

iCombi® Pro

Manual de instruções original



Índice

1	Introdução	9
1.1	Ajuda no equipamento	9
1.2	Responsabilidade pelo produto	9
1.3	Grupo-alvo	9
1.4	Uso apropriado	9
1.5	Trabalhando com estas instruções	9
1.5.1	Explicação dos símbolos	9
1.5.2	Explicação dos pictogramas	10
1.5.3	Explicação dos avisos	10
1.5.4	Figuras	10
1.5.5	Alterações técnicas	10
2	O iCombi Pro	11
3	Instruções gerais de segurança	12
3.1	Instruções de segurança para equipamentos com conexão de gás	13
3.2	Equipamento de proteção pessoal	14
4	Como trabalhar com o equipamento	15
4.1	Primeira colocação em funcionamento	15
4.2	Ligar e desligar o equipamento	15
4.3	Tela de início	16
4.3.1	Data, hora, status	17
4.3.2	Ajuda no equipamento	17
4.4	Interação com o equipamento	17
4.4.1	Gestos	17
4.4.2	Roda de ajuste central	18
4.5	Quantidade máxima de carregamento	18
4.6	Abrir e fechar a porta da câmara de cocção	19
4.7	Carregar aparelho	19
4.8	Colocar o sensor de temperatura de núcleo	20
4.9	Utilizar a ducha	23
4.10	Dreno de gordura integrado	24
5	Cocção manual	26
5.1	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado	26
5.1.1	Parâmetro de cocção	26
5.1.2	Funções adicionais	27
5.1.3	Solicitações e informações	28
5.2	Vapor	28
5.2.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura	28
5.2.2	Preparar alimento no vapor	28
5.3	Combinação de vapor e ar quente	29
5.3.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura	29
5.3.2	Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente	29
5.4	Ar quente	30

5.4.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	30
5.4.2	Preparar alimento no ar quente	30
5.5	Cancelar cocção manual.....	31
6	Cocção Sous-vide.....	32
6.1	Percursos de cocção Sous-vide.....	32
7	Pasteurizar.....	33
7.1	Percursos de cocção Pasteurizar	33
8	Defumar	34
8.1	Percursos de cocção Defumar	34
9	Cocção em baixas temperaturas	35
10	Finishing.....	36
10.1	Configurar peso do prato à la carte	36
10.2	Configurar peso do prato para banquetes	36
11	iProductionManager	38
11.1	Criar comandas manuais.....	38
11.2	Prancheta de receitas.....	39
11.2.1	Adicionar percursos de cocção inteligentes	39
11.2.2	Adicionar programas e carrinhos de compras	39
11.2.3	Editor da prancheta de receitas.....	40
11.3	Temporizador	41
11.4	Colocar comandas	41
11.4.1	Verificação de combinação.....	42
11.4.2	Logística de colocação	42
11.4.3	Preencher as lacunas do planeamento	43
11.4.4	Otimização do tempo	43
11.4.5	Otimização da energia	44
11.5	Editar e apagar comandas	45
11.6	Cozinhar com prazo	45
11.7	Planeamento	46
11.7.1	Criar planeamentos.....	46
11.7.2	Iniciar planeamentos	47
12	Modo de programação.....	48
12.1	Criar programa manual	48
12.2	Criar programa inteligente.....	50
12.3	Programar o carrinho de compras.....	52
12.4	Editar e apagar programas.....	53
12.5	Iniciar programas e carrinhos de compras	54
13	Modo de programação iCareSystem AutoDose	55
13.1	Criar programa de limpeza (reserva de produtos químicos).....	55
13.2	Editar e apagar programas (reserva de produtos químicos)	56
14	Alternar entre os modos de operação.....	58
15	Configurações.....	59

15.1	Favoritos	59
15.2	Exibição	59
15.2.1	Idioma	59
15.2.2	Data e hora	59
15.2.3	Configurar formato da temperatura	60
15.2.4	Visualização do programa	60
15.3	Iluminação	61
15.3.1	Brilho da tela	61
15.4	Som	61
15.4.1	Volume geral	61
15.4.2	Carregar / Solicitações de ações	62
15.4.3	Fim da etapa de um programa	62
15.4.4	Fim do tempo de cocção	62
15.4.5	Processo cancelado/erro encontrado	63
15.5	Sistema de cocção	63
15.5.1	Informações sobre o tipo de equipamento	63
15.5.2	Consumo de energia	63
15.5.3	Modo de economia de energia do iProductionManager	64
15.5.4	Bloqueio de tela	64
15.5.5	Modo de demonstração	64
15.5.6	Power Steam	64
15.5.7	Bico de controle	64
15.5.8	Inspetor	65
15.5.9	Perigo	65
15.5.10	Esvaziar o gerador de vapor	65
15.5.11	VarioSmoker	65
15.6	Cozinhar	65
15.6.1	Cozinha típica principal	65
15.6.2	Cozinha típica secundária	66
15.6.3	Peso do prato à la carte	66
15.6.4	Peso do prato para banquetes	66
15.6.5	Quantidade de prateleiras	66
15.6.6	Sequência das prateleiras	66
15.6.7	Sugestão de carga em programas manuais no iProductionManager	67
15.6.8	Clima do tempo de espera	67
15.6.9	iProductionManager 3D	67
15.7	Gerenciamento de dados	67
15.7.1	Exportar todos os dados	68
15.7.2	Programas de cocção	68
15.7.3	Perfis de usuários	68
15.7.4	Imagens do usuário	69
15.7.5	Configurações gerais do sistema de cocção	69
15.7.6	Dados HACCP	69
15.7.7	Serviço	70
15.7.8	MyDisplay	70

15.8	Configurações de rede	71
15.9	Perfil de usuário	72
15.9.1	Ativar perfil.....	73
15.9.2	Editar perfil.....	73
15.9.3	Adicionar perfil.....	75
15.9.4	Editar tela.....	75
15.9.5	Criar nova tela	76
15.10	Serviço	76
15.10.1	Versão instalada do software.....	76
15.10.2	Informação de atualização do software.....	76
15.11	ConnectedCooking	77
16	Gerenciamento das cozinhas.....	79
16.1	Gerenciamento da higiene.....	79
16.1.1	Dados de HACCP registrados.....	79
16.1.2	Exportar dados HACCP	79
16.1.3	Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking	79
16.2	Conectar o equipamento a uma rede	79
16.2.1	Estabelecer conexão WLAN.....	80
16.2.2	Conectar o cabo de rede	81
16.2.3	Estabelecer conexão com a rede.....	81
16.3	ConnectedCooking	82
16.3.1	Conectar o equipamento com ConnectedCooking.....	82
16.4	Executar atualização de software.....	83
17	Limpeza automática – iCareSystem	84
17.1	Instruções gerais de segurança.....	84
17.2	Modos de limpeza	85
17.3	Programas de limpeza.....	85
17.4	Status de limpeza e Care.....	85
17.5	Iniciar limpeza automática	86
17.6	Cancelar limpeza automática.....	87
17.7	Limpeza forçada após horas de funcionamento	87
17.8	Plano de limpeza	88
18	Limpeza automática – iCareSystem AutoDose.....	89
18.1	Instruções gerais de segurança.....	89
18.2	Modos de limpeza	89
18.3	Programas de limpeza.....	90
18.4	Status da limpeza e dos cartuchos Care e de detergente	90
18.5	Trocar o cartucho de detergente	91
18.6	Iniciar limpeza automática	93
18.7	Cancelar limpeza automática.....	93
18.8	Limpeza forçada após horas de funcionamento	94
19	Cuidados	95
19.1	Instruções gerais de segurança.....	95
19.2	Intervalos de conservação.....	95

19.3	Produtos de conservação.....	95
19.4	Limpar a porta da câmara de cocção.....	96
19.5	Descalcificar o bico de umidificação.....	97
19.6	Limpar o filtro de ar.....	98
19.7	Limpar a ducha.....	98
19.8	Limpar o painel de controle.....	99
19.9	Limpar os acessórios.....	99
19.10	Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento.....	100
20	Cuidados iCareSystem AutoDose.....	101
20.1	Instruções gerais de segurança.....	101
20.2	Produtos de conservação.....	101
20.3	Intervalos de conservação do AutoDose.....	102
20.4	Limpar a porta da câmara de cocção.....	102
20.5	Descalcificar o bico de umidificação.....	103
20.6	Limpar o filtro de ar.....	104
20.7	Limpar a ducha.....	104
20.8	Limpar o painel de controle.....	105
20.9	Limpar os acessórios.....	105
20.10	Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento.....	106
21	Inspiração e ajuda.....	107
21.1	Assistente de busca.....	107
21.2	Ajuda no equipamento.....	107
21.3	Ajuda por telefone.....	107
21.4	Ajuda em caso de assistência técnica.....	108
21.4.1	Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking.....	108
21.4.2	Acessar os dados de assistência técnica.....	108
21.5	Resolução de problemas.....	108
21.5.1	Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor.....	108
21.5.2	Mensagens de erro para os equipamentos a gás.....	109
21.5.3	Mensagens de erro do aquecimento do ar quente.....	110
21.5.4	Mensagens de erro da umidade.....	110
21.5.5	Mensagens de erro iCareSystem - limpeza.....	110
21.5.6	Mensagens de erro iCareSystem - Care.....	111
21.5.7	Centro de notificações.....	111
22	Manutenção.....	112
22.1	Trocar o filtro de ar.....	112
22.2	Trocar a vedação da porta da câmara de cocção.....	113
23	Transporte.....	114
23.1	Transportar o equipamento.....	114
24	Retirar o equipamento de funcionamento e descarte.....	116
24.1	Retirar de funcionamento.....	116
24.2	Descarte.....	116
25	Dados técnicos.....	117

25.1	Equipamentos com conexão elétrica	117
25.2	Equipamentos com conexão a gás	117
25.3	Tipos e nomes dos modelos.....	117
25.4		117
25.5	Conformidade.....	117
25.5.1	Equipamentos com conexão elétrica.....	117
25.5.2	Equipamentos com conexão a gás	118
26	Regulatory Information	119
	Índice de palavras-chave	120

1 Introdução

Prezado(a) cliente,

parabéns pelo seu novo iCombi Pro. 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.

O iCombi Pro é o forno combinado mais inteligente que existe. Ele prepara vários pratos diferentes para 20 ou mais de mil clientes. Tanto faz se você quer cozinhar peixes, carnes, aves, acompanhamentos ou produtos de panificação; sejam eles refogados, preparados no vapor, grelhados ou assados. Graças à sua inteligência de cocção e ao gerenciamento climático inteligente, tudo funciona automaticamente e fica no ponto mesmo com o carregamento máximo.

Esperamos que o seu iCombi Pro lhe traga muita alegria.

A sua

RATIONAL BRASIL

1.1 Ajuda no equipamento

Este manual de instruções e vários exemplos de aplicação do mundo inteiro estão disponíveis como ajuda de operação no equipamento. Todas as informações sobre essa função podem ser encontradas aqui: Ajuda no equipamento [► 107]

1.2 Responsabilidade pelo produto

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

1.3 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.

1.4 Uso apropriado

O iCombi Pro 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.

1.5 Trabalhando com estas instruções

1.5.1 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.

1.5.2 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.

1.5.3 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.

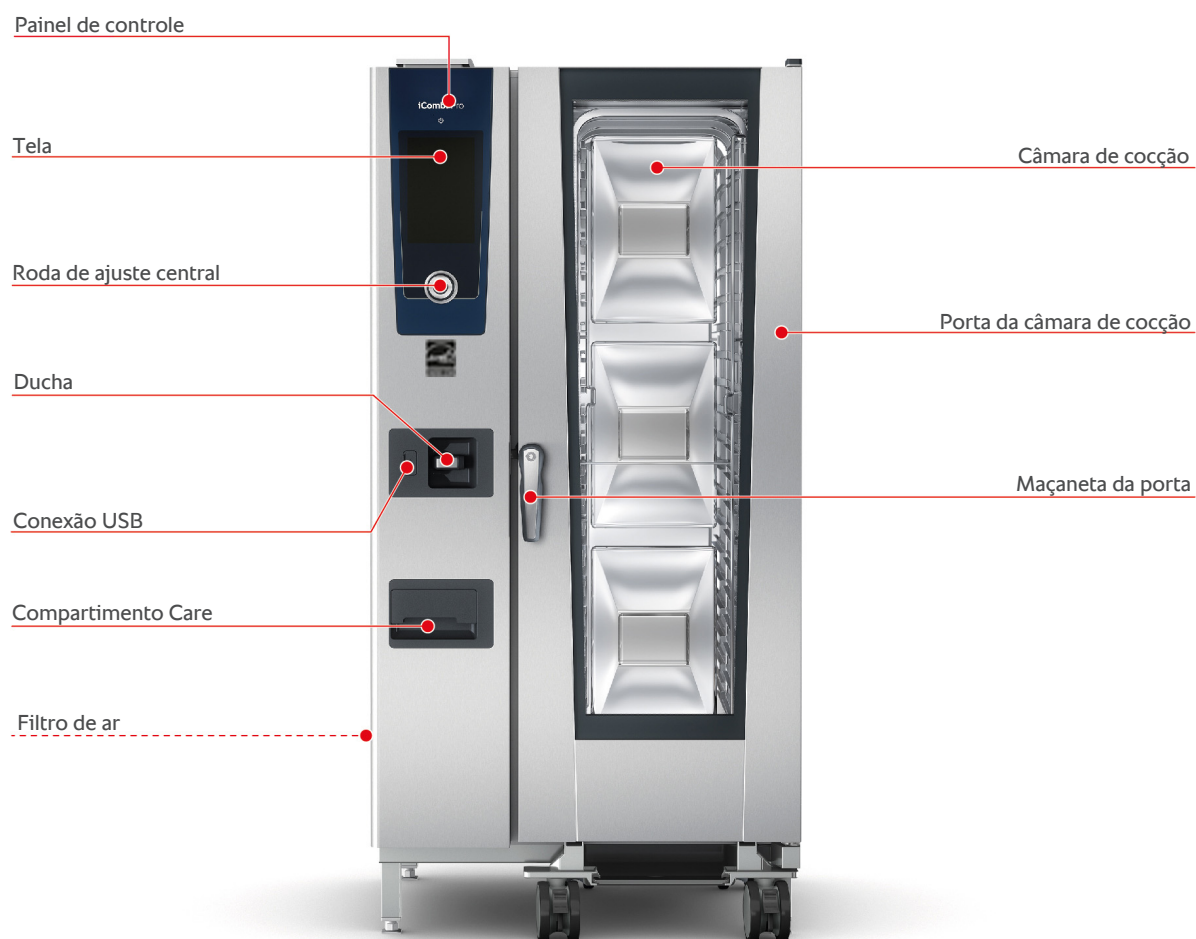
1.5.4 Figuras

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

1.5.5 Alterações técnicas

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

2 O iCombi Pro



Tipo 20-1/1



Tipo 20-2/1

3 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 as grades de suspensão ou a armação móvel para carga múltipla esteja travada.
- 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.
 - Somente utilize o Vario Smoker para defumar os alimentos.
- 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.

3.1

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.

3.2 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.

4 Como trabalhar com o equipamento

4.1 Primeira colocação em funcionamento

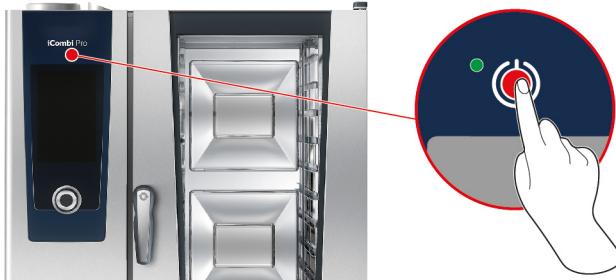
Ao colocar o seu equipamento em funcionamento pela primeira vez, ele já deve ter sido instalado adequadamente por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL. O autoteste já foi realizado e o equipamento está pronto para funcionar. Todas as informações sobre a instalação estão no manual de instalação 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 [► 95]

4.2 Ligar e desligar o equipamento



Ligar o equipamento

1. Para ligar o sistema de cocção, pressione e segure a seguinte tecla até que o LED verde acenda: (ⓘ)
 > O equipamento é iniciado. A tela de início [► 16] é exibida.

Operação sem alimentação da água

OBSERVAÇÃO

Operação somente com conexão de água para evitar superaquecimento e danos ao equipamento.

Sem a conexão de água, o sistema de cocção não pode ser utilizado na operação a vapor ou combinada. Somente o modo de ar quente com calor seco está disponível. As medidas descritas são obrigatórias para evitar o superaquecimento do sistema de cocção e possíveis danos.

Não é possível fazer a operação contínua sem água.

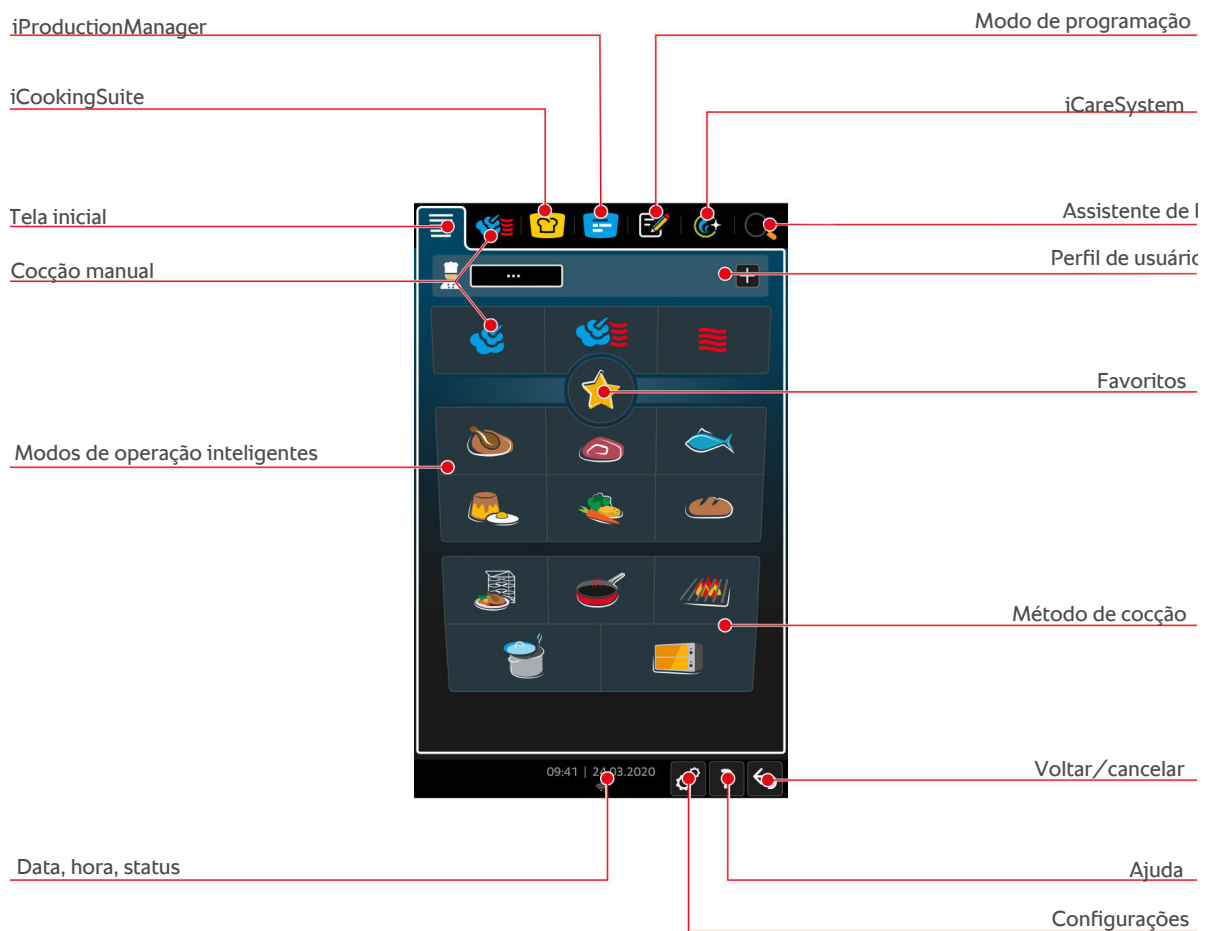
Se você operar o sistema de cocção sem conectá-lo à alimentação de água, será solicitado que você encha a câmara de cocção com 3 litros de água. No rodapé é exibido o símbolo: 💧. A operação temporária sem fornecimento de água é possível nas seguintes condições:

1. Despeje 3 litros de água no fundo da câmara de cocção para evitar o superaquecimento do sistema de cocção.
2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
3. Após 5 horas de operação, no máximo, execute um resfriamento a < 100°C.
4. Em seguida, encha a câmara de cocção novamente com 3 litros de água.
5. Assim que a água estiver disponível, inicie uma limpeza.

Desligar equipamento

1. Para desligar o sistema de cocção, pressione e segure a seguinte tecla até que o LED laranja acenda: (ⓘ)
 > Será perguntado se você deseja mesmo desligar o equipamento.
2. Para desligar o sistema de cocção, arraste a barra para a direita.
 >> O equipamento será desligado.

4.3 Tela de início



- iProductionManager [► 38]
- Cocção inteligente – iCookingSuite
- Home
 - Ao pressionar essa tecla, você acessa a tela inicial.
- Modos de funcionamento manuais [► 26]
- Favoritos
- Modos de operação inteligentes
 - Ao pressionar essa tecla, serão exibidos todos os percursos de cocção inteligentes atribuídos ao modo de operação inteligente.
- Método de cocção
 - Ao pressionar essa tecla, serão exibidos todos os percursos de cocção inteligentes atribuídos ao método de cocção.
- Modo de programação [► 48]
- Limpeza automática – iCareSystem [► 84]
- Data, hora, status [► 17]
- Configurações [► 59]
- Ajuda no equipamento [► 107]
- Voltar/cancelar
 - Ao pressionar essa tecla, você volta para a tela anterior. Ao pressionar e segurar essa tecla, você interrompe o processo de cocção.

Veja também

 Assistente de busca [▶ 107]

4.3.1 Data, hora, status

A data e a hora atuais são sempre exibidas no rodapé, bem como o estado das seguintes conexões:

**Pendrive conectado**

Esse símbolo indica que você conectou um pendrive ou um acessório USB ao sistema de cocção.

**Conexão à rede**

Esse símbolo indica que você está conectado ao roteador, mas não à internet: 

Esse símbolo indica que o seu equipamento está conectado a uma rede LAN. Se houver um erro na rede, será exibido o seguinte símbolo: 

**Conexão WLAN**

Esse símbolo indica que o seu equipamento está conectado a uma rede WLAN. A qualidade da conexão está ótima.

Se a qualidade da conexão diminuir, serão exibidos os seguintes símbolos:  

Esse símbolo indica que você está conectado ao roteador, mas não à internet: 

Se houver um erro de conexão, será exibido o seguinte símbolo: 

**Mensagem de erro**

Este símbolo indica que há uma mensagem de erro sendo exibida na tela.

**Conexão ao ConnectedCooking**

Este símbolo indica que o seu equipamento está conectado ao ConnectedCooking. Se o seu equipamento não estiver conectado ao ConnectedCooking, será exibido o seguinte símbolo: 

**Ligação de água**

Esse símbolo indica que o seu equipamento não está conectado à ligação de água. Quando você ligar o equipamento, será solicitado que você encha a câmara de cocção com 3 litros de água.

Otimização de energia ativa (opção: conexão ao sistema de otimização de energia)

Seu sistema de cocção RATIONAL pode ser equipado com uma interface opcional para um sistema de otimização de energia. Se a potência disponível do seu sistema de cocção for limitada pelo sistema de otimização de energia, o símbolo  aparecerá no rodapé da tela. Se o símbolo  não estiver visível, a potência total da conexão à rede elétrica está disponível.

4.3.2 Ajuda no equipamento**Selecionar ajuda no sistema de cocção**

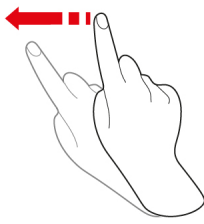
Ao selecionar o ponto de interrogação, você acessará a ajuda oferecida dentro do sistema de cocção. Aqui a operação do seu sistema de cocção é descrita no formato digital. A ajuda é contextual, ou seja, primeiro sempre será exibida a ajuda para o conteúdo da tela atual. Além disso, a função de ajuda oferece informações detalhadas sobre os percursos de cocção individuais, bem como dicas úteis sobre eles.

4.4 Interação com o equipamento**4.4.1 Gestos**

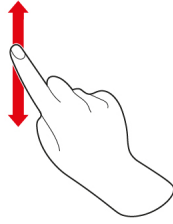
É possível operar o seu equipamento com poucos gestos simples.



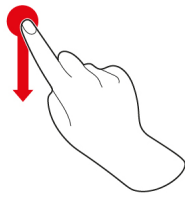
Pressionar



Deslizar



Rolar



Arrastar e soltar

4.4.2 Roda de ajuste central



Ao invés de Gestos [► 17], é possível alterar as configurações girando a roda de ajuste central. Confirme as ações pressionando a roda de ajuste central.

4.5 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
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.6 Abrir e fechar a porta da câmara de cocção



Abrir a porta da câmara de cocção

1. Gire a maçaneta da câmara de cocção para a direita.
2. Se o seu equipamento estiver equipado com uma trava de segurança, primeiro pise no pedal e gire a maçaneta da porta da câmara de cocção para a direita até a posição horizontal.
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 a porta da câmara de cocção e gire a maçaneta para a esquerda até a posição vertical.

4.7 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

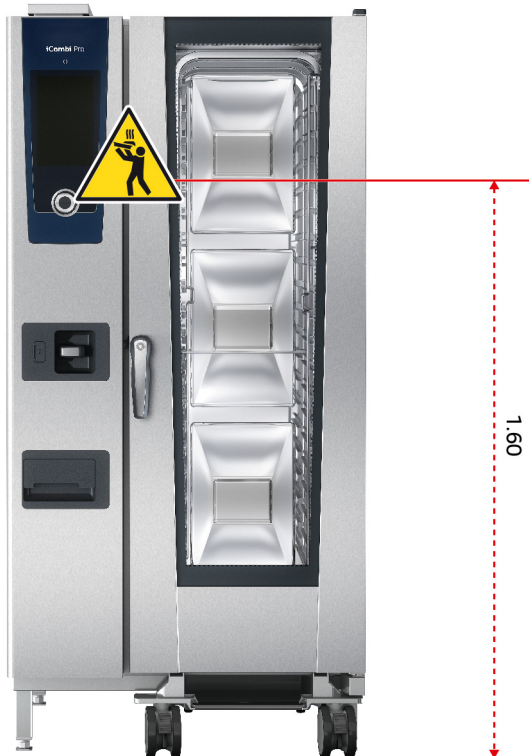
Acessórios para fora

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.

4.8 Colocar o sensor de temperatura de núcleo

O texto a seguir descreve como se deve trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo e com o sensor de temperatura de núcleo opcional com conexão via USB. Com o sensor de temperatura de núcleo USB sous-vide é possível monitorar os alimentos preparados por sous-vide sem estragar o vácuo do saco. Além disso, é possível utilizar um sensor de temperatura de núcleo USB externo em caso de equipamentos de versões sem sensor de temperatura de núcleo interno.

⚠ 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.

⚠ CUIDADO

Sensor de temperatura de núcleo pontiagudo

Se você não trabalhar com cuidado com o sensor de temperatura de núcleo, poderá se machucar com a ponta dele. Isso aplica-se sobretudo aos sensores de temperatura de núcleo USB sous-vide.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo quente.
2. Insira o sensor de temperatura de núcleo para Sous-vide USB no suporte lateral.

OBSERVAÇÃO

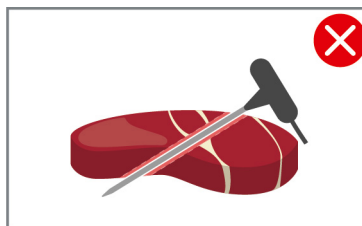
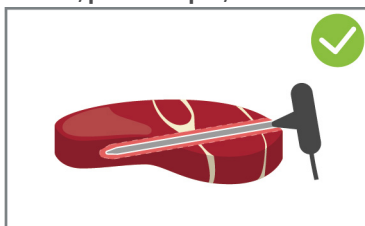
Sensor de temperatura de núcleo pendurado para fora da câmara de cocção

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

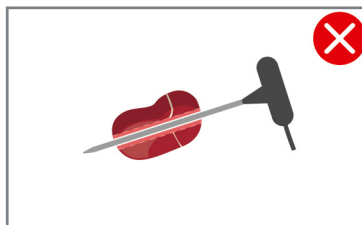
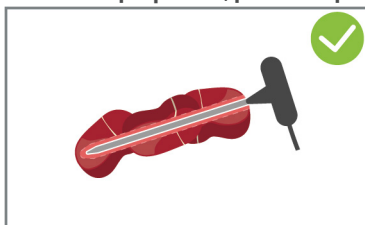
- Se você preparar alimentos muito finos ou líquidos com frequência, recomenda-se utilizar o auxiliar de posicionamento que pode ser adquirido como item opcional. Primeiro coloque o sensor de temperatura de núcleo no auxiliar de posicionamento e, em seguida, no alimento.
- Se o sensor de temperatura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

Carnes, por exemplo, bife

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo inteiro na diagonal de forma que ele entre o máximo possível no alimento.

Pedaços grandes de carne, por exemplo, assados

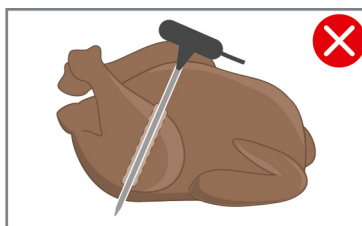
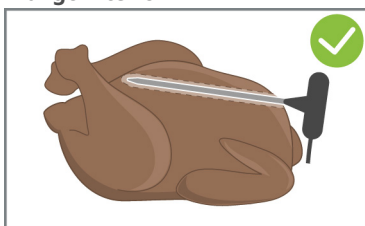
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo inteiro no local mais espesso do alimento.

Alimentos pequenos, por exemplo, goulasch

1. Espete os pedaços no sensor de temperatura de núcleo até que ele fique completamente cheio, da ponta à alça.

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 maior do alimento e continue o percurso de cocção com a opção **Inserir** .

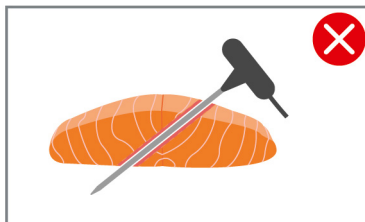
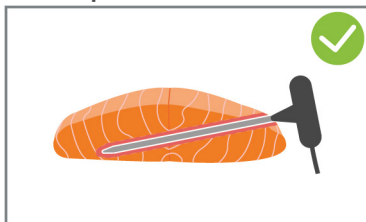
Frango inteiro

1. Insira o sensor de temperatura de núcleo até a alça na parte mais grossa do peito, não muito próximo às costelas.



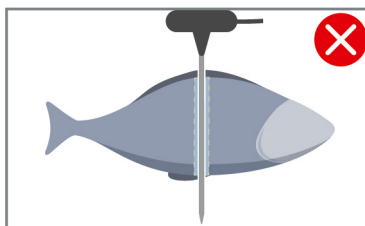
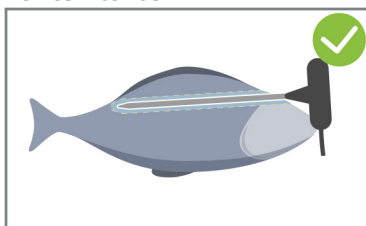
Atente para que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não saia pela barriga do frango. Não insira o sensor de temperatura de núcleo nas coxas.

Filés de peixe



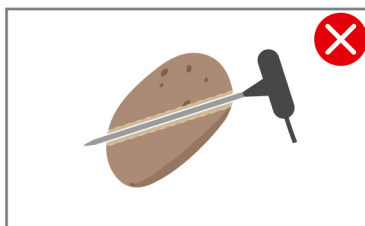
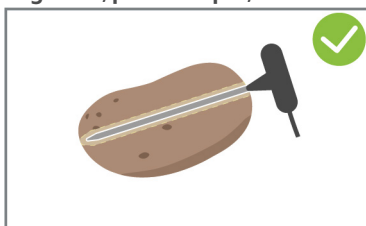
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo inteiro na diagonal de forma que ele entre o máximo possível no alimento.

Peixes inteiros



1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo inteiro no local mais espesso do alimento. Atente para que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não saia pela barriga do peixe.

Legumes, por exemplo, batatas



1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo inteiro no local mais espesso do alimento.

Sopas, molhos, doces

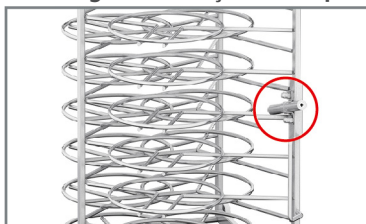
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo no recipiente Gastronorm de forma que ele fique totalmente coberto pelo líquido.
2. Ao mexer o líquido, cuidado para manter o sensor de temperatura de núcleo dentro do recipiente Gastronorm.

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.

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.

Sensor de temperatura de núcleo não reconhecido

✓ O seguinte símbolo será exibido:

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo como descrito nestas instruções.
2. Confirme a correção.

>> O percurso de cocção é realizado corretamente. Se você não confirmar a correção, o percurso de cocção será cancelado e você deverá reiniciá-lo. Alguns poucos percursos de cocção, como **cocção em baixas temperaturas**, por exemplo, continuarão apesar do erro.

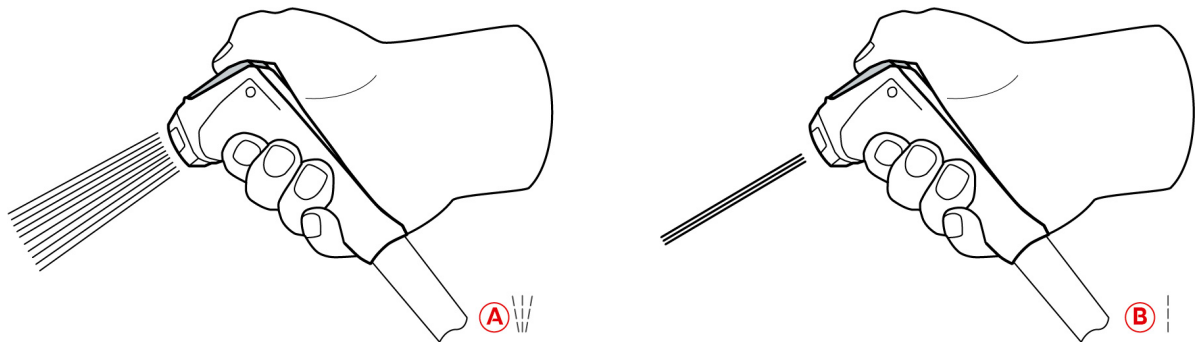
Retirar o sensor de temperatura de núcleo

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.

4.9 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.**

4.10 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

CUIDADO

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.

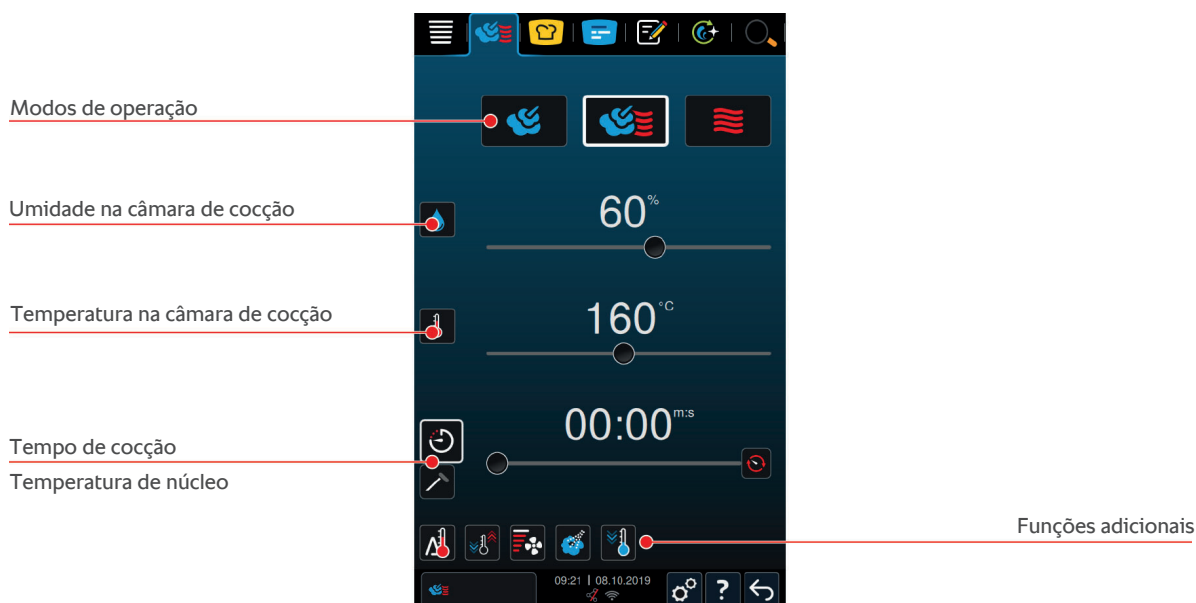
1. Quando o recipiente de coleta de gordura estiver cheio, gire a alça da válvula de esfera para a posição vertical.
 - > A válvula de esfera está fechada.
2. Destrave o fecho de baioneta.
3. Troque o recipiente de coleta de gordura.
4. Descarte a gordura de modo correto. **OBSERVAÇÃO! A gordura e os 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.**

5 Cocção manual



Com os modos de operação manuais, o iCombi Pro auxilia você no seu próprio jeito de fazer arte culinária.

Selecionando o modo de operação, você configura o clima e seleciona se o alimento deve ser preparado a vapor, com ar quente ou com a combinação de vapor e ar quente. Para isso, você configura a temperatura da câmara de cocção, a velocidade do ar e o tempo de cocção e toma todas as decisões necessárias. Assim, você tem o controle de que o alimento ficará exatamente como você quer.



5.1 Ajustar o resultado de cocção conforme desejado

5.1.1 Parâmetro de cocção



Temperatura na câmara de cocção

Com esse parâmetro, você configura a temperatura na câmara de cocção. Ao configurar a temperatura para a temperatura de ebulição no modo de operação **Vapor**, o seguinte símbolo será exibido:

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

1. Pressione e segure a tecla:
 - > Após dois segundos, a temperatura atual da câmara de cocção é exibida permanentemente.
2. Para voltar para os valores de parâmetros configurados, pressione e segure a tecla novamente.



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.



Tempo de cocção

Com esse parâmetro de cocção, você configura o tempo durante o qual os alimentos serão preparados. Se você tiver configurado o tempo de cocção, o parâmetro de cocção **temperatura de núcleo** não estará disponível.

Como alternativa, você pode deixar o seu equipamento funcionando permanentemente com as configurações realizadas. Para isso, ligue o funcionamento contínuo.

1. Se você quiser operar seu sistema de cocção no funcionamento contínuo, pressione  ou deslize o regulador do tempo de cocção totalmente para a direita até a seguinte mensagem ser exibida: **Funcionamento contínuo**



Temperatura de núcleo

Com esse parâmetro de cocção, você determina o valor da temperatura de núcleo do alimento. Se você tiver configurado a temperatura de núcleo, o parâmetro de cocção **tempo de cocção** não estará disponível.

5.1.2

Funções adicionais



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.



Estabelecer o clima

Com essa função, a temperatura da câmara de cocção é ajustada para o valor alvo de um percurso de cocção. Quando você muda de um processo de cocção no qual você grelha um alimento, por exemplo, para outro no qual você assa um alimento, a câmara de cocção é resfriada. Quando você troca de assar para grelhar, a câmara de cocção é aquecida.



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.



Vaporização

Com essa função adicional, água é pulverizada no elemento de aquecimento durante a cocção pelo bico de umidificação. A superfície do alimento é umidificada, o vapor condensa e você consegue uma crosta crocante com o uso ideal do forno. A temperatura da câmara de cocção deve ficar entre 30°C e 260°C.

1. Pressione e segure a tecla: 

>> O bico de umidificação pulverizará água no rotor do ventilador enquanto você pressionar a tecla.



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: 

> Selecione a temperatura para qual a câmara de cocção deve ser resfriada.

2.  **ADVERTÊNCIA! Perigo de escaldamento! O vapor quente jorra da câmara de cocção quando a porta é aberta.** Abra a porta da câmara de cocção.

>> **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de lesão! A turbina do ventilador não freia quando a porta da câmara de cocção é aberta. Não toque na turbina do ventilador em movimento.** A velocidade da turbina do ventilador aumentará. A câmara de cocção será resfriada.

5.1.3 Solicitações e informações

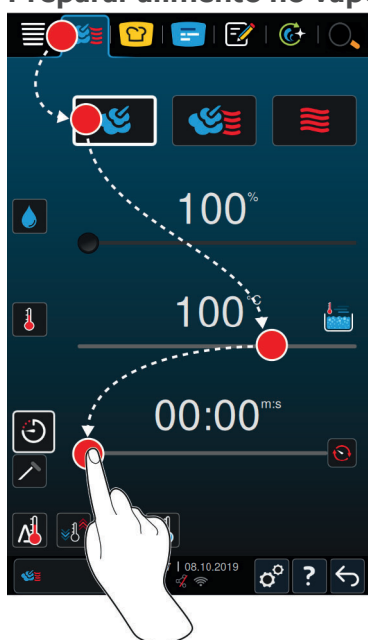
Durante o processo de cocção, as mesmas solicitações e informações dos percursos de cocção inteligentes podem ser exibidas.

5.2 Vapor

5.2.1 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 [▶ 32] ▪ Descongelar ▪ Conservar	100%	30°C – 130 °C

5.2.2 Preparar alimento no vapor



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
 - > Aquecendo o equipamento. Para isso, primeiro é necessário ajustar o tempo ou o sensor de temperatura de núcleo.
3. Configure a temperatura da câmara de cocção desejada.
4. Configure o tempo de cocção.
5. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla:
6. Configure a temperatura de núcleo.

- > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento.
- 7. Carregue o equipamento.
- >> O percurso de cocção continua. 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.

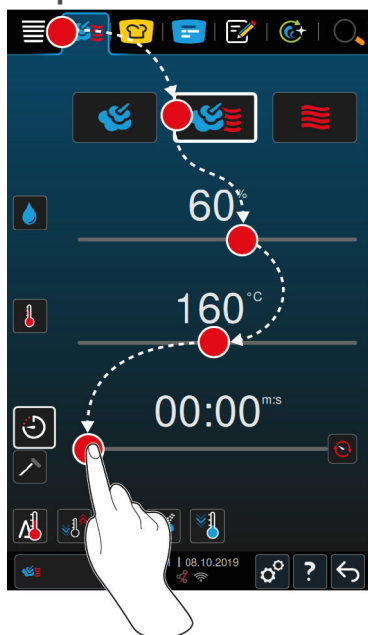
5.3 Combinação de vapor e ar quente

5.3.1 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.

5.3.2 Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 - > O sistema de cocção aquece até a temperatura definida.
2. Ajuste a umidade desejada na câmara de cocção com precisão percentual.
3. Configure a temperatura da câmara de cocção desejada.
4. Configure o tempo de cocção. 
 - > O tempo de cocção começa a decorrer após 5 segundos sem mais entradas ou diretamente após pressionar o botão giratório.
5. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla: 
6. Configure a temperatura de núcleo.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento.
7. Carregue o equipamento.

>> O percurso de cocção continua. 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.

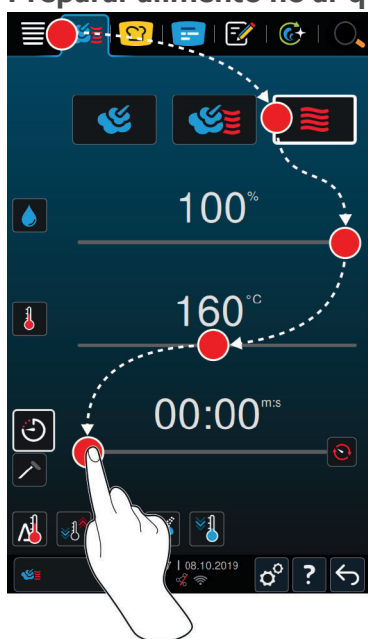
5.4 Ar quente

5.4.1 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
quente	▪ Panificação ▪ Assar ▪ Grelhar ▪ Fritar ▪ Gratinar ▪ Glacear	0 – 100%	30°C – 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.

5.4.2 Preparar alimento no ar quente

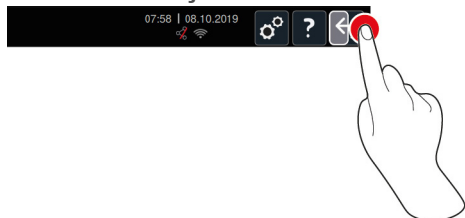


1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
 - > O sistema de cocção aquece até a temperatura definida.
3. Pressione a tecla: para configurar a umidade máxima permitida na câmara de cocção.
4. Configure a temperatura da câmara de cocção desejada.
5. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla:
6. Configure o tempo de cocção.
 - > O tempo de cocção começa a decorrer após 5 segundos sem mais entradas ou diretamente após pressionar o botão giratório.
7. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla:
8. Configure a temperatura de núcleo.

- > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento.
- 9. Carregue o equipamento.
- >> O percurso de cocção continua. 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.

5.5

Cancelar cocção manual



1. Pressione e segure a tecla: ↩
 - > O processo de cocção é cancelado. A tela de início é exibida.

6 Cocção 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 Percursos de cocção Sous-vide [► 32].



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.

6.1 Percursos de cocção Sous-vide

Esses percursos de cocção só estão acessíveis ao usar o acessório sensor de temperatura de núcleo Sous-vide USB.

Sous-vide aves

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar pedaços de aves em sacos a vácuo na cocção sous-vide.

Sous-vide carne

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar pedaços de carne bovina, suína, cordeiro e caça em sacos a vácuo na cocção sous-vide.

Sous-vide peixe

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar peixes, filés de peixe ou frutos do mar em sacos a vácuo na cocção Sous-vide.

Sous-vide acompanhamentos

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar legumes ou acompanhamentos em sacos a vácuo na cocção Sous-vide.

7 Pasteurizar

Ao pasteurizar, o alimento é aquecido para reduzir germes e micro-organismos e prolongar a vida útil. O alimento é preparado, colocado em recipientes adequados e aquecido suavemente em temperaturas controladas. Assim, o sabor é preservado e a segurança e a qualidade dos alimentos são garantidas.

7.1 Percursos de cocção Pasteurizar

Esses percursos de cocção só estão acessíveis ao usar o acessório sensor de temperatura de núcleo Sous-vide USB.

Pasteurizar

Selecione esse percurso de cocção se quiser pasteurizar.

Pasteurizar aves

Selecione esse percurso de cocção se quiser pasteurizar pedaços de aves em embalagem a vácuo para aumentar a validade do consumo. A vida útil aumenta até 2 meses se o processo for higiênico e as temperaturas de armazenamento forem $< 3^{\circ}\text{C}$.

Pasteurizar_carne

Selecione este percurso de cocção se quiser pasteurizar carne.

Pasteurizar ovos

Selecione esse percurso de cocção se quiser pasteurizar ovos para melhorar a durabilidade. A vida útil aumenta até 2 meses se o processo for higiênico e as temperaturas de armazenamento forem $< 3^{\circ}\text{C}$.

Pasteurizar produto pronto

Selecione esse percurso de cocção se quiser pasteurizar produtos pré-cozidos em embalagens a vácuo para melhorar a durabilidade. Esse percurso de cocção é especialmente adequado para a produção dos seus produtos pré-prontos.

Pasteurizar recipientes de serviço

Selecione esse percurso de cocção se quiser aquecer e pasteurizar pratos prontos em recipientes GN que serão servidos.

8 Defumar

Ao defumar, o alimento é tratado com fumaça aromática para conferir um sabor intenso e um toque especial. O alimento é preparado, temperado ou marinado e, em seguida, aromatizado no modo de defumação do sistema de cocção.

8.1 Percursos de cocção Defumar

Esses percursos de cocção estão disponíveis exclusivamente para os usuários do novo VarioSmoker com conexão USB.

Defumação a quente aves

Selecione esse percurso de cocção para defumar aves. Aqui é possível determinar a temperatura de núcleo desejada e o tempo de cocção.

Defumação a quente peru

Selecione esse percurso de cocção para defumar peru. Aqui é possível determinar a temperatura de núcleo desejada e o tempo de cocção.

Defumação a quente peixe

Selecione esse percurso de cocção para defumar peixes. Eles também podem ser preparados em paralelo. Aqui é possível determinar a temperatura de núcleo desejada e o tempo de cocção.

Defumação a quente acompanhamentos

Selecione esse percurso de cocção para defumar acompanhamentos ou para preparar componentes e pratos vegetarianos ou veganos. Eles também podem ser preparados em paralelo. Nesse caso, é possível determinar a temperatura e o tempo de cocção desejados.

Defumar em baixas temperaturas

Selecione esse percurso de cocção para defumar suavemente peças de carne e assá-las ao mesmo tempo. Aqui é possível determinar a temperatura de núcleo desejada e o tempo de cocção.

Brasear/guisar e defumar

Selecione esse percurso de cocção para defumar suavemente pedaços de carne e braseá-los/guisá-los ao mesmo tempo. Aqui é possível determinar a temperatura de núcleo desejada e o tempo de cocção.

9 Cocção em baixas temperaturas

O preparo de produtos de carne e de aves grandes nos equipamentos convencionais requer ampla experiência e um grande esforço com o monitoramento. Além disso, os equipamentos ficam bloqueados por horas. Com o seu sistema de cocção, é possível superar esses desafios tranquilamente: refogue, cozinhe ou estufe alimentos lentamente e sob baixas temperaturas nos períodos de baixa produção, por exemplo, de tarde ou quando não há pedidos. Assim, você consegue usar o seu equipamento de forma ideal por até 24 horas por dia. E, quando quiser preparar alimentos durante a noite, é possível economizar energia com as tarifas noturnas.



DICA

Se a luz cair durante o preparo sob baixas temperaturas, o percurso de cocção será interrompido. Se a queda de energia durar menos de 15 minutos, o percurso de cocção continuará. Se a queda de energia durar mais de 15 minutos, o equipamento altera-se para o modo de espera (standby) após a queda de energia. Você precisa reiniciar o percurso de cocção a partir do momento em que houve a queda de energia ou terminar de preparar o alimento manualmente.

10 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.

10.1 Configurar peso do prato à la carte

Antes de iniciar o Finishing, configure o peso de um prato vazio. Usando esta informação, o equipamento ajusta as etapas de cocção de maneira a obter um resultado de Finishing ideal e não permitir a condensação da umidade nos pratos.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Cozinhar**
3. Pressione a tecla:  **Peso do prato à la carte**
4. Selecione um dos valores a seguir:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10.2 Configurar peso do prato para banquetes

OBSERVAÇÃO

Após carregar, coloque o sensor de temperatura de núcleo no tubo de cerâmica do lado direito da armação móvel de carga múltipla para pratos para evitar danificá-lo.

Antes de iniciar o Finishing, configure o peso de um prato vazio. Usando esta informação, o equipamento ajusta as etapas de cocção de maneira a obter um resultado de Finishing ideal e não permitir a condensação da umidade nos pratos.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Cozinhar**
3. Pressione a tecla:  **Peso do prato para banquetes**
4. Selecione um dos valores a seguir:
 - <750 g

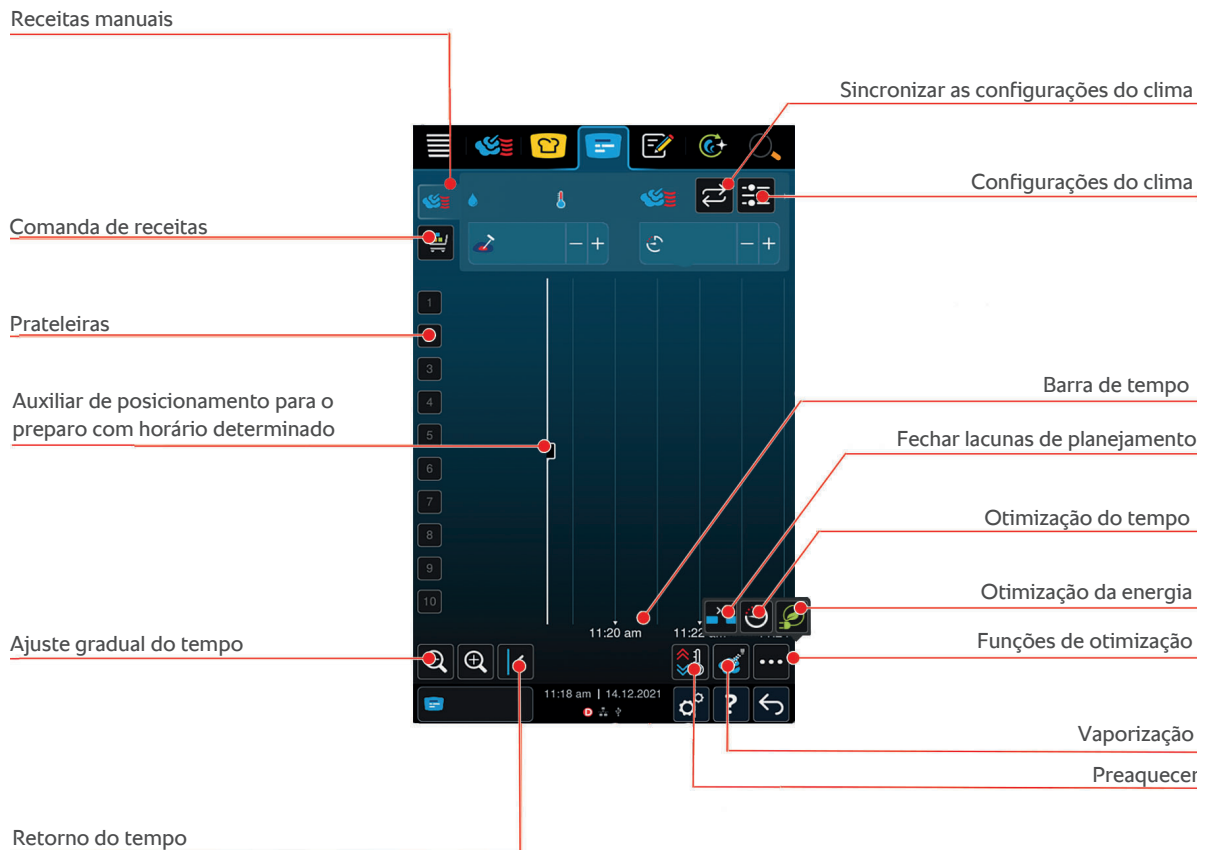
- 750 g – 899 g
- 900 g – 1099 g
- >1100 g

11 iProductionManager



O iProductionManager organiza todo o processo de produção de forma inteligente e flexível. Ele sabe quais produtos podem ser preparados juntos, a sequência ideal do preparo dos pratos e monitora o percurso de cocção.

O iProductionManager avisa quando é preciso carregar ou retirar um alimento. Você pode decidir se quer preparar os alimentos com otimização de energia, de tempo ou em um período determinado. O iProductionManager organiza a sequência de preparação dos pratos de forma inteligente. Para você, isso significa ter tudo sob controle, sem precisar verificar nem monitorar nada e alcançando uma alta eficiência na produção dos pratos.



11.1 Criar comandas manuais

Você pode adicionar comandas manuais ao iProductionManager. Primeiro, ajuste a temperatura e, então, selecione se a comanda deve ser criada com ajuda do tempo de cocção ou da temperatura do núcleo. Observe: Se você cozinhar o alimento com o sensor de temperatura de núcleo integrado, ao mesmo tempo é possível colocar apenas uma comanda manual com temperatura de núcleo na barra de tempo.



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. Pressione a tecla:
 4. Selecione o modo de operação, Vapor [► 28] , Calor combinado [► 29] ou Ar quente [► 30] .
 5. Adapte os parâmetros de cocção como você desejar. Você também pode configurar a velocidade do ventilador. Para isso, pressione a tecla: .
 6. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla:
 7. Se quiser aumentar ou reduzir a temperatura de núcleo ou prolongar ou reduzir o tempo de cocção, gire o botão de ajuste central ou pressione as teclas: ou
 8. Pressione a tecla até atingir a configuração desejada.
- >> Você pode colocar as comandas agora [► 41].

11.2 Prancheta de receitas

Você pode adicionar qualquer percurso de cocção inteligente, programa ou carrinho de compras que desejar à prancheta de receitas. Se você não armazenar a prancheta de receitas em salvar carrinho de compras [► 52], ela será substituída assim que um novo carrinho de compras for carregado.

11.2.1 Adicionar percursos de cocção inteligentes

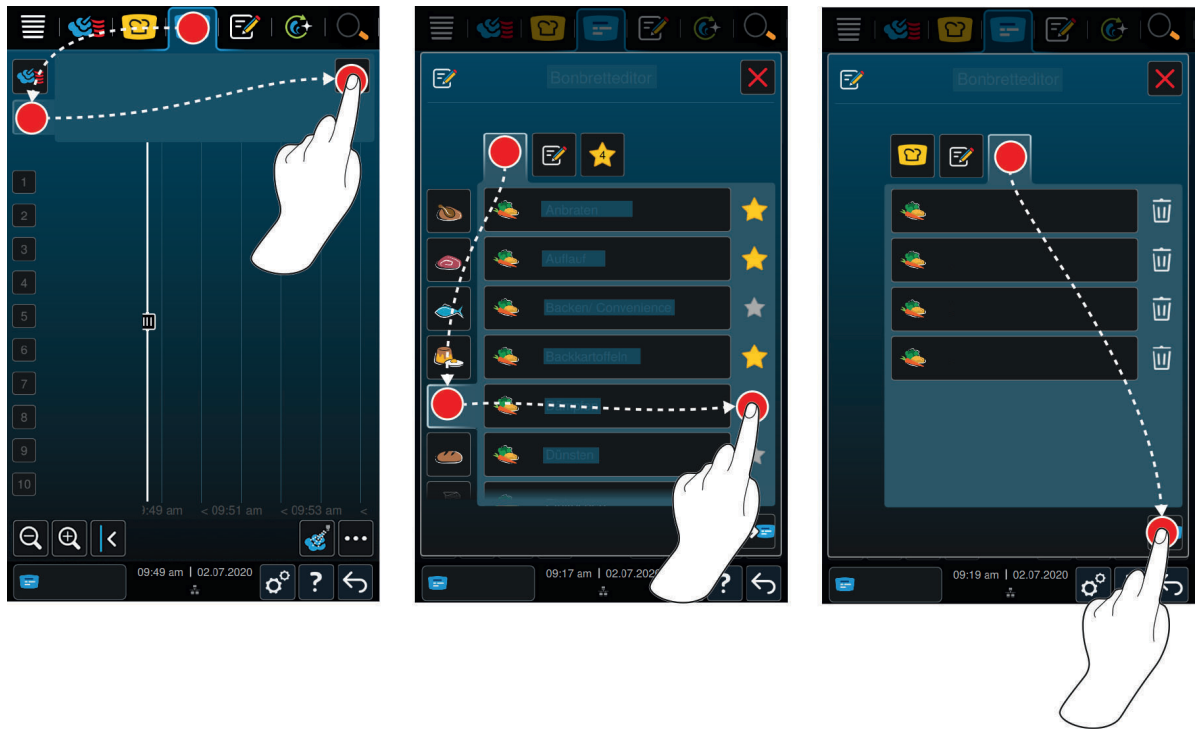
1. Para enviar um percurso de cocção inteligente do iCookingSuite ao iProductionManager, pressione a tecla na barra do menu:
 2. Ao lado do percurso de cocção desejado, pressione a tecla:
 3. Pressione a tecla:
- >> O percurso de cocção inteligente é enviado ao iProductionManager e exibido na prancheta de receitas.

11.2.2 Adicionar programas e carrinhos de compras

1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Para enviar ao iProductionManager um programa inteligente, manual ou salvo, pressione a seguinte tecla ao lado do programa desejado:
3. Pressione a tecla:

- > O programa é enviado ao iProductionManager e exibido na prancheta de receitas.
- 4. Para enviar um carrinho de compras ao iProductionManager, pressione o carrinho de compras desejado.
 - > O carrinho de compras é enviado ao iProductionManager. Todos os programas são exibidos na prancheta de receitas.

11.2.3 Editor da prancheta de receitas



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: 
 3. Pressione a tecla: 
 4. Para adicionar percursos de cocção inteligentes ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
 - > Todos os percursos de cocção inteligentes são exibidos.
 5. Navegue pela lista ou selecione um modo de operação e pressione o percurso de cocção desejado em seguida.
 - > O percurso de cocção será marcado com  e adicionado à comanda de receitas.
 6. Para adicionar programas do modo de programação ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
 - > Todos os programas salvos são exibidos. Se você ainda não tiver criado nenhum programa, essa área estará vazia.
 7. Navegue pela lista ou selecione os programas manuais ou inteligentes e pressione o programa desejado em seguida.
 - > O programa será marcado com  e adicionado à comanda de receitas.
 8. Para verificar a elaboração da comanda de receitas, pressione a tecla: 
 9. Para apagar um percurso de cocção inteligente ou um programa, pressione a tecla: 
 10. Para atualizar a prancheta de receitas, pressione a tecla: 
- >> Os percursos de cocção inteligentes ou programas são exibidos na prancheta de receitas. Você pode colocar as comandas agora [► 41].

11.3 Temporizador

Você pode colocar um temporizador, inclusive quando a verificação de combinação [► 42] impedir a colocação de uma comanda. O temporizador é uma comanda com tempo que normalmente corresponde a 5 minutos. O temporizador não tem um clima próprio, ou seja, ao configurá-lo, nenhum clima será criado ou influenciado. É possível ajustar a duração do temporizador como você desejar e colocá-lo na hora atual no futuro.



1. Para colocar o temporizador na hora atual, pressione-o primeiro na comanda de receitas e, em seguida, selecione o nível da prateleira desejado.
 - > O temporizador foi posicionado na hora atual.
 2. Para colocar o temporizador no futuro, puxe-o para o nível da prateleira desejado e ajuste a hora de início requerido.
 3. Para deslocar o temporizador para outro nível da prateleira e alterar a hora de início, pressione e segure o temporizador.
 4. Mova o temporizador para a posição desejada.
 5. Para prolongar ou encurtar o tempo do temporizador, pressione-o rapidamente.
 6. Gire o botão de ajuste central ou pressione as teclas: **+** ou **-**
 - > Os ajustes são assumidos após uma breve espera.
- >> Quando o tempo do temporizador acabar, será solicitado que você descarregue o equipamento. Ao lado do nível da prateleira é exibido o símbolo . O tempo de cocção está em 00:00.

11.4 Colocar comandas

- ✓ Você criou comandas manuais [► 38], carrinhos de compras [► 39] ou uma comanda de receitas [► 40].
1. Mova uma comanda para o nível da prateleira desejado.
 - > Para melhor orientação, o nível da prateleira, no qual você deseja colocar a comanda, é destacado em azul. Outro meio auxiliar é o horário exibido na comanda.
 - > Se o nível da prateleira estiver marcado em amarelo ou vermelho, você não pode colocar a comanda sem deslocar as comandas já colocadas. Outras informações aqui: Verificação de combinação [► 42] e lógica de colocação [► 42]
 2. Se você tiver colocado várias comandas, escale a barra de tempo para obter uma visão geral. Para isso, pressione a tecla:

As seguintes opções estão disponíveis para otimizar a colocação de comandas:

- Preencher as lacunas do planejamento [► 43]
- Otimização do tempo [► 43]
- Otimização da energia [► 44]

- Cozinhar com prazo [▶ 45]

Se você colocar comandas no horário real, uma barra vertical amarela ou azul é exibida:

- Uma barra amarela sinaliza que a câmara de cocção é aquecida.
- Uma barra azul sinaliza que a câmara de cocção é resfriada com a função "Resfriar".
- A largura da barra sinaliza a duração do aquecimento ou resfriamento.

Quando a temperatura desejada for atingida, será solicitado que você carregue o equipamento. O símbolo  é exibido ao lado do nível da prateleira.

Depois de ter carregado o equipamento, ao lado do nível da prateleira é exibido por quanto tempo o alimento ainda permanece na câmara de cocção.

Quando o processo de cocção da comanda estiver concluído, você é solicitado a descarregar o equipamento. O símbolo  é exibido ao lado do nível da prateleira. O tempo de cocção está em 00:00.

11.4.1 Verificação de combinação

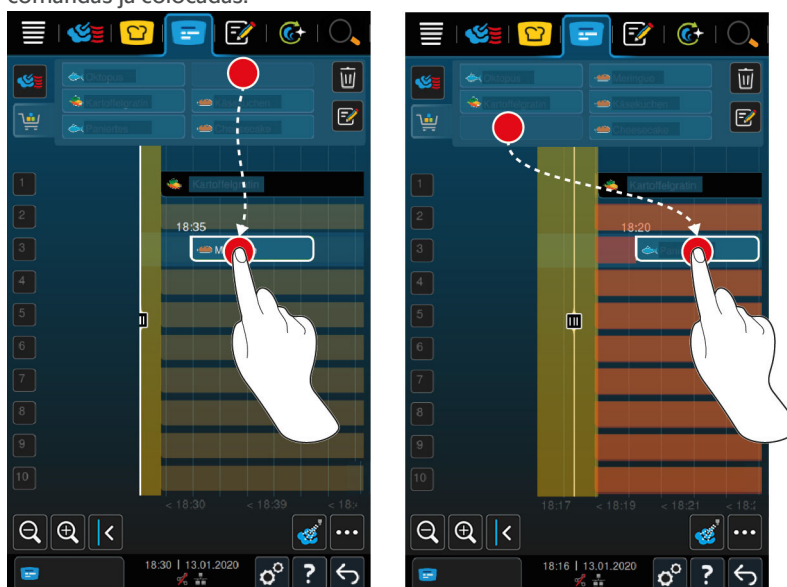
A cada comanda que você deseja colocar no iProductionManager, é verificado se a nova comanda é adequada para as comandas já colocadas e se ela pode ser colocada no horário selecionado. As comandas são separadas com base nos 3 valores a seguir e verificadas independentemente umas das outras:

- A cada comanda é atribuído um modo de operação. É verificado se os modos de operação são adequados entre eles.
- A cada comanda é atribuída uma temperatura da câmara de cocção. É verificado se as temperaturas na câmara de cocção são adequadas entre elas.
- A cada modo de operação é atribuída uma umidade da câmara de cocção. É verificado se as umidades na câmara de cocção de operação são adequadas entre elas.

São verificados tanto modos de operação manuais quanto também percursos de cocção inteligentes, a fim de saber se podem ser combinados. Você só pode combinar percursos de cocção que cozinham em clima constante. Percursos de cocção que passam por diferentes temperaturas como, por ex., ao cozinhar em baixas temperaturas, não podem ser combinados com outras comandas. Por isso, só é possível combinar programas manuais de um nível.

11.4.2 Logística de colocação

Com base na verificação da combinação, o iCombi Pro decide em qual local a comanda deve ser colocada. Dependendo do resultado da verificação, as comandas são colocadas da maneira ideal no iProductionManager. Uma marcação colorida dos níveis da prateleira sinaliza no iProductionManager se uma nova comanda influencia comandas já colocadas:



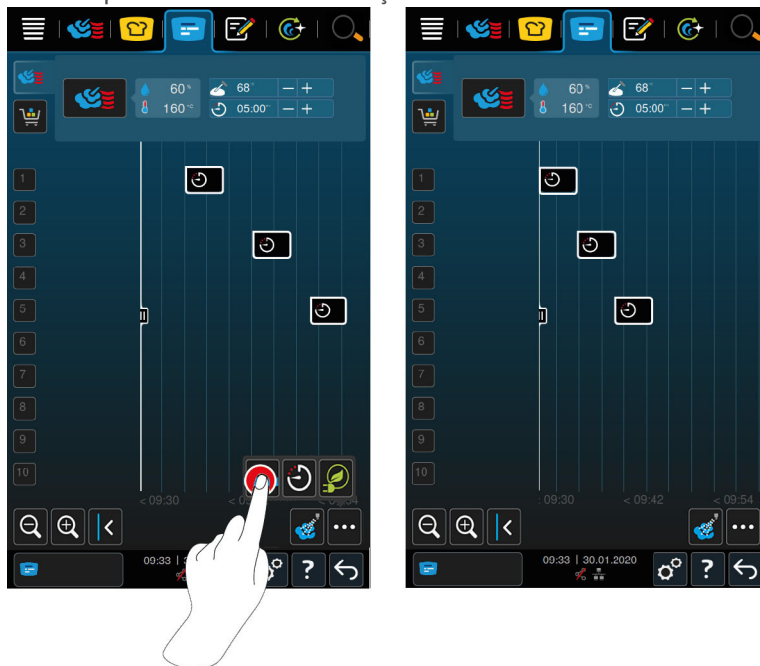
- Se os níveis da prateleira estiverem marcados em amarelo, você pode colocar uma comanda, mas outras comandas já colocadas são deslocadas.

- Se o fundo estiver vermelho, não é possível colocar a comanda porque uma comanda já está sendo processada.

Se você deslocar uma comanda, o bloco completo, no qual a comanda foi colocada após a verificação da combinação, é deslocado.

11.4.3 Preencher as lacunas do planejamento

Você pode deixar o equipamento fechar automaticamente as lacunas temporais, que foram geradas em todos os níveis da prateleira durante a colocação de comandos.



✓ Você criou e colocou comandas.

1. Pressione a tecla: 

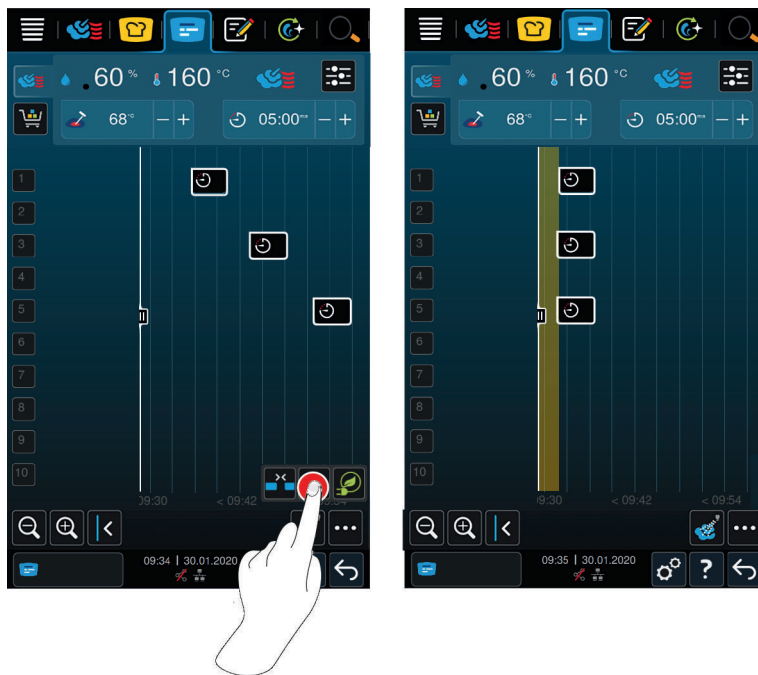
> Será perguntado se você realmente deseja fechar as lacunas do planejamento. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.**

2. Confirme a pergunta com: **OK**

>> As lacunas temporais entre as comandas são fechadas. O posicionamento entre as comandas é mantido. O posicionamento das comandas na barra de tempo pode ser alterado.

11.4.4 Otimização do tempo

As comandas já colocadas no iProductionManager podem ser otimizadas automaticamente pelo iCombi Pro, de maneira que os pratos sejam preparados em uma sequência ideal e as lacunas temporais sejam fechadas. A sequência temporal e a colocação nos níveis da prateleira são mantidas.



✓ Você criou e colocou comandas.

1. Pressione a tecla:

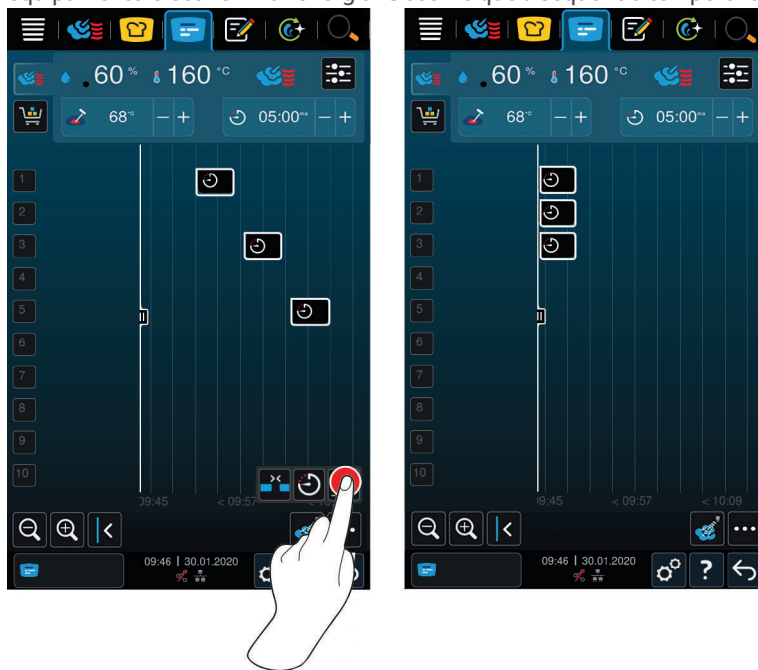
> É perguntado se as lacunas temporais realmente devem ser fechadas. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.**

2. Confirme a pergunta com: **OK**

>> Dependendo da verificação de combinação [► 42] as comandas são colocadas novamente.

11.4.5 Otimização da energia

As comandas já colocadas no iProductionManager podem ser otimizadas automaticamente pelo iCombi Pro, de maneira que os pratos sejam preparados com a energia ideal. Assim, é possível otimizar o aproveitamento do equipamento e economizar energia. Observe que a sequência temporal das comandas pode ser alterada.



✓ Você criou e colocou comandas.

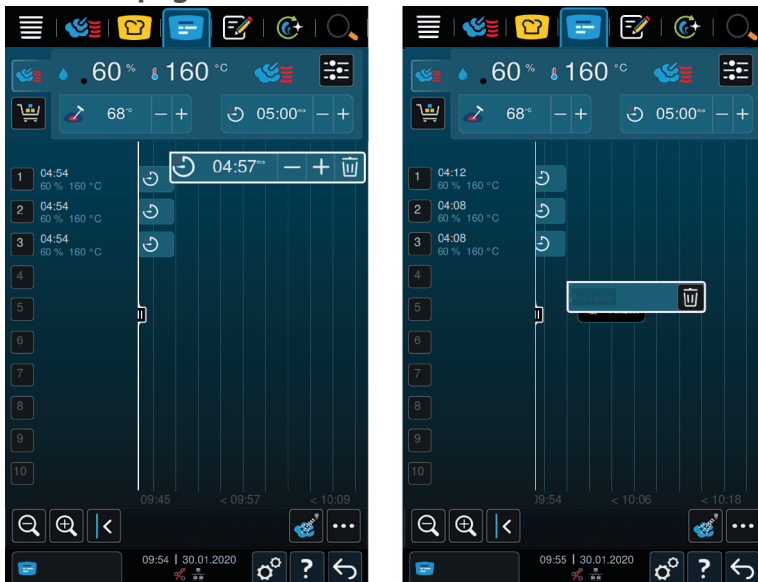
1. Pressione a tecla: 

> É perguntado se as comandas realmente devem ser organizadas com otimização de energia. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.**

2. Confirme a pergunta com: OK

>> Dependendo da verificação de combinação [▶ 42] as comandas são colocadas novamente.

11.5 Editar e apagar comandas



Comandas manuais

Caso você tenha colocado uma comanda manualmente, posteriormente será possível prolongar a temperatura de núcleo ou o tempo de cocção. Não é possível editar o clima ajustado.

1. Pressione a comanda.

> As configurações da comanda são exibidas.

2. Se quiser aumentar ou reduzir a temperatura de núcleo ou prolongar ou reduzir o tempo de cocção, pressione as teclas:  ou 

3. Para apagar a comanda, pressione a tecla: 

Comandas e programas inteligentes

Várias comandas e programas inteligentes podem ser configurados posteriormente após serem adicionados. Em outros, somente é possível apagar a comanda.

1. Se quiser aumentar ou reduzir a temperatura de núcleo ou prolongar ou reduzir o tempo de cocção, pressione as teclas:  ou 

2. Para apagar a comanda, pressione a tecla: 

11.6 Cozinhar com prazo

No iProductionManager é possível planejar pratos de maneira que o cozimento dos pratos comece no mesmo horário ou que os pratos fiquem prontos no mesmo horário. Este planejamento pode ser realizado não apenas no horário atual, mas também no futuro. Para isso, coloque as comandas à frente ou atrás do auxiliar de posicionamento. Quando você inicia o iProductionManager, o auxiliar de posicionamento marca o tempo real. Se você deslocar o auxiliar de posicionamento para a direita, altere a barra de tempo para o futuro.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

2. Para ativar o auxiliar de posicionamento, pressione-o e, em seguida, arraste-o para o horário desejado na barra de tempo. Se você deslocar o auxiliar de posicionamento para a borda direita da tela, a barra de tempo é deslocada para o futuro.

3. Posicione as comandas desejadas à direita ou à esquerda do auxiliar de posicionamento.
 - > Se você colocar uma comanda à esquerda do auxiliar de posicionamento, o final da comanda é definido neste horário. Seus pratos são feitos ao mesmo tempo.
 - > Se você colocar uma comanda à direita do auxiliar de posicionamento, o início da comanda é definido neste horário. O preparo do alimento começa quando você clica duas vezes no ícone de deslocamento no auxiliar de posicionamento.

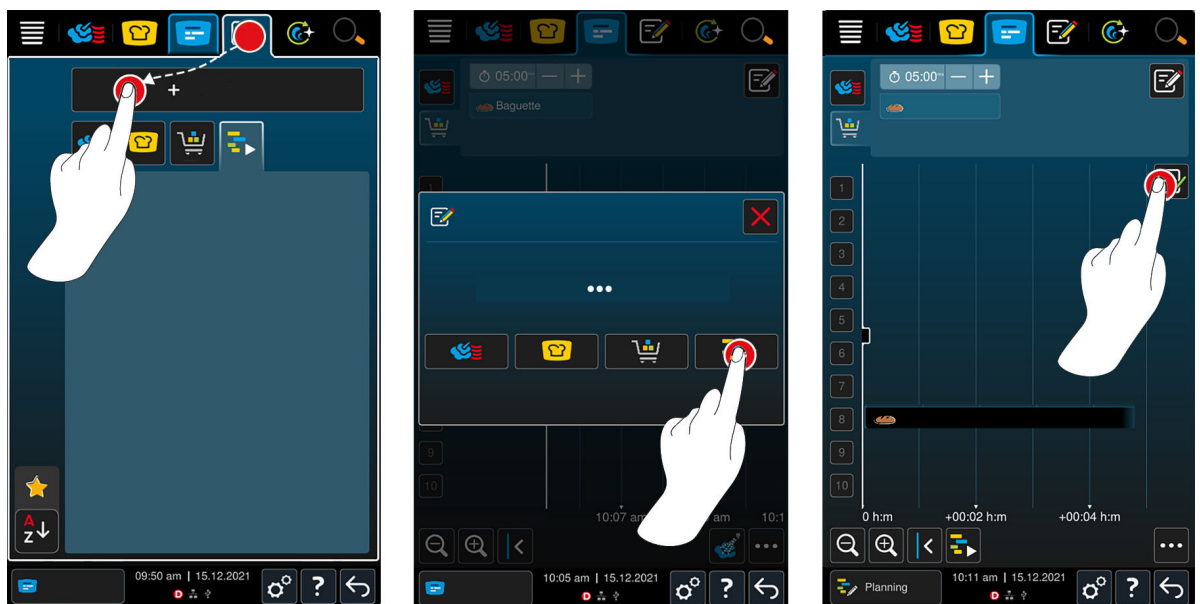
11.7 Planejamento

Com a função de planejamento do iProductionManager, você deve colocar as comandas apenas uma vez para poder acessá-las a qualquer momento.

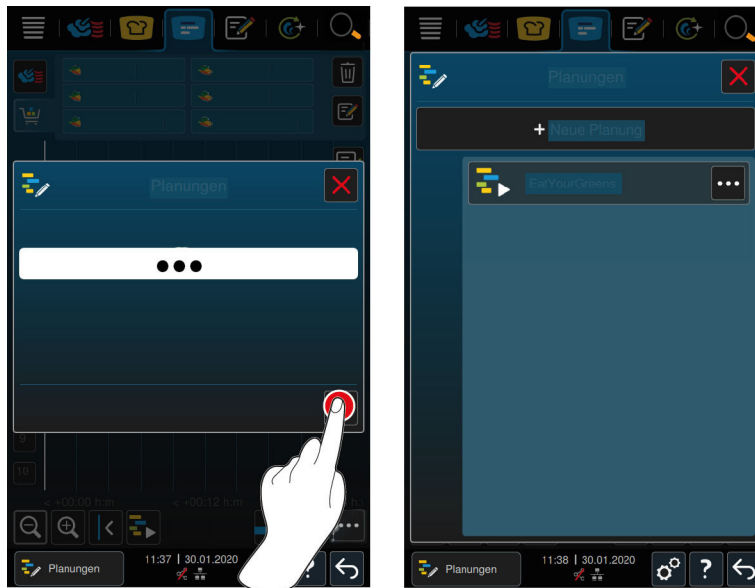


- Não é possível salvar comandas já editadas como planejamento.
- A função adicional **Vaporização** não está disponível durante o planejamento.

11.7.1 Criar planejamentos



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 2. Na barra do menu, pressione a tecla:
 3. Pressione a tecla: **+Novo planejamento**
 4. Pressione a tecla:
 - > O auxílio de posicionamento desliza na borda esquerda da tela. A escala da barra de tempo muda da indicação do horário atual para a indicação dos minutos. Agora você pode colocar comandas independentemente do horário.
 5. Posicione as comandas desejadas. Você pode colocar até 30 comandas.
- Para a otimização do planejamento estão disponíveis as seguintes funções:
- Preencher as lacunas do planejamento [► 43]
 - Otimização do tempo [► 43]
 - Otimização da energia [► 44]
1. Para iniciar o planejamento sem salvar, pressione a tecla:
 2. Para salvar o planejamento, pressione a tecla:



3. Digite um nome.
 4. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
- >> O planejamento é exibido na lista de planejamento.

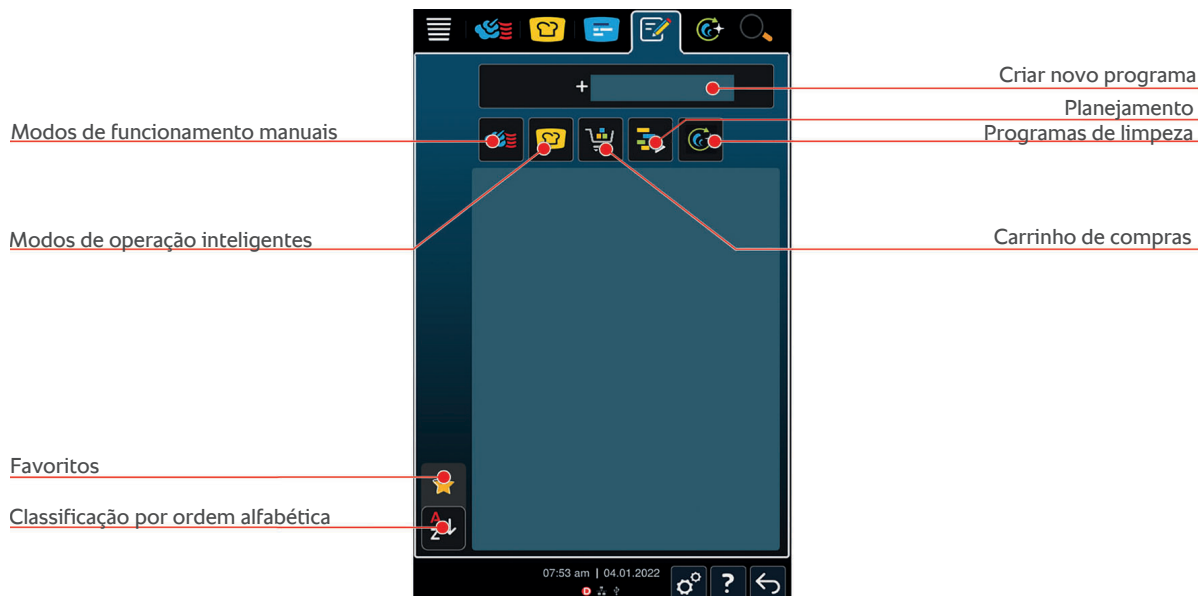
11.7.2 Iniciar planejamentos

- ✓ Você criou planejamentos [► 46].
 - ✓ O iProductionManager não está processando nenhuma comando no momento. Quando comandas são processadas, uma mensagem é exibida, avisando que todas as comandas devem ser interrompidas antes de iniciar o planejamento.
1. Pressione a tecla:  no menu, em *Programação*.
 2. Pressione o planejamento desejado.
- >> O planejamento inicia imediatamente. As comandas são colocadas nas prateleiras de acordo com o planejamento. As comandas na pracheta são substituídas pelas comandas incluídas no planejamento.

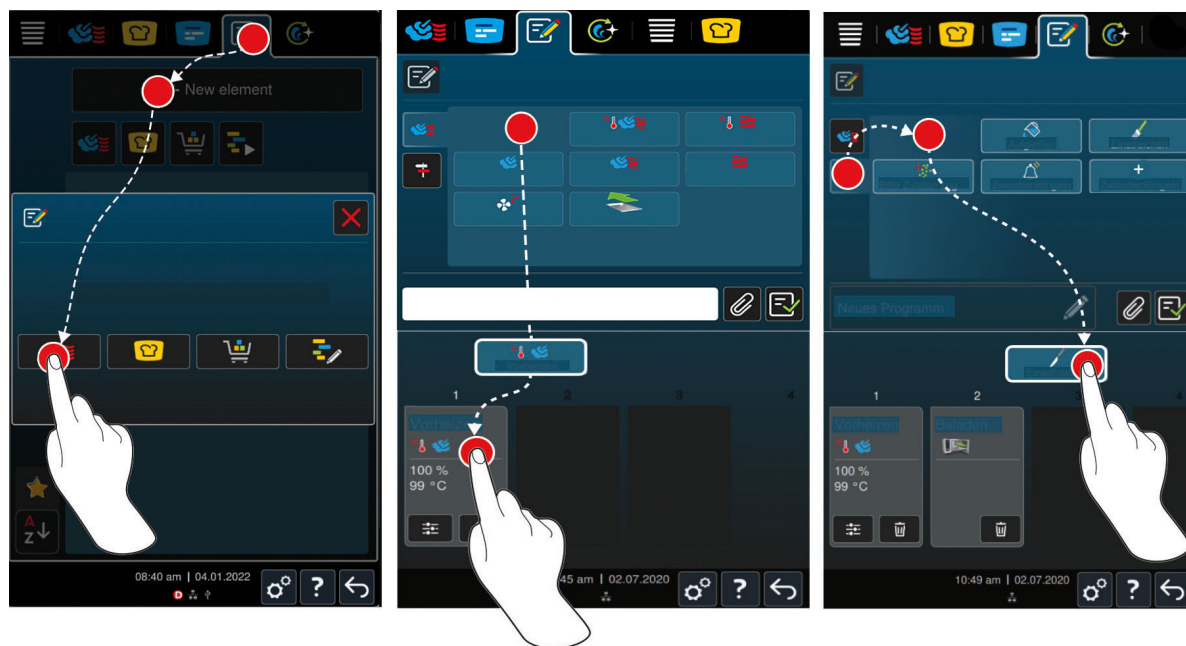
12 Modo de programação



No modo de programação, você pode criar, salvar e gerenciar seus próprios programas manuais [▶ 48], percursos de cocção inteligentes [▶ 50] e carrinhos de compras [▶ 52]. Todos os modos de operação manuais [▶ 26], percursos de cocção inteligentes, programas de limpeza [▶ 55] e carrinhos de compras predefinidos estão disponíveis.

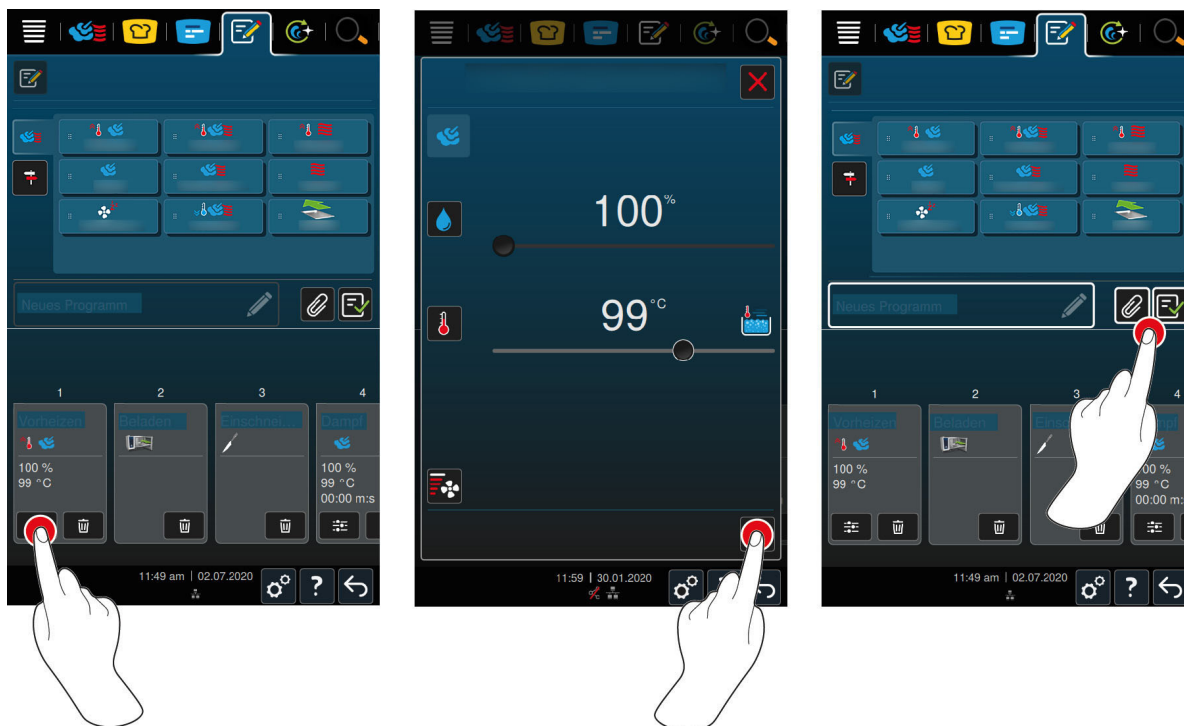


12.1 Criar programa manual



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla: **+ Novo elemento**
3. Pressione a tecla:
- > É exibida uma visão geral das etapas de cocção disponíveis.
4. Selecione as etapas de cocção desejadas e arraste-as para a área inferior. **OBSERVAÇÃO! Não é possível combinar livremente as etapas de cocção entre si.**
5. Para adicionar exigências ao programa, pressione a tecla:

- > É exibida uma visão geral das exigências disponíveis. Esse modo de ação configurável ajuda a planejar etapas intermediárias durante o processo de cocção. Você pode tanto utilizar os modos de ação pré-configurados quanto adicionar seus próprios.
- 6. Selecione as exigências desejadas e arraste para a área inferior.
- 7. Você também pode criar suas próprias cartas de ação. Para isso, pressione a tecla $\oplus$. Agora você pode definir sua carta de ação, adicionar um texto e uma imagem e atribuir um som.



- 8. Para editar uma etapa de cocção, pressione a tecla: $\equiv$
- > Os parâmetros de cocção e as funções adicionais configuráveis são exibidos conforme o modo de operação selecionado.

Etapa de cocção	Parâmetros de cocção	Funções adicionais
Preaquecer	▪ Temperatura na câmara de cocção	▪ Velocidade do ar
Vapor	▪ Temperatura na câmara de cocção ▪ Tempo de cocção ▪ Temperatura de núcleo	▪ Cocção com Delta-T ▪ Velocidade do ar
Combinação de ar quente e vapor	▪ Umidade na câmara de cocção ▪ Temperatura na câmara de cocção ▪ Tempo de cocção ▪ Temperatura de núcleo	▪ Cocção com Delta-T ▪ Velocidade do ar ▪ Vaporização
Ar quente	▪ Umidade na câmara de cocção ▪ Temperatura na câmara de cocção ▪ Tempo de cocção ▪ Temperatura de núcleo	▪ Cocção com Delta-T ▪ Velocidade do ar ▪ Vaporização
Resfriar	▪ Temperatura na câmara de cocção	▪ Velocidade do ar

- 1. Adapte a etapa de cocção como você desejar.
- 2. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla: $\checkmark$

Iniciar processo em determinada hora e imagem do programa

- ✓ Você importou as imagens. [► 69]

1. Para selecionar a hora de início de um programa, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Selecionar a hora de início**
3. Pressione a tecla: **LIGAR**
4. Informe a hora de início.
5. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
6. Para atribuir uma imagem ao programa, pressione a tecla: 
7. Pressione a tecla:  **Selecionar imagem do programa**
8. Escolha uma imagem.
9. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
10. Para ajustar um nível de ventilação baixo após carregar, pressione a tecla: .

Armazenar programa

1. Para dar um nome ao programa, pressione a tecla: 
 2. Digite o nome.
 3. Para armazenar o programa, pressione a tecla: 
- >> O programa será verificado. Quando todos os parâmetros de cocção tiverem sido completamente ajustados e colocados em sequência lógica, o programa é salvo e exibido na lista de programas.
- >> Se o programa contiver um erro, a etapa correspondente será marcada. Corrija o erro antes de salvar o programa novamente.

12.2 Criar programa inteligente

Ao programar um percurso de cocção inteligente, é possível ajustar os parâmetros de cocção posteriormente como você desejar. Não é possível alterar a sequência das etapas de cocção individuais.

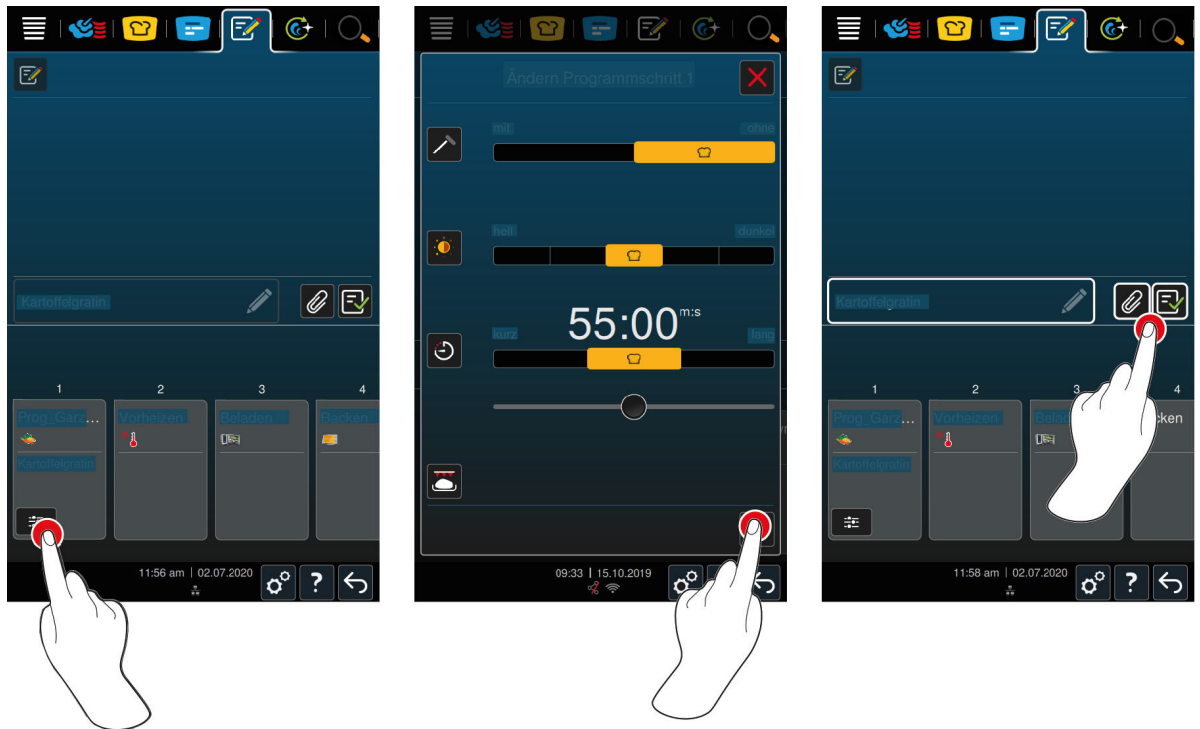


1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: **+ Novo elemento**
3. Pressione a tecla: 
 - > O equipamento perguntará o que você deseja programar.
4. Selecione uma das seguintes possibilidades:
 - Modo de operação
 - Modo de operação e método de cocção
 - Método de cocção

Os percursos de cocção inteligentes correspondentes serão exibidos depois que você selecionar.

1. Selecione o percurso de cocção inteligente desejado.

- > As etapas de cocção individuais serão exibidas. Agora é possível ajustar os parâmetros de cocção da forma que você quiser.



2. Pressione a tecla:

- > Os parâmetros de cocção e as funções adicionais configuráveis são exibidos conforme o percurso de cocção selecionado. As configurações padrão do percurso de cocção são identificadas com o seguinte símbolo:

3. Adapte os parâmetros de cocção como você desejar.

4. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla:

- > As etapas de cocção isoladas serão exibidas novamente.

Iniciar processo em determinada hora e imagem do programa

✓ Você importou as imagens. [► 69]

1. Para selecionar a hora de início de um programa, pressione a tecla:

2. Pressione a tecla: **Selecionar a hora de início**

3. Pressione a tecla: **LIGAR**

4. Informe a hora de início.

5. Para confirmar a ação, pressione a tecla:

6. Para atribuir uma imagem ao programa, pressione a tecla:

7. Pressione a tecla: **Selecionar imagem do programa**

8. Escolha uma imagem.

9. Para confirmar a ação, pressione a tecla:

10. Para ajustar um nível de ventilação baixo após carregar, pressione a tecla:

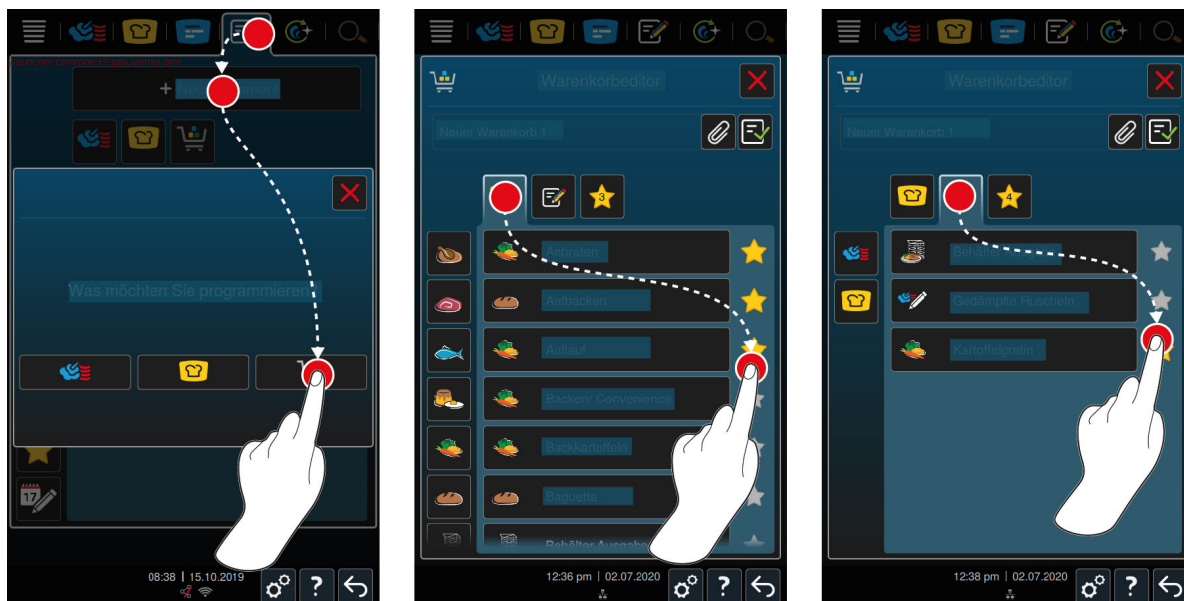
Armazenar programa

1. Para dar um nome ao programa, pressione a tecla:

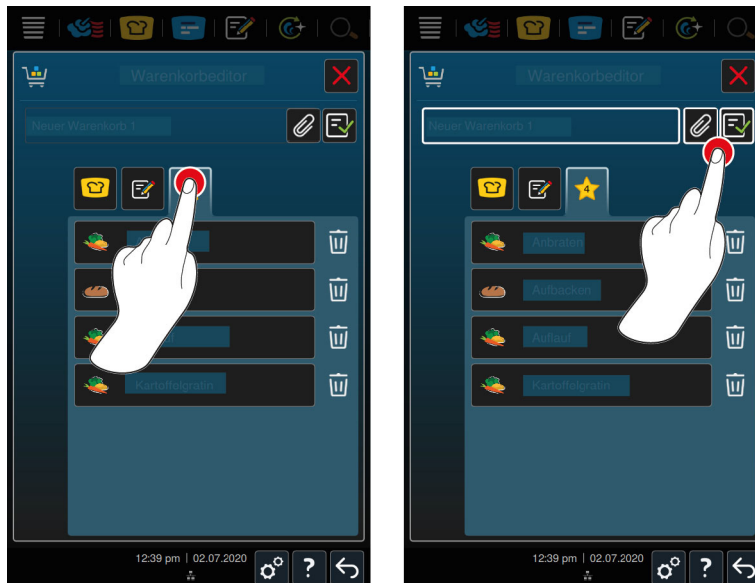
2. Digite um nome.

3. Para armazenar o programa, pressione a tecla: 
- >> O programa é exibido na lista de programas.

12.3 Programar o carrinho de compras



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: **+ Novo elemento**
3. Pressione a tecla: 
4. Para adicionar percursos de cocção inteligentes ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
 - > Todos os percursos de cocção inteligentes são exibidos.
5. Navegue pela lista ou selecione um modo de operação e pressione o percurso de cocção desejado em seguida.
 - > O percurso de cocção é marcado com  e adicionado ao carrinho de compras. Você também pode verificar a possibilidade de combinação dos percursos de cocção segurando a tecla do percurso de cocção selecionado. O visto verde simboliza a possibilidade de combinar as aplicações.
6. Para adicionar programas já salvos ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
 - > Todos os programas são exibidos.
7. Navegue pela lista ou selecione os programas manuais ou inteligentes e pressione o programa desejado em seguida.
 - > O percurso de cocção é marcado com  e adicionado ao carrinho de compras.



Verificar carrinho de compras

1. Para verificar o carrinho de compras, pressione a tecla: ★
> Todos os percursos de cocção e programas inteligentes selecionados são exibidos.
2. Para apagar um elemento do carrinho de compras, pressione a tecla: 🗑️

Salvar carrinho de compras

1. Para dar um nome ao carrinho de compras, pressione a tecla: ✎
 2. Digite um nome.
 3. Para salvar o carrinho de compras, pressione a tecla: 📌✓
- >> O carrinho de compras é exibido na lista de programas.

Verificar possibilidade de combinação

No modo de programação, você tem a possibilidade de verificar a possibilidade de combinação das aplicações.

1. Pressione e segure a aplicação selecionada.
2. As aplicações marcadas com um visto verde podem ser combinadas com a aplicação selecionada.
3. As aplicações marcadas com um X vermelho não podem ser combinadas com a aplicação selecionada.

12.4 Editar e apagar programas

- ✓ Você programou programas manuais [► 48], percursos de cocção inteligentes [► 50] ou carrinhos de compras [► 52].

1. Para editar um programa, pressione a tecla: ...

As seguintes possibilidades de edição estão disponíveis para você:

- Editar elemento ✎
- Duplicar elemento 📄➕
- Apagar elemento 🗑️
- Selecionar a hora de início ⌚
- Enviar programa para o iProductionManager 📡
- Adicionar programa aos favoritos ★

12.5 Iniciar programas e carrinhos de compras

Iniciar programa manual

1. Para iniciar um programa manual, pressione o programa desejado.
 - > O programa é iniciado imediatamente. Todas as etapas de cocção são exibidas.
 2. Para enviar um programa manual ao iProductionManager, pressione a tecla: ...
 3. Pressione a tecla: 
- >> O programa manual é exibido na prancheta da comanda. Você pode colocar a receita como de costume [► 41].

Iniciar percurso de cocção inteligente

1. Para iniciar um percurso de cocção inteligente, pressione o programa desejado.
 - > O programa é iniciado imediatamente. Todas as etapas de cocção são exibidas.
 2. Para enviar um percurso de cocção inteligente ao iProductionManager, pressione a tecla: ...
 3. Pressione a tecla: 
- >> O programa inteligente é exibido na prancheta da comanda. Você pode colocar a receita como de costume [► 41].

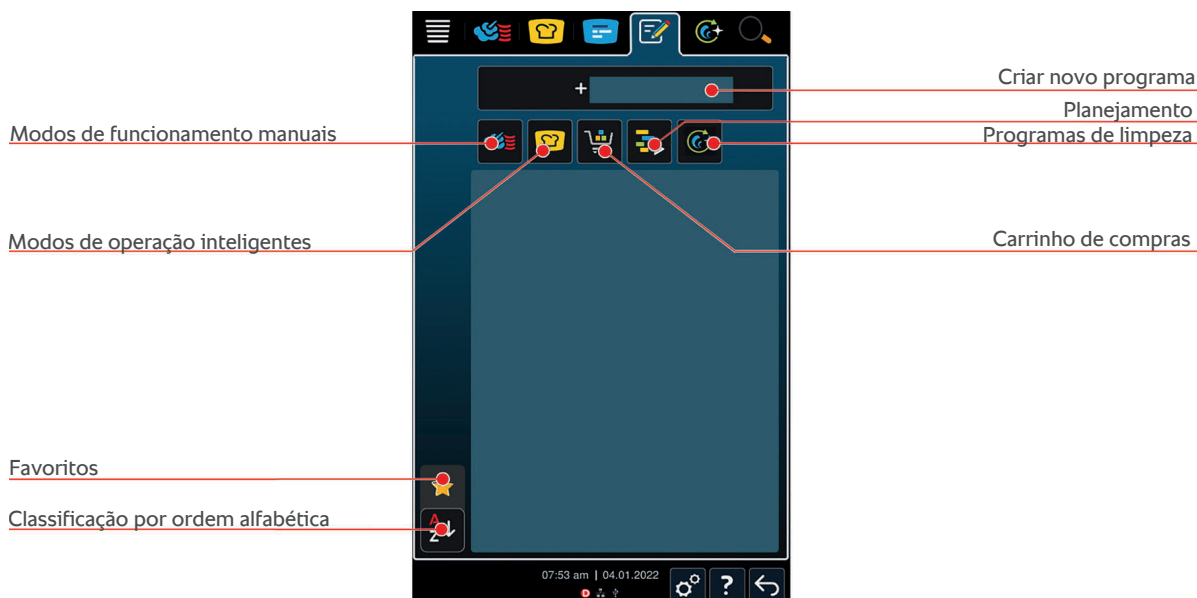
Iniciar carrinho de compras

1. Para transferir um carrinho de compras ao iProductionManager, pressione o carrinho de compras desejado.
 - > Todos os elementos do carrinho de compras são exibidos na prancheta da comanda. Você pode colocar as receitas como de costume [► 41].

13 Modo de programação iCareSystem AutoDose

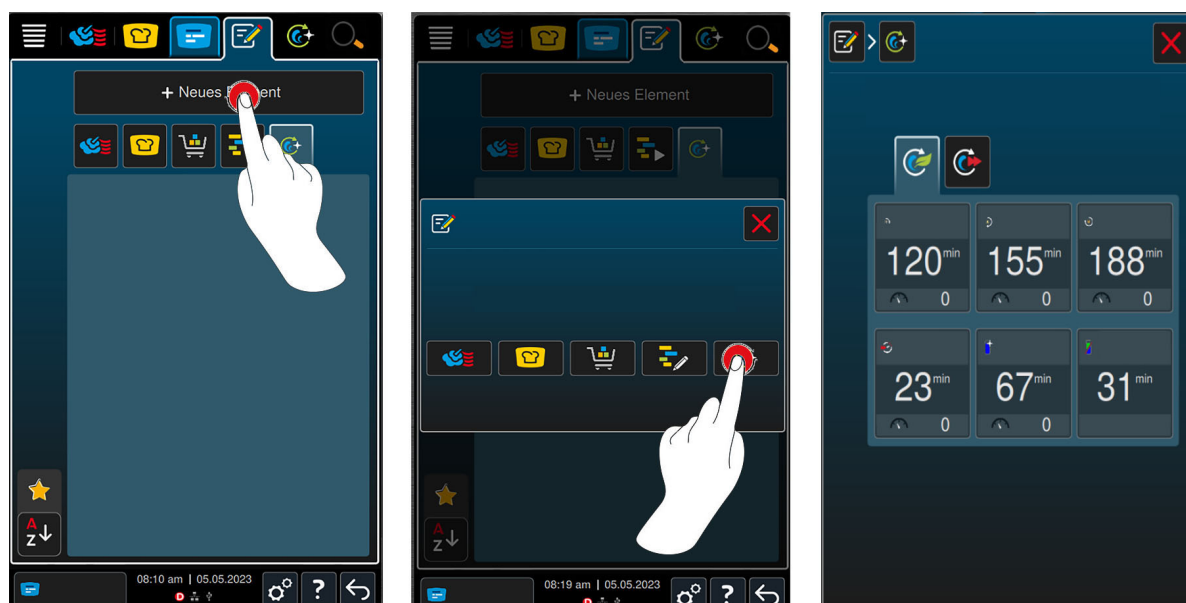


No modo de programação, você pode criar, salvar e gerenciar seus próprios programas manuais [► 48], percursos de cocção inteligentes [► 50] e carrinhos de compras [► 52]. Todos os modos de operação manuais [► 26], percursos de cocção inteligentes, programas de limpeza [► 55] e carrinhos de compras predefinidos estão disponíveis.

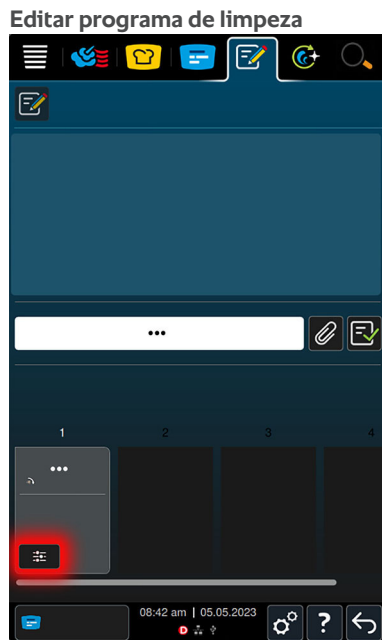


13.1 Criar programa de limpeza (reserva de produtos químicos)

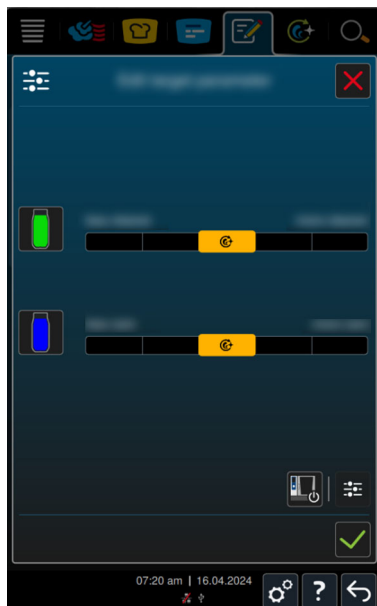
Aqui você pode criar seu próprio programa de limpeza:



1. Pressione a tecla: *Modo de programação.*
2. Pressione a tecla: **+ Novo elemento.**
3. Pressione a tecla: .
4. Pressione a tecla: *Modo Eco* ou *modo Normal*, programar individualmente os programas de limpeza desejados.



Depois de selecionar um programa de limpeza, pressione  para alterar os parâmetros de destino.



Ao selecionar, você pode decidir se deve usar mais ou menos detergente ou Care durante a limpeza.

- Pressione a tecla:  para confirmar suas informações.
- Pressione a tecla:  para salvar seu programa de limpeza criado.
- Pressione a tecla:  para desligar o sistema de cocção após a limpeza.

13.2 Editar e apagar programas (reserva de produtos químicos)

- ✓ Você programou programas manuais [► 48], percursos de cocção inteligentes [► 50], carrinhos de compras [► 52] ou programas de limpeza [► 55].

1. Para editar um programa, pressione a tecla: ...

As seguintes possibilidades de edição estão disponíveis para você:

- Editar elemento 
- Duplicar elemento 

- Apagar elemento 
- Selecionar a hora de início 
- Enviar programa para o iProductionManager 
- Adicionar programa aos favoritos 

14 Alternar entre os modos de operação

Com iCombi Pro é possível alternar facilmente e a qualquer momento entre os modos de operação Cocção manual, iCookingSuite e iProductionManager. Assim, fica disponível uma mistura ideal de inteligência de cocção automática e que economiza trabalho e possibilidades de controle individuais. Você pode executar as seguintes aplicações principais:

- Transforme uma comanda no iProductionManager em um modo de operação manual.
- Transforme um percurso de cocção inteligente da iCookingSuite em uma comanda inteligente no iProductionManager.
- Transforme um percurso de cocção inteligente da iCookingSuite em um modo de operação manual.

Transformar comanda em modo de operação manual

✓ Você colocou uma comanda. [▶ 41] O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> Aparece um campo de consulta para você confirmar a troca para o modo de operação manual.

2. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.** Pressione a tecla: 

>> Os parâmetros de cocção da comanda são assumidos e exibidos no modo manual.

Transformar percurso de cocção inteligente em comanda inteligente

✓ Você iniciou um percurso de cocção inteligente. O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> Aparece um campo de consulta para você confirmar a troca para o iProductionManager.

2. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.** Pressione a tecla: 

>> O percurso de cocção inteligente é enviado ao iProductionManager e exibido no nível da prateleira central.

Transformar percurso de cocção inteligente em modo manual

✓ Você iniciou um percurso de cocção inteligente. O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> Aparece um campo de consulta para você confirmar a troca para o modo de operação manual.

2. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.** Pressione a tecla: 

>> Os parâmetros de cocção configurados atualmente para o percurso de cocção inteligente são aceitos, exibidos e iniciados diretamente no modo manual.

15 Configurações



É possível ajustar as configurações de fábrica do seu equipamento de forma permanente conforme as suas necessidades.

1. Pressione a tecla: 

> Será exibida a visão geral com todas as possibilidades de configuração:

- Favoritos [► 59]
- Indicação [► 59]
- Iluminação [► 61]
- Som [► 61]
- Sistema de cocção [► 63]
- Cozinhar [► 65]
- leve
- Gerenciamento de dados [► 67]
- Configurações de rede [► 71]
- Perfil de usuário [► 72]
- Serviço [► 76]
- ConnectedCooking [► 77]

Para alterar as configurações, navegue pela lista e pressione a categoria desejada. Cada categoria conta com várias possibilidades de configuração que podem ser alteradas por simples gestos [► 17] ou através do botão de ajuste central [► 18].

15.1 Favoritos

Nos favoritos são exibidas todas as configurações marcadas como favoritas.

Salvar configuração como favorita

1. Selecione uma configuração.

2. Pressione a tecla: 

>> A configuração é salva como favorita e será exibida em . A classificação é realizada de forma cronológica a partir da data de armazenamento.

15.2 Exibição

Abrir exibição

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Exibição**

15.2.1 Idioma

Aqui você pode alterar o idioma da interface do usuário.

Configurar o idioma da interface do usuário

1. Pressione a tecla:  **Idioma**

2. Selecione o idioma desejado.

>> O idioma da interface do usuário é alterado imediatamente.

15.2.2 Data e hora

Aqui é possível alterar as seguintes configurações:

- Data 

- Hora 
- Trocar 24h/12h 

Definir data

1. Pressione a tecla:  **Data**
 - > Um calendário é exibido.
2. Selecione a data desejada.
- >> A data é assumida automaticamente.

Definir hora

1. Pressione a tecla:  **Hora**
 - > A hora será exibida.
2. Pressione a hora.
3. Configure a hora desejada.
- >> A hora é assumida automaticamente.

Ajustar formato de hora 24h/12h

1. Selecione **12** para configurar para o formato de 12 horas e **24** para configurar para o formato de 24 horas.

Sincronizar hora pelo ConnectedCooking

Também é possível sincronizar a hora automaticamente pelo ConnectedCooking.

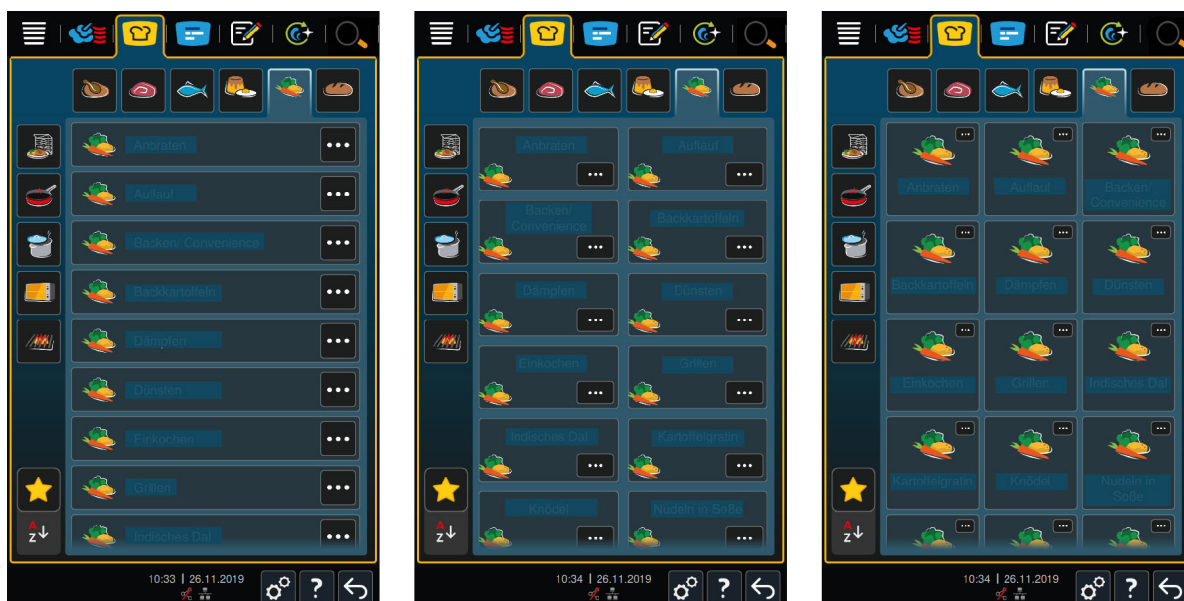
1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
3. Ao lado de **Sincronização automática da hora**, pressione a tecla: **ON**

15.2.3 Configurar formato da temperatura

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

15.2.4 Visualização do programa

Aqui você pode configurar se os percursos de cocção inteligentes devem ser exibidos na iCookingSuite e no modo de programação com uma coluna, duas colunas ou três colunas.



1. Pressione a tecla:  **Visualização do programa**

2. Selecione  **Uma coluna**,  **Duas colunas** ou  **Três colunas**.

>> A seleção é assumida imediatamente.

15.3 Iluminação

Definir a iluminação

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Iluminação**

15.3.1 Brilho da tela

Definir o brilho da tela

Aqui você pode ajustar o brilho da tela em uma escala de 0 - 100 %.

1. Pressione a tecla:  **Brilho da tela**
2. Selecione o valor desejado na escala ou configure-o com o botão giratório.

>> O brilho da tela é ajustado imediatamente.

Atenuação automática

1. Pressione a tecla:  **Atenuação automática**
- >> Aqui é possível ativar ou desativar a atenuação automática da luz.

Ajustar atenuação após x minutos

1. Pressione a tecla:  **Atenuar após x minutos**
- >> Aqui é possível configurar após quantos minutos a atenuação automática deve ser ativada.

Luminosidade máxima da câmara de cocção

1. Pressione a tecla:  **Luminosidade máxima da câmara de cocção**
- >> Aqui é possível ajustar a luminosidade de câmara de cocção em uma escala de 0 - 100 %.

Ligar ou desligar a proteção de tela

1. Pressione a tecla:  **a proteção de tela**
- >> Aqui é possível ligar ou desligar a proteção de tela.

Ativar proteção de tela após x minutos

1. Pressione a tecla:  **Ativar protetor de tela após x min**
- >> Aqui é possível configurar após quantos minutos a proteção de tela deverá ser ativada.

15.4 Som

Definir som

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Som**

15.4.1 Volume geral

Configurar volume geral

Aqui você pode ajustar o volume geral do equipamento em uma escala de 0– 100 %.

1. Pressione a tecla:  **Volume geral**
2. Selecione o valor desejado na escala.

>> O valor geral é ajustado imediatamente.

15.4.2 Carregar / Solicitações de ações

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando for necessário carregar o equipamento ou quando uma ação for solicitada. É possível escolher entre as 25 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Solicitação para carregar/agir**
 2. Pressione a tecla:  **Som**
 3. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 4. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
 5. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral.
 6. Se você deseja que o som continue até o equipamento ser descarregado ou a ação ser confirmada, pressione a tecla:  **Reprodução constante LIGAR**
 7. Se você deseja que o som seja emitido por um tempo determinado, pressione a tecla:  **Reprodução constante DESLIGAR**
 - > A área  **Duração do som** será ativada.
 8. Ajuste a duração em uma escala de 0 – 180 segundos.
 9. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

15.4.3 Fim da etapa de um programa

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando uma etapa do programa for concluída. É possível escolher entre as 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Fim da etapa de um programa**
 2. Pressione a tecla:  **Som**
 3. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 4. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
 5. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral.
 6. Se você deseja que o som continue até o equipamento ser descarregado ou a ação ser confirmada, pressione a tecla:  **Reprodução constante LIGAR**
 7. Se você deseja que o som seja emitido por um tempo determinado, pressione a tecla:  **Reprodução constante DESLIGAR**
 - > A área  **Duração do som** será ativada.
 8. Ajuste a duração em uma escala de 0 – 180 segundos.
 9. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

15.4.4 Fim do tempo de cocção

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando o tempo de cocção acabar. É possível escolher entre as 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Fim do tempo de cocção**
2. Pressione a tecla:  **Som**
3. Clique no som desejado.

- > O som será reproduzido.
- 4. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
- 5. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral.
- 6. Se você deseja que o som continue até o equipamento ser descarregado ou a ação ser confirmada, pressione a tecla:  **Reprodução constante LIGAR**
- 7. Se você deseja que o som seja emitido por um tempo determinado, pressione a tecla:  **Reprodução constante DESLIGAR**
 - > A área  **Duração do som** será ativada.
- 8. Ajuste a duração em uma escala de 0 – 180 segundos.
- 9. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

15.4.5 Processo cancelado/erro encontrado

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando um erro for encontrado. É possível escolher entre as 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Processo cancelado/erro encontrado**
2. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
3. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
4. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral.
5. Se você deseja que o som continue até o equipamento ser descarregado ou a ação ser confirmada, pressione a tecla:  **Reprodução constante LIGAR**
6. Se você deseja que o som seja emitido por um tempo determinado, pressione a tecla:  **Reprodução constante DESLIGAR**
 - > A área  **Duração do som** será ativada.
7. Ajuste a duração em uma escala de 0 – 180 segundos.
8. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

15.5 Sistema de cocção

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Sistema de cocção**

15.5.1 Informações sobre o tipo de equipamento

Aqui você pode ver qual é o tipo do seu equipamento e qual versão do software está instalada.

15.5.2 Consumo de energia

OBSERVAÇÃO

O consumo de energia é disponibilizado após a conclusão do processo de cocção e é substituído pelo início de um novo processo de cocção. Os valores de energia indicados não são medidos, mas calculados. Se aparelhos de medição forem usados, é possível que haja uma pequena divergência dos valores exibidos.

Esse item do menu permite acessar o Painel de Energia. Aqui você pode monitorar o consumo de energia do seu sistema de cocção. O consumo de energia é calculado em detalhes a partir das configurações selecionadas e também pode ser exibido e avaliado no ConnectedCooking.

Pressione a tecla:  para verificar o consumo de energia do seu sistema de cocção.

Com a ajuda da indicação do consumo de energia, oferecemos a possibilidade de visualizar o consumo de energia do último processo de cocção realizado. Os seguintes dados de consumo são disponibilizados após o término de um processo de cocção manual, de um processo de cocção inteligente, após o uso do iProductionManager ou a realização de uma limpeza:

- Duração do processo de cocção
- Tipo de processo de cocção
- Consumo de energia em kWh

15.5.3 Modo de economia de energia do iProductionManager

Pressione a tecla: , para ligar ou desligar o modo de economia de energia IPM.

15.5.4 Bloqueio de tela

A função de bloqueio da tela pode ser ativada ou desativada aqui.

- Para ativar a função, pressione a tecla:  **LIGAR**
- Para desativar a função, pressione a tecla:  **DESLIGAR**

Se a função estiver ativada, a tela pode ser bloqueada pressionando e segurando a tecla . Deste modo, evita-se uma operação acidental, por exemplo, ao limpar a tela. O bloqueio da tela pode ser desativado pressionando e segurando novamente a tecla .

15.5.5 Modo de demonstração

Ligar/desligar o modo de demonstração

Aqui você pode colocar o equipamento em modo de demonstração. Essa função é útil para apresentar as funcionalidades do sistema de cocção sem cozinhar nele.

1. Para ativar a função, pressione e segure a tecla:  **LIGAR** até as barras de avanço saírem das duas posições ON e OFF.
- >> Quando o modo de demonstração for ativado, o equipamento reiniciará. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 

15.5.6 Power Steam

Aqui é possível configurar um fornecimento de vapor fresco contínuo e ininterrupto no modo de operação Vapor [▶ 28] para produtos especialmente exigentes.

CUIDADO

Se trabalhar com a função Power Steam, a quantidade de vapor quente será maior

Por este motivo, há risco de queimadura na abertura da porta da câmara de cocção.

1. Abra a porta da câmara de cocção com cuidado quando estiver trabalhando com a função Power Steam.

1. Para ativar a função, pressione a tecla:  **LIGAR**

>> No modo de operação **Vapor**, a temperatura de ebulição é substituída pelo símbolo: 

15.5.7 Bico de controle

Aqui você pode configurar em que medida o bico de controle do equipamento deve condensar o vapor em excesso. Essa é uma função padrão do modo eco. Com esse ajuste, a emissão de vapor é otimizada. Além da configuração do modo Eco, é possível ativar ou desativar a função de bico de controle:

- a ativação permanente do bico de controle pode ser especialmente útil se for preciso evitar condensações indesejadas na cozinha.
- A desativação do bico de controle pode ser útil principalmente se a potência do seu sistema de exaustão é suficiente, pois, assim, você economiza água.

Antes de ativar ou desativar a função, converse com seu parceiro de Serviço RATIONAL.

1. Pressione a tecla:  **Bico de controle**
2. Para ativar a função, pressione a tecla: **LIGAR**
3. Para desativar a função, pressione a tecla: **DESLIGAR**

15.5.8 Inspetor

Aqui você pode configurar se um som de advertência deve ser emitido se a porta da câmara de cocção ficar aberta por muito tempo ao carregar o equipamento. Ajuste o tempo em uma escala de 0 – 180 segundos.

- Pressione a tecla:  para acessar as configurações do Watchdog.
- Pressione a tecla:  para ajustar a quantidade de segundos da função Watchdog 1.
- Pressione a tecla:  para ajustar a quantidade de segundos da função Watchdog 2.
- Pressione a tecla:  para ajustar a quantidade de segundos da função Watchdog no modo de programação.

15.5.9 Perigo

Aqui você pode configurar se um som de advertência deve ser emitido se a porta da câmara de cocção ficar aberta por muito tempo durante a cocção. Ajuste o tempo em uma escala de 0 – 180 segundos.

- Pressione a tecla:  para acessar as configurações de perigo.
- Pressione a tecla:  para configurar o número de segundos para a função de perigo no pré-aquecimento ou para a função de pré-aquecimento do iProductionManager.
- Pressione a tecla:  para configurar o número de segundos para os níveis de perigo no iProductionManager.

15.5.10 Esvaziar o gerador de vapor

1. Pressione a tecla:  para esvaziar o gerador de vapor.

15.5.11 VarioSmoker

Você pode ativar ou desativar a função de defumação independentemente de já ter instalado o VarioSmoker.

1. Pressione a tecla:  **VarioSmoker ON** ou **OFF**, para ter à disposição a tecla de opção para ativar o VarioSmoker na programação manual.

15.6 Cozinhar

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Cozinhar**

15.6.1 Cozinha típica principal

Na cozinha típica principal, os hábitos alimentares culturais são convertidos em percursos de cocção inteligentes. Os parâmetros de cocção desses percursos de cocção inteligentes refletem os hábitos alimentares. Assim, as refeições são preparadas da forma que os clientes esperam no país ou região em questão. Você não dominará apenas a sua culinária local, mas todas as cozinhas da Terra. Esta configuração não depende do idioma configurado.

Selecionar cozinha típica principal

1. Pressione a tecla:  **Cozinha típica principal**
 2. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica principal desejada.
- >> A cozinha típica é assumida imediatamente. Na iCookingSuite são exibidos os percursos de cocção inteligentes que correspondem à cozinha típica. Os parâmetros de cocção, os tempos de cocção e as temperaturas de núcleo dos percursos de cocção inteligentes são adaptados aos hábitos alimentares culturais.

15.6.2 Cozinha típica secundária

Você pode adicionar uma cozinha típica adicional à cozinha típica principal. É possível preparar simultaneamente os pratos típicos de 2 países. Isto é vantajoso, por exemplo, quando você quer oferecer outra cozinha típica no seu restaurante em um cardápio especial da semana.

Selecionar cozinha típica secundária

1. Pressione a tecla:  **Cozinha típica secundária**
 2. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica secundária desejada.
- >> A cozinha típica é assumida imediatamente. No iCookingSuite são exibidos os percursos de cocção inteligentes adicionais da cozinha típica secundária e identificados com . As configurações dos parâmetros de cocção continuam sendo influenciadas pela cozinha típica principal [► 65].

15.6.3 Peso do prato à la carte

Antes de iniciar o Finishing, configure o peso de um prato vazio. Usando esta informação, o iCombi Pro ajusta as etapas de cocção de maneira a obter um resultado de Finishing ideal e não permitir a condensação da umidade nos pratos. Outras informações aqui: Configurar peso do prato à la carte [► 36]

15.6.4 Peso do prato para banquetes

Antes de iniciar o Finishing, configure o peso de um prato vazio. Usando esta informação, o iCombi Pro ajusta as etapas de cocção de maneira a obter um resultado de Finishing ideal e não permitir a condensação da umidade nos pratos. Outras informações aqui: Configurar peso do prato para banquetes [► 36]

15.6.5 Quantidade de prateleiras

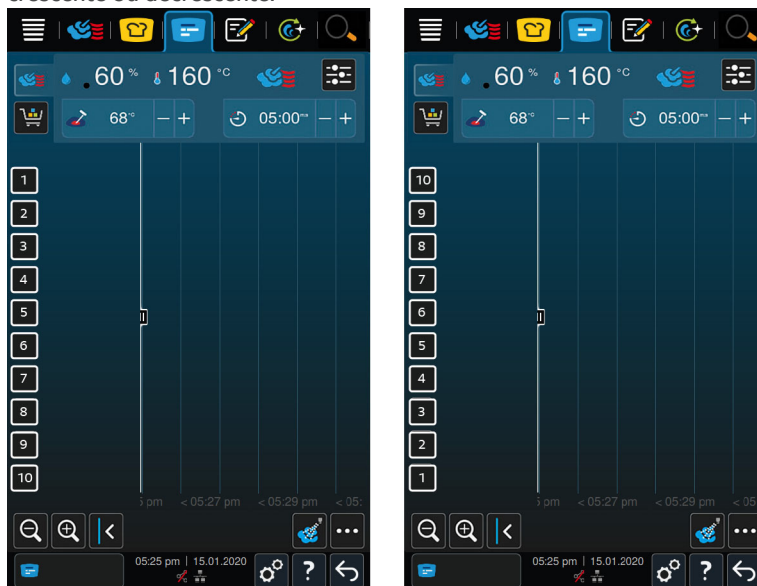
Aqui você pode configurar quantas prateleiras devem ser usadas no iProductionManager.

1. Pressione a tecla:  **Quantidade de prateleiras**
2. Selecione na escala o valor desejado de 0 - 12.

>> A configuração é assumida imediatamente.

15.6.6 Sequência das prateleiras

Aqui você pode configurar se a sequência das prateleiras no iProductionManager deve ser apresentada em ordem crescente ou decrescente.



1. Para exibir as prateleiras em ordem crescente, pressione a tecla:  **123**
2. Para exibir as prateleiras em ordem decrescente, pressione a tecla:  **321**

>> A configuração é assumida imediatamente.

15.6.7 Sugestão de carga em programas manuais no iProductionManager

Aqui você pode configurar se o tempo de cocção de programas manuais no iProductionManager deve ser aumentado se a porta da câmara de cocção ficar aberta durante a cocção e a queda de energia medida for tão alta que a configuração selecionada para o resultado de cocção não poderá ser atingida.

1. Para ativar a função, pressione a tecla: **Sugestão de carga em programas manuais no iProductionManager LIGAR**

15.6.8 Clima do tempo de espera

Aqui você pode configurar por quanto tempo o clima na câmara de cocção deve ser mantido, quando não forem preparados pratos com o iProductionManager.

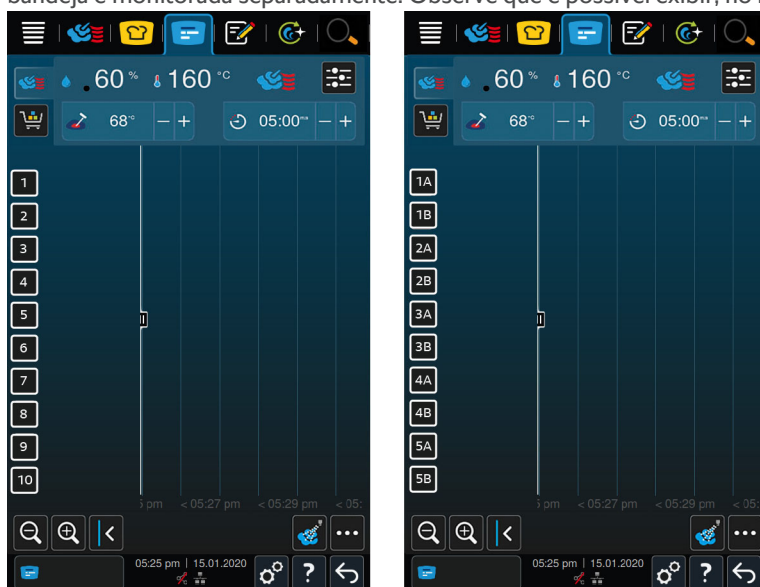
1. Pressione a tecla:  **Clima do tempo de espera**
 2. Selecione o valor desejado na escala.
- >> O tempo de espera será adaptado imediatamente.

OBSERVAÇÃO

Você economiza energia se o tempo de espera for mais curto.

15.6.9 iProductionManager 3D

Aqui é possível configurar o carregamento das prateleiras com duas bandejas no iProductionManager. Cada bandeja é monitorada separadamente. Observe que é possível exibir, no máximo, 12 prateleiras.



1. Para ativar a função, pressione a tecla: **LIGAR**
- >> A configuração é assumida imediatamente.

15.7 Gerenciamento de dados

Observe que as funções de **gerenciamento de dados** apenas estarão disponíveis quando você conectar um pendrive no equipamento.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Gerenciamento de dados**

É possível adaptar as seguintes configurações:

- Exportar todos os dados [▶ 68]
- Programas de cocção [▶ 68]
- Perfis de usuários [▶ 68]

- Imagens do usuário [► 69]
- Dados de usuário: Apagar MEUS DADOS/CONFIGURAÇÕES
- Configurações gerais do sistema de cocção [► 69]
- Dados HACCP [► 69]
- Serviço [► 70]
- MyDisplay [► 70]

15.7.1 Exportar todos os dados

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Exportar todos os dados**

>> Agora é possível exportar todos os dados em um pendrive.

15.7.2 Programas de cocção

Aqui é possível exportar, importar ou apagar todos os programas que você criou.

Exportar programas

✓ Você criou programas no modo de programação.

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Exportar programas**

>> Os programas salvos são armazenados no pendrive USB.

Importar programas

1. Conecte no equipamento um pendrive que já contenha programas exportados.

2. Pressione a tecla:  **Importar programas**

>> Os programas salvos são importados e exibidos no modo de programação.

Programas:: Apagar os MEUS

Aqui é possível apagar todos os programas que você criou.

1. Pressione a tecla: 

> Será perguntado se você deseja mesmo apagar os programas.

2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 

>> Uma mensagem confirma a exclusão de todos os programas.

15.7.3 Perfis de usuários

Exportar perfis de usuários

✓ Você criou perfis.

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Exportar perfis**

>> Os programas salvos são armazenados no pendrive USB.

Importar perfis de usuários

1. Conecte ao equipamento um pendrive USB no qual já existam programas exportados.

2. Pressione a tecla:  **Importar perfis**

>> Os perfis salvos são importados e exibidos na área de gerenciamento de usuários.

15.7.4 Imagens do usuário

Aqui é possível importar e exportar todas as imagens que você atribuiu aos programas e carrinhos de compra. As imagens devem obedecer os seguintes requisitos:

- Tipo de arquivo: PNG
- Profundidade de cor: 3 x 8 Bit
- Tamanho da imagem: 130 x 130 px
- Tamanho do arquivo: máx. 50 KB

Importar imagens

1. Salve as imagens em um pasta chamada **userpix** no pendrive.
 2. Conecte o pendrive no equipamento.
 3. Pressione a tecla:  **Importar imagens**
- >> As imagens armazenadas serão importadas.

Exportar imagens

- ✓ Você importou as imagens.
 - ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
1. Pressione a tecla:  **Exportar imagens**
- >> As imagens salvas serão armazenadas no pendrive.

Apagar todas as imagens pessoais

Aqui é possível apagar todas as imagens que você importou.

1. Pressione a tecla: **Apagar todas as imagens pessoais**
 - > Será perguntado se você deseja mesmo apagar as imagens.
 2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
- >> Uma mensagem confirma a exclusão de todas as imagens pessoais.

15.7.5 Configurações gerais do sistema de cocção

Configurações gerais do sistema de cocção: Exportar todos para USB

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
1. Pressione a tecla:  **Configurações gerais do sistema de cocção: Exportar todos para USB**
- >> As configurações básicas do equipamento serão armazenadas no pendrive USB.

Importar configurações básicas do equipamento

1. Conecte ao equipamento um pendrive USB no qual já existam configurações básicas do equipamento exportadas.
 2. Pressione a tecla:  **Configurações gerais do sistema de cocção: Importar todos do USB**
- >> As configurações básicas do equipamento são importadas.

15.7.6 Dados HACCP

Aqui é possível exportar todos os dados HACCP registrados pelo equipamento em um pendrive USB. Também é possível transferir os dados HACCP automaticamente para o ConnectedCooking.

Dados HACCP: Exportar todos para USB

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
1. Pressione a tecla:  **Dados HACCP: Exportar todos para USB**
- >> Os dados HACCP são armazenados no pendrive USB.

Dados HACCP: Exportar por período

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Dados HACCP: Exportar por período**
2. Selecione o período desejado e pressione a tecla "Exportar".

>> Os dados HACCP do período selecionado serão armazenados no pendrive.

15.7.7 Serviço**Protocolo do desenvolvedor: Exportar todos para USB**

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Protocolo do desenvolvedor: Exportar todos para USB**

>> Agora o protocolo do desenvolvedor será baixado em um pendrive.

Protocolo do desenvolvedor: Exportar por período

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Protocolo do desenvolvedor: Exportar por período**

>> Agora é possível fazer o download do protocolo do desenvolvedor de um período específico.

Relatório de serviço: Exportar todos para USB

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Relatório de serviço: Exportar todos para USB**

>> Agora os relatórios de serviço serão baixados em um pendrive.

Exportar protocolo de estatística de erros

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Copiar protocolo de estatística de erros para o pendrive**

>> O protocolo de estatística de erros é armazenado no pendrive USB.

15.7.8 MyDisplay

Com a opção **MyDisplay** é possível exportar scripts de cadeia instalados no sistema de cocção. Isso possibilita a transferência de perfis, programas e imagens para outro sistema de cocção. Antes da exportação, você pode usar a opção **Apagar antes da atualização** para definir se os programas, perfis e imagens existentes devem ser excluídos ao importar o script de cadeia.

- Pressione a tecla: , se você quiser excluir programas, perfis e imagens instalados antes da importação.
- Pressione a tecla: , se você quiser exportar suas configurações do MyDisplay para um pendrive.

15.8 Configurações de 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.

Se necessário, você pode ativar uma sincronização temporal com base em **NTP** nas configurações do sistema. Quando **NTP** estiver ativado, o cliente precisa garantir que haja um servidor **NTP** confiável e seguro disponível.

- O servidor **NTP** deve provir de um ambiente seguro e controlado, a fim de assegurar dados temporais precisos e protegidos contra manipulação.
- A comunicação com o servidor **NTP** deve ser protegida com o uso de segmentos de rede seguros e a adoção de regras de Firewall apropriadas.

Se você quiser conectar o sistema de cocção a uma rede WLAN e precisa fazer isso acessando um site, não será possível estabelecer uma 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.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  = **Configurações da rede**

Para saber como conectar seu sistema de cocção a uma rede WLAN, consulte: Estabelecer conexão WLAN [► 80]

Para saber como conectar seu sistema de cocção à rede, consulte: Estabelecer a conexão à rede [► 81]

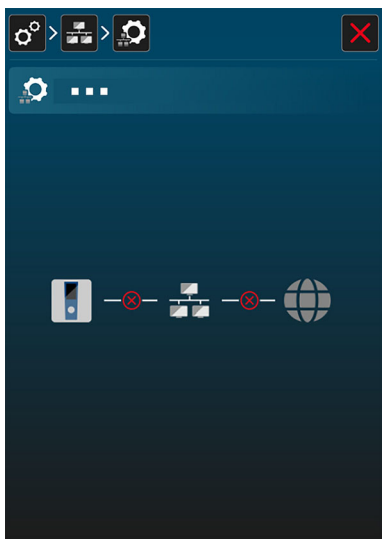
Iniciar assistente de rede

O assistente de rede auxiliará você nas configurações da rede.

1. Pressione a tecla: : **Iniciar assistente de rede**
 - > Será perguntado se você precisa de ajuda para configurar a rede. Você pode receber auxílio pela conexão WLAN ou LAN.
2. Pressione a tecla:  **DHCP ativo: OFF** para poder editar as seguintes configurações de rede:
 - **Endereço IP**
 - **Gateway de IP**
 - **Máscara de rede de IP**
 - **DNS 1**
 - **Endereço MAC**
1. Pressione a tecla:  **DHCP ativo: ON** para poder editar as seguintes configurações de rede:
 - **Endereço MAC**

Se houver problemas de conexão, você pode executar um diagnóstico de rede.

1. Pressione a tecla:  *Realizar diagnóstico de rede* para ver se o seu sistema de cocção está conectado à rede.



Através do botão **Status da rede** é possível verificar se há uma conexão com o roteador e a internet.

15.9 Perfil de usuário

Você pode reunir usuários em perfis e atribuir autorizações de acesso a estes perfis. Por padrão, o seu equipamento está atribuído a um perfil que não pode ser apagado. É possível adicionar até 10 perfis novos.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Perfil de usuário**

Aqui você descobre como criar, alterar e transferir perfis para outros sistemas de cocção: Gerenciamento dos perfis e dos direitos

15.9.1 Ativar perfil

✓ Você criou um perfil. Veja mais aqui [Criar novo perfil](#)

1. Pressione a tecla:  **Ativar perfil**
2. Selecione o perfil desejado.
3. Se tiver atribuído uma senha ao perfil, insira a senha.
4. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 

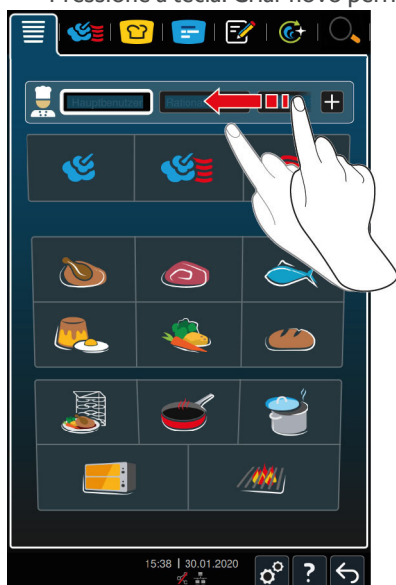
>> O perfil é ativado imediatamente.

>> Ao abrir a tela inicial, o perfil ativado é exibido. Ao visualizar vários perfis, é possível navegar pela lista.

>> Para criar um novo perfil, pressione a tecla: +

>> Você será direcionado para as configurações do perfil.

>> Pressione a tecla: Criar novo perfil.



15.9.2 Editar perfil

✓ Você criou um perfil.

1. Pressione a tecla:  **Editar perfil**
 - > Agora é possível procurar um perfil para ser editado.

Configurações do perfil

1. Pressione a tecla:  **Configurações do perfil.**

>> Agora é possível realizar as seguintes configurações:



Alterar o nome do perfil



Alterar a senha do perfil



Alterar idioma



Alterar o tipo de perfil OBSERVAÇÃO! O tipo de perfil somente pode ser alterado pelo usuário principal.



Alterar cozinha típica principal



Alterar cozinha típica secundária



Apagar perfil



Todos os elementos podem ser ativados ou desativados, exceto Ocultar favoritos.

Ajustar a barra de menu

Com essa opção é possível ajustar a barra de menu como você quiser.

1. Pressione a tecla:  **Ajustar a barra de menu**

>> É possível realizar as seguintes configurações:

-  É possível exibir ou ocultar a **tela inicial**.
-  É possível exibir ou ocultar os **modos de operação manual**.
-  É possível exibir ou ocultar o **iCookingSuite**.
-  É possível exibir ou ocultar o **iProductionManager**.
-  É possível exibir ou ocultar o **modo de programação**.
-  É possível exibir ou ocultar o **iCareSystem**.
-  É possível exibir ou ocultar o **Assistente de busca**.

Criar e editar tela

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR** da opção : **Criar e editar tela** para ativar ou desativar a opção Criar nova tela [► 76].

Adaptar rodapé

1. Pressione a tecla:  **Adaptar rodapé**.

>> Agora é possível configurar se você quer exibir ou ocultar a **? ajuda no sistema de cocção** no rodapé.

Mudar de perfil

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR** da opção : **Mudar** para ativar ou desativar a opção de mudar de perfil

Ajustar iCookingSuite

1. Pressione a tecla:  **iCookingSuite**

>> Agora é possível realizar as seguintes configurações:

-  **Parâmetros de direitos**. Aqui é possível selecionar entre **operável** e **não visível**.
-  É possível exibir ou ocultar a **umidade**.
-  É possível exibir ou ocultar a **temperatura da câmara de cocção**.
-  É possível exibir ou ocultar a **temperatura de núcleo**.
-  É possível exibir ou ocultar o **cabeçalho do cockpit**.

iProductionManager

1. Pressione a tecla:  **iProductionManager**

>> Agora é possível realizar as seguintes configurações:

-  É possível exibir ou ocultar o **Modo à la carte**.
-  É possível exibir ou ocultar a **Comanda de receitas manual**.
-  É possível exibir ou ocultar a **Receita com tempo**.
-  É possível exibir ou ocultar a função **Editar comanda de receitas**.
-  É possível exibir ou ocultar a função **Permitir arrastar e soltar**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Possibilidade de combinar receitas**.
-  É possível exibir ou ocultar a função **Permitir atribuição de prateleiras**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Posicionar no horário atual**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Permitir arrastar e soltar posterior**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Permitir acesso pop-over**.

-  É possível exibir ou ocultar a função **Clonar receitas**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Pular para o tempo atual**.
-  É possível exibir ou ocultar o **Auxiliar de posicionamento**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Permitir rolagem**.
-  É possível exibir ou ocultar o **Zoom**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Vaporizar**.
-  É possível exibir ou ocultar a opção **Preaquecer**.
-  É possível exibir ou ocultar a função **Preencher lacunas de planejamento**.
-  É possível exibir ou ocultar a **Otimização do tempo**.
-  É possível exibir ou ocultar a **Otimização da energia**.

Veja também

- Adicionar perfil [► 75]

15.9.3 Adicionar perfil

Aqui é possível adicionar um novo perfil.

1. Pressione a tecla:  **Adicionar perfil**

>> Agora é possível adicionar um novo perfil.

1. Pressione a tecla:  **de um perfil existente** para criar um perfil a partir de outro já existente. Agora é possível passar todas as configurações para o perfil recém-adicionado pelo item do menu  **Editar perfil** [► 73].
2. Pressione a tecla:  **de um modelo de perfil** para criar um perfil novo usando um modelo de perfil.

15.9.4 Editar tela

✓ Você criou uma tela nova.

1. Pressione a tecla:  **editar tela**

> As funções e os assistentes inteligentes da barra de menu serão exibidos.

2. Pressione a tecla desejada.

> Todas as funções disponíveis serão exibidas.

- Na área  **Cocção manual** é possível selecionar os modos de operação  **Vapor**,  **Calor combinado e Ar quente**.
- Na área  **iCookingSuite** estão disponíveis todos os percursos de cocção inteligentes.
- Na área  **Modo de programação** estão disponíveis todos os programas manuais e inteligentes, além do carrinho de compras. Se você ainda não tiver criado nenhum programa ou nenhum carrinho, essa área estará vazia.
- Na área  **iCareSystem** estão disponíveis todos os modos de limpeza [► 85] e todos os programas de limpeza [► 85].

1. Clique em cada função que você deseja adicionar à tela.

> A função será marcada com .

2. Para verificar o funcionamento da tela, pressione a tecla: 

3. Para retirar uma função do menu da tela, pressione a tecla: 

4. Para dar um nome ao menu da tela, pressione a tecla: 

5. Digite um nome.

6. Para salvar o menu da tela, pressione a tecla: 

>> Você voltará à visão geral.

1. Para atribuir um perfil ao menu da tela, pressione a tecla:  **editar perfil**
 2. Selecione o perfil desejado.
 3. Pressione a tecla:  **ajustar barra do menu**
 4. Depois do menu da tela, pressione a tecla: **ON**
 5. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.
- >> Ao ativar o perfil [▶ 73] o novo menu da tela será exibido na barra de menu.

15.9.5 Criar nova tela

1. Pressione a tecla: .
2. Pressione a tecla: .
3. Pressione a tecla: .
4. Você pode criar sua própria tela no **editor da tela**.
5. Selecione as funções que você deseja adicionar ou retirar da tela.
6. Para atribuir um nome à sua tela, digite um título na caixa de texto.
7. Para salvar suas alterações, pressione a tecla: .

15.10 Serviço

1. Pressione a tecla: .
2. Pressione a tecla:  **Serviço**

As seguintes informações estão disponíveis para você:

- Informações sobre o tipo do sistema de cocção /versão do software 
 - Informações sobre o número de série 
 - Linha direta – cozinheiro [▶ 107] 
 - Linha direta – assistência [▶ 107] 
 - Nível de serviço 
- Esta função está disponível apenas para parceiros de assistência técnica da RATIONAL.
- Informação de atualização do software [▶ 76] 
 - Versão instalada do software [▶ 76]
 - Mensagens de serviço dos últimos 14 dias 
 - Licenças Open Source .

15.10.1 Versão instalada do software

Aqui você encontra informações sobre a versão instalada do software e os pacotes de ajuda instalados.

15.10.2 Informação de atualização do software

Aqui você pode ver qual versão do software está instalada no seu equipamento. Se tiver conectado o seu equipamento com o ConnectedCooking e tiver ativado a função **baixar atualizações de software automaticamente** as atualizações de software serão disponibilizadas automaticamente. Outras informações aqui: Executar atualizações de software automaticamente [▶ 83] Quando uma atualização de software está disponível, a versão do software atual é exibida e a tecla **Iniciar a instalação** fica ativa.

1. Pressione a tecla: **Iniciar a instalação**

>> A atualização do software é executada e o equipamento reiniciado.

15.11 ConnectedCooking

OBSERVAÇÃO

Se não for exibido nenhum "código de ativação", ainda não será possível conectar-se ao servidor do ConnectedCooking.

As seguintes causas são possíveis:

- Deve haver uma resolução de nome DNS para www.connectedcooking.com.
- Variante com DHCP: DHCP ativo - endereço IP atribuído pela rede.
- Variante sem DHCP: o operador da rede deve disponibilizar o endereço IP, a máscara de rede, o gateway e o servidor DNS. Essas informações devem ser inseridas manualmente no sistema de cocção.
- Firewall Porta 443 e 8883 disponível (protocolo: HTTPS e MQTT) para comunicação de saída para host de destino: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Rede com filtro MAC: os endereços MAC podem ser lidos no forno combinado ou consultados através do serviço de assistência técnica *Essas configurações correspondem às configurações padrão de um roteador home

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**

Saiba como conectar o seu sistema de cocção ao ConnectedCooking e quais as funções disponíveis aqui: ConnectedCooking [▶ 82]

Se o seu sistema de cocção estiver conectado ao ConnectedCooking, você terá as seguintes possibilidades de configuração.

1. Pressione a tecla: 
- >> Você pode fazer login no ConnectedCooking com sua conta já existente.
1. Pressione a tecla: 
- >> Você pode se registrar no ConnectedCooking anonimamente sem uma conta.

Sincronização automática de data e hora

1. Pressione a tecla:  **LIGAR** ou **DESLIGAR**
- >> Não ocorrerá uma sincronização temporal automática se você selecionar **DESLIGAR**. Ao pressionar **LIGAR**, a sincronização da data e da hora acontecerá automaticamente.

Transferir dados HACCP automaticamente

1. Pressione a tecla:  **LIGAR** ou **DESLIGAR**
- >> Se você selecionar **OFF**, seu sistema de cocção não transferirá os dados APPCC automaticamente para o ConnectedCooking. Assim que você pressionar a tecla **ON**, o sistema de cocção transferirá os dados APPCC automaticamente para o ConnectedCooking.

Acesso remoto

1. Pressione a tecla:  **LIGAR** ou **DESLIGAR**
- >> O acesso remoto não estará disponível se você pressionar **DESLIGAR**. Ao selecionar **LIGAR**, será possível controlar o seu sistema de cocção de forma remota através do ConnectedCooking.

Atualização de software

1. Pressione a tecla:  **LIGAR** ou **DESLIGAR**
- >> As atualizações de software não serão feitas automaticamente se você selecionar **DESLIGAR**. Caso pressione **LIGAR**, o software será atualizado automaticamente.

Conexão automática

Se a conexão do seu sistema de cocção for interrompida, ele será novamente vinculado ao ConnectedCooking automaticamente após o restabelecimento da conexão. Se você não quiser que isso ocorra, é possível desativar essa função.

1. Pressione a tecla:  **LIGAR** ou **DESLIGAR**

>> Seu equipamento de cocção desconecta-se do ConnectedCooking caso você selecione **DESLIGAR**. Se a tecla **LIGAR** for pressionada, seu sistema de cocção volta a se conectar automaticamente ao ConnectedCooking.

Desconectado

Você pode sair do ConnectedCooking a qualquer momento. Os detalhes da conexão serão apagados. Se quiser conectar o sistema de cocção ao ConnectedCooking outra vez, precisará registrá-lo novamente.

1. Pressione a tecla: 

>> Será feita uma pergunta se você deseja se desconectar do ConnectedCooking. Ao confirmá-la, seu sistema de cocção será desconectado do ConnectedCooking automaticamente.

16 Gerenciamento das cozinhas

16.1 Gerenciamento da higiene

16.1.1 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
- Nome e ID do percurso de cocção
- Abrir/fechar a porta da câmara de cocção
- Mudança do modo de operação
- Limpeza automática

16.1.2 Exportar dados HACCP

Em caso de uso em sua capacidade máxima, os dados HACCP serão armazenados no sistema de cocção por 14 dias. Você pode fazer o download dos dados durante esse período. Outras informações aqui: Exportar dados HACCP. [► 69] Se a duração do uso for menor, um período mais longo estará disponível.

16.1.3 Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking

Se você conectar o seu equipamento ao ConnectedCooking, pode configurar para que os dados de HACCP sejam transferidos automaticamente ao ConnectedCooking quando um percurso de cocção for concluído.

✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [► 82].

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**

3. Ao lado de **Transferir dados de HACCP automaticamente** pressione a tecla:  **LIGADO**

>> Agora, os dados de HACCP serão transferidos automaticamente quando um percurso de cocção for concluído. É possível visualizar os dados em connectedcooking.com ou no aplicativo ConnectedCooking.

16.2 Conectar o equipamento a uma rede

As seguintes possibilidades estão disponíveis para a conectividade dos seus equipamentos:

- Operação dos dois equipamentos de uma instalação Combi-Duo em apenas um equipamento.
- Conectar os equipamentos com ConnectedCooking.

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.

Se necessário, você pode ativar uma sincronização temporal com base em **NTP** nas configurações do sistema. Quando **NTP** estiver ativado, o cliente precisa garantir que haja um servidor **NTP** confiável e seguro disponível.

- O servidor **NTP** deve provir de um ambiente seguro e controlado, a fim de assegurar dados temporais precisos e protegidos contra manipulação.
- A comunicação com o servidor **NTP** deve ser protegida com o uso de segmentos de rede seguros e a adoção de regras de Firewall apropriadas.

16.2.1 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.

16.2.2 Conectar o cabo de rede

O seu equipamento está equipado de fábrica com uma conexão de rede. Para conectar o seu equipamento com a rede e garantir a proteção do equipamento contra respingos de água de todos os lados, utilize um cabo de rede com as seguintes características:

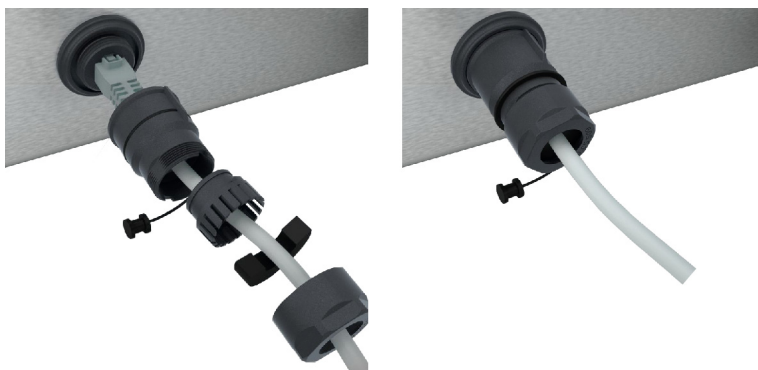
- Cabo de rede da categoria 6
- Comprimento máximo do conector de 45 mm
- Diâmetro do conector de 18,5 mm
- Diâmetro do cabo de 5,5 – 7,5 mm

⚠ 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.

16.2.3 Estabelecer conexão com a rede

- ✓ Você tem todos os dados para a conexão de rede.

1. Pressione a tecla: ⚙
2. Pressione a tecla: 🌐 **Configurações da rede**
3. Pressione a tecla: 📶 **LAN**
4. Pressione a tecla: **IP Rede IP**
5. Insira o endereço IP.
6. Pressione a tecla: **IP Gateway de IP**
7. Insira o endereço do gateway de IP.
8. Pressione a tecla: **IP Máscara de rede de IP**
9. Insira a máscara de rede de IP.
10. Caso você queira atribuir a configuração da rede aos clientes através de um servidor, ative o DHCP. Pressione a tecla: **IP DHCP LIGAR**
 - > Endereço IP, gateway e DNS são configurados automaticamente.
11. Pressione a tecla: **IP DNS 1 (preferível)**

12. Insira o endereço do servidor DNS.

16.3 ConnectedCooking

O ConnectedCooking é a solução de conexão mais moderna da RATIONAL. Tanto faz se você tem um ou vários sistema de cocção da RATIONAL – o ConnectedCooking oferece possibilidades de utilização completamente novas e cômodas. A única coisa que você tem que fazer é conectar o seu sistema de cocção da RATIONAL a uma rede e registrar-se em connectedcooking.com.

No ConnectedCooking você tem uma visão geral do status online, detalhes da limpeza, estatística de operação e se as indicações HACCP são cumpridas. Além disso, os seguintes recursos estão disponíveis:

- **Notificações**

Não importa se for aviso de carregamento, pronto ou de assistência técnica, você recebe em tempo real todas as informações, enviadas facilmente para onde quiser.

- **Transferir e administrar os percursos de cocção**

Transferir percursos de cocção comprovados automaticamente para todos os sistemas de cocção em operação.

- **Atualizações de software automáticas**

As atualizações de software são sempre disponibilizadas gratuita e automaticamente para você.

Além disso, em connectedcooking.com você encontra abrangentes bibliotecas de receitas, dicas e truques dados por nossos profissionais, além de uma diversidade de vídeos de aplicação.

16.3.1 Conectar o equipamento com ConnectedCooking

Ao conectar seu sistema de cocção ao ConnectedCooking, os seguintes recursos estarão disponíveis:

- Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking [► 79]

- Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking [► 108]

Operar equipamentos através do ConnectedCooking

- Monitoramento remoto da tela dos sistemas de cocção

✓ Você estabeleceu uma conexão com a rede.

✓ Você se registrou em connectedcooking.com.

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**

3. Na primeira guia, selecione qual servidor você deseja usar para a conexão. Pode ser selecionado o servidor internacional **iot.com** ou o servidor chinês **iot.cn**.

4. Faça login com a sua conta do ConnectedCooking.

> Informe seus dados de registro ou selecione para registrar-se por código QR.

5. Ao lado de **Conectar**, pressione a tecla: **Registrar-se**

> Um PIN de nove dígitos e um código QR serão exibidos após um breve momento. Se você não estiver com um celular, pode fazer o registro em www.connectedcooking.com. Se você estiver com um celular, pode escanear o código QR.

6. Como alternativa, você pode se cadastrar por meio do registro automático. Neste caso, apenas os recursos básicos estarão disponíveis.

Registro sem smartphone

1. Anote o PIN.

2. Faça seu login em www.connectedcooking.com.

3. Clique no símbolo: **Gerenciamento do sistema de cocção**

4. Selecione: **Visão geral do sistema de cocção**

5. Clique no símbolo: Círculo vermelho com +

6. Informe o nome do equipamento no campo **Nome**.

7. No campo **Chave de ativação**, informe o PIN exibido no sistema de cocção.
- >> Após um breve período, o sistema de cocção será exibido na sua visão geral do ConnectedCooking.
- >> A tela indicará que o sistema de cocção está conectado ao servidor do ConnectedCooking. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 
- >> Você receberá um e-mail confirmando que o sistema de cocção foi registrado com sucesso.

Registro com smartphone

- ✓ Você instalou um aplicativo de escaneamento de códigos QR no seu smartphone.
 - ✓ Você instalou o aplicativo do ConnectedCooking no seu smartphone.
1. Escaneie o código QR.
 - >> Após um breve período, o equipamento informará que sistema de cocção está conectado ao servidor do ConnectedCooking. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 
 - >> O equipamento será exibido na visão geral do equipamento do ConnectedCooking.
 - >> Você receberá um e-mail confirmando que o sistema de cocção foi registrado com sucesso.

16.4 Executar atualização de software

Atualizações de software automáticas via ConnectedCooking

- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking.
1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
 3. Para ativar a função **Baixar atualizações de software automaticamente**, pressione a tecla:  **LIGADO**
 4. Pressione a tecla: 
 5. Pressione a tecla:  **Serviço**
 6. Pressione a tecla:  **Informação de atualização do software**
 7. Pressione a tecla: **Iniciar a instalação**
 - >> A atualização do software é executada e o equipamento reiniciado.

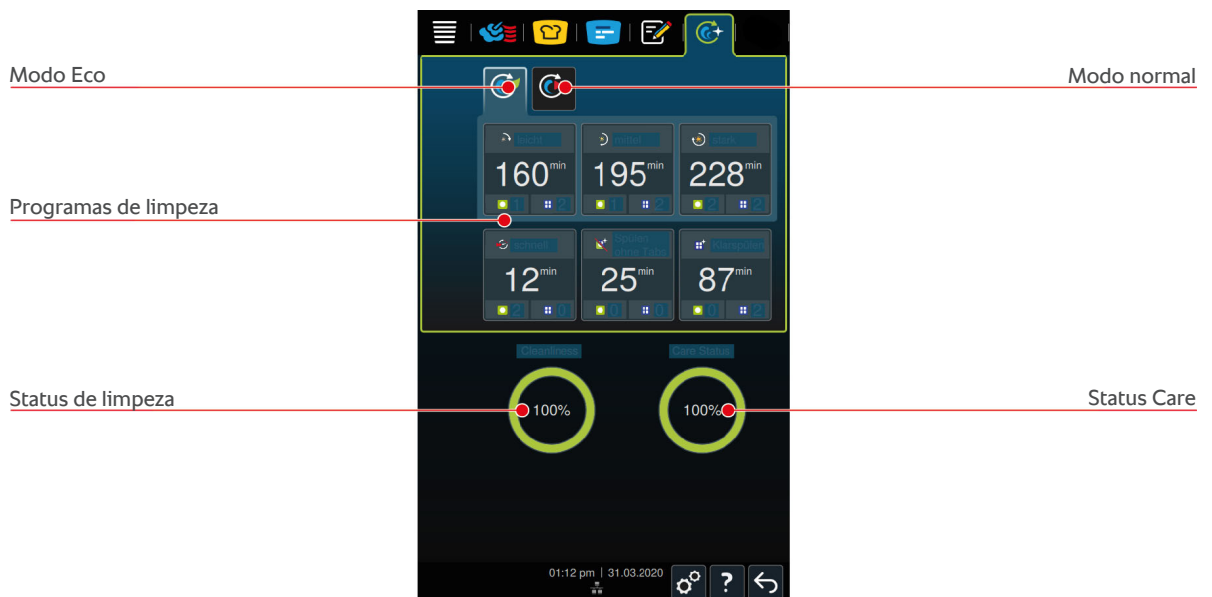
Atualização do software por pendrive USB

- ✓ Você conectou um pendrive USB ao equipamento, no qual se encontra uma atualização do software.
 - ✓ Uma mensagem é exibida indicando que uma atualização do software foi detectada.
1. Confirme a mensagem de que a atualização do software deve ser realizada.
 - >> A atualização do software é executada e o equipamento reiniciado.

17 Limpeza automática – iCareSystem



O iCareSystem é o sistema inteligente de limpeza e de descalcificação do iCombi Pro. Ele identifica o nível de sujidade atual do equipamento e sugere o programa de limpeza ideal, bem como a quantidade ideal de produtos de conservação.



17.1 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.

17.2 Modos de limpeza

Os dois modos de limpeza a seguir estão disponíveis para os programas de limpeza **leve**, **intermediária** e **pesada**:



Modo Eco

Ao selecionar esse modo de limpeza, menos detergente será utilizado para limpar o sistema de cocção nos programas de limpeza [► 85]. Nesse caso, os programas de limpeza demoram mais tempo que no modo normal.



Modo normal

Ao selecionar esse modo de limpeza, mais detergente será utilizado para limpar o sistema de cocção nos programas de limpeza [► 85]. Nesse caso, os programas de limpeza demoram menos tempo que no modo Eco.

17.3 Programas de limpeza

Os seguintes programas de limpeza estão disponíveis:

Programa	Modo	Descrição	Produto de conservação
Leve	Eco/Normal	Adequado para remover sujeiras leves e calcificações decorrentes do uso do equipamento a até 200°C.	▪ Pastilhas de detergente Active Green ▪ Pastilhas Care
intermediária	Eco/Normal	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
pesada	Eco/Normal	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 ▪ Care Tabs
rápida	–	Apropriada para a limpeza intermediária com o objetivo de limpar em pouco tempo.	▪ Pastilhas de detergente Active Green
Lavar sem pastilhas	–	Apropriada para remover sujeiras solúveis com água. Esse programa de limpeza não cancela a limpeza forçada.	–
Enxaguar	–	Apropriado para remover sujeiras de calcário decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de assar ou de vaporização. Esse programa de limpeza não cancela a limpeza forçada.	▪ Pastilhas Care



DICA

Se o seu sistema de cocção estiver conectado à água mole, mude o interruptor para "água mole".

17.4 Status de limpeza e Care

O iCareSystem identifica automaticamente o status de limpeza e o status Care do seu equipamento.

Status de limpeza

- Quando a indicação está verde, o equipamento está limpo.
- Quando a indicação está amarela, o equipamento está sujo. No entanto, você pode continuar preparando alimentos no equipamento até a limpeza ser solicitada.

- Quando a indicação está vermelha, o equipamento está muito sujo. Inicie um programa de limpeza no mais tardar quando a limpeza for solicitada novamente.
- Se a tela ficar branca, o status de limpeza será 0%.

Status Care

- Quando o status Care estiver verde, o gerador de vapor está sem acúmulo de calcário.
- Quando a indicação estiver amarela, o gerador de vapor está com um leve acúmulo de calcário.
- Quando a indicação estiver vermelha, o gerador de vapor está com um acúmulo de calcário elevado. Inicie um programa de limpeza no mais tardar quando a limpeza for solicitada novamente.

17.5 Iniciar limpeza automática

- ✓ As grades de suspensão estão posicionadas corretamente na câmara de cocção.
 - ✓ A armação móvel para carga múltipla está posicionada corretamente na câmara de cocção. **OBSERVAÇÃO! O freio de travamento da armação móvel de carga múltipla não deve estar acionado.**
1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 2. Selecione o programa de limpeza [► 85] desejado.
 - > A função "Resfriar" inicia automaticamente em todos os programas de limpeza quando a temperatura da câmara de cocção ultrapassa os 90 °C.
 3. Abra a porta da câmara de cocção.
 4. Retire todos os recipientes e as bandejas da câmara de cocção. **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de queimaduras! Use luvas de proteção térmica ao retirar bandejas e recipientes da câmara de cocção.**



5. Desembale a quantidade exibida de pastilhas de detergente Active Green e coloque-as na rede da drenagem do fundo. **⚠ 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 as pastilhas Care.**
6. Desembale a quantidade exibida de pastilhas Care e coloque-as no compartimento Care.
7. Feche a porta da câmara de cocção.

>> A limpeza automática começa.

>> Um sinal sonoro é emitido quando a limpeza automática for concluída.



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.

Veja também

 Funções adicionais [► 27]

17.6 Cancelar limpeza automática

É possível cancelar todos os programas de limpeza automáticos a qualquer momento.

1. Pressione a tecla: 
 - > Será perguntado se você deseja mesmo cancelar a limpeza. A duração do cancelamento será exibida.
 2. Pressione a tecla: 
 3. Abra a porta da câmara de cocção.
 4.  **ADVERTÊNCIA! Risco de queimadura química! Utilize óculos e luvas de proteção contra produtos químicos para se preparar e se proteger ao mexer com as pastilhas de detergente Active Green.** Retire as pastilhas de detergente Active Green da câmara de cocção e descarte-as.
 5. Enxágue a câmara de cocção com água para remover os resíduos da pastilha de detergente Active Green.
 6. Feche a porta da câmara de cocção.
 - > O cancelamento continuará.
 - > Quando ele terminar, será solicitado que você verifique se não há resíduos de pastilhas de detergente Active Green na câmara de cocção.
 7. Abra a porta da câmara de cocção.
 8. Feche a porta da câmara de cocção.
- >> Agora o sistema de cocção pode ser utilizado novamente. A tela de início é exibida.



DICA

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

17.7 Limpeza forçada após horas de funcionamento

Se você tiver ativado a limpeza forçada, após um tempo determinado você será solicitado a limpar o equipamento. Só é possível voltar a trabalhar com o equipamento depois de a limpeza ter sido realizada.

1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla:  **Limpeza**
 3. Pressione a tecla:  **Limpeza forçada**
 4. Para ativar a limpeza forçada, pressione a tecla: **LIGAR**
 5. Para ajustar o tempo, depois do qual você quer ser solicitado a limpar o equipamento, pressione a tecla: **Tempo até a solicitação de limpeza** Observe que aqui deve ser ajustado o tempo de operação, não o tempo que realmente passou.
 6. Selecione na escala o valor desejado de 1– 24 horas.
 7. Para ajustar em quantas horas a limpeza pode ser adiada após a solicitação, pressione a tecla: **Tempo de retardo da limpeza forçada**
 8. Selecione na escala o valor desejado de 1– 24 horas.
- >> No rodapé é exibido quantas horas de operação ainda restam até que seja necessário realizar uma limpeza.

17.8 Plano de limpeza

Com a ajuda de um plano de limpeza, você pode determinar em quais dias da semana uma limpeza forçada [► 87] deve ser realizada. Se você definiu uma limpeza forçada, não é possível criar um plano de limpeza.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Limpeza**
3. Pressione a tecla:  **Plano de limpeza**
4. Para definir como o equipamento deve se comportar no caso de uma solicitação de limpeza, pressione a tecla: **Período do plano de limpeza**
5. Se você não deseja receber notificações sobre o tempo da limpeza, pressione a tecla: **AUS**
6. Se você quiser que uma advertência seja exibida na hora da limpeza, pressione a tecla: **Advertência**
7. Se houver necessidade de limpar o sistema de cocção imediatamente quando a solicitação de limpeza for exibida, pressione a tecla: **Forçar**
8. Na barra de ícones, pressione para voltar para a visão geral do plano de limpeza.
9. Selecione o dia da semana no qual a limpeza deve ser realizada.
10. Pressione a tecla: **ON**
11. Defina a hora que a limpeza deve ser realizada.
12. Na barra de ícones, pressione para voltar para a visão geral do plano de limpeza.

18 Limpeza automática – iCareSystem AutoDose



O iCareSystem é o sistema inteligente de limpeza e de descalcificação do iCombi Pro. Ele identifica o nível de sujidade atual do equipamento e sugere o programa de limpeza ideal, bem como a quantidade ideal de produtos de conservação.



18.1 Instruções gerais de segurança

- Para a limpeza automática, utilize somente as pastilhas de detergente indicadas pela fabricante.
- Não conecte nenhuma mangueira no transbordamento de emergência.

Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

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

Para evitar lesões graves por ácidos:

- Os produtos de conservação 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 sejam expelidos produtos de limpeza corrosivos e vapor quente. Um sinal de advertência é emitido se você abrir a porta da câmara de cocção durante a limpeza automática.
- Não deixe o sensor da temperatura de núcleo pendurado para fora do equipamento 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 que pode ser inserido por fora com a limpeza automática.

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

- Se os produtos de conservação entrarem em contato com a pele quando você não estiver usando luvas de proteção contra produtos químicos, lave a área atingida 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 imediatamente com o serviço de pronto-atendimento ou com um médico.

18.2 Modos de limpeza

Os dois modos de limpeza a seguir estão disponíveis para os programas de limpeza **leve**, **intermediária** e **pesada**:



Modo Eco

Ao seleccionar esse modo de limpeza, os programas de limpeza [► 85] utilizarão menos produtos de conservação e menos água para lavar o equipamento. Nesse caso, os programas de limpeza demoram mais tempo que no modo normal.



Modo normal

Ao seleccionar esse modo de limpeza, mais detergente será utilizado para limpar o sistema de cocção nos programas de limpeza [► 85]. Nesse caso, os programas de limpeza demoram menos tempo que no modo Eco.

18.3 Programas de limpeza

Os seguintes programas de limpeza estão disponíveis:

Programa	Modo	Descrição	Produto de conservação
leve	Eco/Normal	Adequado para remover sujeiras leves e calcificações decorrentes do uso do equipamento a até 200°C.	▪ Cartucho de detergente Active Green ▪ Cartucho Care
intermediária	Eco/Normal	Apropriado para remover sujeiras e calcificações decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de grelhar ou assar.	▪ Cartucho de detergente Active Green ▪ Cartucho Care
pesada	Eco/Normal	Apropriado para remover sujeiras e calcificações difíceis decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de grelhar ou assar.	▪ Cartucho de detergente Active Green ▪ Cartucho Care
rápida	–	Apropriada para uma limpeza intermediária para remover sujeiras pesadas em pouco tempo. Esse programa de limpeza não cancela a limpeza forçada.	▪ Cartucho de detergente Active Green
Enxágue sem detergente	–	Apropriada para remover sujeiras solúveis com água. Esse programa de limpeza não cancela a limpeza forçada.	–
Enxaguar	–	Apropriado para remover sujeiras de calcário decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de assar ou de vaporização.	▪ Cartucho Care

Você pode alterar e salvar individualmente os programas de limpeza existentes. Depois você pode exportá-los e importá-los em outros sistemas de cocção.



DICA

Se o seu sistema de cocção estiver conectado à água mole, mude o interruptor para "água mole".

18.4 Status da limpeza e dos cartuchos Care e de detergente

O iCareSystem identifica automaticamente o status de limpeza e o status Care do seu equipamento.

Status de limpeza

- Quando a indicação está verde, o equipamento está limpo.
- Se a indicação estiver amarela, o sistema de cocção está sujo. No entanto, você pode continuar preparando alimentos no sistema de cocção até a limpeza ser solicitada.

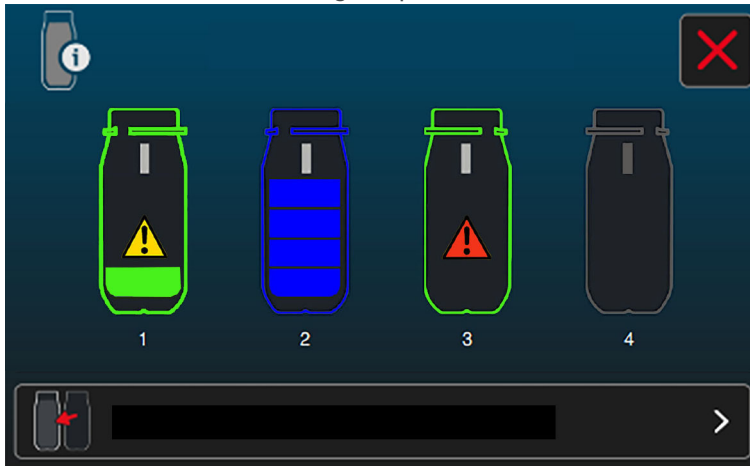
- Se a indicação estiver vermelha, o sistema de cocção está muito sujo. Neste caso, inicie um programa de limpeza logo, no mais tardar quando a limpeza for solicitada novamente.

Status Care

- Quando o status Care estiver verde, o gerador de vapor está sem acúmulo de calcário.
- Quando a indicação estiver amarela, o gerador de vapor está com um leve acúmulo de calcário.
- Quando a indicação estiver vermelha, o gerador de vapor está com um acúmulo de calcário elevado. Inicie um programa de limpeza no mais tardar quando a limpeza for solicitada novamente.

Visão geral do cartucho

O status dos cartuchos de detergente pode ser verificado com o auxílio da imagem.



- O status dos cartuchos de detergente são exibidos nos slots correspondentes.
- Quatro barras cheias (ver slot 2) indicam que os cartuchos estão cheios.
- Cartuchos de detergente com aviso amarelo e uma barra cheia (ver slot 1) indicam que o cartucho de detergente está apenas 25% cheio.
- Cartuchos de detergente com aviso vermelho (ver slot 3) indicam que o cartucho de detergente está vazio.
- Cartuchos de detergente cinzas (ver slot 4) indicam que nenhum cartucho de detergente foi inserido neste local.
- Pressione a tecla: para acessar as instruções de substituição dos cartuchos.
- Siga as instruções na tela.
- Após trocar os cartuchos de detergente, confirme na tela que você inseriu cartuchos de detergente cheios.

18.5 Trocar o cartucho de detergente

CUIDADO

Risco de queimadura química!

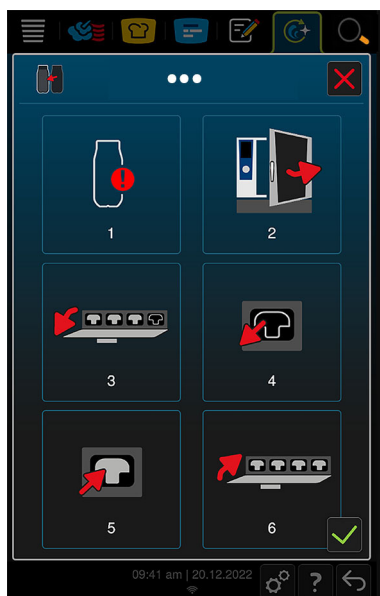
Utilize óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com os cartuchos de detergente.

OBSERVAÇÃO

Manuseio dos cartuchos de detergente

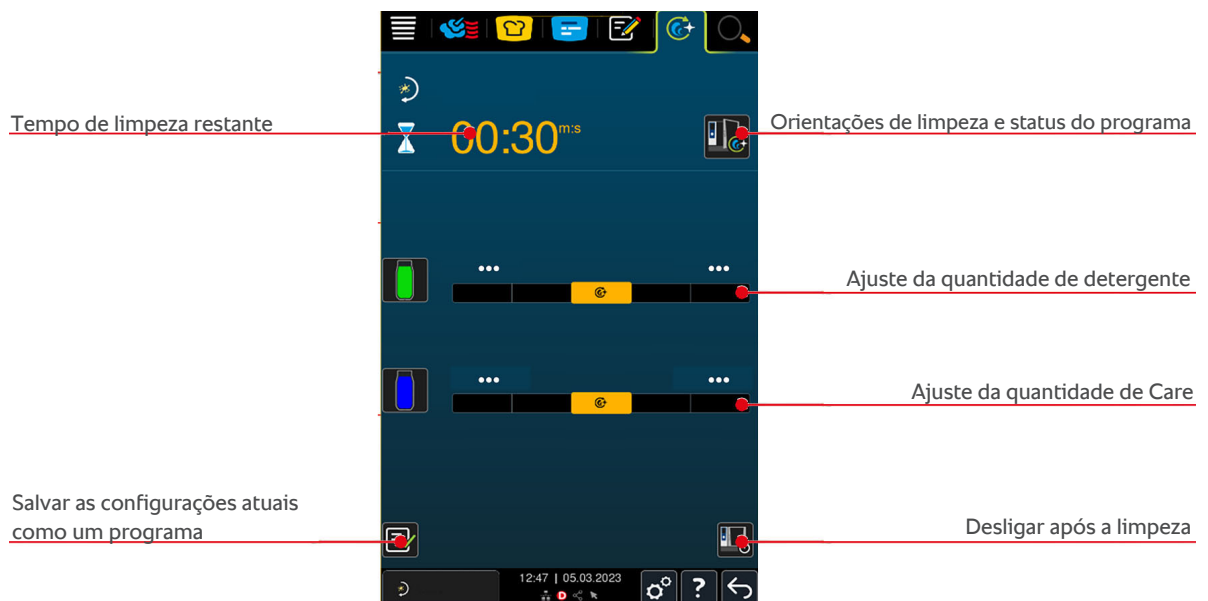
- Evite retirar ou inserir os cartuchos de detergente! Substitua apenas cartuchos vazios por cartuchos cheios.
- Não utilize cartuchos de detergente com defeito!
- Somente troque os cartuchos de detergente vazios quando solicitado, inclusive quando não estiver fazendo limpeza.
- Se o cartucho de limpeza cair, verifique se não sofreu danos.

Em caso de dúvidas sobre o manuseio correto dos cartuchos de detergente, entre em contato com o seu parceiro de serviço da RATIONAL.



1. Pressione a tecla: .
2. Abra a porta da câmara de cocção.
3. Abra o recipiente de limpeza. **OBSERVAÇÃO! Não coloque objetos acima de 7 kg no recipiente de limpeza aberto!** O status dos cartuchos é exibido automaticamente.
4. Puxe os cartuchos vazios para fora do slot, usando a pega embutida.
5. Desembale os cartuchos de detergente Active Green ou os cartuchos de detergente Care, remova a tampa e coloque o cartucho em um slot vazio do sistema de reserva de produtos químicos. Você pode decidir quantos cartuchos de detergente deseja usar. Contudo, recomenda-se usar dois cartuchos Care e dois cartuchos de detergente Active Green.
6. Será perguntado se você inseriu um cartucho de detergente novo.
7. Feche o recipiente de limpeza.
8. Confirme com , indicando que você inseriu cartuchos de detergente cheios.
9. Feche a porta da câmara de cocção.

18.6 Iniciar limpeza automática



- ✓ As grades de suspensão estão posicionadas corretamente na câmara de cocção.
 - ✓ A armação móvel para carga múltipla está posicionada corretamente na câmara de cocção. **OBSERVAÇÃO! O freio de travamento da armação móvel de carga múltipla não deve estar acionado.**
1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 - > Se a temperatura da câmara de cocção estiver acima de 75°C, será exibida a mensagem **Câmara de cocção muito quente**
 2. Selecione o programa de limpeza [► 85] desejado.
 3. Agora você tem a possibilidade de ajustar a quantidade de detergente e pastilhas Care. É possível selecionar se o sistema de cocção deve ser desligado após a limpeza com o botão de programação.
 4. Abra a porta da câmara de cocção.
 5. Retire todos os recipientes e as bandejas da câmara de cocção.
 6. Feche a porta da câmara de cocção.
 7. A função Resfriar [► 27] inicia para diminuir a temperatura da câmara de cocção.
 8. A limpeza automática começa.
 9. Um sinal sonoro é emitido quando a limpeza automática for concluída.
 10. Descarte os cartuchos vazios no lixo reciclável.



DICAS

- Se, durante a limpeza automática, surgir espuma na câmara de cocção apesar de você ter usado a quantidade recomendada de detergente Active Green, peça ao parceiro de serviço para inserir o inibidor de espuma (nível de serviço). Caso a formação de espuma continue, entre em contato com seu parceiro de serviço RATIONAL.

18.7 Cancelar limpeza automática

É possível cancelar todos os programas de limpeza automáticos a qualquer momento.

1. Pressione e segure a tecla:
- > Será perguntado se você deseja mesmo cancelar a limpeza. A duração do cancelamento será exibida.
2. Pressione a tecla:
- >> A limpeza automática será cancelada.



DICA

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

18.8 Limpeza forçada após horas de funcionamento

Se tiver ativado a limpeza forçada, você será solicitado a limpar o sistema de cocção após determinado período. Só é possível voltar a trabalhar com o equipamento depois de a limpeza ter sido realizada.

1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla:  **Limpeza**
 3. Pressione a tecla:  **Limpeza forçada após horas de operação**
 4. Para ativar a limpeza forçada, pressione a tecla: **LIGAR**
 5. Para ajustar o tempo, depois do qual você quer ser solicitado a limpar o equipamento, pressione a tecla: **Tempo até a solicitação de limpeza** Observe que aqui deve ser ajustado o tempo de operação, não o tempo que realmente passou.
 6. Selecione na escala o valor desejado de 1 – 24 horas.
 7. Para ajustar em quantas horas a limpeza pode ser adiada após a solicitação, pressione a tecla: **Tempo de retardo da limpeza forçada**
 8. Selecione na escala o valor desejado de 1 – 24 horas.
 9. Pressione a tecla: . Agora você pode escolher entre os **programas de limpeza** padrão ou os criados pelo próprio usuário.
 10. Pressione a tecla: , para ligar ou desligar o **início automático da limpeza**.
- >> No rodapé é exibido quantas horas de operação ainda restam até que seja necessário realizar uma limpeza.

19 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.

19.1 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:

- Desconecte o equipamento da alimentação de energia durante todas as tarefas de limpeza, exceto na limpeza automática.
- Não enxágue os resíduos de produtos químicos com a ducha de mão nem com qualquer outro líquido.
- 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.

19.2 Intervalos de conservação

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	▪ Câmara de cocção ▪ Vedação da câmara de cocção ▪ Porta da câmara de cocção ▪ Bandeja coletora e canaleta de escoamento ▪ Sensor de temperatura de núcleo ▪ Acessórios ▪ Ducha
Semanalmente	▪ Parte externa do equipamento ▪ Revestimento do LED ▪ Painel de controle ▪ Peças de plástico
Mensalmente	▪ Bico de umidificação

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

19.3 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

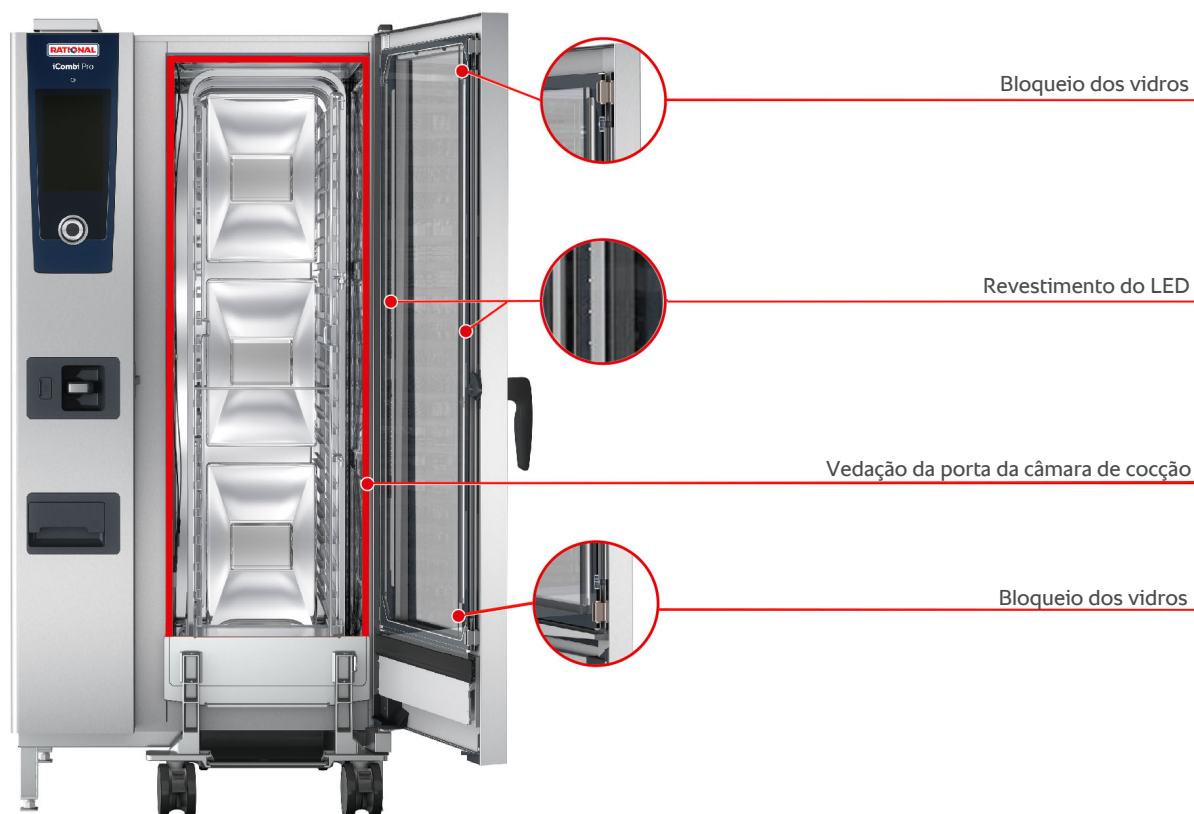
- Vedação da câmara de cocção
- Limpe os acessórios com água morna, um detergente suave e um pano macio.

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 panelas com velo
- Palha de aço
- Limpadores de alta pressão
- Ferramentas afiadas ou pontiagudas

19.4 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. Movimente os vidros da porta da câmara de cocção consecutivamente.
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 [► 95].

O revestimento do LED localiza-se entre o vidro do meio e o vidro dianteiro 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.

19.5 Descalcificar o bico de umidificação



Ferramenta necessária

- Chave Allen

1. Desligue o equipamento.
2. Solte a porca do bico de umidificação com a chave Allen (A).
3. Retire o bico de umidificação.
4. **⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de queimadura química! Utilize uma máscara de proteção e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com o descalcificante.** Coloque o bico de umidificação no descalcificante (B).
5. Deixe-o no produto até o calcário dissolver.
6. Retire o bico de umidificação descalcificado do descalcificante.
7. Enxágue-o bem com água e espere que seque completamente.
8. Instale o bico de umidificação na sequência inversa.

19.6 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. Insira a chave de fenda no encaixe da tampa do filtro de ar.
2. Pressione as saliências levemente.
3. Tire o filtro de ar.
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.

19.7 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.

19.8 Limpar o painel de controle



⚠ CUIDADO! Perigo de corte! O botão de ajuste central tem as extremidades afiadas. Utilize luvas de proteção ao limpar o botão de ajuste central e as superfícies embaixo dele.

1. Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
2. Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
3. Coloque o botão de ajuste central de volta.

Se seu sistema de cocção estiver equipado com um painel de controle bloqueável, antes de limpá-lo é preciso fechá-lo e abrir a tampa.

É possível bloquear a tela antes de limpá-la. Assim, você evita iniciar percursos de cocção, realizar ações e acessar funções sem querer.

1. Pressione e segure a tecla: 
 - > Após alguns segundos, o bloqueio da tela será ativado e será exibido o símbolo: 
2. Limpe a tela com um pano macio.
3. Para desbloquear a tela, pressione e segure a tecla: 
 - > O seguinte símbolo será exibido: 
4. Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
5. Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
6. Coloque o botão de ajuste central de volta.

19.9 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.

19.10 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.

20 Cuidados iCareSystem AutoDose

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.

20.1 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:

- Desconecte o equipamento da alimentação de energia durante todas as tarefas de limpeza, exceto na limpeza automática.
- Não enxágue os resíduos de produtos químicos com a ducha de mão nem com qualquer outro líquido.
- 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.

20.2 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:

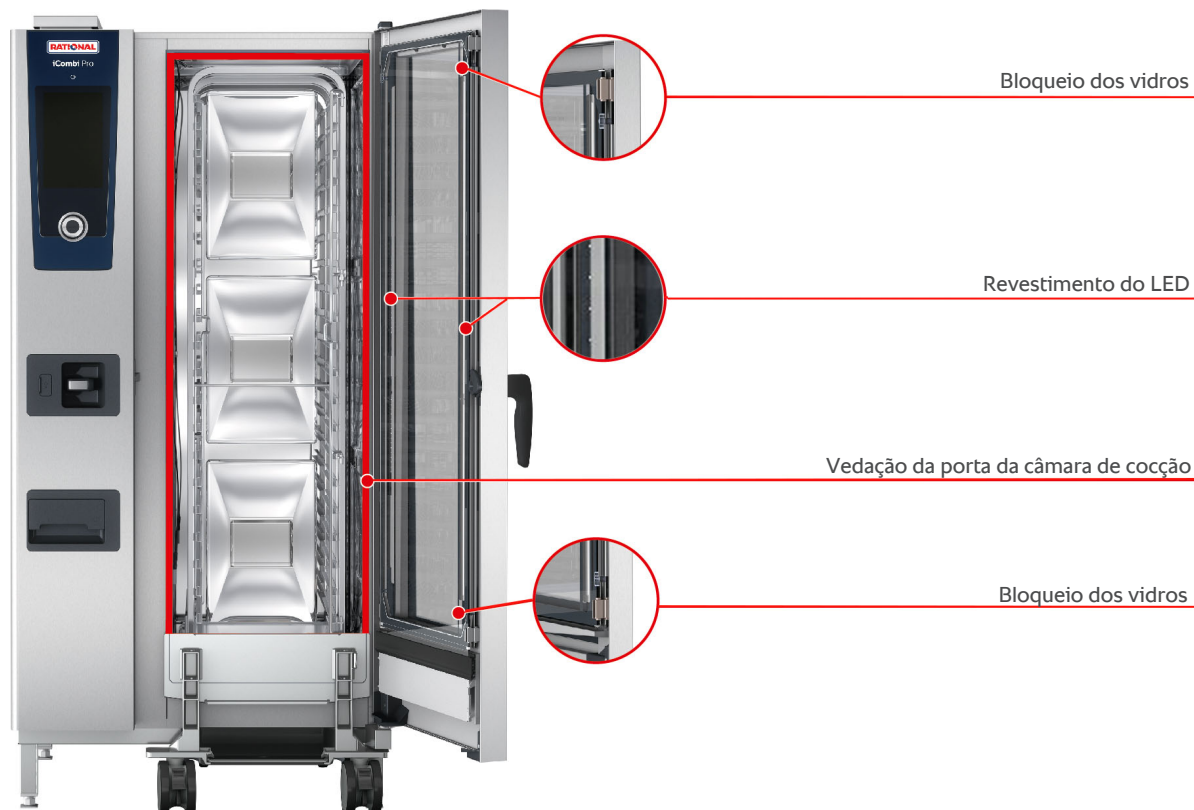
- Produtos de limpeza abrasivos
- Ácido clorídrico, lixívia, substâncias com enxofre ou outras substâncias que consumam oxigênio
- Álcool não destilado, metanol ou soluções como acetona, benzeno, tolueno ou xileno
- Limpadores de fogão ou de grelhas
- Esponja para limpar painéis com velo
- Palha de aço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

20.3 Intervalos de conservação do AutoDose

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	▪ Câmara de cocção ▪ Vedação da câmara de cocção ▪ Porta da câmara de cocção ▪ Bandeja coletora e canaleta de escoamento ▪ Sensor de temperatura de núcleo ▪ Acessórios ▪ Ducha
Semanalmente	▪ Parte externa do equipamento ▪ Revestimento do LED ▪ Pannel de controle ▪ Peças de plástico
Mensalmente	▪ Bico de injeção de vapor ▪ Recipiente para detergente

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

20.4 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. Movimente os vidros da porta da câmara de cocção consecutivamente.
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 [► 101].

O revestimento do LED localiza-se entre o vidro do meio e o vidro dianteiro 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.

20.5 Descalcificar o bico de umidificação



Ferramenta necessária

- Chave Allen

1. Desligue o equipamento.
2. Solte a porca do bico de umidificação com a chave Allen (A).
3. Retire o bico de umidificação.
4. **⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de queimadura química! Utilize uma máscara de proteção e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com o descalcificante.** Coloque o bico de umidificação no descalcificante (B).
5. Deixe-o no produto até o calcário dissolver.
6. Retire o bico de umidificação descalcificado do descalcificante.
7. Enxágue-o bem com água e espere que seque completamente.
8. Instale o bico de umidificação na sequência inversa.

20.6 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. Insira a chave de fenda no encaixe da tampa do filtro de ar.
2. Pressione as saliências levemente.
3. Tire o filtro de ar.
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.

20.7 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.

20.8 Limpar o painel de controle



⚠ CUIDADO! Perigo de corte! O botão de ajuste central tem as extremidades afiadas. Utilize luvas de proteção ao limpar o botão de ajuste central e as superfícies embaixo dele.

1. Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
2. Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
3. Coloque o botão de ajuste central de volta.

Se seu sistema de cocção estiver equipado com um painel de controle bloqueável, antes de limpá-lo é preciso fechá-lo e abrir a tampa.

É possível bloquear a tela antes de limpá-la. Assim, você evita iniciar percursos de cocção, realizar ações e acessar funções sem querer.

1. Pressione e segure a tecla: 
 - > Após alguns segundos, o bloqueio da tela será ativado e será exibido o símbolo: 
2. Limpe a tela com um pano macio.
3. Para desbloquear a tela, pressione e segure a tecla: 
 - > O seguinte símbolo será exibido: 
4. Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
5. Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
6. Coloque o botão de ajuste central de volta.

20.9 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.

20.10 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.

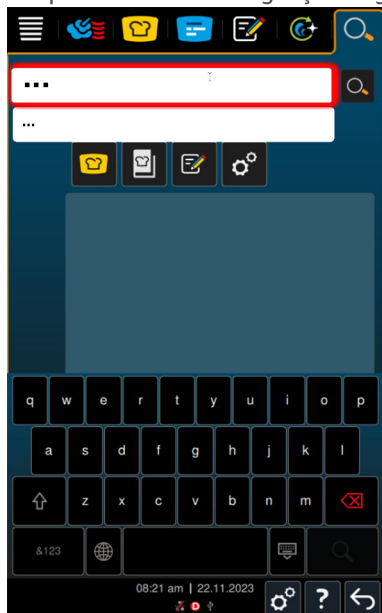
1. Encha a tubulação de ventilação com água morna até ficar limpa e sem resíduos. A água deve estar a 60 °C.

21 Inspiração e ajuda

21.1 Assistente de busca

O assistente de busca do seu sistema de cocção facilita a pesquisa por percursos de cocção inteligentes, programas próprios, configurações e exemplos de aplicação.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: .
2. Digite o termo a ser pesquisado. A pesquisa integrada no texto garante resultados precisos, apesar de possíveis erros de digitação ou grafias semelhantes.



- > Enquanto você digita, os resultados da pesquisa são sugeridos no idioma definido para o sistema de cocção. O caminho exibido permite rastrear a localização do resultado encontrado no sistema de cocção.
 - > Os resultados da pesquisa são divididos nas categorias **iCookingSuite** , **exemplos de** , **programas próprios**  e **configurações** .
 - > Você pode filtrar os resultados por percursos de cocção inteligentes, programas próprios, configurações e exemplos de aplicação.
3. Clique no ícone desejado para exibir os resultados de busca.

O assistente de busca permite iniciar diretamente percursos de cocção, programas próprios ou exemplos de aplicação a partir da ajuda. Além disso, ele ajuda a entender quais pratos podem ser encontrados em quais percursos de cocção. Assim, você tem uma solução completa para uma experiência de cocção otimizada.

21.2 Ajuda no equipamento

Este manual de instruções está disponível no sistema de cocção como ajuda para a operação. Além disso, você encontra todas as informações sobre as quantidades de carregamento e o uso dos acessórios originais da RATIONAL.

Ao pressionar a tecla , a ajuda do sistema de cocção sempre mostra na tela o conteúdo de ajuda correspondente à área exibida atualmente.

21.3 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.

21.4 Ajuda em caso de assistência técnica

21.4.1 Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking

Se você conectar o seu equipamento ao ConnectedCooking, pode configurar para que os dados de assistência técnica sejam transferidos ao ConnectedCooking regular e automaticamente.

✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [► 82].

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
3. Ao lado de **Transferir dados de assistência técnica automaticamente**, pressione a tecla: **LIGAR**

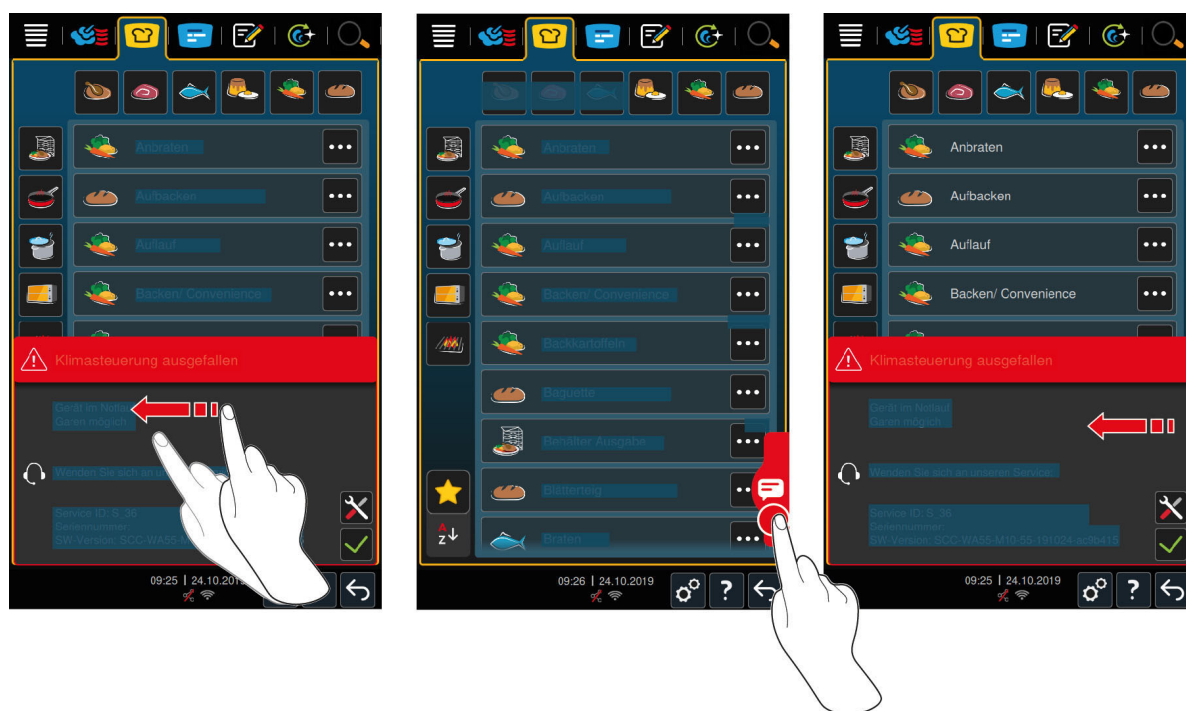
>> Agora, os dados de assistência técnica serão transferidos ao ConnectedCooking automaticamente. É possível visualizar os dados da sua conta em connectedcooking.com ou no aplicativo ConnectedCooking.

21.4.2 Acessar os dados de assistência técnica

Os dados de serviço podem ser acessados nas configurações. Outras informações aqui: Serviço [► 76]

21.5 Resolução de problemas

Quando uma mensagem de erro é exibida, é possível deslizá-la para o lado e ignorá-la enquanto você espera a ajuda chegar. A mensagem de erro será minimizada e exibida na lateral em vermelho. Ao clicar nesse símbolo, a mensagem de erro é ampliada e exibida novamente.



Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha em mãos o número de série do seu equipamento e o número da versão do software instalado. As duas informações são encontradas na mensagem de erro.

21.5.1 Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Serviço 10	O SC automático está com defeito.	Sim

Mensagem de erro	Causa	Possível cocção
Serviço 11	A entrada de água do gerador de vapor está com defeito.	Sim
Serviço 12	A medição da quantidade de água está com defeito.	Sim
Serviço 13	A identificação do nível de água no gerador de vapor está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 20.8	O sensor de temperatura está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 28.4	O limite de temperatura da câmara de cocção foi ultrapassado.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 42.1	A alimentação de água está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 43.1	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 46.1	A alimentação de água está com defeito.	Sim

21.5.2 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 [► 107] sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha o número de série do equipamento à mão.

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 32.1	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço 32.2	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço 32.3	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço 33.1	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço 33.2	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço 33.3	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço 34.32	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço 60	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.	—

21.5.3 Mensagens de erro do aquecimento do ar quente

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 20.1	O sensor de temperatura está com defeito.	Não
Serviço 28.1	O limite de temperatura do gerador de vapor foi ultrapassado.	Não
Serviço 28.2	O limite de temperatura da câmara de cocção foi ultrapassado.	Não
Serviço 34.1	A comunicação interna de dados está com defeito.	Não
Serviço 34.2	A comunicação interna de dados está com defeito.	Não
Serviço 34.4	A comunicação interna de dados está com defeito.	Não
Serviço 42.3	A alimentação de água está com defeito.	A função Umidificação não está disponível.
Serviço 42.6	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço 43.3	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.

21.5.4 Mensagens de erro da umidade

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 20.2	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim
Serviço 20.4	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim
Serviço 30	A medição da umidade está com defeito.	Sim
Serviço 36	O sensor de pressão diferencial está com defeito.	Sim
Serviço 37	O sensor de pressão diferencial está com defeito.	Sim
Serviço 42.2	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço 43.2	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.

21.5.5 Mensagens de erro iCareSystem - limpeza

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 25	A quantidade de água necessária do iCareSystem está muito baixa.	–
Serviço 26	A válvula de esfera não está na posição aberta .	Não
Serviço 27	A válvula de esfera não está na posição fechada .	Não
Serviço 34.8	A limpeza automática não está funcionando.	Sim
Serviço 43.6	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 47.1	A bomba de esgoto está com defeito.	Sim
Serviço 47.2	A bomba de esgoto está com defeito.	Sim

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 48.1	A bomba de circulação está com defeito.	Sim
Serviço 48.2	A bomba de circulação está com defeito.	Sim
Serviço 110	Ocorreu um erro na bomba SC durante a limpeza automática.	Não
Serviço 120	Ocorreu um erro no reconhecimento do nível de água durante a limpeza automática.	Não

21.5.6 Mensagens de erro iCareSystem - Care

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 40	A quantidade necessária de líquido Care do iCareSystem está muito baixa.	Sim
Serviço 42.4	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço 43.4	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço 49.1	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço 49.2	A alimentação de água está com defeito.	Sim

21.5.7 Centro de notificações

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 17	O tipo do equipamento está com defeito.	Não
Serviço 29	A temperatura da placa está muito alta.	Não
Serviço 31.1	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.
Serviço 31.2	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.
Serviço 34.16	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço 34.64	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço 34.400	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço 41	Há acúmulo de calcário no bico ou na tubulação de umidificação.	A função Umidificação não está disponível.
Serviço 50	O relógio de tempo real da CPU não foi inicializado. Ajuste a data e a hora.	Sim
Serviço 51	A bateria está com defeito.	Sim
Serviço 52.1	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Serviço 52.2	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Serviço 72	A temperatura de acionamento do sensor de temperatura foi ultrapassada.	Não

22 Manutenção

Você mesmo pode trocar a vedação da porta da câmara de cocção. Outras informações aqui: Trocar a vedação da porta da câmara de cocção ► 113]

As tarefas de manutenção a seguir devem ser realizadas pelo seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL:

- Trocar o filtro de ar

22.1 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



1. Pressione levemente as saliências da cobertura.
2. Retire a cobertura e a carcaça do filtro de ar.
3. Troque o filtro de ar.
4. Coloque a carcaça do filtro de ar até encaixá-la.
5. Reinstale a proteção.

22.2 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.

23 Transporte

23.1 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.

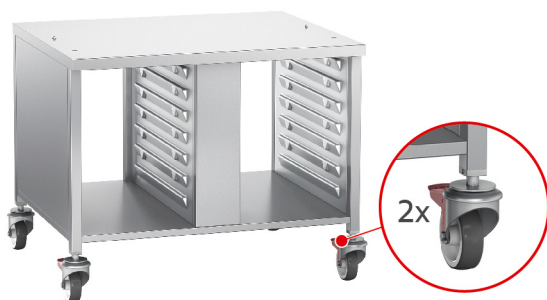
1. Solte os freios de travamento das rodinhas antes de transportar ou empurrar o equipamento ou o Combi-Duo.
2. Acione novamente os freios de travamento das rodinhas depois do transporte.

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. **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.

24 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte

24.1 Retirar de funcionamento

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

24.2 Descarte



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

25 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.

25.1 Equipamentos com conexão elétrica

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 20-1/1	252 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 20-2/1	325 kg
Grau de proteção	IPX5
Condições ambientais	5 – 40 °C
Emissão sonora do ar	≤60 dBA
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

25.2 Equipamentos com conexão a gás

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 20-1/1	271 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 20-2/1	358 kg
Grau de proteção	IPX5
Condições ambientais	5 – 40 °C
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Emissão sonora do ar	≤65 dBA

25.3 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
LMxxxF	iCombi Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1

25.4

25.5 Conformidade

25.5.1 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

25.5.2 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

26 Regulatory Information

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

PTFEs

This product contains PTFE.

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



Índice de palavras-chave

A

a proteção de tela	
ativar após x minutos	61
Ligar ou desligar	61
Acessórios especiais	107
Ajuda	
Ajuda no sistema de cocção	107
Selecionar ajuda no sistema de cocção	17
Assistente de busca	107

B

Bico de umidificação	
Descalcificação	97, 103
Brilho da tela	
Ajustar atenuação após x minutos	61
Definir	61

C

Cancelar o percurso de cocção	31
Carrinho de compras	
Iniciar	54
Programar	52
Salvar	53
Verificar	53
Cheiro de gás	13
Clima na câmara de cocção	
Ar quente	30
Calor combinado	29
Vapor	28
Cocção manual	
Ar quente	30
Calor combinado	29
Vapor	28
Cocção Sous-vide	
Áreas de aplicação	32
Cook and Chill	32
Dietas especiais	32
Serviço de quarto	32
Configurações	
Salvar como favorito	59
Configurações gerais do sistema de cocção	
Exportar todas as configurações básicas do sistema de cocção	69
Importar todas as configurações básicas do sistema de cocção	69
Configurar volume geral	61
ConnectedCooking	
Registrar sistema de cocção com smartphone	83
Registrar sistema de cocção sem smartphone	82
Cozinha típica	
Selecionar cozinha típica principal	65
Selecionar cozinha típica secundária	66
Cuidados	

Acessórios	100, 106
Botão de ajuste central	99, 105
Ducha de mão	98, 104
Painel de controle	99, 105

D

Dados APPCC	
Exportar dados APPCC de um período	70
Exportar todos os dados APPCC	69
Data	59
Definir	60
Descalcificação	
Bico de umidificação	97, 103
Desligar equipamento	15
Ducha de mão	
Limpar	98, 104
Padrões de pulverização	23
Usar	23

E

Enxaguar	85, 90
Exibição	
abrir	59

F

Faça a manutenção você mesmo	112
Favorito	
Salvar configuração como favorita	59
Filtro de ar	
Limpeza	98, 104
Formato da temperatura	
Definir	60
Função Cool Down	27

G

Gestos	17
--------	----

H

Hora	59
Definir	60
Sincronizar hora pelo ConnectedCooking	60

I

Idioma	
Configurar o idioma da interface do usuário	59
Iluminação	
Definir	61
Imagens do usuário	
Apagar todas as imagens pessoais	69
Exportar imagens	69
Importar imagens	69
Instruções de segurança	
Informações gerais	12
Interrupção	31
iProductionManager	

Logística de colocação	42
Verificação de combinação	42
L	
Programas de limpeza	85
Ligar o equipamento	15
Ligar/desligar o modo de demonstração	64
Limpar o revestimento do LED	96, 103
Limpeza	96, 102
Limpeza	
Filtro de ar	98, 104
Limpeza rápida	85, 90
Porta da câmara de cocção	96, 102
Revestimento do LED	96, 103
Vedação da porta da câmara de cocção	97, 103
Limpeza automática	
Programas de limpeza	85, 90
Limpeza forçada	87, 94
M	
Manutenção	
Trocar a vedação	113
O	
Operar o equipamento	
Roda de ajuste central	18
P	
Painel de controle	
Limpar	99, 105
Percurso de cocção	
Iniciar percurso de cocção inteligente	54
Perfil	
Ativar	73
Perfis de usuários	
Exportar perfis de usuários	68
Importar perfis de usuários	68
Porta da câmara de cocção	
Limpar a vedação	97, 103
Limpar o revestimento do LED	96, 103
Limpeza	96, 102
Produtos de conservação	
Produtos de conservação apropriados	95, 101
Produtos de limpeza inadequados	96, 101
Programa	
Apagar todos os programas próprios	68
Criar manualmente	48
Criar programa inteligente	50
Exportar	68
importado	68
Iniciar programa manual	54
Salvar	50
Programas de limpeza	
Intermediária	85, 90
Leve	85, 90
Pesada	85, 90
Programas de limpeza (lavar sem detergente)	90

R	
Roda de ajuste	
Limpar	99, 105
Roda de ajuste central	18
S	
Sensor de temperatura de núcleo	
Alimentos pequenos	21
Bife	21
Colocar no alimento	20
Filés de peixe	22
Frango inteiro	21
legumes	22
Mensagem de erro	23
Pedaços grandes de carne	21
Peixes inteiros	22
Perfurar	21, 22
Produtos de padaria	22
Retirar	23
Serviço	
Exportar protocolo de estatística de erros	70
Exportar protocolo do desenvolvedor por período	70
Exportar todos os protocolos do desenvolvedor	70
Exportar todos os relatórios de serviço	70
Sistema de cocção	
Comando por gestos	17
Som	
Definir	61
T	
Temperatura de ebulição	26
Temperatura na câmara de cocção	26
Ar quente	30
Calor combinado	29
Vapor	28
Trocar a vedação	113
V	
Vaporização	27
Velocidade do ar	27

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