

# iCombi<sup>®</sup> Classic

Manual de instruções original





# Índice

<b>1</b>	<b>Introdução</b>	<b>6</b>
1.1	Garantia do produto	6
1.2	Grupo-alvo	6
1.3	Uso apropriado	6
1.4	Trabalhando com estas instruções	6
1.4.1	Explicação dos símbolos	6
1.4.2	Explicação dos pictogramas	6
1.4.3	Explicação dos avisos	7
1.4.4	Figuras	7
1.4.5	Alterações técnicas	7
<b>2</b>	<b>Instruções gerais de segurança</b>	<b>8</b>
2.1	Instruções de segurança para equipamentos com conexão de gás	10
2.2	Equipamento de proteção pessoal	10
<b>3</b>	<b>O iCombi Classic</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Como trabalhar com o equipamento</b>	<b>12</b>
4.1	Primeira colocação em funcionamento	12
4.2	Ligar e desligar o equipamento	12
4.3	Interação com o equipamento	12
4.4	Quantidade máxima de carregamento	13
4.5	Abrir e fechar a porta da câmara de cocção	13
4.6	Carregar aparelho	13
4.7	Colocar o sensor de temperatura de núcleo	14
4.8	Utilizar a ducha	17
4.9	Dreno de gordura integrado	19
<b>5</b>	<b>Preparar pratos</b>	<b>20</b>
5.1	Acessar modos de operação	20
5.2	Parâmetro de cocção	20
5.3	Funções adicionais	22
5.4	Vapor	23
5.4.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura	23
5.4.2	Preparar alimento no vapor	23
5.5	Combinação de vapor e ar quente	24
5.5.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura	24
5.5.2	Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente	24
5.6	Ar quente	25
5.6.1	Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura	25
5.6.2	Preparar alimento no ar quente	26
<b>6</b>	<b>Preparar com sous-vide</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>Finishing</b>	<b>28</b>
7.1	Clima na câmara de cocção e temperatura	28
7.2	Finalizar alimento	28

<b>8</b>	<b>Modo de programação</b>	<b>30</b>
8.1	Iniciar o modo de programação	30
8.2	Programas pré-configurados	30
8.3	Criar novo programa	31
8.4	Iniciar o programa	33
8.5	Editar programa	33
8.6	Apagar programa	34
8.7	Classificar as listas de programas	34
8.8	Carregar e fazer download dos programas	35
<b>9</b>	<b>Configurações</b>	<b>36</b>
9.1	Acessar as configurações	36
9.2	Configurar unidade de temperatura	36
9.3	Configurar data e hora	37
9.4	Alterar o teclado	38
<b>10</b>	<b>Gerenciamento das cozinhas</b>	<b>39</b>
10.1	Gerenciamento da higiene	39
10.1.1	Dados de HACCP registrados	39
10.1.2	Fazer download dos dados de HACCP	39
10.2	Conectar o equipamento a uma rede	40
10.3	ConnectedCooking (opcional)	40
<b>11</b>	<b>Limpeza automática</b>	<b>41</b>
11.1	Instruções gerais de segurança	41
11.2	Programas de limpeza	41
11.3	Iniciar limpeza automática	42
11.4	Cancelar limpeza automática	43
<b>12</b>	<b>Cuidados</b>	<b>45</b>
12.1	Instruções gerais de segurança	45
12.2	Intervalos de conservação	45
12.3	Produtos de conservação	45
12.4	Limpar a porta da câmara de cocção	46
12.5	Limpar a ducha	47
12.6	Limpar o filtro de ar	47
12.7	Limpar os acessórios	47
12.8	Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento	47
<b>13</b>	<b>Inspiração e ajuda</b>	<b>48</b>
13.1	Ajuda por telefone	48
13.2	Acessar os dados do equipamento	48
13.3	Resolução de problemas	48
13.3.1	Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor	49
13.3.2	Mensagens de erro para os equipamentos a gás	49
13.3.3	Mensagens de erro do aquecimento do ar quente	50
13.3.4	Mensagens de erro da vaporização	50
13.3.5	Mensagens de erro CleanJet	51

13.3.6	Mensagens de erro Care.....	51
13.3.7	Centro de notificações.....	51
<b>14</b>	<b>Manutenção .....</b>	<b>53</b>
14.1	Trocar a vedação da porta da câmara de cocção.....	53
<b>15</b>	<b>Transporte .....</b>	<b>54</b>
15.1	Esvaziar o gerador de vapor.....	54
15.2	Transportar o equipamento .....	54
<b>16</b>	<b>Retirar o equipamento de funcionamento e descarte .....</b>	<b>56</b>
16.1	Retirar de funcionamento .....	56
16.2	Descarte .....	56
<b>17</b>	<b>Dados técnicos .....</b>	<b>57</b>
17.1	Equipamentos com conexão elétrica.....	57
17.2	Equipamentos com conexão a gás .....	57
17.3	Tipos e nomes dos modelos .....	57
17.4	Conformidade .....	57
17.4.1	Equipamentos com conexão elétrica.....	57
17.4.2	Equipamentos com conexão a gás .....	58
<b>18</b>	<b>Regulatory Information .....</b>	<b>59</b>
	<b>Índice de palavras-chave .....</b>	<b>60</b>

# 1 Introdução

Prezado(a) cliente,

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

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

Esperamos que o seu iCombi Classic lhe traga muita alegria.

A sua

RATIONAL BRASIL

## 1.1 Garantia do produto

Registre o seu equipamento em [www.rational-online.com/garantia](http://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.

## 1.2 Grupo-alvo

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

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

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

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

## 1.3 Uso apropriado

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

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

Qualquer outro uso é considerado indevido e perigoso. A RATIONAL BRASIL não é responsável pelas consequências decorrentes do uso inapropriado.

## 1.4 Trabalhando com estas instruções

### 1.4.1 Explicação dos símbolos

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

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

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

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

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

▪ Esse símbolo indica uma enumeração.

a. Esse símbolo indica uma lista.

### 1.4.2 Explicação dos pictogramas

Os pictogramas a seguir são utilizados neste documento:

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

 Sinais gerais de aviso

 Orientações úteis para a fácil utilização do seu equipamento.

### 1.4.3 Explicação dos avisos

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

#### PERIGO

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

#### ADVERTÊNCIA

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

#### CUIDADO

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

#### OBSERVAÇÃO

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

### 1.4.4 Figuras

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

### 1.4.5 Alterações técnicas

Alterações técnicas, no interesse do progresso, reservadas.

## 2 Instruções gerais de segurança

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

- Somente permita que o equipamento seja instalado por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- As manutenções no equipamento somente podem ser realizadas por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- 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.

## 2.1 Instruções de segurança para equipamentos com conexão de gás

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

## 2.2 Equipamento de proteção pessoal

- Durante o trabalho com o equipamento, utilize apenas roupas que não possam causar um acidente de trabalho, sobretudo pelo calor, por respingos de líquidos quentes ou por substâncias corrosivas.
- Utilize luvas de proteção para proteger-se com segurança durante o manejo de objetos quentes e peças de metal com arestas afiadas.
- Utilize óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com os produtos de conservação durante os trabalhos de limpeza.

### 3 O iCombi Classic



Tipo 20-1/1



Tipo 20-2/1

## 4 Como trabalhar com o equipamento

### 4.1 Primeira colocação em funcionamento

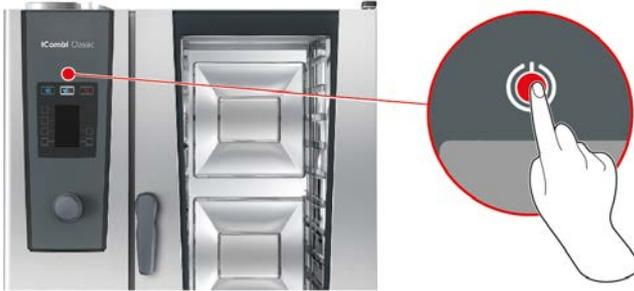
Ao colocar o seu equipamento em funcionamento pela primeira vez, ele já deve ter sido instalado adequadamente por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL. O autoteste já foi realizado e o equipamento está pronto para funcionar. Todas as informações sobre a instalação estão no manual de instalação 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 [▶ 45]

### 4.2 Ligar e desligar o equipamento



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

### 4.3 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.

Você pode operar o seu equipamento com apenas um gesto e a roda de ajuste central.



Pressionar



Girar e pressionar

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

## 4.4 Quantidade máxima de carregamento

### OBSERVAÇÃO

#### Danos no equipamento devido ao carregamento em excesso

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

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

Tipo	Quantidade máx. de carga [kg]	Carga máx. por prateleira
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

## 4.5 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.

## 4.6 Carregar aparelho

1. Abra a porta da câmara de cocção.
  - > O freio da turbina do ventilador será ativado e o parará.
2. Coloque o alimento no equipamento.
3. Ao grelhar ou assar alimentos, coloque um recipiente embaixo do produto para coletar a gordura que cair.

4. Feche a porta da câmara de cocção. Observe se a porta da câmara de cocção está completamente fechada e se o seu puxador está na posição vertical.

#### 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.

### 4.7 Colocar o sensor de temperatura de núcleo

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

#### CUIDADO

##### Sensor de temperatura de núcleo quente

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

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

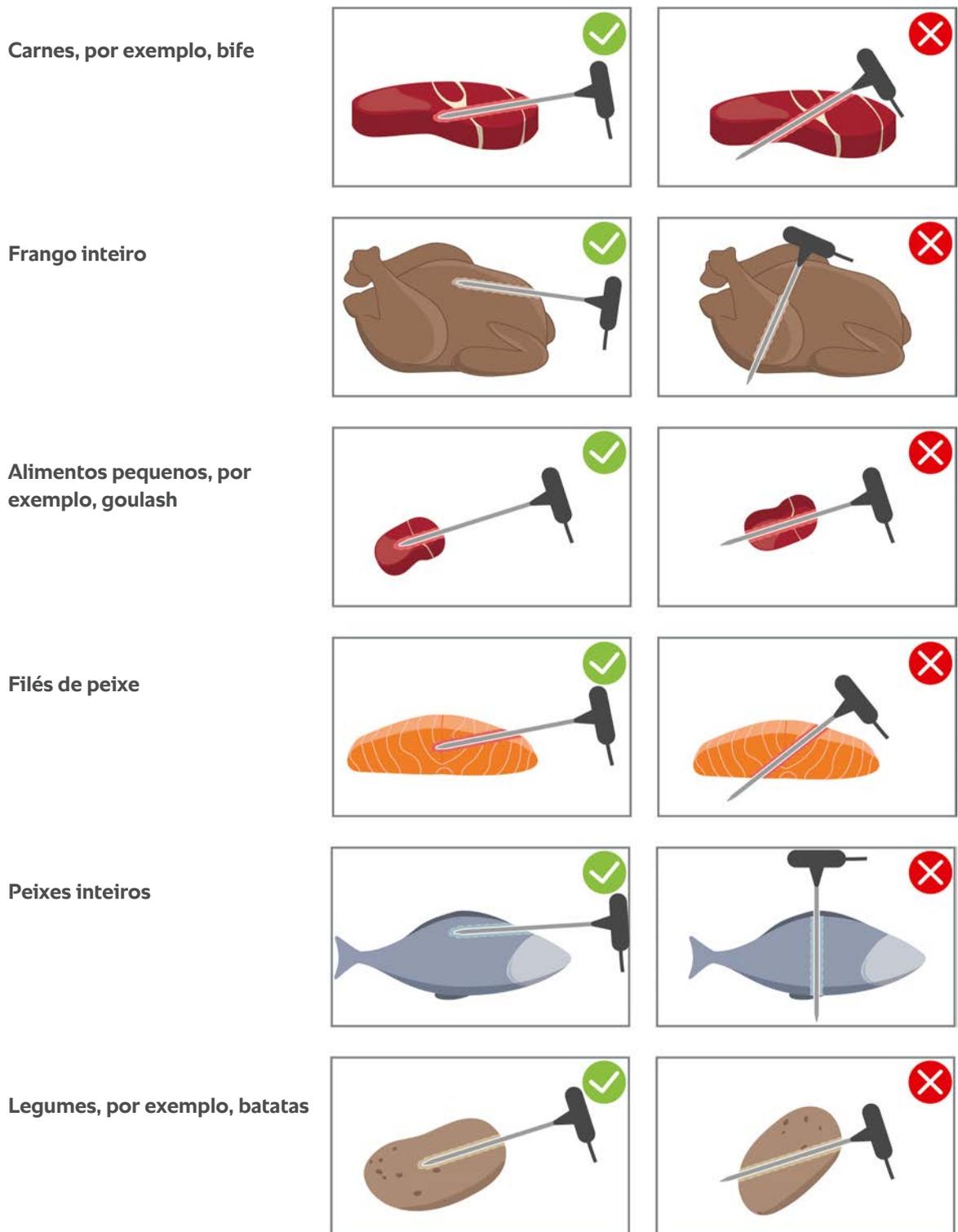
Se você não colocar o sensor de temperatura de núcleo no suporte previsto após o uso, é possível que ele seja danificado.

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 na diagonal de forma que a ponta do sensor fique na parte mais espessa do alimento.

**Pedaços grandes de carne, por exemplo, assados**

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

**Frango inteiro**

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

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

#### **Filés de peixe**

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

#### **Peixes inteiros**

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

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

#### **Alimentos pequenos, por exemplo, goulasch**

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

#### **Sopas, molhos, doces**

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

#### **Legumes, por exemplo, batatas**

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

#### **Produtos de padaria**

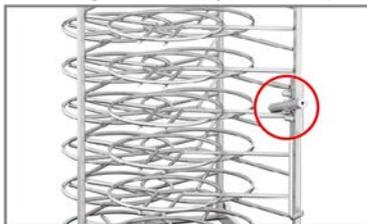
1. No caso de produtos de padaria que requerem um preparo com aumento elevado da temperatura, coloque o sensor de temperatura de núcleo na vertical no meio do alimento.

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

#### **Alimentos com tamanhos variados**

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

#### **Finishing com armação móvel para carga múltipla para pratos**



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

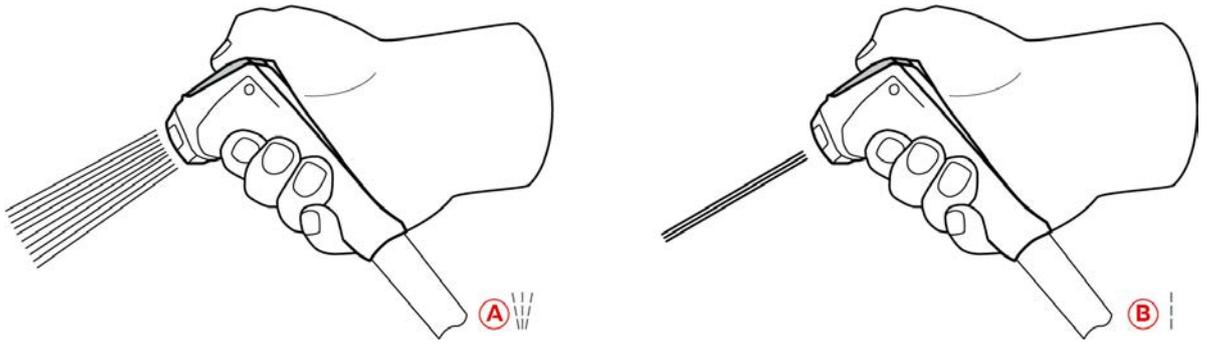
#### **Retirar o sensor de temperatura de núcleo**

1. Quando o alimento 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.

## **4.8 Utilizar a ducha**

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

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



### CUIDADO

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

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

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

### CUIDADO

**Acúmulo de micróbios na tubulação de água**

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

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

### OBSERVAÇÃO

**Manuseio incorreto da ducha**

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

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

### OBSERVAÇÃO

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

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

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

1. Puxe o jato manual até, no máximo, 20 cm da posição de parada.
  2. Segure firme a mangueira do jato manual.
  3. Gire a parte da frente do jato manual para selecionar o padrão desejado para a saída de água.
    - Coloque o jato manual em  para selecionar o modo de **jato concentrado**.
    - Coloque o jato manual em  para selecionar o modo de **chuveirinho**.
- Se você não girar a parte da frente do jato manual para um dos padrões, a água pode respingar da cabeça do jato.
1. Pressione a alavanca do jato manual. Quanto mais forte você apertar, mais forte será o jato de água.
  2. Deixe que o jato manual volte lentamente para o invólucro após o uso.  **CUIDADO! Certifique-se de que a mangueira do jato manual esteja limpa antes de deixar que ela volte para o invólucro.**

## 4.9 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**

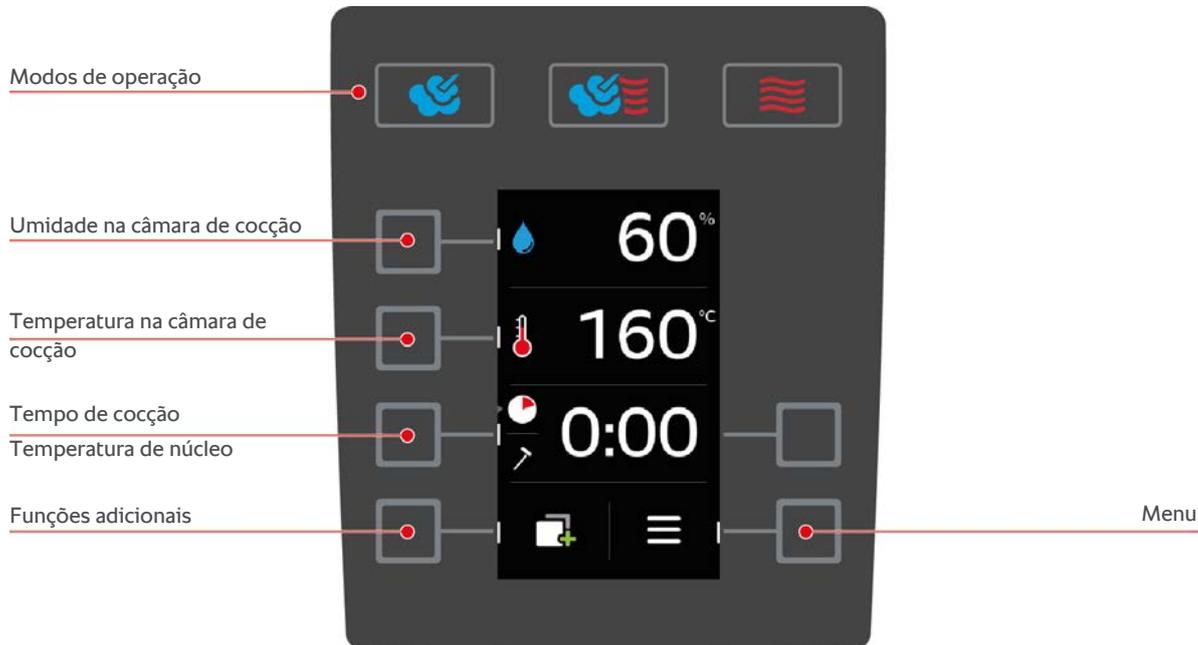
Você poderá se queimar se entrar em contato com as peças funcionais quentes.

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 Preparar pratos

### 5.1 Acessar modos de operação



- Os seguintes modos de operação estão disponíveis para você:
  - Vapor [▶ 23]
  - Combinação de vapor e ar quente [▶ 24]
  - Ar quente [▶ 26]
- Os seguintes parâmetros de cocção [▶ 20] estão disponíveis para você:
  - Umidade na câmara de cocção
  - Temperatura na câmara de cocção
  - Tempo de cocção
  - Temperatura de núcleo
- As seguintes funções adicionais [▶ 22] estão disponíveis para você:
  - Aquecer
  - Função Cool Down
  - Velocidade do ar
  - Cocção com Delta-T

### 5.2 Parâmetro de cocção



#### Umidade na câmara de cocção

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

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

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

1. Pressione a tecla:

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



### Temperatura na câmara de cocção

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

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

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

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

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

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



### Tempo de cocção

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

Para configurar o tempo de cocção, faça o seguinte:

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

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



### Temperatura de núcleo

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

Para configurar a temperatura de núcleo, faça o seguinte:

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

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

## 5.3 Funções adicionais



### Aquecer

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

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

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



### Função Cool Down

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

✓ O defletor de ar está travado corretamente.

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



### Velocidade do ar

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

Para configurar a velocidade do ar, faça o seguinte:

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



### 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.

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

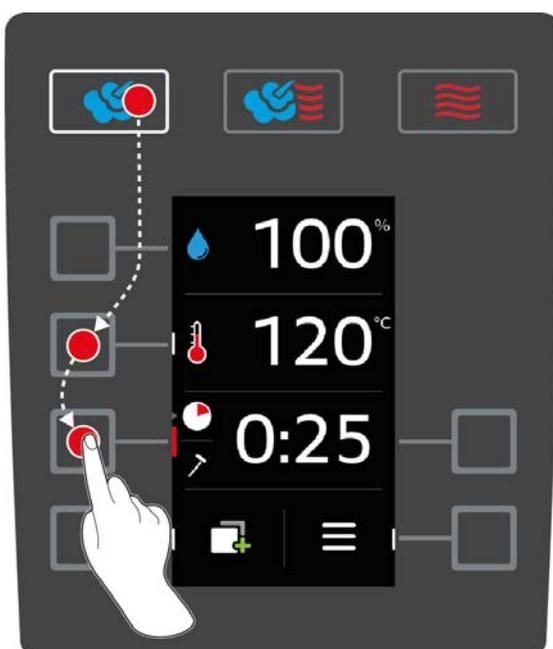
1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
- > Você voltará automaticamente para os parâmetros de cocção. O parâmetro de cocção **Tempo de cocção** será substituído pela função de **cozimento Delta-T**. A temperatura atual na câmara de cocção e a temperatura Delta são exibidas.
3. Pressione a tecla: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

## 5.4 Vapor

### 5.4.1 Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura

Clima na câmara de cocção	Processo de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
úmido	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cozinhar no vapor</li> <li>▪ Refogar</li> <li>▪ Escaldar</li> <li>▪ Cozinhar</li> <li>▪ Fontes</li> <li>▪ Cocção Sous-vide</li> <li>▪ Descongelar</li> <li>▪ Conservar</li> </ul>	100%	30°C – 130 °C

### 5.4.2 Preparar alimento no vapor



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

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

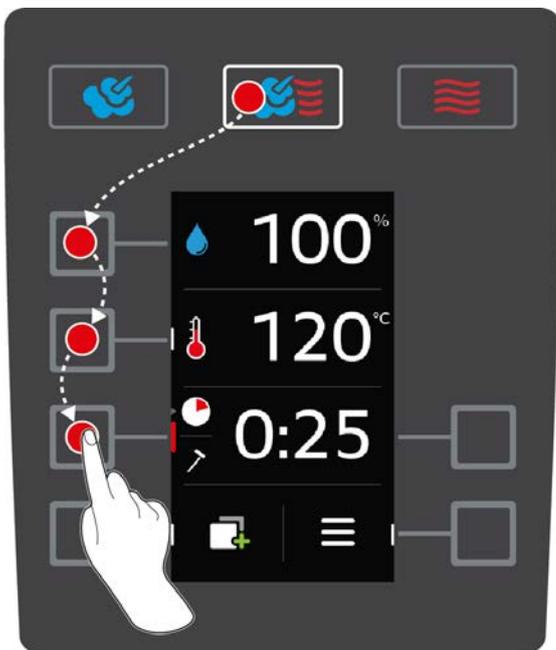
## 5.5 Combinação de vapor e ar quente

### 5.5.1 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"> <li>▪ Panificação</li> <li>▪ Assar</li> </ul>	0 – 100%	30°C – 300°C

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

### 5.5.2 Preparar alimento na combinação de vapor e ar quente



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

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

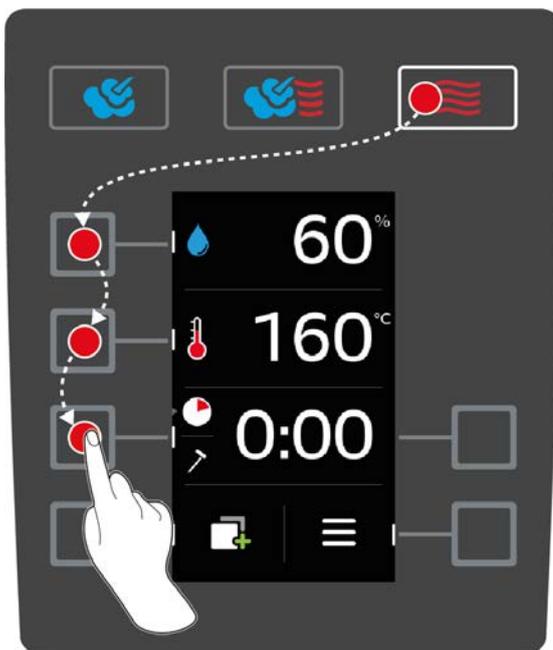
## 5.6 Ar quente

### 5.6.1 Clima na câmara de cocção e faixa de temperatura

Clima na câmara de cocção	Processo de cocção	Umidade na câmara de cocção	Temperatura na câmara de cocção
quente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Panificação</li> <li>▪ Assar</li> <li>▪ Grelhar</li> <li>▪ Fritar</li> <li>▪ Gratinar</li> <li>▪ Glacear</li> </ul>	0 – 100%	30°C – 300°C

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

## 5.6.2 Preparar alimento no ar quente



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

## 6 Preparar com 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.

## 7 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.

Você pode finalizar manualmente [▶ 28] os pratos ou com a ajuda de programas pré-configurados [▶ 30].

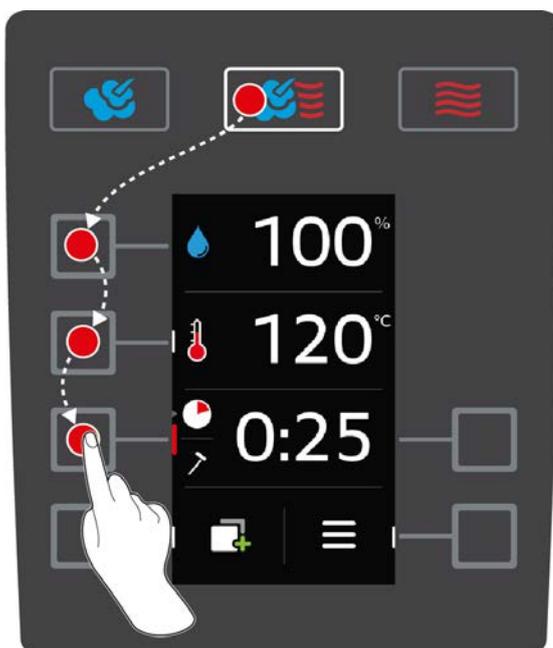
### 7.1 Clima na câmara de cocção e temperatura

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

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

### 7.2 Finalizar alimento

Você também pode finalizar o alimento com a ajuda de programas pré-configurados. Outras informações aqui: Programas pré-configurados [▶ 30]

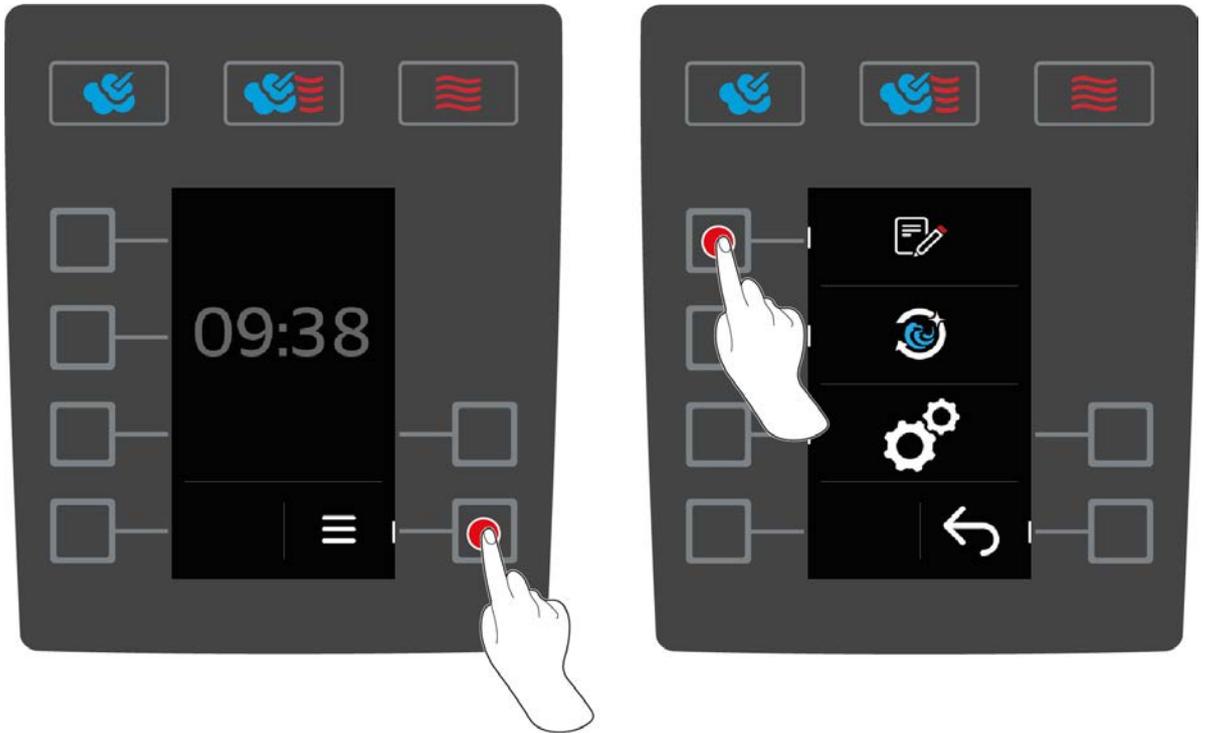


1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Gire a roda de ajuste central e configure a umidade desejada para a câmara de cocção.
4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
  - > A seleção do parâmetro de cocção volta automaticamente para o parâmetro de cocção **Temperatura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

## 8 Modo de programação

No modo de programação é possível criar e armazenar seus próprios programas de cocção. Você pode criar 100 programas. Cada programa pode ter até 12 etapas de preparo. 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.

### 8.1 Iniciar o modo de programação



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

### 8.2 Programas pré-configurados

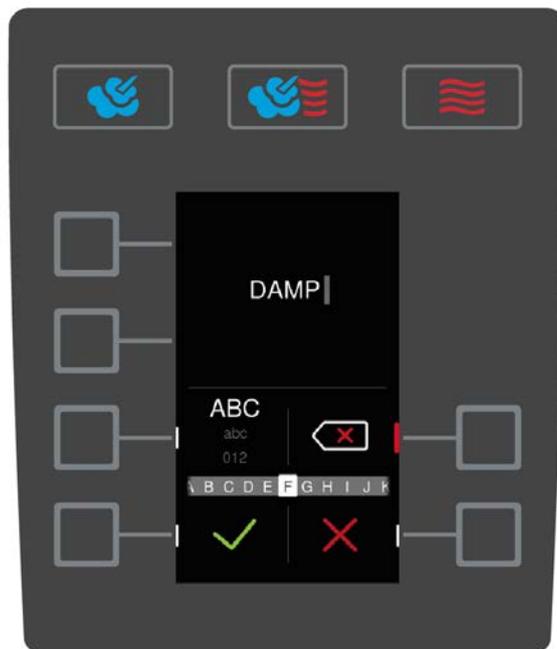
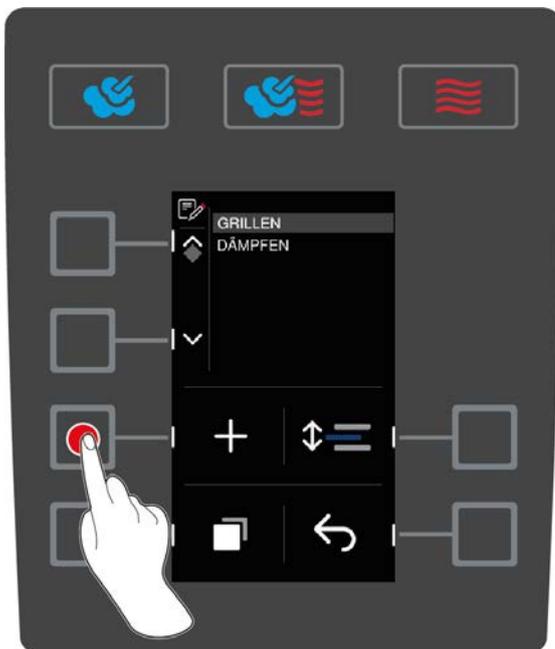
Os seguintes programas pré-configurados estão disponíveis para você:

Programa	Etapas	Configurações
<b>Recipiente de Finishing com tempo</b>	Etapa 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modo de operação: Combinação de vapor e ar quente</li> <li>▪ Pré-aquecer: 140 °C</li> </ul>
	Etapa 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperatura na câmara de cocção: 140 °C</li> <li>▪ Umidade na câmara de cocção: 60 %</li> <li>▪ Nível de ventilação: 4</li> <li>▪ Temperatura de núcleo: 68 °C</li> </ul>
	Etapa 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modo de operação: Ar quente</li> <li>▪ Temperatura na câmara de cocção: 140 °C</li> <li>▪ Umidade na câmara de cocção: 60 %</li> <li>▪ Nível de ventilação: 4</li> <li>▪ Temperatura de núcleo: 72 °C</li> </ul>

Programa	Etapas	Configurações
Recipiente de Finishing com temperatura de núcleo	Etapa 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modo de operação: Combinação de vapor e ar quente</li> <li>Pré-aquecer: 140 °C</li> </ul>
	Etapa 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura na câmara de cocção: 140 °C</li> <li>Umidade na câmara de cocção: 60 %</li> <li>Nível de ventilação: 4</li> <li>Tempo de cocção: 24 minutos</li> </ul>
	Etapa 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modo de operação: Ar quente</li> <li>Temperatura na câmara de cocção: 140 °C</li> <li>Umidade na câmara de cocção: 60 %</li> <li>Nível de ventilação: 4</li> <li>Tempo de cocção: 1 minuto</li> </ul>
Finishing do prato	Etapa 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modo de operação: Combinação de vapor e ar quente</li> <li>Pré-aquecer: 130 °C</li> </ul>
	Etapa 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura na câmara de cocção: 130 °C</li> <li>Umidade na câmara de cocção: 80 %</li> <li>Nível de ventilação: 4</li> <li>Tempo de cocção: 8 minutos</li> </ul>

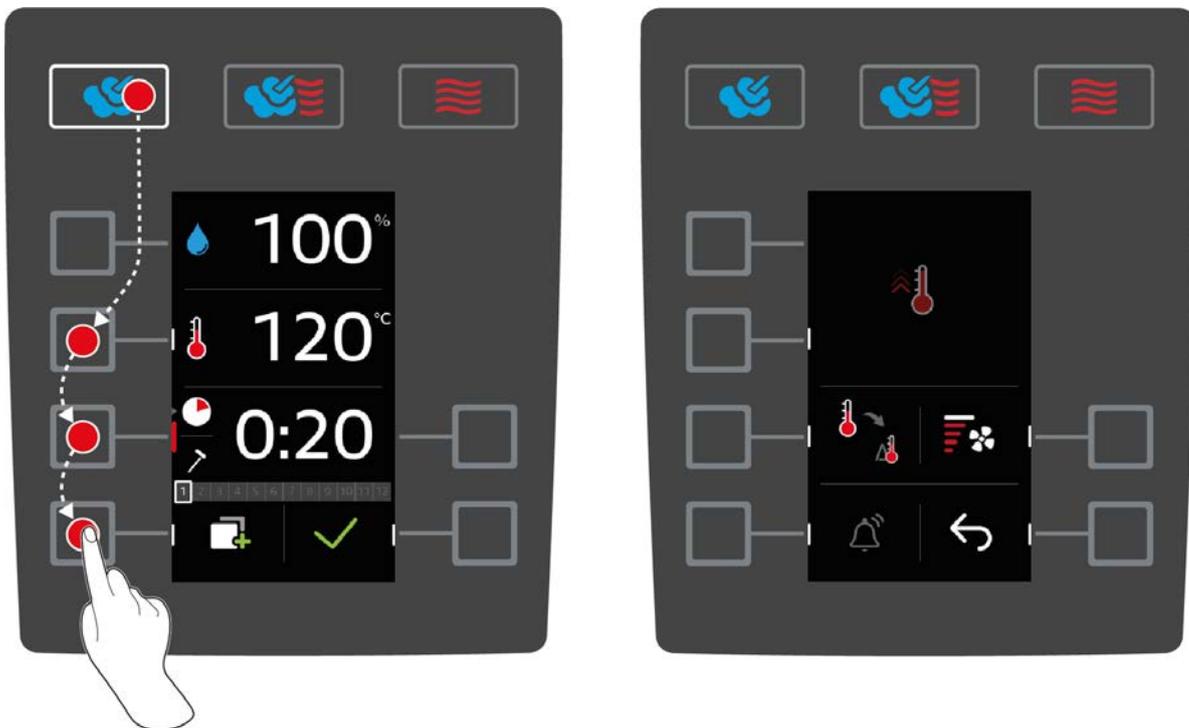
Encontre mais informações sobre o Finishing aqui [▶ 28].

### 8.3 Criar novo programa



1. Na tela inicial, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:
4. Informe o nome do programa com o auxílio da roda de ajuste central. É possível utilizar letras maiúsculas, minúsculas e números. Para alternar entre as opções, pressione a tecla: **ABC**
5. Para corrigir sua entrada, pressione a tecla:

6. Após digitar o nome do programa, pressione a seguinte tecla para confirmar sua entrada: ✓
  - > As teclas do modo de operação começam a piscar.
7. Selecione o modo de operação desejado.
  - > As teclas do modo de operação ficam acesas.



#### Programar etapa do preparo

Conforme a etapa do preparo escolhida, é possível configurar diversos parâmetros de cocção [► 20]. Além disso, você pode escolher diversas funções adicionais [► 22].

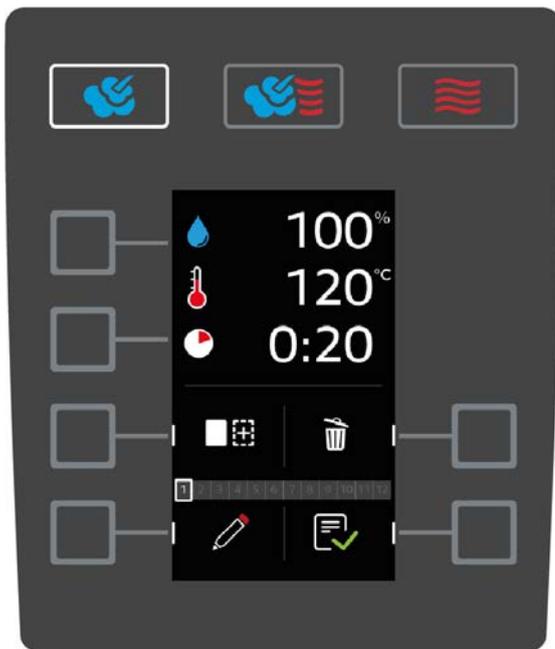
1. Pressione a tecla de um parâmetro de cocção desejado.
2. Gire a roda de ajuste central para configurar.
3. Pressione a roda de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
  - > A etapa de preparo será armazenada e exibida. Agora, é possível adicionar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

#### Preaquecimento manual

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

1. Pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:
4. Pressione a tecla:
5. Gire a roda de ajuste central e configure a temperatura desejada.
6. Para confirmar a ação, pressione a tecla: ✓
  - > O preaquecimento manual é criado como a primeira etapa do programa.
7. Para programar outras etapas de preparo, pressione a tecla:
- > As teclas do modo de operação começam a piscar.

- Selecione o modo de operação desejado e continue a programação da etapa de preparo.



#### Adicionar novas etapas de preparo

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

#### Editar etapa de cocção

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

#### Apagar etapa de cocção

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

#### Armazenar programa

- Para armazenar o programa, pressione a tecla:
- >> O programa será exibido na parte de baixo da lista de programas. Agora é possível iniciar o programa [▶ 33].

## 8.4 Iniciar o programa

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

## 8.5 Editar programa

- Pressione a tecla:
- Pressione a tecla:
- Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
- Pressione a tecla:

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

#### Adicionar etapa de cocção

1. Pressione a tecla: 
- > As teclas do modo de operação começam a piscar.
2. Selecione o modo de operação, os parâmetros de cocção e as funções adicionais. Outras informações aqui: Criar novo programa [▶ 31]
3. Para salvar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
4. Para salvar o percurso de cocção, pressione a tecla: 

#### Apagar etapa de cocção

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

#### Editar parâmetro de cocção

1. Gire a roda de ajuste central e selecione a etapa de preparo desejada.
2. Pressione a tecla: 
- > Serão exibidos os parâmetros de cocção da etapa de cocção.
3. Selecione o modo de operação, os parâmetros de cocção e as funções adicionais que você deseja editar. Outras informações aqui: Criar novo programa [▶ 31]
4. Para salvar a etapa de cocção, pressione a tecla: 
5. Para salvar o percurso de cocção, pressione a tecla: 

## 8.6 Apagar programa

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

## 8.7 Classificar as listas de programas

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

- ✓ Você criou os programas.
1. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
  2. Pressione a tecla: 
  3. Gire a roda de ajuste central até o programa chegar no local desejado.

4. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.

## 8.8 Carregar e fazer download dos programas

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



- ✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

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

### Fazer download dos programas

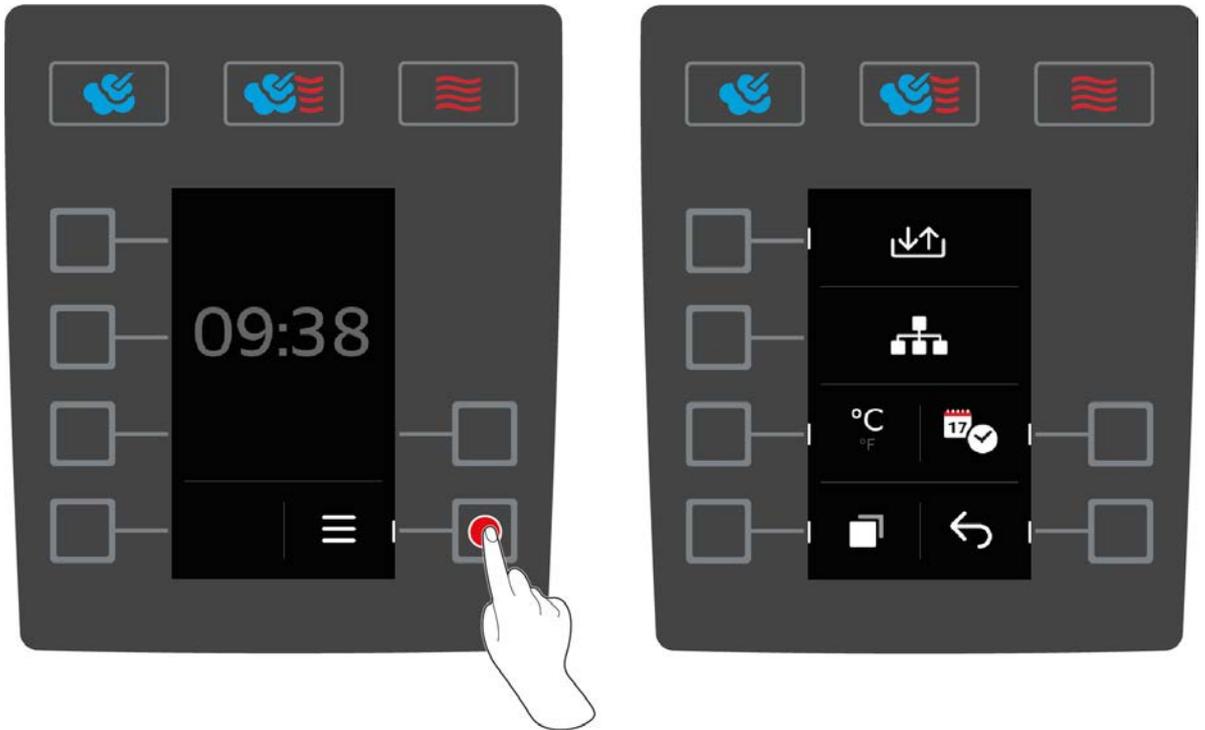
1. Pressione a tecla:
  - > Você pode escolher se deseja fazer o download de um ou de todos os programas.
2. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa desejado.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Para alterar a seleção, pressione a tecla:
5. Para iniciar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

### Carregar programas

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

## 9 Configurações

### 9.1 Acessar as configurações



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

É possível alterar as seguintes configurações:

- Configurar unidade de temperatura [▶ 36]
- Configurar data e hora [▶ 37]

1. Para acessar outras configurações, pressione a tecla: 

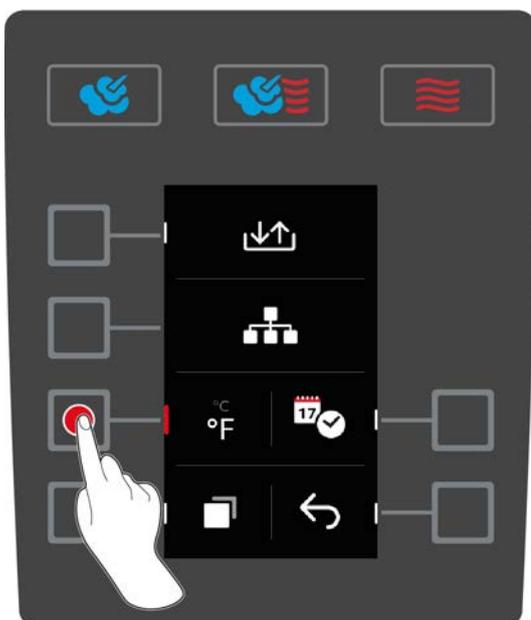
É possível alterar as seguintes configurações:

- Alterar o teclado [▶ 38]

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

### 9.2 Configurar unidade de temperatura

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

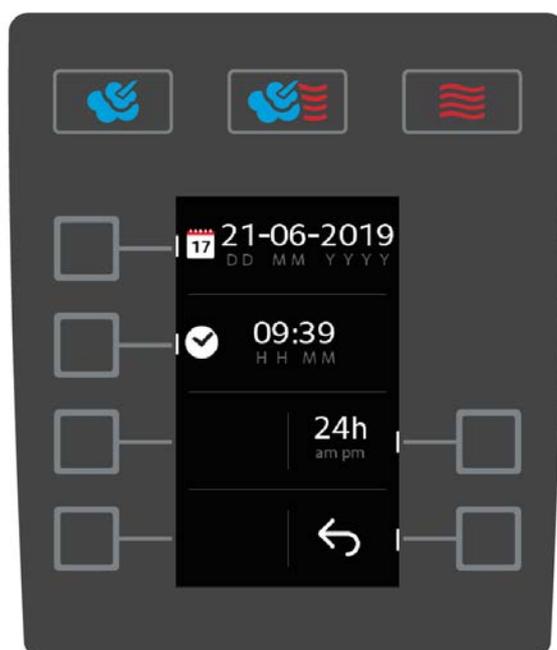
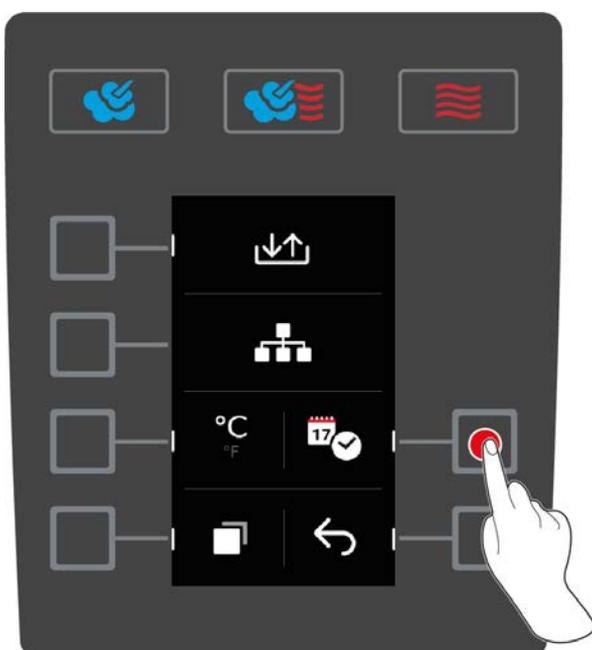


1. Na tela inicial, pressione a tecla: ☰
2. Pressione a tecla: ⚙️
3. Pressione a tecla e selecione a unidade de temperatura °C ou °F.

### 9.3 Configurar data e hora

É possível alterar as seguintes configurações:

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



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

**Alterar data**

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

**Alterar hora**

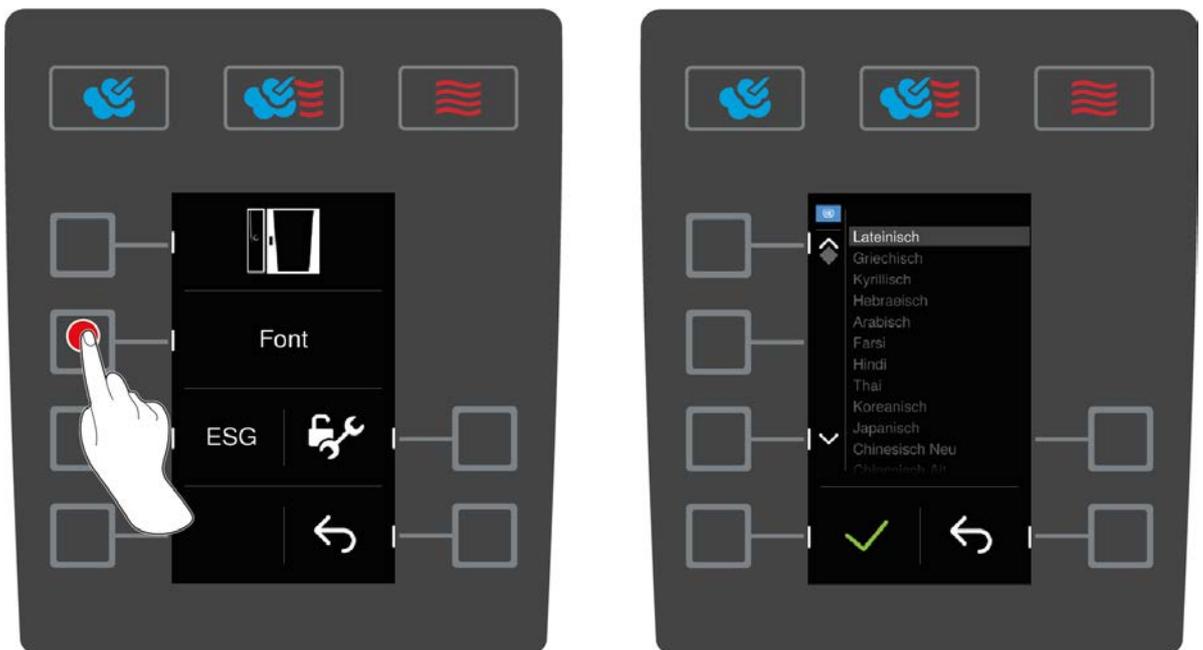
1. Pressione a tecla:
  - > O valor **HH** começa a piscar.
2. Gire a roda de ajuste central e selecione a hora desejada.
3. Pressione o botão de ajuste central para confirmar suas configurações.
4. Repita as etapas e configure os minutos.

**Alterar formato da hora atual**

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

**9.4 Alterar o teclado**

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



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

## 10 Gerenciamento das cozinhas

### 10.1 Gerenciamento da higiene

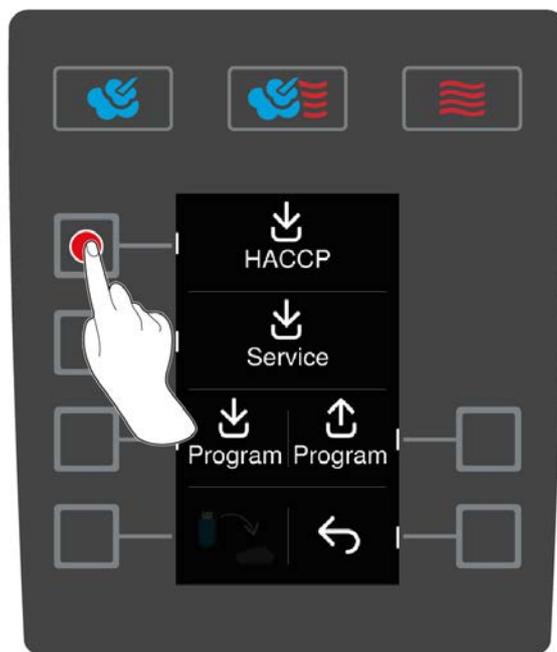
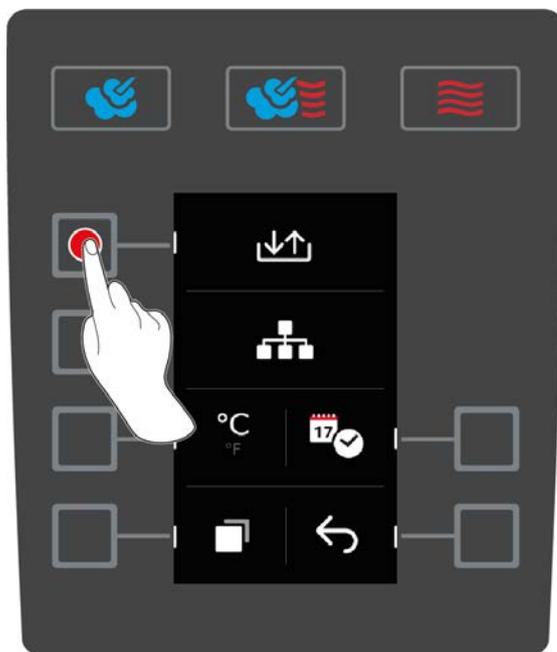
#### 10.1.1 Dados de HACCP registrados

Os seguintes dados de HACCP são registrados por carga:

- Número das cargas
- Tipo de aparelho
- Número da série
- Versão do software
- 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
- Abrir/fechar a porta da câmara de cocção
- Mudança do modo de operação
- Limpeza automática

#### 10.1.2 Fazer download dos dados de HACCP

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



✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

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

3. Pressione a tecla: 

4. Pressione a tecla: HACCP

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

## 10.2 Conectar o equipamento a uma rede

Se você quiser conectar o seu equipamento ao ConnectedCooking, os seus equipamentos têm de estar conectados em rede e estar equipados ou com um módulo Ethernet opcional ou com um módulo WLAN opcional.

## 10.3 ConnectedCooking (opcional)

Se você quiser conectar o seu iCombi Classic com o ConnectedCooking, o seu equipamento deve estar equipado com o módulo WLAN ou o módulo Ethernet opcional.

## 11 Limpeza automática

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

### 11.1 Instruções gerais de segurança

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

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:

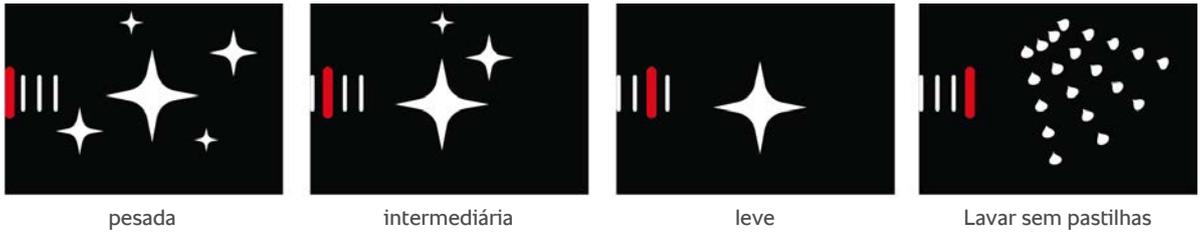
- Os produtos de conservação causam lesões graves na pele e nos olhos devido ao ácido da sua composição. Use óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos quando limpar o equipamento.
- Mantenha a porta da câmara de cocção fechada durante a limpeza automática. Caso contrário, 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.

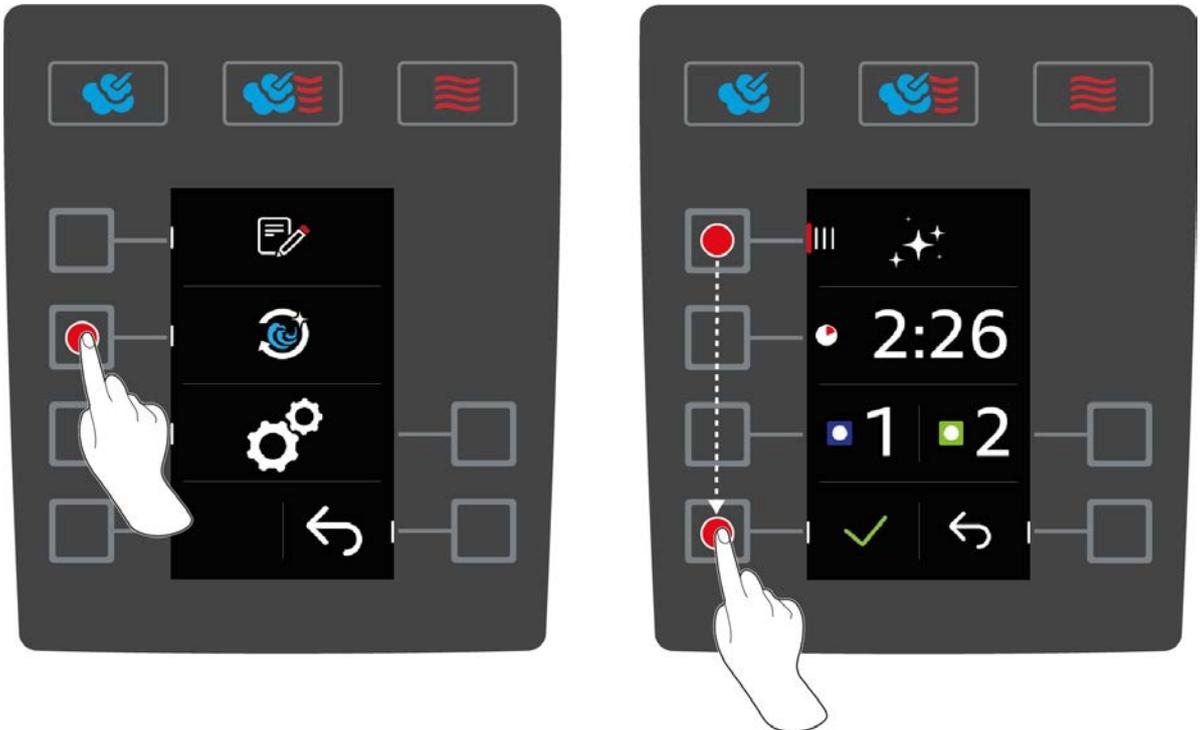
### 11.2 Programas de limpeza

Os seguintes programas de limpeza estão disponíveis:



Programa de limpeza	Descrição	Produtos de conservação necessários
<b>leve</b>	Adequado para remover sujeiras leves e calcificações decorrentes do uso do equipamento a até 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pastilhas de detergente Active Green</li> <li>▪ Pastilhas Care</li> </ul>
<b>intermediária</b>	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"> <li>▪ Pastilhas de detergente Active Green</li> <li>▪ Pastilhas Care</li> </ul>
<b>pesada</b>	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"> <li>▪ Pastilhas de detergente Active Green</li> <li>▪ Pastilhas Care</li> </ul>
<b>Lavar sem pastilhas</b>	Apropriado para enxaguar a câmara de cocção com água quente.	–

### 11.3 Iniciar limpeza automática



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

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

- > Se a temperatura da câmara de cocção estiver acima de 50°C, a seguinte mensagem é exibida: **Câmara de cocção muito quente**
- 3. Inicie a função Cool Down para diminuir a temperatura da câmara de cocção. Outras informações aqui: Funções
- 4. Pressione a tecla: IIII
- 5. Gire a roda de ajuste central e selecione o programa de limpeza [▶ 41] desejado.
- 6. Abra a porta da câmara de cocção.
- 7. Retire todos os recipientes e as bandejas da câmara de cocção.



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



#### DICAS

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

## 11.4 Cancelar limpeza automática

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

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



#### DICA

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

## 12 Cuidados

### ADVERTÊNCIA

#### Resíduos de gordura ou de alimentos acumulados na câmara de cocção

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

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

### 12.1 Instruções gerais de segurança

Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

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

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

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

### 12.2 Intervalos de conservação

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Câmara de cocção</li> <li>▪ Vedação da câmara de cocção</li> <li>▪ Porta da câmara de cocção</li> <li>▪ Bandeja coletora e canaleta de escoamento</li> <li>▪ Sensor de temperatura de núcleo</li> <li>▪ Acessórios</li> <li>▪ Ducha</li> </ul>
Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Parte externa do equipamento</li> <li>▪ Revestimento do LED</li> <li>▪ Painel de controle</li> <li>▪ Peças de plástico</li> </ul>

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

### 12.3 Produtos de conservação

#### Produtos de conservação apropriados

- Limpe 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

## 12.4 Limpar a porta da câmara de cocção



#### Limpar os vidros

1. Abra totalmente a porta da câmara de cocção até travá-la.
2. Solte os travamentos dos vidros pressionando-os levemente.
3. Gire os vidros da porta da câmara de cocção.
4. Limpe os vidros da porta da câmara de cocção com água morna, um 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 [► 45].

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

- ✓ Os vidros da porta da câmara de cocção estão destravados.
- 1. Limpe 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.

## 12.5 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.

## 12.6 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.

### 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.

## 12.7 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.

## 12.8 Limpar tubulação de ventilação do trajeto de escoamento

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

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

## 13 Inspiração e ajuda

### 13.1 Ajuda por telefone

#### ChefLine®

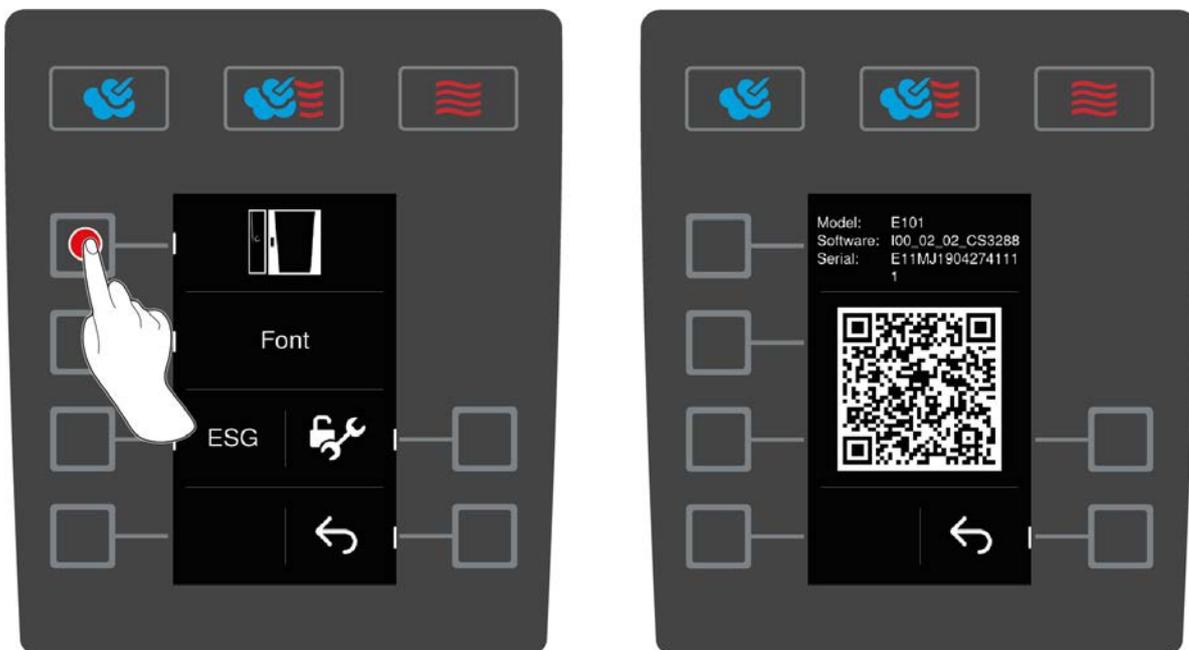
Sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas, aconselhamos você por telefone com todo o gosto. Rápido e descomplicado, de cozinheiro para cozinheiro, 365 dias por ano. É só ligar para a ChefLine®. Você encontra o número na etiqueta da ChefLine® colada na porta da câmara de cocção e em [rational-online.com](http://rational-online.com).

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

### 13.2 Acessar os dados do equipamento

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



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

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

### 13.3 Resolução de problemas

Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL [► 48] sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha o número de série do equipamento à mão. O número de série está na placa de identificação.

### 13.3.1 Mensagens de erro do aquecimento do gerador de vapor

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço (E) 10 SC-automatic failed	O SC automático está com defeito.	Sim
Serviço (E) 11 Water supply steam generator failed	A entrada de água do gerador de vapor está com defeito.	Sim
Serviço (E) 12 Water volume measurement failed	A medição da quantidade de água está com defeito.	Sim
Serviço (E) 13 Water detection failed	A identificação do nível de água no gerador de vapor está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 20.8 Steam generator sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	O limite de temperatura da câmara de cocção foi ultrapassado.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 42.1 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 43.1 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 46.1 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço (E) 46.2 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim

### 13.3.2 Mensagens de erro para os equipamentos a gás

Se o seu equipamento contar com uma ligação de gás, as mensagens de erro adicionais a seguir podem ser exibidas. Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL [► 48] 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 (E) 32.1 Check gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço (E) 32.2 Check gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço (E) 32.3 Check gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	O queimador de gás está com defeito. Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	Não
Serviço (E) 33.3	O queimador de gás está com defeito.	Não

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Gas burner failed close gas supply	Feche o dispositivo de bloqueio da tubulação de gás.	
Serviço (E) 34.32 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço (E) 60 Gas system failed	A inicialização da caixa de ignição está com defeito.  Desligue e religue o equipamento. Se o erro continuar sendo exibido, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica.	–

### 13.3.3 Mensagens de erro do aquecimento do ar quente

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

### 13.3.4 Mensagens de erro da vaporização

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço (E) 20.2 Control sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim
Serviço (E) 20.4 Humidity sensor failed	O sensor de temperatura está com defeito.	Sim
Serviço (E) 30 Humidity control failed	A medição da vaporização está com defeito.	Sim
Serviço (E) 36 Humidity control failed	O sensor de pressão diferencial está com defeito.	Sim
Serviço (E) 37 Humidity control failed	O sensor de pressão diferencial está com defeito.	Sim
Serviço (E) 42.2	A alimentação de água está com defeito.	Sim

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Solenoid valve failed		
Serviço (E) 43.2 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.

### 13.3.5 Mensagens de erro CleanJet

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço (E) 25 Water volume cleanjet too low	A quantidade de água necessária do iCareSystem está muito baixa.	–
Serviço (E) 26 Drain valve does not open	A válvula de esfera não está na posição <b>aberta</b> .	Não
Serviço (E) 27 Drain valve does not close	A válvula de esfera não está na posição <b>fechada</b> .	Não
Serviço (E) 34.8 Data communication failed	A limpeza automática não está funcionando.	Sim
Serviço (E) 43.6 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 47.1 Pump failed	A bomba de esgoto está com defeito.	Sim
Serviço (E) 47.2 Pump failed	A bomba de esgoto está com defeito.	Sim
Serviço (E) 110 Cleanjet failed	Ocorreu um erro na bomba SC durante a limpeza automática.	Não
Serviço (E) 120 Cleanjet failed	Ocorreu um erro no reconhecimento do nível de água durante a limpeza automática.	Não

### 13.3.6 Mensagens de erro Care

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço (E) 42.4 Solenoid valve failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço (E) 43.4 Solenoid valve failed	A alimentação interna de água não está fechando.	Apenas o modo de operação "Ar quente" está disponível.
Serviço (E) 49.1 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim
Serviço (E) 49.2 Pump failed	A alimentação de água está com defeito.	Sim

### 13.3.7 Centro de notificações

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço (E) 17 Unit data failed	O tipo do equipamento está com defeito.	Não
Serviço (E) 29 Electric compartment too hot	A temperatura da placa está muito alta.	Não

Mensagem de erro	Causa	É possível cozinhar
Serviço (E) 31.1 Core temperature sensor failed	O sensor de temperatura de núcleo da câmara de cocção está com defeito.	Sim, mas não é possível usar o sensor de temperatura de núcleo.
Serviço (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	O sensor de temperatura de núcleo da câmara de cocção está com defeito.	Sim, mas não é possível usar o sensor de temperatura de núcleo.
Serviço (E) 34.16 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço (E) 34.64 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço (E) 34.400 Data communication failed	A comunicação interna de dados está com defeito.	Sim
Serviço (E) 41	Há acúmulo de calcário no bico ou na tubulação de vaporização.	A função <b>Vaporização</b> não está disponível.
Serviço (E) 50 Initialise timer	O relógio da hora atual da CPU não foi inicializado. Ajuste a data e a hora.	Sim
Serviço (E) 51 Battery failed	A bateria está com defeito.	Sim
Serviço (E) 52.1 Cabinet light failed	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Serviço (E) 52.2 Cabinet light failed	A iluminação da câmara de cocção não está funcionando corretamente.	Sim
Serviço (E) 72 O limitador de temperatura de segurança foi acionado	A temperatura de acionamento do sensor de temperatura foi ultrapassada.	Não

## 14 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 [► 53]

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

### 14.1 Trocar a vedação da porta da câmara de cocção

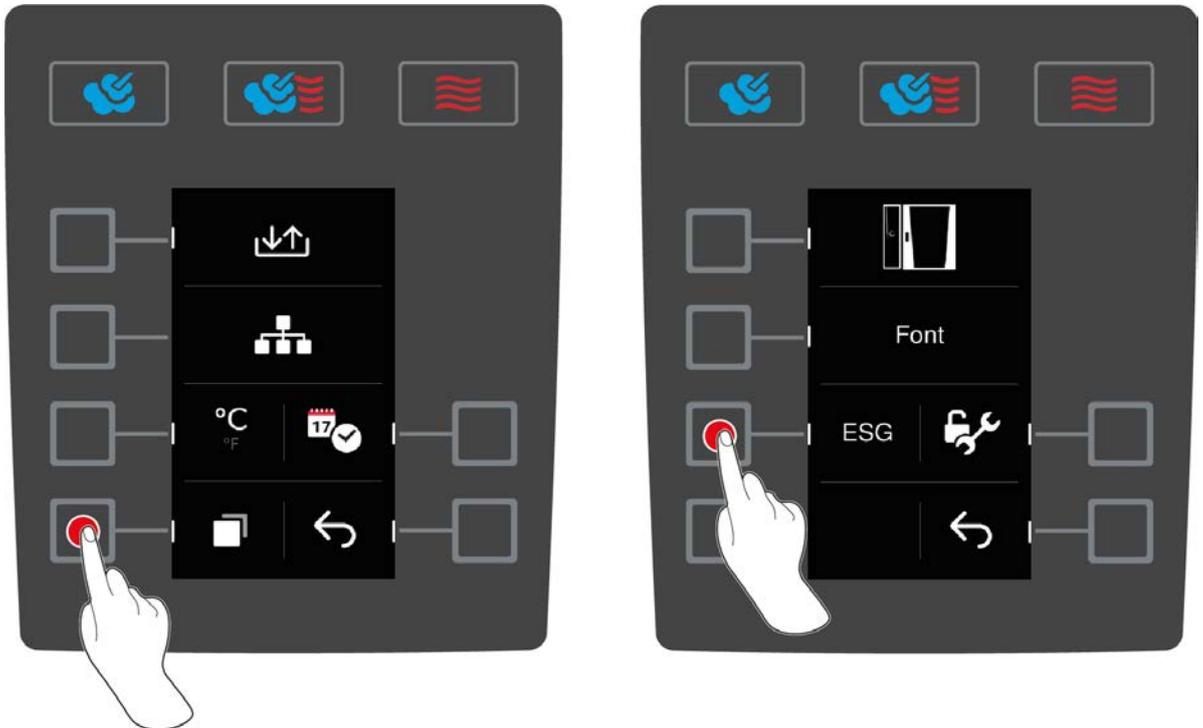


1. Abra a porta da câmara de cocção.
2. Retire a vedação da guia da porta da câmara de cocção e descarte-a.
3. Umedeça os lábios de retenção da nova vedação com água e sabão.
4. Primeiro, pressione as extremidades da vedação nas extremidades da guia.
5. Em seguida, pressione o resto da vedação na guia.

## 15 Transporte

### 15.1 Esvaziar o gerador de vapor

Antes de transportar o seu equipamento, você deve esvaziar o gerador de vapor.



1. Desconecte o equipamento da alimentação de água.
  2. Na tela inicial, pressione a tecla: 
  3. Pressione a tecla: 
  4. Pressione a tecla: 
  5. Pressione a tecla: **ESG**
- >> O gerador de vapor foi esvaziado.

### 15.2 Transportar o equipamento

#### ADVERTÊNCIA

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

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

1. Solte os freios de travamento das rodinhas antes de transportar ou empurrar o equipamento ou o Combi-Duo.

#### 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 [► 54].

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.

## 16 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte

### 16.1 Retirar de funcionamento

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

### 16.2 Descarte



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

## 17 Dados técnicos

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

### 17.1 Equipamentos com conexão elétrica

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 20-1/1	334 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 20-2/1	207 kg
Grau de proteção	IPX5
Emissão sonora do ar	≤70 dBA
Condições ambientais	10 – 40 °C
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.2 Equipamentos com conexão a gás

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 20-1/1	284 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 20-2/1	354 kg
Grau de proteção	IPX5
Emissão sonora do ar	≤70 dBA
Condições ambientais	10 – 40 °C
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

### 17.3 Tipos e nomes dos modelos

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

Tipo	Nome do modelo
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

## 17.4 Conformidade

### 17.4.1 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

#### 17.4.2 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

## 18 Regulatory Information

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

## Índice de palavras-chave

### A

Aquecer	22
---------	----

### C

Cheiro de gás	10
Clima na câmara de cocção	
Ar quente	25
Combinação de vapor e ar quente	24
Finishing	28
Vapor	23
Cuidados	
Acessórios	47

### D

Desligar equipamento	12
Ducha de mão	18
Padrões de pulverização	18

### F

Faça a manutenção você mesmo	53
Função Cool Down	22
Funcionamento contínuo	21

### I

Iniciar os programas	33
----------------------	----

### L

Lavar sem pastilhas	42
Ligar equipamento	12
Limpar o revestimento do LED	46
Limpeza	46
Porta da câmara de cocção	46
Revestimento do LED	46
Vedação da porta da câmara de cocção	47

### M

Manutenção	
Trocar a vedação	53
Modo de programação	
Adicionar etapa de preparo	34
Apagar etapa de preparo	34
Editar parâmetro de cocção	34

### O

Operar o equipamento	
Gestos	12
Roda de ajuste central	12

### P

Porta da câmara de cocção	
---------------------------	--

Limpar a vedação	47
Limpar o revestimento do LED	46
Limpeza	46

Preparar com Sous-vide	
Áreas de aplicação	27
Cook and Chill	27
Especialmente adequado para dietas	27
Serviço de quarto	27
Produtos de conservação	
Produtos de limpeza adequados	45
Produtos de limpeza inadequados	46
Programar etapa do preparo	32
Programar preaquecimento manual	32
Programas de limpeza	
Intermediária	42
Lavar sem pastilhas	42
Leve	42
Pesada	42

### R

Roda de ajuste central	12
------------------------	----

### S

Sensor de temperatura de núcleo	
Alimentos pequenos	17
Bife	16
Colocar no alimento	14
Filés de peixe	17
Frango inteiro	16
legumes	17
Pedacos grandes de carne	16
Peixes inteiros	17
Produtos de padaria	17
Retirar	17

### T

Temperatura de núcleo	21
Temperatura na câmara de cocção	21
Ar quente	25
Combinação de vapor e ar quente	24
Finishing	28
Vapor	23
Tempo de cocção	21
Trocar a vedação	53

### V

Velocidade do ar	22
------------------	----







**RATIONAL Brasil**

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

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

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