

iCombi® Classic

Manual de instruções original



Índice

1	Introdução	6
1.1	Responsabilidade pelo produto.....	6
1.2	Grupo-alvo	6
1.3	Uso apropriado	6
1.4	Trabalhando com estas instruções	6
1.4.1	Explicação dos símbolos	6
1.4.2	Explicação dos pictogramas	6
1.4.3	Explicação dos avisos	7
1.4.4	Figuras	7
1.4.5	Alterações técnicas	7
2	Instruções gerais de segurança.....	8
2.1	Instruções de segurança para equipamentos com conexão de gás.....	9
2.2	Equipamento de proteção pessoal	9
2.3		10
3	Como trabalhar com o equipamento.....	11
3.1	Primeira colocação em funcionamento.....	11
3.2	Ligar e desligar o equipamento	11
3.3	Interação com o equipamento.....	11
3.4	Quantidade máxima de carregamento	11
3.5	Abrir e fechar a porta da câmara de cocção	12
3.6	Carregar aparelho	12
3.6.1	Carregar o equipamento com a armação móvel para carga múltipla ou com a armação móvel para carga múltipla para pratos	13
3.6.2	Carregar o Combi-Duo com a armação móvel para carga múltipla ou com a armação móvel para carga múltipla para pratos	14
3.7	Colocar o sensor de temperatura de núcleo	16
3.8	Utilizar a ducha	18
3.9	Retirar as grades de suspensão	20
3.10	Dreno de gordura integrado	20
4	Preparar com sous-vide	22
5	Finishing.....	23
5.1	Clima na câmara de cocção e temperatura.....	23
5.2	Finalizar alimento.....	23
6	O iCombi Classic	25
7	Modo de programação.....	26
7.1	Iniciar o modo de programação	26
7.2	Programas pré-configurados	26
7.3	Criar novo programa	27
7.4	Iniciar o programa	29
7.5	Editar programa	29
7.6	Apagar programa.....	30
7.7	Classificar as listas de programas.....	30

7.8	Carregar e fazer download dos programas.....	31
8	Preparar pratos.....	32
8.1	Acessar modos de operação.....	32
8.2	Parâmetro de cocção	32
8.3	Funções adicionais	34
8.4	Vapor.....	35
8.4.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	35
8.4.2	Preparar alimento no vapor.....	36
8.5	Combinação de vapor e ar quente.....	36
8.5.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	36
8.5.2	Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente	37
8.6	Ar quente.....	37
8.6.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	37
8.6.2	Preparar alimento no ar quente	38
9	Configurações.....	39
9.1	Acessar as configurações.....	39
9.2	Configurar unidade de temperatura.....	39
9.3	Configurar data e hora	40
9.4	Alterar o teclado.....	41
9.5	Configuração e volume da campainha.....	41
9.6	Enxaguar a ducha de mão.....	42
10	Gerenciamento das cozinhas.....	43
10.1	Gerenciamento da higiene.....	43
10.1.1	Dados de HACCP registrados.....	43
10.1.2	Fazer download dos dados de HACCP	43
10.2	Conectar o equipamento a uma rede	44
10.2.1	Estabelecer conexão WLAN.....	50
10.2.2	Conectar o cabo de rede	51
11	Limpeza automática	52
11.1	Instruções gerais de segurança.....	52
11.2	Programas de limpeza.....	52
11.3	Iniciar limpeza automática	53
11.4	Cancelar limpeza automática.....	55
12	Cuidados	57
12.1	Instruções gerais de segurança.....	57
12.2	Intervalos de conservação.....	57
12.3	Produtos de conservação.....	57
12.4	Limpar a porta da câmara de cocção.....	58
12.5	Limpar a ducha	59
12.6	Lavar a bandeja coletora e a canaleta de escoamento	59
12.7	Limpar o filtro de ar	59
12.8	Limpar os acessórios	60
12.9	Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento	60

13 Inspiração e ajuda.....	61
13.1 Ajuda por telefone.....	61
13.2 Acessar os dados do equipamento.....	61
13.3 Resolução de problemas.....	62
13.3.1 Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor.....	62
13.3.2 Mensagens de erro para os equipamentos a gás.....	62
13.3.3 Mensagens de erro do aquecimento do ar quente.....	63
13.3.4 Mensagens de erro da vaporização.....	63
13.3.5 Mensagens de erro CleanJet.....	64
13.3.6 Mensagens de erro Care.....	64
13.3.7 Mensagens informativas.....	64
13.3.8 Centro de notificações.....	65
13.3.9 Mensagens de erro durante a operação da UltraVent.....	66
14 Manutenção.....	67
14.1 Trocar o filtro de ar.....	67
14.2 Trocar a vedação da porta da câmara de cocção.....	68
15 Transporte.....	69
15.1 Esvaziar o gerador de vapor.....	69
15.2 Transportar o equipamento.....	69
16 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte.....	71
16.1 Retirar de funcionamento.....	71
16.2 Descarte.....	71
17 Dados técnicos.....	72
17.1 Equipamentos com conexão elétrica.....	72
17.2 Equipamentos com conexão a gás.....	72
17.3 Tipos e nomes dos modelos.....	72
17.4 Conexões à rede.....	72
17.5 Conformidade.....	73
17.5.1 Equipamentos com conexão elétrica.....	73
17.5.2 Equipamentos com conexão a gás.....	73
18 Regulatory Information.....	74
Índice de palavras-chave.....	75

1 Introdução

Prezado(a) cliente,

parabéns pelo seu novo iCombi Classic. Leia atentamente o manual de instruções antes de colocá-lo em funcionamento pela primeira vez. Este documento permite que o equipamento seja manuseado com segurança. Guarde este manual de instruções de forma que a equipe de operação do equipamento possa acessá-lo a qualquer momento.

Você conseguirá excelentes resultados de cocção com o seu iCombi Classic. Graças à orientação intuitiva para o(a) usuário(a), isso é possível de forma rápida e fácil sem demandar muitos esforços de aprendizagem.

Esperamos que o seu iCombi Classic lhe traga muita alegria.

A sua

RATIONAL BRASIL

1.1 Responsabilidade pelo produto

A RATIONAL não se responsabiliza por danos decorrentes de alterações técnicas não autorizadas ou pelo uso indevido.

1.2 Grupo-alvo

Este documento destina-se às pessoas que trabalham em cozinhas comerciais e industriais.

O equipamento não deve ser utilizado, limpo ou conservado pelos seguintes grupos de pessoas:

- pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas;
- pessoas com pouca experiência e pouco conhecimento;
- crianças.

Fique atento às crianças caso elas se aproximem do equipamento. As crianças não devem brincar com o equipamento.

1.3 Uso apropriado

O iCombi Classic foi desenvolvido para o preparo térmico de refeições.

Esse equipamento deve ser utilizado somente comercialmente, por exemplo, em cozinhas de restaurantes e em cozinhas comerciais e industriais de hospitais, padarias ou açougues. Esse equipamento não deve ser utilizado ao ar livre. Esse equipamento não deve ser utilizado para a produção contínua e industrial de alimentos em massa.

Qualquer outro uso é considerado indevido e perigoso. A RATIONAL AG não se responsabiliza por consequências causadas por uso indevido.

1.4 Trabalhando com estas instruções

1.4.1 Explicação dos símbolos

Para fins informativos e para orientar você nas suas ações, este documento conta com os seguintes símbolos:

✓ Esse símbolo indica os requisitos que devem ser atendidos antes de você realizar determinada ação.

1. Esse símbolo indica uma etapa de ação que deve ser executada.

> Esse símbolo indica um resultado intermediário com o qual é possível verificar o resultado de uma etapa de ação.

>> Esse símbolo indica um resultado com o qual é possível verificar o resultado final de uma instrução de ação.

▪ Esse símbolo indica uma enumeração.

a. Esse símbolo indica uma lista.

1.4.2 Explicação dos pictogramas

Os pictogramas a seguir são utilizados neste documento:

 Cuidado! Leia o manual de instruções antes de utilizar o equipamento.

 Sinais gerais de aviso

 Orientações úteis para a fácil utilização do seu equipamento.

1.4.3 Explicação dos avisos

Se um dos avisos a seguir aparecer, você será alertado sobre situações perigosas e orientado a evitá-las.

PERIGO

Se um aviso do nível PERIGO for exibido, você será alertado sobre situações que resultam em lesões graves ou em morte.

ADVERTÊNCIA

Se um aviso do nível ADVERTÊNCIA for exibido, você será alertado(a) sobre situações que podem resultar em lesões graves ou em morte.

CUIDADO

Se um aviso do nível CUIDADO for exibido, você será alertado sobre situações que podem resultar em lesões.

OBSERVAÇÃO

Se um aviso desses for exibido, você será alertado(a) sobre situações que podem resultar em danos no equipamento.

1.4.4 Figuras

As figuras utilizadas neste manual de instruções podem ser diferentes do equipamento de verdade.

1.4.5 Alterações técnicas

Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas no interesse do progresso.

2 Instruções gerais de segurança

O equipamento é construído de forma segura e não apresenta riscos se utilizado normal e apropriadamente. O manuseio correto para o uso do equipamento está descrito nestas instruções.

- Somente permita que o equipamento seja instalado por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- As manutenções no equipamento somente podem ser realizadas por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- Pelo menos uma vez por ano, seu sistema de cocção deve ser submetido à manutenção realizada por um parceiro de serviço RATIONAL autorizado, a fim de garantir um estado técnico impecável.
- Não modifique o equipamento nem a instalação do equipamento realizada pelo seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- Não retire a rede de drenagem do fundo.
- Não utilize o sistema de cocção se ele ou o cabo de conexão estiverem danificados. O equipamento danificado não é seguro e pode causar lesões e incêndios.
- Não utilize o equipamento se um dos vidros da porta da câmara de cocção estiver danificado. Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL e troque o vidro da porta da câmara de cocção.
- Não guarde objetos no equipamento.
Não coloque recipientes quentes ou com líquidos quentes dentro do sistema de cocção.
- Não armazene nenhuma substância facilmente inflamável ou combustível nas proximidades do equipamento.
- Apenas utilize o sistema de cocção a uma temperatura ambiente de +5 °C a +40 °C.
- Evite fontes de calor nas proximidades do equipamento, por exemplo, fritadeiras ou chapas para grelhar.
- Durante a operação, certifique-se de que o chão nos arredores do equipamento esteja seco e seja antiderrapante.
- Para evitar riscos de acidente ou danos ao sistema de cocção, é imprescindível que a equipe operacional participe de treinamentos regulares e receba orientações de segurança com frequência.
- Esse sistema de cocção não deve ser operado por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, nem por pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento sobre o assunto. A exceção é se esse grupo de pessoas estiver acompanhado por uma pessoa responsável pela segurança e receba orientações sobre o risco oferecido pelo sistema de cocção. As superfícies e os acessórios podem ficar quentes. Tome cuidado durante sua utilização. A limpeza e a manutenção dos usuários não devem ser realizadas por crianças, mesmo se estiverem acompanhadas.

Instruções de segurança antes do uso

- Certifique-se de que o sistema de cocção esteja com a temperatura mínima de + 5 °C.
- Certifique-se de que o defletor de ar na frente do rotor do ventilador esteja travado em cima e embaixo.
- Certifique-se de que não haja resíduos de pastilha de detergente na câmara de cocção.
- Ao colocar o equipamento em funcionamento após períodos de parada mais longos, enxágue a ducha com, no mínimo, 10 litros de água.
- Ao aquecer alimentos em embalagens, utilize apenas as configurações especificadas pelo distribuidor da embalagem.

Orientações de segurança durante a utilização

- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - Durante o uso, abra a porta da câmara de cocção com cuidado. É possível que saia vapor quente.
 - Utilize o seu equipamento de proteção pessoal quando for tirar acessórios ou objetos da câmara de cocção quente.
 - Durante a operação, somente toque no painel de controle do equipamento e no puxador da porta da câmara de cocção. As superfícies externas podem chegar a mais de 60°C.
 - Somente coloque recipientes com alimentos nos níveis de prateleira que você consegue enxergar. Caso contrário, o alimento quente pode derramar em você quando for retirado do equipamento.

- Evite o risco de incêndio e de explosões da seguinte forma:
 - Não cozinhe alimentos dentro do equipamento com líquidos facilmente inflamáveis, por exemplo, com bebidas alcoólicas como vinho. Os líquidos facilmente inflamáveis podem incendiar durante a vaporização.
 - Ao utilizar aplicações de grelhados e assados, coloque um coletor de gordura debaixo do alimento.
- Para evitar danos materiais pelo uso inapropriado dos acessórios, proceda da seguinte forma:
 - Utilize apenas acessórios originais da RATIONAL.
- Se na câmara de cocção se encontrarem alimentos que já foram colocados em temperatura de consumo, a câmara de cocção não deve ser carregada com alimentos frios.
- Os alimentos em embalagens só podem ser levados à temperatura de consumo se isso for feito sob as condições climáticas de cocção especificadas pelo fabricante.

Evite lesões ao trabalhar com o carrinho de transporte, com a armação móvel de carga múltipla ou com a armação móvel de carga múltipla para pratos da seguinte forma:

- Empurre o carrinho de transporte, a armação móvel de carga múltipla ou a armação móvel de carga múltipla para pratos com cuidado ao passar por pisos desnivelados para evitar que eles virem.
- Ative os freios de travamento do carrinho de transporte, da armação móvel de carga múltipla ou da armação móvel de carga múltipla para pratos para que eles não andem sozinhos em pisos desnivelados.
- Fixe o carrinho de transporte no seu equipamento antes de colocar ou retirar a armação móvel de carga múltipla ou a armação móvel de carga múltipla para pratos do equipamento.
- Ao movimentar a armação móvel de carga múltipla, feche a trava do recipiente e tampe os recipientes com alimentos quentes. Caso contrário, o produto pode derramar.

Instruções de segurança após o uso

- Limpe o equipamento após cada uso.
- Para evitar corrosão na câmara de cocção, deixe a porta um pouco aberta quando fizer longas pausas operacionais e durante a noite.
- No caso de longos períodos de parada, feche a alimentação de água, de energia e de gás do equipamento.
- Esvazie o gerador de vapor quando for manter o equipamento fora de funcionamento por um período mais longo e antes de transportá-lo.

2.1 Instruções de segurança para equipamentos com conexão de gás

- Evite o risco de incêndio da seguinte forma:
 - Se o seu equipamento estiver conectado a uma chaminé, entre em contato com a sua empresa de instalação de gás regularmente para limpar a tubulação de escape do equipamento. Observe que as determinações específicas do país devem ser atendidas.
 - Não coloque objetos nos tubos de exaustão.
- Evite acidentes fatais da seguinte forma:
 - Se o seu equipamento for operado com uma cúpula de exaustão, ligue-a sempre durante a operação. Caso contrário, é possível que haja acúmulo de gases inflamáveis.
- Comportamento correto no caso de cheiro de gás:
 - Não acione interruptores de luz nem seletores do equipamento, não desplugue os conectores das tomadas e não utilize celulares nem telefones. Isso pode gerar faíscas e aumentar o risco de explosão.
 - Abra as janelas e as portas e ventile o ambiente com ar fresco. Não ligue cúpulas de exaustão nem ventiladores para ventilar o ambiente. Isso pode gerar faíscas e aumentar o risco de explosão.
 - Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.
 - Saia do prédio e entre em contato com a empresa fornecedora de gás ou com os bombeiros.

2.2 Equipamento de proteção pessoal

- Durante o trabalho com o equipamento, utilize apenas roupas que não possam causar um acidente de trabalho, sobretudo pelo calor, por respingos de líquidos quentes ou por substâncias corrosivas.

- Utilize luvas de proteção para proteger-se com segurança durante o manejo de objetos quentes e peças de metal com arestas afiadas.
- Utilize óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com os produtos de conservação durante os trabalhos de limpeza.

2.3

3 Como trabalhar com o equipamento

3.1 Primeira colocação em funcionamento

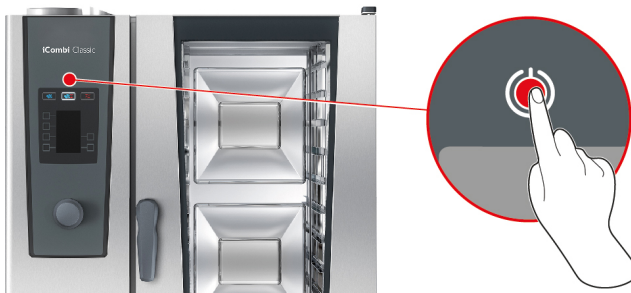
Ao colocar o seu equipamento em funcionamento pela primeira vez, ele já deve ter sido instalado adequadamente por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL. O autoteste já foi realizado e o equipamento está pronto para funcionar. Todas as informações sobre a instalação estão no manual de instalação fornecido.

Antes de trabalhar com o equipamento pela primeira vez

1. Limpe os acessórios e o equipamento antes de usá-los pela primeira vez.

Outras informações aqui: Cuidados [► 57]

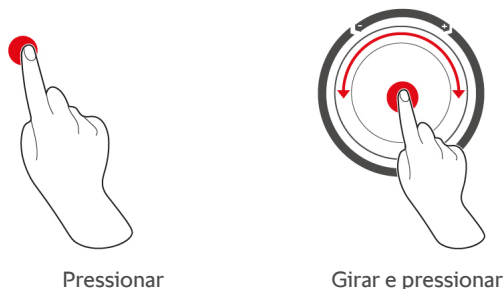
3.2 Ligar e desligar o equipamento



1. Para ligar o equipamento, pressione a tecla durante aprox. 3 segundos: (⏻)
 > O equipamento é iniciado. A tela de início é exibida.
2. Para desligar o equipamento, pressione a tecla e mantenha pressionada até a barra de status ser totalmente exibida na margem superior da tela: (⏻)
 >> O equipamento será desligado.

3.3 Interação com o equipamento

Você pode operar seu sistema de cocção com apenas um gesto e a roda de ajuste central.



1. Pressione as teclas do painel de controle para selecionar o modo de operação ou a função desejados.
2. Gire a roda de ajuste central para configurar.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

3.4 Quantidade máxima de carregamento

OBSERVAÇÃO

Danos no equipamento devido ao carregamento em excesso

O equipamento pode ser danificado se você ultrapassar o carregamento máximo.

1. Abasteça o equipamento somente com o carregamento máximo aqui indicado

Tipo	Quantidade máx. de carga [kg]	Carga máx. por prateleira
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 Abrir e fechar a porta da câmara de cocção



Trava de segurança para a porta

Abrir a porta da câmara de cocção

1. Gire a maçaneta da câmara de cocção para a direita.
2. Se o seu aparelho estiver equipado com uma trava de segurança, primeiro gire o puxador da porta da câmara de cocção para a esquerda e, em seguida, para a direita.
3. Abra a porta da câmara de cocção lentamente. **⚠ CUIDADO! Risco de queimaduras! Quando o equipamento estiver em funcionamento, é possível que o vapor quente saia da câmara de cocção.**

>> A turbina do ventilador é travada.

Fechar a porta da câmara de cocção

1. Feche bem a porta da câmara de cocção.

3.6 Carregar aparelho

⚠ ADVERTÊNCIA

Perigo de ferimentos devido a vidro quebrado

Certifique-se sempre de que os acessórios estejam totalmente inseridos no sistema de cocção. Caso contrário, o vidro interno pode quebrar ao fechar a porta da câmara de cocção, resultando em cortes.

OBSERVAÇÃO

Acessórios para fora

Certifique-se sempre de que os acessórios estejam totalmente inseridos no sistema de cocção. Caso contrário, o vidro interno pode quebrar ao fechar a porta da câmara de cocção.

1. Abra a porta da câmara de cocção.
 - > O freio da turbina do ventilador será ativado e o parará.
2. Coloque o alimento no equipamento.

3. Ao grelhar ou assar alimentos, coloque um recipiente embaixo do produto para coletar a gordura que cair. .
4. Feche a porta da câmara de cocção. Observe se a porta da câmara de cocção está completamente fechada e se o seu puxador está na posição vertical. **OBSERVAÇÃO! Caso o sistema de cocção fique sem energia ou seja desligado por menos de 15 minutos, o processo em andamento continuará de onde parou.**

Níveis de prateleira acima de 1,60 m



Se você instalar o seu equipamento de modo que o nível da prateleira mais alta fique 1,60 m acima do chão, deve-se colocar a advertência fornecida neste local.

3.6.1 Carregar o equipamento com a armação móvel para carga múltipla ou com a armação móvel para carga múltipla para pratos

ADVERTÊNCIA

Ao transportar uma armação móvel carregada com recipientes onde se encontram alimentos quentes e que não estão cobertos, os alimentos quentes podem ser derramados

Há risco de escaldamento se você entrar em contato com o alimento quente.

1. Cubra os recipientes cheios com líquidos ou alimentos quentes durante o transporte com a armação móvel.

CUIDADO

O carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla podem mover-se durante o carregamento ou o descarregamento

Se você não acionar os freios de travamento antes de carregar ou descarregar o carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla, é possível que eles se movimentem e você se machuque.

1. Acione os freios de travamento das rodinhas antes de carregar ou descarregar o carrinho de transporte ou a armação móvel para carga múltipla.



1. Retire as grades de suspensão.
2. Coloque a guia de inserção da armação móvel para carga múltipla no fundo da câmara de cocção de forma que os 2 pinos de fixação fiquem nos entalhes previstos para eles na traseira da câmara de cocção.
3. Aperte bem a parte dianteira da guia de inserção para fixá-la na câmara de cocção.
4. Movimente o carrinho de transporte até engatá-lo no equipamento (A).
5. Pressione a alavanca no carrinho de transporte (B).
 - > Agora o carrinho de transporte está preso à guia de inserção.
6. Acione os freios de travamento do carrinho de transporte (C).
7. Empurre a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos dentro da câmara de cocção até engatá-la na guia de inserção.
8. Pressione a alavanca (D).
 - > O travamento do carrinho de transporte é solto.
9. Solte os freios de travamento do carrinho de transporte.
10. Retire o carrinho de transporte do equipamento e leve-o até o local de armazenamento.
11. Feche a porta da câmara de cocção. Atente para que a porta da câmara de cocção seja fechada totalmente.

3.6.2 Carregar o Combi-Duo com a armação móvel para carga múltipla ou com a armação móvel para carga múltipla para pratos

ADVERTÊNCIA

Ao transportar uma armação móvel carregada com recipientes onde se encontram alimentos quentes e que não estão cobertos, os alimentos quentes podem ser derramados

Há risco de escaldamento se você entrar em contato com o alimento quente.

1. Cubra os recipientes cheios com líquidos ou alimentos quentes durante o transporte com a armação móvel.

CUIDADO

O carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla podem mover-se durante o carregamento ou o descarregamento

Se você não acionar os freios de travamento antes de carregar ou descarregar o carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla, é possível que eles se movimentem e você se machuque.

1. Acione os freios de travamento das rodinhas antes de carregar ou descarregar o carrinho de transporte ou a armação móvel para carga múltipla.



1. Retire as grades de suspensão.
2. Coloque a guia de inserção da armação móvel para carga múltipla no fundo da câmara de cocção de forma que os 2 pinos de fixação fiquem nos entalhes previstos para eles na traseira da câmara de cocção.
3. Aperte bem a parte dianteira da guia de inserção para fixá-la na câmara de cocção.
4. Movimente o carrinho de transporte até engatá-lo no equipamento.
5. Para carregar o equipamento de cima do Combi-Duo, puxe a alavanca do carrinho de transporte e puxe o puxador para você (A).
 - > Agora o carrinho de transporte está preso à guia de inserção.
6. Empurre a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos dentro da câmara de cocção até engatá-la na guia de inserção.
7. Puxe na sua direção a alavanca do lado direito da armação móvel para carga múltipla ou da armação móvel para carga múltipla para pratos e acione os freios. Apenas assim garante-se que a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos fique segura na câmara de cocção.
8. Acione os freios de travamento do carrinho de transporte.
9. Pressione a alavanca no carrinho de transporte para voltá-la para a posição inicial.
 - > O travamento do carrinho de transporte é solto.
10. Para carregar o equipamento de baixo do Combi-Duo, puxe a alavanca do carrinho de transporte para frente e puxe o puxador para cima (B).
 - > Agora o carrinho de transporte está preso à guia de inserção.
11. Empurre a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos dentro da câmara de cocção até engatá-la na guia de inserção.

12. Puxe na sua direção a alavanca do lado direito da armação móvel para carga múltipla ou da armação móvel para carga múltipla para pratos e acione os freios. Apenas assim garante-se que a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos fique segura na câmara de cocção.
13. Pressione a alavanca no carrinho de transporte para voltá-la para a posição inicial.
 - > O travamento do carrinho de transporte é solto.
14. Retire o carrinho de transporte do equipamento e leve-o até o local de armazenamento.
15. Feche as portas das câmaras de cocção. Atente para que as portas das câmaras de cocção sejam fechadas totalmente.

3.7 Colocar o sensor de temperatura de núcleo

O capítulo a seguir descreve o trabalho com o sensor de temperatura de núcleo e o trabalho com o sensor de temperatura de núcleo que pode ser inserido por fora.

CUIDADO

Sensor de temperatura de núcleo quente

Há risco de queimaduras se você tocar no sensor de temperatura de núcleo quente sem luvas de proteção.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo quente.

OBSERVAÇÃO

Sensor de temperatura de núcleo pendurado para fora da câmara de cocção

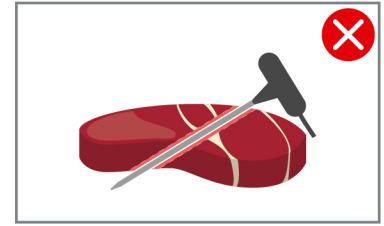
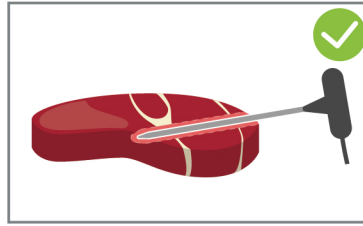
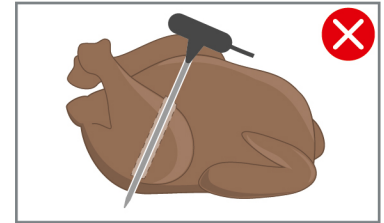
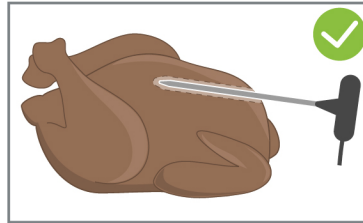
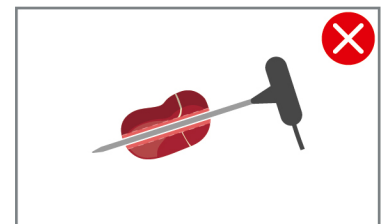
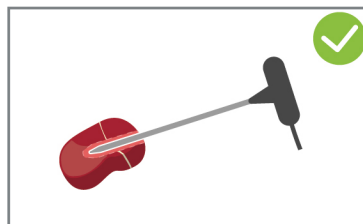
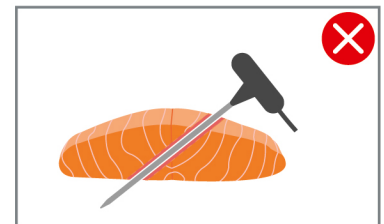
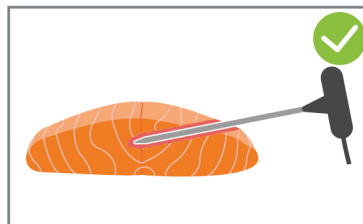
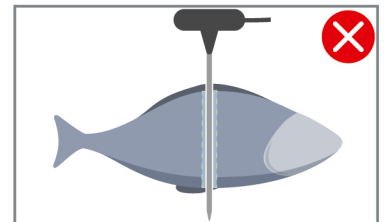
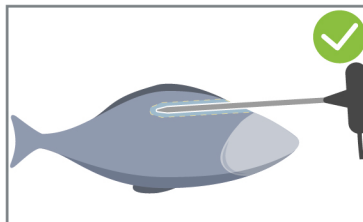
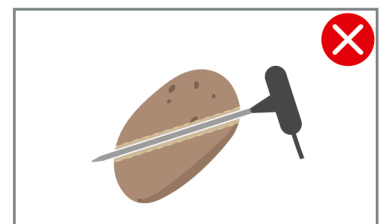
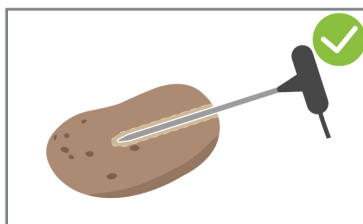
Se você não colocar o sensor de temperatura de núcleo no suporte previsto após o uso, é possível que ele seja danificado.

1. Após usar o sensor de temperatura de núcleo, coloque-o no suporte localizado no rack suspenso.



DICA

- Se você preparar alimentos muito finos ou líquidos com frequência, recomenda-se utilizar o auxiliar de posicionamento que pode ser adquirido como item opcional. Primeiro coloque o sensor de temperatura de núcleo no auxiliar de posicionamento e, em seguida, no alimento.
- Se o sensor de temperatura de núcleo ficar mais quente do que a temperatura de núcleo definida, resfrie-o com a ducha.

Carnes, por exemplo, bife**Frango inteiro****Alimentos pequenos, por exemplo, goulash****Filés de peixe****Peixes inteiros****Legumes, por exemplo, batatas****Carnes, por exemplo, bife**

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo na diagonal de forma que a ponta do sensor fique na parte mais espessa do alimento.

Pedaços grandes de carne, por exemplo, assados

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo de forma que a ponta do sensor fique na parte mais espessa do alimento.

Frango inteiro

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo na área mais espessa do peito, não muito próximo das costelas.

Atente para que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não saia pela barriga do frango. Não insira o sensor de temperatura de núcleo nas coxas.

Filés de peixe

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo na diagonal de forma que a ponta do sensor fique na parte mais espessa do alimento.

Peixes inteiros

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo de forma que a ponta do sensor fique na parte mais espessa do alimento.

Atente para que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não saia pela barriga do peixe.

Alimentos pequenos, por exemplo, goulasch

1. Espete o alimento de forma que a ponta do sensor de temperatura de núcleo fique na área mais espessa.

Sopas, molhos, doces

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo no recipiente Gastronorm de forma que ele fique totalmente coberto pelo líquido.
2. Ao mexer o líquido, cuidado para manter o sensor de temperatura de núcleo dentro do recipiente Gastronorm.

Legumes, por exemplo, batatas

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo de forma que a ponta do sensor fique na parte mais espessa do alimento.

Produtos de padaria

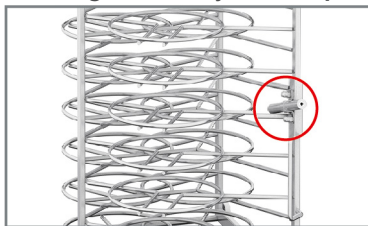
1. No caso de produtos de padaria que requerem um preparo com aumento elevado da temperatura, coloque o sensor de temperatura de núcleo na vertical no meio do alimento.

Para isso, utilize o auxiliar de posicionamento que pode ser adquirido como item opcional.

Alimentos com tamanhos variados

1. Primeiro, coloque o sensor de temperatura de núcleo em um pedaço pequeno do alimento.
2. Ao atingir a temperatura de núcleo desejada, retire o pedaço pequeno de alimento do sensor de temperatura de núcleo e da câmara de cocção.
3. Em seguida, coloque o sensor de temperatura de núcleo em um pedaço de alimento maior e continue o cozimento.

Finishing com armação móvel para carga múltipla para pratos



1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo no tubo de cerâmica branco da armação móvel para carga múltipla para pratos.

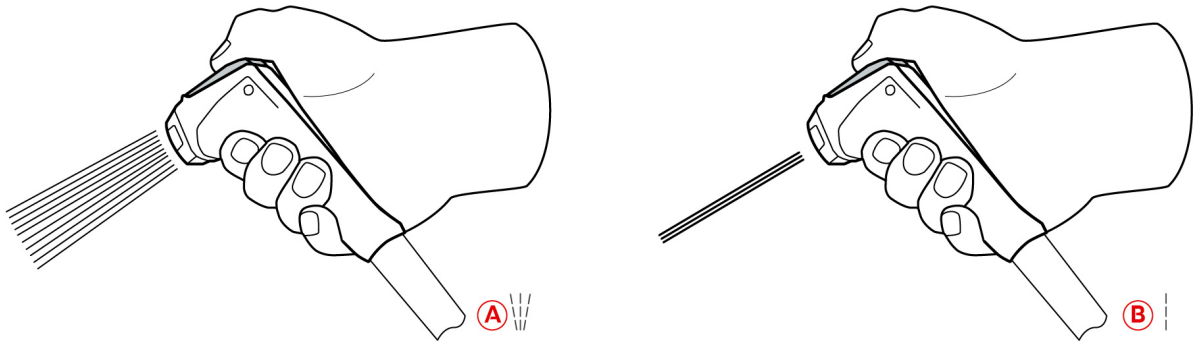
Retirar o sensor de temperatura de núcleo

1. Quando o alimento ficar com o resultado desejado, retire o sensor de temperatura de núcleo do alimento primeiro.
2. sensor de temperatura de núcleo, coloque-o no suporte previsto e somente em seguida retire o alimento da câmara de cocção.

3.8 Utilizar a ducha

Observe que é possível solicitar o equipamento sem a ducha de mão (opcional).

A ducha de mão dispõe de dois padrões de pulverização, chuveiro  (A) e jato concentrado  (B).



CUIDADO

A ducha e a água da ducha podem estar acima de 60°C.

Há risco de escaldamento pelo contato com componentes aquecidos ou com a água quente.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com a ducha.

CUIDADO

Acúmulo de micróbios na tubulação de água

Se você não utilizar a ducha diariamente, a tubulação de água pode acumular micróbios.

1. Enxágue a ducha com água de manhã e à noite por 10 segundos.

OBSERVAÇÃO

Manuseio incorreto da ducha

O sistema automático de retração da ducha pode ser danificado se ela for levada para além do comprimento disponível da mangueira ou se for puxada com força pela mangueira. Se isso acontecer, a ducha não voltará mais automaticamente para o invólucro.

1. Não puxe a ducha além do comprimento máximo da mangueira.

OBSERVAÇÃO

A ducha não é adequada para resfriar a câmara de cocção.

É possível que a câmara de cocção, o defletor de ar ou os vidros da câmara de cocção sejam danificados se você resfriar a câmara de cocção com a ducha.

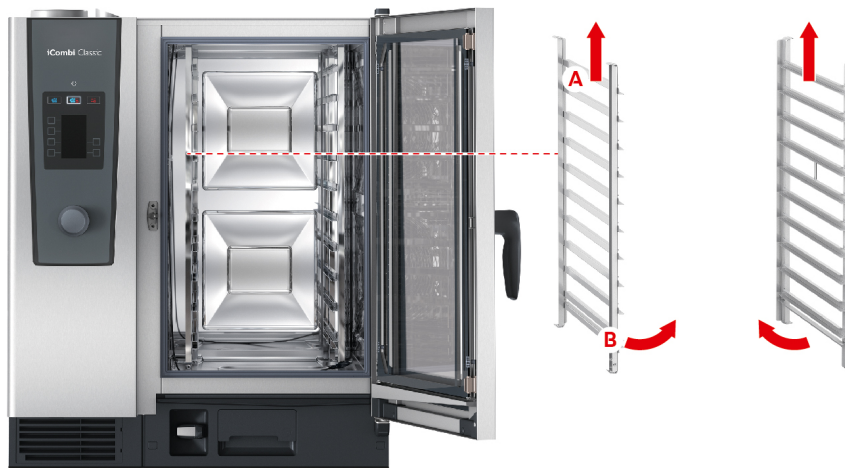
1. Apenas resfrie a câmara de cocção com a função Cool Down.

1. Puxe o jato manual até, no máximo, 20 cm da posição de parada.
2. Segure firme a mangueira do jato manual.
3. Gire a parte da frente do jato manual para selecionar o padrão desejado para a saída de água.
 - Coloque o jato manual em  para selecionar o modo de **jato concentrado**.
 - Coloque o jato manual em  para selecionar o modo de **chuveirinho**.

Se você não girar a parte da frente do jato manual para um dos padrões, a água pode respingar da cabeça do jato.

1. Pressione a alavanca do jato manual. Quanto mais forte você apertar, mais forte será o jato de água.
2. Deixe que o jato manual volte lentamente para o invólucro após o uso.  **CUIDADO!** Certifique-se de que a mangueira do jato manual esteja limpa antes de deixar que ela volte para o invólucro.

3.9 Retirar as grades de suspensão



1. Segure no meio da grade de suspensão da prateleira superior.
2. Empurre a grade de suspensão para cima (A).
3. Incline a grade de suspensão na câmara de cocção (B).
4. Despendre a grade de suspensão e retire-a da câmara de cocção.

3.10 Dreno de gordura integrado

Se seu equipamento estiver equipado com um dreno de gordura integrado opcional, os pingos de gordura são coletados na câmara de cocção e conduzidos para o recipiente de coleta de gordura.

1	Alça da válvula de esfera	2	Tubo de drenagem
3	Tubo de enchimento com fecho de baioneta	4	Recipiente de coleta de gordura

1. Abra a porta da câmara de cocção.
 2. Remova a tampa da saída do tubo de drenagem.
 3. Coloque a tampa ao lado do dreno sobre o fundo da câmara de cocção. A corrente impede a perda da tampa.
 4. Coloque o recipiente de coleta de gordura na câmara de cocção de um modo que a abertura da bacia de coleta de gordura encaixe no tubo de drenagem.
 5. Coloque um recipiente de coleta de gordura sob o dreno no lado externo do aparelho, por exemplo, uma vasilha.
 6. Insira o tubo de enchimento do dreno de gordura integrado no recipiente de coleta de gordura.
 7. Coloque o fecho de baioneta do tubo de enchimento no dreno.
 8. Trave o fecho de baioneta.
 9. Gire a alça da válvula de esfera para a posição horizontal.
- >> A válvula de esfera está aberta. Os pingos de gordura podem ser, agora, coletados no recipiente de coleta de gordura.

Trocar o recipiente de coleta de gordura



O lado externo do aparelho, o dreno e o recipiente de coleta de gordura podem ficar muito quentes

Você poderá se queimar se entrar em contato com as peças funcionais quentes. Use equipamento de proteção pessoal quando trocar o recipiente de coleta de gordura.

1. Quando o recipiente de coleta de gordura estiver cheio, gire a alça da válvula de esfera para a posição vertical.
 - > A válvula de esfera está fechada.
2. Destrave o fecho de baioneta.

3. Troque o recipiente de coleta de gordura.
4. Descarte a gordura de modo correto. **OBSERVAÇÃO! A gordura e os líquidos residuais coletados no recipiente de coleta de gordura devem ser descartados de acordo com as prescrições legais. Nunca descarte gordura pelo esgoto. Nunca use a gordura coletada no recipiente de coleta de gordura para cozinhar refeições ou como alimento.**

4 Preparar com sous-vide

Na cocção Sous-vide, o alimento é preparado, temperado, marinado ou refogado, colocado em um saco sous-vide a vácuo e cozinhado. Desse modo, você prepara alimentos com sabores intensos, mantém as cores naturais, as vitaminas e os nutrientes importantes e reduz as perdas de cocção pelo cozimento delicado. O alimento precisa ser resfriado após o preparo. Antes de servir, o alimento é novamente aquecido no saco plástico, depois retirado do saco plástico e finalizado conforme o prato.

A cocção Sous-vide é adequada principalmente para as seguintes áreas de aplicação:

- Cook and Chill

Prepare os pratos centralmente em uma cozinha de produção e entregue-os às cozinhas satélite em seguida. Desse modo, você evita as dispendiosas produções em excesso, pois apenas finaliza os pratos realmente necessários.

- Serviço de quarto

Produza seus pratos ou componentes isolados com antecedência, resfrie-os e finalize as porções individuais conforme os pedidos. Assim, uma equipe de cozinha em treinamento também poderá atender aos seus clientes 24 horas por dia com alta qualidade.

- Dietas especiais

Produza pratos delicados e saudáveis e conserve o sabor e o aroma natural. Adicionando aromatizantes, os pratos sem sal também apresentam um sabor natural marcante.

Para obter informações detalhadas sobre os percursos de cocção Sous-vide, consulte Sous-vide.



DICA

Com a ajuda do sensor de temperatura de núcleo Sous-vide incluso, você consegue garantir que a temperatura de núcleo desejada seja atingida no preparo com Sous-vide. Com a documentação automática e mais extensa de HACCP da temperatura de núcleo, você garante que os princípios gerais de higiene para os alimentos sejam documentados adequadamente.

Os detalhes da montagem e do uso do sensor de temperatura Sous-vide podem ser encontrados no manual de instruções do sensor de temperatura de núcleo USB cujo download pode ser feito no nosso site.

5 Finishing

Com a ajuda do Finishing, você separa a produção da entrega das suas refeições conseguindo, assim, mais tempo livre para as coisas importantes ao cozinhar: o planejamento, a criação do cardápio ou o empratamento criativo. As perdas de qualidade são minimizadas ao manter os alimentos aquecidos e a qualidade perfeita dos pratos é garantida.

- Finalize apenas os pratos que você precisa e reaja com tranquilidade à maior ou menor quantidade de clientes.
- Evite a pressa e o estresse ao empratar graças aos tempos de produção e de entrega mais curtos.
- Reduza os gastos com a equipe com uma divisão eficiente do tempo e com menos etapas para chegar até o cliente.
- Realize vários eventos ao mesmo tempo e aumente sua capacidade sem gastos adicionais.

Com o Finishing, você produz uma grande diversidade de alimentos com qualidade perfeita seja no restaurante, no hotel ou no refeitório:

- **Finishing no restaurante**
Os pratos são finalizados com o Finishing exatamente quando você precisa deles.
- **Finishing no hotel**
O finishing de pratos é recomendado principalmente quando você deseja finalizar vários pratos ao mesmo tempo para o serviço, por exemplo, em conferências, casamentos ou outros caterings.
- **Finishing no refeitório**
O Finishing de recipientes é apropriado principalmente quando você quer oferecer a entrega de uma grande diversidade de alimentos em grandes quantidades.

Você pode finalizar manualmente [► 23] os pratos ou com a ajuda de programas pré-configurados [► 26].

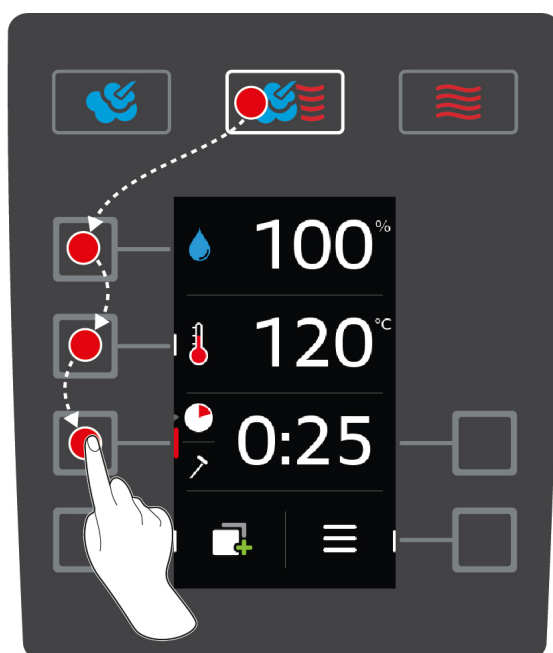
5.1 Clima na câmara de cocção e temperatura

Clima na câmara de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
Úmido e quente	0 – 100%	Temperatura de ebulição – 140 °C

A faixa de temperatura que fica entre a temperatura de ebulição e 140 °C é ideal para finalizar os pratos. O alimento não resseca e a umidade não se condensa nos pratos.

5.2 Finalizar alimento

Você também pode finalizar o alimento com a ajuda de programas pré-configurados. Outras informações aqui: Programas pré-configurados [► 26]



1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Gire a roda de ajuste central e configure a umidade desejada para a câmara de cocção.
4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Temperatura da câmara de cocção** .
5. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura da câmara de cocção para ficar entre a temperatura de ebulição e 140 °C.
6. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Tempo de cocção** .
7. Gire a roda de ajuste central e configure o tempo de cocção desejado.
8. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
9. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione uma vez a tecla:  Coloque o sensor de temperatura de núcleo no tubo de cerâmica branco da armação móvel para carga múltipla para pratos.
10. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura de núcleo desejada.
11. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento. Se você não carregar o equipamento, o pré-aquecimento será interrompido após 10 minutos.
12. Carregue o equipamento.
 - > O alimento será regenerado. Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.

6 O iCombi Classic



Tipo 10-1/1



Tipo 6-1/1



Tipo 6-2/1

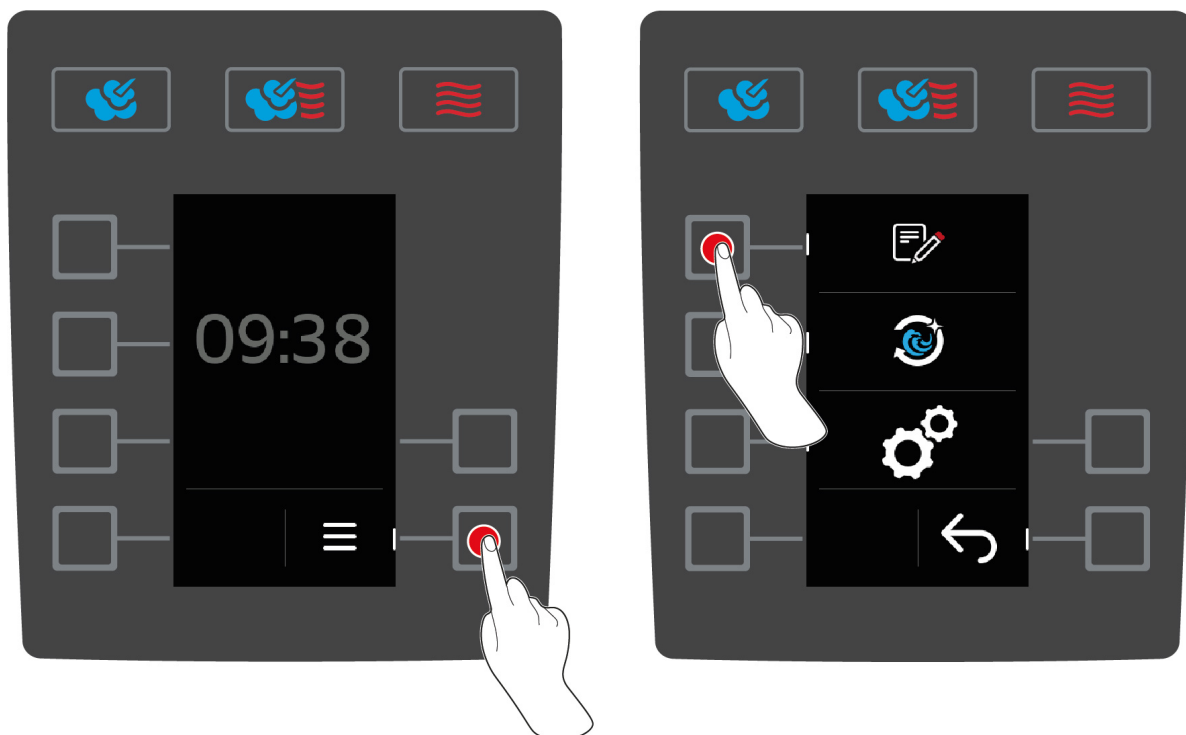


Tipo 10-2/1

7 Modo de programação

No modo de programação é possível criar e armazenar seus próprios programas de cocção. Você pode criar 100 programas. Cada programa pode ter até 12 etapas de cocção. Para você, isso significa uma operação mais simples, sem controles nem monitoramentos. Desse modo, você ganha tempo, economiza ingredientes e energia e obtém alimentos de qualidade sempre excelente e padronizada.

7.1 Iniciar o modo de programação



1. Na tela inicial, pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: 
- >> A lista dos programas é exibida no modo de programação.

7.2 Programas pré-configurados

Os seguintes programas pré-configurados estão disponíveis para você:

Programa	Etapas	Configurações
Recipiente para Finishing com temperatura de núcleo	Etapa 1	- Modo de operação: calor combinado - Praaquecer: 140 °C
	Etapa 2	- Temperatura da câmara de cocção: 140 °C - Umidade da câmara de cocção: 60 % - Nível de ventilação: 4 - Temperatura de núcleo: 68 °C
	Etapa 3	- Modo de operação: ar quente - Temperatura da câmara de cocção: 140 °C - Umidade da câmara de cocção: 60 % - Nível de ventilação: 4 - Tempo de cocção: 24 minutos
Recipiente para Finishing com tempo	Etapa 1	- Modo de operação: calor combinado - Praaquecer: 140 °C

Programa	Etapas	Configurações
	Etapa 2	▪ Temperatura da câmara de cocção: 140 °C ▪ Umidade da câmara de cocção: 60 % ▪ Nível de ventilação: 4 ▪ Temperatura de núcleo: 72 °C
	Etapa 3	▪ Modo de operação: ar quente ▪ Temperatura da câmara de cocção: 140 °C ▪ Umidade da câmara de cocção: 60 % ▪ Nível de ventilação: 4 ▪ Tempo de cocção: 1 minuto
Finishing de prato	Etapa 1	▪ Modo de operação: calor combinado ▪ Preequecer: 130 °C
	Etapa 2	▪ Temperatura da câmara de cocção: 130 °C ▪ Umidade da câmara de cocção: 80 % ▪ Nível de ventilação: 4 ▪ Tempo de cocção: 8 minutos

Encontre mais informações sobre o Finishing aqui ► 23].

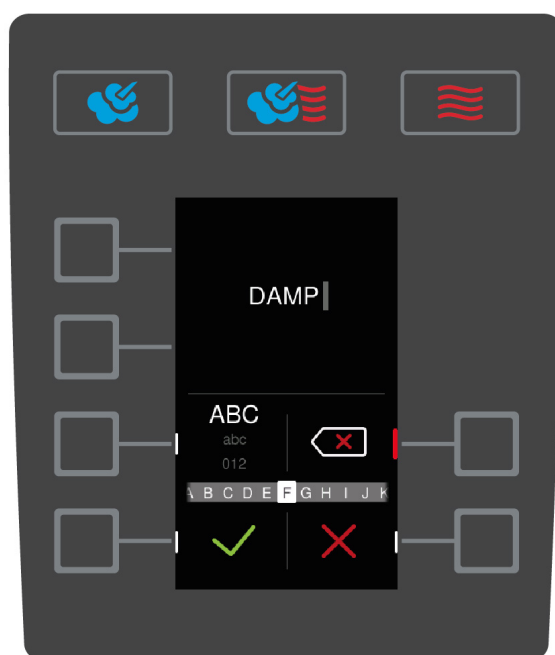
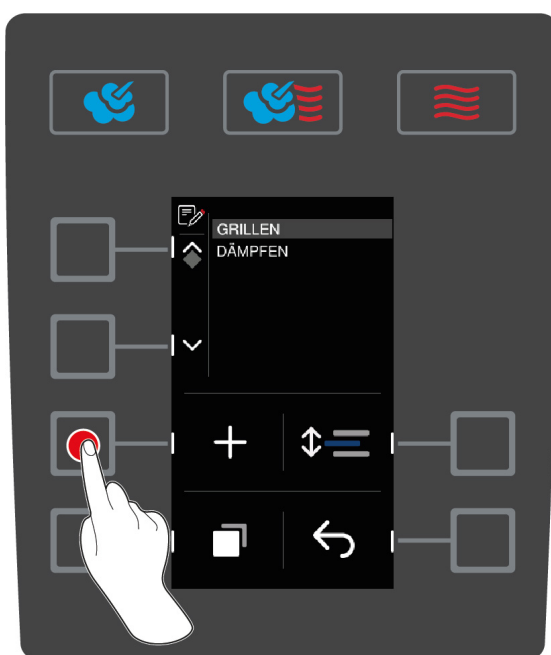
7.3 Criar novo programa

OBSERVAÇÃO

Função ampliada do programa

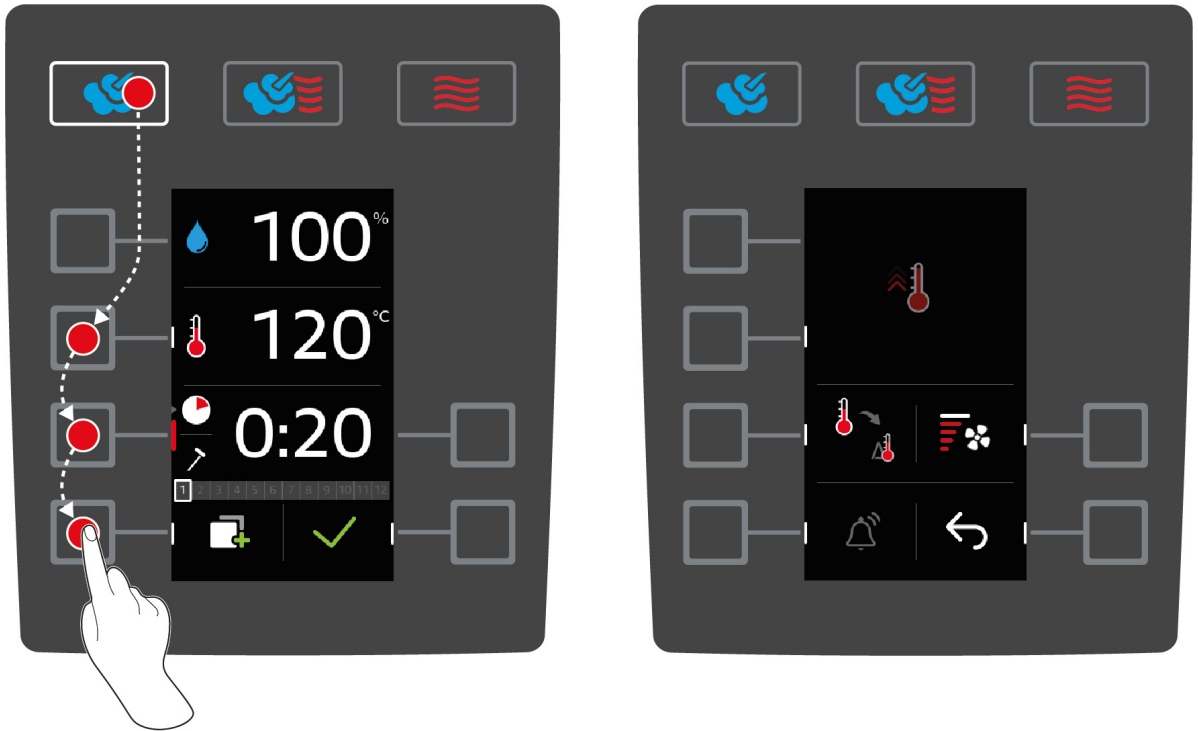
Ao criar e armazenar um programa com um nome já existente na lista de programas, uma autoindexação é realizada automaticamente ao salvar o novo programa.

Se você carregar programas com nomes idênticos aos da lista de programas para o sistema de cocção usando um pendrive ou pelo ConnectedCooking, os programas que já estão no sistema de cocção serão sobrescritos.



1. Na tela inicial, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:

4. Informe o nome do programa com o auxílio da roda de ajuste central. É possível utilizar letras maiúsculas, minúsculas e números. Para alternar entre as opções, pressione a tecla: **ABC**
5. Para corrigir uma entrada, pressione a tecla: 
6. Após digitar o nome do programa, pressione a seguinte tecla para confirmar sua entrada: 
 - > As teclas do modo de operação começam a piscar.
7. Selecione o modo de operação desejado.
 - > As teclas do modo de operação ficam acesas.



Programar etapa de cocção

Conforme a etapa de cocção escolhida, é possível configurar diversos parâmetros de cocção [► 32]. Além disso, você pode escolher diversas funções adicionais [► 34].

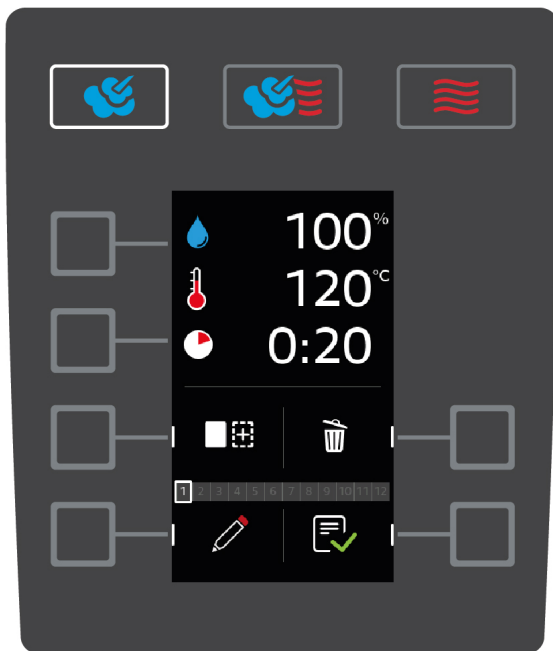
1. Pressione a tecla de um parâmetro de cocção desejado.
2. Gire a roda de ajuste central para configurar.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
 - > A etapa de cocção será armazenada e exibida. Agora, é possível adicionar até 11 novas etapas de cocção.

Preaquecimento manual

É possível adicionar ao programa uma etapa para preaquecer o sistema de cocção. Essa etapa criará um acúmulo de calor na câmara de cocção antes do carregamento, o que fará com que a temperatura desejada para a câmara de cocção seja alcançada de forma particularmente rápida, mesmo quando você quiser preparar alimentos congelados.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Pressione a tecla: 
5. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura desejada.
6. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
 - > O preaquecimento manual é criado como a primeira etapa do programa.

7. Para programar outras etapas de cocção, pressione a tecla: 
 - > As teclas do modo de operação começam a piscar.
8. Selecione o modo de operação desejado e continue a programação da etapa de cocção.



Adicionar novas etapas de preparo

1. Pressione a tecla: 
 - > As teclas do modo de operação começam a piscar.
2. Selecione o modo de operação desejado e continue a programação da etapa de cocção.

Editar etapa de cocção

1. Para editar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
2. Selecione o modo de operação desejado e edite o parâmetro de cocção.

Apagar etapa de cocção

1. Para apagar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
- >> A etapa de cocção será apagada.

Armazenar programa

1. Para armazenar o programa, pressione a tecla: 
- >> O programa será exibido na parte de baixo da lista de programas. Agora é possível iniciar o programa [► 29].

7.4 Iniciar o programa

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
4. Pressione a roda de ajuste central para confirmar sua seleção.
- >> O programa inicia e a primeira etapa de preparo será executada.

7.5 Editar programa

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 

3. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
4. Pressione a tecla: 
5. Pressione a tecla: 
6. Se você quiser renomear o percurso de cocção, altere-o e pressione a seguinte tecla para confirmar as alterações: 
- > As seguintes possibilidades de edição estão disponíveis para você:
 - Adicionar etapa de cocção 
 - Apagar etapa de cocção 
 - Editar parâmetro de cocção 

Adicionar etapa de cocção

1. Pressione a tecla: 
- > As teclas do modo de operação começam a piscar.
2. Selecione o modo de operação, os parâmetros de cocção e as funções adicionais. Outras informações aqui: Criar novo programa [► 27]
3. Para salvar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
4. Para salvar o percurso de cocção, pressione a tecla: 

Apagar etapa de cocção

1. Gire a roda de ajuste central e selecione a etapa de preparo desejada.
2. Pressione a tecla: 
- > A etapa de cocção será apagada.
3. Para salvar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
4. Para salvar o percurso de cocção, pressione a tecla: 

Editar parâmetro de cocção

1. Gire a roda de ajuste central e selecione a etapa de preparo desejada.
2. Pressione a tecla: 
- > Serão exibidos os parâmetros de cocção da etapa de cocção.
3. Selecione o modo de operação, os parâmetros de cocção e as funções adicionais que você deseja editar. Outras informações aqui: Criar novo programa [► 27]
4. Para salvar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
5. Para salvar o percurso de cocção, pressione a tecla: 

7.6 Apagar programa

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
4. Pressione a tecla e mantenha pressionada até a barra de status ser totalmente exibida: 
- >> O programa será apagado.

7.7 Classificar as listas de programas

É possível classificar as listas de programas de forma que os programas utilizados com mais frequência fiquem em cima:

- ✓ Você criou os programas.

1. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.

2. Pressione a tecla:
3. Gire a roda de ajuste central até o programa chegar no local desejado.
4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

7.8 Carregar e fazer download dos programas

É possível fazer o download dos programas criados em um equipamento e transferi-los para outros iCombi Classic.



✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Na tela inicial, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:

Fazer download dos programas

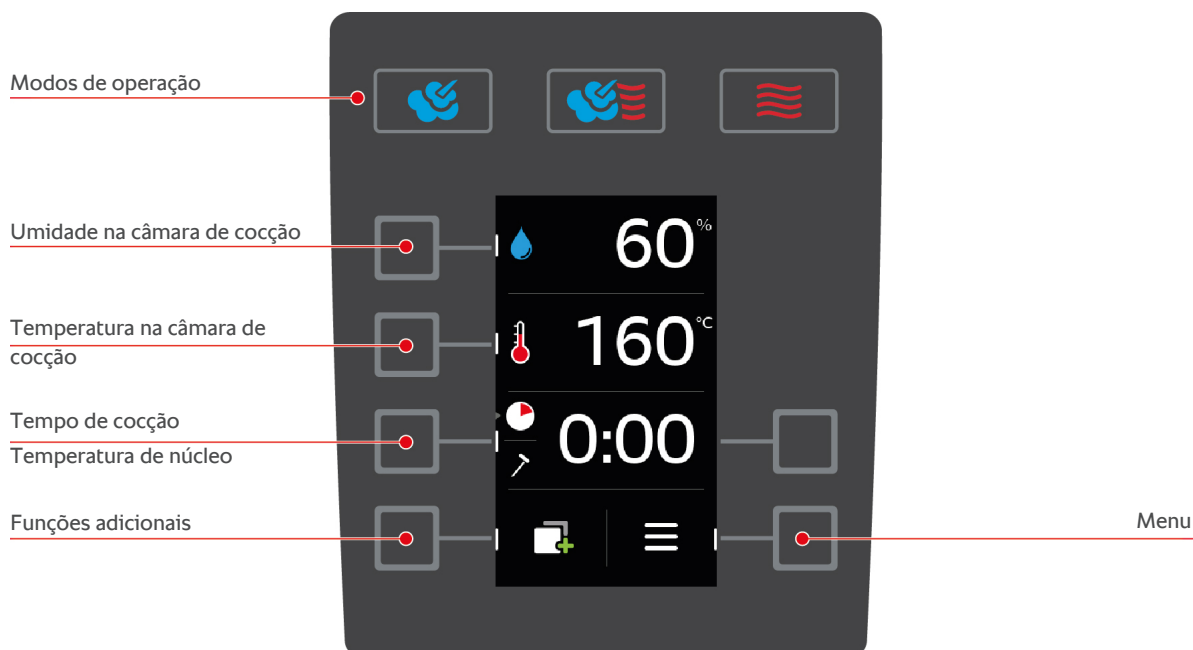
1. Pressione a tecla:
- > Você pode escolher se deseja fazer o download de um ou de todos os programas.
2. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Para alterar a seleção, pressione a tecla:
5. Para iniciar o download, pressione a tecla:
- > Os programas serão baixados.

Carregar programas

1. Pressione a tecla:
- > Os programas disponíveis serão exibidos.
2. Gire a roda de ajuste central e selecione os programas desejados.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Para alterar a seleção, pressione a tecla:
5. Para iniciar o upload, pressione a tecla:
- > Os programas serão carregados.

8 Preparar pratos

8.1 Acessar modos de operação



- Os seguintes modos de operação estão disponíveis para você:
 - Vapor [► 36]
 - Combinação de vapor e ar quente [► 37]
 - Ar quente [► 38]
- Os seguintes parâmetros de cocção [► 32] estão disponíveis para você:
 - Umidade na câmara de cocção
 - Temperatura na câmara de cocção
 - Tempo de cocção
 - Temperatura de núcleo
- As seguintes funções adicionais [► 34] estão disponíveis para você:
 - Aquecer
 - Função Cool Down
 - Velocidade do ar
 - Cocção com Delta-T

8.2 Parâmetro de cocção



Umidade na câmara de cocção

Com esse parâmetro, você configura a umidade na câmara de cocção.

- No modo de operação **Vapor**, a umidade da câmara de cocção é de 100 % e não pode ser alterada.
- No modo de operação **Combinação de vapor e ar quente**, o gerador de vapor oferece uma umidade adicional além da umidade do alimento. Se a umidade configurada para a câmara de cocção for ultrapassada, ela será desumidificada.
- No modo de operação **Ar quente**, a umidade não é gerada pelo gerador de vapor, mas sai do alimento. Se a umidade configurada para a câmara de cocção for ultrapassada, ela será desumidificada.

Para configurar a umidade da câmara de cocção, faça o seguinte:

1. Pressione a tecla:

2. Gire a roda de ajuste central e configure a umidade desejada para a câmara de cocção.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.



Temperatura na câmara de cocção

Com esse parâmetro, você configura a temperatura na câmara de cocção.

- Quando o elemento de aquecimento estiver ativo para atingir a temperatura definida para a câmara de cocção, será exibido o símbolo:
- Quando a temperatura da câmara de cocção foi alcançada, será exibido o símbolo:

Para configurar a temperatura da câmara de cocção, faça o seguinte:

1. Pressione a tecla:
 2. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura desejada para a câmara de cocção.
 3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > Se a temperatura real for mais alta do que a temperatura ajustada da câmara de cocção, começa a piscar.
 4. Pressione a tecla:
 5. Pressione a tecla:
 - > Você é solicitado a abrir a porta da câmara de cocção.
 - > **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de lesão! O rotor do ventilador não freia quando a porta da câmara de cocção é aberta. Não toque no rotor do ventilador em movimento.** A velocidade do rotor do ventilador aumentará. A temperatura da câmara de cocção diminui. Na tela é exibida a temperatura da câmara de cocção.
 6. Quando a temperatura desejada da câmara de cocção tiver sido atingida, pressione a tecla:
- >> A função Cool Down é encerrada.

É possível acessar a umidade e a temperatura atuais da câmara de cocção da seguinte forma:

1. Pressione e segure a tecla:
- > A temperatura atual da câmara de cocção é exibida após 10 segundos.
2. Para voltar para os valores dos parâmetros configurados, solte a tecla.



Tempo de cocção

Com esse parâmetro de cocção, você configura o tempo no qual o alimento deverá atingir o resultado de cocção desejado. Como alternativa, você pode deixar o seu equipamento funcionando permanentemente com as configurações realizadas. Para isso, ligue o funcionamento contínuo.

Para configurar o tempo de cocção, faça o seguinte:

1. Pressione a tecla:
2. Gire a roda de ajuste central e configure o tempo de cocção desejado.
 - > Se o tempo de cocção for configurado como 10:00, será exibido o seguinte símbolo: O funcionamento contínuo está ligado.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

Se você tiver configurado o tempo de cocção, o parâmetro de cocção **temperatura de núcleo** não estará disponível.



Temperatura de núcleo

Com esse parâmetro de cocção, você determina a temperatura de núcleo ou o nível de cocção do alimento.

Para configurar a temperatura de núcleo, faça o seguinte:

1. Pressione duas vezes a tecla:
2. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura de núcleo desejada.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

Observe que, ao configurar a temperatura de núcleo, é preciso anteder às prescrições de higiene do seu país para o alimento em questão.

8.3 Funções adicionais



Aquecer

Com essa função adicional, a câmara de cocção é preaquecida para criar um acúmulo de calor.

Proceda da seguinte forma para configurar a temperatura para a qual o equipamento deve ser aquecido.

1. Pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura desejada.
 4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > O equipamento é aquecido.
 5. Para interromper o aquecimento, pressione a tecla:
 6. Para exibir a temperatura atual da câmara de cocção, pressione e mantenha pressionada a tecla:
- >> Quando o equipamento estiver aquecido, será solicitado que você carregue o equipamento.



Função Cool Down

Se você preparou um alimento com temperaturas elevadas e precisa de uma temperatura mais baixa na câmara de cocção em seguida, pode resfriá-la com a ajuda da função Cool Down.

✓ O defletor de ar está travado corretamente.

1. Pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de escaldamento! O vapor quente jorra da câmara de cocção quando a porta é aberta.** Abra a porta da câmara de cocção. Se a porta da câmara de cocção já estiver aberta, feche a porta da câmara de cocção e volte a abrir.
 - > **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de lesão! O rotor do ventilador não freia quando a porta da câmara de cocção é aberta. Não toque no rotor do ventilador em movimento.** A velocidade do rotor do ventilador aumentará. A temperatura da câmara de cocção diminui. Na tela é exibida a temperatura da câmara de cocção.
 4. Quando a temperatura desejada da câmara de cocção tiver sido atingida, pressione a tecla:
- >> A função Cool Down é encerrada.



Velocidade do ar

Com essa função adicional, você configura a velocidade do rotor do ventilador. Quanto maior for o nível selecionado, maior será a velocidade do ar. No caso de alimentos pequenos e delicados, selecione um nível baixo.

Para configurar a velocidade do ar, faça o seguinte:

1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Gire a roda de ajuste central e configure a velocidade do ar desejada.
4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.



Cocção com Delta-T

OBSERVAÇÃO

Observe que na cocção com Delta-T e tempo de cocção, o sensor de temperatura de núcleo também deve ser inserido no produto.

Com essa função adicional, o alimento é preparado com uma diferença constante entre a temperatura da câmara de cocção e a temperatura de núcleo. Graças ao aumento progressivo da temperatura da câmara de cocção e mantendo a diferença constante em relação à temperatura de núcleo, o alimento é preparado de forma lenta e saudável. Assim, minimizamos as perdas de cocção. É possível selecionar uma diferença entre 20 °C e 60 °C.

Quanto menor a diferença entre a temperatura da câmara de cocção e a temperatura de núcleo, mais lenta e suavemente o alimento será preparado. Quanto maior a diferença entre a temperatura da câmara de cocção e a temperatura de núcleo, mais rápido o alimento será preparado.

É possível configurar uma temperatura alvo ou o tempo de cocção desejado. Se uma temperatura de núcleo alvo for configurada para o produto, a temperatura da câmara de cocção será regulada automaticamente pela diferença da temperatura delta configurada até a temperatura de núcleo determinada. Se um tempo de cocção for configurado para o produto, a temperatura da câmara de cocção será regulada automaticamente pela diferença entre a temperatura delta configurada até o término do tempo de cocção determinado.

Para configurar o cozimento Delta-T, faça o seguinte:

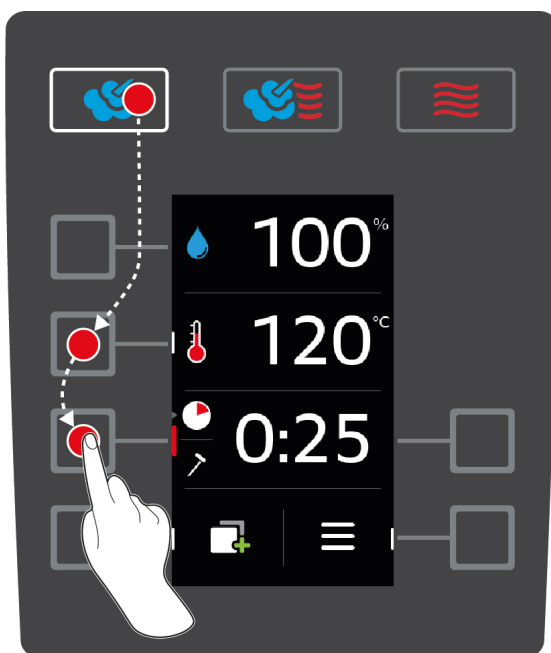
1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
 - > Você voltará automaticamente para os parâmetros de cocção. O parâmetro de cocção **Tempo de cocção** será substituído pela função de **cozimento Delta-T**. A temperatura atual na câmara de cocção e a temperatura Delta são exibidas.
3. Pressione a tecla: 
4. Gire a roda de ajuste central e configure a diferença de temperatura desejada.
5. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção voltará automaticamente para o parâmetro de cocção **Temperatura de núcleo**.
6. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura de núcleo desejada.
7. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
- >> Os parâmetros de cocção serão exibidos conforme as suas configurações.

8.4 Vapor

8.4.1 Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura

Clima na câmara de cocção	Processo de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
úmido	▪ Cozinhar no vapor ▪ Refogar ▪ Escaldar ▪ Cozinhar ▪ Fontes ▪ Cocção Sous-vide ▪ Descongelar ▪ Conservar	100%	30°C – 130 °C

8.4.2 Preparar alimento no vapor



1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. O ícone é definido como padrão para a temperatura de ebulição e simboliza visualmente essa temperatura.
4. Gire o botão de ajuste central e configure a temperatura desejada para a câmara de cocção.
5. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Tempo de cocção** .
6. Gire o botão de ajuste central e configure o tempo de cocção desejado.
7. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
8. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione uma vez a tecla:
9. Gire o botão de ajuste central e configure a temperatura de núcleo desejada.
10. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento. Se você não carregar o sistema de cocção, o preaquecimento será interrompido após 10 minutos.
11. Carregue o equipamento.
 - > O alimento será preparado. Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.

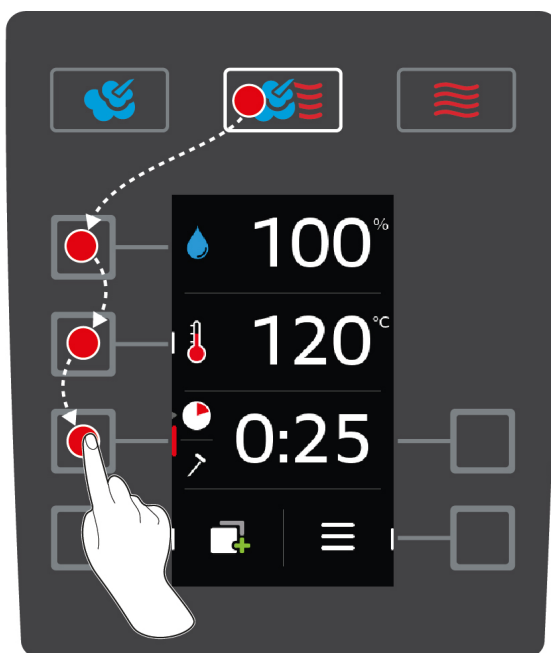
8.5 Combinação de vapor e ar quente

8.5.1 Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura

Clima na câmara de cocção	Método de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
úmido e quente	▪ Assar ▪ Chapear/saltear	0 – 100%	30 – 300 °C

Se a temperatura da câmara de cocção ficar acima de 260 °C por 30 minutos, ela será reduzida para 260 °C automaticamente se você não trabalhar no equipamento nesse período. Se você realizar uma ação nesses 30 minutos, por exemplo, se você abrir a porta da câmara de cocção, a temperatura da câmara de cocção será mantida acima de 260 °C por mais 30 minutos.

8.5.2 Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente



1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Gire a roda de ajuste central e configure a umidade desejada para a câmara de cocção.
4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Temperatura da câmara de cocção** .
5. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura desejada para a câmara de cocção.
6. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Tempo de cocção** .
7. Gire a roda de ajuste central e configure o tempo de cocção desejado.
8. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
9. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione uma vez a tecla:
10. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura de núcleo desejada.
11. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento. Se você não carregar o equipamento, o pré-aquecimento será interrompido após 10 minutos.
12. Carregue o equipamento.
 - > O alimento será preparado. Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.

8.6 Ar quente

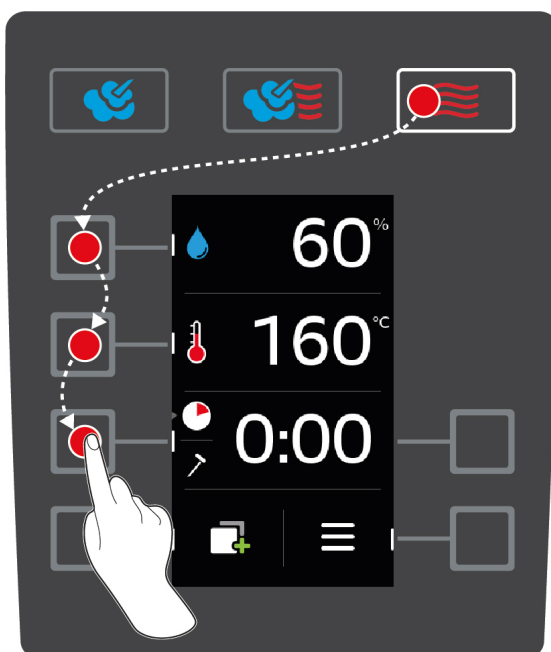
8.6.1 Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura

Clima na câmara de cocção	Processo de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
quente	▪ Panificação ▪ Assar ▪ Grelhar ▪ Fritar	0 – 100%	30°C – 300°C

Clima na câmara de cocção	Processo de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
	▪ Gratinar ▪ Glacear		

Se a temperatura da câmara de cocção ficar acima de 260 °C por 30 minutos, ela será reduzida para 260 °C automaticamente se você não trabalhar no equipamento nesse período. Se você realizar uma ação nesses 30 minutos, por exemplo, se você abrir a porta da câmara de cocção, a temperatura da câmara de cocção será mantida acima de 260 °C por mais 30 minutos.

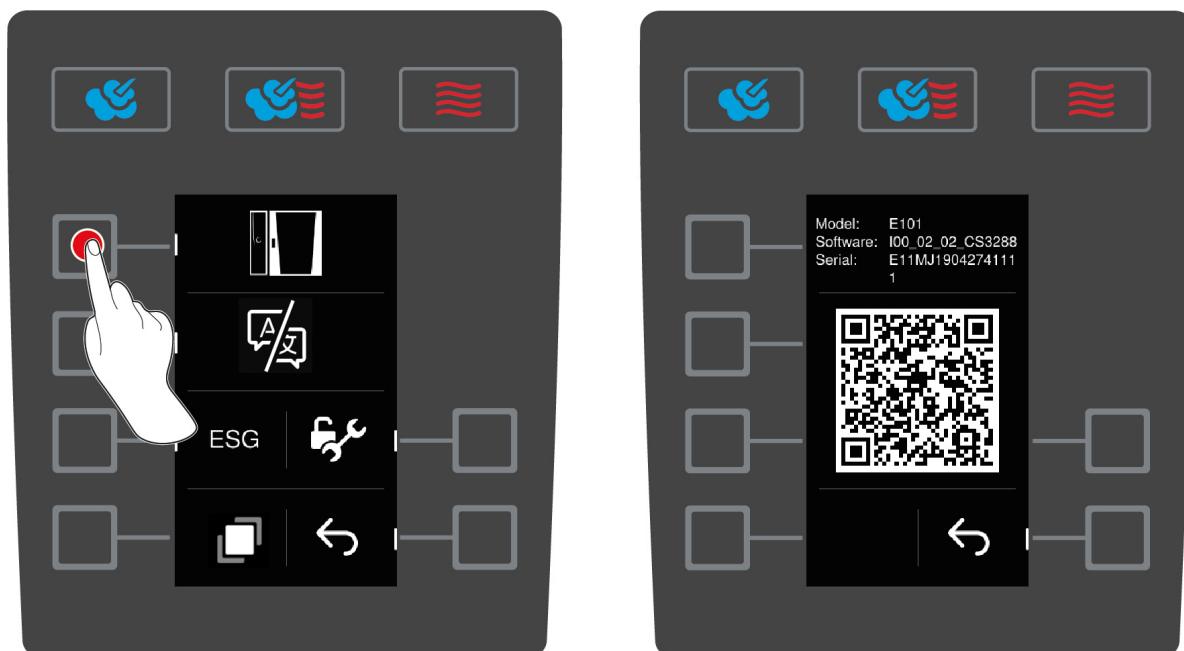
8.6.2 Preparar alimento no ar quente



1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Gire a roda de ajuste central e configure a umidade máxima da câmara de cocção.
4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Temperatura da câmara de cocção**
5. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Tempo de cocção**
6. Gire a roda de ajuste central e configure o tempo de cocção desejado.
7. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
8. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione uma vez a tecla:
9. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura de núcleo desejada.
10. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento. Se você não carregar o equipamento, o pré-aquecimento será interrompido após 10 minutos.
11. Carregue o equipamento.
 - > O alimento será preparado. Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.

9 Configurações

9.1 Acessar as configurações



1. Na tela inicial, pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla: 

É possível alterar as seguintes configurações:

- Configurar unidade de temperatura [► 39]
- Configurar data e hora [► 40]

1. Para acessar outras configurações, pressione a tecla: 

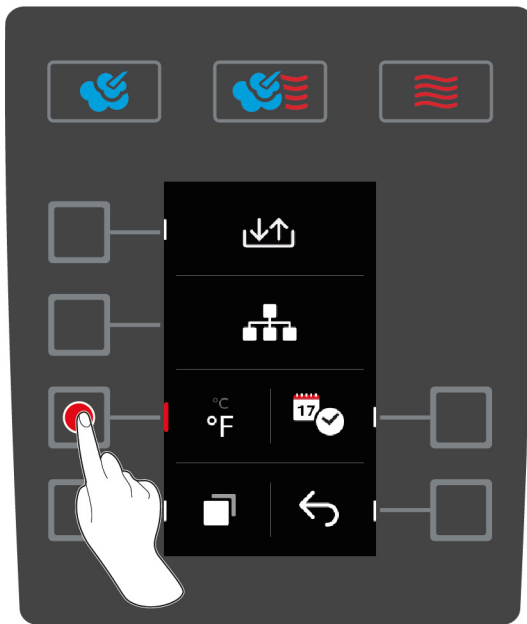
É possível alterar as seguintes configurações:

- Alterar o teclado [► 41]

1. Para voltar para a tela inicial, pressione a tecla: 

9.2 Configurar unidade de temperatura

Aqui você pode configurar se a temperatura será exibida em °C ou °F.

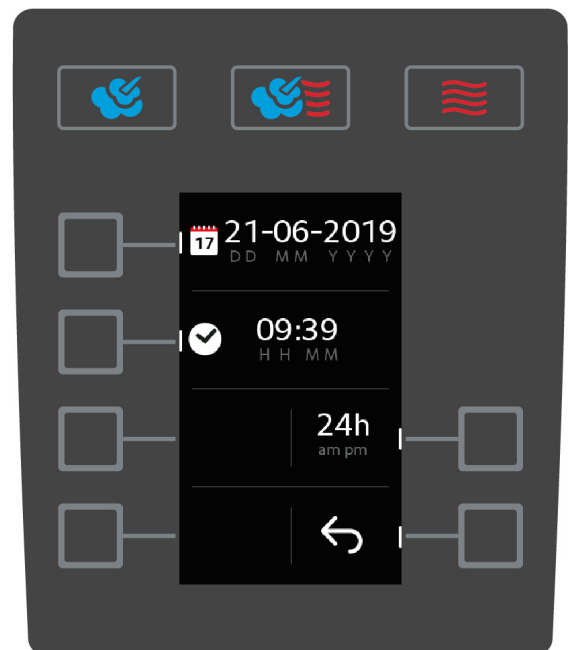
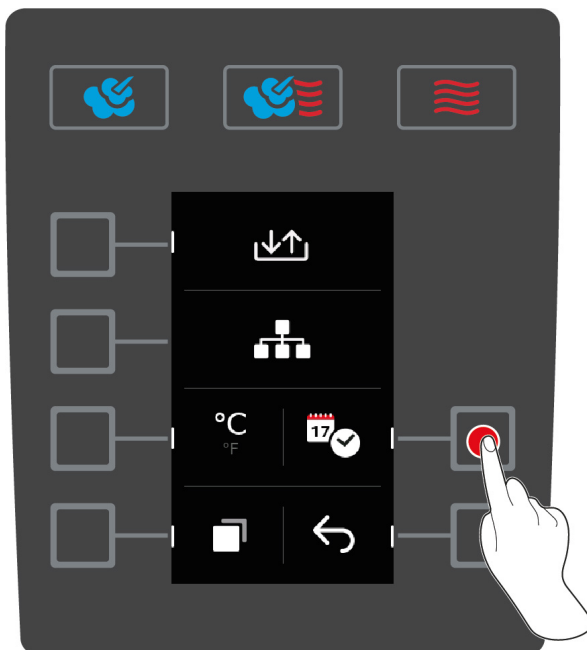


1. Na tela inicial, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Pressione a tecla e selecione a unidade de temperatura °C ou °F.

9.3 Configurar data e hora

É possível alterar as seguintes configurações:

- Data no formato DDMMAAAA
- Hora no formato HH:MM
- Formato da hora atual em 12 ou 24 horas



1. Na tela inicial, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:

Alterar data

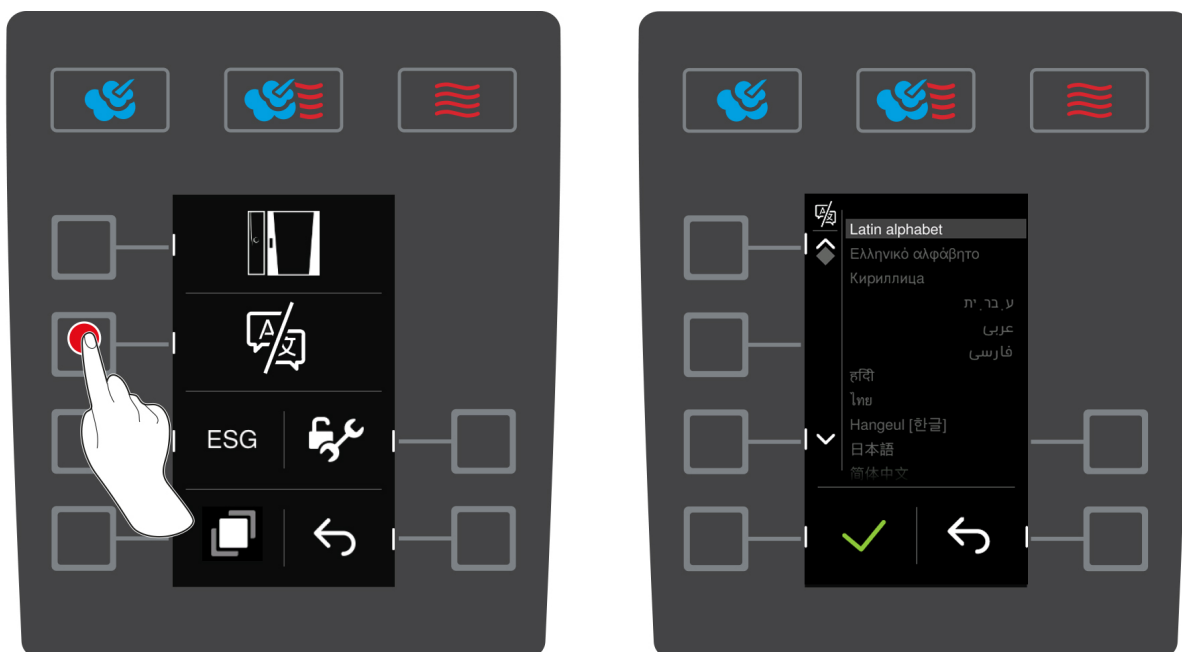
1. Pressione a tecla: 
 - > O valor **DD** começa a piscar.
2. Gire a roda de ajuste central e selecione o dia desejado.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Repita as etapas até ajustar as informações de mês e de ano.

Alterar hora

1. Pressione a tecla: 
 - > O valor **HH** começa a piscar.
2. Gire a roda de ajuste central e selecione a hora desejada.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Repita as etapas e configure os minutos.

Alterar formato da hora atual

1. Pressione a tecla: 24h
 - > A exibição altera-se para o formato de 12 horas.

9.4**Alterar o teclado**

Aqui você pode ajustar qual conjunto de caracteres deve ser selecionado ao criar um novo programa.

1. Na tela inicial, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Pressione a tecla: 
 - > É exibida uma lista dos conjuntos de caracteres disponíveis.
5. Gire a roda de ajuste central e selecione o conjunto de caracteres desejado.
6. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

9.5**Configuração e volume da campanha**

Proceda da seguinte forma para alterar o perfil sonoro da campanha:

1. Na tela inicial, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla:  duas vezes.
4. Pressione a tecla: 
5. Gire a roda de ajuste central para procurar o perfil sonoro desejado.
6. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

Configurar volume da campainha

1. Na tela inicial, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla:  duas vezes.
4. Pressione a tecla: 
5. Gire o seletor para configurar o volume desejado.
6. Para confirmar a ação, pressione a tecla:  mais uma vez.

9.6 Enxaguar a ducha de mão

Você pode configurar a exibição de um lembrete na tela para enxaguar a ducha de mão com regularidade. Ao enxaguar a ducha de mão, você evita possíveis contaminações da água que fica no enrolador da mangueira e na própria ducha de mão.

1. Na tela inicial, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla:  duas vezes.
4. Pressione a tecla: , para ativar o lembrete de enxágue da ducha de mão.
5. Pressione a tecla: , para desativar o lembrete de enxágue da ducha de mão.

Assim que o lembrete for ativado, você receberá uma solicitação para enxaguar a ducha de mão por 90 segundos a cada 72 horas. Além disso, o lembrete de enxágue será indicado no log HACCP com um carimbo de data e hora.

DICA: Pressione a tecla:  após 30 segundos para sair da mensagem.

10 Gerenciamento das cozinhas

10.1 Gerenciamento da higiene

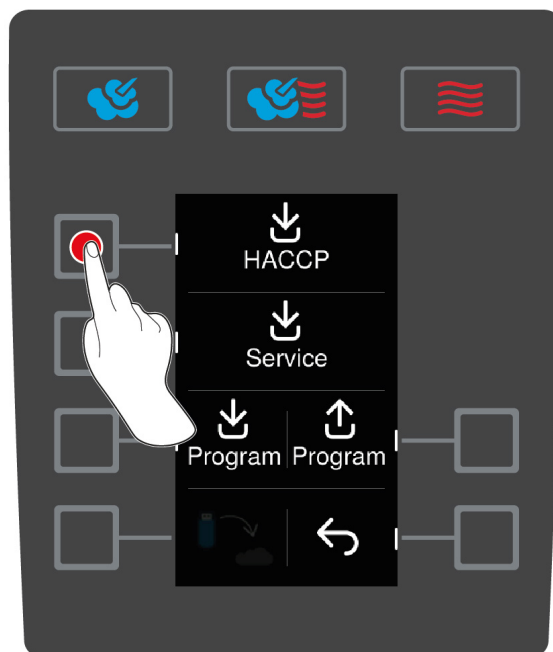
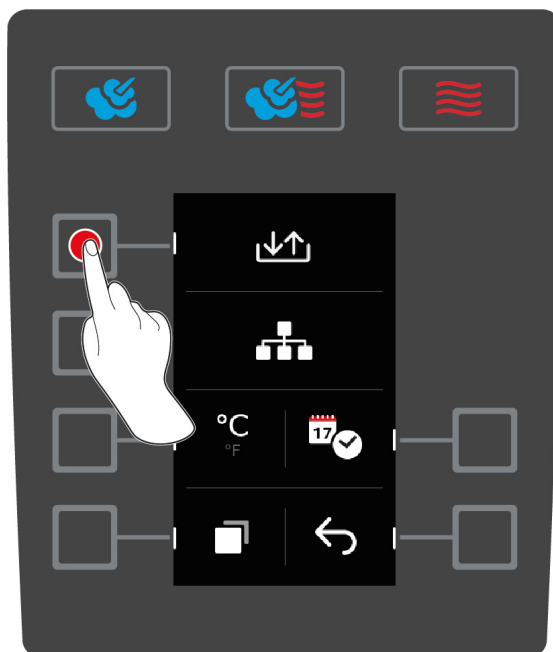
10.1.1 Dados de HACCP registrados

Os seguintes dados de HACCP são registrados por carga:

- Número das cargas
- Tipo de aparelho
- Número da série
- Versão do software e da ajuda
- Data e hora
- Programa de limpeza
- Enxágue da ducha de mão
- Temperatura na câmara de cocção
- Valor nominal da temperatura de núcleo
- Temperatura de núcleo medida
- Hora (hh:mm:ss)
- Unidade de temperatura
- Conexão ao sistema de otimização de energia
- Abrir/fechar a porta da câmara de cocção
- Mudança do modo de operação
- Limpeza automática

10.1.2 Fazer download dos dados de HACCP

Os dados de HACCP serão armazenados no equipamento por 28 dias. Você pode fazer o download dos dados durante esse período.



✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Na tela inicial, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:

3. Pressione a tecla: 

4. Pressione a tecla: HACCP

>> Os dados de HACCP serão baixados como um arquivo txt. É possível abrir o arquivo em programas de edição de texto ou de cálculo de tabelas.

10.2 Conectar o equipamento a uma rede

OBSERVAÇÃO

Risco à segurança cibernética

O equipamento é um sistema de cocção com controle digital, interface de usuário e integração de software. Para garantir a segurança cibernética, a proteção de dados e a operação segura, observe as seguintes instruções:

1. A configuração e a manutenção do sistema de cocção devem ser realizadas somente por pessoal autorizado e qualificado.
2. Execute regularmente as atualizações de software fornecidas pela RATIONAL. Somente softwares genuínos e assinados podem ser usados. A instalação de softwares não autorizados é proibida e pode comprometer a segurança.
3. Conecte o sistema de cocção exclusivamente em redes seguras (por exemplo, WPA2/WPA3 em WLAN, VLAN em LAN). A comunicação com o RATIONAL ConnectedCooking ou outros serviços deve ser feita através de conexões encriptadas (por exemplo, HTTPS).
4. Qualquer manipulação ou modificação não autorizada no software, hardware ou configuração de rede do sistema de cocção é proibida e leva à perda da segurança operacional, bem como a possíveis reclamações de garantia e responsabilidade.
5. A responsabilidade pela integração segura em sua infraestrutura de TI é do operador. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uso inadequado, proteção inadequada ou acesso não autorizado.

Geral:

Seu iCombiClassic pode ser conectado a uma rede. Isso oferece as seguintes possibilidades:

- O status do sistema de cocção e o andamento da cocção podem ser monitorados pelo ConnectedCooking.
- As mensagens de serviço são armazenadas do iCombiClassic no ConnectedCooking.
- Os programas do iCombiClassic podem ser salvos, alterados e armazenados no ConnectedCooking.
- Os programas criados no ConnectedCooking podem ser carregados e armazenados no iCombiClassic.

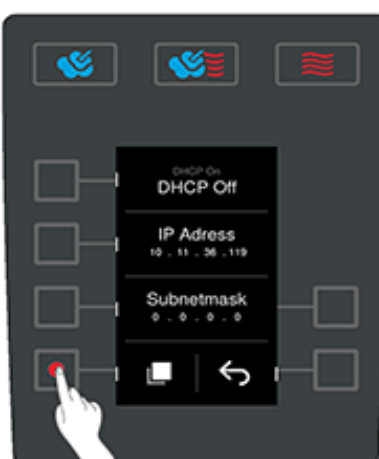
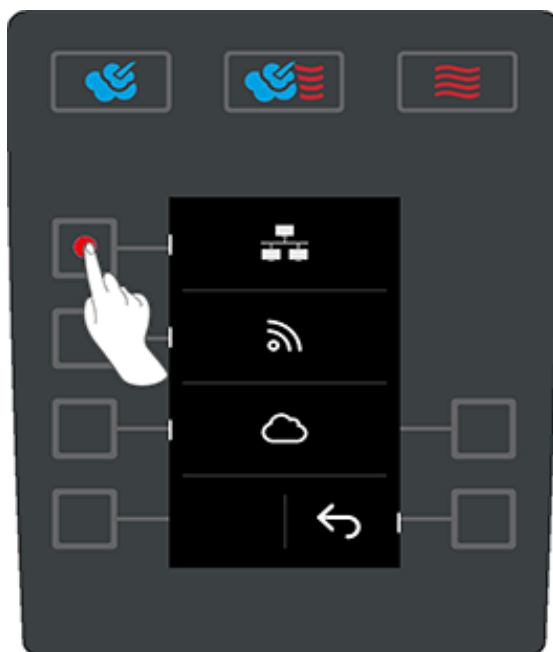
Opções disponíveis:

INFORMAÇÃO: Para se conectar à rede, é necessário utilizar uma interface opcional de Ethernet (LAN) ou uma interface opcional de WiFi e Ethernet (LAN ou WLAN). Elas devem ser escolhidas e solicitadas durante a configuração do equipamento.

O iCombi Classic conta com as seguintes conexões opcionais à rede:

- Conexão por Ethernet (LAN)
- Conexão por WiFi

Rede:



Aqui são exibidos o número DHCP, o endereço IP, a máscara da sub-rede, gateway e DNS. Além disso, o endereço MAC também é exibido aqui. Assim, a conexão à rede pode ser atribuída a um ambiente empresarial, por exemplo, usando o identificador exclusivo do adaptador de rede do iCombi Classic (endereço MAC).

Conexão WiFi:



- Pressione  para ver as configurações do WiFi.



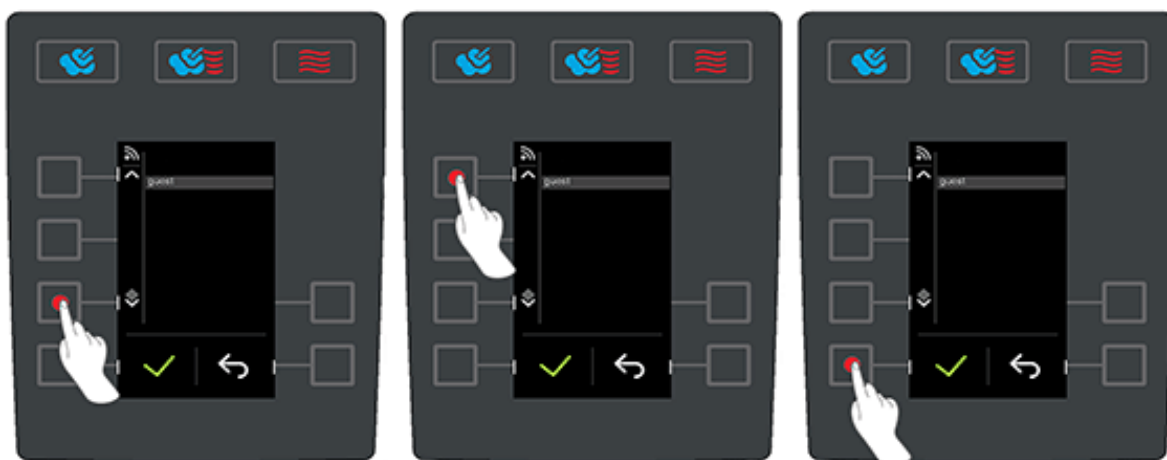
Será exibido tanto o status de conexão atual quanto a última rede conectada.

-  = desconectado
-  = conectado

Pesquisar ou alterar a rede



Pela opção de busca, é possível visualizar e selecionar redes já armazenadas ou procurar novas.



Selecione uma rede para estabelecer a conexão e confirme com .



- Informe a senha do WiFi.

Confirmar ou cancelar as informações:



- Selecione letras, números e caracteres especiais com o botão rotativo.
- Confirme a seleção pressionando o botão rotativo.
- Pressione para confirmar as informações.
- Pressione para cancelar a seleção.

Conectar ao ConnectedCooking:

Seu iCombi Classic entrará no ConnectedCooking usando um código de ativação individual. Para registrar o sistema de cocção, o código de ativação gerado no sistema de cocção deve ser informado na sua conta do ConnectedCooking em www.connectedcooking.com.

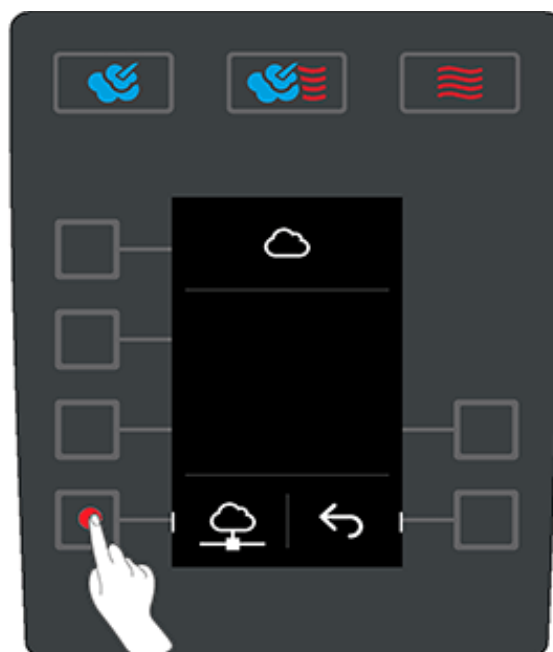


- Pressione ☁ para acessar o código de ativação.



- Pressione ☁ para gerar um código de ativação.

INFO: Pressione ☁ novamente para gerar um novo código de ativação se nenhum for exibido. Isso pode demorar alguns segundos.





Em seguida, você poderá conectar seu sistema de cocção ao ConnectedCooking usando esse código.

Se o sistema de cocção estiver conectado, ele será exibido no ConnectedCooking. Após reiniciar o sistema de cocção, os dados de higiene automáticos (HACCP) serão transmitidos do sistema de cocção para o ConnectedCooking.

10.2.1 Estabelecer conexão WLAN

Se você quiser conectar o sistema de cocção a uma rede WLAN e precisa fazer isso acessando um site, não será possível estabelecer a conexão WLAN. Não é possível conectar-se a redes WLAN que requerem login através de um website.

1. Pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla: **Rede**
 3. Para ativar a função, pressione a tecla: **LIGAR**
 4. Pressione a tecla: **WLAN**
 - > É exibida uma lista de todas as redes WLAN disponíveis. As redes WLAN estão classificadas de acordo com a potência do sinal, do maior para o menor.
 5. Selecione a rede WLAN desejada.
 - > É solicitado que você insira a senha da rede WLAN.
 6. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
 - > Quando a conexão tiver sido estabelecida com sucesso, no rodapé é exibido o símbolo a seguir:
 - > A rede WLAN será a primeira da lista de redes WLAN disponíveis.
 7. Para visualizar os detalhes da conexão, pressione a seguinte tecla ao lado da rede WLAN: **V**
 8. Para desconectar, pressione a seguinte tecla nos detalhes da conexão: **Desconectar**
 9. Na barra de ícones, pressione para voltar para a visão geral das configurações de rede.
- >> O nome da rede WLAN será exibido na área **WLAN**.

As configurações de rede otimizadas permitem o estabelecimento de conexões a redes WLAN com Hidden SSIDs:

- Pressione a tecla: **Conexão manual à WLAN**.
- Agora você pode inserir o nome da rede (**SSID**) e a senha associada.
- Pressione a tecla: ✓ para conectar.

10.2.2 Conectar o cabo de rede

Seu sistema de cocção pode ser equipado opcionalmente com um conector de Ethernet RJ45. Para conectar seu sistema de cocção à rede e para protegê-lo totalmente contra respingos de água, use um cabo de rede com as seguintes propriedades:

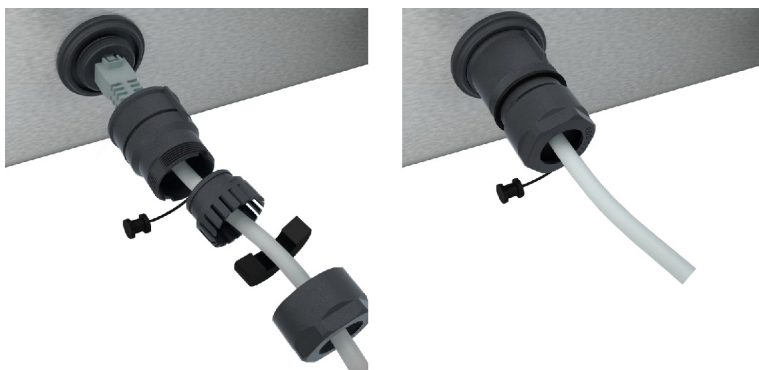
- Cabo de rede da categoria 6
- Comprimento máximo do conector de 45 mm
- Diâmetro do conector de 18,5 mm
- Diâmetro do cabo de 5,5 – 7,5 mm

CUIDADO

As peças funcionais relacionadas à conexão de rede podem aquecer acima dos 60 °C

Você pode sofrer queimaduras ao conectar um cabo de rede a um equipamento que esteja sendo utilizado ou que acabou de ser utilizado.

1. Deixe o equipamento resfriar antes de conectar o cabo de rede.



1. Desaperte a cobertura de proteção.
2. Coloque as peças individuais da cobertura de proteção no cabo de rede.
3. Insira o cabo de rede na conexão de rede.
4. Aperte a cobertura de proteção.

11 Limpeza automática

Seu iCombi Classic está equipado com um sistema de limpeza automática. Você seleciona o programa de limpeza, coloca a quantidade indicada de pastilhas de Active Green e de pastilhas Care e o equipamento limpa-se sozinho. Ao mesmo tempo, o sistema Care integrado mantém o gerador de vapor livre de calcificações. Assim, você obtém um aparelho limpo e higiênico, cuidado da melhor forma possível.

11.1 Instruções gerais de segurança

- Para a limpeza automática, utilize somente as pastilhas de detergente Active Green e as pastilhas Care indicadas pela fabricante.
- Não use produtos de limpeza vermelhos.

Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

- Espere o sistema de cocção e todos os componentes funcionais esfriarem antes de iniciar a limpeza automática.

Evite lesões graves por ácidos:

- Os detergentes e produtos químicos causam lesões graves na pele e nos olhos. Use óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos quando limpar o equipamento.
- Mantenha a porta da câmara de cocção fechada durante a limpeza automática. Caso contrário, é possível que produtos de limpeza corrosivos e vapor quente sejam expelidos. Se você abrir a porta da câmara de cocção durante a limpeza automática, aparecerá uma notificação pedindo para fechar a porta novamente.
- Não deixe o sensor da temperatura de núcleo pendurado para fora do sistema de cocção durante a limpeza automática. A vedação da porta da câmara de cocção pode ser danificada e é possível que produtos de limpeza corrosivos sejam expelidos.
- Não limpe o sensor de temperatura de núcleo externo com a limpeza automática.
- Remova todos os produtos de conservação e seus resíduos antes de aquecer o sistema de cocção para preparar alimentos.

Comportamento correto no caso de contato com os produtos de conservação:

- Ao entrar em contato com as pastilhas de detergente Active Green sem usar luvas de proteção contra produtos químicos, lave a área da pele por 10 minutos com água corrente.
- Se o produto de conservação entrar nos olhos, lave-os com água corrente por 15 minutos. Se estiver usando lentes de contato, retire-as.
- Se houver ingestão do produto de conservação, lave a boca com água e beba meio litro de água imediatamente. Não provoque vômitos.
- Entre em contato com o serviço de pronto-atendimento ou com um médico imediatamente.

11.2 Programas de limpeza

Os seguintes programas de limpeza estão disponíveis:



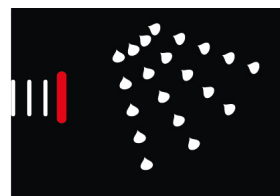
pesada



intermediária



leve

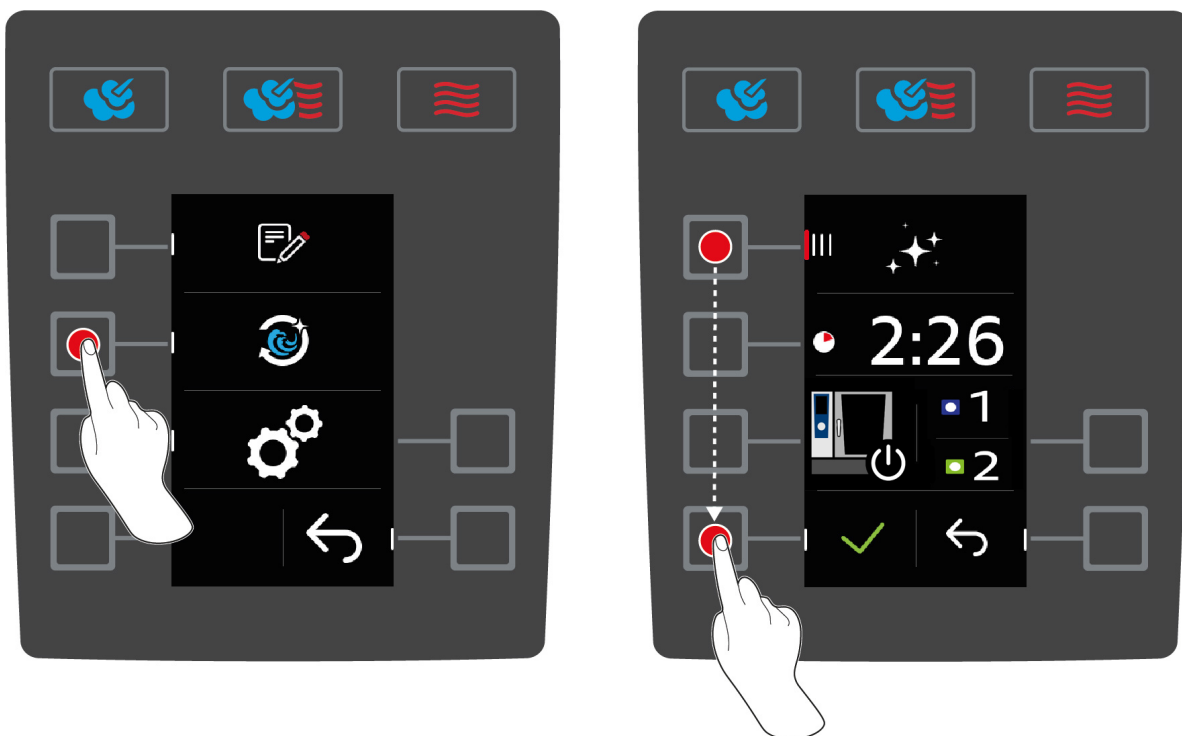


Lavar sem pastilhas

Programa de limpeza	Descrição	Produtos de conservação necessários	Intervalo de limpeza recomendado
Leve	Adequado para remover sujeiras leves e calcificações decorrentes do uso do equipamento a até 200°C.	▪ Pastilhas de detergente Active Green ▪ Pastilhas Care	▪ 1 a 2 vezes por semana

Programa de limpeza	Descrição	Produtos de conservação necessários	Intervalo de limpeza recomendado
intermediária	Apropriado para remover sujeiras e calcificações decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de grelhar ou assar.	▪ Pastilhas de detergente Active Green ▪ Pastilhas Care	▪ Água macia com dureza média: a cada 14 dias ou
pesada	Apropriado para remover sujeiras e calcificações difíceis decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de grelhar ou assar.	▪ Pastilhas de detergente Active Green ▪ Pastilhas Care	▪ Água dura: a cada 14 dias
Enxágue sem pastilhas	Apropriado para enxaguar a câmara de cocção com água quente.	–	▪ Conforme necessário

11.3 Iniciar limpeza automática



✓ As grades de suspensão estão posicionadas corretamente na câmara de cocção.

1. Na tela inicial, pressione a tecla:

2. Pressione a tecla:

> Se a temperatura da câmara de cocção estiver acima de 50 °C, será exibida a mensagem **Câmara de cocção muito quente**

3. Inicie a função Resfriar para diminuir a temperatura da câmara de cocção. Outras informações aqui: Funções

4. Pressione a tecla:

5. Gire o botão de ajuste central e selecione o programa de limpeza [► 52] desejado.

6. Abra a porta da câmara de cocção.

7. Retire todos os recipientes e as bandejas da câmara de cocção.

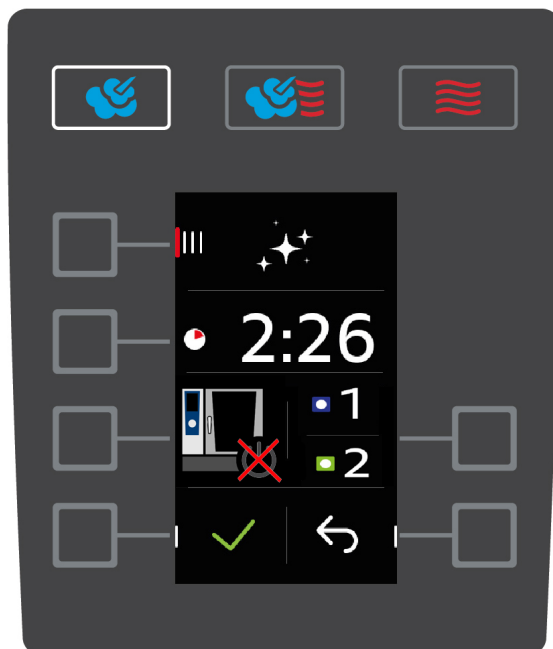


8. **⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de queimadura química! Utilize uma proteção para a boca e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com as pastilhas de detergente Active Green e com as pastilhas Care.** Desembale a quantidade exibida de pastilhas de detergente Active Green e coloque-as na rede da câmara de cocção.
9. Desembale a quantidade exibida de pastilhas Care e coloque-as no compartimento Care.
10. Feche a porta da câmara de cocção.
11. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
- >> A limpeza automática começa.
- >> Um sinal sonoro é emitido quando a limpeza automática for concluída.

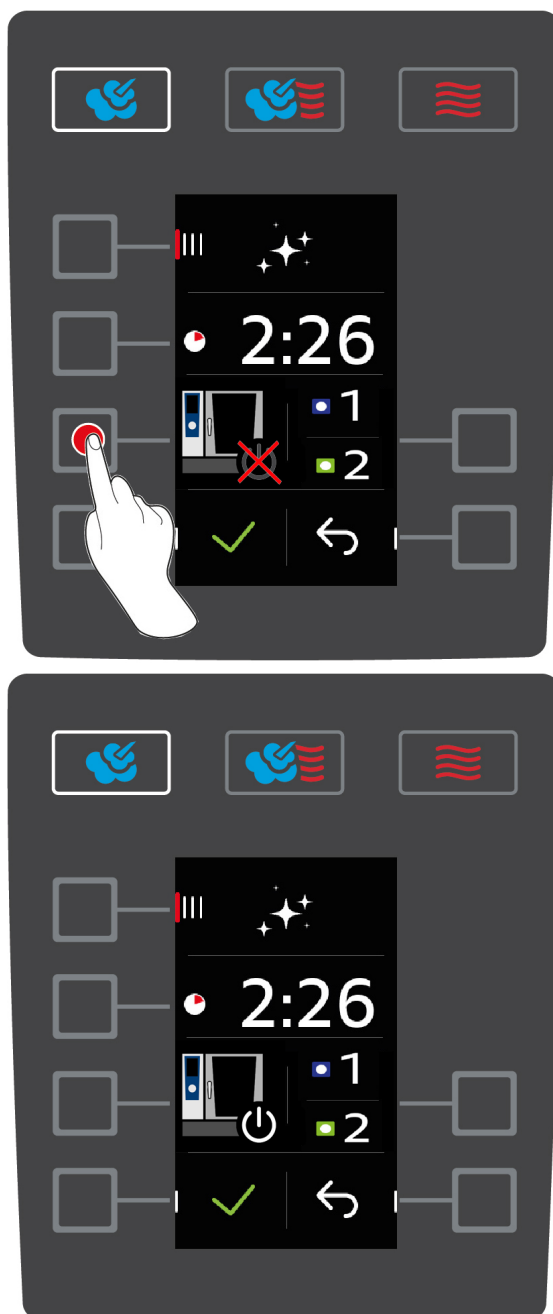
Desligamento automático após o final da limpeza

Você pode determinar se o sistema de cocção deve desligar automaticamente após a conclusão bem-sucedida da limpeza.

O desligamento automático após o final da limpeza está desativado como configuração padrão.



1. Pressione a tecla:



Agora a função "Desligamento automático após o final da limpeza" está ativada.



DICAS

- Se você utilizar a quantidade recomendada de pastilhas de detergente Active Green na limpeza automática e houver a formação de espuma na câmara de cocção, diminua a quantidade de pastilhas quando fizer a próxima limpeza automática. Caso a formação de espuma continue, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- É possível iluminar a câmara de cocção durante a limpeza com a barra de LED. Para isso, pressione a tecla: 

11.4 Cancelar limpeza automática

É possível cancelar todos os programas de limpeza automáticos até 30 segundos após seu início. Quando a limpeza automática for iniciada, ela não pode mais ser cancelada.

1. Pressione a tecla e mantenha pressionada até a barra de status ser totalmente exibida: 
 - > Você é solicitado a abrir a porta da câmara de cocção e remover as pastilhas de detergente Active Green.

2. Abra a porta da câmara de cocção.
 3. **⚠️ ADVERTÊNCIA! Risco de queimadura química! Utilize óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com as pastilhas de detergente Active Green e com as pastilhas Care.** Retire as pastilhas de detergente Active Green da câmara de cocção e descarte-as.
 4. Feche a porta da câmara de cocção.
 - > Você é solicitado a enxaguar a câmara de cocção com a ducha de mão.
 5. Enxague a câmara de cocção com a ducha de mão.
 6. Feche a porta da câmara de cocção.
- >> É exibida a visão geral dos programas de limpeza.



DICA

Se a energia acabar durante a limpeza automática, ela será interrompida. Quando a alimentação de energia for restabelecida, a limpeza automática continuará.

12 Cuidados

ADVERTÊNCIA

Resíduos de gordura ou de alimentos acumulados na câmara de cocção

Se você não limpar a câmara de cocção adequadamente, há o risco de incêndio devido aos resíduos de gordura ou de alimentos acumulados.

1. Limpe o equipamento diariamente.
2. Em caso de incêndio, mantenha a porta da câmara de cocção fechada. Assim, retira-se o oxigênio do fogo. Desligue o equipamento. Caso o fogo se alastre, utilize um extintor de incêndio adequado para apagar incêndios causados por gordura ou óleo. Nunca utilize extintores de água nem de espuma para apagar incêndios causados por gordura ou óleo.

OBSERVAÇÃO

Solicitação de limpeza

Uma solicitação de limpeza é exibida quando você não usa um programa de limpeza com Care (leve, intermediária, pesada) durante muito tempo. Para evitar o acúmulo de calcário no seu sistema de cocção, deve-se realizar pelo menos uma limpeza leve em intervalos regulares.

12.1 Instruções gerais de segurança

Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

- Espere o equipamento e todos os componentes funcionais esfriarem antes de realizar os trabalhos de limpeza.

Evite danos materiais, lesões e acidentes fatais da seguinte forma:

- Limpe seu equipamento diariamente inclusive quando for utilizado apenas o modo de operação manual de vapor.
- Não lave os acessórios com a limpeza automática do equipamento.

12.2 Intervalos de conservação

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Semanalmente	▪ Parte externa do equipamento ▪ Revestimento do LED ▪ Painel de controle ▪ Peças de plástico

Os componentes funcionais devem ser limpos conforme o intervalo de conservação a seguir, mas a limpeza pode ocorrer com mais frequência, se necessário.

12.3 Produtos de conservação

Produtos de conservação apropriados

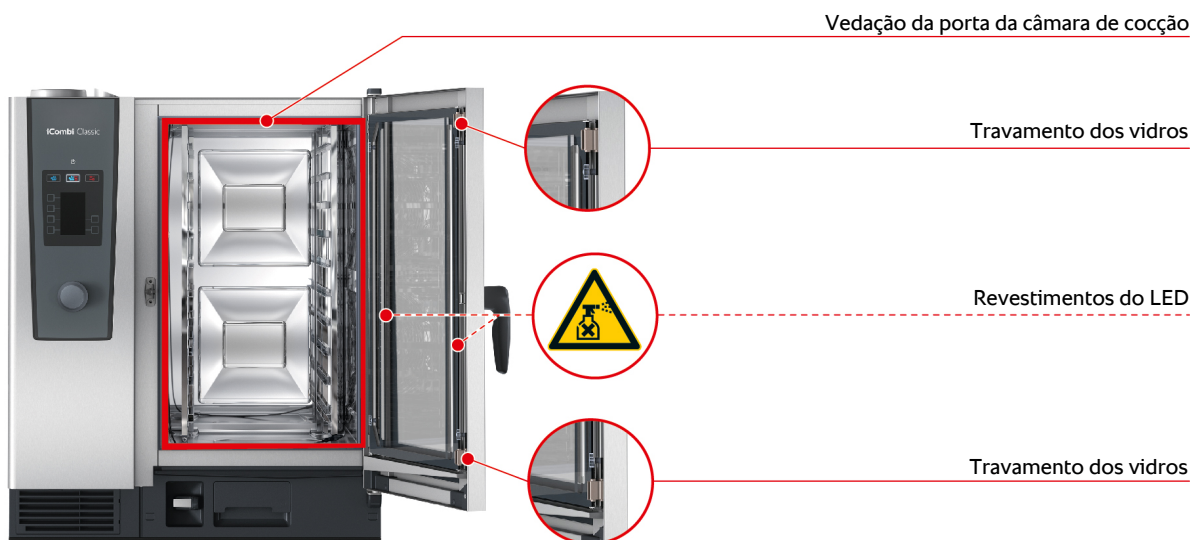
- Limpe as seguintes peças funcionais com água morna, um detergente suave e um pano macio:
 - Parte externa do equipamento
 - Vidros da porta da câmara de cocção
 - Revestimento do LED na porta da câmara de cocção
 - Vedação da câmara de cocção
- Limpe os acessórios com água morna, um detergente suave e um pano macio.

Produtos de conservação inadequados

Não utilize os produtos de conservação inadequados a seguir para limpar o equipamento, seus componentes funcionais nem os acessórios:

- Produtos de limpeza abrasivos
- Ácido clorídrico, lixívia, substâncias com enxofre ou outras substâncias que consumam oxigênio
- Álcool não destilado, metanol ou soluções como acetona, benzeno, tolueno ou xileno
- Limpadores de fogão ou de grelhas
- Esponja para limpar painéis com velo
- Palha de aço
- Limpadores de alta pressão
- Ferramentas afiadas ou pontiagudas

12.4 Limpar a porta da câmara de cocção



Limpar os vidros

1. Abra totalmente a porta da câmara de cocção até travá-la.
2. Solte os travamentos dos vidros pressionando-os levemente.
3. Gire os vidros da porta da câmara de cocção.
4. Limpe os vidros da porta da câmara de cocção com água morna, um detergente suave e um pano macio.
5. Espere os vidros da porta da câmara de cocção secarem completamente.



Limpar as lentes do LED

Após limpar os vidros da porta da câmara de cocção, você também pode limpar os revestimentos do LED. Apenas limpe os revestimentos do LED com os produtos de conservação apropriados [► 57].

O revestimento do LED localiza-se entre os dois vidros da porta da câmara de cocção.

- ✓ Os vidros da porta da câmara de cocção estão destravados.
1. Limpe a cobertura do LED com água morna, um detergente suave e um pano macio.
 2. Remova os resíduos de detergente com água e um pano macio.
 3. Espere o revestimento do LED secar completamente.
 4. Trave novamente todos os vidros da porta da câmara de cocção.

Limpar a borracha de vedação da porta da câmara de cocção

Se você utilizar o seu equipamento no funcionamento contínuo, com temperaturas da câmara de cocção acima de 260°C e preparando sobretudo alimentos com alto teor de gordura e de gelatina, a vedação da porta da câmara de cocção pode desgastar rapidamente. Para aumentar a vida útil da vedação da porta da câmara de cocção, limpe-a diariamente.

- ✓ A porta da câmara de cocção está aberta.

1. Limpe a vedação da porta da câmara de cocção com água morna, um detergente suave e um pano macio.
2. Espere a vedação da porta da câmara de cocção secar completamente.

Limpar a bandeja de coleta de gotas da porta

Se você utilizar seu sistema de cocção no funcionamento contínuo, com temperaturas da câmara de cocção acima de 260°C e preparando sobretudo alimentos com alto teor de gordura e gelatina, a bandeja de coleta de gotas da porta pode ficar muito suja. Limpe-a diariamente para garantir um padrão de higiene satisfatório.

✓ A porta da câmara de cocção está aberta.

1. Limpe a bandeja de coleta de gotas da porta com água morna, um detergente suave e um pano macio.
2. Certifique-se de ter removido restos de alimentos, depósitos de gordura e incrustações.

Limpe a abertura de saída da bandeja de coleta de gotas da porta e a vedação plana do abridor de escoamento

✓ A porta da câmara de cocção está aberta.

1. Abrir o abridor de escoamento com uma mão no pé de acionamento e segurar com firmeza.
2. Para eliminar incrustações, limpe a vedação plana e a abertura de saída com um pano macio, água morna e detergente neutro. Segure o abridor de drenagem aberto firmemente com a mão para evitar que o mecanismo desengate acidentalmente.
3. Se a vedação plana deslizar durante a limpeza, coloque-a de volta na posição correta.

12.5 Limpar a ducha

1. Puxe a mangueira do jato manual completamente para fora e segure-a.
2. Limpe o jato manual e a mangueira com uma esponja macia.
3. Para remover calcificações incrustadas, limpe o jato manual e a mangueira com vinagre diluído.

12.6 Lavar a bandeja coletora e a canaleta de escoamento

OBSERVAÇÃO

Não lave a bandeja coletora com a ducha de mão. Isso pode danificar o sistema de cocção.

Para garantir a vedação permanente contra vazamentos na bandeja coletora da porta, limpe diariamente a sujeira mais pesada acumulada na vedação do dreno.

1. Abra a porta da câmara de cocção.
2. Para limpar a bandeja coletora e a canaleta de escoamento, encha a bandeja coletora diariamente com 1 a 2 litros de água morna.
3. Utilize um pano macio e apenas produtos de limpeza recomendados pela RATIONAL.

12.7 Limpar o filtro de ar

OBSERVAÇÃO

É possível que entre água no equipamento se o filtro de ar não for montado corretamente.

A proteção contra o jato de água em todas as direções somente está garantida quando o filtro de ar for montado corretamente.

1. Empurre o filtro de ar no equipamento até travá-lo.

OBSERVAÇÃO

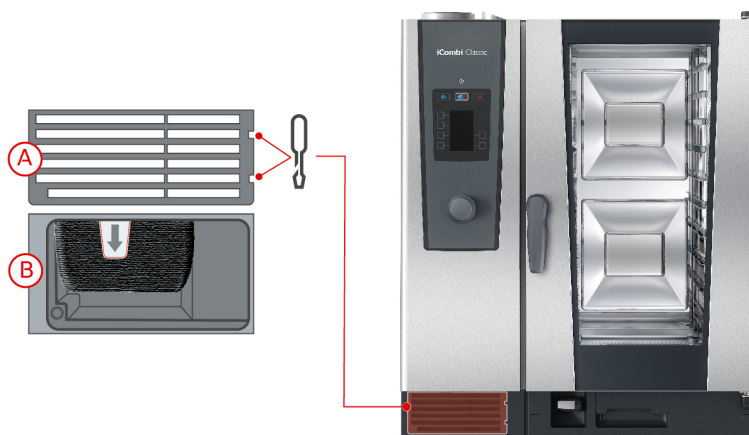
Não utilize objetos pontiagudos

Não utilize objetos afiados como uma faca, por exemplo, para abrir a cobertura do filtro de ar. Há risco de danificar o suporte do filtro.



Ferramenta necessária

- Chave de fenda



1. Coloque a chave de fenda nas ranhuras da tampa do filtro de ar (A).
2. Retire a tampa do filtro de ar.
3. Puxe o filtro de ar para fora (B).
4. Lave o filtro de ar na lava-louça e espere secar completamente.
 - > Se o filtro de ar não ficar limpo após a lavagem na lava-louça, ele precisa ser substituído.
5. Se ele ficar limpo, coloque-o de volta no equipamento.
6. Coloque a tampa do filtro de ar de volta no equipamento.

12.8 Limpar os acessórios

OBSERVAÇÃO

Não deixar os acessórios dentro do sistema de cocção durante a limpeza automática.

Nunca deixe os acessórios dentro do sistema de cocção durante a limpeza automática. Isso pode danificar tanto o sistema de cocção quanto o acessório.

1. Espere os acessórios esfriarem antes de realizar as tarefas de limpeza.
2. Remova os restos de alimentos e as camadas de gordura, amido e clara de ovo com um pano macio.
3. Se o acessório estiver sujo há muito tempo, deixe-o de molho em água morna e remova a sujeira em seguida com um pano macio.

12.9 Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento

Se seu equipamento for conectado a um sifão local durante a instalação, uma tubulação de ventilação é montada no trajeto de escoamento. Se a água for mole ou se o equipamento estiver conectado a um sistema de amaciamento de água e você usar os programas de limpeza **média** e **pesada** com frequência, a espuma gerada na limpeza vai para a tubulação de ventilação. Para garantir que a espuma escorra bem, limpe a tubulação de ventilação uma vez por semana.

1. Encha a tubulação de ventilação com água morna até ficar limpa e sem resíduos. A água deve estar a 60 °C.

13 Inspiração e ajuda

13.1 Ajuda por telefone

ChefLine®

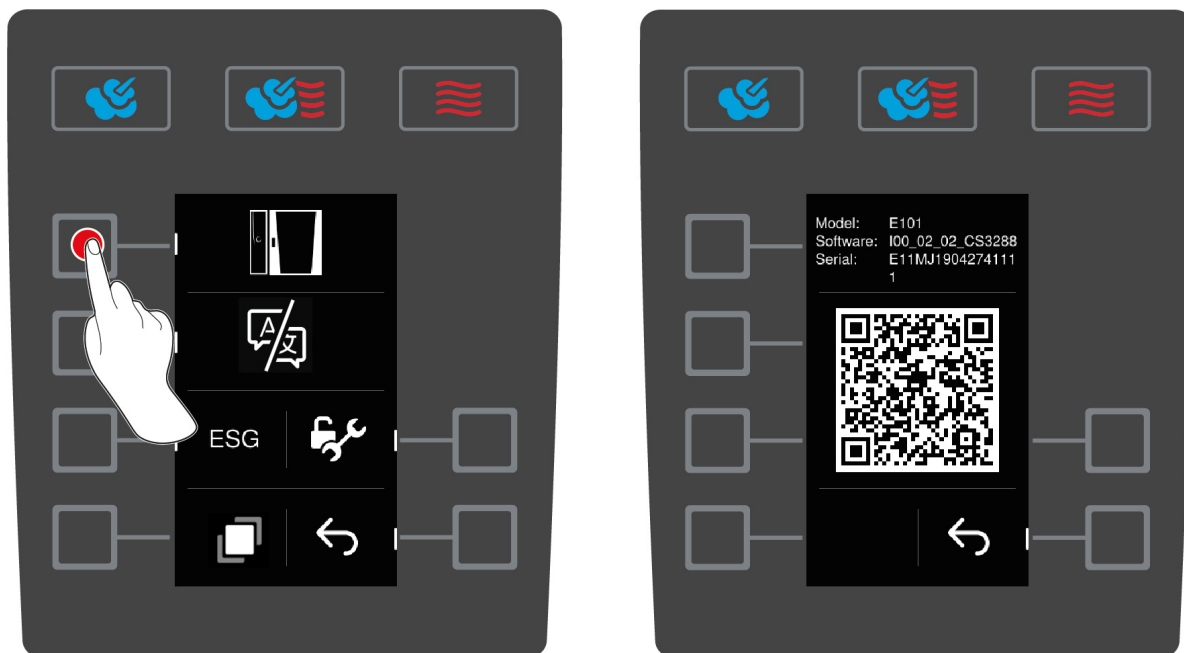
Entre em contato conosco por telefone sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas. Rápido e descomplicado, de cozinheiro para cozinheiro, 365 dias por ano. Ligue para a nossa RATIONAL ChefLine®. O número está no adesivo da ChefLine® colado na porta da câmara de cocção, em Serviço, nas configurações e em rational-online.com.

Parceiros de Serviço RATIONAL

Nossos equipamentos são confiáveis e duráveis. Caso ocorram desafios técnicos, os parceiros de assistência técnica da RATIONAL prestam uma ajuda rápida. Fornecimento garantido de peças e serviço de emergência inclusive ao fim de semana. O número está em Configurações > Serviço ou em rational-online.com.

13.2 Acessar os dados do equipamento

Pelo equipamento, é possível saber qual é a versão do software instalado e o número de série do aparelho. Se você tiver um aplicativo leitor de código QR instalado no seu smartphone, é possível carregar os dados para o seu celular.



1. Na tela inicial, pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. Pressione a tecla:
 4. Pressione a tecla:
- > As seguintes informações serão exibidas:
- Tipo de aparelho
 - Versão instalada do software
 - Número de série do equipamento

Em seguida, você pode escanear o código QR com o seu smartphone para salvar as informações exibidas.

13.3 Resolução de problemas

Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL [► 61] sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha o número de série do equipamento em mãos. O número de série está na placa de identificação.

É possível que apareçam mensagens informativas que exigem uma ação da sua parte. Nesses casos, você como operador(a) não precisa entrar em contato com os Parceiros de Serviço RATIONAL [► 61].

13.3.1 Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 10 SC-automatic failed	O SC automático está com defeito.	Sim
Service 11 Water supply steam generator failed	A entrada de água do gerador de vapor está com defeito.	Sim
Service 12 Water volume measurement failed	A medição da quantidade de água está com defeito.	Sim
Service 13 Water detection failed	A identificação do nível de água no gerador de vapor está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	A temperatura do gerador de vapor está abaixo do limite.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 42.1 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 43.1 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 46.1 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Service 46.2 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim

13.3.2 Mensagens de erro para os equipamentos a gás

Se o seu equipamento contar com uma ligação de gás, as mensagens de erro adicionais a seguir podem ser exibidas. Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL [► 61] sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha o número de série do equipamento em mãos.

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 32.1 Check gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Service 32.2 Check gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Service 32.3 Check gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Service 34.32 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Service 60 Gas system failed	A inicialização da caixa de ignição está com defeito. Desligue e religue o equipamento. Se o erro continuar sendo exibido, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica.	—

13.3.3 Mensagens de erro do aquecimento do ar quente

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 20.1 Cabinet sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Não
Service 28.1 Steam generator too hot	O limite de temperatura do gerador de vapor foi ultrapassado.	Não
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	O limite de temperatura da câmara de cocção foi ultrapassado.	Não
Service 34.1 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Não
Service 34.2 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Não
Service 34.4 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Não
Service 42.3 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	A função Umidificação não está disponível.
Service 42.6 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Service 43.3 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.

13.3.4 Mensagens de erro da vaporização

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 20.2 Control sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim
Service 20.4 Humidity sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 30 Humidity control failed	A medição da umidade está com defeito.	Sim
Service 36 Humidity control failed	O sensor de pressão diferencial está com defeito.	Sim
Service 37 Humidity control failed	O sensor de pressão diferencial está com defeito.	Sim
Service 42.2 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Service 43.2 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.

13.3.5 Mensagens de erro CleanJet

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 34.8 Data communication failed	A limpeza automática não está funcionando.	Não
Service 43.6 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 47.1 Pump failed	A bomba de esgoto está com defeito.	Sim
Service 47.2 Pump failed	A bomba de esgoto está com defeito.	Sim
Service 110 Cleanjet failed	Ocorreu um erro na bomba SC durante a limpeza automática.	Não
Service 120 Cleanjet failed	Ocorreu um erro no reconhecimento do nível de água durante a limpeza automática.	Não
Service 121 Pour Water 3I	Não tem água suficiente na caixa de limpeza	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível. Encha a caixa de limpeza com 3 litros de água.

13.3.6 Mensagens de erro Care

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 42.4 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Service 43.4 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Service 49.1 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Service 49.2 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim

13.3.7 Mensagens informativas

As mensagens informativas são exibidas em uma caixa de texto com bordas azuis e indicam situações nas quais você, usuário(a), precisa prestar atenção.

As seguintes mensagens informativas podem ser exibidas:

Explicação dos símbolos:

-  Sem fluxo de água

Informação	Causa	Possível cocção
Energy optimization active	Otimização de energia ativa	Sim
Steam generator too cold Hot air possible	A temperatura do gerador de vapor está abaixo do limite.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Initialise timer	O relógio da hora atual da CPU não foi inicializado. Ajuste a data e a hora.	Sim
Battery low	A bateria está com defeito.	Sim
Cabinet light failed	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Selftest with water requested	Autoteste realizado sem água	Somente o modo de operação Ar quente está disponível.
Pour water 3 litres	Solicitação para encher a caixa de limpeza com 3 litros de água	Somente o modo de operação Ar quente está disponível.
Check Watersupply	Tempo de enchimento do eletrodo de nível esgotado	Somente o modo de operação Ar quente está disponível.
Check USB Stick	O pen-drive está com defeito	Sim
Pour Water 3l	Quando a mensagem informativa é fechada e ainda há pulso	Somente o modo de operação Ar quente está disponível.
Program import error	Erro no programa	Sim
Selftest with water requested	Autoteste realizado sem água	Somente o modo de operação Ar quente está disponível.
 Check Watersupply	Tempo de enchimento do eletrodo de nível esgotado	Somente o modo de operação Ar quente está disponível.
 Check Watersupply	Sem água durante a inicialização	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
 Pour Water 3l	Não há água suficiente no gerador de vapor	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.

13.3.8 Centro de notificações

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 17 Unit data failed	O tipo do equipamento está com defeito.	Não
Service 29 Electric compartment too hot	A temperatura da placa está muito alta.	Não
Service 31.1 Core temperature sensor failed	O sensor de temperatura de núcleo da câmara de cocção está com defeito.	Sim, mas não é possível usar o sensor de temperatura de núcleo.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	O sensor de temperatura de núcleo da câmara de cocção está com defeito.	Sim, mas não é possível usar o sensor de temperatura de núcleo.

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Service 34.16 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Service 34.64 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Service 34.400 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Service 41	Há acúmulo de calcário no bico ou na tubulação de umidificação.	A função Umidificação não está disponível.
Service 52.1 Cabinet light failed	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Service 52.2 Cabinet light failed	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Service 72 O limitador de temperatura de segurança foi acionado	A temperatura de acionamento do sensor de temperatura foi ultrapassada.	Não
Service 1017 USB Stick error	Pen-drive com defeito	Sim

13.3.9 Mensagens de erro durante a operação da UltraVent

As mensagens de erro a seguir podem ser exibidas quando você operar o seu equipamento com uma UltraVent. Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL [► 61] sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha o número de série do equipamento em mãos.

Mensagem de erro	Causa
Service (E) 35	Cobertura de condensação e sistemas de exaustão não identificados.
Service (E) 35.1	O motor da cobertura de condensação e dos sistemas de exaustão está com defeito.
Service (E) 35.2	Filtro principal da cobertura de condensação e dos sistemas de exaustão não identificado.
Service (E) 35.3	O controle do elemento térmico está com defeito.
Service (E) 35.4	A proteção do motor do elemento térmico está com defeito.
Service (E) 35.6	O filtro principal da Ultravent Plus está sujo.

14 Manutenção

Você mesmo pode realizar as tarefas de manutenção a seguir:

- Trocar o filtro de ar [► 67]
- Trocar a vedação da porta da câmara de cocção [► 68]

14.1 Trocar o filtro de ar

OBSERVAÇÃO

Não utilize objetos pontiagudos

Não utilize objetos afiados como uma faca, por exemplo, para abrir a cobertura do filtro de ar. Há risco de danificar o suporte do filtro.

OBSERVAÇÃO

É possível que entre água no equipamento se o filtro de ar não for montado corretamente.

A proteção contra o jato de água em todas as direções somente está garantida quando o filtro de ar for montado corretamente.

1. Empurre o filtro de ar no equipamento até travá-lo.

OBSERVAÇÃO

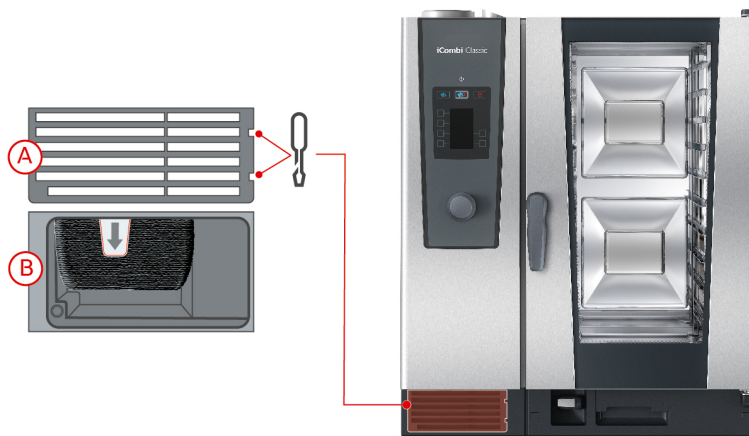
Utilizar apenas filtros de ar secos.

Certifique-se de que o novo filtro de ar esteja seco antes de trocá-lo para evitar danos materiais.



Ferramenta necessária

- Chave de fenda



✓ Uma mensagem será exibida quando o filtro de ar precisar ser trocado.

1. Insira a chave de fenda no encaixe da tampa do filtro de ar.
2. Retire a tampa do filtro de ar.
3. Tire o filtro de ar.
4. Empurre o novo filtro de ar no equipamento até travá-lo.
5. Coloque a tampa do filtro de ar de volta no equipamento.

14.2 Trocar a vedação da porta da câmara de cocção

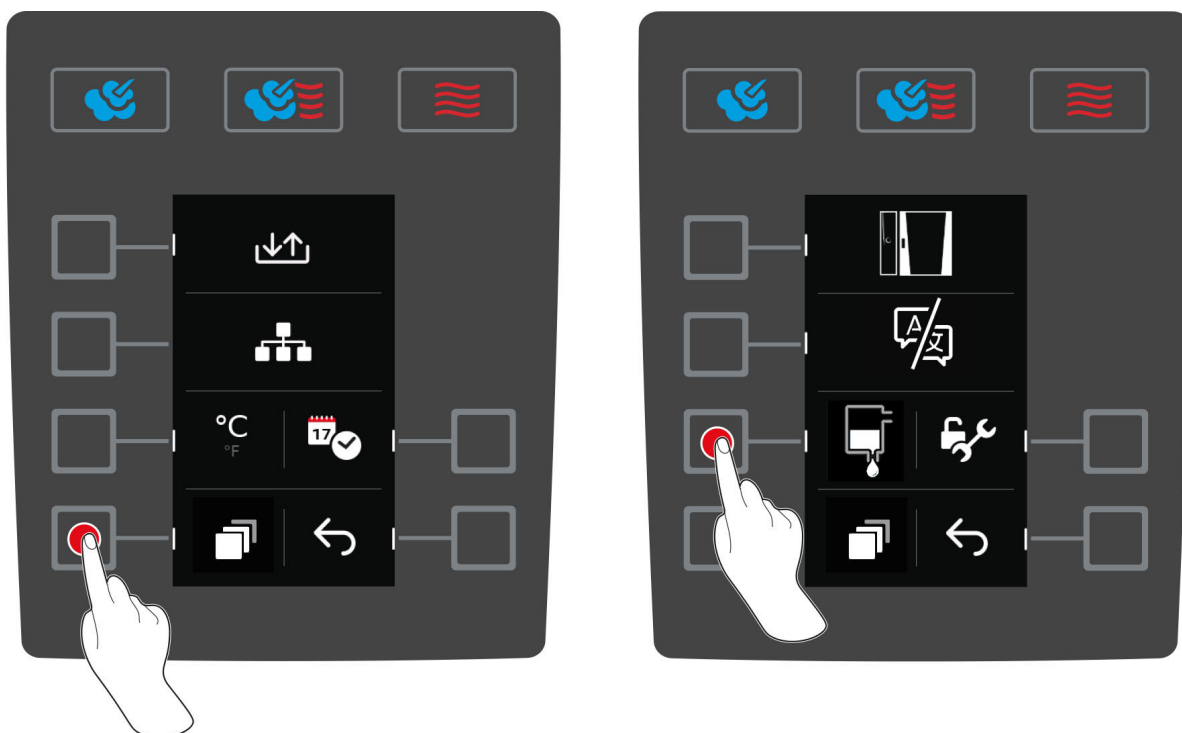


1. Abra a porta da câmara de cocção.
2. Retire a vedação da guia da porta da câmara de cocção e descarte-a.
3. Umedeça os lábios de retenção da nova vedação com água e sabão.
4. Primeiro, pressione as extremidades da vedação nas extremidades da guia.
5. Em seguida, pressione o resto da vedação na guia.

15 Transporte

15.1 Esvaziar o gerador de vapor

Esvazie o gerador de vapor antes de transportar seu sistema de cocção.



1. Desconecte o sistema de cocção da alimentação de água.
 2. Na tela inicial, pressione a tecla:
 3. Pressione a tecla:
 4. Pressione a tecla:
 5. Pressione a tecla:
- >> O gerador de vapor será esvaziado.

15.2 Transportar o equipamento

ADVERTÊNCIA

As rodinhas podem ser danificadas se o equipamento ou o Combi-Duo for movimentado com os freios de travamento acionados

Se as rodinhas forem danificadas, o equipamento ou o Combi-Duo pode cair e machucar você gravemente.

1. Solte os freios de travamento das rodinhas antes de transportar ou empurrar o equipamento ou o Combi-Duo.
2. Para garantir o transporte seguro, somente desloque o sistema de cocção ou o Combi-Duo em duas pessoas.

⚠ ADVERTÊNCIA

As rodinhas podem ser danificadas se você alterar seu direcionamento com os freios de travamento acionados.

Se as rodinhas forem danificadas, o equipamento ou o Combi-Duo pode cair e machucar você gravemente.

1. Se as rodinhas do equipamento ou da base inferior estiverem viradas para fora e você quiser alterar o seu direcionamento, primeiro solte os freios de travamento e gire as rodinhas em seguida.
2. Não chute as rodinhas.

⚠ CUIDADO

Os equipamentos podem tombar quando transportados por desníveis e áreas inclinadas

O equipamento pode tombar e machucá-lo quando você o empurrar por desníveis e áreas inclinadas.

1. Empurre o equipamento com cuidado nos desníveis e nas áreas inclinadas.

⚠ CUIDADO

O equipamento e o Combi-Duo sobre rodinhas podem tombar durante o transporte ou o deslocamento

Se o seu equipamento ou o seu Combi-Duo sobre uma base com rodinhas estiver parado e você não soltar o freio de travamento antes de transportá-lo, ele pode tombar e machucar você.

1. Solte os freios de travamento das rodinhas antes de transportar ou empurrar o equipamento ou o Combi-Duo.
2. Acione novamente os freios de travamento das rodinhas depois do transporte.

OBSERVAÇÃO

Peça para o seu parceiro de serviço transportar o sistema de cocção a fim de garantir o processo adequado.

Você pode mover os equipamentos instalados em bases inferiores móveis ou com rodinhas.

✓ O gerador de vapor está vazio e a caixa de limpeza foi esvaziada por bombeamento [► 69]. **Os dois pontos citados somente devem ser executados por um parceiro de serviço.**

1. Antes de transportar o equipamento para outro local, é preciso desconectá-lo adequadamente das redes de energia, água e esgoto.
2. Após transportar o equipamento para o local novo, ele deve ser reconectado adequadamente às redes de energia, água e esgoto e os freios de travamento da base inferior móvel ou das rodinhas precisam ser acionados.



3. Quando quiser puxar o equipamento um pouco para a frente durante a limpeza, solte os freios de travamento da base inferior móvel ou das rodinhas.
4. Puxe o equipamento para frente com cuidado.
5. Ao terminar de limpar a cozinha, empurre o equipamento de volta com cuidado e acione os freios de travamento.

16 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte

16.1 Retirar de funcionamento

Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL quando quiser retirar o equipamento de funcionamento.

16.2 Descarte



Os equipamentos antigos contêm materiais recicláveis. Descarte os equipamentos antigos respeitando o meio ambiente e pelos sistemas de coleta apropriados.

17 Dados técnicos

Observe também os dados técnicos na placa de identificação. A placa de identificação localiza-se à esquerda ao lado do painel de controle.

17.1 Equipamentos com conexão elétrica

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 6-1/1	128 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 6-2/1	96 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 10-1/1	123 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 10-2/1	165 kg
Grau de proteção	IPX5
Emissão sonora do ar	≤60 dBA
Condições ambientais	5 – 40 °C
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência máxima de transmissão WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Equipamentos com conexão a gás

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 6-1/1	111 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 6-2/1	148 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 10-1/1	143 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 10-2/1	188 kg
Grau de proteção	IPX5
Emissão sonora do ar	≤60 dBA
Condições ambientais	5 – 40 °C
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência máxima de transmissão WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Tipos e nomes dos modelos

A designação do tipo e os nomes dos modelos são diferentes na placa de identificação. Observe a atribuição nessa tabela.

Tipo	Nome do modelo
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 Conexões à rede

A tabela a seguir lista as portas usadas e seu uso. As portas com a indicação **Padrão** estão abertas de fábrica, **opcionalmente** pode ser configurado através de Opções e Configurações do dispositivo.

Porta	Protocolo	Utilização	Configuração
53	TCP / UDP	DNS	Padrão
443	TCP	HTTPS	Padrão

8883	TCP	MQTT sobre SSL/TLS	Padrão
------	-----	--------------------	--------

17.5 Conformidade

17.5.1 Equipamentos com conexão elétrica

Esse equipamento cumpre com as seguintes diretrizes da UE:

- Diretriz 2014/53/EU sobre a harmonização das prescrições legais dos Estados-membros sobre a disponibilização de equipamentos de rádio no mercado
- Diretriz 2006/42/EU sobre máquinas
- Diretriz 2014/30/EU para a harmonização das prescrições legais dos Estados-membros sobre a compatibilidade eletromagnética
- Diretriz 2011/65/EU sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, inclusive a 2015/863/EU

Esse equipamento cumpre com as seguintes normas europeias:

- 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

17.5.2 Equipamentos com conexão a gás

Esse equipamento cumpre com as seguintes diretrizes da UE:

- Diretriz (EU) 2016/426 sobre equipamentos para a combustão de combustíveis gasosos
- Diretriz 2014/53/EU sobre a harmonização das prescrições legais dos Estados-membros sobre a disponibilização de equipamentos de rádio no mercado
- Diretriz 2006/42/EU sobre máquinas
- Diretriz 2014/30/EU para a harmonização das prescrições legais dos Estados-membros sobre a compatibilidade eletromagnética
- Diretriz 2011/65/EU sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, inclusive a 2015/863/EU

Esse equipamento cumpre com as seguintes normas europeias:

- 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

18 Regulatory Information

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

Índice de palavras-chave

A

Aquecer	34
---------	----

B

Botão de ajuste central	11
-------------------------	----

C

Cheiro de gás	9
Clima na câmara de cocção	
Ar quente	37
Calor combinado	36
Finishing	23
Vapor	35
Cocção Sous-vide	
Áreas de aplicação	22
Cook and Chill	22
Dietas especiais	22
Serviço de quarto	22
Cuidados	
Acessórios	60
Ducha de mão	59

D

Desligar equipamento	11
Ducha de mão	
Limpar	59
Padrões de pulverização	19
Usar	19

E

Enxágue sem pastilhas	53
-----------------------	----

F

Faça a manutenção você mesmo	67
Filtro de ar	
Limpeza	60
Func. contínuo	33
Função Cool Down	34

I

Iniciar os programas	29
Instruções de segurança	
Informações gerais	8

L

Ligar equipamento	11
Limpar o revestimento do LED	58
Limpeza	58
Limpeza	

Filtro de ar	60
Porta da câmara de cocção	58
Revestimento do LED	58
Vedação da porta da câmara de cocção	58

M

Manutenção	
Trocar a vedação	68
Trocar o filtro de ar	67
Modo de programação	
Adicionar etapa de preparo	30
Apagar etapa de preparo	30
Editar parâmetro de cocção	30

O

Operar o equipamento	
Botão de ajuste central	11
Gestos	11

P

Porta da câmara de cocção	
Limpar a vedação	58
Limpar o revestimento do LED	58
Limpeza	58
Produtos de conservação	
Produtos de conservação apropriados	57
Produtos de limpeza inadequados	57
Programar etapa de cocção	28
Programar preaquecimento manual	28
Programas de limpeza	
Enxágue sem pastilhas	53
Leve	52
Médio	53
Pesada	53

S

Sensor de temperatura de núcleo	
Alimentos pequenos	18
Bife	17
Colocar no alimento	16
Filés de peixe	18
Frango inteiro	17
legumes	18
Pedaços grandes de carne	17
Peixes inteiros	18
Perfurar	17, 18
Produtos de padaria	18
Retirar	18

T

Temperatura de núcleo	33
Temperatura na câmara de cocção	33

Ar quente	37
Calor combinado	36
Finishing	23
Vapor	35
Tempo de cocção	33
Trocar a vedação	68
Trocar o filtro de ar	67

V

Velocidade do ar	34
------------------	----

RATIONAL Brasil

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com