

iCombi[®] Pro

Manual de instruções original



Índice

1	Introdução	9
1.1	Ajuda no equipamento	9
1.2	Garantia do 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	14
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	Favoritos	17
4.3.2	Data, hora, status	17
4.4	Interação com o equipamento	18
4.4.1	Gestos	18
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 inteligente – iCookingSuite	26
5.1	Modos de operação e método de cocção	26
5.2	Percursos de cocção inteligentes	27
5.2.1	Aves	27
5.2.2	Carnes	28
5.2.3	Pescados	30
5.2.4	Refeições à base de ovos e sobremesas	30
5.2.5	Legumes e acompanhamentos	31
5.2.6	Produtos de padaria	33
5.2.7	Finishing	34
5.3	Cozinhar alimentos de forma inteligente	35
5.3.1	Acessar percurso de cocção inteligente	35

5.3.2	Iniciar percurso de cocção inteligente	35
5.3.3	Iniciar processo em determinada hora	36
5.4	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado	37
5.4.1	Parâmetros de cocção	37
5.4.2	Funções adicionais	39
5.4.3	Solicitações.....	40
5.4.4	Informações.....	40
5.4.5	Opções.....	40
5.5	Monitorar percurso de cocção inteligente.....	42
5.6	Cancelar percurso de cocção inteligente.....	42
5.7	Classificar percursos de cocção inteligentes	42
6	Cocção manual	43
6.1	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado	43
6.1.1	Parâmetro de cocção.....	43
6.1.2	Funções adicionais	44
6.1.3	Solicitações e informações	44
6.2	Vapor.....	45
6.2.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	45
6.2.2	Preparar alimento no vapor.....	45
6.3	Combinação de vapor e ar quente.....	46
6.3.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	46
6.3.2	Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente	46
6.4	Ar quente	47
6.4.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura.....	47
6.4.2	Preparar alimento no ar quente.....	47
6.5	Cancelar cocção manual	48
7	Cocção Sous-vide.....	49
8	Cocção em baixas temperaturas	50
9	Finishing	51
9.1	Configurar peso do prato à la carte.....	51
9.2	Configurar peso do prato para banquetes	51
10	iProductionManager.....	52
10.1	Criar comandas manuais	52
10.2	Prancheta de receitas	53
10.2.1	Adicionar percursos de cocção inteligentes	53
10.2.2	Adicionar programas e carrinhos de compras.....	53
10.2.3	Editor da prancheta de receitas	54
10.3	Temporizador.....	55
10.4	Colocar comandas.....	55
10.4.1	Verificação de combinação	56
10.4.2	Logística de colocação	56
10.4.3	Preencher as lacunas do planeamento	57
10.4.4	Otimização do tempo.....	57

10.4.5	Otimização da energia	58
10.5	Editar e apagar comandas	59
10.6	Cozinhar com prazo	59
10.7	Planejamento	60
10.7.1	Criar planejamentos	60
10.7.2	Iniciar planejamentos	61
11	Modo de programação	62
11.1	Criar programa manual	62
11.2	Criar programa inteligente	64
11.3	Programar o carrinho de compras	66
11.4	Editar e apagar programas	67
11.5	Iniciar programas e carrinhos de compras	67
12	Alternar entre os modos de operação	68
13	Configurações	69
13.1	Favoritos	69
13.2	Exibição	69
13.2.1	Idioma	69
13.2.2	Data e hora	69
13.2.3	Formato da temperatura	70
13.2.4	Visualização do programa	70
13.3	Iluminação	71
13.3.1	Brilho da tela	71
13.4	Som	71
13.4.1	Volume geral	71
13.4.2	Carregar / Solicitações de ações	71
13.4.3	Fim da etapa de um programa	71
13.4.4	Fim do tempo de cocção	72
13.4.5	Processo cancelado/erro encontrado	72
13.5	Sistema de cocção	73
13.5.1	Informações sobre o tipo de equipamento	73
13.5.2	Modo de demonstração	73
13.5.3	Power Steam	73
13.5.4	Bico de controle	73
13.5.5	Advertência abertura de porta carregar	73
13.5.6	Advertência abertura de porta cocção	74
13.5.7	Controle remoto	74
13.6	Cozinhar	74
13.6.1	Cozinha típica principal	74
13.6.2	Cozinha típica secundária	74
13.6.3	Peso do prato à la carte	75
13.6.4	Peso do prato para banquetes	75
13.6.5	Quantidade de prateleiras	75
13.6.6	Sequência das prateleiras	75
13.6.7	Sugestão de carga em programas manuais no iProductionManager	75

13.6.8	Clima do tempo de espera	75
13.6.9	iProductionManager 3D	76
13.7	leve	76
13.7.1	Limpeza forçada	76
13.7.2	Plano de limpeza	76
13.8	Gerenciamento de dados	76
13.8.1	Exportar dados HACCP	77
13.8.2	Exportar e importar programas	77
13.8.3	Apagar todos os programas	77
13.8.4	Exportar e importar perfis	77
13.8.5	Apagar todos os perfis locais	77
13.8.6	Exportar e importar imagens	78
13.8.7	Apagar todas as imagens pessoais	78
13.8.8	Exportar e importar as configurações básicas do equipamento	78
13.8.9	Apagar todos os dados de usuário	79
13.8.10	Exportar protocolo do desenvolvedor	79
13.8.11	Exportar protocolo de estatística de erros	79
13.9	Configurações de rede	79
13.10	Gerenciamento de usuários	79
13.10.1	Criar menu do MyDisplay	79
13.10.2	Editar e apagar MyDisplay	80
13.11	Serviço	80
13.11.1	Versão instalada do software	80
13.11.2	Informação de atualização do software	80
13.12	ConnectedCooking	80
14	Gerenciamento das cozinhas	81
14.1	Gerenciamento dos perfis e dos direitos	81
14.1.1	Criar novo perfil	81
14.1.2	Ativar perfil	82
14.1.3	Transferir o perfil para outros equipamentos	83
14.1.4	Apagar perfil	83
14.2	Gerenciamento da higiene	83
14.2.1	Dados de HACCP registrados	83
14.2.2	Exportar dados HACCP	84
14.2.3	Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking	84
14.3	Conectar o equipamento a uma rede	84
14.3.1	Estabelecer conexão WLAN	84
14.3.2	Conectar o cabo de rede	85
14.3.3	Estabelecer conexão com a rede	85
14.4	ConnectedCooking	86
14.4.1	Conectar o equipamento com ConnectedCooking	86
14.4.2	Desconectar do ConnectedCooking	87
14.4.3	Tirar o registro do equipamento do ConnectedCooking	87
14.5	Executar atualização de software	87

15 Limpeza automática – iCareSystem	89
15.1 Instruções gerais de segurança	89
15.2 Modos de limpeza	90
15.3 Programas de limpeza.....	90
15.4 Status de limpeza e Care	91
15.5 Iniciar limpeza automática	91
15.6 Cancelar limpeza automática	92
15.7 Limpeza forçada.....	93
15.8 Plano de limpeza.....	93
16 Cuidados	94
16.1 Instruções gerais de segurança	94
16.2 Intervalos de conservação	94
16.3 Produtos de conservação.....	94
16.4 Limpar a porta da câmara de cocção	95
16.5 Descalcificar o bico de umidificação.....	96
16.6 Limpar o filtro de ar	96
16.7 Limpar a ducha	96
16.8 Limpar o painel de controle.....	97
16.9 Limpar os acessórios.....	97
16.10 Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento.....	98
17 Inspiração e ajuda	99
17.1 Ajuda no equipamento.....	99
17.2 Ajuda por telefone.....	99
17.3 Ajuda em caso de assistência técnica	99
17.3.1 Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking.....	99
17.3.2 Acessar os dados de assistência técnica	99
17.4 Resolução de problemas	99
17.4.1 Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor	100
17.4.2 Mensagens de erro para os equipamentos a gás	100
17.4.3 Mensagens de erro do aquecimento do ar quente	101
17.4.4 Mensagens de erro da umidade	101
17.4.5 Mensagens de erro CleanJet	102
17.4.6 Mensagens de erro Care.....	102
17.4.7 Centro de notificações	102
18 Manutenção	104
18.1 Trocar a vedação da porta da câmara de cocção.....	104
19 Transporte	105
19.1 Transportar o equipamento	105
20 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte	107
20.1 Retirar de funcionamento	107
20.2 Descarte	107
21 Dados técnicos	108
21.1 Equipamentos com conexão elétrica.....	108

21.2	Equipamentos com conexão a gás	108
21.3	Tipos e nomes dos modelos	108
21.4	Conformidade	108
21.4.1	Equipamentos com conexão elétrica.....	108
21.4.2	Equipamentos com conexão a gás	109
22	Regulatory Information	110
	Índice de palavras-chave	111

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 [▶ 99]

1.2 Garantia do produto

Registre o seu equipamento em www.rational-online.com/garantia e aproveite 2 anos de garantia. Neste site, você encontra também as condições gerais de garantia e todos os serviços da garantia.

A RATIONAL não é responsável por danos decorrentes de alterações técnicas não autorizadas.

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 BRASIL não é responsável pelas consequências decorrentes do uso inapropriado.

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

Alterações técnicas, no interesse do progresso, reservadas.

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.
- 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 equipamento se ele estiver danificado. 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 armazene nenhuma substância facilmente inflamável ou combustível nas proximidades do equipamento.
- Utilize o equipamento apenas a uma temperatura ambiente de +10 °C até +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.

Instruções de segurança antes do uso

- Certifique-se de que o equipamento apresente 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.

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. Antes de cozinhar o alimento com líquidos facilmente inflamáveis, ferva o líquido por bastante tempo para reduzir o teor alcoólico.
 - Ao utilizar aplicações de grelhados e assados, coloque um coletor de gordura debaixo do alimento.
- Evite lesões ao trabalhar com o carrinho de transporte, com a armação móvel para carga múltipla ou com a armação móvel para carga múltipla para pratos da seguinte forma:
 - Empurre o carrinho de transporte, a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para 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 para carga múltipla ou da armação móvel para 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 para carga múltipla ou a armação móvel para 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.
- 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.

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

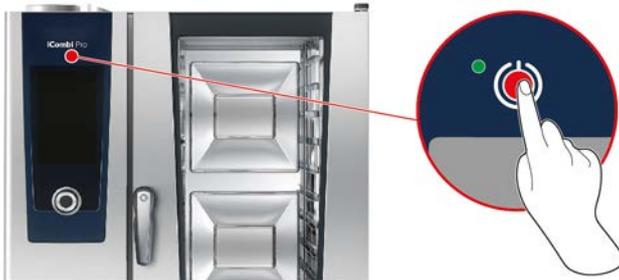
Ao colocar o seu equipamento em funcionamento pela primeira vez, ele já deve ter sido instalado adequadamente por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL. O autoteste já foi realizado e o equipamento está pronto para funcionar. Todas as informações sobre a instalação estão no manual de instalação 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 [► 94]

4.2 Ligar e desligar o equipamento



Ligar o equipamento

1. Para ligar o equipamento, 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

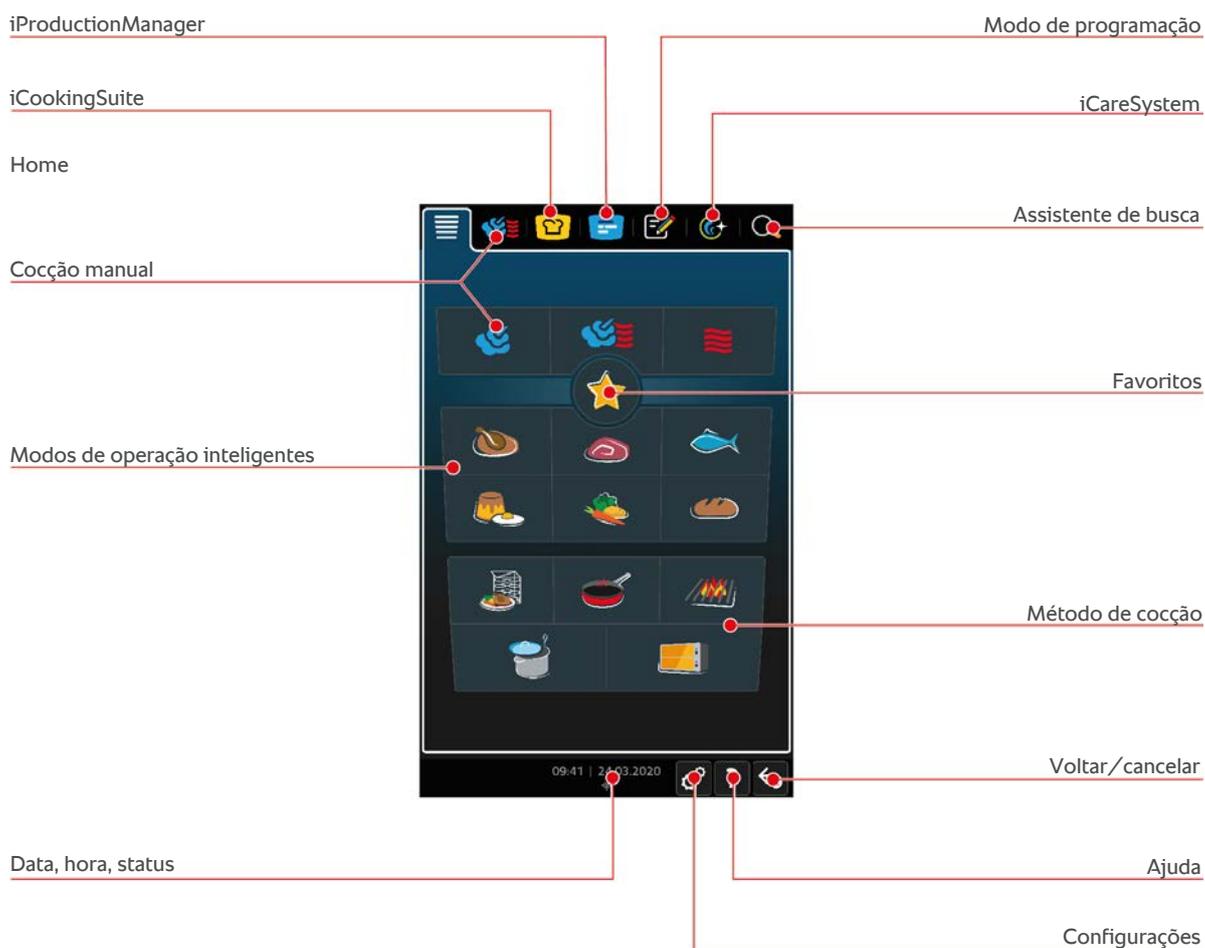
Se você operar o equipamento sem conectá-lo à alimentação de água, após um breve período será solicitado que você encha a câmara de cocção com 3 litros de água. Na linha de rodapé é exibido o símbolo:

1. Encha o fundo da câmara de cocção com 3 litros de água.
2. Para confirmar a ação, pressione a tecla:

Desligar equipamento

1. Para desligar o equipamento, pressione e segure a seguinte tecla até que o LED laranja acenda:
 - > Será perguntado se você deseja mesmo desligar o equipamento.
2. Pressione a tecla: **Sim**
 - >> O equipamento será desligado.

4.3 Tela de início



- **iProductionManager** [▶ 52]
- **Cocção inteligente – iCookingSuite** [▶ 26]
- **Home**
Ao pressionar essa tecla, você acessa a tela inicial.
- **Modos de operação manuais** [▶ 43]
- **Favoritos** [▶ 17]
- **Modos de operação inteligentes** [▶ 26]
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** [▶ 62]
- **Assistente de busca**
- **Limpeza automática – iCareSystem** [▶ 89]
- **Data, hora, status** [▶ 17]
- **Configurações** [▶ 69]
- **Ajuda no equipamento** [▶ 99]
- **Voltar/cancelar**
Ao pressionar essa tecla, você volta para a tela anterior. Ao pressionar e segurar essa tecla, você interrompe o processo de cocção.

4.3.1 Favoritos

É possível armazenar como favoritos os percursos de cocção inteligentes e os programas que você utiliza com mais frequência e acessá-los pela tela inicial. Assim, você consegue acessar os pratos de um cardápio sazonal, por exemplo, com bastante rapidez.



1. No iCookingSuite ou no modo de programação, selecione os percursos de cocção ou os programas que você quer armazenar como favorito.
 2. Pressione a tecla: 
 3. Pressione a tecla: 
- >> Todos os percursos de cocção e os programas armazenados como favoritos são exibidos.

4.3.2 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 há um pendrive conectado ao equipamento.



Conexão à rede

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



Conexão WLAN

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

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

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



Mensagem de erro

Esse 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, o seguinte símbolo será exibido: 



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.

4.4 Interação com o equipamento

OBSERVAÇÃO

Operação incorreta da tela

A tela pode ser danificada se for operada com um objeto pontiagudo.

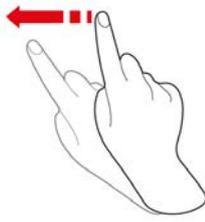
1. Apenas opere o equipamento com as mãos.

4.4.1 Gestos

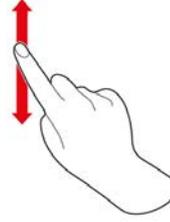
É possível operar o seu equipamento com poucos gestos simples.



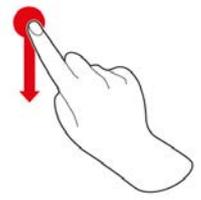
Pressionar



Deslizar



Rolar



Arrastar e soltar

4.4.2 Roda de ajuste central



Ao invés de Gestos [► 18], 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! Perigo 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

1. Abra a porta da câmara de cocção.
 - > O freio do rotor 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.

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 capítulo a seguir descreve o trabalho com o sensor de temperatura de núcleo e o trabalho com os 2 sensores de temperatura de núcleo opcionais disponíveis que podem ser inseridos por fora. Em conjunto com o sensor de temperatura de núcleo que já existe na câmara de cocção, você conta com 3 sensores de temperatura de núcleo disponíveis. Eles são recomendados principalmente quando você prepara alimentos com o iProductionManager.

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.
2. Se necessário, resfrie o sensor de temperatura de núcleo com a ducha.

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.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo quente.
2. Após o uso, coloque o sensor de temperatura de núcleo no suporte previsto.

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 o uso, coloque o sensor de temperatura de núcleo no suporte previsto.

**DICA**

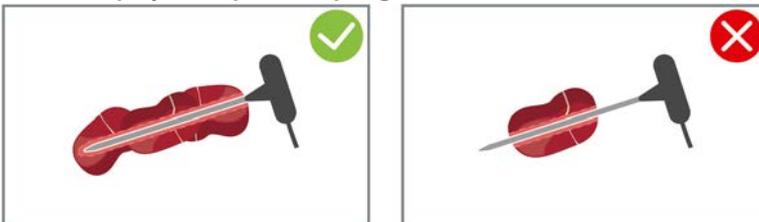
- Se você preparar alimentos muito finos ou líquidos com frequência, recomenda-se utilizar o auxiliar de posicionamento que pode ser adquirido como item opcional. Primeiro coloque o sensor de temperatura de núcleo no auxiliar de posicionamento e, em seguida, no alimento.
- Se o sensor de temperatura 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 esteja cheio da ponta ao fim.

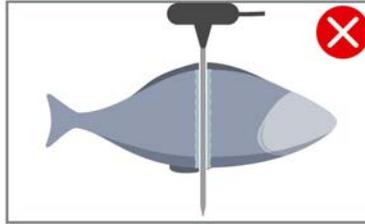
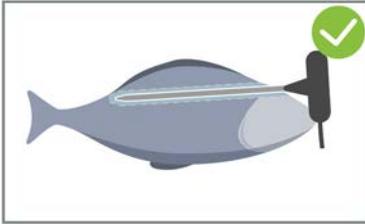
Alimentos com tamanhos variados

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 **Recolocar** .

Filés de peixe

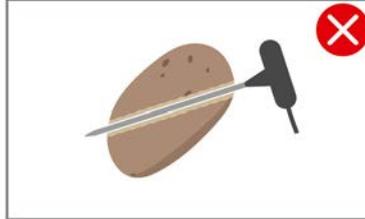
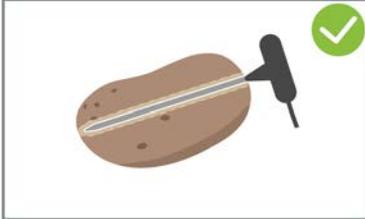
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo inteiro na diagonal de forma que ele entre o máximo possível no alimento.

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

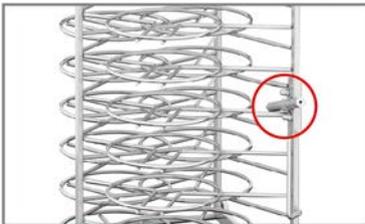
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo no recipiente Gastronorm de forma que ele fique totalmente coberto pelo líquido.
2. Ao misturar o líquido, deixe o sensor de temperatura de núcleo no recipiente Gastronorm.

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.

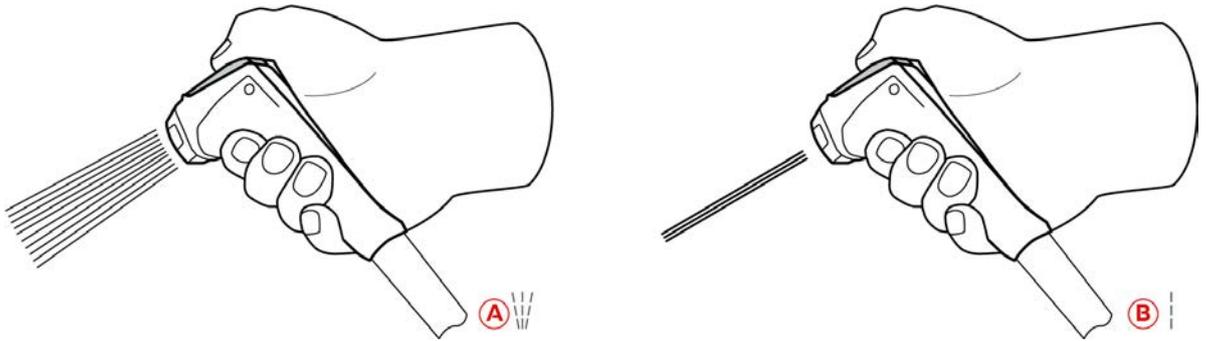
Retirar o sensor de temperatura de núcleo

1. Quando o alimento chegar no resultado desejado, primeiro retire o sensor de temperatura de núcleo do alimento e, em seguida, retire o alimento da câmara de cocção.
2. Coloque o sensor de temperatura de núcleo no suporte previsto.

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 o fecho do tubo de drenagem.
 3. 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.
 4. Coloque um recipiente de coleta de gordura sob o dreno no lado externo do aparelho, por exemplo, uma vasilha.
 5. Insira o tubo de enchimento do dreno de gordura integrado no recipiente de coleta de gordura.
 6. Coloque o fecho de baioneta do tubo de enchimento no dreno.
 7. Trave o fecho de baioneta.
 8. 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.

1. 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.

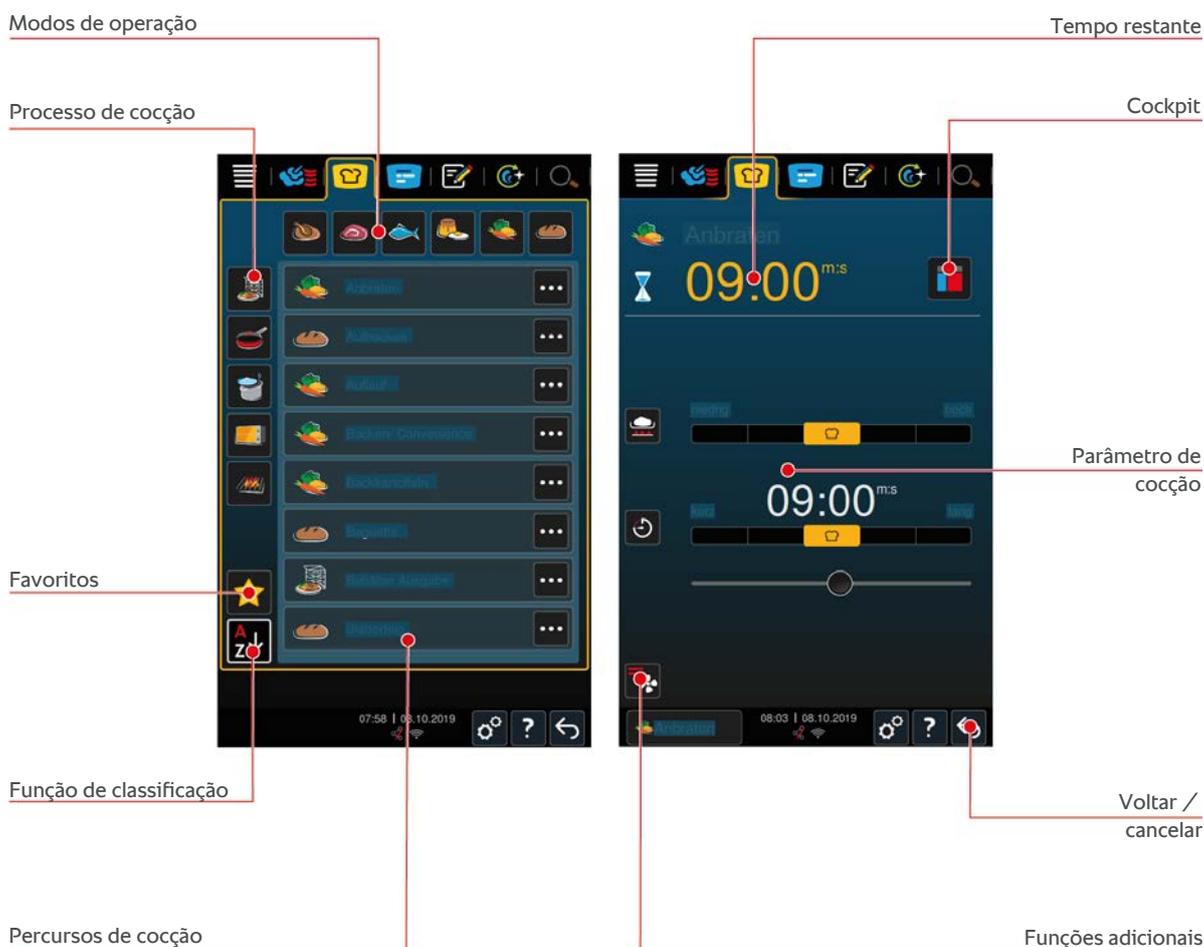
4. Descarte a gordura de modo correto. **OBSERVAÇÃO! A gordura e as restantes matérias fluidas, que são coletadas no recipiente de coleta de gordura, têm de ser descartadas sob consideração das especificações legais. Nunca descarte gorduras no cano do esgoto. Nunca use a gordura coletada no recipiente de coleta de gordura para cozinhar refeições ou como alimento.**

5 Cocção inteligente – iCookingSuite



A iCookingSuite é a inteligência de cocção do iCombi Pro. Ela seleciona qual alimento pode ser preparado com qual método de cocção. Com base nessa seleção, são oferecidos vários percursos de cocção com os quais você pode obter os resultados de cocção ideais. Se necessário, você pode adaptar o resultado de cocção conforme o desejado com a ajuda dos parâmetros de cocção e, assim, intensificar o grau de dourado ou alterar o nível de cocção de ao ponto para bem passado, por exemplo.

Enquanto o percurso de cocção é executado, todos os parâmetros de cocção importantes – como a temperatura da câmara de cocção, o clima, a velocidade do ar e o tempo de cocção – são ajustados regularmente para que o seu resultado de cocção desejado seja obtido. Se necessário, você também pode interferir no percurso de cocção durante a execução e alterar o resultado desejado. Para você, isso significa uma operação mais simples, sem controles nem monitoramentos. Desse modo, você ganha tempo, economiza ingredientes e energia e conta sempre com alimentos de qualidade excelente e padronizada.



5.1 Modos de operação e método de cocção

Os seguintes modos de operação estão disponíveis para você:

- Aves 🐔
- Carne 🥩
- Peixe 🐟
- Refeições à base de ovos e sobremesas 🍪
- Legumes e acompanhamentos 🥦
- Finishing 🍷

Os seguintes métodos de cocção estão disponíveis para você:

- Cozinhar 🍲

- Saltear/Refogar 
- Assar 
- Grelhar 

Cada modo de operação tem um conjunto específico de percursos de cocção inteligentes atribuído. Estes percursos de cocção refletem costumes culinários culturais que podem ser configurados na cozinha típica principal [▶ 74] e na cozinha típica secundária [▶ 74].

5.2 Percursos de cocção inteligentes

5.2.1 Aves

Pato cantonês

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pato à moda cantonesa.

Pato

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar patos ou coxas de pato inteiros.

Cozinhar no vapor

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar aves no vapor.

Fritar

Selecione este percurso de cocção se quiser fritar pedaços de aves.

Ganso

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar gansos, peitos de ganso ou pernas de ganso inteiros.

Grelhar

Selecione este percurso de cocção se quiser grelhar pedaços de aves como, por ex., peitos de frango, bifés de peru ou asas de frango.

Frango

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar frangos inteiros, galetos ou pedaços maiores de aves.

- Se quiser preparar pedaços menores de aves, selecione o percurso de cocção Saltear.
- Caso você precise de tempos curtos de pós-produção para frango grelhado, selecione o percurso de cocção Encrostar.

Cozer

Selecione este percurso de cocção se desejar cozinhar pratos de aves como, por ex., canja de frango ou terrine.

Saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pedaços de frango menores como, por ex., coxas ou asas de frango ou peito de pato.

Cozinhar em baixas temperaturas

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar aves em baixas temperaturas. Selecione este percurso de cocção também se quiser assar aves com a pele crocante durante a noite ou enquanto não se encontra na cozinha.

Para garantir a qualidade e suculência ideais do alimento mesmo em fases mais longas, durante as quais o alimento se encontra na câmara de cocção com a opção **Manter a temperatura**, a temperatura na câmara de cocção é reduzida quando a temperatura de núcleo desejada é atingida. Com esta temperatura reduzida da câmara de cocção também é garantida a produção perfeitamente higiênica dos alimentos.

Empanados

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pedaços de aves empanados.

Pato a Pequim

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pato a pequim da maneira tradicional.

Peru

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar peru inteiro ou pedaços de peru. Selecione este percurso de cocção também se quiser preparar peru recheado.

Estufar/brasear

Selecione este percurso de cocção se quiser brasear aves.

Tandoori

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar aves que tenham sido marinadas em tandoori ou que devam cozinhar em temperatura ideal.

Tsukeyaki

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar aves que tenham sido marinadas em molho sukiaki ou que devam cozinhar em temperatura ideal.

5.2.2 Carnes

Bacon

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar bacon.

Assar com crosta

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar pedaços de carne grandes com couro.

Porco braseado

Selecione este percurso de cocção se quiser brasear porco em molho de soja à moda chinesa.

Ferver/cozinhar

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar salsichas cozidas em tripa artificial ou natural.

Char siu

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Char Siu chinês.

Conchinita Pibil

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Cochinita Pibil mexicana ou vários pratos braseados no próprio suco. A temperatura na câmara de cocção é otimizada para estes pratos braseados.

Panceta pururuca

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar panceta pururuca à moda chinesa.

Filet tipo Wellington

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Filet tipo Wellington ou em crosta de sal.

Fritar

Selecione este percurso de cocção se quiser fritar pedaços de carne.

Assar

Selecione este percurso de cocção se quiser assar pedaços de carne grandes.

Grelhar

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pedaços de carne com padrão de grelhado.

Conservas

Selecione este percurso de cocção se quiser produzir conservas de carne como, por ex., salsichas cozinhas, ragu ou picadão. Para produzir conservas de maneira segura, você precisa de um recipiente de referência com tampa.

1. Faça um furo na tampa do recipiente de referência. Não utilize o sensor de temperatura de núcleo para isso.
2. Coloque o alimento nos recipientes desejados e feche com as respectivas tampas.
3. Inicie o percurso de cocção e carregue o equipamento.
4. Introduza o sensor de temperatura de núcleo pelo furo da tampa do recipiente de referência.

O percurso de cocção **conservas** é regulado para um valor F de 0,3. As conservas produzidas dessa maneira têm validade de até 6 meses a uma temperatura de armazenamento abaixo de 10 °C.

Kebab

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar kebab.

Cozinhar

Selecione este percurso de cocção se desejar cozinhar pedaços de carne geralmente preparados em líquidos, por ex., carne de vitela cozida ou terrine.

Saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar carne que geralmente é salteada na frigideira ou carne em fatias muito finas.

Rocambole de carne

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar rocambole de carne.

Lomo Saltado

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Lomo Saltado peruano ou brasear carnes fatiadas.

Cozinhar em baixas temperaturas

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar pedaços de carne com couro ou pele em baixas temperaturas. Selecione este percurso de cocção também se quiser preparar alimentos durante a noite ou quando você não estiver na cozinha.

Nikomi

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar nikomi japonês com macarrão instantâneo.

Empanados

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pedaços de carne empanados.

Rosbife

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar rosbife.

Saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser saltear carne.

Estufar/brasear

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pratos braseados ou carne picada em pedaços como, por ex., picadão. Caso você queira aquecer estufados para a temperatura de servir, selecione um percurso de cocção adequado do modo de operação Finishing.

Tsukeyaki

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar carnes que tenham sido marinadas em molho sukiaki ou que devam cozinhar em temperatura ideal.

5.2.3 Pescados

Assar

Selecione este percurso de cocção se quiser marinhar ou assar filés de peixe ou peixes inteiros, com ou sem pele, em cama de legumes.

Cozinhar no vapor

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar peixe, filés de peixe, frutos do mar ou terrine no vapor.

Cozinhar no vapor - à moda chinesa

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar peixe no vapor à moda chinesa.

Peixe em crosta de sal

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar peixe em crosta de sal.

Fritar

Selecione este percurso de cocção se quiser fritar peixe.

Grelhar

Selecione este percurso de cocção se quiser grelhar filés de peixe ou peixes inteiros, com ou sem pele.

Moqueca

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar moqueca brasileira ou outros ensopados de peixe, no quais o alimento primeiro precisa ser refogado e então preenchido com líquidos.

Nizakana

Selecione este percurso de cocção se quiser escalfar peixes, como cavalas ou sardinhas, em dashi à moda japonesa.

Polvo

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar polvos ou chocos.

Empanados

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar filés de peixe empanados ou peixe empanado.

Saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser saltear peixe.

Estufar/brasear

Selecione este percurso de cocção se quiser brasear peixes.

Brasear - à moda chinesa

Selecione este percurso de cocção se quiser brasear peixe à moda chinesa.

Tsukeyaki

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar peixe que tenha sido marinado em molho sukiaki ou que deva cozinhar em temperatura ideal.

5.2.4 Refeições à base de ovos e sobremesas

Sobremesas assadas

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pratos assados frescos e doces, como por ex., caçarolas de semolina ou arroz, strudel, maçãs assadas ou Kaiserschmarrn (panqueca austríaca). Selecione este percurso de cocção também se quiser preparar produtos semiprontos.

Sobremesas no vapor

Selecione este percurso de cocção se desejar preparar sobremesas no vapor, como por ex., pão doce ou bolinho cozido.

Fritar ovos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar ovos mexidos, ovos fritos ou omelete.

Cozinhar ovos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar ovos cozidos com a gema mole ou dura ou se quiser preparar ovos poché.

Escalfar ovos

Selecione este percurso de cocção se quiser escalfar ovos (ovo poché).

Pudim/flan

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pudins ou flans doces ou picantes.

Cozinhar frutas

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar cozinhar frutas em líquido.

Ovo onsen

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar ovos onsen.

Ovos mexidos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar ovos mexidos.

Ovo frito

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar ovos fritos.

5.2.5 Legumes e acompanhamentos**Selar/dourar**

Selecione este percurso de cocção se quiser assar legumes e acompanhamentos.

Gratinados

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar gratinados de macarrão ou legumes, paella ou legumes recheados gratinados.

Batata assada

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar batatas assadas de batatas inteiras com o Potato Baker.

Assar / Semiprontos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar acompanhamentos de produtos semiprontos que geralmente são preparados no forno.

Biryani

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pratos com arroz como Biryani indiano.

Congee

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Congee ou purê de arroz chinês.

Cozinhar no vapor

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar legumes, acompanhamentos frescos ou congelados, assim como batatas inteiras, no vapor.

Dim Sum

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar dim sum chinês.

Double-boiled Soup

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar a Double-boiled Soup chinesa.

Refogar

Selecione este percurso de cocção se quiser refogar legumes e acompanhamentos como, por ex., ratatouille, repolho roxo ou cebola.

Conservas caseiras

Selecione este percurso de cocção se quiser fazer conservas de frutas e legumes. Para fazer conservas de um alimento, você precisa de um recipiente de referência com tampa.

1. Faça um furo na tampa do recipiente de referência. Não utilize o sensor de temperatura de núcleo para isso.
2. Coloque o alimento nos recipientes desejados e feche com as respectivas tampas.
3. Inicie o percurso de cocção e carregue o equipamento.
4. Introduza o sensor de temperatura de núcleo pelo furo da tampa do recipiente de referência.

O percurso de cocção **Conservas caseiras** é regulado para um valor F de 0,1. Não são produzidas semiconservas.

Fritar

Selecione este percurso de cocção se quiser fritar legumes e acompanhamentos.

Grelhar

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar legumes e acompanhamentos com padrão de grelhado.

Dal indiano

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Dal indiano, feijões ou leguminosas secas.

Itamenmono

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Itamenmono japonês.

Gratinado de batata

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar gratinado de batata ou outros gratinados.

Knödel (bolinho)

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar bolinhos knödel ou klöße.

Caçarola de macarrão

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar caçarola de macarrão norueguesa.

Nimono

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar Nimono japonês.

Macarrão ao molho

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar massas curtas e secas, por ex., penne ou tortellini, sem pré-cozimento no molho. Ao final do percurso de cocção, a massa está imediatamente pronta para servir.

Batatas fritas

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar batatas fritas compradas pré-fritas.

Fritar arroz

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pratos fritos com arroz.

Arroz cozido no vapor

Selecione este percurso de cocção se desejar preparar arroz ou cereais, por ex., cevada ou cuscuz, no vapor.

Arroz de sushi

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar arroz de sushi.

Desidratar

Selecione este percurso de cocção se quiser desidratar legumes, cogumelos ou frutas. Para obter um resultado ideal, corte o alimento em fatias finas.

Totopos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar totopos mexicanos ou chips de tortilha.

5.2.6 Produtos de padaria**Pães/salgados**

Selecione este percurso de cocção se quiser reaquecer produtos de panificação frescos ou congelados ou produtos de panificação do serviço anterior.

Baguete

Selecione este percurso de cocção se quiser assar baguetes frescas ou semiassadas.

Massa folhada

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar produtos assados de massa folhada ou pastéis assados.

Pão

Selecione este percurso de cocção se quiser assar pão fresco ou semiassado.

Pãezinhos

Selecione este percurso de cocção se quiser assar pãezinhos frescos ou semiassados.

NY Cheesecake

Selecione este percurso de cocção se quiser assar NY cheesecake sem dourado. Se quiser assar um cheesecake alemão com diferentes dourados, selecione o percurso de cocção Cheesecake.

Croissant

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar croissants ou produtos assados que precisam de vapor antes de assar.

Éclair

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar produtos assados sensíveis de massa choux.

Pastéis de nata de Macau

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pastéis de nata chineses à moda de Macau.

Fermentar

Selecione este percurso de cocção se quiser deixar descansar massas frescas ou congeladas de fermento e levedura.

Bolos levedados

Selecione este percurso de cocção se quiser assar bolos ou produtos assados de massa fresca levedada, por ex., trança de pão doce, caracóis de pão doce ou massa com frutas.

Cheesecake

Selecione este percurso de cocção se quiser assar cheesecake com diferentes graus de dourado. Se quiser assar um NY cheesecake, selecione o percurso de cocção Cheesecake.

Bolachas

Selecione este percurso de cocção se desejar preparar produtos de panificação de massa podre, como bolachas, biscoitos, ou bases de massa podre.

Bolos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar bolos e pão de ló.

Produtos tipo Pretzel

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar produtos tipo Pretzel.

Merengue

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar doces à base de claras, como merengue.

Muffin/cupcakes

Selecione este percurso de cocção se quiser assar muffins na forma para muffins e timbales.

Pão de queijo

Selecione este percurso de cocção se quiser assar pão de queijo brasileiro fresco ou congelado.

Folhados

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar produtos assados que precisam de vapor antes de assar, como pastelarias ou bagels.

Pizza

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pizza, massa recheada ou massa levedada na bandeja para grelhados e pizza.

Samosa

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar bolinhos de massa indianos, recheados com curry.

Pães fofos

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar produtos assados com superfície dourada e crosta macia, por ex., pães de hambúrguer ou pãezinhos com passas doces.

5.2.7 Finishing

Serviço em travessas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser aquecer pratos já cozidos e resfriados em recipientes para a temperatura de servir.

Cozinhar

Selecione este percurso de cocção se quiser aquecer alimentos já selados para a temperatura de núcleo desejada e mantê-los quentes.

Manter a temperatura

Selecione este percurso de cocção se quiser manter pratos à temperatura durante o serviço.

Prato à la carte

Selecione este percurso de cocção se quiser aquecer pratos já empratados para a temperatura de servir no serviço à la carte.

Banquete empratado

Selecione este percurso de cocção se quiser disponibilizar vários pratos prontos para o serviço, por exemplo, durante conferências, casamentos ou serviços de catering.

Encrostar

Selecione este percurso de cocção se quiser aquecer pratos já cozidos, como Joelho de Porco ou assados com crosta, para a temperatura de servir.

5.3 Cozinhar alimentos de forma inteligente**5.3.1 Acessar percurso de cocção inteligente**

É possível acessar um percurso de cocção inteligente de 3 modos:

- Pelo iCookingSuite
- Pelo modo de programação [▶ 62]
- Pelos assistentes de busca

iCookingSuite

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> No iCookingSuite, é possível acessar um percurso de cocção inteligente de 3 modos:

- Selecione o modo de operação desejado, por exemplo, **legumes e acompanhamentos**.
- Selecione o método de cocção desejado, por exemplo, **Cozer**.
- Selecione o modo de operação e o método de cocção desejados.

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

Modo de programação

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla: 

> Todos os percursos de cocção inteligentes serão exibidos.

Assistente de busca

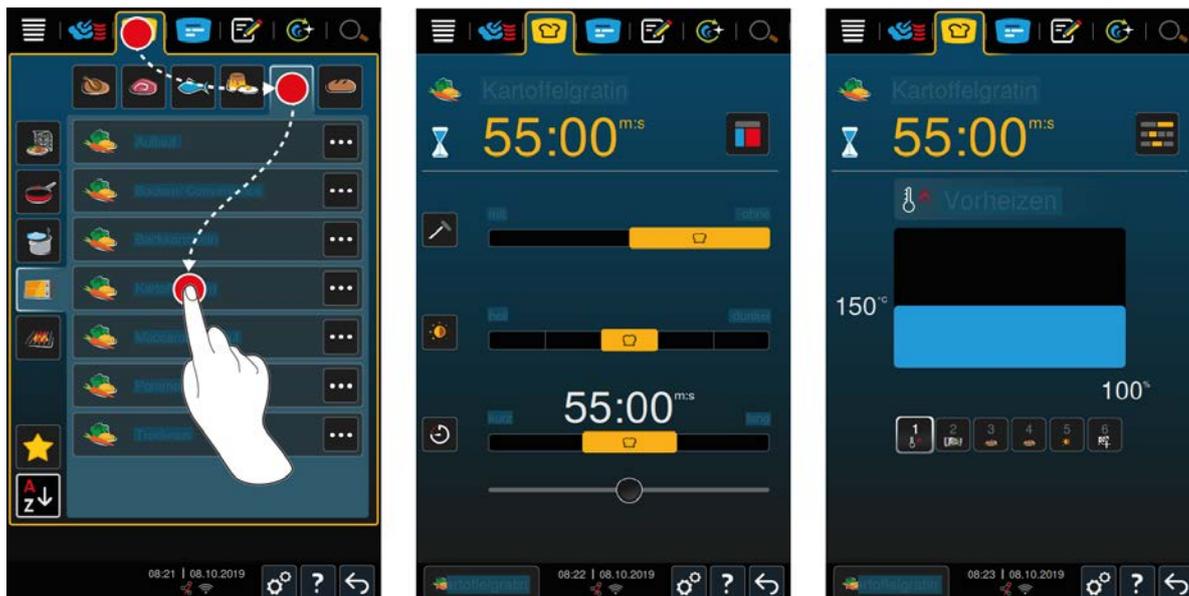
1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

2. Informe o nome do percurso de cocção inteligente.

> O percurso de cocção inteligente desejado será exibido.

5.3.2 Iniciar percurso de cocção inteligente

Neste capítulo, mostraremos como um percurso de cocção inteligente funciona utilizando como exemplo o percurso de cocção **gratinado de batata**. Observe que cada percurso de cocção inteligente leva ao resultado desejado utilizando parâmetros de cocção diferentes e seguindo as etapas de cocção na sequência ideal.



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: **Gratinado de batata**
 - > O percurso de cocção inteligente será iniciado e a câmara de cocção será preaquecida com o clima configurado.
4. Configure o resultado de cocção desejado com a ajuda dos parâmetros de cocção [► 37].
 - > A exibição no cockpit [► 42] altera-se em poucos segundos.
 - > Quando o clima configurado for estabelecido, será solicitado que você carregue o equipamento.
5. Carregue o equipamento.
6. Feche a porta da câmara de cocção.
 - > O percurso de cocção continua.
7. Siga as solicitações do equipamento.
 - > Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.
8. Se o resultado de cocção corresponder ao desejado, retire o alimento da câmara de cocção.
9. Se o resultado de cocção ainda não corresponder ao desejado, continue o percurso de cocção com uma das opções sugeridas.

5.3.3 Iniciar processo em determinada hora

A hora de início do percurso de cocção pode ser definida com precisão de minutos com a função de iniciar processo em determinada hora. Assim, você pode aproveitar as tarifas de energia noturnas mais econômicas ou as tarifas variáveis, por exemplo, e aproveitar seu sistema de cocção da maneira ideal, 24 horas por dia.

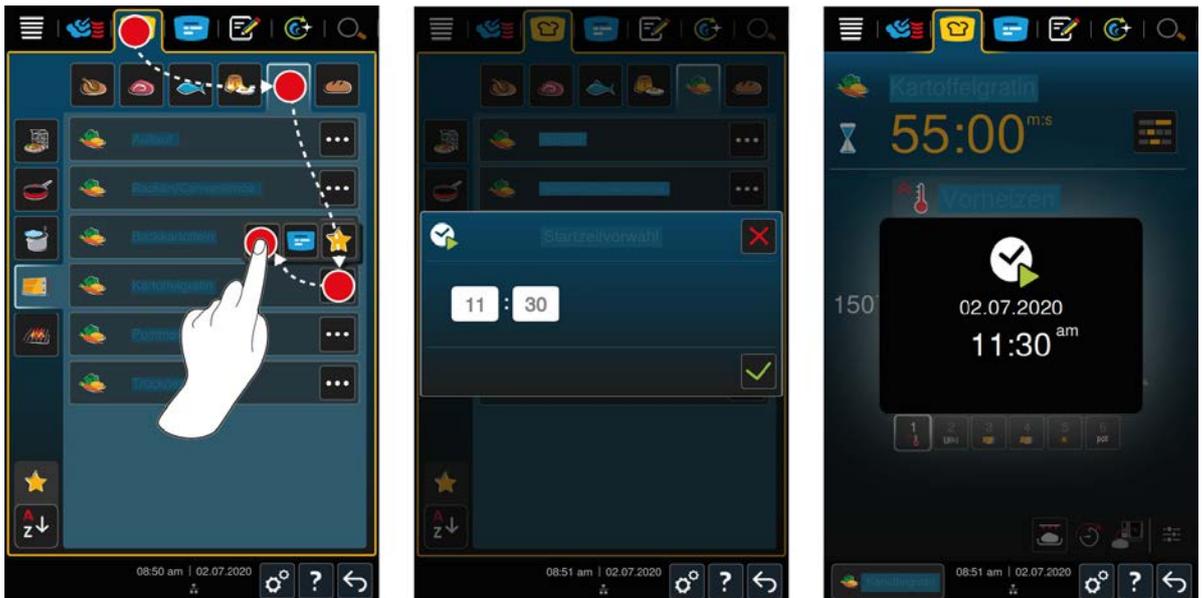
ADVERTÊNCIA

Se você deixar seu alimento na câmara de cocção não aquecida por um período maior, é possível que haja a proliferação de micróbios

Alimentos com germes podem causar infecção ou intoxicação alimentar.

1. Não deixe o alimento na câmara de cocção por muito tempo.

Neste capítulo, mostraremos como configurar a função de iniciar processo em determinada hora utilizando como exemplo o percurso de cocção **gratinado de batata**.



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. Ao lado do percurso de cocção **gratinado de batata**, pressione a tecla: **...**
 4. Pressione a tecla:
 5. Informe a hora de início.
 6. Para confirmar a ação, pressione a tecla:
 - > Os parâmetros de cocção do percurso de cocção são exibidos. É possível ajustar o resultado de cocção da forma que você quiser. Após um breve período, será exibido que a função de iniciar processo em determinada hora foi ativada.
 7. Carregue o equipamento.
 8. Feche a porta da câmara de cocção.
- >> O percurso de cocção começa na hora configurada. Se você quiser cancelar a função de iniciar processo em determinada hora, pressione e segure a tecla:

5.4 Ajustar o resultado de cocção conforme desejado

Serão exibidos parâmetros de cocção e funções diferentes dependendo do percurso de cocção inteligente selecionado. Os percursos de cocção seguem as configurações padrão do seu país, com as quais é possível alcançar os resultados de cocção ideais. É possível ajustar esses parâmetros de cocção conforme desejado e selecionar funções adicionais com gestos [▶ 18] simples ou com a roda de ajuste central [▶ 18]. O andamento do percurso de cocção varia dependendo dessas configurações. É possível monitorar o andamento a qualquer momento no cockpit [▶ 42].

5.4.1 Parâmetros de cocção



Nível de salteado

Com esse parâmetro de cocção, você determina se quer saltear o alimento ou não. Selecione o nível para ajustar a intensidade do salteado conforme o desejado. Quanto mais baixo o nível de salteado, menor será a perda de cocção. Se você selecionar **não**, a etapa de cocção **saltear** será pulada. Selecione **não** se quiser cozinhar lentamente pedaços de carne pequenos já selados.

Se você quiser encrostar o alimento no fim do percurso de cocção, selecione um nível de salteado mais baixo.

As bactérias na parte de fora do alimento são eliminadas com segurança pelas temperaturas bastante elevadas utilizadas ao saltear. Assim, o alimento é preparado de forma higiênica mesmo com temperaturas de núcleo baixas.



Efeito dourado

Com esse parâmetro de cocção, você determina o nível de dourado da superfície do alimento. Selecione o nível para ajustar a intensidade do dourado conforme o desejado. Alimentos marinados em temperos, ervas ou patês que auxiliam o efeito dourado douram mais rápido e com mais intensidade. Nesses casos, selecione um nível de dourado mais baixo.



Espessura do alimento

Com esse parâmetro de cocção, você determina se o alimento é fino ou grosso. Selecione **fino** para alimentos com menos de 2 cm. Selecione **grosso** para alimentos com mais de 2 cm.



Tamanho do alimento

Com esse parâmetro de cocção, você determina o tamanho do alimento.

- Selecione **pequeno** para iscas de carne ou peitos de codorna. Selecione **grande** para rosbife, patos inteiros ou barriga de porco.
- Selecione **pequeno** para ovos com menos de 53 g. Selecione **grande** para ovos com mais de 64 g.



Umidade na câmara de cocção

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

Se você quiser finalizar os alimentos ou prepará-los com Sous-vide, selecione as seguintes configurações:

Nível	Aplicação ideal
Nível 1 – seco	Selecione esse nível quando quiser preparar alimentos que não requerem umidade extra, por exemplo, empanados ou batatas fritas.
Nível 2	Selecione esse nível quando quiser preparar alimentos que requerem pouca umidade extra, por exemplo, legumes no vapor.
Nível 3	Selecione esse nível quando quiser preparar diferentes alimentos ao mesmo tempo.
Nível 4 – úmido	Selecione esse nível quando quiser preparar alimentos que requerem muita umidade extra, por exemplo, arroz ou peixe escalfado.



Temperatura na câmara de cocção

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

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

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



Tempo de cocção

Com esse parâmetro de cocção, você configura o tempo no qual o alimento deverá atingir o resultado ou o nível de cocção desejados. Em alguns percursos de cocção inteligentes, você pode deixar o seu equipamento funcionando ininterruptamente com as configurações realizadas. Para isso, ligue o funcionamento contínuo.

1. Selecione o nível identificado com **contínuo**.

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



Sensor de temperatura de núcleo

Com esse parâmetro de cocção, você determina se o alimento deve ser preparado com ou sem o auxílio do sensor de temperatura de núcleo. Em seguida, você pode configurar a temperatura de núcleo desejada para o alimento.



Temperatura de núcleo

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

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

Nível de cocção

Com esse parâmetro de cocção, você determina o nível de cozimento do alimento. Cada nível de cozimento conta com uma temperatura de núcleo que pode ser ajustada como você quiser. Se quiser preparar os alimentos em temperatura baixa, a temperatura de núcleo será até 10 °C mais baixa do que nos outros métodos de cocção. Ao preparar aves, determine sempre uma temperatura de núcleo higiênica e adequada de, no mínimo, 72 °C. Observe as prescrições de HACCP do seu país.



Cozimento Delta-T

Com esse parâmetro de cocção, 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. As perdas de cocção são minimizadas. É possível configurar uma diferença entre 10 °C e 60 °C. Em seguida, você deve configurar a temperatura de núcleo desejada.

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



Velocidade da preparação

Com este parâmetro de cocção, você configura a temperatura na câmara de cocção. Ao selecionar **suavemente**, o alimento é cozido durante um tempo mais prolongado a temperaturas suaves. Ao selecionar **normal**, o alimento é cozido durante menos tempo a temperaturas mais altas.

5.4.2 Funções adicionais



Umidade na câmara de cocção

Com essa função adicional, você configura a umidade na câmara de cocção. Existem 2 níveis à disposição. Quanto maior for o nível selecionado, mais umidade haverá na câmara de cocção e o nível de umidade será maior por todo o percurso de cocção.

Quando você quiser preparar alimentos que não precisam de umidade extra, pressione a tecla: . A câmara de cocção não receberá nenhuma umidade extra.



Fermentar

Com essa função opcional, é possível fermentar os alimentos na câmara de cocção com a temperatura ideal. Existem 5 níveis à disposição. Quanto maior o nível selecionado, por mais tempo o alimento será fermentado na câmara de cocção. Se você quiser preparar alimentos sem a fase de fermentação, pressione a tecla: .



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.



Vaporização

Com essa função adicional, a câmara de cocção recebe umidificação no início do preparo. A superfície do alimento é umidificada, o vapor condensa e você consegue uma crosta crocante com o uso ideal do forno. Quanto maior for o nível selecionado, mais umidade a câmara de cocção receberá. Se você quiser preparar alimentos sem vaporização, pressione a tecla: .



Velocidade do ar

Com essa função adicional, você configura a velocidade do rotor do ventilador. Existem 2 níveis à disposição. Quanto maior for o nível selecionado, maior será a velocidade do ar. No caso de alimentos pequenos e delicados, selecione um nível baixo.

5.4.3 Solicitações



Cancelar

Todos os percursos de cocção em andamento serão cancelados.



Carregar

Solicitação para você carregar o equipamento com o alimento.



Confirmar

Solicitação para você confirmar uma ação.



Pincelar

Solicitação para você pincelar o alimento, por exemplo, pincelar ovo nos produtos de panificação.



Trinchar

Solicitação para trinchar o alimento, por exemplo, carnes com pele ou assados.

Recolocar o sensor de temperatura de núcleo

Solicitação para você colocar o sensor de temperatura de núcleo no alimento de novo.



Sensor de temperatura de núcleo no alimento

Solicitação para você colocar o sensor de temperatura de núcleo no alimento.



Perfurar

Solicitação para você perfurar o alimento.



Abastecer

Solicitação para você abastecer o recipiente com líquido, por exemplo, no caso de pratos defumados.

5.4.4 Informações

Durante o percurso de cocção, são exibidas as etapas de cocção que estão sendo realizadas pelo equipamento.



Pré-aquecer

O equipamento é preaquecido até a temperatura configurada como padrão nos modos de operação manuais ou nos percursos de cocção inteligentes.



Tempo restante

O percurso de cocção inteligente ainda demorará o tempo exibido para ser concluído.



Fim percurso de cocção

O percurso de cocção chegou ao fim.

5.4.5 Opções

Quando um percurso de cocção tiver sido iniciado, todas as opções disponíveis são apresentadas. As opções **Encrostar** e **Manter a temperatura** já podem ser selecionadas durante o percurso de cocção. As opções **Inserir sensor de temperatura de núcleo**, **Nova carga**, **Adicionar mais tempo** e **Aquecer para a temperatura de servir** só podem ser selecionadas ao final do percurso de cocção.



Manter

Com essa opção, o clima da câmara de cocção ou a temperatura de núcleo do alimento são mantidos por um período. Ao selecionar essa opção, o alimento será mantido por até 24 horas com a temperatura pré-configurada na câmara de cocção ou com a temperatura de núcleo. Assim, evita-se cozinhar demais. Para manter as perdas de cocção no menor nível possível, recomenda-se deixar o alimento por pouco tempo na câmara de cocção com a opção **Manter**.

Em alguns percursos de cocção, como no cozinhar durante a noite, a opção **Manter** é a última etapa de cocção e será iniciada automaticamente quando o resultado de cocção desejado for alcançado. Ao preparar alimentos grandes diferentes, planeje uma fase de conservação maior para que todos os pedaços do alimento atinjam a temperatura de núcleo desejada.

Carnes que passaram por um processo de sangria longo, pedaços de carne pequenos e carne de cervo não devem ficar na câmara de cocção com a opção **Manter** por muito tempo. A carne bovina nova que não passou por uma sangria longa, por outro lado, fica especialmente tenra.

1. Para adaptar os parâmetros à opção **Manter a temperatura**, pressione a tecla: 
 2. Adapte os parâmetros como você desejar.
- >> Quando o final do percurso de cocção for atingido, a etapa de cocção **Manter a temperatura** é automaticamente iniciada.



Inserir

Selecione essa opção quando você preparar alimentos de tamanhos diferentes ou alimentos com graus de cozimento variados com o auxílio do sensor de temperatura de núcleo:

1. Quando a temperatura de núcleo configurada for alcançada, abra a porta da câmara de cocção.
2. Insira o sensor de temperatura de núcleo no maior pedaço do alimento ou no alimento com a maior temperatura de núcleo.
3. Retire da câmara de cocção todos os pedaços menores do alimento.
4. Feche a porta da câmara de cocção.
5. Pressione a tecla: 
 - > Uma janela é exibida, onde é possível ajustar a temperatura de núcleo.
6. Selecione a temperatura de núcleo desejada.

>> Sua configuração será aceita automaticamente após alguns segundos.

Repita essa etapa até que todo o alimento tenha atingido a temperatura de núcleo desejada.



Nova carga

Com essa opção, você carrega o equipamento com uma nova carga e continua o percurso de cocção com os parâmetros de cocção definidos.

Primeiro você é solicitado a descarregar o equipamento e, então, a voltar a carregar o equipamento. Quando você tiver carregado o equipamento com uma nova carga e fechar a porta da câmara de cocção, o percurso de cocção será continuado.



Adicionar mais tempo

Com essa opção, o percurso de cocção é continuado por um tempo definido. Ao selecionar a opção ao final do percurso de cocção, uma janela é exibida, na qual é possível ajustar a duração para a continuação do percurso de cocção.

1. Selecione o tempo desejado.
- >> Sua configuração será aceita automaticamente após alguns segundos.

Ao mudar do cockpit de volta para os parâmetros de cocção, a visão geral passa a ser cinza. Você não pode alterar os parâmetros de cocção. Quando o tempo definido tiver acabado, você poderá descarregar o equipamento ou continuar o percurso de cocção com uma opção.



Encrostar

Com essa opção, o alimento é encrostado a fim de se obter uma crosta crocante e um aroma de assado.

Retire do equipamento os alimentos que você não quer encrostar se estiver preparando cargas mistas. Em seguida, inicie a opção **Encrostar**.

Ao preparar alimentos em recipientes e a gordura líquida se acumular durante a cocção, troque o recipiente antes de iniciar a opção **Encrostar**. Assim, você evita que haja fumaça durante o processo de encrostar.

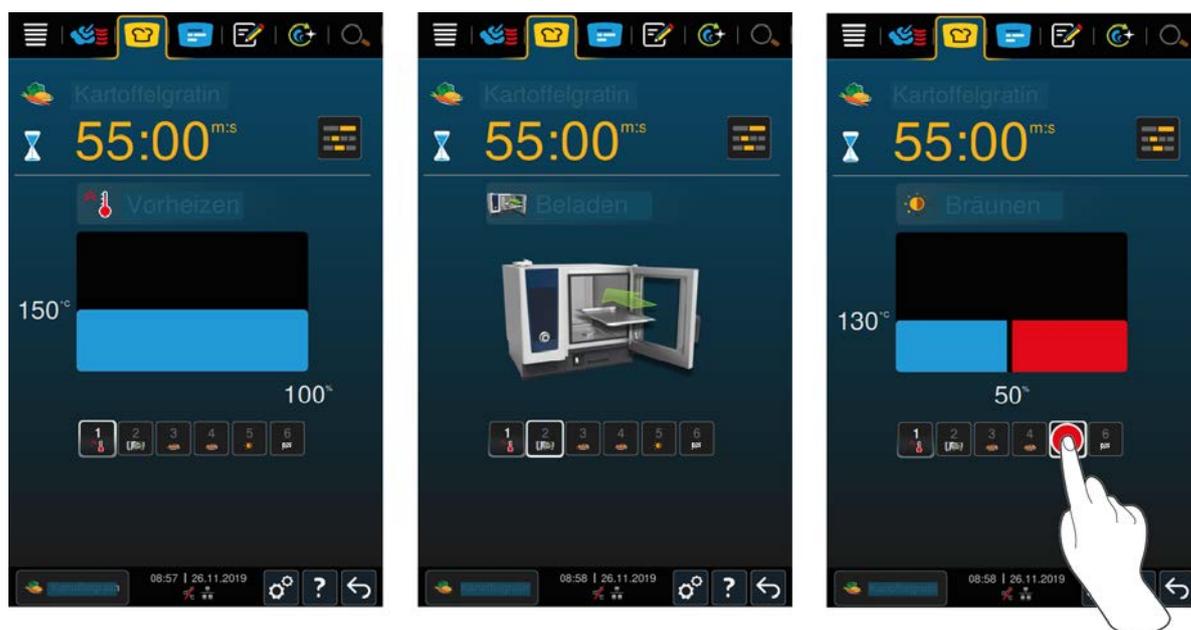
Se o alimento não estiver com a crosta ou com a cor desejadas após encrostar, selecione a opção **Continuar com tempo**. Em seguida, é possível configurar por quanto tempo extra o alimento deve ser encrostado.

Alimentos rosa não são adequados para serem encrostados. As altas temperaturas resultarão em bordas cinza.

1. Para adaptar os parâmetros à opção **Encrostar**, pressione a tecla:
2. Adapte os parâmetros como você desejar.

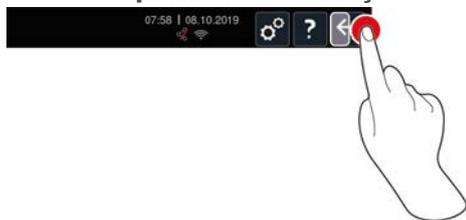
>> Quando o final do percurso de cocção for atingido, a etapa de cocção **Encrostar** é automaticamente iniciada.

5.5 Monitorar percurso de cocção inteligente



Se tiver iniciado um percurso de cocção inteligente, a exibição muda rapidamente para o cockpit. Aqui são exibidas todas as etapas de cocção processadas em sequência pelo percurso de cocção inteligente. A etapa de cocção ativa é marcada. As etapas de cocção a serem realizadas no futuro ficam cinza. Quando a etapa de cocção é concluída, a próxima etapa de cocção é exibida automaticamente.

5.6 Cancelar percurso de cocção inteligente



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

5.7 Classificar percursos de cocção inteligentes

Na iCookingSuite é possível classificar os percursos de cocção inteligentes em ordem alfabética ou com base na frequência de utilização.

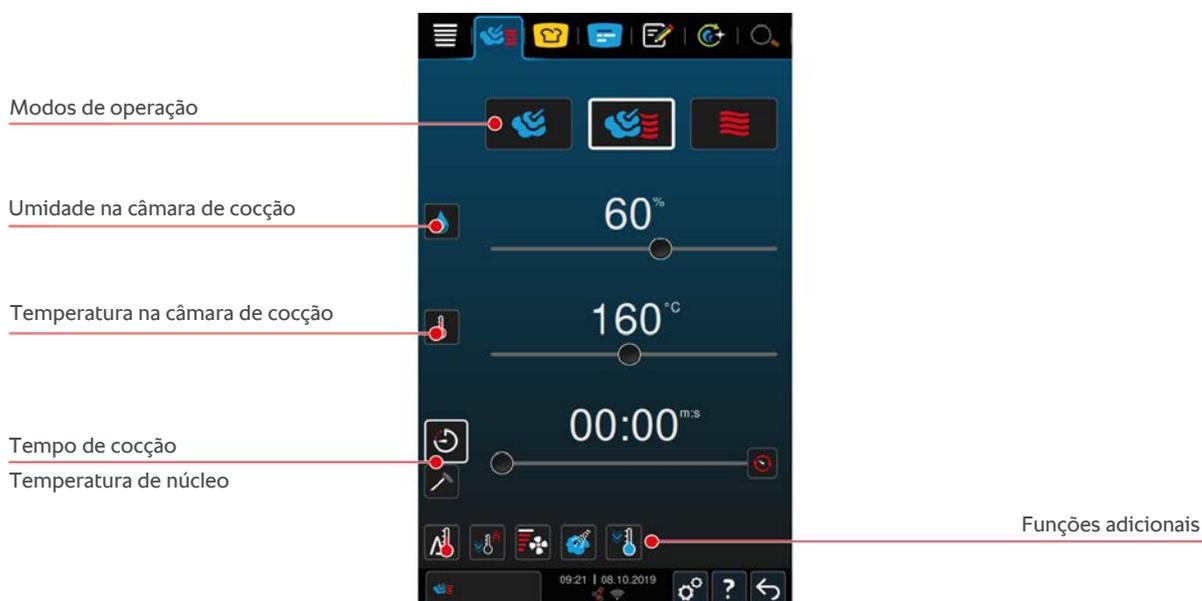
1. Para classificar percursos de cocção inteligentes em ordem alfabética, pressione a tecla:
2. Para classificar percursos de cocção inteligentes com base na frequência de utilização, pressione a tecla:

6 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.



6.1 Ajustar o resultado de cocção conforme desejado

6.1.1 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:
 - > A temperatura atual da câmara de cocção é exibida após 10 segundos.
2. Para voltar para os valores dos parâmetros configurados, solte a tecla.



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 no qual o alimento deverá atingir o resultado de cocção desejado. 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 o seu equipamento 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.

6.1.2 Funções adicionais



Cozimento Delta-T

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. As perdas de cocção são minimizadas. É possível selecionar uma diferença entre 20 °C e 60 °C. Em seguida, você deve configurar a temperatura de núcleo desejada.

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



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.

6.1.3 Solicitações e informações

Durante o processo de cocção, as mesmas solicitações e as mesmas informações [▶ 40] dos percursos de cocção inteligentes podem ser exibidas.

6.2 Vapor

6.2.1 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cozinhar no vapor ▪ Refogar ▪ Escaldar ▪ Cozinhar ▪ Fontes ▪ Cocção Sous-vide [▶ 49] ▪ Descongelar ▪ Conservar 	100%	30°C – 130 °C

6.2.2 Preparar alimento no vapor



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
 - > Aquecendo o equipamento.
3. Configure a temperatura da câmara de cocção desejada.
4. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla: 
5. Configure o tempo de cocção.
6. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla: 
7. Configure a temperatura de núcleo.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento.
8. 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.

6.3 Combinação de vapor e ar quente

6.3.1 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
Úmida e quente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Panificação ▪ Assar 	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.

6.3.2 Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
 - > Aquecendo o equipamento.
3. Configure a saturação de vapor desejada.
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.
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.

6.4 Ar quente

6.4.1 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

6.4.2 Preparar alimento no ar quente



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: 
 - > Aquecendo o equipamento.
 3. Configure a temperatura da câmara de cocção desejada.
 4. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla: 
 5. Configure o tempo de cocção.
 6. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla: 
 7. Configure a temperatura de núcleo.
 - > Quando a temperatura configurada para a câmara de cocção for alcançada, será solicitado que você carregue o equipamento.
 8. 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.

6.5 Cancelar cocção manual



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

7 Cocção Sous-vide

Ao cozinhar com o 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 de forma diferente dependendo do prato.

O preparo com Sous-vide é adequado principalmente para as seguintes áreas de aplicação:

- Cook and Chill

Produza seus 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. Dessa forma, as equipes de cozinha sem muito treino também conseguem servir seus clientes 24 horas por dia.

- Especialmente adequado para dietas

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.

8 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. O percurso de cocção deve ser reiniciado para terminar de preparar o alimento.

9 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 apropriado principalmente quando você quer disponibilizar vários pratos prontos para o serviço, por exemplo, durante conferências, casamentos ou serviços de catering.
- **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.

9.1 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:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

9.2 Configurar peso do prato para banquetes

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:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10 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.

Receitas manuais

Prancheta de receitas

Prateleiras

Auxiliar de posicionamento para o preparo com tempo definido

Ajuste gradual do tempo

Planejamento

Barra de tempo

Otimização da energia

Otimização do tempo

Preencher as lacunas do planejamento

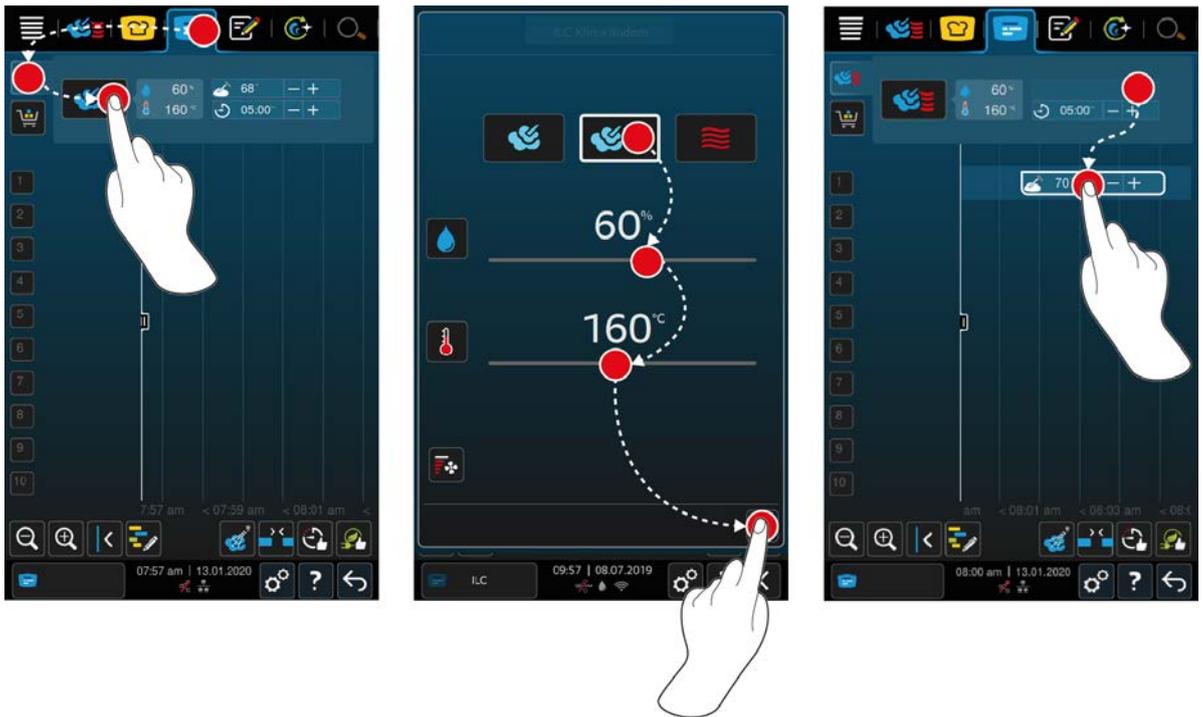
Vaporização

Retorno do tempo



10.1 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. Selecione o modo de operação, Vapor [▶ 45] , Combinação de vapor e ar quente [▶ 46]  ou Ar quente [▶ 47] 
 4. Adapte os parâmetros de cocção como você desejar. Você também pode configurar a velocidade do ventilador. Para isso, pressione a tecla: 
 5. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla: 
 6. 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 
 7. Pressione a tecla até atingir a configuração desejada.
- >> Você pode colocar as comandas agora [▶ 55].

10.2 Prancheta de receitas

Você pode adicionar à prancheta de receitas qualquer percurso de cocção inteligente, programa ou carrinho de compras que desejar. Se a prancheta de receitas não for salva como carrinho de compras [▶ 66], ela é sobrescrita no momento em que um novo carrinho de compras é carregado.

10.2.1 Adicionar percursos de cocção inteligentes

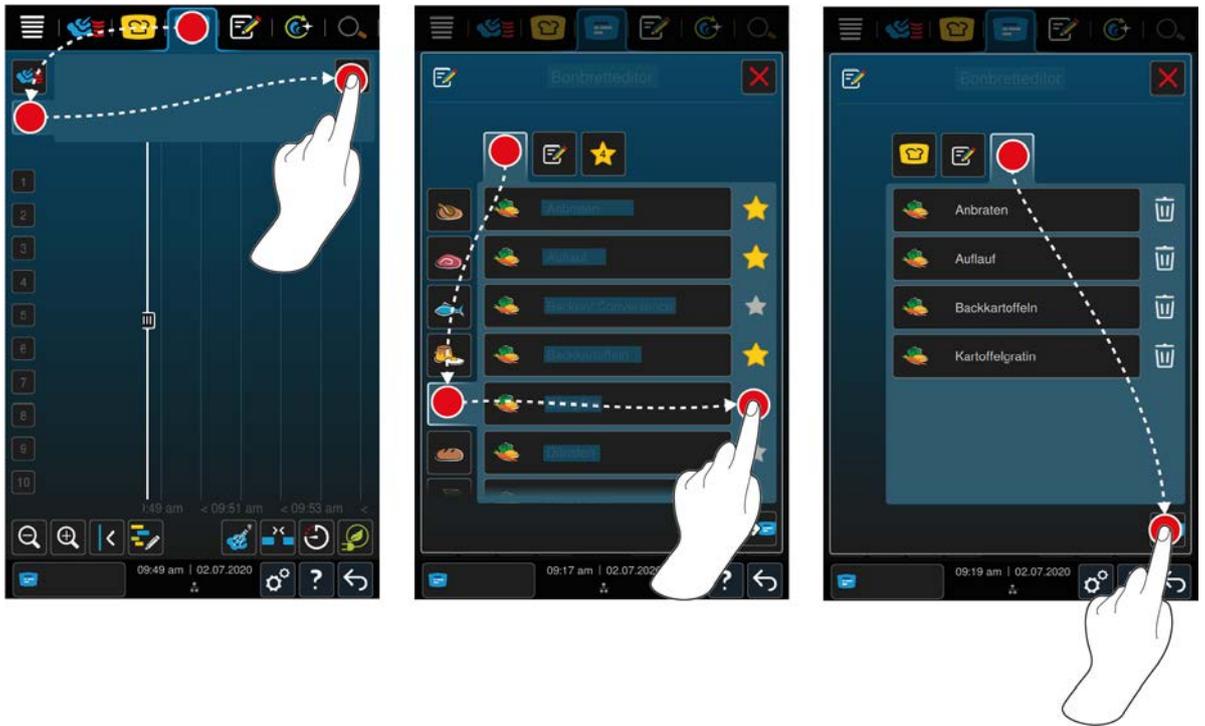
1. Para enviar um percurso de cocção inteligente do iCookingSuite ao iProductionManager, pressione a tecla na barra do menu: 
 2. Ao lado do percurso de cocção desejado, pressione a tecla: 
 3. Pressione a tecla: 
- >> O percurso de cocção inteligente é enviado ao iProductionManager e exibido na prancheta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

10.2.2 Adicionar programas e carrinhos de compras

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Para enviar um programa inteligente ou manual ao iProductionManager, 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.

10.2.3 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 é marcado com  e adicionado à prancheta 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 é marcado com  e adicionado à prancheta de receitas.
 8. Para verificar a elaboração da prancheta 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: [NOVO (CONE)]
- >> Os percursos de cocção inteligentes ou programas são exibidos na prancheta de receitas. Você pode colocar as receitas agora [► 55].

10.3 Temporizador

Você pode colocar um temporizador, inclusive quando a verificação de combinação [► 56] impedir a colocação de uma comanda. O temporizador é uma receita com tempo que normalmente corresponde a 5 minutos. O temporizador não conta com um clima próprio, ou seja, quando você colocar um temporizador, nenhum clima será gerado nem 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 prancheta 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.
 - > O seguinte símbolo será exibido: 📏
 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.

10.4 Colocar comandas

- ✓ Você criou comandas manuais [► 52], carrinhos de compras [► 53] ou uma prancheta de comandas [► 54].
1. Puxe 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 [► 56] e lógica de colocação [► 56]
 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 [► 57]

- Otimização do tempo [► 57]
- Otimização da energia [► 58]
- Cozinhar com prazo [► 59]

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 Cool-Down.
- A largura da barra sinaliza a duração do aquecimento ou resfriamento.

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

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. Ao lado do nível da prateleira é exibido o símbolo . O tempo de cocção está em 00:00.

10.4.1 Verificação de combinação

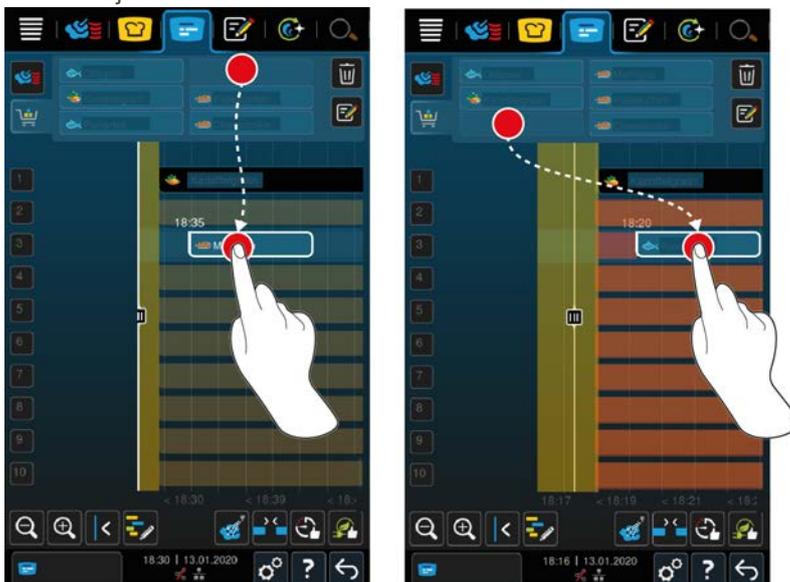
A cada comanda que você deseja colocar no iProductionManager, é verificado se a nova comanda é adequada para as comandas já colocadas e se ela pode ser colocada no horário selecionado. As comandas são separadas com base nos 3 valores a seguir e verificadas independentemente umas das outras:

- 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.

10.4.2 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:

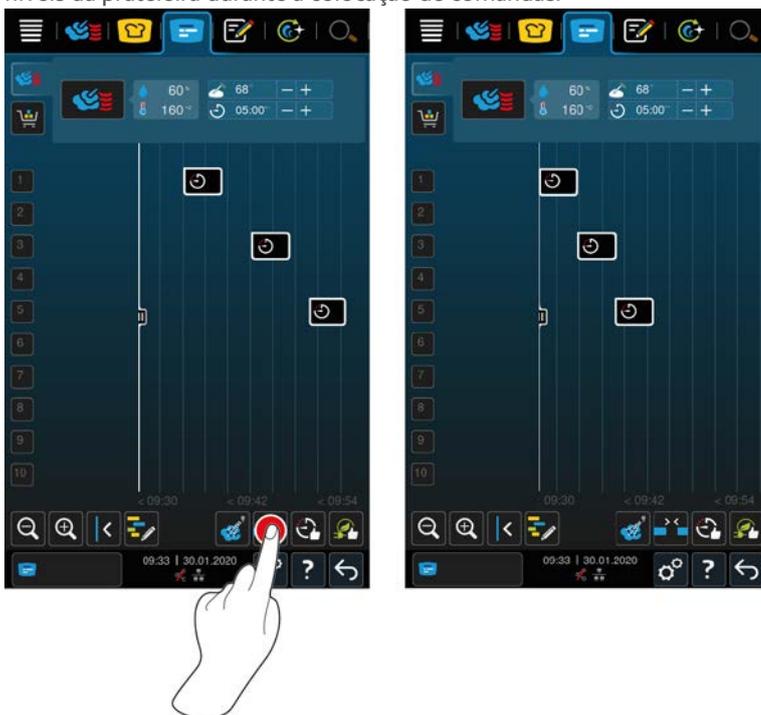


- Se os níveis da prateleira estiverem marcados em amarelo, você pode colocar uma comanda, mas outras comandas já colocadas são deslocadas.
- Se o fundo estiver vermelho, não é possível colocar a comanda porque uma comanda já está sendo processada.

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

10.4.3 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 comandas.



✓ Você criou e colocou comandas.

1. Pressione a tecla: 

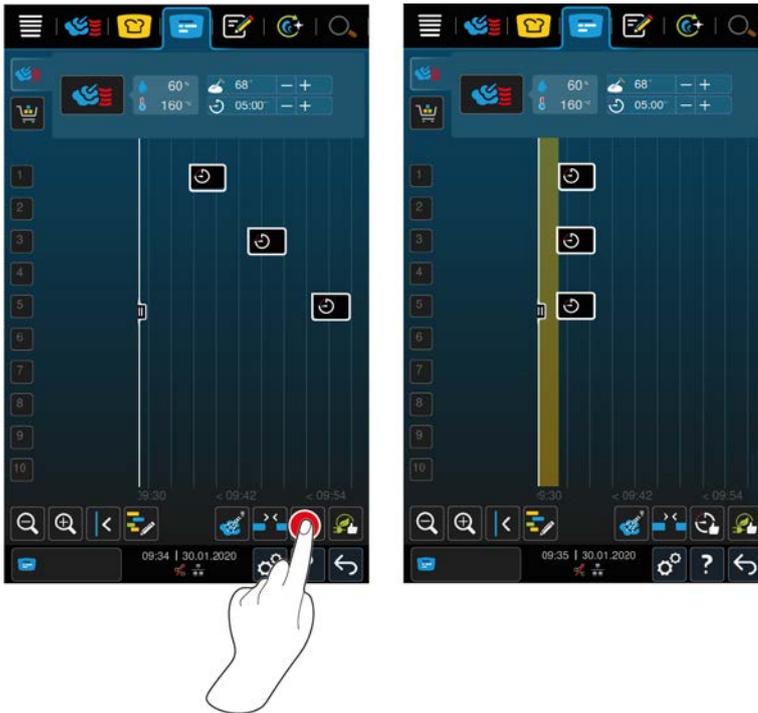
> Será perguntado se você realmente deseja fechar as lacunas do planejamento. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.**

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.

10.4.4 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: 

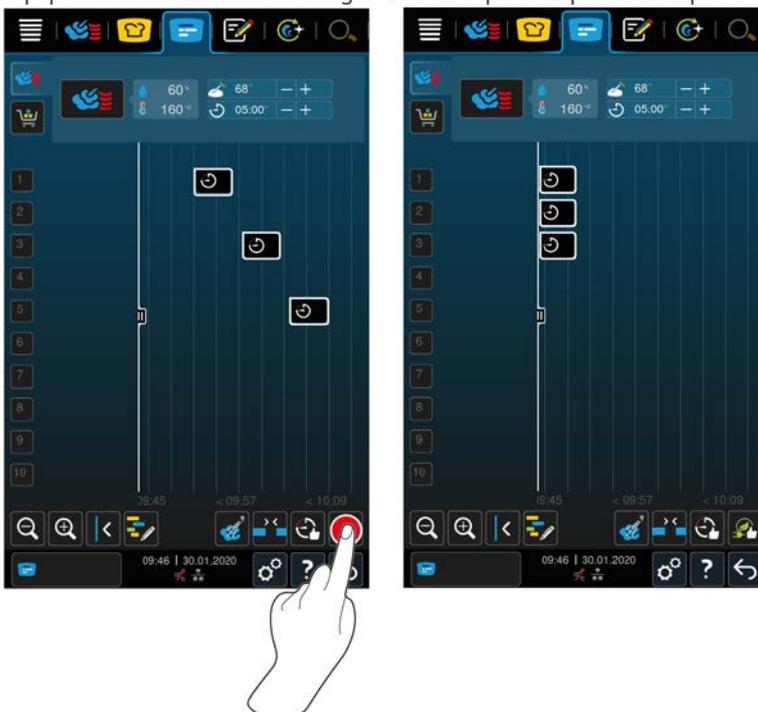
> É perguntado se as lacunas temporais realmente devem ser fechadas. **OBSERVAÇÃO! A ação não pode ser desfeita.**

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

>> Dependendo da verificação de combinação [► 56] as comandas são colocadas novamente.

10.4.5 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 [▶ 56] as comandas são colocadas novamente.

10.5 Editar e apagar comandas



Receitas 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

Se você tiver definido uma comanda inteligente ou um programa, não será possível alterar as configurações posteriormente. Você só pode apagar a comanda.

1. Para apagar a comanda, pressione a tecla: 

10.6 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. Aproxime o auxiliar de posicionamento ao 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. A cocção dos pratos começa simultaneamente.

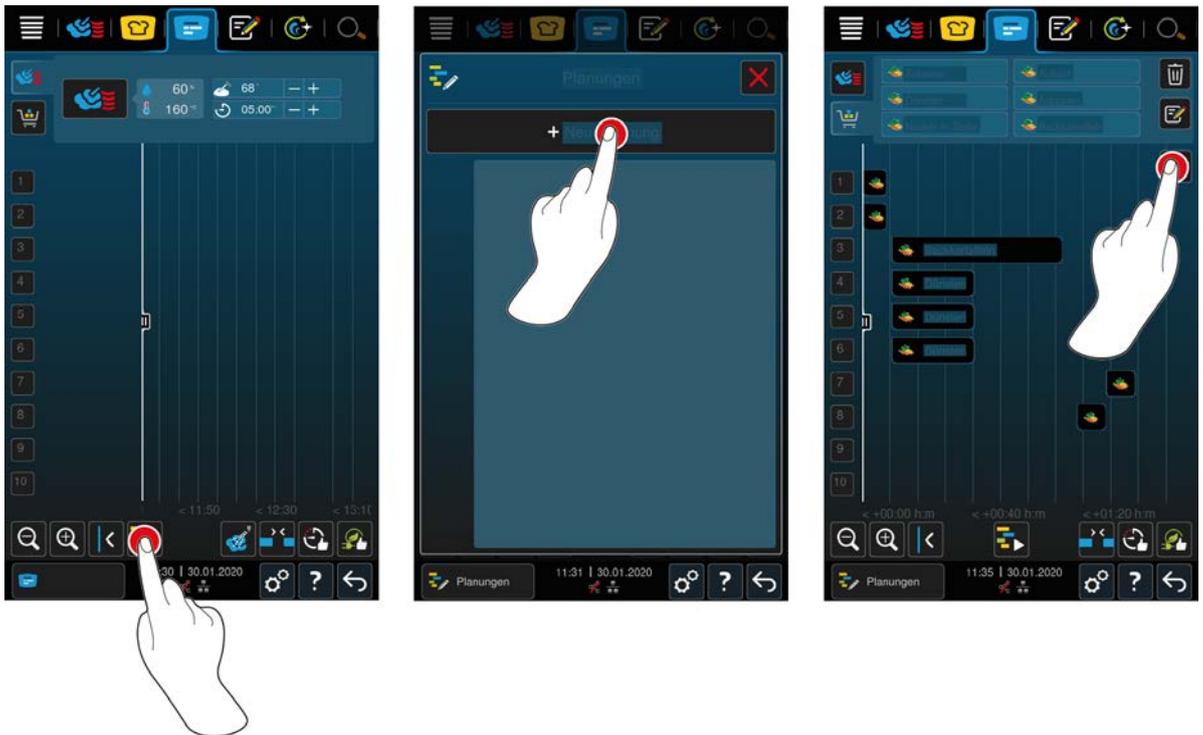
10.7 Planejamento

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

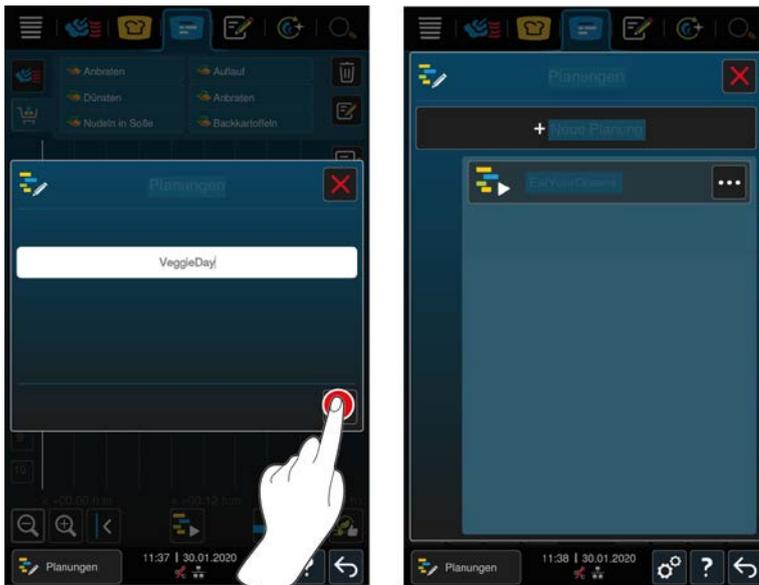


- Não é possível salvar comandas já editadas como planejamento.
- A função adicional **Vaporização** não está disponível durante o planejamento.

10.7.1 Criar planejamentos



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. Pressione a tecla: **+Novo planejamento**
 - > 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.
 4. 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 [► 57]
 - Otimização do tempo [► 57]
 - Otimização da energia [► 58]
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.

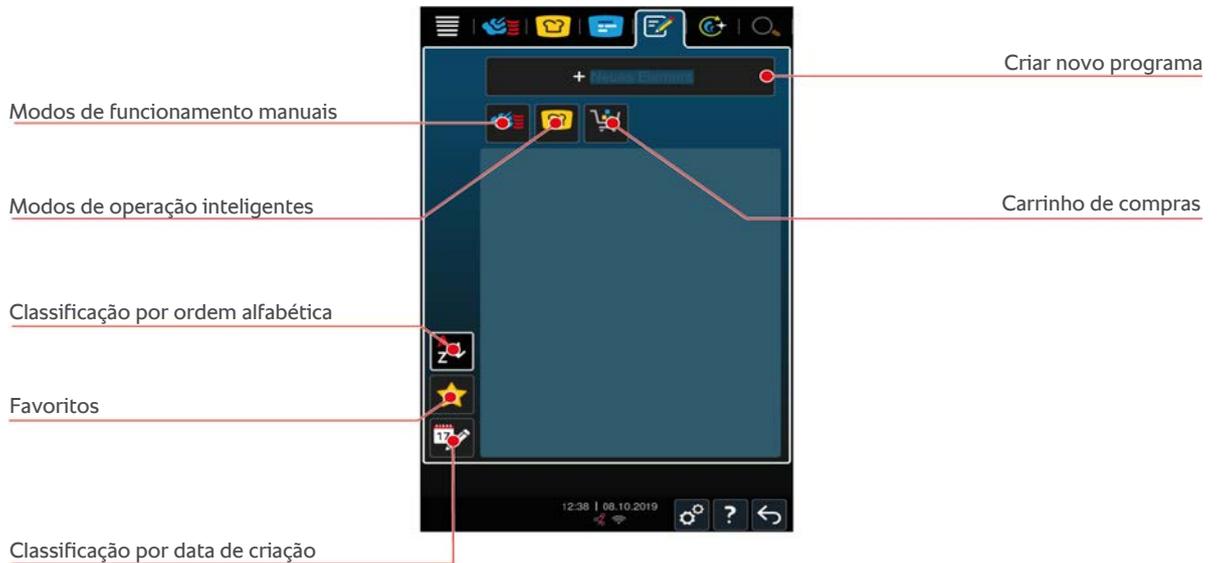
10.7.2 Iniciar planejamentos

- ✓ Você criou planejamentos [▶ 60].
 - ✓ 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: 🗑️
 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.

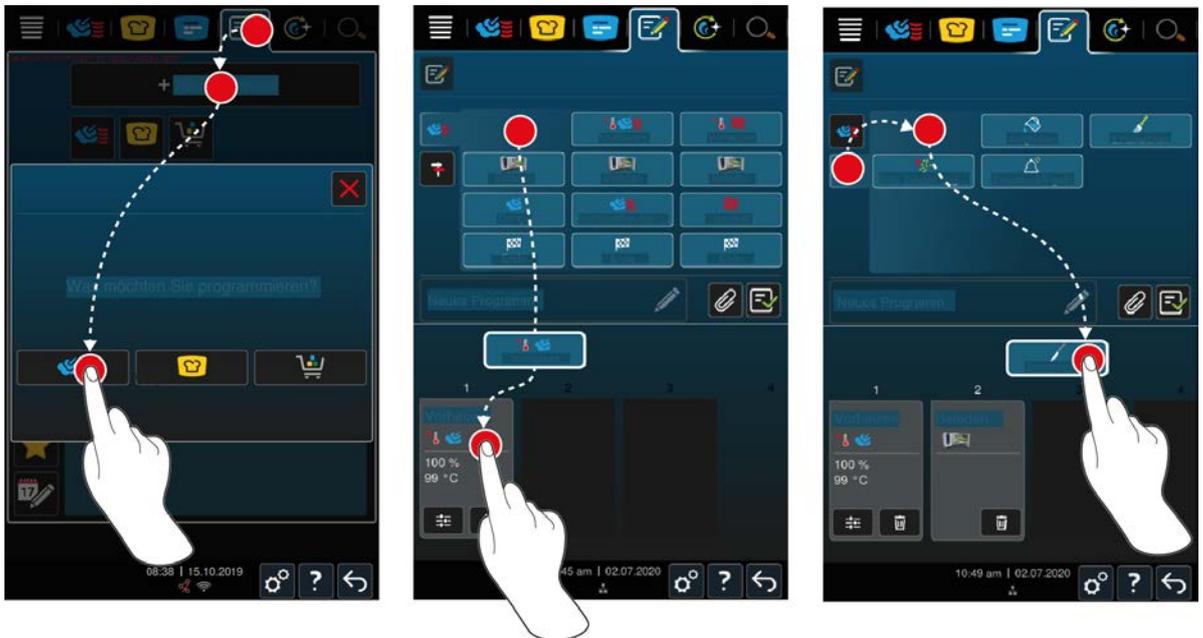
11 Modo de programação



No modo de programação, você pode criar, salvar e gerenciar os seus próprios programas manuais [▶ 62], percursos de cocção inteligentes [▶ 64] e carrinhos de compras [▶ 66]. Todos os modos de operação manuais [▶ 43], os percursos de cocção inteligentes [▶ 26] e os carrinhos de compras predefinidos estão disponíveis.



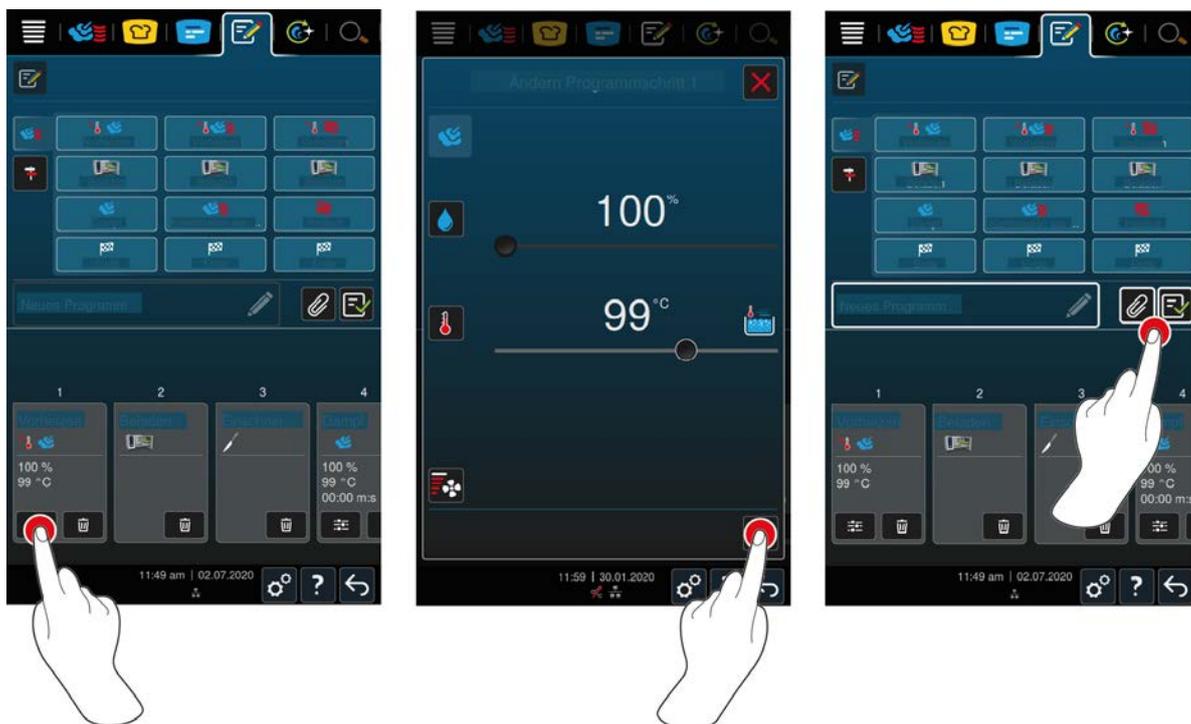
11.1 Criar programa manual



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 para a área inferior. **OBSERVAÇÃO! Não é possível combinar as etapas de cocção desejadas entre si. O preaquecimento e o carregamento devem ser selecionados em uma coluna. O modo de operação e o término do percurso de cocção podem ser selecionados de outra coluna.**
5. Para adicionar exigências ao programa, pressione a tecla:

> É exibida uma visão geral das exigências disponíveis.

6. Selecione as exigências desejadas e arraste para a área inferior.



7. Para editar uma etapa de cocção, pressione a tecla:

> Os parâmetros de cocção e as funções adicionais configuráveis são exibidos conforme o modo de operação selecionado.

Etapa de cocção	Parâmetro de cocção	Funções adicionais
Pré-aquecer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura na câmara de cocção 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velocidade do ar
Vapor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura na câmara de cocção 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cozimento Delta-T ▪ Velocidade do ar
Combinação de ar quente e vapor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Umidade na câmara de cocção ▪ Temperatura na câmara de cocção ▪ Tempo de cocção ▪ Temperatura de núcleo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cozimento Delta-T ▪ Velocidade do ar ▪ Vaporização
Ar quente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Umidade na câmara de cocção ▪ Temperatura na câmara de cocção ▪ Tempo de cocção ▪ Temperatura de núcleo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cozimento Delta-T ▪ Velocidade do ar ▪ Vaporização

1. Adapte a etapa de cocção como você desejar.

2. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla:

Iniciar processo em determinada hora e imagem do programa

✓ Você importou as imagens. [[▶ 78](#)]

1. Para atribuir um início em hora determinada ao programa, pressione a tecla:

2. Pressione a tecla: **Iniciar processo em determinada hora**

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: 

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.

11.2 Criar programa inteligente

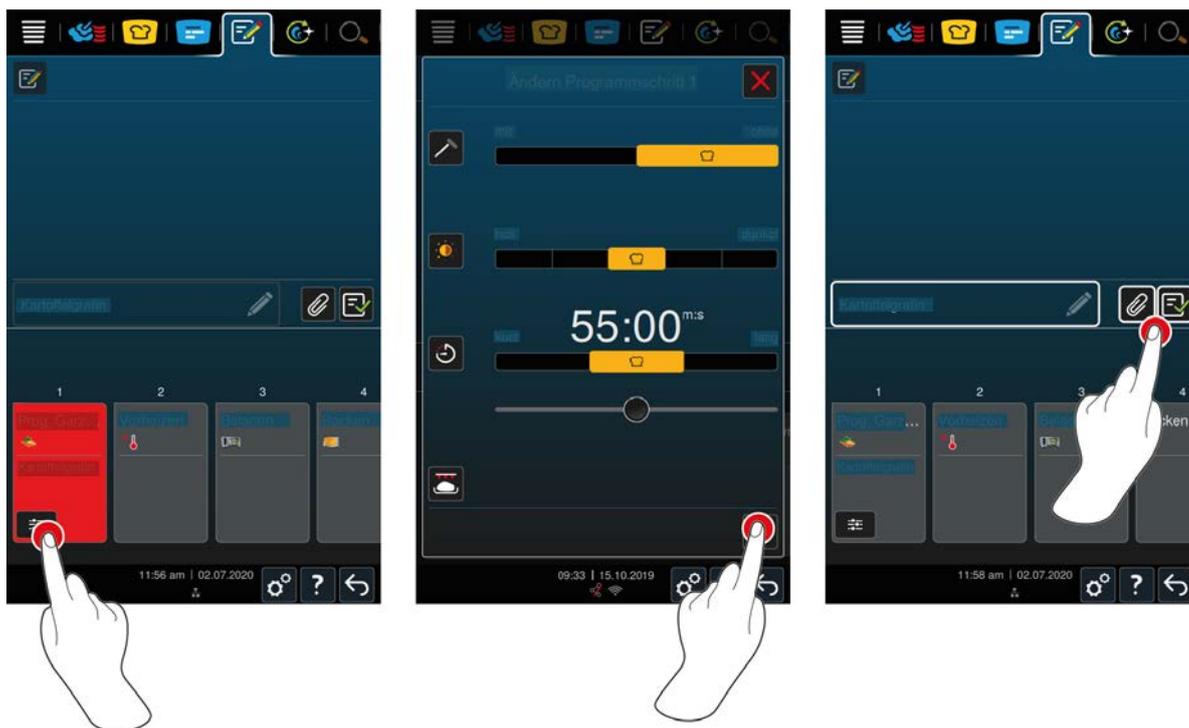
Ao programar um percurso de cocção inteligente, é possível ajustar os parâmetros de cocção posteriormente como você desejar. Não é possível alterar a sequência das etapas de cocção individuais.



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. A primeira etapa de cocção será marcada em vermelho.



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. [▶ 78]
1. Para atribuir um início em hora determinada ao programa, pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla:  **Iniciar processo em determinada hora**
 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: 

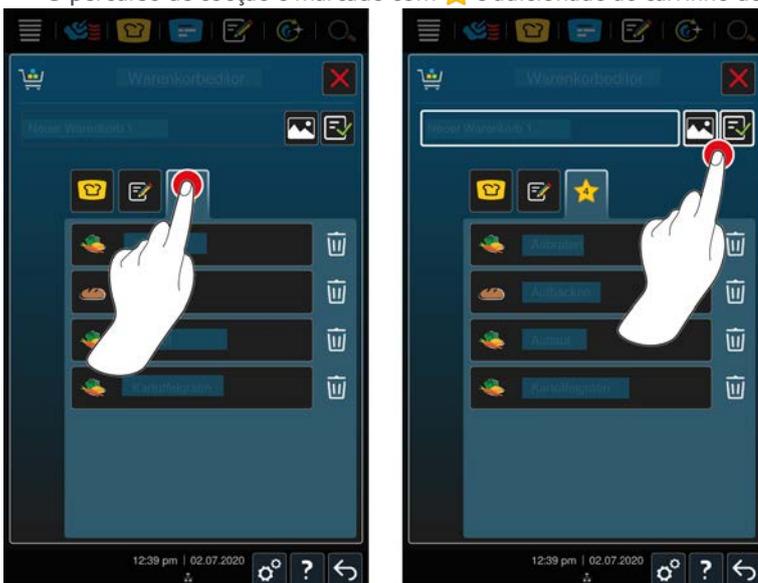
Armazenar programa

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.

11.3 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.
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: 

Imagem do programa

- ✓ Você importou as imagens. [▶ 78]
- 1. Para atribuir uma imagem ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
- 2. Escolha uma imagem.
- 3. Para confirmar a ação, 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.

11.4 Editar e apagar programas

- ✓ Você programou programas manuais [▶ 62], percursos de cocção inteligentes [▶ 64] ou carrinhos de compras [▶ 66].
 - 1. Para editar um programa, pressione a tecla: ...
- As seguintes possibilidades de edição estão disponíveis para você:

- Editar o elemento 
- Duplicar o elemento 
- Apagar o elemento 

11.5 Iniciar programas e carrinhos de compras

Programas manuais

- 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 [▶ 55].

Percursos de cocção inteligentes

- 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 [▶ 55].

Carrinhos 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 [▶ 55].

12 Alternar entre os modos de operação

Com o 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.

- 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. [▶ 55] O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> Será perguntado se você deseja mesmo alterar 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. [▶ 35] O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> Será perguntado se você deseja mesmo alterar 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 em um nível da prateleira.

Transformar percurso de cocção inteligente em modo manual

✓ Você iniciou um percurso de cocção inteligente. [▶ 35] O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

> Será perguntado se você deseja mesmo alterar para o modo de operação manual.

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

>> Os parâmetros de cocção do percurso de cocção inteligente são assumidos e exibidos no modo manual.

13 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 [▶ 69]
- Exibição [▶ 69]
- Iluminação [▶ 71]
- Som [▶ 71]
- Sistema de culinária [▶ 73]
- Cozinhar [▶ 74]
- Iove [▶ 76]
- Gerenciamento de dados [▶ 76]
- Configurações de rede [▶ 79]
- MyEnergie
- Messenger
- Perfil de usuário [▶ 79]
- Serviço [▶ 80]
- ConnectedCooking [▶ 80]

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 [▶ 18] ou através do botão de ajuste central [▶ 18].

13.1 Favoritos

Nos favoritos são exibidas todas as configurações marcadas como favoritas.

1. Selecione uma configuração.

2. Pressione a tecla: 

>> A configuração é salva como favorita.

13.2 Exibição

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Exibição**

13.2.1 Idioma

Aqui você pode alterar 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.

13.2.2 Data e hora

Aqui é possível alterar as seguintes configurações:

- **Data** 
- **Hora** 
- **Alternar 24h/12h** 

Data

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

Hora

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

Trocar 24h/12h

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

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: **LIGAR**

13.2.3 Formato da temperatura

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

13.2.4 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**,  **Dois colunas** ou  **Três colunas**.
- >> A seleção é assumida imediatamente.

13.3 Iluminação

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

13.3.1 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.
- >> O brilho da tela é ajustado imediatamente.

13.4 Som

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

13.4.1 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.

13.4.2 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 37 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.

13.4.3 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.

13.4.4 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 dos sons.
 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.

13.4.5 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.

- Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

13.5 Sistema de cocção

- Pressione a tecla: 
- Pressione a tecla:  **Sistema de cocção**

13.5.1 Informações sobre o tipo de equipamento

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

13.5.2 Modo de demonstração

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

- Para ativar a função, pressione e segure a tecla:  **LIGAR**
- >> Quando o modo de demonstração for ativado, o equipamento reiniciará. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 

13.5.3 Power Steam

Aqui é possível configurar um fornecimento de vapor fresco contínuo e ininterrupto no modo de operação Vapor [▶ 45] 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.

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

- Para ativar a função, pressione a tecla:  **LIGAR**
- >> No modo de operação **Vapor**, a temperatura de ebulição é substituída pelo símbolo: 

13.5.4 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. A função do bico de controle pode ser ativada ou desativada:

- A ativação do bico de controle pode ser útil principalmente se você deseja evitar uma condensação indesejada 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.

- Pressione a tecla:  **Bico de controle**
- Para ativar a função, pressione a tecla: **LIGAR**
- Para desativar a função, pressione a tecla: **DESLIGAR**

13.5.5 Advertência abertura de porta carregar

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.

- Pressione a tecla: **Inspetor**
- Pressione a tecla: **Inspetor nível 1**
- Ajuste o tempo em uma escala de 0 – 180 segundos.

13.5.6 Advertência abertura de porta cocção

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.

1. Pressione a tecla: **Perigo nível 1**
2. Pressione a tecla: **Perigo nível 2**
3. Ajuste o tempo em uma escala de 0 – 180 segundos.

13.5.7 Controle remoto

Esta função permite transferir a tela do equipamento inferior para a tela do equipamento superior em Combi-Duos e operar o equipamento inferior confortavelmente a partir da tela do equipamento superior.

Observe: Realize as configurações em ambos os equipamentos do Combi-Duo.

✓ Os equipamentos são conectados entre eles com um cabo de rede.

1. Pressione a tecla:  **Nome do equipamento**
 2. Insira um nome inequívoco do equipamento e pressione a tecla Enter no teclado.
 - > A sua entrada é assumida automaticamente.
 3. Pressione a tecla:  **Cor do equipamento**
 4. Selecione uma cor, com a qual seja possível identificar o equipamento na tela.
 - > A sua entrada é assumida automaticamente.
 5. Para ativar a função, pressione a tecla:  **Controle remoto LIGAR**
 - > Na linha de rodapé é exibido o seguinte símbolo: 
 6. Para alternar entre os equipamentos, pressione a tecla: 
- >> A tela é contornada com a cor de equipamento configurada.

13.6 Cozinhar

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

13.6.1 Cozinha típica principal

Na cozinha típica principal, os hábitos alimentares culturais são convertidos em percursos de cocção inteligentes. Os parâmetros de cocção destes percursos de cocção inteligentes refletem estes hábitos alimentares e os pratos são preparados assim como é esperado pelos convidados do respectivo país. Você não dominará apenas a sua culinária local, mas todas as cozinhas da Terra. Esta configuração não depende do idioma configurado.

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 dos percursos de cocção inteligentes são adaptados aos hábitos alimentares culturais.

13.6.2 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 ex., quando você quer oferecer outra cozinha típica no seu restaurante em um cardápio especial da semana.

1. Pressione a tecla:  **Cozinha típica secundária**
2. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica secundária desejada.
 - >> A cozinha típica é assumida imediatamente. Na 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 [▶ 74].

13.6.3 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 [► 51]

13.6.4 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 [► 51]

13.6.5 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 - 10.
- >> A configuração é assumida imediatamente.

13.6.6 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.

13.6.7 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**

13.6.8 Clima do tempo de espera

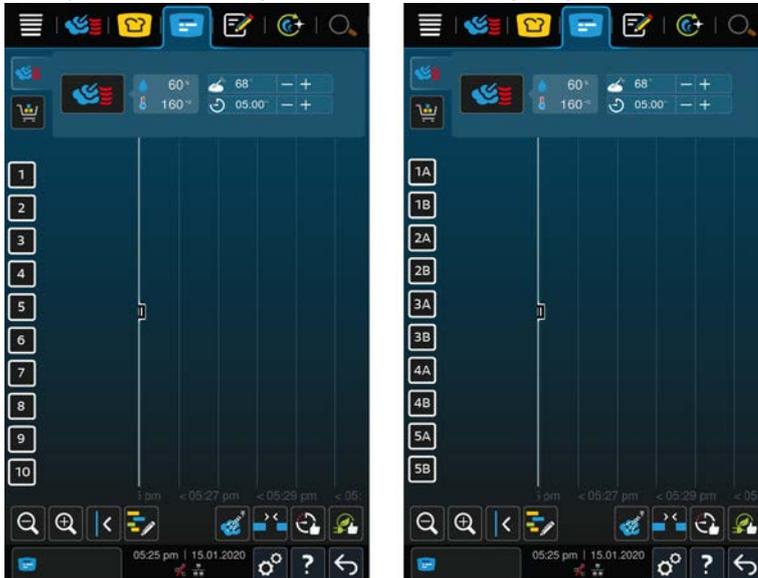
Aqui você pode configurar por quanto tempo o clima na câmara de cocção deve ser mantido, quando não forem preparados pratos com o iProductionManager.

1. Pressione a tecla: **Clima do tempo de espera**

2. Selecione o valor desejado na escala.
- >> O tempo de espera será adaptado imediatamente.

13.6.9 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.

13.7 leve

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

13.7.1 Limpeza forçada

Aqui você pode configurar depois de quanto tempo é feita a solicitação para limpar o equipamento. Só é possível voltar a trabalhar com o equipamento depois de a limpeza ter sido realizada. Dessa maneira, é possível garantir que as diretrizes de limpeza e higiene sejam cumpridas na operação em turnos Outras informações aqui: Limpeza forçada [► 93]

13.7.2 Plano de limpeza

Aqui é possível configurar em quais dias da semana uma limpeza forçada deve ser realizada. Dessa maneira, é possível garantir que as diretrizes de limpeza e higiene sejam cumpridas na operação em turnos Outras informações aqui: Plano de limpeza [► 93]

13.8 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 dados HACCP [► 77]
- Exportar protocolo de estatística de erros [► 79]
- Exportar e importar programas [► 77]
- Exportar e importar perfis [► 77]

- Exportar e importar as configurações básicas do equipamento [► 78]

13.8.1 Exportar 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.

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Pressione a tecla:  **Copiando protocolo HACCP para pen drive USB**

>> Os dados HACCP são armazenados no pendrive USB.

13.8.2 Exportar e importar programas

Aqui é possível exportar e importar todos os programas que você criou.

Exportar programas

✓ Você criou programas no modo de programação.

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

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.

13.8.3 Apagar todos os programas

Aqui é possível apagar todos os programas que você criou.

1. Pressione a tecla: **Apagar todos os programas**

> 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.

13.8.4 Exportar e importar perfis

Exportar perfis de usuários

✓ Você criou perfis.

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

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.

13.8.5 Apagar todos os perfis locais

Aqui é possível apagar todos os perfis que você criou. Os perfis predefinidos não serão apagados.

1. Pressione a tecla: **Apagar todos os perfis pessoais**

> Será perguntado se você deseja mesmo apagar os perfis.

2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
- >> Uma mensagem confirma a exclusão de todos os perfis.

13.8.6 Exportar e importar imagens

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 equipamento.
1. Pressione a tecla:  **Exportar imagens**
- >> As imagens salvas serão armazenadas no pendrive.

13.8.7 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.

13.8.8 Exportar e importar as configurações básicas do equipamento

Exportar configurações básicas do equipamento

- ✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.
1. Pressione a tecla:  **Exportação de configurações básicas do equipamento**
- >> 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:  **Importação de configurações básicas do equipamento**
- >> As configurações básicas do equipamento são importadas.

13.8.9 Apagar todos os dados de usuário

13.8.10 Exportar protocolo do desenvolvedor

13.8.11 Exportar protocolo de estatística de erros

Aqui é possível exportar o protocolo de estatística de erros em um pendrive USB.

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Pressione a tecla:  **Copiando protocolo de estatística de erros no pendrive USB**

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

13.9 Configurações de rede

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Configurações de rede**

Aqui você descobre como conectar o seu equipamento com uma rede WLAN: Estabelecer conexão WLAN [▶ 84]

Aqui você descobre como conectar o seu equipamento com a rede: Estabelecer conexão com a rede [▶ 85]

13.10 Gerenciamento de usuários

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Gerenciamento de usuários**

Aqui você descobre como criar, alterar e transferir perfis para outros equipamentos: Gerenciamento dos perfis e dos direitos [▶ 81]

13.10.1 Criar menu do MyDisplay

1. Pressione a tecla:  **Criar novo MyDisplay**

> 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 [▶ 90] e todos os programas de limpeza [▶ 90].

1. Pressione as funções que você deseja atribuir ao menu do MyDisplay.

> A função será marcada com .

2. Para verificar o escopo da função do menu MyDisplay, pressione a tecla: 

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

4. Para dar um nome ao menu do MyDisplay, pressione a tecla: 

5. Digite um nome.

6. Para salvar o menu do MyDisplay, pressione a tecla: 

>> Você voltará à visão geral.

1. Para atribuir um perfil ao menu do MyDisplay, pressione a tecla:  **Editar perfil**

2. Selecione o perfil desejado.

3. Pressione a tecla:  **Ajustar a barra do menu**
 4. Atrás do menu do MyDisplay, pressione a tecla: **LIGAR**
 5. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.
- >> Ao Ativar perfil [▶ 82], o novo menu do MyDisplay será exibido na barra de menu.

13.10.2 Editar e apagar MyDisplay

- ✓ Você criou um menu do MyDisplay.
1. Pressione a tecla: **Editar MyDisplay**
 2. Selecione o menu do MyDisplay desejado.
 3. Pressione as funções que você deseja adicionar ou retirar do menu do MyDisplay.
 4. Para renomear o menu do MyDisplay, pressione a tecla: 
 5. Digite um nome.
 6. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla: 
 7. Para apagar um menu do MyDisplay, pressione a tecla: 
 - > Será perguntado se você deseja mesmo apagar o elemento.
 8. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 

13.11 Serviço

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

As seguintes informações estão disponíveis para você:

- Informações sobre o tipo de equipamento 
- ChefLine [▶ 99] 
- Linha direta – Serviço [▶ 99] 
- Nível de serviço 
 - Esta função está disponível apenas para parceiros de assistência técnica da RATIONAL.
- Informação de atualização do software [▶ 80] 
- Versão instalada do software [▶ 80]

13.11.1 Versão instalada do software

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

13.11.2 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 [▶ 87] 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.

13.12 ConnectedCooking

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

Aqui você descobre como conectar o seu equipamento com o ConnectedCooking e quais funções estão disponíveis: ConnectedCooking [▶ 86]

14 Gerenciamento das cozinhas

14.1 Gerenciamento dos perfis e dos direitos

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.

14.1.1 Criar novo perfil

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Perfil de usuário**
3. Pressione a tecla: **Adicionar novo perfil**
4. Caso você queira derivar um perfil de outro perfil já existente, pressione a tecla: **de um perfil existente**
5. Caso você queira derivar um perfil de um modelo de perfil, pressione a tecla: **de um modelo de perfil**
 - > Uma mensagem será exibida confirmando a criação do novo perfil.
6. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.
7. Pressione a tecla:  **Editar perfil**
8. Pressione a tecla:  **Novo perfil**

Ajustar as configurações do perfil

1. Pressione a tecla:  **Configurações do perfil**
2. Para dar um nome ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar o nome do perfil**
3. Insira um nome inequívoco para o perfil e pressione a tecla Enter no teclado.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
4. Para atribuir uma senha ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar a senha do perfil**
5. Insira uma senha para o perfil e pressione a tecla Enter no teclado. Anote a senha e guarde-a protegida do acesso de terceiros não autorizados. Se você esquecer a senha, não será mais possível acessar as configurações. Neste caso, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
6. Para atribuir o idioma da interface do usuário ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar idioma**
7. Navegue pela lista e selecione o idioma desejado.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
8. Para definir se um perfil deve ser o usuário principal ou um perfil com direitos restritos, pressione a tecla:  **Alterar o tipo do perfil**
9. Selecione  **Usuário principal**, se quiser que o perfil do usuário tenha todos os direitos de edição de perfis. Ao selecionar esse tipo de perfil, todos os usuários terão acesso irrestrito ao equipamento
10. Selecione  **Usuário restrito**, se quiser que o perfil de usuário tenha direitos restritos. Ao selecionar esse tipo de perfil, todos os elementos da interface do usuário podem ser ocultos, exceto os favoritos.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
11. Para atribuir uma cozinha típica principal ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar cozinha típica principal**
12. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica principal desejada.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
13. Para atribuir uma cozinha típica secundária ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar cozinha típica secundária**
14. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica secundária desejada.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
15. Se você quiser ocultar todos os elementos da interface do usuário, com exceção dos favoritos, em **Ocultar todos os elementos, exceto favoritos**, pressione a tecla: **LIGAR**

16. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.

Ajustar a barra do menu

Defina quais funções e assistentes inteligentes devem ser exibidos na barra do menu.

1. Pressione a tecla:  **Ajustar a barra do menu**
2. Se você quiser ocultar uma função ou os assistentes inteligentes, pressione a seguinte tecla atrás dos próximos elementos: **DESLIGAR**
 - Início 
 - Modos de operação manuais 
 - iCookingSuite 
 - iProductionManager 
 - Modo de programação 
 - iCareSystem 
 - Assistente de busca 
1. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.

Cálculo dos parâmetros de cocção

1. Pressione a tecla:  **Cálculos dos parâmetros de cocção**
2. Para permitir que o perfil do usuário altere os parâmetros de cocção durante o preparo, pressione a tecla:  **Operável**
3. Para proibir que o perfil do usuário altere os parâmetros de cocção durante o preparo, pressione a tecla:  **Escondido**

iProductionManager

1. Pressione a tecla: **Configurações do perfil**
2. Se você quiser ocultar uma função, pressione a seguinte tecla atrás dos próximos elementos: **DESLIGAR**
 - Vaporização 
 - Editar folha de receitas 
 - Planejamentos 
 - Funções de otimização
 - Folha de receitas manual 
1. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.

14.1.2 Ativar perfil

- ✓ Você criou um perfil [▶ 81].
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 [► 81], pressione a tecla: +

14.1.3 Transferir o perfil para outros equipamentos

É possível transferir os perfis criados e um equipamento para outros equipamentos:

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla: **Perfil de usuário**
3. Pressione a tecla: **Exportação de perfil**
 - > Todos os perfis criados são carregados no pendrive USB.
4. Conecte o pendrive USB que contém os perfis baixados com outro equipamento.
5. Pressione a tecla:
6. Pressione a tecla: **Gerenciamento de usuários**
7. Pressione a tecla: **Importação de perfil**

>> Todos os perfis são carregados no equipamento e exibidos após um breve período de espera.

14.1.4 Apagar perfil

Você pode apagar todos os perfis, com exceção do perfil de Administrador atribuído por padrão.

✓ Você criou um perfil [► 81].

1. Pressione a tecla: **Editar perfil**
2. Selecione o perfil desejado.
3. Pressione a tecla: **Configurações do perfil**
4. Pressione a tecla: **Apagar perfil**

>> O perfil é apagado.

14.2 Gerenciamento da higiene

14.2.1 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
- Data e hora
- Programa de limpeza
- 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
- Metade da energia
- Nome do percurso de cocção
- Abrir/fechar a porta da câmara de cocção
- Mudança do modo de operação
- Limpeza automática

14.2.2 Exportar dados HACCP

Os dados de HACCP serão armazenados no equipamento por 40 dias. Você pode fazer o download dos dados durante esse período. Outras informações aqui: Exportar dados HACCP [▶ 77]

14.2.3 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 [▶ 86].

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.

14.3 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.

14.3.1 Estabelecer conexão WLAN

Se você quiser conectar o equipamento a uma rede de WiFi e precisa fazer isso acessando um site, não será possível estabelecer a conexão WiFi.

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 WiFi 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 WiFi será a primeira da lista de redes WiFi disponíveis.
7. Para visualizar os detalhes da conexão, pressione a seguinte tecla ao lado da rede WiFi: V
8. Para desconectar, pressione a seguinte tecla nos detalhes da conexão: **Desconectar**
9. Na barra de ícones, pressione 🏠 para retornar à visão geral das configurações de rede.
 - >> O nome da rede WiFi será exibido na área **WiFi**.

14.3.2 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:

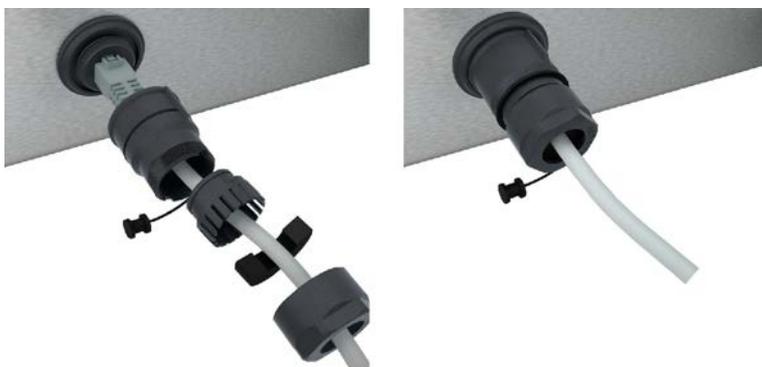
- Cabo de rede da categoria 6
- Comprimento máximo do conector de 45 mm
- Diâmetro do conector de 18,5 mm
- Diâmetro do cabo de 5,5 – 7,5 mm

⚠ 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.

14.3.3 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 LIGAR**
 - > Endereço IP, gateway e DNS são configurados automaticamente.
11. Pressione a tecla: **IP DNS 1 (preferível)**
12. Insira o endereço do servidor DNS.

14.4 ConnectedCooking

O ConnectedCooking é a solução de conexão mais moderna da RATIONAL. Tanto faz se você tem um ou vários equipamentos RATIONAL – o ConnectedCooking oferece possibilidades de utilização completamente novas, cómodas. A única coisa que você tem que fazer é conectar o seu equipamento 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:

- **Mensagens Push**

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**

Transfira percursos de cocção comprovados automaticamente para todos os equipamentos 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 bibliotecas abrangentes de receitas, dicas e truques de nossos profissionais, além de uma diversidade de vídeos de aplicação.

14.4.1 Conectar o equipamento com ConnectedCooking

Ao conectar o seu equipamento com ConnectedCooking, os seguintes recursos estão disponíveis:

- Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking [► 84]
 - Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking [► 99]
- ✓ você estabeleceu uma conexão com a rede.
 - ✓ Você se registrou em connectedcooking.com.
1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**
 3. Ao lado de **Conectar**, pressione a tecla: **LIGAR**
 - > Após um breve período de espera, um PIN de nove dígitos e um código QR são apresentados. 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.

Registro sem smartphone

1. Anote o PIN.
 2. Faça seu login em www.connectedcooking.com.
 3. Clique no símbolo: **Gestão do equipamento**
 4. Selecione: **Visão geral dos equipamentos**
 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 equipamento.
- >> Após um breve período, o equipamento 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 equipamento foi registrado com sucesso.

Registro com smartphone

- ✓ Você instalou um aplicativo no seu smartphone, com o qual é possível escanear códigos QR.
 - ✓ 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 equipamento foi registrado com sucesso.

14.4.2 Desconectar do ConnectedCooking

Você pode desconectar do ConnectedCooking a qualquer momento. Os detalhes da conexão permanecem os mesmos e não precisam ser informados novamente ao conectar de novo.

1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**
 3. Ao lado de **Conectar**, pressione a tecla: **DESLIGAR**
- >> Será indicado que o servidor do ConnectedCooking está disponível, mas o equipamento não está conectado a ele.

14.4.3 Tirar o registro do equipamento do ConnectedCooking

Você pode sair do ConnectedCooking a qualquer momento. Os detalhes da conexão serão apagados. Se você quiser conectar o equipamento ao ConnectedCooking de novo, precisará registrá-lo novamente. Outras informações aqui: Conectar o equipamento com ConnectedCooking [▶ 86]

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**
3. Pressione a tecla: **Sair**
 - > Será perguntado se você deseja mesmo sair do ConnectedCooking.
4. Pressione a tecla: 

14.5 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.

15 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.



15.1 Instruções gerais de segurança

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

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 devido ao ácido da sua composição. 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.
- Remova todos os produtos de conservação e seus resíduos antes de aquecer o equipamento 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 imediatamente com o serviço de pronto-atendimento ou com um médico.

15.2 Modos de limpeza

Os 2 modos de limpeza a seguir estão disponíveis para os programas de limpeza **leve**, **intermediária** e **rápida**:



Modo Eco

Ao selecionar esse modo de limpeza, os programas de limpeza [▶ 90] 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 selecionar esse modo de limpeza, os programas de limpeza [▶ 90] utilizarão mais produtos de conservação e mais água para lavar o equipamento. Nesse caso, os programas de limpeza demoram menos tempo que no modo Eco.

15.3 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastilhas de detergente Active Green ▪ Care Tabs
Rápido	–	Apropriada para uma limpeza intermediária para remover sujeiras pesadas em pouco tempo. Esse programa de limpeza não cancela a limpeza forçada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastilhas de detergente Active Green
Lavar sem pastilhas	–	Apropriada para remover sujeiras solúveis com água. Esse programa de limpeza não cancela a limpeza forçada.	–

Programa	Modo	Descrição	Produto de conservação
Enxágue	–	Apropriado para remover sujeiras de calcário decorrentes dos percursos de cocção que utilizaram as operações de assar ou de vaporização.	<ul style="list-style-type: none"> Pastilhas de detergente Active Green



DICA

Se o seu equipamento estiver conectado à rede de água mole, a quantidade recomendada de pastilhas de detergente Active Green pode ser reduzida em até 50%.

15.4 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.

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.

15.5 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.
 - ✓ Se o seu equipamento contar com a drenagem de gordura integrada, retire o coletor de gordura da câmara de cocção e feche o cano de escoamento. Você pode configurar um aviso para fechar a drenagem de gordura integrada antes de iniciar uma limpeza automática. Outras informações aqui: [Dreno de gordura integrado](#)
- Na barra do menu, pressione a tecla: 
 - > Se a temperatura da câmara de cocção estiver acima de 50°C, a seguinte mensagem é exibida: **Câmara de cocção muito quente**
 - Inicie a função Cool Down [▶ 44] para diminuir a temperatura da câmara de cocção.
 - Selecione o programa de limpeza [▶ 90] desejado.
 - Abra a porta da câmara de cocção.
 - Retire todos os recipientes e as bandejas da câmara de cocção.



6. **⚠️ 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.** Desembale a quantidade exibida de pastilhas de detergente Active Green e coloque-as na rede da drenagem do fundo.
 7. Desembale a quantidade exibida de Care Tabs e coloque-as no compartimento Care.
 8. 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.

15.6 Cancelar limpeza automática

É possível cancelar todos os programas de limpeza automática, inclusive a limpeza rápida, até 30 segundos após seu início. Depois desse tempo, a limpeza automática não pode mais ser cancelada.

1. Pressione a tecla: 
 - > Será perguntado se você deseja mesmo cancelar a limpeza.
2. Pressione a tecla: 
3. Abra a porta da câmara de cocção.
4. **⚠️ 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.** 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.

- > A seguinte mensagem é exibida: **Cancelada com sucesso – verifique se há resíduos de detergente na câmara de cocção**



DICA

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

15.7 Limpeza forçada

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.

15.8 Plano de limpeza

Com a ajuda de um plano de limpeza, você pode determinar em quais dias da semana uma limpeza forçada [► 93] deve ser realizada.

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: **DESLIGAR**
6. Se você quiser que uma advertência seja exibida no tempo da limpeza, pressione a tecla: **Advertência**
7. Se houver necessidade de limpar o equipamento imediatamente quando uma solicitação de limpeza for exibida, pressione a tecla: **Limpeza forçada**
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: **LIGAR**
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.

16 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.

16.1 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.
- 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.

16.2 Intervalos de conservação

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parte externa do equipamento ▪ Revestimento do LED ▪ Painel de controle ▪ Peças de plástico
Mensalmente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

16.3 Produtos de conservação

Produtos de conservação apropriados

- Limpe os componentes funcionais a seguir com água morna, um produto de limpeza suave e um pano macio:
 - Parte externa do equipamento

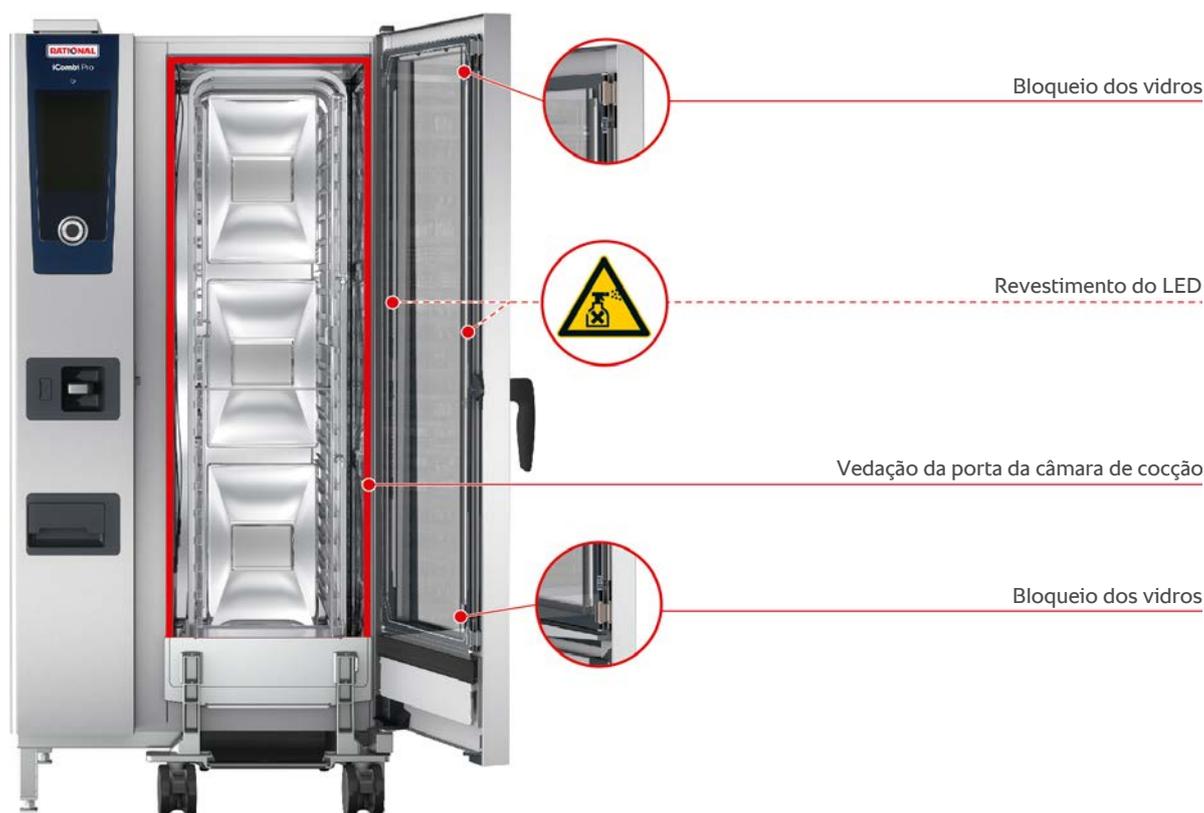
- Vidros da porta da câmara de cocção
 - Revestimento do LED na porta da câmara de cocção
 - Vedação da câmara de cocção
- Limpe os acessórios com água morna, um produto de limpeza suave e um pano macio.

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

16.4 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 produto de limpeza suave e um pano macio.
5. Espere os vidros da porta da câmara de cocção secarem completamente.



Limpar o revestimento 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 [► 94].

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 o revestimento do LED com água morna, um produto de limpeza suave e um pano macio.
- 2. Espere o revestimento do LED secar completamente.
- 3. Trave novamente todos os vidros da porta da câmara de cocção.

Limpar a 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 produto de limpeza suave e um pano macio.
- 2. Espere a vedação da porta da câmara de cocção secar completamente.

16.5 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.

16.6 Limpar o filtro de ar



Ferramenta necessária

- Chave de fenda
- Entre em contato com seu parceiro de Serviço RATIONAL quando quiser limpar o filtro de ar.
Entre em contato com seu parceiro de serviço quando quiser 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.

16.7 Limpar a ducha

1. Puxe a mangueira da ducha completamente para fora e segure-a.

2. Limpe a ducha e a mangueira com uma esponja macia.
3. Para remover calcificações incrustadas, limpe a ducha e a mangueira com vinagre diluído.

16.8 Limpar o painel de controle



Se o seu equipamento estiver equipado com um painel de controle bloqueável, o painel de controle deve ser bloqueado e a cobertura aberta antes de limpar o painel de controle.

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. **⚠ CUIDADO! Perigo de corte! A roda de ajuste central tem as extremidades afiadas. Utilize luvas de proteção ao limpar a roda de ajuste central e as superfícies embaixo dela.** Retire a roda de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
5. Limpe a roda de ajuste central e a superfície embaixo dela com um pano macio.
6. Coloque a roda de ajuste central de volta.

16.9 Limpar os acessórios

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.

16.10 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.

17 Inspiração e ajuda

17.1 Ajuda no equipamento

Este manual de instruções e vários exemplos de aplicação do mundo inteiro estão disponíveis como ajuda de operação no equipamento. Os exemplos de aplicação mostram quais alimentos podem ser melhor preparados com um percurso de cocção inteligente. Além disso, você encontra todas as informações sobre as quantidades de carregamento e o uso dos acessórios especiais.

A ajuda no equipamento é sensível ao contexto. Isso significa que a tela sempre mostra o conteúdo de ajuda atual para a área em exibição.

1. Pressione a tecla: 
- > A ajuda é aberta e exibe o conteúdo correspondente.

17.2 Ajuda por telefone

ChefLine®

Sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas, aconselhamos você por telefone com todo o gosto. Rápido e descomplicado, de cozinheiro para cozinheiro, 365 dias por ano. É só ligar para a ChefLine®. Você encontra o número na etiqueta da ChefLine® colada na porta da câmara de cocção 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. Os números podem ser encontrados em rational-online.com.

17.3 Ajuda em caso de assistência técnica

17.3.1 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.

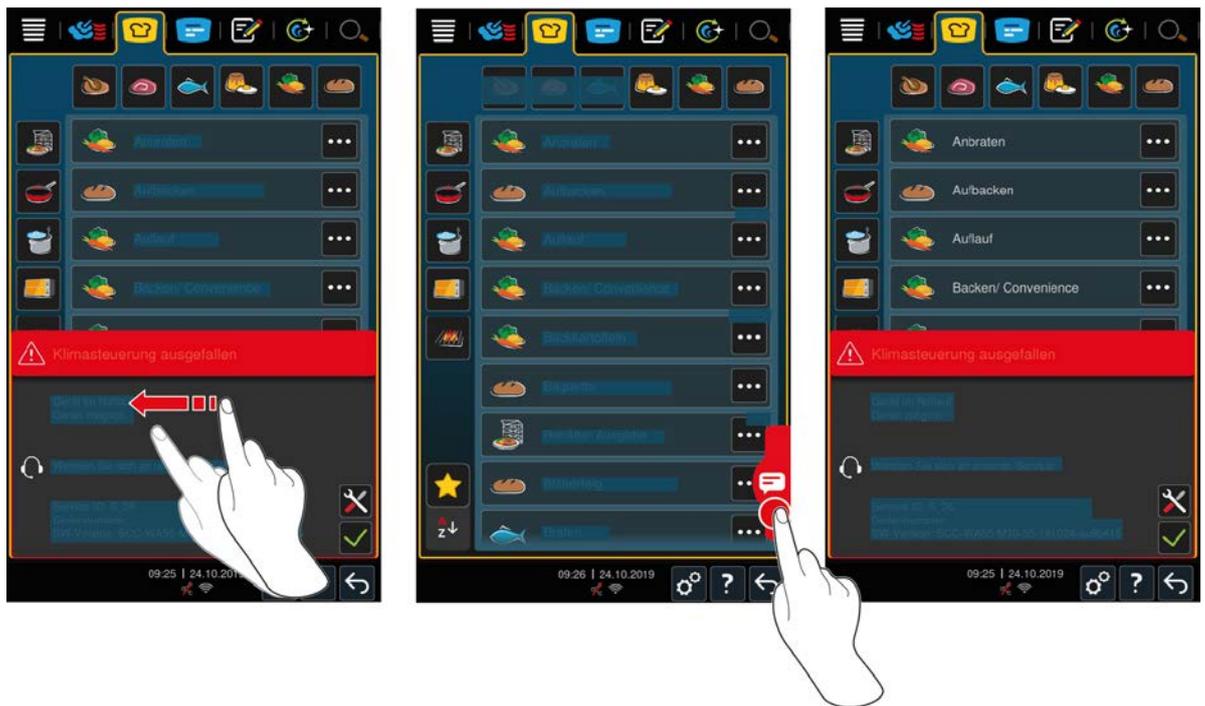
- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [▶ 86].
 - 1. Pressione a tecla: 
 - 2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
 - 3. Ao lado de **Transferir dados de assistência técnica automaticamente**, pressione a tecla: **LIGADO**
- >> Agora, os dados de assistência técnica serão transferidos ao ConnectedCooking automaticamente. É possível visualizar os dados em connectedcooking.com ou no aplicativo ConnectedCooking.

17.3.2 Acessar os dados de assistência técnica

Os dados de serviço podem ser acessados nas configurações. Outras informações aqui: Serviço [▶ 80]

17.4 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.

17.4.1 Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 10	O SC automático está com defeito.	Sim
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

17.4.2 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 [► 99] 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

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
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.	–

17.4.3 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.

17.4.4 Mensagens de erro da umidade

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço 20.2	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
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.

17.4.5 Mensagens de erro CleanJet

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
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

17.4.6 Mensagens de erro 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

17.4.7 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

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
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

18 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 [► 104]

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

- Trocar o filtro de ar
- Trocar o revestimento do LED

18.1 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.

19 Transporte

19.1 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.

⚠️ 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.

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

✓ O gerador de vapor foi esvaziado.

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 precisa ser acionado.



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.

20 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte

20.1 Retirar de funcionamento

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

20.2 Descarte



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

21 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.

21.1 Equipamentos com conexão elétrica

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 20-1/1	263 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 20-2/1	336 kg
Grau de proteção	IPX5
Condições ambientais	10 – 40 °C
Emissão sonora do ar	≤70 dBA
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 Equipamentos com conexão a gás

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 20-1/1	284 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 20-2/1	379 kg
Grau de proteção	IPX5
Condições ambientais	10 – 40 °C
Emissão sonora do ar	≤70 dBA
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.3 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

21.4 Conformidade

21.4.1 Equipamentos com conexão elétrica

Esse equipamento cumpre com as seguintes diretivas 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

21.4.2 Equipamentos com conexão a gás

Esse equipamento cumpre com as seguintes diretizes 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

22 Regulatory Information

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

Índice de palavras-chave

A

Abastecer	40
Acessórios especiais	99
Adicionar mais tempo	41
Ajuda online	99

B

Bico de umidificação	
Descalcificação	96

C

Cancelar	42
Cancelar o percurso de cocção	40, 42, 48
Carregar equipamento	40
Cheiro de gás	14
Clima na câmara de cocção	
Ar quente	47
Combinação de vapor e ar quente	46
Vapor	45
Cocção manual	
Ar quente	47
Calor combinado	46
Vapor	45
Cockpit	42
Confirmar a ação	40
ConnectedCooking	
Registrar equipamento sem smartphone	86
Registrar o equipamento com smartphone	87
Cozimento Delta-T	39
Cuidados	
Acessórios	97
Painel de controle	97

D

Descalcificação	
Bico de umidificação	96
Desligar equipamento	15
Ducha de mão	23
Padrões de pulverização	23

E

Encrostar	41
Enxágue	91
Espessura do alimento	38
Exemplos de utilização	99

F

Faça a manutenção você mesmo	104
Fermentar	39
Função Cool Down	44
Funcionamento contínuo	38

G

Gestos	18
--------	----

I

Inserir o sensor de temperatura de núcleo	41
Interrupção	48
iProductionManager	
Logística de colocação	56
Verificação de combinação	56

L

Programas de limpeza	90
Ligar o equipamento	15
Limpar o revestimento do LED	96
Limpeza	95
Limpeza	
Limpeza rápida	90
Porta da câmara de cocção	95
Revestimento do LED	96
Vedação da porta da câmara de cocção	96
Limpeza automática	
Programas de limpeza	90
Limpeza forçada	93

M

Manter	41
Manter a temperatura de núcleo	41
Manutenção	
Trocar a vedação	104

N

Nível de cocção	39
Nível de salteado	37
Nova carga	41

O

Operar o equipamento	
Gestos	18
Roda de ajuste central	18

P

Painel de controle	
Limpar a roda de ajuste central	97
Limpeza	97
Perfurar	40
Pincelar	40
Porta da câmara de cocção	
Limpar a vedação	96
Limpar o revestimento do LED	96
Limpeza	95
Preaquecer	40
Preparar com Sous-vide	
Áreas de aplicação	49
Cook and Chill	49
Especialmente adequado para dietas	49
Serviço de quarto	49
Produtos de conservação	

Produtos de limpeza adequados	94
Produtos de limpeza inadequados	95
Programas de limpeza	
Intermediária	90
Leve	90
Pesada	90

Q

Quantidades de carregamento	99
-----------------------------	----

R

Recolocar o sensor de temperatura de núcleo	40
Roda de ajuste central	18

S

Sensor de temperatura de núcleo	
Alimentos pequenos	21
Bife	21
Colocar no alimento	20
Filés de peixe	21
legumes	22
Mensagem de erro	22
Pedaços grandes de carne	21
Peixes inteiros	22
Produtos de padaria	22
Retirar	22

T

Tamanho do alimento	38
Temperatura de ebulição	43
Temperatura de núcleo	38
Temperatura na câmara de cocção	38, 43
Ar quente	47
Combinação de vapor e ar quente	46
Vapor	45
Tempo de cocção	38
Tempo restante	40
Trinchar	40
Trocar a vedação	104

U

Umidade na câmara de cocção	38, 39
-----------------------------	--------

V

Vaporização	39, 44
Velocidade do ar	39, 44

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