

**iVario®**

Mode d'emploi original





# Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction</b>	<b>8</b>
1.1	Fonction d'aide sur l'appareil	8
1.2	Garantie du produit	8
1.3	Groupe cible	8
1.4	Usage conforme	8
1.5	Travailler en utilisant ce mode d'emploi	8
1.5.1	Explication des symboles	8
1.5.2	Signification des pictogrammes	9
1.5.3	Signification des avertissements	9
1.5.4	Illustrations	9
1.5.5	Modifications techniques	9
<b>2</b>	<b>iVario</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>Consignes de sécurité générales</b>	<b>11</b>
3.1	Équipement de protection individuelle	12
<b>4</b>	<b>Comment utiliser l'appareil en cuisine</b>	<b>13</b>
4.1	Première mise en service	13
4.2	Allumer et éteindre l'appareil	13
4.3	Écran de démarrage	14
4.3.1	Vue d'ensemble et vue centrée	15
4.3.2	Favoris	15
4.3.3	Date, heure, statut	16
4.3.4	Actions	16
4.4	Interaction avec l'appareil	17
4.4.1	Gestes	17
4.4.2	Molette de sélection rapide	17
4.5	Niveaux de remplissage	18
4.5.1	Niveaux de remplissage pour la cuisson sous pression (en option)	18
4.6	Quantités de charge maximales	18
4.7	Ouvrir et fermer le couvercle de la cuve	19
4.8	Remplir la cuve à l'aide de la fonction de remplissage automatique de l'eau	19
4.9	Basculer et abaisser la cuve	20
4.10	Ouvrir et fermer la vanne de cuve	21
4.11	Piquer la sonde de température à cœur	22
4.12	Utiliser la douchette	24
4.13	Réglage de l'appareil en hauteur (en option)	25
<b>5</b>	<b>Cuisson intelligente - iCookingSuite</b>	<b>27</b>
5.1	Modes et méthodes de cuisson	27
5.2	Répertoires de cuisson intelligents	28
5.2.1	Viande	28
5.2.2	Poisson	29
5.2.3	Légumes et garnitures	29
5.2.4	Plats à base d'œufs	30

5.2.5	Potages et sauces .....	31
5.2.6	Desserts et entremets .....	31
5.2.7	Finishing .....	32
5.3	Conditions préalables, informations et mises en garde.....	32
5.4	Cuire des aliments de manière intelligente.....	34
5.4.1	Sélectionner un cycle de cuisson intelligent .....	34
5.4.2	Démarrer un cycle de cuisson intelligent.....	34
5.5	Adapter le résultat de cuisson à ses envies.....	35
5.5.1	Paramètres de cuisson .....	35
5.5.2	Invitations .....	37
5.5.3	Informations.....	38
5.5.4	Options.....	38
5.6	Surveiller un répertoire de cuisson intelligent.....	39
5.7	Interrompre un répertoire de cuisson intelligent.....	39
<b>6</b>	<b>Cuisson manuelle .....</b>	<b>41</b>
6.1	Conditions préalables, informations et mises en garde.....	41
6.2	Adapter le résultat de cuisson à ses envies.....	41
6.2.1	Paramètres de cuisson .....	41
6.2.2	Fonctions supplémentaires.....	42
6.2.3	Invitations et informations .....	42
6.3	Pocher.....	42
6.3.1	Plage de température .....	42
6.3.2	Pocher un aliment.....	43
6.4	Sauter.....	43
6.4.1	Consignes de sécurité générales.....	43
6.4.2	Plage de température .....	44
6.4.3	Faire sauter un aliment.....	44
6.5	Frيره.....	45
6.5.1	Consignes de sécurité générales.....	45
6.5.2	Éventail de fonctions restreint.....	45
6.5.3	Plage de température .....	46
6.5.4	Remplissage et vidange de la cuve de cuisson de l'appareil avec de l'huile ou de la graisse .....	46
6.5.5	Faire fondre la graisse solide.....	47
6.5.6	Frيره un aliment .....	47
6.6	Interrompre la cuisson manuelle.....	48
<b>7</b>	<b>Cuisson sous pression (en option).....</b>	<b>49</b>
7.1	Consignes de sécurité générales .....	49
7.2	Invitations .....	50
7.3	Informations .....	50
7.4	Options.....	50
7.5	Cuire un aliment sous pression .....	51
<b>8</b>	<b>iZone Control .....</b>	<b>53</b>
8.1	Bons.....	53
8.1.1	Vignettes prédéfinies .....	53

8.1.2	Créer ses propres bons .....	54
8.1.3	Modifier le tableau des bons .....	55
8.2	Répartition de la cuve.....	56
8.2.1	Répartitions de la cuve prééglées .....	56
8.2.2	Créer ses propres répartitions de cuve .....	57
8.2.3	Répartir les cuves en zones.....	58
8.3	Occupation de la cuve.....	60
8.3.1	Zone d'occupation prédéfinie de la cuve .....	60
8.3.2	Créer ses propres occupations de cuve .....	60
8.4	Cuire un aliment avec iZoneControl .....	60
8.4.1	Modes manuels .....	61
8.4.2	Placer les bons .....	61
<b>9</b>	<b>Mode de programmation .....</b>	<b>62</b>
9.1	Programmer le panier .....	62
9.2	Créer un programme manuel.....	63
9.3	Créer un programme intelligent .....	65
9.4	Éditer et supprimer des programmes .....	66
9.5	Démarrer des programmes et paniers .....	67
<b>10</b>	<b>Basculer entre les modes.....</b>	<b>68</b>
<b>11</b>	<b>Réglages .....</b>	<b>69</b>
11.1	Favoris .....	69
11.2	Affichage.....	69
11.2.1	Langue.....	69
11.2.2	Date et heure .....	69
11.2.3	Format de la température .....	70
11.2.4	Unité de volume.....	70
11.2.5	Affichage programme .....	70
11.3	Lumière .....	71
11.3.1	Luminosité de l'écran.....	71
11.4	Tonalité.....	71
11.4.1	Volume sonore général.....	71
11.4.2	Chargement / Demandes d'action.....	71
11.4.3	Fin de la phase du programme .....	71
11.4.4	Fin du temps de cuisson .....	72
11.4.5	Processus interrompu / erreur détectée .....	72
11.5	Système de cuisson .....	73
11.5.1	Informations sur le type d'appareil.....	73
11.5.2	Mode démo .....	73
11.6	Cuisson.....	73
11.6.1	Cuisine du monde primaire .....	73
11.6.2	Cuisine du monde secondaire.....	73
11.7	Gestion des données.....	73
11.7.1	Exporter les données HACCP .....	74
11.7.2	Exporter et importer les programmes .....	74

11.7.3	Effacer tous les programmes .....	74
11.7.4	Exporter et importer les images.....	74
11.7.5	Supprimer toutes mes images.....	75
11.7.6	Exporter et importer les profils .....	75
11.7.7	Supprimer tous mes profils .....	75
11.7.8	Exporter et importer les réglages de base de l'appareil .....	75
11.7.9	Supprimer toutes les données utilisateur .....	76
11.7.10	Exporter le protocole des statistiques d'erreur .....	76
11.8	Paramètres du réseau.....	76
11.8.1	Wi-Fi .....	76
11.8.2	LAN en option.....	76
11.9	Gestion des utilisateurs .....	76
11.10	Service .....	76
11.10.1	Informations sur le type d'appareil .....	77
11.10.2	Info mise à jour logiciel .....	77
11.10.3	Version du logiciel installée .....	77
11.11	ConnectedCooking .....	77
<b>12</b>	<b>Gestion de la cuisine.....</b>	<b>78</b>
12.1	Gestion des profils et des droits .....	78
12.1.1	Créer un nouveau profil.....	78
12.1.2	Activer le profil .....	79
12.1.3	Transférer le profil sur d'autres appareils .....	79
12.1.4	Supprimer le profil.....	80
12.2	Gestion de l'hygiène .....	80
12.2.1	Données HACCP enregistrées.....	80
12.2.2	Exporter les données HACCP .....	80
12.2.3	Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking .....	80
12.3	Connecter des appareils à un réseau .....	81
12.3.1	Brancher le câble Ethernet .....	81
12.3.2	Établir la connexion réseau .....	81
12.3.3	Établir la connexion Wi-Fi.....	82
12.3.4	Surveiller l'appareil à distance via ConnectedCooking.....	82
12.4	ConnectedCooking .....	83
12.4.1	Connecter l'appareil à ConnectedCooking.....	83
12.5	Effectuer une mise à jour du logiciel.....	84
<b>13</b>	<b>Entretien.....</b>	<b>85</b>
13.1	Consignes de sécurité générales .....	85
13.2	Intervalles de nettoyage .....	85
13.3	Produits d'entretien .....	85
13.4	Nettoyer la cuve.....	86
13.5	Nettoyer la douchette.....	87
13.6	Nettoyer le tableau de commande.....	87
13.7	Nettoyer les accessoires.....	87
13.8	Nettoyer les appareils équipés d'un système de cuisson sous pression (en option).....	88

<b>14 Inspiration et aide .....</b>	<b>89</b>
14.1 Fonction d'aide sur l'appareil.....	89
14.2 Assistance téléphonique.....	89
14.3 Aide en cas d'intervention.....	89
14.3.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking .....	89
14.3.2 Consulter les données de maintenance.....	89
14.4 Résolution de problème .....	89
14.4.1 Messages pendant la cuisson .....	90
14.4.2 Messages pendant la cuisson sous pression (option) .....	90
14.4.3 La prise de courant ne fonctionne plus .....	91
<b>15 Entretien.....</b>	<b>92</b>
15.1 Consignes de sécurité générales .....	92
15.2 Remplacer le joint du couvercle de la cuve.....	92
15.3 Remplacer le joint de la vanne de cuve .....	92
<b>16 Mise hors service et élimination .....</b>	<b>94</b>
16.1 Mise hors service.....	94
16.2 Élimination .....	94
16.3 Éliminer l'huile et la graisse .....	94
<b>17 Caractéristiques techniques .....</b>	<b>95</b>
17.1 Appareils avec cuisson sous pression (en option).....	95
17.2 Types et noms des modèles.....	95
17.3 Autocollants .....	95
17.4 Acrylamide dans les denrées alimentaires. ....	95
17.5 Conformité.....	95
<b>18 Informations réglementaires.....</b>	<b>97</b>
<b>Index.....</b>	<b>98</b>

# 1 Introduction

Chère cliente, cher client,

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

Le iVario est l'un des systèmes de cuisson les plus modernes qui vous garantit une productivité, une flexibilité et une simplicité maximales pour pocher, sauter, frire et cuire sous pression. Sa technologie de chauffe unique assure une performance et une précision maximales et les assistants de cuisson intelligents qui réfléchissent et vous assistent, vous permettent d'obtenir des plats d'une qualité irréprochable, sans contrôle et surveillance permanents.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre iVario.

Sincèrement vôtre

RATIONAL AG

## 1.1 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi ainsi que de nombreux exemples d'applications, en provenance du monde entier, sont également disponibles sur l'appareil, sous forme de guide d'utilisation. Vous trouverez toutes les informations sur cette fonction ici : Fonction d'aide sur l'appareil [► 89]

## 1.2 Garantie du produit

Enregistrez dès maintenant votre appareil sur [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) et profitez d'une garantie de 2 ans. Vous trouverez également sur cette page, les conditions générales et les prestations de la garantie.

RATIONAL ne sera pas tenu responsable des dommages causés par des modifications techniques non autorisées.

## 1.3 Groupe cible

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

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

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

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

## 1.4 Usage conforme

Le iVario a été conçu pour la préparation thermique des aliments.

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

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

## 1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

### 1.5.1 Explication des symboles

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

✓ Ce symbole désigne des conditions à remplir avant d'entreprendre une action.

1. Ce symbole désigne une action requise.

> Ce symbole désigne un résultat intermédiaire qui vous permet de vérifier le résultat d'une action requise.



>> Ce symbole désigne un résultat qui vous permet de vérifier le résultat final d'une instruction d'action.

- Ce symbole désigne une énumération.
- a. Ce symbole désigne une liste.

## 1.5.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

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

 Symbole d'avertissement général

 Conseils utiles pour faciliter l'utilisation de votre appareil.

## 1.5.3 Signification des avertissements

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

### DANGER

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

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

### INFORMATION

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

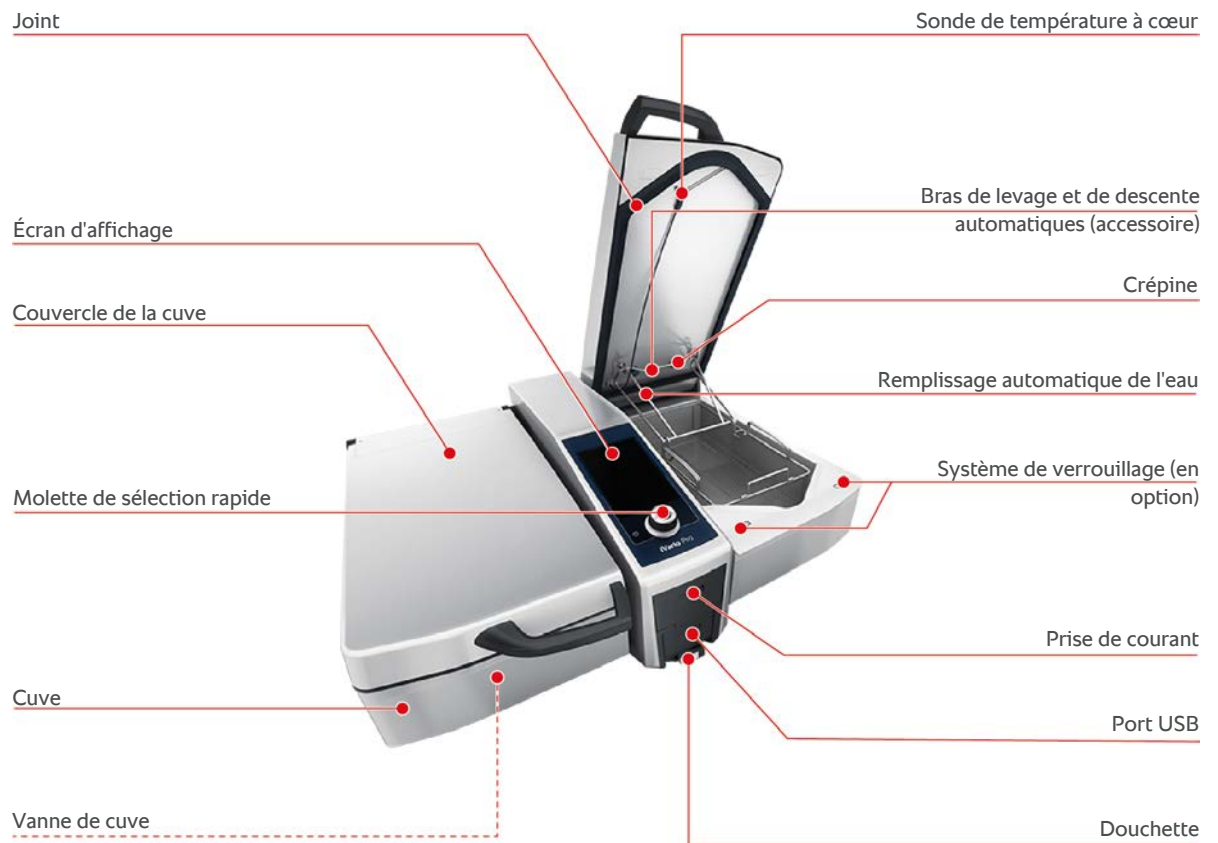
## 1.5.4 Illustrations

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

## 1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

## 2 iVario



Type 2-XS



Type 2-S

Veillez tenir compte du fait que les appareils sans fonction de cuisson sous pression ont une crépine. Les appareils dotés de la fonction de cuisson sous pression ont 2 crépines.

Les appareils avec système de cuisson sous pression sont munis du système de verrouillage.

### 3 Consignes de sécurité générales

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

- Confiez l'installation de l'appareil exclusivement à votre RATIONAL Service Partner.
- Confiez l'entretien de l'appareil exclusivement à votre RATIONAL Service Partner.
- Ne modifiez pas l'appareil ni l'installation effectuée par votre RATIONAL Service Partner.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Un appareil endommagé n'est pas sécurisé et peut provoquer des blessures et un incendie.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur les éléments coulissants de la table de soubassement.
- Ne montez pas sur l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucune matière inflammable ou combustible ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Utilisez uniquement l'appareil à une température ambiante de +10°C à +40°C.

#### Consignes de sécurité avant l'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit à une température minimale de + 5°C.
- Si l'appareil est inutilisé pendant une longue période, rincez la douchette et le remplissage automatique de l'eau avec au moins 10 litres d'eau claire avant de réutiliser l'appareil.

#### Consignes de sécurité durant l'utilisation

- Respectez les niveaux de remplissage [► 18] min. et max admissibles, à l'intérieur de la cuve.
- Respectez les quantités de charge [► 18] maximales admissibles de la cuve. Les quantités de charge maximales admissibles varient en fonction de l'aliment et du cycle de cuisson.
- Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :
  - Enlevez immédiatement l'aliment qui s'est répandu sur le sol lors du basculement de la cuve. Le sol doit être sec pour éviter toutes blessures provoquées par un glissement sur un sol humide.
  - Fermez le couvercle de la cuve avec précaution en veillant à ne pas coincer vos doigts ou les doigts d'autres personnes.
  - Abaissez la cuve avec précaution et assurez-vous qu'aucune personne ni aucun objet ne se trouvent dans la zone de pivotement de la cuve.

- Fermez le couvercle de la cuve uniquement lorsque la cuve est complètement baissée.
- Voici comment éviter les brûlures :
  - Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous faites pocher, sauter ou frire des aliments.
  - Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous sortez des accessoires ou des objets de la cuve chaude.
  - Ouvrez le couvercle de la cuve avec précaution pendant l'utilisation. De la vapeur chaude peut sortir.
  - Ne versez pas d'eau froide dans la cuve préchauffée.
  - Basculez la cuve pleine lentement et délicatement. Des mouvements brusques risquent de provoquer un débordement des aliments chauds.
  - Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que le tableau de commande et la poignée du couvercle de la cuve. Les surfaces externes de l'appareil peuvent atteindre une température supérieure à 60°C.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
  - Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.

#### **Consignes de sécurité après l'utilisation**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour éviter la corrosion de la cuve, laissez le couvercle de la cuve et la vanne de cuve entrouverts si l'appareil est inutilisé pendant une longue période et pendant la nuit.
- En cas de non-utilisation prolongée, coupez l'alimentation en électricité et en eau de l'appareil.

### **3.1 Équipement de protection individuelle**

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

## 4 Comment utiliser l'appareil en cuisine

### 4.1 Première mise en service

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



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

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

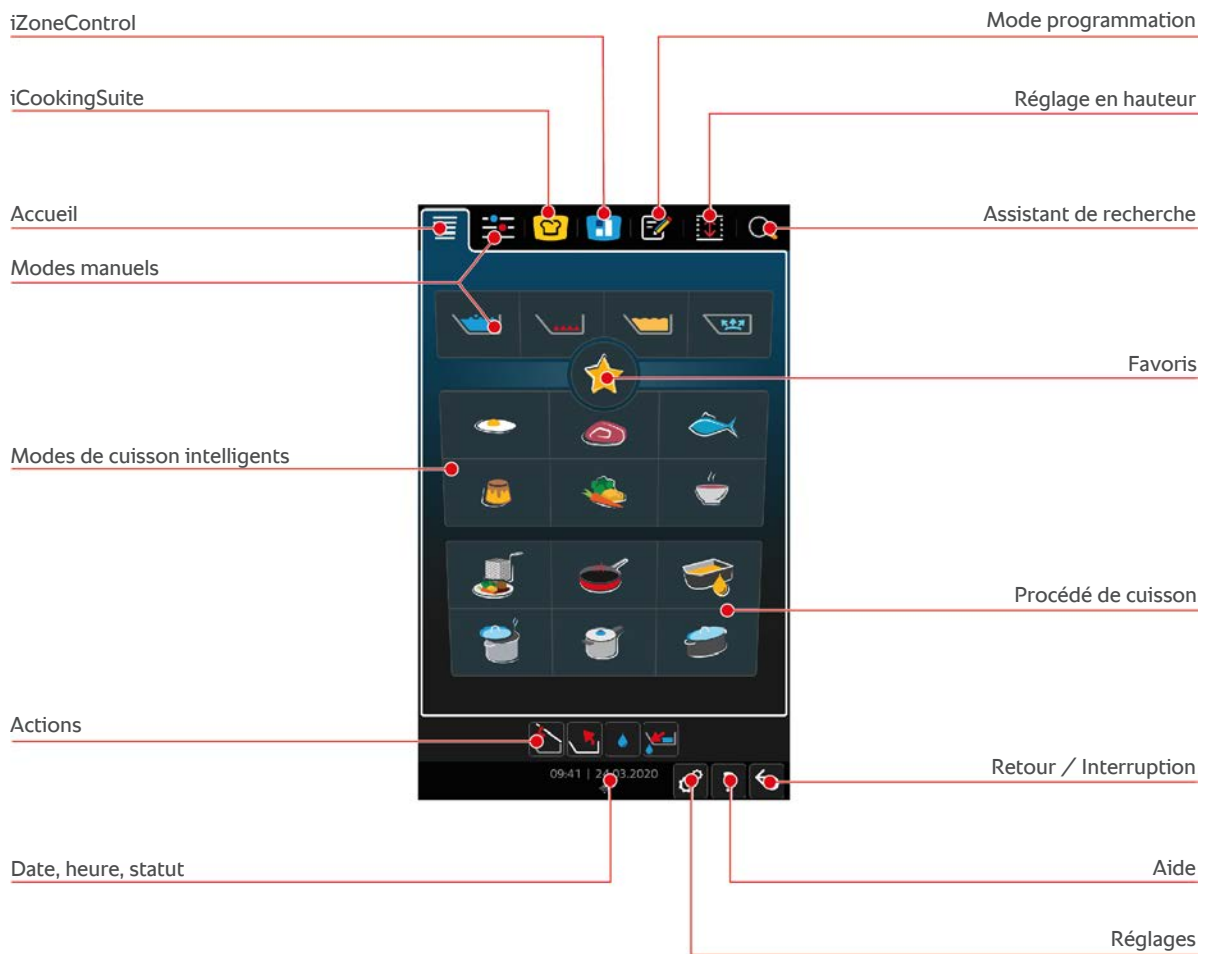
Vous trouverez de plus amples informations ici : Entretien [► 85]

### 4.2 Allumer et éteindre l'appareil



1. Pour allumer l'appareil, appuyez sur l'interrupteur et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant LED soit vert : 
  - > L'appareil se met en marche. L'écran de démarrage [► 14] s'affiche.
2. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le LED orange s'allume : 
  - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter l'appareil.
3. Appuyez sur la touche : **Oui**
- >> L'appareil va être éteint.

## 4.3 Écran de démarrage

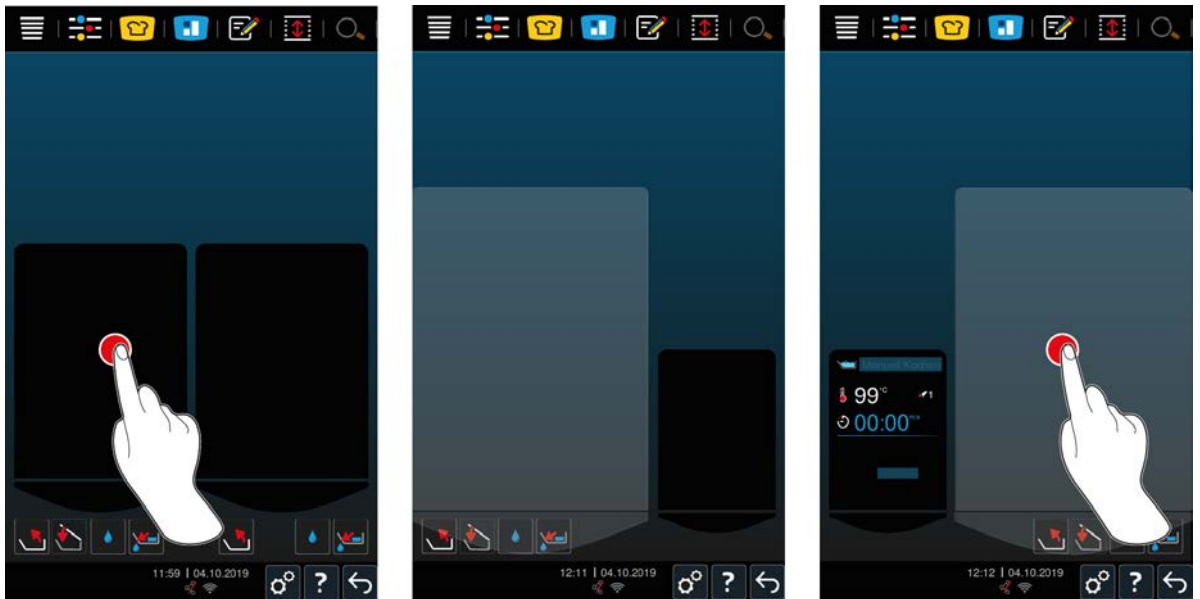


- **iZoneControl [► 53]**  
Veuillez noter que cet assistant intelligent est en option sur l'appareil de type 2-XS.
- **Cuisson intelligente - iCookingSuite [► 27]**
- **Accueil**  
En appuyant sur cette touche, vous accédez directement à l'écran d'accueil.
- **Modes de cuisson manuels [► 41]**
- **Favoris**  
Lorsque vous appuyez sur cette touche, les 10 répertoires de cuisson intelligents les plus utilisés s'affichent.
- **Modes intelligents**  
Lorsque vous appuyez sur l'une de ces touches, tous les répertoires de cuisson intelligents associés au mode intelligent s'affichent.
- **Procédé de cuisson**  
Lorsque vous appuyez sur ce bouton, tous les cycles de cuisson intelligents associés au procédé de cuisson, s'affichent.
- **Mode programmation [► 62]**
- **Réglage de la hauteur [► 25] (en option)**
- **Assistant de recherche [► 89]**
- **Date, heure, statut [► 16]**
- **Paramètres [► 69]**
- **Aide [► 89]**
- **Retour / Interruption**

En appuyant sur cette touche, vous revenez sur l'écran précédent. En appuyant sur cette touche et en la maintenant enfoncée, vous interrompez un processus de cuisson.

### 4.3.1 Vue d'ensemble et vue centrée

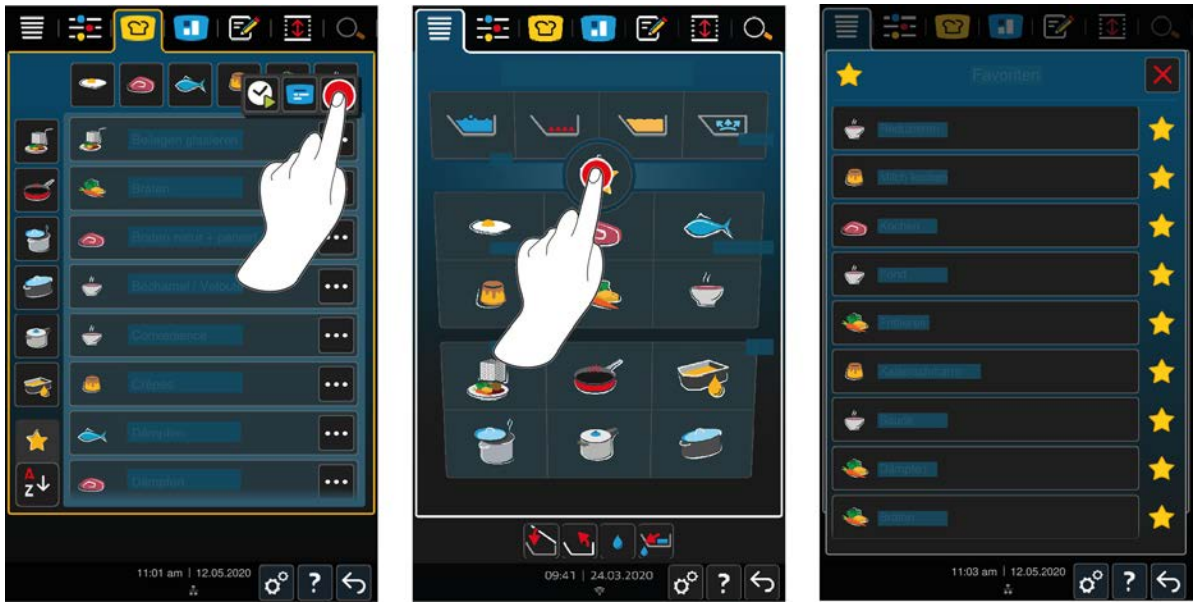
Lorsque votre appareil est en marche, une vue d'ensemble des deux cuves est affichée sur l'écran d'accueil. Si vous souhaitez lancer un répertoire de cuisson, vous devez sélectionner l'une des deux cuves. La cuve sélectionnée sera agrandie et affichée dans la vue centrée. Si vous ne sélectionnez aucune cuve, un message vous exhortera à sélectionner une cuve. Si vous avez lancé des répertoires de cuisson dans les deux cuves, les cuves repassent rapidement à la vue d'ensemble et les informations importantes sur le répertoire de cuisson en cours s'affichent. Dans les paramètres, vous pouvez configurer le délai de passage, en secondes, de la vue centrée à la vue d'ensemble. Si vous ne préparez des plats que dans une seule cuve, la cuve en question reste affichée dans la vue centrée.



1. Appuyez sur la cuve souhaitée.
  - > La cuve sélectionnée est agrandie et vous pouvez lancer des modes manuels ou des cycles de cuisson intelligents.
2. Si vous souhaitez également préparer des plats dans l'autre cuve, appuyez sur l'autre cuve.
  - > La cuve agrandie est réduite et l'autre cuve est agrandie.

### 4.3.2 Favoris

Vous pouvez enregistrer des répertoires de cuisson intelligents et des programmes en tant que favoris et y accéder depuis l'écran de démarrage. Cela vous permet notamment d'accéder rapidement aux plats d'une carte de menu saisonnière.



1. Sélectionnez dans l'iCookingSuite ou dans le mode programmation, les répertoires de cuisson ou programmes que vous voulez enregistrer en tant que favoris.
  2. Appuyez sur la touche : ☰
  3. Appuyez sur la touche : ★
- >> Tous les répertoires de cuisson et les programmes enregistrés en tant que favoris s'affichent.

### 4.3.3 Date, heure, statut

La date du jour, l'heure et le statut des raccordements et des connexions suivants sont toujours affichés en bas de l'écran :



#### Clé USB branchée

Ce symbole indique que vous avez branché une clé USB sur l'appareil.



#### Connexion réseau

Ce symbole indique que votre appareil est connecté à un réseau LAN. En cas de problème de réseau, le symbole suivant s'affiche :



#### Connexion WLAN (en option)

Ce symbole indique que votre appareil est connecté au réseau Wi-Fi. La qualité de connexion est excellente.

Si la qualité de connexion diminue, les symboles suivants s'affichent :

En cas de problème de connexion, le symbole suivant s'affiche :

Veuillez noter que cette fonction est en option sur l'appareil de type 2-XS.



#### Message d'erreur

Ce symbole indique qu'un message d'erreur est affiché à l'écran.










#### Connexion à ConnectedCooking

Ce symbole indique que votre appareil est connecté à ConnectedCooking. Si votre appareil n'est pas connecté à ConnectedCooking, le symbole suivant s'affiche :

### 4.3.4 Actions

Les symboles suivants peuvent être affichés, que vous soyez en train de faire cuire des aliments ou non.



Symbole	Fonction
	Ouvrir automatiquement le couvercle de la cuve [► 19]
	Fermer le couvercle de la cuve [► 19]
	Basculer la cuve [► 20]
	Abaisser la cuve [► 20]
	Remplissage automatique de l'eau [► 19]
	Ouvrir la vanne de cuve [► 21]
	Fermer la vanne de cuve [► 21]

## 4.4 Interaction avec l'appareil

### INFORMATION

#### Utilisation incorrecte de l'écran

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

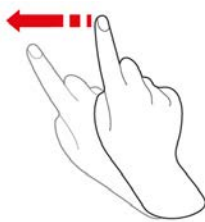
1. Touchez l'écran uniquement avec vos mains.

### 4.4.1 Gestes

Vous pouvez utiliser votre appareil en seulement quelques gestes simples.



Appuyer



Glisser



Faire défiler



Glisser-déposer

### 4.4.2 Molette de sélection rapide



Pour remplacer les gestes, vous pouvez modifier les paramètres en tournant la molette de sélection rapide. Grâce à la molette de sélection rapide, vous pouvez interrompre des actions telles que l'ouverture automatique du couvercle de la cuve, l'abaissement automatique de la cuve ou le remplissage intégré de l'eau. Vous pouvez également arrêter le signal sonore émis lors des invitations, à l'aide de la molette de sélection rapide.

## 4.5 Niveaux de remplissage

### INFORMATION

#### Détériorations de l'appareil provoquées par le non respect des niveaux de remplissage max. et min.

Si vous mettez trop ou pas assez d'aliments et de liquides dans la cuve et ne respectez pas les niveaux de remplissage max. et min., l'appareil risque d'être endommagé.

1. Mettez suffisamment d'aliments et de liquides dans la cuve pour respecter les niveaux de remplissage max. et min.

#### Type 2-XS

		Niveau de remplissage min. / cuve [l]	Niveau de remplissage max. / cuve [l]
Eau, aliments liquides, aliments solides dans du liquide de cuisson	Sans panier	3	17
	Avec panier	3	12
Huile	Sans panier	5	10
	Avec panier	5	10

#### Type 2-S

		Niveau de remplissage min. / cuve [l]	Niveau de remplissage max. / cuve [l]
Eau, aliments liquides, aliments solides dans du liquide de cuisson	Sans panier	4	25
	Avec panier	4	18
Huile	Sans panier	10	15
	Avec panier	10	15

### 4.5.1 Niveaux de remplissage pour la cuisson sous pression (en option)

Si vous souhaitez faire cuire des aliments sous pression, vous devez veiller à ce qu'il y ait toujours dans la cuve, la quantité d'eau indiquée dans la colonne **Niveau de remplissage min. / cuve [l]**. La valeur indiquée dans la colonne **Niveau de remplissage max. / cuve [l]**, correspond au niveau de remplissage de la cuve en eau, aliments liquides ou aliments solides dans du liquide de cuisson.

Type	Niveau de remplissage min. / cuve [l]	Niveau de remplissage max. / cuve [l]
2-S	4	25

## 4.6 Quantités de charge maximales

Type	quantité max. de charge [en kg]	quantité max. de charge [en kg] Cuisson sous pression (en option)
2-XS	17	–
2-S	25	25

#### Exemple d'application

Le tableau ci-dessous indique, en prenant l'exemple des frites, quelle est la quantité maximale de charge par cuve et quelle quantité d'huile correspondante est nécessaire.

Type	quantité max. de charge [en kg]	Quantité max. d'huile [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

## 4.7 Ouvrir et fermer le couvercle de la cuve

### ATTENTION

#### Le couvercle de la cuve ne s'ouvre et se ferme que par à-coup

Si le mécanisme du couvercle de la cuve est défectueux, il y a un risque de blessure.

1. Ouvrez complètement le couvercle de la cuve et ne le fermez plus.
2. Contactez votre RATIONAL Service Partner.

### INFORMATION

#### Le couvercle de la cuve et le joint du couvercle peuvent être détériorés si le couvercle est fermé lorsque la cuve est basculée

Les pièces fonctionnelles détériorées doivent être remplacées.

1. Fermez le couvercle de la cuve uniquement lorsque la cuve est complètement baissée.


#### Ouvrir le couvercle de la cuve

1.  **ATTENTION ! Risque de brûlures !** Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude peut s'échapper sous forme de jet. Saisissez la poignée du couvercle de la cuve et ouvrez le couvercle.


#### Fermer le couvercle de la cuve


Vous pouvez fermer le couvercle de la cuve aussi bien manuellement qu'automatiquement. Si vous souhaitez fermer automatiquement le couvercle de la cuve, vous devez activer la fonction dans les réglages :

✓ La cuve est baissée [► 20].

1. Appuyez sur la touche : 

2. Appuyez sur la touche :

> Ce bouton s'affiche sur l'écran : 

3. Appuyez sur la touche : 

> Le couvercle de la cuve est automatiquement baissé jusqu'à ce qu'il atteigne une position d'arrêt. Cette position d'arrêt est maintenue pendant quelques secondes. À partir de ce moment, si vous ne fermez pas le couvercle de la cuve manuellement, il se rouvrira automatiquement.

4. Fermez le couvercle de la cuve.

## 4.8 Remplir la cuve à l'aide de la fonction de remplissage automatique de l'eau.

### ATTENTION



#### Formation de germes dans le remplissage automatique de l'eau

Si vous n'utilisez pas le remplissage automatique de l'eau chaque jour, il se peut que des germes apparaissent dans la canalisation.

1. Nettoyez le remplissage automatique de l'eau matin et soir avec une éponge et du produit vaisselle.
2. Rincez le remplissage automatique de l'eau matin et soir avec 3 litres d'eau claire.

La fonction de remplissage automatique de l'eau vous permet de remplir la cuve d'eau, automatiquement et au litre près.



1. Appuyez sur la touche : 
2. Réglez la quantité d'eau souhaitée. Respectez les niveaux de remplissage max. Votre réglage est pris en compte au bout de quelques secondes.
  - > L'appareil est rempli avec la quantité d'eau réglée. La quantité d'eau manquante est affichée.
  - > Le bouton commence à clignoter :  **STOP** Lorsque vous appuyez sur ce bouton ou sur la molette de sélection rapide, le remplissage automatique de l'eau est stoppé.

## 4.9 Basculer et abaisser la cuve

### Basculer la cuve

#### AVERTISSEMENT

##### L'aliment chaud peut déborder lorsque la cuve est basculée

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

1. Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
2. Inclinez la cuve avec précaution.
3. Enlevez les aliments qui ont débordé afin que le sol à proximité de l'appareil soit sec et non glissant.

#### AVERTISSEMENT

##### L'aliment chaud peut déborder lorsqu'il est versé dans des bacs trop petits

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


1. Utilisez toujours des bacs suffisamment grands dans lesquels l'aliment ne risque pas de déborder.
2. Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
3. Enlevez les aliments qui ont débordé afin que le sol à proximité de l'appareil soit sec et non glissant.

## INFORMATION

**Si vous basculez la cuve en présence de bacs de 20 cm de haut ou plus sur les tablettes escamotables de la table de soubassement, cela risque de provoquer une collision entre le bac et les leviers de la vanne de cuve.**

Les leviers risquent d'être détériorés et cassés.

1. Il est donc recommandé de ne pas poser de bacs de 20 cm de haut ou plus sur les tablettes escamotables de la table de soubassement.

- ✓ Le couvercle de la cuve est entièrement ouvert.
  - ✓ Aucun panier n'est suspendu aux bras de lavage.
1. Appuyez sur le bouton suivant tout en le maintenant enfoncé : Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
    - > Lorsque vous relâchez le bouton, le basculement de la cuve est stoppé.





### Abaisser la cuve

## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque de pincement lié à l'abaissement de la cuve

Si vous baissez la cuve alors que des personnes ou des objets sont présents dans la zone de pivotement de la cuve, il y a un risque de pincement.


1. Ne posez aucun objet dans la zone de pivotement de la cuve.
2. Assurez-vous qu'aucune personne ne se trouve dans la zone de pivotement de la cuve.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
  - > Lorsque vous relâchez le bouton, l'abaissement de la cuve est stoppé.
  - > Ce bouton s'affiche :  Lorsque vous appuyez sur ce bouton ou sur la molette de sélection rapide, la cuve se baisse automatiquement.
  - > Le bouton commence à clignoter :  Lorsque vous appuyez à nouveau sur ce bouton ou sur la molette de sélection rapide, l'abaissement de la cuve est stoppé.
  - > Peu avant que la cuve soit complètement baissée, le processus s'arrête automatiquement. Cette mesure est destinée à assurer votre sécurité.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton : 
  - > La cuve est complètement baissée.

Vous ne pouvez lancer des modes manuels et des cycles de cuisson intelligents que si la cuve est complètement baissée.

## 4.10 Ouvrir et fermer la vanne de cuve






1. Pour ouvrir la vanne de cuve, poussez le levier de la vanne de cuve vers le bas, jusqu'à sa position d'encliquetage. **⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Si le levier de la vanne de cuve n'est pas encliqueté, il peut se rabattre et provoquer la brusque fermeture de la vanne de cuve. Et ceci peut entraîner des projections d'eau bouillante.**
  - > Si vous ouvrez la vanne de cuve alors que vous faites frire ou avez fait frire des aliments, un signal sonore est émis. Fermez immédiatement la vanne de cuve. Si vous ne le faites pas, l'huile ou la graisse ne seront pas correctement évacuées. Vous trouverez de plus amples informations ici : Éliminer l'huile et la graisse [► 94]. N'ouvrez la vanne de cuve qu'après avoir totalement vidé la cuve, de sorte qu'il n'y ait plus d'huile ou de graisse dans la cuve.
2. Pour fermer la vanne de cuve, ramenez le levier dans sa position initiale.
  - > Ce bouton s'affiche : 

#### Appareils avec cuisson sous pression (en option)

Il est impossible d'ouvrir la vanne de cuve dans les cas suivants :

- Vous faites ou avez fait frire des aliments et vous n'avez pas totalement vidé la cuve après le process de friture.
- La cuve est trop chaude.

1. Pour ouvrir la vanne de cuve, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé 
  - > La vanne de cuve s'ouvre.
2. Pour fermer la vanne de cuve, appuyez sur le bouton : 
  - > La vanne de cuve se ferme.
  - > Ce bouton s'affiche : 

Si la vanne de cuve est ouverte et que vous sélectionnez un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent, la vanne de cuve se ferme automatiquement.

## 4.11 Piquer la sonde de température à cœur

### ⚠️ ATTENTION

#### Sonde de température à cœur chaude

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

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

### ⚠️ ATTENTION

#### Sonde de température à cœur pointue

Si vous n'utilisez pas la sonde de température à cœur avec précaution, vous risquez de vous blesser avec la pointe de la sonde.

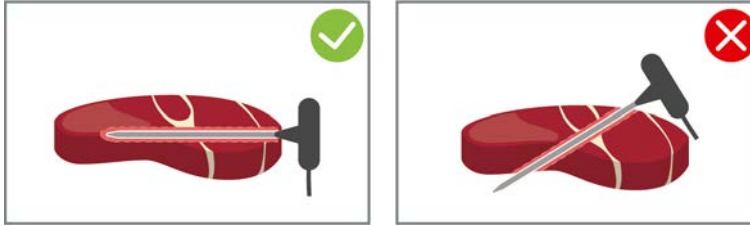
1. Vous devez toujours porter des gants de protection pour manipuler la sonde de température à cœur chaude.
2. Après utilisation, fixez la sonde de température à cœur à l'endroit prévu à cet effet, sur le couvercle de la cuve.

### INFORMATION

#### La sonde de température à cœur est suspendue en dehors de la cuve

Si, après utilisation, vous ne fixez pas la sonde de température à cœur sur le support magnétique situé au niveau du couvercle de la cuve, la sonde risque d'être endommagée.

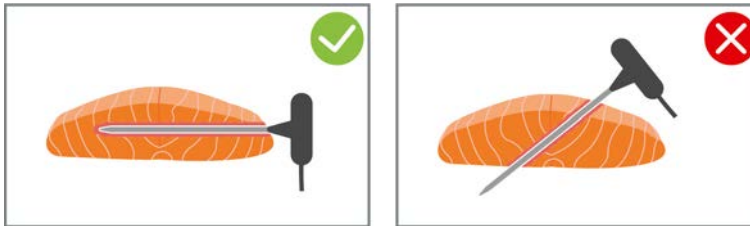
1. Après utilisation, fixez la sonde de température à cœur sur le support magnétique.

**Viande telle que du steak**

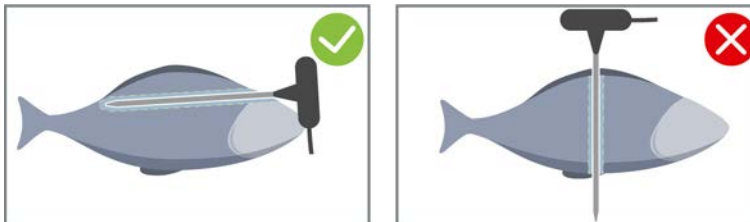
1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

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

1. Piquez avec la sonde de température à cœur autant de morceaux d'aliments que nécessaire pour que la sonde soit entièrement insérée dans l'aliment, de la pointe à la poignée.

**Filets de poisson**

1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

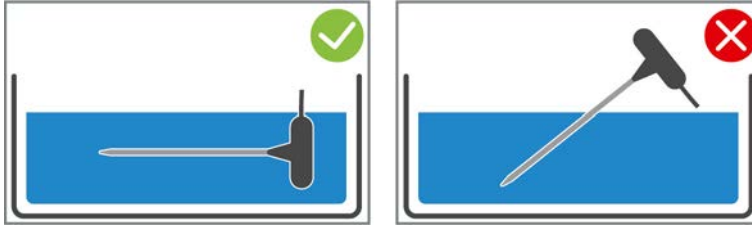
**Poissons entiers**

1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Veillez à ce que la pointe de la sonde de température à cœur ne dépasse pas dans la cavité ventrale du poisson.

**Légumes tels que des pommes de terre**


1. Insérez la sonde de température à cœur jusqu'à la poignée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

### Potages, sauces et entremets



1. Posez la sonde de température à cœur dans la cuve de façon à ce qu'elle soit entièrement recouverte de liquide.
2. Lorsque vous remuez le liquide, laissez la sonde de température à cœur dans la cuve.
3. Lorsque vous fermez le couvercle de la cuve, assurez-vous que la sonde de température à cœur est entièrement recouverte de liquide.

### Aliments de différentes tailles

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

### Sonde de température à cœur non détectée

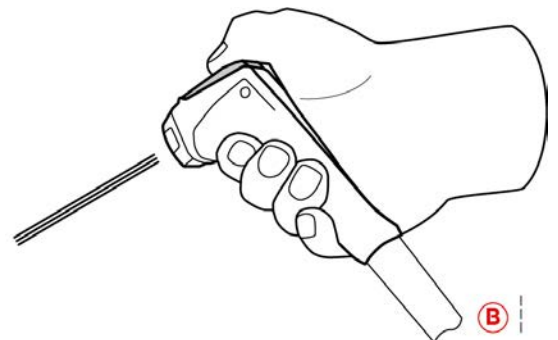
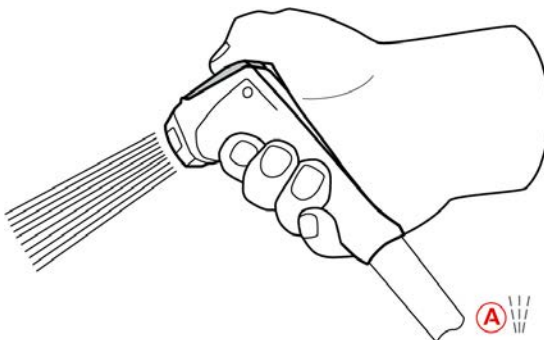
✓ Ce symbole s'affiche : 

1. Insérez la sonde de température à cœur comme indiqué dans ce manuel.
2. Veuillez confirmer la correction.

>> Le cycle de cuisson est correctement exécuté. Si vous ne confirmez pas la correction, le cycle de cuisson sera interrompu et vous devrez le relancer. Quelques cycles de cuisson tels que **Cuisson basse température**, peuvent continuer à être exécutés malgré l'erreur.

## 4.12 Utiliser la douchette

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



### AVERTISSEMENT

**L'eau s'évapore sous forme d'explosion lorsqu'elle est versée dans de la graisse ou de l'huile chaude**

Si vous éteignez de la graisse ou de l'huile qui fume avec de l'eau, il y a un risque d'explosion.

1. Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.
2. En cas d'incendie, fermez le couvercle de la cuve. Cela permettra d'étouffer le feu. Éteignez l'appareil. Si le feu s'est répandu, utilisez un extincteur capable d'éteindre un « feu gras ». N'utilisez jamais d'extincteur à eau ou à mousse pour éteindre un feu gras.



**ATTENTION**

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

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

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

**ATTENTION**

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

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



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

**INFORMATION**

**Utilisation inadéquate de la douchette**

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

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

1. Sortez la douchette d'au moins 20 cm de son logement.
  2. Tenez fermement le flexible de la douchette.
  3. Tournez la partie avant de la douchette pour sélectionner le type de jet souhaité.
    - Placez la douchette sur  pour sélectionner le **jet crayon**.
    - Placez la douchette sur  pour sélectionner le type de jet **douche**.
- Si vous ne tournez pas la partie avant de la douchette sur un des deux types de jets disponibles, l'eau peut goutter de la tête de douche.
1. Appuyez sur le levier de la douchette. Plus vous appuyez fort, plus le jet d'eau sera puissant.
  2. Après utilisation, laissez la douchette revenir lentement dans son logement. **ATTENTION ! ATTENTION !**  
**Veillez à ce que le flexible de la douchette soit propre avant de le laisser se rétracter dans le logement.**

### 4.13 Réglage de l'appareil en hauteur (en option)

Si votre appareil dispose de l'option de réglage en hauteur, vous pouvez régler la hauteur de l'appareil sur l'écran. Vous pouvez ainsi améliorer l'ergonomie de votre poste de travail.

**AVERTISSEMENT**

**Si suite à un réglage en hauteur de l'appareil, la distance par rapport aux bacs est trop importante, cela peut entraîner des projections d'aliments chauds lors du déchargement de l'appareil**

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

1. Réglez toujours l'appareil à une hauteur vous permettant de décharger la cuve en toute sécurité.

**AVERTISSEMENT**

**Si des bacs sont posés sur l'appareil lorsque vous en modifiez la hauteur, les bacs risquent de tomber**

Vous pouvez être blessé par la chute des bacs.

Si des bacs remplis d'eau tombent dans une cuve remplie d'huile chaude, vous risquez de vous ébouillanter.

1. Ne posez aucun objet sur l'appareil.

### ⚠ ATTENTION

#### Risque de pincement pendant le réglage de la hauteur

Si vous modifiez la hauteur de l'appareil alors que des personnes se trouvent à proximité de l'appareil, il y a un risque de pincement.

1. Assurez-vous qu'il n'y ait personne à proximité de l'appareil avant d'en modifier la hauteur.

### ⚠ ATTENTION

#### Il est impossible de modifier la hauteur de l'appareil ou elle ne peut être modifiée que par à-coups

Si le mécanisme de réglage de la hauteur est défectueux, l'appareil risque de s'effondrer sur le sol. Il y a alors un risque de blessure.

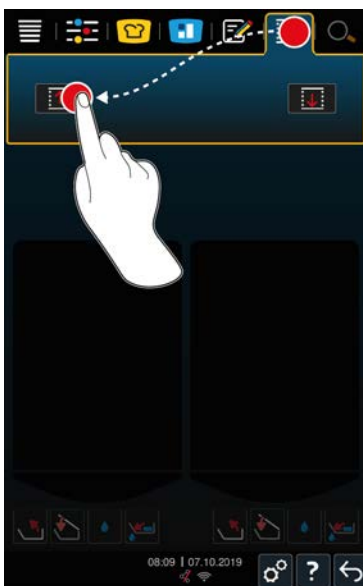
1. Ne modifiez plus la hauteur de l'appareil.
2. Contactez votre RATIONAL Service Partner.




### INFORMATION

#### Des objets ont été posés sous le soubassement réglable en hauteur ou sous l'appareil aux pieds réglables en hauteur

Si des objets se trouvent sous le soubassement réglable en hauteur ou sous l'appareil aux pieds réglables en hauteur lorsque vous modifiez la hauteur de l'appareil, le soubassement et l'appareil risquent d'être endommagés.

1. Ne posez pas d'objets sous le soubassement réglable en hauteur ou sous l'appareil aux pieds réglables en hauteur.



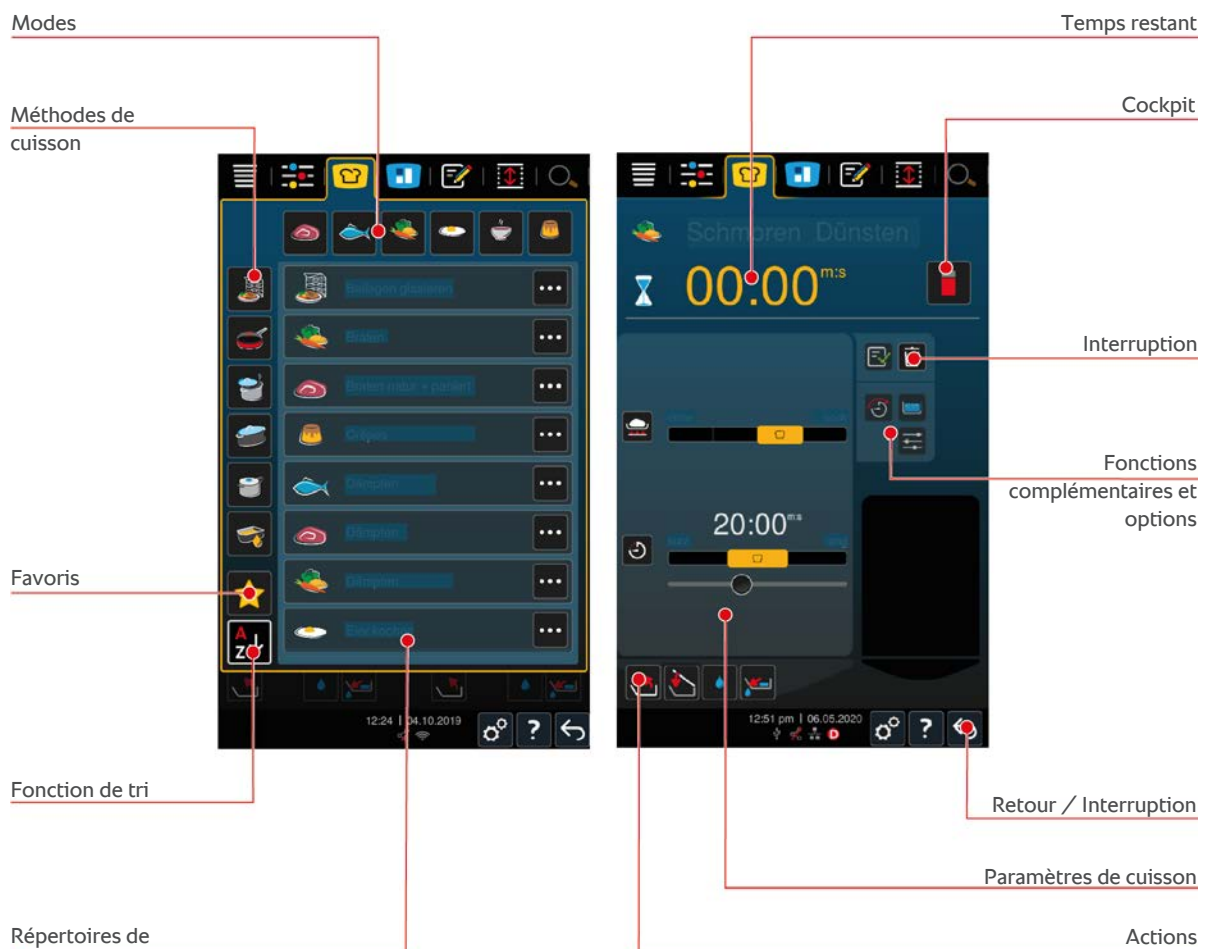
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Si vous souhaitez relever l'appareil, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé 
3. Si vous souhaitez baisser l'appareil, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé 

## 5 Cuisson intelligente - iCookingSuite



iCookingSuite est l'intelligence de cuisson du iVario. Vous déterminez quel aliment doit être préparé avec quel procédé de cuisson. Ce choix vous donne accès à une large sélection de cycles de cuisson qui vous permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Si besoin, vous pouvez adapter le résultat de cuisson à vos envies à l'aide des paramètres de cuisson, et notamment accentuer la coloration ou passer du degré de cuisson « saignant » à « bien cuit ».

Pendant le cycle de cuisson, les paramètres de cuisson, tels que la température, sont régulièrement adaptés, de sorte que vous atteignez toujours le résultat de cuisson souhaité. Si besoin, vous pouvez également intervenir dans le cycle de cuisson et modifier le résultat de cuisson. Vos avantages : une utilisation simplifiée, pas de contrôle ni de surveillance nécessaires. De cette façon, vous gagnez du temps, vous réalisez des économies de matières premières et d'énergie et obtenez toujours une qualité de plats irréprochable.








### 5.1 Modes et méthodes de cuisson

Les modes de cuisson suivants sont à votre disposition :

- Pocher
- Sauter
- Frire
- Braiser
- Cuisson sous pression (en option)
- Finishing

Les méthodes de cuisson suivantes sont à votre disposition :

- Viande

- Poisson 
- Légumes et garnitures 
- Potages et sauces 
- Plats à base d'œufs 
- Desserts et entremets 

Une palette spécifique de répertoires de cuisson intelligents est attribuée à chaque mode.

## 5.2 Répertoires de cuisson intelligents

### 5.2.1 Viande

#### **Viande nat. + panée**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez cuire des pièces de viande à la minute.

#### **Cuisson vapeur**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des pièces de viande à la vapeur.

#### **Frir**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire frire des pièces de viande.

#### **Pocher**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire cuire de grosses pièces de viande.

#### **Cuisson de viande sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire de la viande sous pression.

#### **Confire**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez confire des pièces de viande.

#### **Ragoût + émincés**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du ragoût ou des émincés.

#### **Ragoût sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des ragoûts sous pression.

#### **Braiser**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire braiser de grosses pièces de viande.

#### **Braisage de viande sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez braiser de grosses pièces de viande sous pression.

#### **Cuisson sous vide**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des pièces de viande sous vide. Ce cycle de cuisson est idéal pour les aliments divisés en portions.

#### **Pocher à basse température**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire cuire de grosses pièces de viande qui cuisent normalement dans du liquide, pendant la nuit ou en votre absence.

#### **Ragoût basse température**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire cuire du ragoût ou des émincés pendant la nuit ou en votre absence.

**Braiser à basse température**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire braiser des pièces de viande qui cuisent normalement dans de la sauce, pendant la nuit ou en votre absence. La température à cœur recommandée pour le process de cuisson **Braisage à basse température** est plus basse que celle du process de cuisson **Braisage**.

**Saucisses pochées**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire pocher des saucisses crues.

**5.2.2 Poisson****Cuisson vapeur**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire du poisson ou des fruits de mer à la vapeur.

**Poisson sauté**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire sauter du poisson.

**Poisson poché**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des filets de poisson ou des poissons entiers dans du bouillon.

**Poisson braisé**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez braiser du poisson ou des fruits de mer.

**Braisage sous pression**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez braiser du poisson ou des fruits de mer.

**Frيره**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire frire des crustacés, filets de poisson ou du poisson en portions.

**Confire**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez confire du poisson ou des fruits de mer.

**Cuisson des fruits de mer**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire sauter des fruits de mer.

**Fruits de mer pochés**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez pocher des fruits de mer.

**Cuisson sous vide**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire du poisson, des filets de poisson ou des fruits de mer sous vide. Ce cycle de cuisson est idéal pour les aliments divisés en portions.

**5.2.3 Légumes et garnitures****Sauter**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire sauter des légumes et garnitures.

**Cuisson vapeur**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des légumes et garnitures à la vapeur.

**Frيره**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez blanchir ou frire des légumes et garnitures dans l'huile.

### **Gyoza**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson, si vous souhaitez préparer du Gyoza japonais.

### **Cuisson des pommes de terre**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire cuire des pommes de terre.

### **Cuisson de pommes de terre sous pression**

Sélectionnez cet aliment si vous voulez faire cuire des pommes de terre sous pression.

### **Pocher**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire pocher ou blanchir des légumes et garnitures dans du bouillon ou dans de l'eau.

### **Cuisson sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez cuire des accompagnements et des légumes sous pression.

### **Confire**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez confire des légumes et garnitures.

### **Paëlla**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des plats à base de riz tels que de la paëlla.

### **Polenta**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer de la Polenta.

### **Cuisson du riz**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire cuire du riz.

### **Risotto**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des plats à base de riz tels que le risotto, la paella ou le riz pilaf.

### **Braiser + Étuver**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire sauter ou mijoter des légumes et garnitures.

### **Cuisson sous vide**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des légumes et garnitures sous vide. Ce cycle de cuisson est idéal pour les aliments divisés en portions.

### **Cuisson des pâtes**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous voulez faire cuire des pâtes sèches ou fraîches.

## **5.2.4 Plats à base d'œufs**

### **Œufs cuits**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des œufs.

### **Œufs pochés**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez pocher des œufs.

### **Kaiserschmarren (Crêpe de l'Empereur)**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des « Kaiserschmarren ».

### **Omelette**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer une omelette.

**Onsen Tamago**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson pour la préparation d'Onsen Tamago, une recette traditionnelle japonaise de cuisson des œufs.

**Crêpes / blinis**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des crêpes ou des blinis.

**Œufs brouillés**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs brouillés.

**Œufs au plat**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des œufs au plat.

**Tamagoyaki**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un Tamagoyaki japonais.

**5.2.5 Potages et sauces****Béchamel + Velouté**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des sauces liées ou des potages avec une grande quantité de lait et de crème.

**Produits semi-finis**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des potages et sauces à partir de produits semi-finis tels que des pâtes, poudres ou réductions.

**Fond**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du fond de volaille, de gibier, de poisson ou de légumes.

**Fond sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer un fond de sauce sous pression.

**Clarifier**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des consommés.

**Réduire**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez réduire des sauces, des fonds ou du vin.

**Sauces**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des sauces.

**Sauces sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer une sauce sous pression.

**Potages**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des veloutés, des potages ou des soupes.

**Soupes sous pression**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer une soupe sous pression.

**5.2.6 Desserts et entremets****Crêpes**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des crêpes.

### **Cuisson vapeur**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire cuire des desserts et entremets à la vapeur.

### **Frir**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire frir des entremets dans la graisse.

### **Cuisson de fruits**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer des compotes de fruits, confitures ou chutneys avec des fruits frais ou surgelés.

1. Si vous souhaitez stériliser des aliments en bocaux sans le panier, insérez la grille de fond de cuve dans la cuve.
2. Versez de l'eau dans la cuve de façon à recouvrir complètement les bocaux.
3. Faites bouillir les bocaux pendant 10 minutes.
4. Sortez les bocaux de la cuve et laissez-les refroidir.

### **Kaiserschmarren (Crêpe de l'Empereur)**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer des « Kaiserschmarren ».

### **Chauffer du lait**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire chauffer du lait, du cacao ou du thé.

### **Riz au lait**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du riz au lait.

### **Torréfier noix et graines**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez torréfier des noix et des graines.

### **Flan / Crème semi-finie**

Sélectionnez ce répertoire de cuisson si vous souhaitez préparer du pudding avec des œufs frais, des sauces et potages avec une grande quantité de lait et de crème ou des produits semi-finis dans lesquels il faut ajouter du lait.

### **Faire fondre du chocolat**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez faire fondre du chocolat ou faire un glaçage.

### **Cuisson du sucre**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez préparer du sucre de différentes consistances à réutiliser en pâtisserie.

## **5.2.7 Finishing**

### **Glaçage des garnitures**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez glacer des garnitures déjà préparées dans du beurre ou de l'huile.

### **Viandes en sauce**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez réchauffer des ragoûts, viandes braisées ou des pièces de viandes cuites, à la température de service.

### **Potages et sauces**

Sélectionnez ce cycle de cuisson si vous souhaitez réchauffer des potages et des sauces déjà préparés, à la température de service.

## **5.3 Conditions préalables, informations et mises en garde**

Les symboles, informations et mises en garde suivants peuvent apparaître lorsque vous lancez un cycle de cuisson ou pendant le déroulement d'un cycle de cuisson.





#### Ne pas utiliser la douchette

Ce symbole s'affiche lorsque vous faites frire des aliments dans la cuve.



#### Renverser complètement la cuve

Vous avez fait frire des aliments dans la cuve mais vous n'avez renversé complètement la cuve pour vider l'huile de friture.

1. Renversez complètement la cuve [► 20].
2. Videz toute la graisse ou l'huile.
3. Baissez à nouveau entièrement la cuve [► 20].



#### Abaisser entièrement la cuve

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et la cuve n'est pas entièrement baissée.

1. Veuillez abaisser entièrement la cuve [► 20].



#### Ouvrir complètement le couvercle de la cuve

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et le couvercle de la cuve n'est pas complètement ouvert.

1. Ouvrez complètement le couvercle de la cuve [► 19].



#### Fermer la vanne de cuve

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et la vanne de cuve est ouverte.

1. Fermez la vanne de cuve [► 21].



#### Fermer immédiatement la vanne de cuve


Vous avez fait frire des aliments dans la cuve et vous ouvrez la vanne de cuve avant d'avoir entièrement basculé la cuve pour évacuer l'huile de friture.

1. Fermez immédiatement la vanne de cuve [► 21].
2. Renversez complètement la cuve [► 20].
3. Videz toute la graisse ou l'huile.
4. Baissez à nouveau entièrement la cuve [► 20].



#### Lever le panier

Vous avez sélectionné un mode manuel ou un cycle de cuisson intelligent et le panier est resté en position baissée suite au précédent process de cuisson.

1. Appuyez sur la touche : 
  - > Le panier est complètement relevé.



#### Température de la cuve trop élevée

Vous voulez remplir la cuve en utilisant la fonction de remplissage automatique de l'eau mais cette fonction est désactivée. La température de la cuve est trop élevée

1. Laissez refroidir la cuve. N'essayez pas d'accélérer le refroidissement de la cuve avec de l'eau froide ou de la glace. Une fois la cuve refroidie, vous pouvez à nouveau utiliser le remplissage d'eau automatique.



#### Remplissage automatique de l'eau désactivé

Ce symbole s'affiche dans les cas suivants :

- Le couvercle de la cuve n'est pas complètement ouvert.  
Ouvrez complètement le couvercle de la cuve [► 19].
- La cuve n'est pas entièrement baissée.  
Veuillez abaisser entièrement la cuve [► 20].
- Vous faites frire des aliments.

L'alimentation en eau ne se réactivera qu'une fois le process de friture terminé et l'huile ou la graisse de friture complètement vidée.

- Vous n'avez pas complètement vidé la cuve après avoir fait frire des aliments.  
Renversez complètement la cuve [► 20].


## 5.4 Cuire des aliments de manière intelligente

### 5.4.1 Sélectionner un cycle de cuisson intelligent

Il y a trois façons de sélectionner un cycle de cuisson intelligent :



- Via iCookingSuite
- Via le mode de programmation [► 62]
- Via l'assistant de recherche

#### iCookingSuite


1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
  - > Dans iCookingSuite, vous avez 3 façons de sélectionner un cycle de cuisson :
    - Sélectionnez le mode souhaité, tel que **Légumes et garnitures**.
    - Sélectionnez le procédé de cuisson souhaité, tel que **Braisage**.
    - Sélectionnez le mode et le procédé de cuisson souhaité.

Une fois votre sélection faite, les cycles de cuisson correspondants s'afficheront.

#### Mode programmation

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
  - > Tous les cycles de cuisson intelligents mémorisés s'affichent.

#### Assistant de recherche

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Saisissez le nom du cycle de cuisson intelligent.
  - > Le process de cuisson intelligent souhaité s'affiche.

### 5.4.2 Démarrer un cycle de cuisson intelligent

Dans ce chapitre, vous découvrirez comment se déroule un cycle de cuisson intelligent, à l'exemple du cycle de cuisson **Braisage / Cuisson à l'étuvée**. Veuillez noter que chaque cycle de cuisson permet d'obtenir le résultat souhaité avec différents paramètres de cuisson et grâce à la succession idéale des étapes de cuisson.



1. Sélectionnez la cuve souhaitée.
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 🍲
3. Appuyez sur la touche : 🥕
4. Appuyez sur la touche : **Braisage / Cuisson à l'étuvée**
  - > Le cycle de cuisson intelligent est lancé et la cuve est préchauffée à la température réglée.
5. Saisissez le résultat de cuisson souhaité à l'aide des paramètres de cuisson [▶ 35].
  - > Au bout de quelques instants, l'affichage change dans le Cockpit [▶ 39].
6. Suivez les invitations de l'appareil.
  - > Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.
7. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de la cuve.
8. Si le résultat de cuisson ne répond pas encore à vos souhaits, poursuivez le cycle de cuisson en sélectionnant l'une des options proposées.

## 5.5 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

En fonction du cycle de cuisson intelligent sélectionné, différents paramètres de cuisson et fonctions s'affichent. Les cycles de cuisson recourent aux réglages par défaut de votre pays qui permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez adapter ces paramètres de cuisson à vos envies en quelques gestes [▶ 17] simples ou à l'aide de la molette de sélection rapide [▶ 17] et sélectionner des fonctions supplémentaires. Le déroulement du cycle de cuisson dépend de ces réglages. Vous pouvez contrôler le déroulement de la cuisson, à tout moment, dans le Cockpit [▶ 39].

### 5.5.1 Paramètres de cuisson



#### Degré de rissolage

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer si vous souhaitez ou non saisir votre aliment à vif. Sélectionnez le degré de votre choix pour adapter l'intensité du rissolage à vos attentes. Plus le degré de rissolage est bas, plus la perte à la cuisson est faible. Si vous sélectionnez **sans**, l'étape de cuisson **Marquage** sera sautée. Sélectionnez **sans** si vous souhaitez laisser cuire à petit feu de petites pièces de viandes qui ont déjà été saisies.

Les températures élevées utilisées pour le rissolage permettent de tuer les bactéries présentes sur la face extérieure de l'aliment. Ainsi, même à une basse température à cœur, l'aliment est cuit de façon parfaitement hygiénique.



### Coloration

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer le degré de coloration de la surface de l'aliment. Sélectionnez le degré de votre choix pour adapter l'intensité de coloration à vos attentes. Un aliment que l'on a fait mariner dans des épices, des herbes ou des pâtes qui favorisent la coloration, aura une coloration plus rapide et plus intense. Dans ce cas, sélectionnez un degré de coloration plus faible.



### Cuisson Delta-T

Ce paramètre de cuisson permet de cuire l'aliment avec un écart constant entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur. L'augmentation lente de la température du liquide de cuisson et le maintien d'un écart constant par rapport à la température à cœur permet de cuire l'aliment lentement et en douceur. Les pertes à la cuisson sont donc réduites au minimum. Vous pouvez sélectionner un écart de température entre 10°C et 60°C. Vous devez ensuite régler la température à cœur souhaitée.

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



### Type de viande

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si vous préparez une viande blanche ou une viande rouge. Une viande blanche peut être, par exemple, du porc ou de la volaille. Une viande rouge peut être, par exemple, du bœuf ou de l'agneau.



### Épaisseur du produit à cuire

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si le produit à cuire est fin ou épais. Sélectionnez **fin** pour un aliment d'une épaisseur inférieure à 2 cm. Sélectionnez **épais** pour un aliment d'une épaisseur supérieure à 2 cm.



### Taille de l'aliment à cuire

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir la taille de l'aliment à cuire.

- Sélectionnez **petit** pour les émincés ou les blancs de caille. Sélectionnez **grand** pour le rosbif, les canards entiers ou la poitrine de porc.
- Sélectionnez **petit** pour les graines de sésame. Sélectionnez **grand** pour les amandes.
- Sélectionnez **petit** pour les œufs de moins de 53 g. Sélectionnez **grand** pour les œufs de plus de 64 g.



### Temps de cuisson

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

1. Sélectionnez le niveau indiquant la **durée**.

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



### Sonde de température à cœur

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans la sonde de température à cœur. Vous pouvez ensuite régler la température à cœur souhaitée.



### Température à cœur

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

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



### Panier

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans panier.

**Température**

Ce paramètre de cuisson permet de régler la température à laquelle les liquides de cuisson ou l'aliment plongé dans les liquides de cuisson doivent être chauffés.

**Consistance**

Ce paramètre de cuisson permet notamment de déterminer quelle doit être la consistance des soupes. Vous pouvez également déterminer si vous souhaitez laisser gonfler le riz ou le faire cuire, préparer du flan maison ou utiliser un produit prêt-à-servir. Les possibilités de réglage varient en fonction du cycle de cuisson intelligent.

**Sortes de chocolats**

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir si vous préparez du chocolat, du chocolat au lait ou du chocolat noir.

**5.5.2 Invitations**

Pendant un cycle de cuisson, les invitations suivantes peuvent s'afficher.

**Déglacer**

Le système vous invite à déglacer l'aliment saisi avec un liquide.

**Remplir**

Le système vous invite à remplir la cuve de liquide.

**Chargement**

Le système vous invite à charger l'aliment dans l'appareil.

**Verser, mélanger**

Le système vous invite à verser et mélanger un ingrédient, tel que la soupe en poudre, dans le liquide de cuisson.

**Sonde de température à cœur dans l'aliment**

Le système vous invite à piquer la sonde de température à cœur dans l'aliment.

**Sonde de température à cœur dans le liquide de cuisson**

Le système vous invite à positionner la sonde de température à cœur dans le liquide de cuisson.

**Ajouter de l'huile**

Le système vous invite à verser de l'huile dans la cuve.

**Insérer la grille de fond de cuve**

Le système vous invite à poser la grille de fond de cuve dans la cuve.

**Ouvrir le couvercle de la cuve**

Le système vous invite à ouvrir le couvercle de la cuve.

**Fermer le couvercle de la cuve**

Le système vous invite à fermer le couvercle de la cuve.

**Remuer**

Le système vous invite à remuer l'aliment.

**Retourner**

Le système vous invite à retourner l'aliment.



### Quadriller

Le système vous invite à hacher l'aliment.



### Ignorer le préchauffage ?

Le système vous invite à confirmer que vous souhaitez ignorer le préchauffage.

1. Pour ignorer le préchauffage, appuyez sur la touche : ✓
2. Pour activer le préchauffage, appuyez sur la touche : ✗



### Rissolage terminé ?

Le système vous invite à confirmer que le rissolage de l'aliment est terminé.

1. Pour confirmer cette requête, appuyez sur le bouton : ✓

## 5.5.3 Informations

Pendant un cycle de cuisson, les différentes étapes de cuisson de l'appareil s'affichent pour vous permettre de les suivre pas à pas.



### Préchauffage

L'appareil est préchauffé à la température définie dans le réglage par défaut en mode manuel, ou dans les cycles de cuisson intelligents.



### Temps restant

Le cycle de cuisson intelligent requiert encore le temps affiché pour être terminé.



### Fin du cycle de cuisson

La fin du cycle de cuisson est atteinte.

## 5.5.4 Options

Lorsqu'un process de cuisson est terminé, vous pouvez poursuivre avec l'une des options suivantes.

Les options s'affichent à côté des paramètres de cuisson et dans le Cockpit.



### Nouveau chargement

Cette option vous permet d'insérer un nouveau chargement dans l'appareil et de poursuivre le répertoire de cuisson avec les paramètres de cuisson définis.



### Suite temps

Cette option permet de poursuivre le répertoire de cuisson pendant un certain temps. Si vous avez sélectionné l'option à la fin du répertoire de cuisson, une fenêtre s'affiche dans laquelle vous pouvez régler la durée pendant laquelle le répertoire de cuisson doit être poursuivi.

1. Sélectionnez la durée souhaitée.

>> Votre réglage est pris en compte au bout de quelques secondes.


Lorsque vous retournez du cockpit aux paramètres de cuisson, l'aperçu est grisé. Vous ne pouvez pas changer les paramètres de cuisson. Une fois la durée paramétrée écoulée, vous êtes invité à décharger l'appareil ou à poursuivre le répertoire de cuisson avec une option.



### Repositionner

Vous sélectionnez cette option lorsque vous faites cuire des aliments de tailles différentes ou des aliments différents avec des degrés de cuisson différents, à l'aide de la sonde de température à cœur :

1. Lorsque la température à cœur réglée est atteinte, ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Piquez la sonde de température à cœur dans un plus grand morceau d'aliment ou dans l'aliment ayant la température à cœur la plus élevée.
3. Sortez les plus petits morceaux d'aliments de la cuve.


4. Fermez le couvercle de la cuve.
  5. Appuyez sur la touche : 
    - > Une fenêtre s'affiche dans laquelle vous pouvez régler la température à cœur.
  6. Sélectionnez la température à cœur souhaitée.
- >> Votre réglage est pris en compte au bout de quelques secondes.

Répétez cette étape jusqu'à ce que l'intégralité des aliments aient atteint la température à cœur souhaitée.



#### Maintien

Cette option permet de maintenir la température à la valeur définie. Si vous sélectionnez cette option, l'aliment sera maintenu à la température prédéfinie ou à la température à cœur. Ceci permet d'éviter que l'aliment soit trop cuit. Pour réduire le plus possible les pertes à la cuisson, il est recommandé de ne pas prolonger le maintien de l'aliment dans la cuve. Dans certains cycles de cuisson tels que « Cuisson de nuit », l'option **Maintien** est la dernière étape de cuisson et est automatiquement lancée lorsque le résultat de cuisson souhaité est atteint.

1. Pour adapter les paramètres de l'option **Maintien**, appuyez sur la touche : 
  2. Adaptez les paramètres selon vos souhaits.
- >> Une fois le répertoire de cuisson terminé, l'étape de cuisson **Maintien** est automatiquement démarrée.



#### Porter à ébullition

Cette option permet de porter à ébullition le liquide de cuisson, une soupe ou une sauce.

## 5.6 Surveiller un répertoire de cuisson intelligent




Si vous avez démarré un répertoire de cuisson intelligent, l'affichage bascule dans le cockpit après un bref intervalle. Toutes les étapes de cuisson intelligentes traitées les unes après les autres par le répertoire de cuisson intelligent sont affichées ici. L'étape de cuisson active est indiquée. Les étapes de cuisson qui sont dans le futur sont grisées. Une fois l'étape de cuisson terminée, la prochaine étape de cuisson est automatiquement affichée.

## 5.7 Interrompre un répertoire de cuisson intelligent



### Vue d'ensemble

Si vous avez lancé des process de cuisson dans les deux cuves alors que les cuves se trouvent en vue d'ensemble, [▶ 15] il vous est possible d'interrompre les process simultanément.

1. Appuyez sur la touche : 
- >> Cela mettra fin aux process de cuisson.

### Vue centrée

Dans la vue centrée [▶ 15], vous pouvez arrêter le process de cuisson de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
  - > Le répertoire de cuisson est interrompu.
2. Appuyez sur la touche : 
  - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le process de cuisson.
3. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : **OK**

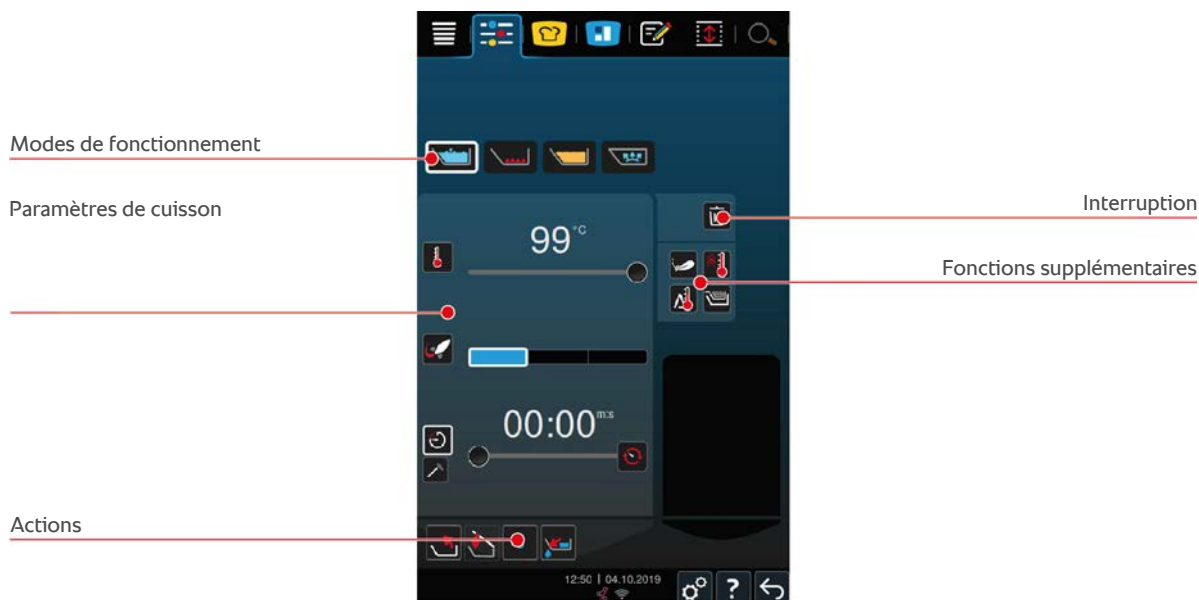


## 6 Cuisson manuelle



Avec les modes manuels, le iVario vous soutient dans votre savoir-faire.

En choisissant le mode, vous déterminez si vous voulez pocher, sauter ou frire l'aliment. Pour cela, vous réglez la température de la cuve ainsi que le temps de cuisson et prenez toutes les décisions nécessaires, de manière autonome. C'est vous qui avez le contrôle sur le résultat de cuisson de l'aliment.



### 6.1 Conditions préalables, informations et mises en garde

Avant de démarrer un processus de cuisson ou pendant la cuisson d'un aliment, des informations identiques à celles affichées lors des cycles de cuisson intelligents, peuvent s'afficher. Vous trouverez de plus amples informations ici : Conditions préalables, informations et mises en garde [► 32]

### 6.2 Adapter le résultat de cuisson à ses envies

#### 6.2.1 Paramètres de cuisson



##### Température


Ce paramètre de cuisson permet de régler la température à laquelle les liquides de cuisson ou l'aliment plongé dans les liquides de cuisson doivent être chauffés.



##### Temps de cuisson

Ce paramètre de cuisson vous permet de régler le temps pendant lequel l'aliment doit atteindre le résultat de cuisson souhaité. Une fois le temps de cuisson défini, vous ne pouvez plus activer le paramètre de cuisson **Température à cœur**.

Vous pouvez également faire fonctionner votre appareil sans interruption avec les réglages que vous avez effectués. Pour cela, activez le fonctionnement continu.

1. Si vous souhaitez utiliser votre appareil en fonctionnement continu, appuyez sur  ou poussez le curseur du temps de cuisson complètement vers la droite jusqu'à ce que le message suivant s'affiche : **Fonctionnement continu**



##### Température à cœur

Ce paramètre de cuisson vous permet de déterminer la température à cœur de l'aliment. Une fois la température à cœur réglée, vous ne pouvez plus activer le paramètre **Temps de cuisson**.



##### PowerBoost

Ce paramètre de cuisson vous permet de définir l'intensité de bouillonnement de l'eau. Vous pouvez sélectionner l'un des 3 niveaux suivants :

- Niveau 1 : léger frémissement
- Niveau 2 : ébullition
- Niveau 3 : bouillonnement

## 6.2.2 Fonctions supplémentaires



### Préchauffage

Cette fonction supplémentaire permet de préchauffer la cuve à une température définie.



### Cuisson délicate

Cette fonction supplémentaire permet de chauffer la cuve de façon à ce que les aliments délicats, tels que le lait, n'accrochent pas. Lorsque vous sélectionnez cette fonction, la température idéale de la cuve est automatiquement réglée.



### Cuisson Delta-T

Cette fonction supplémentaire permet de cuire l'aliment avec un écart constant entre la température du liquide de cuisson et la température à cœur. L'augmentation lente de la température du liquide de cuisson et le maintien d'un écart constant par rapport à la température à cœur permet de cuire l'aliment lentement et en douceur. Les pertes à la cuisson sont donc réduites au minimum. Vous pouvez sélectionner un écart de température entre 10°C et 40°C. Vous devez ensuite régler la température à cœur souhaitée.

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



### Panier

Cette fonction supplémentaire vous permet de définir si la cuisson de l'aliment doit être réalisée avec ou sans panier.

## 6.2.3 Invitations et informations

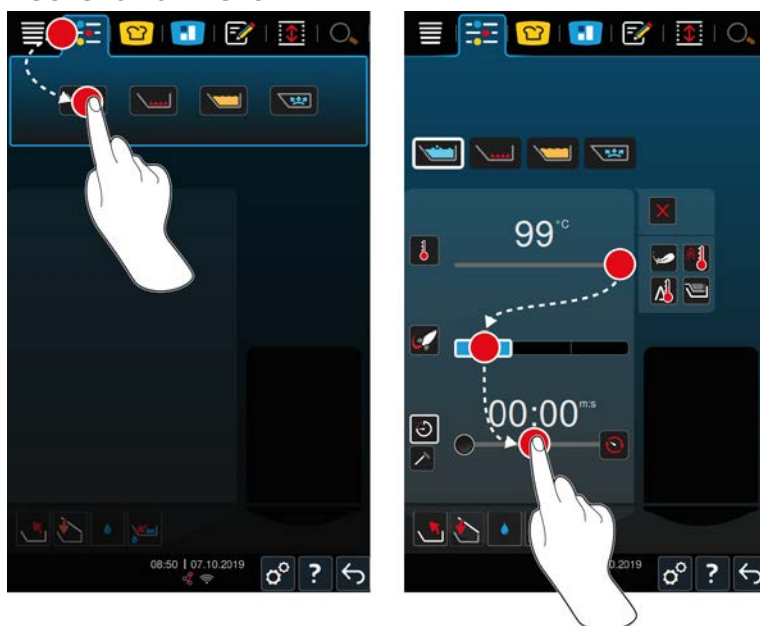
Pendant un process de cuisson, les mêmes invitations [► 37] et informations [► 38] que celles affichées lors des cycles de cuisson, peuvent s'afficher.






## 6.3 Pocher

### 6.3.1 Plage de température

Température min. du liquide de cuisson	Température max. du liquide de cuisson	Réglage par défaut
30 °C	Température d'ébullition	Température d'ébullition, correspond au niveau 1 PowerBoost

## 6.3.2 Pocher un aliment



1. Sélectionnez la cuve souhaitée.
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Réglez la température du fond de la cuve.
  - > Le niveau 1 PowerBoost est activé automatiquement. Vous pouvez modifier le niveau PowerBoost, sélectionner la fonction **Cuisson délicate** ou la fonction **Cuisson Delta-T**. Vous pouvez en outre cuire l'aliment dans des paniers. Vous trouverez de plus amples informations ici : Paramètres de cuisson [► 41]
  - > Vous pouvez décider maintenant si vous souhaitez cuire l'aliment en fonction du temps de cuisson ou en fonction de la température à cœur. Veuillez noter qu'un seul des deux paramètres de cuisson peut être sélectionné. Une combinaison des paramètres de cuisson n'est pas possible.
5. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
6. Réglez le temps de cuisson.
7. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
8. Réglez la température à cœur.
  - > L'appareil préchauffe. Si vous préchauffez l'appareil avec le couvercle de la cuve fermé, la température maximale sera inférieure de 3 °C à la température d'ébullition. Une montée en pression dans la cuve est ainsi évitée.
  - > Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.
9. Chargez l'appareil.
10. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
- > Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.
11. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de la cuve.

## 6.4 Sauter

### 6.4.1 Consignes de sécurité générales

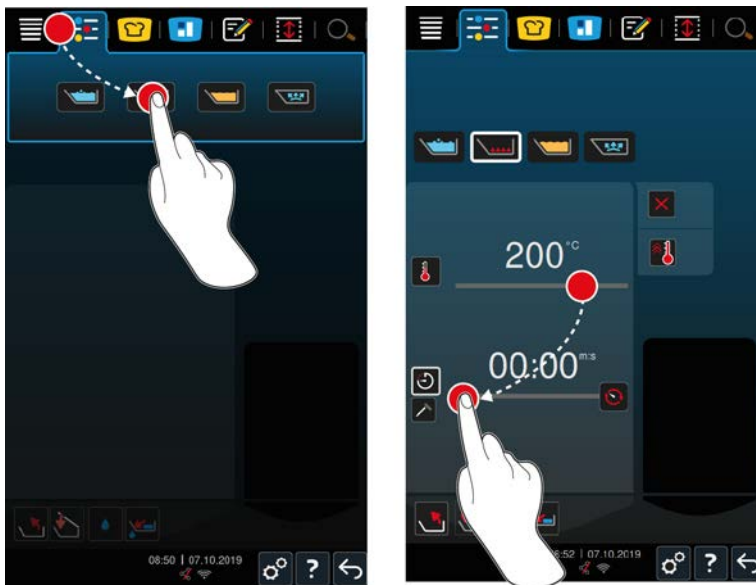
- Voici comment éviter les brûlures :
  - Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.

- Ne remplissez jamais la cuve au-dessus et en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
- Assurez-vous que la sonde de température à cœur est sèche avant de commencer la cuisson.
- Ne versez pas de grandes quantités d'aliment humide dans de l'huile ou graisse chaude.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
  - Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.
- Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :
  - N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse brûlante avec de l'eau.

### 6.4.2 Plage de température

Température min. du fond de cuve	Température max. du fond de cuve	Réglage par défaut
30 °C	250 °C	200 °C

### 6.4.3 Faire sauter un aliment



1. Sélectionnez la cuve souhaitée.
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
3. Appuyez sur la touche :
4. Réglez la température du fond de la cuve.
  - > Vous pouvez décider maintenant si vous souhaitez faire cuire l'aliment en fonction du temps de cuisson ou en fonction de la température à cœur. Veuillez noter qu'un seul des deux paramètres de cuisson peut être sélectionné. Une combinaison des paramètres de cuisson n'est pas possible.
5. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche :
6. Réglez le temps de cuisson.
7. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche :
8. Réglez la température à cœur.
  - > L'appareil préchauffe. Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.
9. Chargez l'appareil.

10. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

> Lorsque le temps de cuisson est écoulé ou la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis et vous invite à vérifier si l'aliment a atteint le résultat souhaité.

>

11. Si le résultat de cuisson répond à vos souhaits, sortez l'aliment de la cuve.

## 6.5 Frire

### 6.5.1 Consignes de sécurité générales

- Voici comment éviter les brûlures :
  - Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.
  - Ne remplissez jamais la cuve au-dessus et en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
  - Assurez-vous que le joint de la cuve est sec avant de commencer la friture.
  - Assurez-vous que la sonde de température à cœur est sèche avant de commencer la friture.
  - Ne versez pas de grandes quantités d'aliment humide dans de l'huile ou graisse chaude. Les aliments humides comme les aliments surgelés favorisent le moussage de l'huile ou de la graisse.
  - Laissez l'huile ou la graisse chaude entièrement refroidir, avant de la retirer de la cuve.
- Voici comment éviter tout risque d'incendie :
  - Ne remplissez jamais la cuve en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
  - Ne versez jamais d'eau dans l'huile ou la graisse chaude.
  - Écumez régulièrement les résidus d'aliment et impuretés dans l'huile ou la graisse.
  - Vérifiez la qualité de l'huile ou de la graisse avant chaque friture.
  - Changez d'huile ou de graisse à intervalles réguliers. Une huile ou une graisse usagée est facilement inflammable et a tendance à mousser.
- Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :
  - N'éteignez jamais de l'huile de friture ou de la graisse brûlante avec de l'eau.

### 6.5.2 Événail de fonctions restreint

Pour votre sécurité, les fonctions suivantes ne sont pas à votre disposition lorsque vous faites frire un aliment :

#### Remplissage automatique de l'eau

Lorsque vous faites frire un aliment, le symbole suivant s'affiche : 

Vous ne pouvez remplir la cuve avec le remplissage de cuve automatique que si vous relevez entièrement la cuve et retirez l'huile ou la graisse.

### Ouvrir la vanne de cuve

Si vous faites frire un aliment, n'ouvrez jamais la vanne de cuve. Un signal sonore d'avertissement retentit et vous êtes invité à fermer la vanne de cuve.

## 6.5.3 Plage de température

Température min. de l'huile	Température max. de l'huile	Réglage par défaut
30 °C	180 °C	175 °C

Si vous préchauffez de l'huile ou de la graisse avec le couvercle de la cuve fermé, l'huile ou la graisse sera préchauffée à 150 °C max. Veuillez tenir compte des indications suivantes relatives à l'acrylamide dans les aliments [► 95].

## 6.5.4 Remplissage et vidange de la cuve de cuisson de l'appareil avec de l'huile ou de la graisse

Pour remplir la cuve d'huile ou de graisse et la vider, utilisez le chariot réserve d'huile. Le chariot réserve d'huile vous permet de pomper de l'huile ou de la graisse à une température maximale de 180 °C. Après la friture, vous pouvez reverser l'huile ou la graisse dans le chariot réserve d'huile.

### Remplir le chariot réserve d'huile

- ✓ Le bouchon de vidange est fermé.
- 1. Ouvrez le couvercle du chariot réserve d'huile.
- 2. Versez la quantité d'huile ou de graisse dans le chariot réserve d'huile. Respectez les volumes minimal et maximal autorisés pour le chariot réserve d'huile, soit, respectivement, 15 L et 49 L.

### Fluidifier la graisse solide

- ✓ Le chariot réserve d'huile contient au moins 15 litres de graisse solide.
- 1. Modifiez la position de l'interrupteur de chauffage en le faisant passer de **0** à **I**.
  - > La graisse est chauffée à 80 °C et se fluidifie. Lorsque le chauffage est en marche, la pompe ne fonctionne pas.
- 2. Lorsque la graisse est liquide, actionnez l'interrupteur de chauffage de la position **I** à la position **0**.
  - > Le chauffage est arrêté. Vous pouvez maintenant remplir la cuve de cuisson.

### Remplir la cuve de cuisson

- ✓ Le chariot réserve d'huile de cuisson contient de l'huile liquide ou de la graisse.
- 1. Poussez le chariot réserve d'huile jusqu'à l'appareil.
- 2. Pivotez le col de cygne au-dessus de la cuve de cuisson afin que l'huile ou la graisse puisse couler dans la cuve de cuisson en toute sécurité.
- 3. Serrez les freins d'arrêt du chariot réserve d'huile
- 4. Raccordez le chariot réserve d'huile à l'alimentation secteur à l'aide du câble d'alimentation.
- 5. Mettez le chariot réserve d'huile sous tension.
- 6. Basculez l'interrupteur de la pompe de **0** à **I**.
  - > Le chariot réserve d'huile pompe l'huile ou la graisse dans la cuve de cuisson.
- 7. Lorsque la quantité souhaitée d'huile ou de graisse a été versée dans la cuve de cuisson, actionnez l'interrupteur pour le faire passer de **I** à **0**.
- 8. Débranchez le chariot réserve d'huile de l'alimentation secteur, desserrez les freins d'arrêt et déplacez le chariot réserve d'huile jusqu'à son lieu de stockage. **⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Lorsque l'huile ou la graisse est pompée dans la cuve de cuisson, le col de cygne devient très chaud. Saisissez le chariot réserve d'huile uniquement par ses poignées.**

### Vider la cuve de cuisson

- ✓ Le bouchon de vidange est fermé.

1. Positionnez le chariot réserve d'huile devant l'appareil de façon à permettre la vidange de l'huile chaude de la cuve de cuisson vers le chariot réserve d'huile.
2. Serrez les freins d'arrêt du chariot réserve d'huile
3. Ouvrez le couvercle du chariot réserve d'huile et placez le filtre dans l'ouverture.
4. **⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Un basculement trop rapide de la cuve de cuisson peut provoquer des projections d'huile chaude. Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger des brûlures.** Basculez la cuve de cuisson avec précaution et veillez à ce que l'huile ou la graisse s'écoule précisément dans l'ouverture du chariot. Veillez à ce que le filtre ne déborde pas dans le chariot réserve d'huile. C'est le seul moyen de s'assurer que la totalité de l'huile ou de la graisse sera filtrée.
5. Basculez complètement la cuve de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit vide.
6. Retirez le filtre et nettoyez-le.
7. Fermez le couvercle du chariot réserve d'huile.
8. Desserrez les freins d'arrêt et déplacez le chariot réserve d'huile jusqu'à son lieu de stockage.

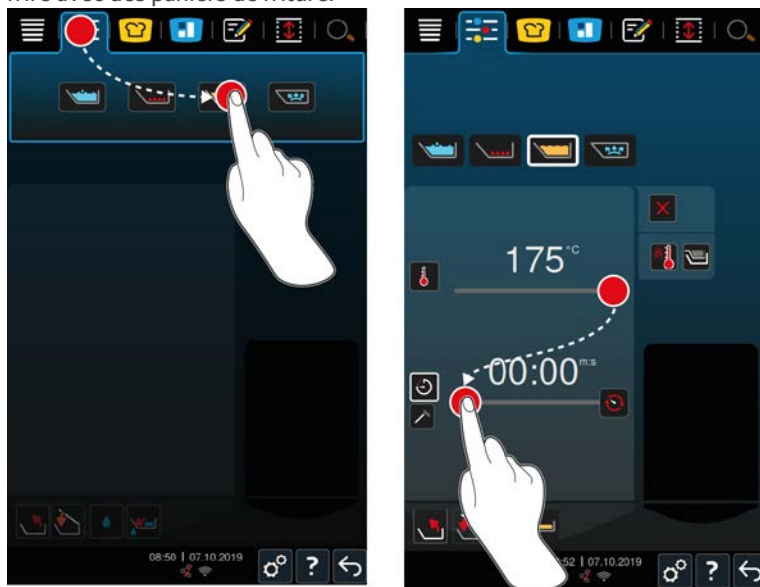
### 6.5.5 Faire fondre la graisse solide




Si vous ne remplissez pas la cuve avec le chariot réserve d'huile [► 46], vous pouvez faire fondre de la graisse solide de cette façon :





1. Remplissez la cuve de graisse solide. Respectez les niveaux de remplissage min. et max. autorisés [► 18].
  2. Sélectionnez le mode manuel **Frir**.
- >> La cuve est préchauffée automatiquement à la température paramétrée. La graisse devient liquide. Une fois que la graisse a atteint la température souhaitée, le système vous invite à charger l'appareil. Vous trouverez de plus amples informations ici : Frir un aliment [► 47]

### 6.5.6 Frir un aliment

Pour frir un aliment, l'utilisation de paniers de friture est recommandée. Le paragraphe suivant décrit comment frir avec des paniers de friture.




1. Sélectionnez la cuve souhaitée.
2. Installez le bras de relevage et d'abaissement automatique.
3. Suspendez les paniers.
4. Remplissez la cuve d'huile ou de graisse [► 46].
5. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
6. Appuyez sur la touche : 
7. Appuyez sur la touche : 

8. Réglez la température du fond de la cuve. **INFORMATION ! Si l'huile ou la graisse atteint une température de 230 °C en raison d'un problème technique, l'appareil s'éteint automatiquement pour votre propre sécurité. Contactez votre Service Partner RATIONAL pour remettre l'appareil en marche.**
  - > Vous pouvez décider maintenant si vous souhaitez faire cuire l'aliment en fonction du temps de cuisson ou en fonction de la température à cœur. Veuillez noter qu'un seul des deux paramètres de cuisson peut être sélectionné. Une combinaison des paramètres de cuisson n'est pas possible.
9. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
10. Réglez le temps de cuisson.
11. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
12. Réglez la température à cœur.
  - > L'appareil préchauffe. Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.
13. Chargez l'appareil.
14. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
  - > Les paniers sont abaissés automatiquement.
15. Si vous souhaitez relever les paniers pendant la cuisson, appuyez sur la touche : 
  - > Une fois la température à cœur paramétrée ou le temps de cuisson écoulé, les paniers sont relevés automatiquement.
16. Si le résultat de cuisson correspond à vos attentes, retirez les paniers de friture.

## 6.6 Interrompre la cuisson manuelle



### Vue d'ensemble

Si vous cuisez des aliments dans les deux cuves alors que les cuves se trouvent en vue d'ensemble, [▶ 15] il vous est possible d'interrompre les process simultanément.

1. Appuyez sur la touche : 
- >> Cela mettra fin aux process de cuisson.

### Vue centrée

Dans la vue centrée [▶ 15], vous pouvez arrêter la cuisson de la façon suivante :

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
  - > Le répertoire de cuisson est interrompu.
2. Appuyez sur la touche : 
  - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment arrêter le process .
3. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : **OK**



## 7 Cuisson sous pression (en option)

### ⚠ DANGER

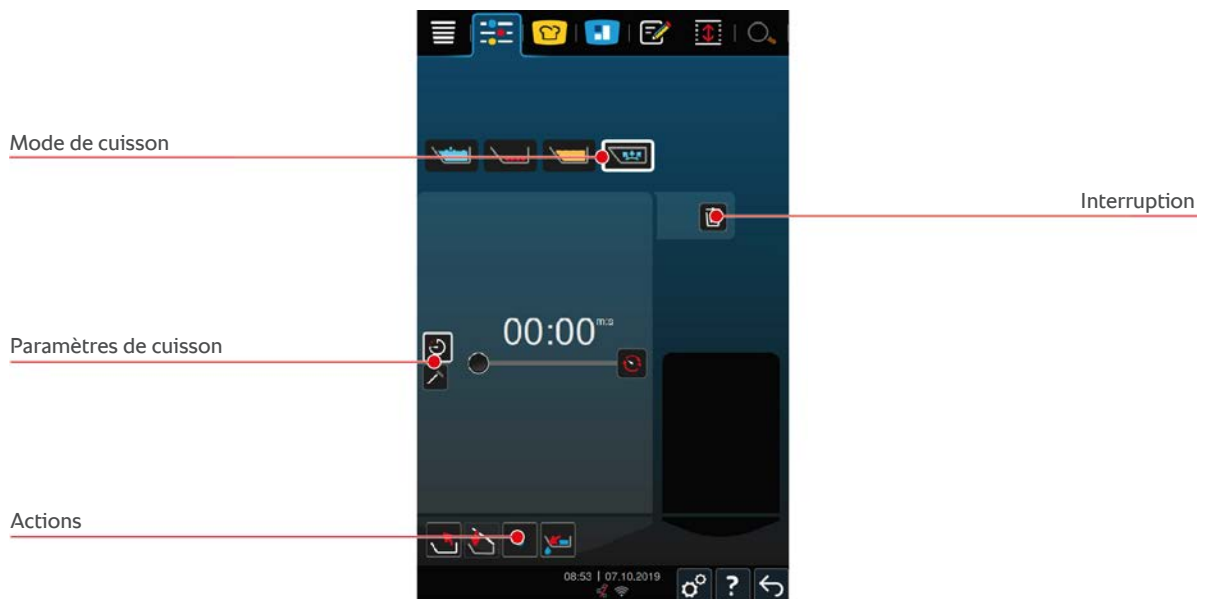
#### Risque de brûlure et de brûlure par un liquide bouillante lié à la cuisson sous pression avec de l'alcool

Le système est conçu pour une cuisson sous pression avec de l'eau. Si vous cuisez des aliments sous pression dans des liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, tels que de l'alcool et que vous déverrouillez le couvercle de la cuve, le liquide de cuisson chaud risque de s'évaporer ou d'être projeté à grande vitesse hors de la cuve avec l'aliment. Vous risquez alors d'être gravement brûlé.

1. Pour la cuisson sous pression, utilisez exclusivement de l'eau comme liquide de cuisson.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.

L'option de cuisson sous pression augmente la température d'ébullition par surpression, ce qui permet de réduire le temps de cuisson des ragoûts, plats braisés, fonds, soupes et pot-au-feu jusqu'à 35 %. Le système de chauffe iVarioBoost augmente la pression dans la cuve et maintient une pression constante tout au long du processus de cuisson. La structure cellulaire de l'aliment est ainsi préservée et vous pouvez servir des plats d'une qualité irréprochable en un temps record. La réduction des temps de cuisson vous offre une capacité et une productivité accrues.

Le système de cuisson sous pression fonctionne de façon optimale si vous effectuez une cuisson sous pression au moins une fois par semaine. Si vous utilisez cette option moins fréquemment, le système de cuisson sous pression risque de se boucher et de prolonger le temps de décompression en fin de cuisson. Dans ce cas, RATIONAL vous recommande de lancer un processus de cuisson sous pression une fois par semaine avec une quantité d'eau minimale. Vous profiterez ainsi de l'entière fonctionnalité de la cuisson sous pression.



### 7.1 Consignes de sécurité générales

- La crépine du couvercle de la cuve peut se détacher en cas de choc important et tomber dans l'aliment. La crépine peut être servie sans qu'on s'en aperçoive et des éléments de la crépine être ingérés.
- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du lait ou des sauces liées sous pression. Cet aliment contient trop peu d'eau pour monter en pression. L'aliment peut brûler.
- Voici comment éviter les brûlures :
  - Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger contre les brûlures.

- Ne remplissez jamais la cuve au-dessus et en dessous des niveaux de remplissage admissibles.
- Ne cuisez jamais sous pression des aliments dans de l'alcool. L'alcool a un point d'ébullition plus bas que l'eau et peut déborder.
- Ouvrez le couvercle de la cuve avec précaution après la cuisson sous pression. Les aliments chauds peuvent faire de la mousse ou gicler.

## 7.2 Invitations

Les requêtes supplémentaires suivantes vous sont affichées pendant la cuisson sous pression.

### Niveau de remplissage max. respecté

Le système vous invite à confirmer que le niveau de remplissage maximal n'est pas dépassé dans la cuve. Vous trouverez de plus amples informations ici : Niveaux de remplissage [▶ 18]

1. Pour confirmer cette requête, appuyez sur le bouton : ✓



### Verrouiller le couvercle de la cuve

Le système vous invite à verrouiller le couvercle de la cuve.

1. Appuyez sur la touche : 
  - > Le couvercle de la cuve est verrouillé automatiquement.



### Déverrouiller le couvercle de la cuve

Le système vous invite à déverrouiller le couvercle de la cuve.

1. Appuyez sur la touche : 
  - > Le couvercle de la cuve est déverrouillé automatiquement.

## 7.3 Informations

Les informations supplémentaires suivantes vous sont affichées pendant la cuisson sous pression.

- Montée en pression  
La pression monte dans la cuve.
- Décompression  
La pression baisse dans la cuve. Veuillez attendre la décompression complète. N'éteignez pas l'appareil.

## 7.4 Options

L'option supplémentaire suivante vous est affichée si vous sélectionnez un répertoire de cuisson intelligent avec la fonction cuisson sous pression.



### Suite temps

Cette option permet de poursuivre le répertoire de cuisson pendant un certain temps.

## 7.5 Cuire un aliment sous pression








### DANGER

#### Risque de brûlure et de brûlure par un liquide bouillante lié à la cuisson sous pression avec de l'alcool

Le système est conçu pour une cuisson sous pression avec de l'eau. Si vous cuisez des aliments sous pression dans des liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, tels que de l'alcool et que vous déverrouillez le couvercle de la cuve, le liquide de cuisson chaud risque de s'évaporer ou d'être projeté à grande vitesse hors de la cuve avec l'aliment. Vous risquez alors d'être gravement brûlé.

1. Pour la cuisson sous pression, utilisez exclusivement de l'eau comme liquide de cuisson.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.



1. Sélectionnez la cuve souhaitée.
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
  - > L'appareil préchauffe.
4. Pour faire cuire l'aliment selon le temps de cuisson, appuyez sur la touche : 
5. Réglez le temps de cuisson.
6. Pour faire cuire l'aliment selon la température à cœur, appuyez sur la touche : 
7. Réglez la température à cœur.
  - > Lorsque l'appareil est préchauffé, le système vous invite à charger l'appareil.
8. Chargez l'appareil.
9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
10. Fermez le couvercle de la cuve. **⚠ AVERTISSEMENT !** Veillez à ce que le bord de la cuve soit propre et qu'aucun objet ne se trouve entre la cuve et le couvercle de la cuve. Si vous ne fermez pas correctement le couvercle de la cuve, la cuisson sous pression ne peut pas être lancée ou de la vapeur chaude s'échapper de la cuve pendant la cuisson sous pression.
11. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :  **⚠ AVERTISSEMENT !** Lors du verrouillage du couvercle de la cuve, il existe un risque de se coincer les doigts et les mains. Éloignez-vous de l'appareil lors du processus de verrouillage de la cuve.
  - > Le couvercle de la cuve est verrouillé automatiquement. La pression baisse dans la cuve. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé ou la température à cœur atteinte, la pression baisse dans la cuve.
12. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 

- > Le couvercle de la cuve est déverrouillé et le process de cuisson terminé. **INFORMATION ! Ouvrez le couvercle de la cuve lorsque le système vous invite à le faire. Si vous n'ouvrez pas le couvercle de la cuve, une dépressurisation peut se former dans la cuve, et conduire à ce que le couvercle de la cuve ne puisse plus être ouvert.**

## 8 iZone Control

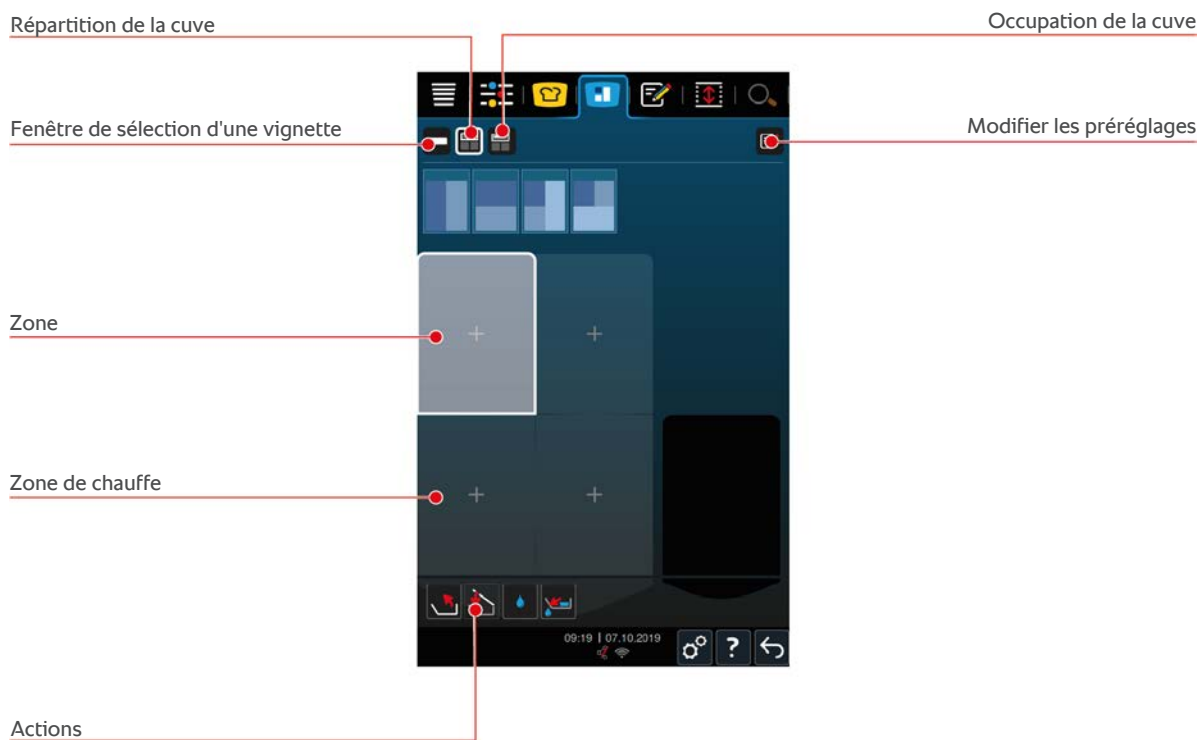


La fonction iZoneControl vous permet de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe et de les régler à des températures différentes ; les surfaces non utilisées peuvent même rester froides. Vous définissez le résultat souhaité puis vous lancez le cycle de cuisson pour chaque zone de chauffe. La zone de chauffe est alors chauffée à la température optimale pour atteindre le résultat que vous souhaitez.

Veuillez noter que cet assistant intelligent est en option sur l'appareil de type 2-XS.

### INFORMATION

L'écart de température entre les zones ne peut excéder 130 °C.





### 8.1 Bons

#### 8.1.1 Vignettes prédéfinies








Des bons correspondant à différents modes prédéfinis sont à votre disposition.





1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
  - > Les vignettes prédéfinies s'affichent.
- >> Vous pouvez maintenant placer [[► 61](#)] des bons ou créer vos propres bons [[► 54](#)].

## 8.1.2 Créer ses propres bons

Vous pouvez ajouter au tableau de bons n'importe quel mode manuel de votre choix, un répertoire de cuisson intelligent ou n'importe quel programme. Si vous n'avez pas enregistré la compilation en tant que panier, le tableau des bons sera écrasé dès que vous chargerez un nouveau panier.

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
  1. Pour ajouter un répertoire de cuisson intelligent au tableau des bons, appuyez sur la touche : 
  2. Vous pouvez faire défiler la liste des répertoires de cuisson ou vous pouvez combiner un mode avec un process de cuisson pour filtrer la liste des répertoires de cuisson.
  3. Pour ajouter un programme manuel au tableau de bons, appuyez sur la touche : 
  4. Pour ajouter un programme intelligent au tableau de bons, appuyez sur la touche : 
  5. Pour ajouter un panier au tableau des bons, appuyez sur la touche : 
  6. Faites glisser l'élément souhaité dans l'espace inférieur.
    - > L'élément est affiché comme bon.

### Modifier des bons

1. Pour éditer les paramètres de cuisson d'un bon, appuyez sur la touche : 
  - > Les paramètres de cuisson du bon sont affichés.
2. Adaptez les paramètres de cuisson selon vos souhaits.
3. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche : 

### Supprimer des bons du tableau de bons

1. Pour supprimer un bon du tableau de bons, appuyez sur la touche : 

### Enregistrer le tableau de bons

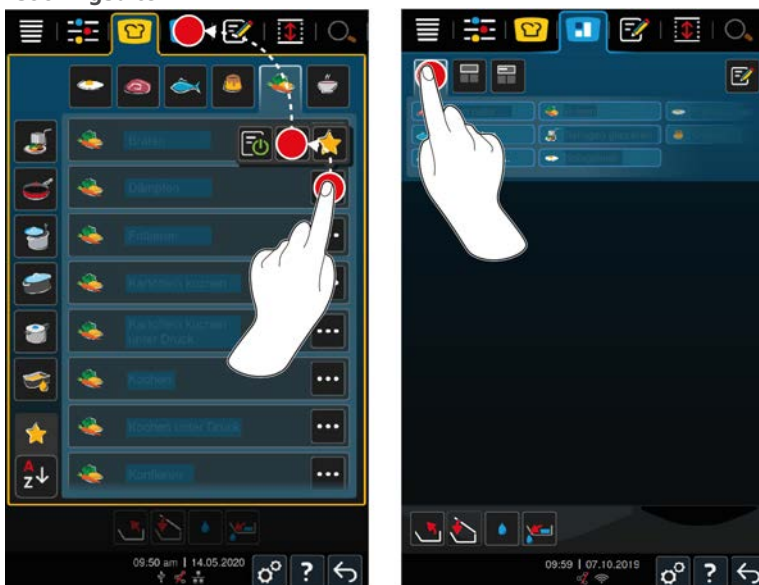


1. Pour attribuer un nom au tableau de bons, appuyez sur la touche : ✎
  2. Pour ajouter le bon au tableau de bons uniquement à titre temporaire, appuyez sur la touche : ✓
  3. Pour enregistrer le tableau des bons, appuyez sur la touche : 📄
- >> Les bons sont enregistrés comme panier. Le panier est affiché dans le mode de programmation.

### 8.1.3 Modifier le tableau des bons

Vous pouvez ajouter au tableau des bons chaque répertoire de cuisson intelligent souhaité ou programme au choix. Si vous n'avez pas enregistré la compilation en tant que panier, le tableau des bons sera écrasé dès que vous chargerez un nouveau panier.

#### iCookingSuite



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 🍳
  2. Après le répertoire souhaité, appuyez sur la touche : ...
  3. Appuyez sur la touche : 📄
  4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 📄
  5. Appuyez sur la touche : ☐
- >> Les répertoires de cuisson intelligents sont affichés dans le tableau des bons.



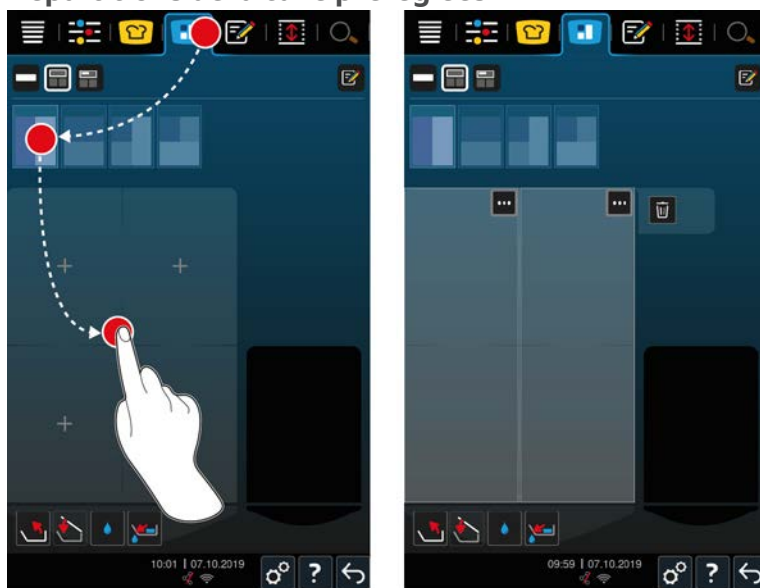
1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
  2. Après le programme souhaité ou le panier, appuyez sur la touche :
  3. Appuyez sur la touche :
  4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
  5. Appuyez sur la touche :
- > Les programmes et les paniers sont affichés dans le tableau des bons.

## 8.2 Répartition de la cuve

L'iZoneControl vous permet de diviser le fond de cuve en 4 zones. Les options suivantes sont disponibles :

- 1 zone par cuve
- 2 zones par cuve
- 3 zones dans une cuve, 1 zone dans l'autre cuve

### 8.2.1 Répartitions de la cuve pré-réglées

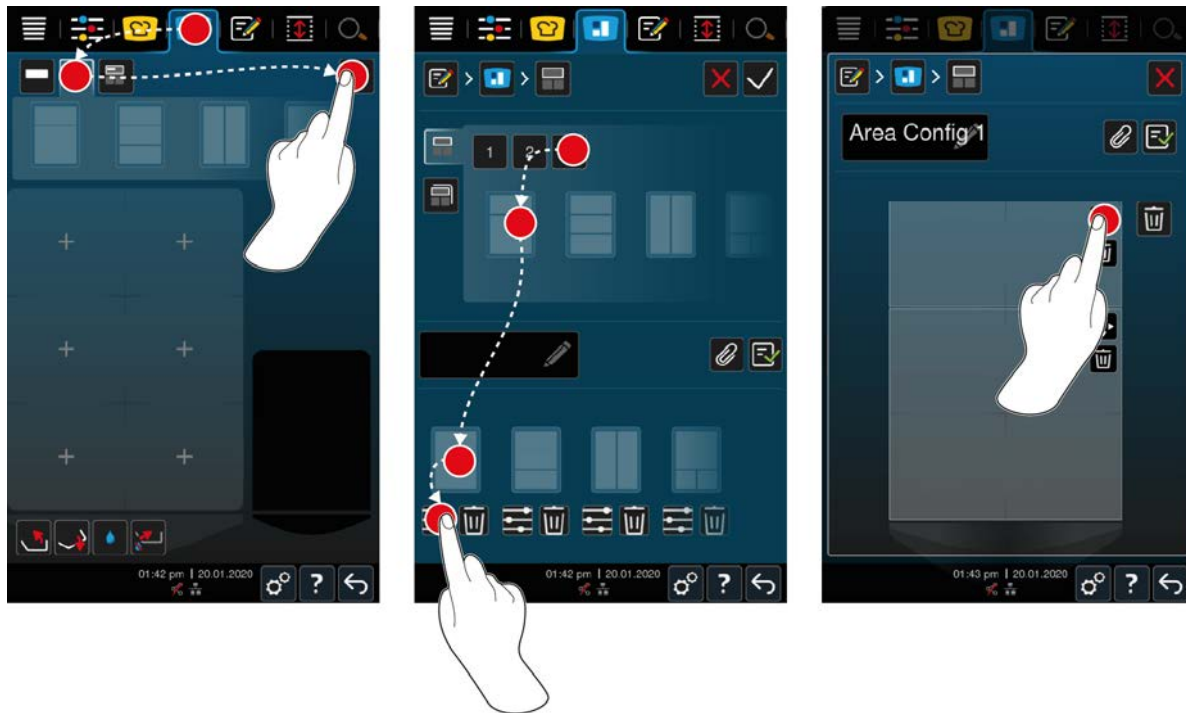






1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche :



3. Sélectionnez une répartition de la cuve prééglée.
  4. Sélectionnez la cuve souhaitée.
- >> Le fond de la cuve est automatiquement divisé en zones. Vous pouvez maintenant attribuer des bons aux zones.






## 8.2.2 Créer ses propres répartitions de cuve



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Appuyez sur la touche : 
5. Faites défiler la liste des zones possibles ou appuyez sur les touches **1**, **2** ou **3** pour trier la liste des zones possibles.
6. Sélectionnez la répartition de cuve souhaitée et faites-la glisser dans l'espace inférieur.

### Modifier la répartition de la cuve






1. Pour modifier une répartition de cuve, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur les espaces souhaités dans la cuve.
  - > La zone est adaptée à vos souhaits.
4. Pour confirmer la zone, appuyez sur le bouton : 
5. Pour supprimer une zone, appuyez sur la touche: 
6. Pour enregistrer la répartition de la cuve, appuyez sur la touche : 

### Supprimer les répartitions de cuve

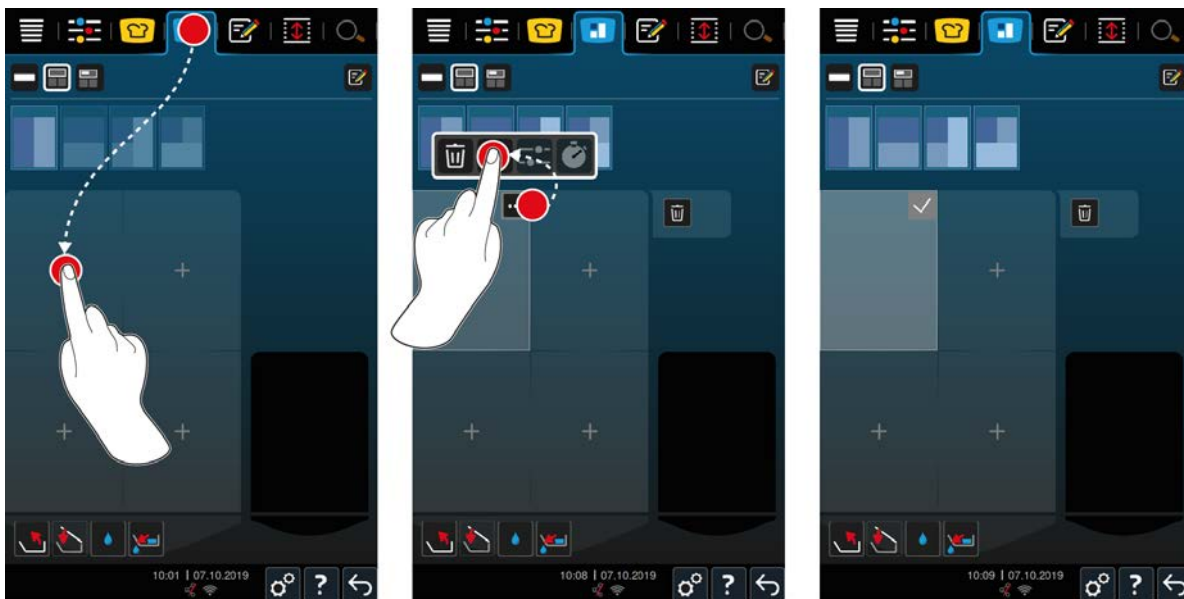
1. Pour supprimer une répartition de cuve, appuyez sur la touche : 








### Enregistrer les répartitions de cuve

1. Pour attribuer un nom à la nouvelle répartition de cuve, appuyez sur la touche : 
  2. Pour ajouter la répartition de cuve uniquement à titre temporaire, appuyez sur la touche : 
  3. Pour enregistrer la compilation, appuyez sur la touche : 
- >> Les répartitions de cuve sont affichées.

## 8.2.3 Répartir les cuves en zones

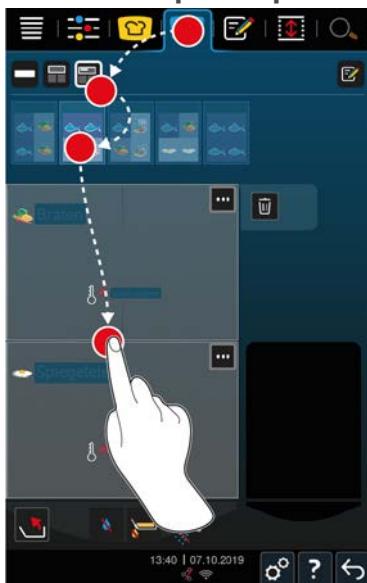
Vous pouvez diviser une cuve en zones sans travailler avec les répartitions de cuve. La répartition est temporaire et sera écrasée dès que vous attribuez une répartition de cuve à la cuve.





1. Sélectionnez la cuve souhaitée.
2. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
3. Cliquez sur un espace dans la zone.
  - > L'espace sur lequel vous avez cliqué se transforme en une zone.
4. Pour confirmer la zone, appuyez sur le bouton : 
5. Pour étendre la zone, appuyez sur le bouton : 
6. Appuyez sur la touche : 
7. Appuyez sur les espaces souhaités dans la cuve.
  - > La zone est étendue.
8. Pour confirmer la zone, appuyez sur le bouton : 
- > La zone est confirmée.
9. Pour ajouter une autre zone, cliquez sur un espace encore inoccupé de la cuve.
10. Pour supprimer une zone confirmée, appuyez sur le bouton : 
11. Appuyez sur la touche : 





## 8.3 Occupation de la cuve

### 8.3.1 Zone d'occupation prédéfinie de la cuve



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche : 
    - > Les zones d'occupation prédéfinies de la cuve s'affichent.
  3. Sélectionnez la zone d'occupation de la cuve souhaitée.
  4. Sélectionnez la cuve souhaitée.
- >> Les aliments seront automatiquement disposés dans la cuve selon les paramètres correspondants. Les zones sont préchauffées à la température définie. Lorsque cette température est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil.



### 8.3.2 Créer ses propres occupations de cuve

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : 
3. Appuyez sur la touche : 
4. Appuyez sur la touche : 
5. Faites défiler la liste des occupations de cuve possibles ou appuyez sur les touches **1**, **2** ou **3** pour trier la liste.

#### Supprimer l'occupation de cuve

1. Pour supprimer une occupation de cuve, appuyez sur la touche : 

#### Enregistrer les occupations de cuve

1. Pour attribuer un nom à la nouvelle occupation de cuve, appuyez sur la touche : 
  2. Pour enregistrer l'occupation de cuve, appuyez sur la touche : 
- >> Les occupations de cuve sont affichées.

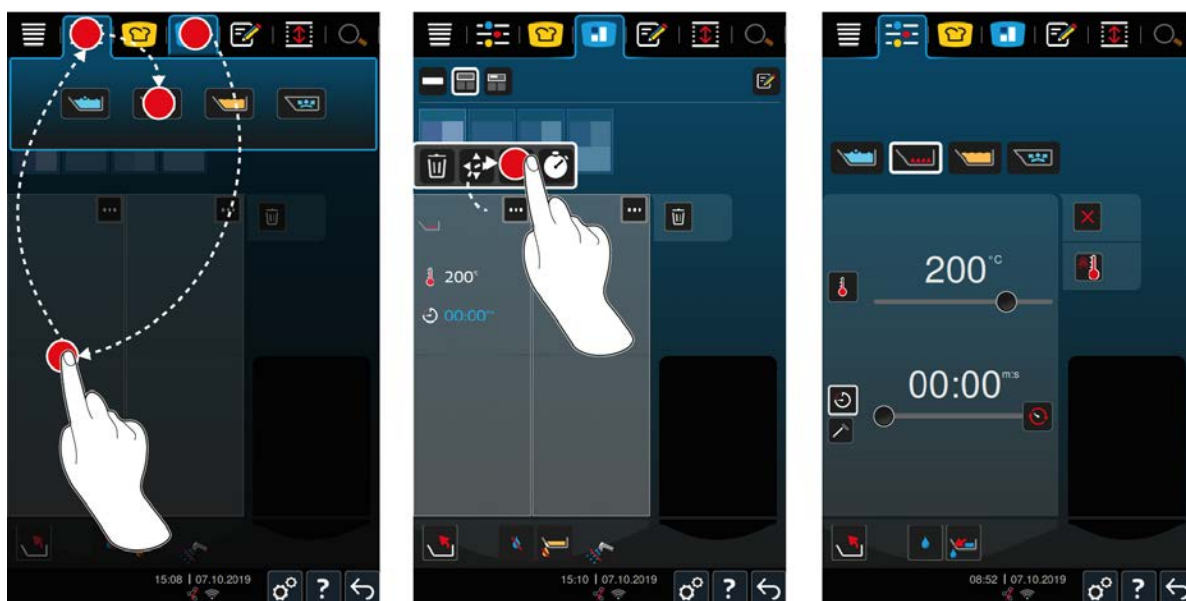
## 8.4 Cuire un aliment avec iZoneControl

Vous pouvez faire cuire des aliments des 4 façons ci-dessous :

- Vignettes prédéfinies [► 53]
- Zones d'occupation prédéfinies de la cuve [► 60]
- Modes manuels [► 61]

- Cycles de cuisson intelligents [► 61]

### 8.4.1 Modes manuels



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Sélectionnez la cuve et la zone souhaitées.
3. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :

  - > Les modes manuels s'affichent.

4. Sélectionnez le mode souhaité.
  - > Le mode manuel est associé à la cuve ou à la zone.
5. Pour adapter les paramètres de cuisson selon vos désirs, appuyez sur la touche :
6. Appuyez sur la touche :

  - > Les paramètres de cuisson s'affichent.

7. Adaptez les paramètres de cuisson et appuyez sur le bouton pour enregistrer vos modifications :

  - > La cuve ou la zone est préchauffée à la température définie. Lorsque cette température est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil.

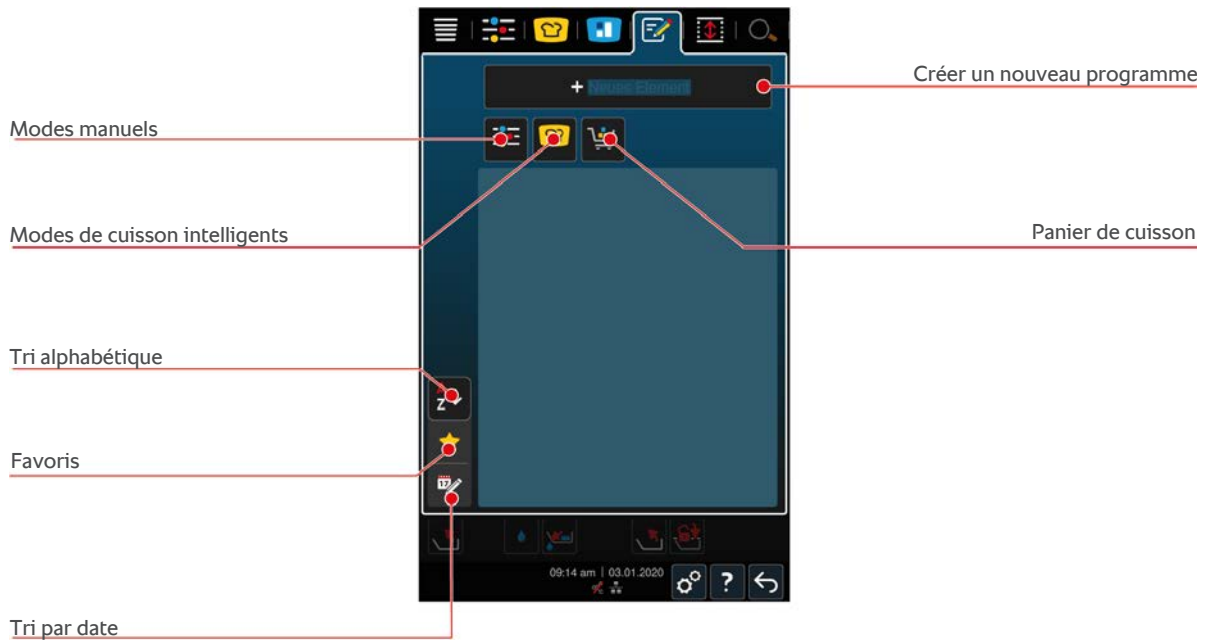
### 8.4.2 Placer les bons

- ✓ Vous avez réparti la cuve en zones [► 56].
1. Appuyez sur la touche :
  2. Appuyez sur le bon souhaité et maintenez l'appui jusqu'à ce que le bon soit en surbrillance, puis faites glisser le bon sur la zone souhaitée.
    - > La zone est préchauffée.
  3. Sinon, appuyez sur le bon souhaité puis sur la zone souhaitée.
    - > Le bon est affecté à la zone et la zone est préchauffée.
- >> Lorsque cette température est atteinte, le système vous invite à charger l'appareil.

## 9 Mode de programmation



Dans le mode programmation, vous pouvez créer, enregistrer et gérer vos propres programmes manuels [▶ 63], répertoires de cuisson intelligents [▶ 65] et paniers [▶ 62]. Vous disposez pour cela de tous les modes manuels, répertoires de cuisson intelligents et paniers préprogrammés.



### 9.1 Programmer le panier

1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
2. Appuyez sur la touche : **+Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche :
4. Pour ajouter des répertoires de cuisson intelligents au panier, appuyez sur la touche :
  - > Tous les répertoires de cuisson intelligents s'affichent.
5. Parcourez la liste, choisissez un mode et appuyez ensuite sur le répertoire de cuisson souhaité.
  - > Le répertoire de cuisson est marqué par et ajouté au panier.
6. Pour ajouter des programmes déjà enregistrés au panier, appuyez sur la touche :
7. Parcourez la liste ou choisissez des programmes manuels ou intelligents et appuyez ensuite sur le programme souhaité.
  - > Le répertoire de cuisson est marqué par et ajouté au panier.



#### Vérifier le panier

1. Pour vérifier le panier, appuyez sur la touche :
  - > Tous les répertoires de cuisson intelligents et les programmes sélectionnés s'affichent.
2. Pour supprimer un élément du panier, appuyez sur la touche :

#### Image du programme

- ✓ Vous avez importé les images [▶ 74].
1. Pour attribuer une image au panier, appuyez sur la touche :
  2. Sélectionnez une image.
  3. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

### Enregistrer le panier

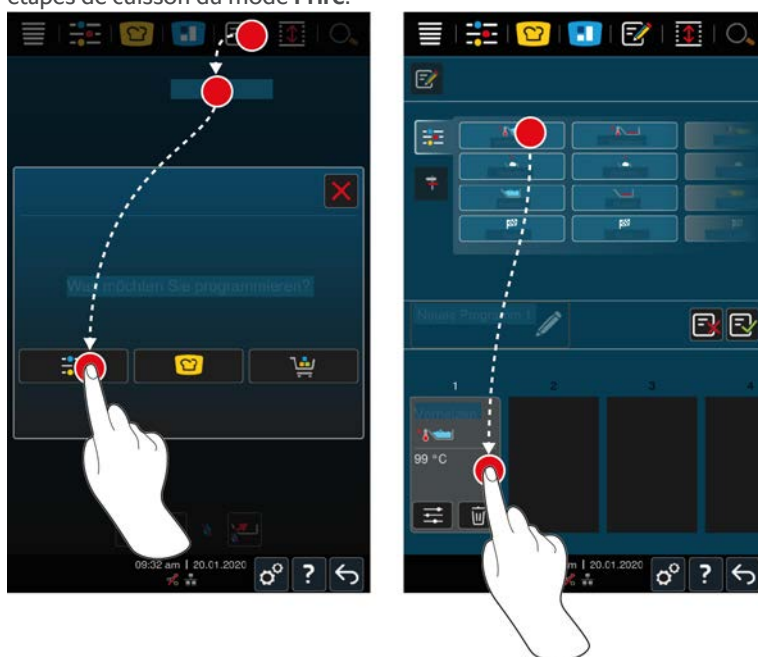
1. Pour attribuer un nom au panier, appuyez sur la touche : 
  2. Saisissez un nom.
  3. Pour enregistrer le panier, appuyez sur la touche : 
- >> Le panier est affiché dans la liste de programmes.




## 9.2 Créer un programme manuel

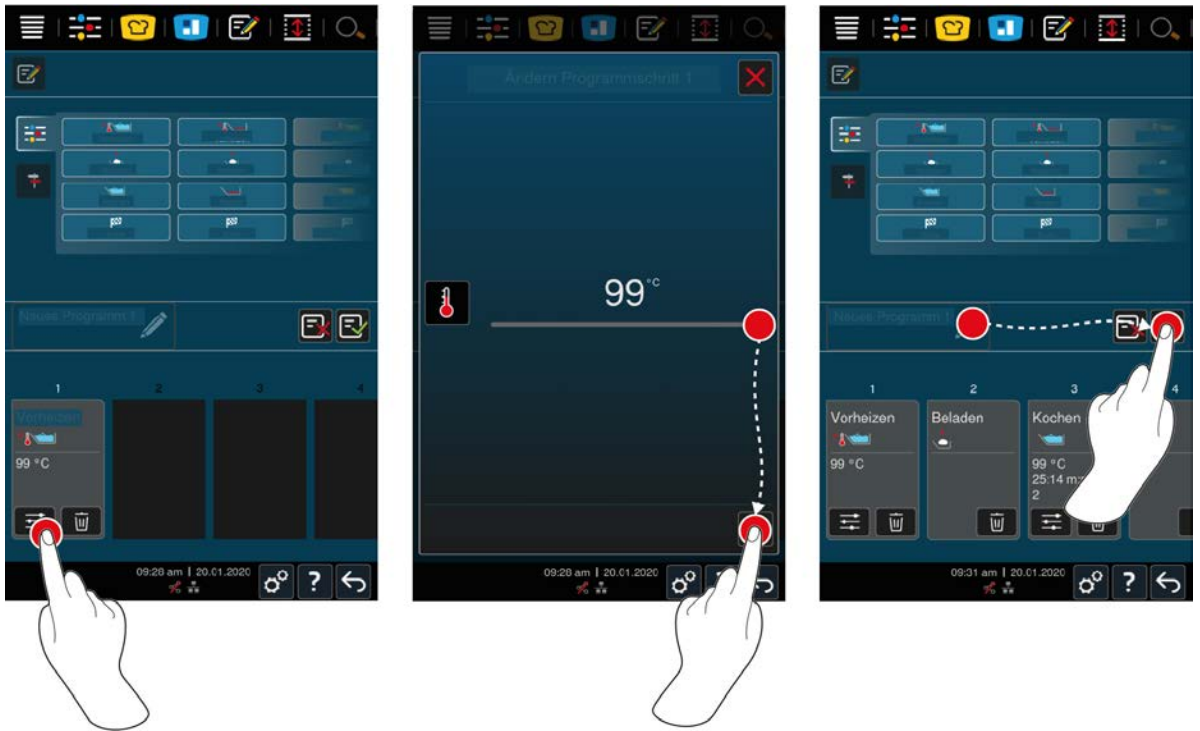
Les modes de cuisson suivants sont à votre disposition :

- Pocher
- Sauter
- Frire
- Cuisson délicate

Il n'est pas possible de combiner des étapes de cuisson des modes **Pocher**, **Sauter** ou **Cuisson délicate** avec des étapes de cuisson du mode **Frire**.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : **+Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche : 
  - > Une vue d'ensemble des étapes de cuisson s'affiche.
4. Choisissez les étapes de cuisson souhaitées et glissez celles-ci dans la zone inférieure. **INFORMATION ! Vous ne pouvez pas combiner n'importe quelles étapes de cuisson. Préchauffer et Charger doivent être sélectionnée à partir d'une colonne. Le mode de cuisson et la fin du process de cuisson peuvent être sélectionnés à partir d'une autre colonne.**
5. Pour ajouter des invitations au programme, appuyez sur la touche : 
  - > Un aperçu des invitations disponibles est affiché.
6. Sélectionnez les invitations souhaitées et glissez-les dans la zone inférieure.



7. Pour éditer une étape de cuisson, appuyez sur la touche :
- > Les paramètres de cuisson définis ainsi que les fonctions supplémentaires s'affichent en fonction du mode choisi.
1. Adaptez l'étape de cuisson selon vos souhaits.
2. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche :

**Présélection heure de début et image programme**

- ✓ Vous avez importé des images [▶ 74].
- 1. Pour attribuer une présélection de l'heure de début au programme, appuyez sur la touche :
- 2. Appuyez sur la touche : **Présélection heure de début**
- 3. Appuyez sur la touche : **ON**
- 4. Indiquez l'heure de démarrage.
- 5. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :
- 6. Pour attribuer une image au programme, appuyez sur la touche :
- 7. Appuyez sur la touche : **Choisir la photo du programme**
- 8. Sélectionnez une image.
- 9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

**Enregistrer un programme**



1. Pour donner un nom au programme, appuyez sur la touche :
  2. Saisissez le nom.
  3. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche :
- >> Le programme fait l'objet d'une vérification. Une fois tous les paramètres de cuisson définis et organisés de façon logique les uns par rapport aux autres, le programme est enregistré et s'affiche dans la liste de programmes.
  - >> Si le programme contient une erreur, celle-ci est indiquée. Corrigez l'erreur avant d'enregistrer à nouveau le programme.



### 9.3 Créer un programme intelligent

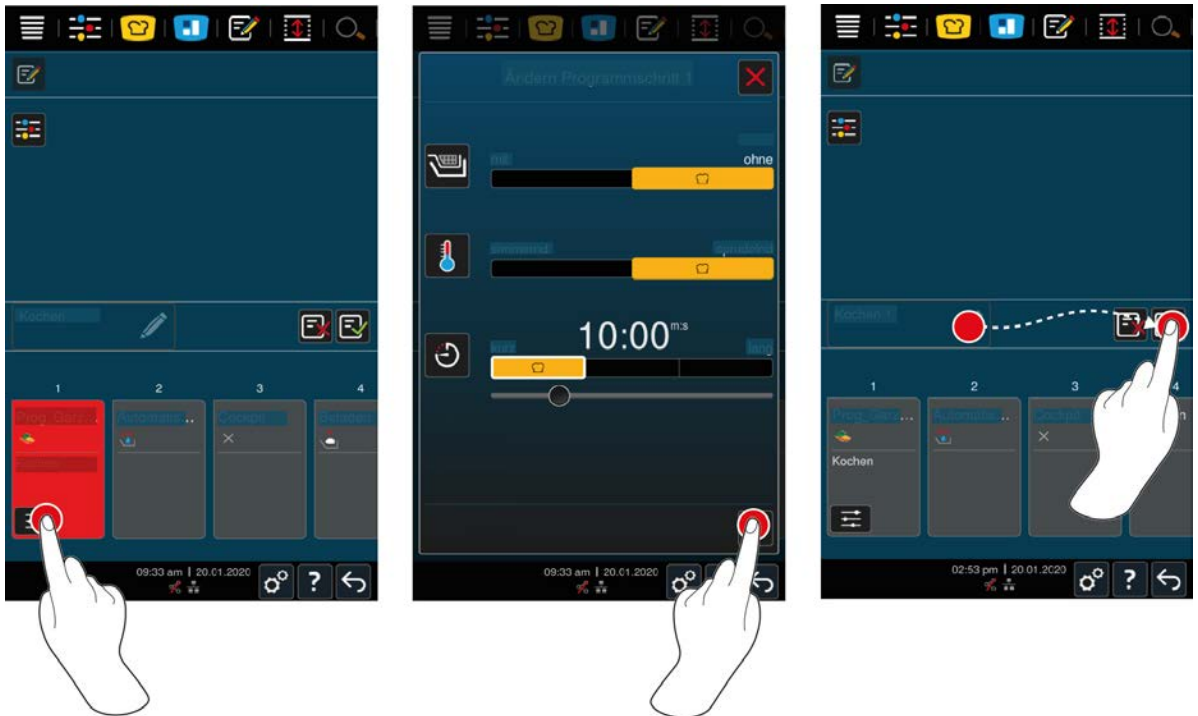
Si vous programmez un répertoire de cuisson intelligent, vous pouvez uniquement adapter les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Il n'est plus possible de modifier l'ordre des étapes de cuisson.



1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche : **+Nouvel élément**
3. Appuyez sur la touche : 
  - > Vous êtes invité à préciser ce que vous souhaitez programmer.
4. Choisissez l'une des possibilités suivantes :
  - Mode de cuisson
  - Mode et processus de cuisson
  - Process de cuisson

Une fois votre sélection faite, les répertoires de cuisson correspondants s'afficheront.

1. Sélectionnez le répertoire de cuisson intelligent souhaité.
  - > Les différentes étapes s'affichent. Vous pouvez à présent adapter les paramètres de cuisson selon vos souhaits. Pour cela, la première étape de cuisson est marquée en rouge.



2. Appuyez sur la touche :
- > Les paramètres de cuisson définis ainsi que les fonctions supplémentaires s'affichent en fonction du répertoire de cuisson choisi. Les réglages par défaut du cycle de cuisson sont indiqués à l'aide du symbole suivant :
3. Adaptez les paramètres de cuisson selon vos souhaits.
4. Pour sauvegarder vos modifications, appuyez sur la touche :
- > Les différentes étapes s'affichent à nouveau.

#### Présélection heure de début et image programme

- ✓ Vous avez importé des images [▶ 74].
- 1. Pour attribuer une présélection de l'heure de début au programme, appuyez sur la touche :
- 2. Appuyez sur la touche : **Présélection heure de début**
- 3. Appuyez sur la touche : **ON**
- 4. Indiquez l'heure de démarrage.
- 5. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :
- 6. Pour attribuer une image au programme, appuyez sur la touche :
- 7. Appuyez sur la touche : **Choisir la photo du programme**
- 8. Sélectionnez une image.
- 9. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche :

#### Enregistrer un programme




1. Pour donner un nom au programme, appuyez sur la touche :
  2. Saisissez un nom.
  3. Pour enregistrer le programme, appuyez sur la touche :
- >> Le programme s'affiche dans la liste de programmes.

## 9.4 Éditer et supprimer des programmes

- ✓ Vous avez programmé des programmes manuels [▶ 63], répertoires de cuisson intelligents [▶ 65] ou paniers [▶ 62].


1. Pour éditer un programme, appuyez sur la touche : ...

Les possibilités d'édition suivantes sont à votre disposition :


- Éditer un élément 
- Dupliquer un élément 
- Supprimer un élément 

## 9.5 Démarrer des programmes et paniers

### Programmes manuels

1. Pour démarrer un programme manuel, appuyez sur la touche du programme souhaité.
2. Sélectionnez la cuve souhaitée.
  - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
3. Pour envoyer un programme manuel à iZoneControl, appuyez sur la touche : ...
4. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme manuel s'affiche dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer le bon comme d'habitude.

### Répertoires de cuisson intelligents

1. Pour démarrer un répertoire de cuisson intelligent, appuyez sur le programme souhaité.
2. Sélectionnez la cuve souhaitée.
  - > Le programme démarre immédiatement. Toutes les étapes de cuisson s'affichent.
3. Pour envoyer un répertoire intelligent à iZoneControl, appuyez sur la touche : ...
4. Appuyez sur la touche : 
- >> Le programme intelligent s'affiche dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer le bon comme d'habitude.

### Paniers de cuisson




1. Pour transmettre un panier à iZoneControl, appuyez sur le panier souhaité.
  - > Tous les éléments du panier s'affichent dans le tableau des bons. Vous pouvez maintenant placer les bons comme d'habitude.

## 10 Basculer entre les modes


Avec iVario vous pouvez facilement et à tout moment permuter entre les modes, la cuisson manuelle, iCookingSuite et iZoneControl. Vous avez ainsi à votre disposition un mélange optimal d'intelligence de cuisson automatisée, permettant de gagner du temps et des possibilités de commande personnalisables.

- Changez un bon intelligent dans iZoneControl en un mode manuel.
- Changez un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite en un bon intelligent dans iZoneControl.
- Changez un répertoire de cuisson intelligent de l'iCookingSuite en un mode manuel.


### Changer un bon intelligent en un mode manuel

- ✓ Vous avez placé un bon. Le process de cuisson est en cours.
- 1. Appuyez sur la touche : 
- 2. Appuyez sur la touche : 
  - > Les paramètres de cuisson s'affichent.
- 3. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
- 4. Sélectionnez le mode manuel adapté.
  - > Un message s'affiche vous avertissant qu'un process de cuisson est déjà en cours.
- 5. Appuyez sur la touche : **Basculer un process en cours**
- >> Les paramètres de cuisson des bons sont enregistrés et affichés en mode manuel.

### Changer un répertoire de cuisson intelligent en bon intelligent

- ✓ Vous avez démarré un répertoire de cuisson intelligent. Le process de cuisson est en cours.
- 1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
  - > Un message s'affiche vous avertissant qu'un process de cuisson est déjà en cours.
- 2. Appuyez sur la touche : **Basculer un process en cours**
- >> Le répertoire de cuisson intelligent est envoyé à iZoneControl et affiché sur un niveau d'insertion.

### Changer un répertoire de cuisson intelligent en mode manuel

- ✓ Vous avez démarré un répertoire de cuisson intelligent. Le process de cuisson est en cours.
- 1. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
- 2. Sélectionnez le mode manuel adapté.
  - > Un message s'affiche vous avertissant qu'un process de cuisson est déjà en cours.
- 3. Appuyez sur la touche : **Basculer un process en cours**
- >> Les paramètres de cuisson du répertoire de cuisson intelligent sont enregistrés et affichés en mode manuel.

## 11 Réglages



Vous pouvez adapter, de façon durable, les paramètres d'usine de votre appareil à vos besoins.

1. Appuyez sur la touche : 

> L'aperçu de toutes les options de réglage s'affiche :

- Favoris [▶ 69]
- Affichage [▶ 69]
- Lumière [▶ 71]
- Tonalité [▶ 71]
- Système de cuisson [▶ 73]
- Cuisson [▶ 73]
- Nettoyage
- Gestion des données [▶ 73]
- Paramètres du réseau [▶ 76]
- MyEnergie
- Messenger
- Profil utilisateur [▶ 76]
- Service [▶ 76]
- ConnectedCooking [▶ 77]

Vous pouvez modifier les réglages en faisant défiler la liste et en cliquant sur la catégorie souhaitée. Une sélection d'options de réglage pouvant être modifiées via des gestes [▶ 17] simples ou la molette de sélection rapide [▶ 17] est attribuée à chaque catégorie.

### 11.1 Favoris


Dans les favoris, tous les réglages que vous avez indiqués comme favoris sont affichés.

1. Sélectionnez un réglage.

2. Appuyez sur la touche : 

>> Le réglage est enregistré en tant que favori.

### 11.2 Affichage

1. Appuyez sur la touche : 

2. Appuyez sur la touche :  **Affichage**

#### 11.2.1 Langue

Vous pouvez modifier la langue de l'interface utilisateur.

1. Appuyez sur la touche :  **Langue**

2. Sélectionnez la langue souhaitée.


>> La langue de l'interface utilisateur est immédiatement modifiée.

#### 11.2.2 Date et heure


Vous pouvez modifier les réglages supplémentaires :

- **Date**  
- **Heure**  
- **Passage 12h/24h** 

### Date

1. Appuyez sur la touche :  **Date**
    - > Un calendrier s'affiche.
  2. Sélectionnez la date souhaitée.
- >> La date est enregistrée automatiquement.

### Heure

1. Appuyez sur la touche :  **Heure**
    - > L'heure est affichée.
  2. Appuyez sur l'heure.
  3. Paramétrez l'heure souhaitée.
- >> L'heure est enregistrée automatiquement.

### Passage 12h/24h

1. Sélectionnez **12** si vous souhaitez régler le format sur 12h et **24** si vous souhaitez régler le format sur 24h.

### ConnectedCooking

Vous pouvez également synchroniser l'heure automatiquement via ConnectedCooking.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
3. À côté de la **Synchronisation automatique de l'heure**, appuyez sur la touche : **ON**

## 11.2.3 Format de la température

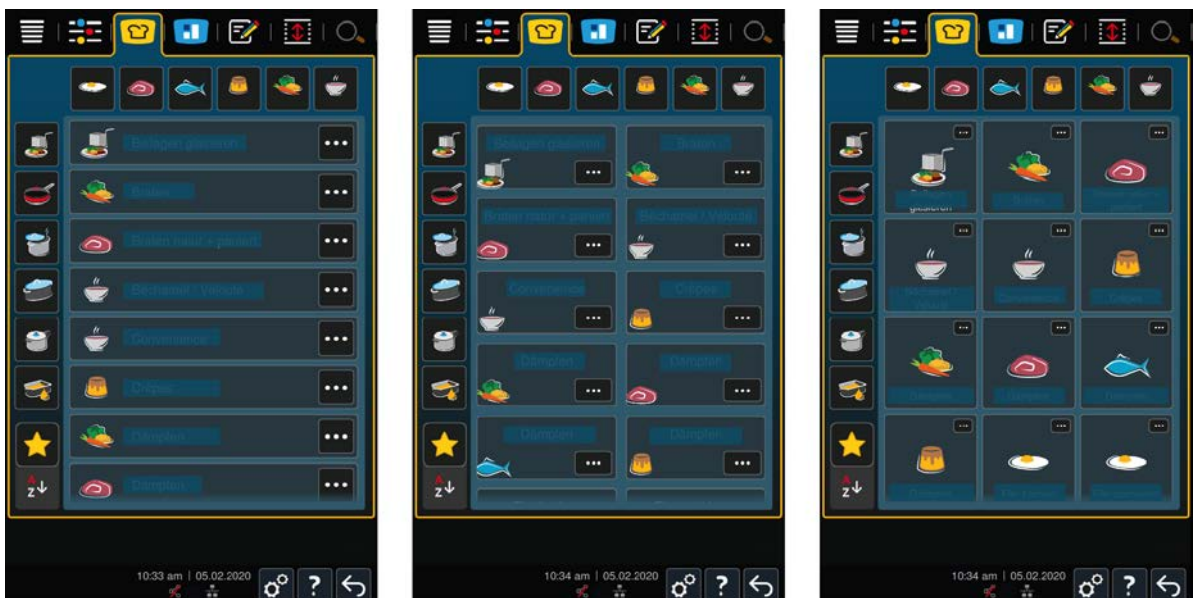
Vous pouvez ici définir si la température doit s'afficher en °C ou °F.

## 11.2.4 Unité de volume

Vous pouvez ici définir si les volumes doivent être affichés en litres **L** ou gallons **G**.

## 11.2.5 Affichage programme

Vous pouvez régler ici si les répertoires de cuisson intelligents doivent être affichés dans une colonne, deux colonnes ou trois colonnes dans l'iCookingSuite et le mode programmation.





1. Appuyez sur la touche :  **Affichage programme**

- Sélectionnez  **une colonne**,  **deux colonnes** ou  **trois colonnes**.

>> Le choix est enregistré immédiatement.

## 11.3 Lumière

- Appuyez sur la touche : 
- Appuyez sur la touche :  **Lumière**



### 11.3.1 Luminosité de l'écran

Vous pouvez adapter ici la luminosité de l'écran de 0 à 100 %.

- Appuyez sur la touche :  **Luminosité de l'écran**
- Sélectionnez la valeur souhaitée.


>> La luminosité de l'écran est adaptée immédiatement.

## 11.4 Tonalité

- Appuyez sur la touche : 
- Appuyez sur la touche :  **Tonalité**

### 11.4.1 Volume sonore général




Vous pouvez ici régler le volume sonore général de l'appareil de 0 à 100 %.

- Appuyez sur la touche :  **Volume sonore général**
- Sélectionnez la valeur souhaitée.

>> Le volume sonore général est adapté immédiatement.



### 11.4.2 Chargement / Demandes d'action






Vous pouvez ici régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir, lorsque vous devez charger l'appareil ou êtes invité à exécuter une action . Vous avez 37 tonalités au choix.

- Appuyez sur la touche :  **Demande chargement/action**
  - Appuyez sur la touche :  **Tonalité**
  - Cliquez sur la tonalité souhaitée.
    - > La tonalité est jouée.
  - Si vous voulez la désactiver, appuyez sur le bouton : **OFF**
  - Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche pour revenir à l'aperçu.
  - Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche : **Lecture continue ON**
  - Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche : **Lecture continue OFF**
    - > La zone **longueur de tonalité** est active.
  - Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
  - Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à la vue d'ensemble.

### 11.4.3 Fin de la phase du programme








Vous pouvez ici régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir lorsqu'une étape de programme est terminée. Vous avez 37 tonalités au choix.

- Appuyez sur la touche :  **Fin phase de programme**
- Appuyez sur la touche :  **Tonalité**
- Cliquez sur la tonalité souhaitée.

- > La tonalité est jouée.
- 4. Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**
- 5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu.
- 6. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
- 7. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
- > La zone  **longueur de tonalité** est active.
- 8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
- 9. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à la vue d'ensemble.






#### 11.4.4 Fin du temps de cuisson

Vous pouvez régler ici quelle tonalité ou mélodie doit retentir une fois le temps de cuisson terminé. Vous avez 37 tonalités au choix.


1. Appuyez sur la touche :  **Fin du temps de cuisson**
2. Appuyez sur la touche :  **Tonalité**
3. Cliquez sur la tonalité souhaitée.
  - > La tonalité est jouée.
4. Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**
5. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des tonalités.
6. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
7. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
- > La zone  **longueur de tonalité** est active.
8. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
9. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à la vue d'ensemble.

#### 11.4.5 Processus interrompu / erreur détectée

Vous pouvez ici régler quelle tonalité ou mélodie doit retentir quand une erreur a été détectée. Vous avez 37 tonalités au choix.

1. Appuyez sur la touche :  **Processus interrompu / erreur détectée**
2. Cliquez sur la tonalité souhaitée.
  - > La tonalité est jouée.
3. Si vous voulez la désactiver, appuyez sur la touche : **OFF**
4. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu.
5. Si vous désirez que la tonalité retentisse jusqu'à ce que l'appareil soit chargé ou que l'action soit confirmée, appuyez sur la touche :  **Lecture continue ON**
6. Si vous désirez que la tonalité ne soit active qu'un certain temps, appuyez sur la touche :  **Lecture continue OFF**
- > La zone  **longueur de tonalité** est active.



7. Réglez la durée sur une échelle de 0 à 180 secondes.
  8. Pour valider votre sélection, dans la barre d'icônes appuyez sur la touche : 
- >> Vous revenez alors à la vue d'ensemble.

## 11.5 Système de cuisson

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Système de cuisson**

### 11.5.1 Informations sur le type d'appareil

Vous voyez ici votre type d'appareil et la version du logiciel installée.



### 11.5.2 Mode démo

Vous pouvez basculer votre appareil en mode démo. Cette fonction est utile si vous souhaitez présenter les fonctionnalités de votre appareil sans rien y cuire.

1. Pour activer la fonction, appuyez et maintenez enfoncée la touche :  **ON**


>> Si le mode démo est activé, l'appareil redémarre. Le symbole  s'affiche en bas de l'écran.

## 11.6 Cuisson

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Cuire**

### 11.6.1 Cuisine du monde primaire


Dans la cuisine du monde primaire, les habitudes alimentaires culturelles sont traduites en répertoires de cuisson intelligents. Les paramètres de cuisson de ces répertoires de cuisson intelligents reflètent ces habitudes alimentaires et les plats sont préparés comme l'attendent les clients. Vous maîtrisez ainsi non seulement votre cuisine locale mais également toutes les cuisines du monde ! Le réglage est indépendant de la langue paramétrée.


1. Appuyez sur la touche :  **Cuisine du monde primaire**
2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde primaire souhaitée.

>> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les répertoires de cuisson intelligents qui correspondent à la cuisine du monde s'affichent. Les paramètres de cuisson des répertoires intelligents sont adaptés aux habitudes alimentaires culturelles.

### 11.6.2 Cuisine du monde secondaire

Vous pouvez ajouter une cuisine du monde supplémentaire à la cuisine du monde primaire. Vous pouvez ainsi préparer en même temps des plats typiques de 2 pays différents. Cela peut p. ex. être un avantage si vous souhaitez proposer une carte hebdomadaire spéciale ou une autre cuisine du monde dans votre restaurant.

1. Appuyez sur la touche :  **Cuisine du monde secondaire**
2. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde secondaire souhaitée.

>> La cuisine du monde est immédiatement enregistrée. Dans iCookingSuite, les répertoires de cuisson intelligents supplémentaires de la cuisine du monde secondaire s'affichent et sont signalés par . Les réglages des paramètres de cuisson sont en outre influencés par la cuisine du monde primaire [► 73].

## 11.7 Gestion des données

Veuillez noter que les fonctions de **gestion des données** ne sont disponibles que si vous branchez une clé USB sur votre appareil.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Gestion des données**

Vous pouvez adapter les réglages suivants :

- Exporter les données HACCP [► 74]
- Exporter le protocole des statistiques d'erreur [► 76]
- Exporter et importer les programmes [► 74]
- Exporter et importer les profils [► 75]
- Exporter et importer les réglages de base de l'appareil [► 75]

### 11.7.1 Exporter les données HACCP

Vous pouvez exporter ici sur une clé USB toutes les données HACCP saisies par l'appareil. Vous pouvez également transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking.

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

1. Appuyez sur la touche :  **Copie le protocole HACCP sur la clé USB**

>> Les données HACCP sont enregistrées sur la clé USB.

### 11.7.2 Exporter et importer les programmes

Ici, vous pouvez exporter et importer tous les programmes que vous avez créés.

#### Exporter les programmes

✓ Vous avez créé des programmes dans le mode programmation.

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

1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les programmes**

>> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

#### Importer les programmes

1. Connectez à l'appareil une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés.

2. Appuyez sur la touche :  **Importer les programmes**

>> Les programmes enregistrés sont importés et affichés dans le mode programmation.

### 11.7.3 Effacer tous les programmes

Ici, vous pouvez supprimer tous les programmes que vous avez créés.

1. Appuyez sur la touche : **Supprimer tous les programmes**

> Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les programmes.

2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 

>> Un message confirme que tous les programmes ont été supprimés.

### 11.7.4 Exporter et importer les images

Vous pouvez ici importer et exporter toutes les images que vous souhaitez affecter aux programmes et paniers. Les images doivent correspondre aux critères suivants :

- Type de fichier : PNG
- Profondeur de couleur : 3 x 8 Bit
- Taille de l'image : 130 x 130 px
- Taille du fichier : max. 50 kb

#### Importer les images

1. Enregistrez des images sur une clé USB dans un dossier intitulé **userpix**.

2. Branchez la clé USB à l'appareil.

3. Appuyez sur la touche :  **Importer les images**


>> Les images enregistrées sont importées.

**Exporter les images**


- ✓ Vous avez importé les images.
- ✓ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les images**
- >> Les images enregistrées sont stockées sur la clé USB.

**11.7.5 Supprimer toutes mes images**


Ici, vous pouvez supprimer toutes les images que vous avez importées.

- 1. Appuyez sur la touche : **Supprimer toutes mes images**
  - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les images .
- 2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
- >> Un message confirme que toutes vos images ont été supprimées.

**11.7.6 Exporter et importer les profils****Exporter les profils**


- ✓ Vous avez créé des profils.
- ✓ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les profils**
- >> Les programmes enregistrés sont stockés sur la clé USB.

**Importer les profils**

- 1. Connectez à l'appareil une clé USB sur laquelle les programmes ont déjà été exportés.
- 2. Appuyez sur la touche :  **Importer les profils**
- >> Les profils enregistrés sont importés et affichés dans l'espace Gestion des utilisateurs.

**11.7.7 Supprimer tous mes profils**


Ici, vous pouvez supprimer tous les profils que vous avez créés. Le profils prédéfinis ne seront toutefois pas supprimés.

- 1. Appuyez sur la touche : **Supprimer tous mes profils**
  - > Il vous sera demandé si vous voulez vraiment supprimer les profils.
- 2. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
- >> Un message confirme que tous vos profils ont été supprimés.

**11.7.8 Exporter et importer les réglages de base de l'appareil****Exporter les réglages de base de l'appareil**

- ✓ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.
- 1. Appuyez sur la touche :  **Exporter les réglages de base de l'appareil**
- >> Les réglages de base de l'appareil sont stockés sur la clé USB.

**Importer les réglages de base de l'appareil**

- 1. Connectez à l'appareil une clé USB sur laquelle les réglages de base de l'appareil ont déjà été exportés.
- 2. Appuyez sur la touche :  **Importer les réglages de base de l'appareil**
- >> Les réglages de base de l'appareil sont importés.

### 11.7.9 Supprimer toutes les données utilisateur

### 11.7.10 Exporter le protocole des statistiques d'erreur


Vous pouvez exporter ici le protocole des statistiques d'erreurs sur une clé USB.

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

1. Appuyez sur la touche :  **Copie le protocole de statistiques d'erreurs sur la clé USB**

>> Le protocole des statistiques d'erreurs est enregistré sur la clé USB.

## 11.8 Paramètres du réseau

1. Appuyez sur la touche : 

2. Appuyez sur la touche :  **Paramètres du réseau**

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi : Établir la connexion Wi-Fi [► 82]

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil au réseau : Établir la connexion réseau [► 81]

### 11.8.1 Wi-Fi

Vous pouvez intégrer ici votre appareil à un réseau Wi-Fi. Vous trouverez de plus amples informations ici : Établir la connexion Wi-Fi [► 82]

### 11.8.2 LAN en option

Vous trouverez ici comment connecter votre appareil au réseau : Établir une connexion réseau [► 81]

#### Réseau IP

Vous pouvez saisir ici l'adresse IP de votre appareil.

#### Passerelle

Vous pouvez saisir ici l'adresse IP de la passerelle.

#### Masque réseau IP

Vous pouvez saisir ici le masque réseau IP.

#### DNS 1

Saisissez l'adresse du serveur DNS primaire.

#### Adresse MAC

Vous pouvez afficher ici l'adresse MAC de votre appareil.


#### DHCP actif

Vous pouvez régler ici si le DHCP doit être activé ou non.

1. Pour activer la fonction, appuyez sur la touche : **ON**

>> L'adresse IP, la passerelle et le DNS sont configurés automatiquement.

## 11.9 Gestion des utilisateurs

1. Appuyez sur la touche : 

2. Appuyez sur la touche :  **Gestion des utilisateurs**





Vous trouverez ici comment créer, modifier des profils et les transférer sur d'autres appareils : Gestion des profils et des droits [► 78]

## 11.10 Service

1. Appuyez sur la touche : 

- Appuyez sur la touche :  **Service**

Les informations suivantes sont à votre disposition :

- Informations sur le type d'appareil
- ChefLine [▶ 89] 
- Hotline - Service [▶ 89] 
- Niveau de service 
  - Cette fonction est uniquement à disposition des Service Partners RATIONAL.
- Info mise à jour logiciel [▶ 77] 
- Version du logiciel installée [▶ 77]

### 11.10.1 Informations sur le type d'appareil

Vous trouverez ici le nom de votre appareil ainsi que la version logicielle qui est installée.

### 11.10.2 Info mise à jour logiciel

Vous voyez ici quelle version du logiciel est installée sur votre appareil. Si vous avez connecté l'appareil à ConnectedCooking et activé la fonction **Télécharger automatiquement les mises à jour du logiciel**, les mises à jour du logiciel seront à votre disposition automatiquement. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exécuter automatiquement les mises à jour du logiciel [▶ 84] Lorsqu'une mise à jour du logiciel est à disposition, la version actuelle du logiciel est affichée et la touche **Démarre l'installation** activée.

- Appuyez sur la touche : **Démarre l'installation**

>> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil redémarré.

### 11.10.3 Version du logiciel installée

Vous trouverez ici toutes les informations sur la version installée du logiciel et les packs d'aide installés.

## 11.11 ConnectedCooking

- Appuyez sur la touche : 
- Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**






Vous trouverez ici comment connecter votre appareil à ConnectedCooking et les fonctions à votre disposition : ConnectedCooking [▶ 83]

## 12 Gestion de la cuisine

### 12.1 Gestion des profils et des droits


Vous pouvez regrouper les utilisateurs en profils et attribuer des autorisations d'accès à ces profils. Un profil ne pouvant être supprimé est attribué par défaut à votre appareil. Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 profils supplémentaires.

#### 12.1.1 Créer un nouveau profil

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Profil utilisateur**
3. Appuyez sur la touche : **Ajouter un nouveau profil**
4. Si vous souhaitez créer un profil à partir d'un profil déjà existant, appuyez sur le bouton : **depuis un profil déjà existant**
5. Si vous souhaitez créer un profil à partir d'un modèle de profil, appuyez sur la touche : **depuis un modèle de profil**
  - > Un message s'affiche et vous indique que le nouveau profil a été créé avec succès.
6. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.
7. Appuyez sur la touche :  **Modifier le profil**
8. Appuyez sur la touche :  **Nouveau profil**









#### Adapter les paramètres du profil

1. Appuyez sur la touche :  **Paramètres du profil**
2. Pour attribuer un nom au profil, appuyez sur la touche :  **Modifier le nom du profil**
3. Saisissez un nom clair au profil et appuyez sur la touche Entrée du clavier.
  - > Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
4. Pour attribuer un mot de passe au profil, appuyez sur la touche :  **Modifier le mot de passe du profil**
5. Saisissez un mot de passe et appuyez sur la touche Entrée du clavier. Archivez le mot de passe et protégez-le de l'accès de tiers non autorisés. Si vous avez oublié le mot de passe, vous ne pourrez plus consulter les réglages. Dans ce cas, veuillez contacter votre partenaire S.A.V. RATIONAL.
  - > Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
6. Pour attribuer une langue d'interface utilisateur au profil, appuyez sur la touche :  **Modifier la langue**
7. Parcourez la liste et sélectionnez la langue souhaitée.
  - > Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
8. Pour attribuer si le profil doit être l'utilisateur principal ou un profil avec des droits restreints, appuyez sur la touche :  **Modifier le type de profil**
9. Sélectionnez  **Utilisateur principal** lorsque le profil utilisateur doit avoir tous les droits d'édition sur les profils. Si vous sélectionnez ce type de profil, tous les utilisateurs ont accès à toutes les fonctions de l'appareil
10. Sélectionnez  **Utilisateur restreint** lorsque le profil utilisateur doit avoir des droits restreints. Si vous sélectionnez ce type de profil, vous pouvez masquer tous les éléments de l'interface utilisateur, à l'exception des favoris.
  - > Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
11. Pour attribuer une cuisine du monde primaire au profil, appuyez sur la touche :  **Modifier la cuisine du monde primaire**
12. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde primaire souhaitée.
  - > Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
13. Pour attribuer une cuisine du monde secondaire au profil, appuyez sur la touche :  **Modifier cuisine du monde secondaire**





14. Parcourez la liste et sélectionnez la cuisine du monde secondaire souhaitée.
  - > Vous revenez alors à l'aperçu du profil.
15. Si vous souhaitez masquer tous les éléments de l'interface utilisateur à l'exception des favoris, appuyez derrière **Masquer tous les éléments à l'exception de favoris**, sur la touche : **ON**
16. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.

### Adapter la barre de menu



Définissez les fonctions et les assistants intelligents qui doivent être affichés dans la barre de menu.

1. Appuyez sur la touche :  **Adapter la barre de menu**
2. Si vous souhaitez masquer une fonction ou des assistants intelligents, derrière les éléments suivants, appuyez sur la touche : **OFF**
  - Accueil 
  - Modes manuels 
  - iCookingSuite 
  - iZoneControl 
  - Mode programmation 
  - Assistant de recherche 
1. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.

### Droit d'accès aux paramètres de cuisson





1. Appuyez sur la touche :  **Droits d'accès aux paramètres de cuisson**
2. Pour permettre au profil utilisateur de modifier les paramètres de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur la touche :  **accessible**
3. Pour empêcher le profil utilisateur de modifier les paramètres de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur la touche :  **caché**
1. Dans la barre d'icônes, appuyez sur la touche  pour revenir à l'aperçu des profils utilisateurs.



## 12.1.2 Activer le profil

- ✓ Vous avez créé un profil [► 78].
- 1. Appuyez sur la touche :  **Activer le profil**
- 2. Sélectionnez le profil souhaité.
- 3. Si vous avez attribué un mot de passe au profil, saisissez le mot de passe.
- 4. Pour confirmer cette action, appuyez sur la touche : 
- >> Le profil est activé immédiatement.
- >> Lorsque vous ouvrez l'écran d'accueil, le profil activé s'affiche. Si vous avez affiché plusieurs profils, vous pouvez faire défiler la liste. Pour créer un nouveau profil [► 78], appuyez sur la touche : +

## 12.1.3 Transférer le profil sur d'autres appareils

Vous pouvez transférer les profils que vous avez créés sur d'autres appareils :




- ✓ Vous avez branché une clé USB sur l'appareil.
- 1. Appuyez sur la touche : 
- 2. Appuyez sur la touche :  **Profil utilisateur**
- 3. Appuyez sur la touche :  **Exporter le profil**
  - > Tous les profils créés sont chargés sur la clé USB.
- 4. Connectez à un autre appareil la clé USB qui contient les profils téléchargés.
- 5. Appuyez sur la touche : 

6. Appuyez sur la touche :  **Gestion des utilisateurs**
  7. Appuyez sur la touche :  **Importer le profil**
- >> Tous les profils sont chargés sur l'appareil et affichés après une brève attente.

### 12.1.4 Supprimer le profil

Vous pouvez supprimer tous les profils à l'exception du profil attribué par défaut à l'administrateur.

- ✓ Vous avez créé un profil [► 78].

  1. Appuyez sur la touche :  **Modifier le profil**
  2. Sélectionnez le profil souhaité.
  3. Appuyez sur la touche :  **Paramètres du profil**
  4. Appuyez sur la touche :  **Supprimer le profil**

>> Le profil est supprimé.

## 12.2 Gestion de l'hygiène

### 12.2.1 Données HACCP enregistrées

Les données HACCP suivantes sont enregistrées par charge :

- Numéro de charge
- Type d'appareil
- Numéro de série
- Version du logiciel
- Date et heure
- Valeur théorique de la température à coeur
- Température à coeur mesurée
- Durée (hh:mm:ss)
- Unité de température
- Raccordement à une installation d'optimisation d'énergie
- Nom du cycle de cuisson
- Changement de mode de cuisson
- Partie gauche / droite de la cuve
- Température de cuisson
- Modification de la position du couvercle de la cuve
- Résistances chauffantes actives




### 12.2.2 Exporter les données HACCP

Les données HACCP sont stockées pendant 40 jours sur l'appareil. Pendant cette période, vous pouvez télécharger les données. Vous trouverez de plus amples informations ici : Exporter les données HACCP [► 74]

### 12.2.3 Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez votre appareil à ConnectedCooking, vous pouvez sélectionner le transfert automatique des données HACCP à ConnectedCooking à la fin d'un répertoire de cuisson.

- ✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 83].

  1. Appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
  3. À côté de **Transfert automatique des données HACCP** appuyez sur la touche :  **ON**



>> Les données HACCP seront automatiquement transférées à la fin d'un répertoire de cuisson. Vous pouvez consulter les données sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) ou dans l'appli ConnectedCooking.

## 12.3 Connecter des appareils à un réseau

Les possibilités suivantes sont à votre disposition lorsque vous connectez vos appareils :

- Surveiller les appareils à distance.
- Connecter les appareils avec ConnectedCooking.

### 12.3.1 Brancher le câble Ethernet

Votre appareil est équipé en option d'une connexion réseau. Pour connecter votre appareil au réseau et garantir qu'il soit protégé de tous côtés contre les projections d'eau, utilisez un câble Ethernet avec les caractéristiques suivantes :

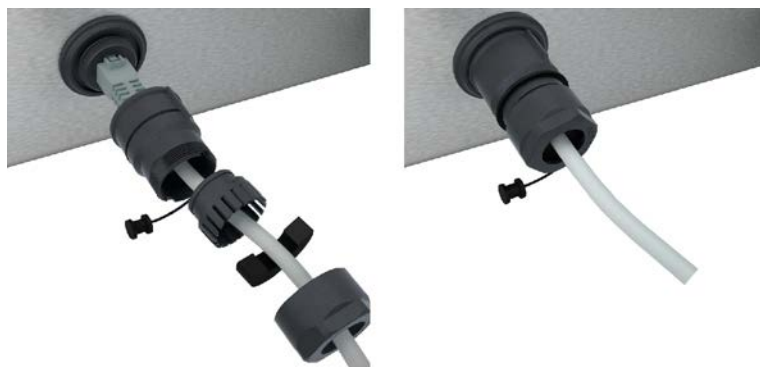
- Câble Ethernet catégorie 6
- Connecteur d'une longueur maximale de 45 mm
- Connecteur d'un diamètre de 18,5 mm
- Câble d'un diamètre de 5,5 et 7,5 mm

#### ⚠ ATTENTION

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

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




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



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

### 12.3.2 Établir la connexion réseau








✓ Vous disposez de toutes les données pour la connexion réseau.

1. Appuyez sur la touche : 
2. Appuyez sur la touche :  **Paramètres du réseau**
3. Appuyez sur la touche :  **LAN**
4. Appuyez sur la touche : **IP Réseau IP**
5. Saisissez l'adresse IP.
6. Appuyez sur la touche : **IP Passerelle IP**
7. Saisissez l'adresse de la passerelle IP.

8. Appuyez sur la touche : **IP Masque réseau IP**
9. Saisissez le masque réseau IP.
10. Si vous souhaitez faire attribuer la configuration réseau aux clients par un serveur, activez le DHCP. Appuyez sur la touche : **IP ON**
  - > L'adresse IP, la passerelle et le DNS sont maintenant configurés automatiquement.
11. Appuyez sur la touche : **IP DNS 1 (favori)**
12. Saisissez l'adresse du serveur DNS.

### 12.3.3 Établir la connexion Wi-Fi

Si vous souhaitez connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi qui vous oblige à vous connecter via un site web, aucune connexion Wi-Fi ne peut être établie.

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


### 12.3.4 Surveiller l'appareil à distance via ConnectedCooking

Si vous avez connecté votre appareil à ConnectedCooking, vous pouvez le surveiller à distance via l'appli ConnectedCooking ou sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

#### Sans smartphone

- ✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 83].
- 1. Connectez-vous sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).
- 2. Sélectionnez : **Gestion > Mes appareils**
  - > Une vue d'ensemble de tous les appareils enregistrés est affichée.
- 3. Appuyez sur la touche : Symbole d'un appareil photo
- >> L'écran d'accueil de l'appareil est affiché. Vous pouvez maintenant consulter l'écran de l'appareil via l'interface web.

#### Avec smartphone

- ✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 83].
- ✓ Vous avez installé l'appli ConnectedCooking sur votre smartphone.
- 1. Lancez l'appli ConnectedCooking.
- 2. Appuyez sur la touche : 
- 3. Sélectionnez : **Mes appareils**

- > Une vue d'ensemble de tous les appareils enregistrés est affichée.
- 4. Sélectionnez l'appareil souhaité.
- 5. Appuyez sur la touche : Symbole d'un appareil photo
- >> L'écran d'accueil de l'appareil est affiché. Vous pouvez maintenant consulter l'écran de l'appareil via votre smartphone.

## 12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking est la solution de mise en réseau ultra moderne de RATIONAL. Que vous possédiez un ou plusieurs appareils RATIONAL, ConnectedCooking vous ouvre de nouvelles possibilités d'applications très pratiques. La seule chose que vous avez à faire est de connecter votre appareil RATIONAL à un réseau et de vous enregistrer sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

Dans ConnectedCooking, vous voyez en un seul coup d'œil le statut en ligne, les statistiques d'exploitation et si les consignes HACCP ont été respectées. Les fonctionnalités suivantes sont en outre à disposition :

- **Notifications push**

Notifications concernant le chargement, la fin du processus de cuisson ou la nécessité de procéder à l'entretien... Toutes les informations vous sont envoyées en temps réel où vous le souhaitez.

- **Transférer et gérer les répertoires de cuisson**

Transférez automatiquement les répertoires de cuisson ayant fait leurs preuves sur tous les appareils de votre entreprise.


- **Mises à jour automatiques du logiciel**

Les mises à jour du logiciel sont toujours mises à votre disposition gratuitement et automatiquement.


Vous trouverez en outre sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) des bibliothèques de recettes complètes, des trucs et astuces de nos professionnels ainsi que de nombreuses vidéos d'application.

### 12.4.1 Connecter l'appareil à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez l'appareil à ConnectedCooking, les fonctionnalités suivantes sont à disposition :

- Transférer automatiquement les données HACCP à ConnectedCooking [► 80]
- Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking [► 89]
- ✓ vous avez établi une connexion réseau.
- ✓ Vous vous êtes enregistré sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).
- 1. Appuyez sur la touche : 
- 2. Appuyez sur la touche : **ConnectedCooking**
- 3. Appuyez à côté de **Connecter** sur la touche : **ON**
  - > Après une brève attente, un code PIN à neuf chiffres et un code QR s'affichent. Si vous n'avez pas de smartphone sous la main, vous pouvez vous enregistrer sur [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com). Si vous n'avez pas de smartphone sous la main, vous pouvez scanner le code QR.

#### Enregistrement sans smartphone

1. Notez le code PIN.
  2. Connectez-vous sur [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).
  3. Cliquez sur l'icône : **Gestion des appareils**
  4. Sélectionnez : **Vue d'ensemble des appareils**
  5. Cliquez sur l'icône : Croix rouge avec +
  6. Indiquez un nom d'appareil dans le champ **Nom**.
  7. Indiquez le PIN affiché sur l'appareil dans le champ **clé d'activation**.
- >> L'appareil s'affichera rapidement dans l'aperçu des appareils de ConnectedCooking.
- >> Vous verrez à l'écran que l'appareil est connecté au serveur ConnectedCooking. Le symbole  s'affiche en bas de l'écran.

>> Vous recevez un e-mail vous confirmant que l'appareil a bien été enregistré.


#### Enregistrement avec smartphone

✓ Vous avez installé une appli sur votre smartphone avec laquelle vous pouvez scanner des codes QR.

✓ Vous avez installé l'appli ConnectedCooking sur votre smartphone.

1. Scannez le code QR.

>>

>> L'appareil indiquera rapidement qu'il est connecté au serveur ConnectedCooking. Le symbole  s'affiche en bas de l'écran.

>> L'appareil s'affiche dans l'aperçu des appareils de ConnectedCooking.

>> Vous recevez un e-mail vous confirmant que l'appareil a bien été enregistré.

## 12.5 Effectuer une mise à jour du logiciel

#### Mises à jour automatiques du logiciel via ConnectedCooking

✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking.

1. Appuyez sur la touche : 

2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**

3. Pour télécharger automatiquement la fonction **Mises à jour du logiciel**, appuyez sur la touche :  **ON**

4. Appuyez sur la touche : 

5. Appuyez sur la touche :  **Service**

6. Appuyez sur la touche :  **Info mise à jour logiciel**

7. Appuyez sur la touche : Démarre l'installation

>> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil redémarré.

#### Mise à jour du logiciel via une clé USB

✓ Vous avez branché sur l'appareil une clé USB qui contient une mise à jour du logiciel.

✓ Un message s'affiche vous avertissant qu'une mise à jour du logiciel a été détectée.

1. Validez le message avertissant du démarrage de la mise à jour du logiciel.

>> La mise à jour du logiciel est exécutée et l'appareil redémarré.

## 13 Entretien

### INFORMATION

#### Les règles d'hygiène ne peuvent être respectées qu'avec un support d'étanchéité

Avec un pied réglable d'une hauteur de 45 mm, il est impossible de procéder à un nettoyage optimal de la zone située sous l'appareil. L'appareil doit donc être posé sur un support d'étanchéité. Le support d'étanchéité évite que des aliments ou des liquides ne s'insèrent sous l'appareil. L'utilisation de pieds plus bas dans le cadre du champ d'application de la norme EN1672-2 est uniquement autorisée avec un concept de nettoyage.

### 13.1 Consignes de sécurité générales

- Avant les travaux de nettoyage, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
- Pour nettoyer l'appareil, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.
- Éliminez tous les produits d'entretien et les résidus de produits d'entretien avant de chauffer l'appareil pour y faire cuire les aliments.

### 13.2 Intervalles de nettoyage

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuve</li> <li>▪ Vanne de cuve</li> <li>▪ Crépine</li> <li>▪ Sonde de température à cœur</li> <li>▪ Joint du couvercle de la cuve</li> <li>▪ Remplissage automatique de l'eau</li> <li>▪ Douchette</li> <li>▪ Accessoires</li> </ul>
Chaque semaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Parties extérieures de la cuve</li> <li>▪ Tableau de commande</li> <li>▪ Éléments en plastique</li> </ul> Pour les systèmes avec l'option de cuisson sous pression : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Système de verrouillage</li> <li>▪ Système de cuisson sous pression</li> </ul>
Chaque trimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Port USB</li> <li>▪ Prise de courant</li> </ul>

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

### 13.3 Produits d'entretien

#### Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve au vinaigre blanc pour faire disparaître les traces de calcaire ou les décolorations.

### Produits d'entretien inappropriés

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

- Détergents abrasifs
- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.
- Éponge pour casseroles avec côté abrasif
- Paille de fer
- Outils acérés ou pointus

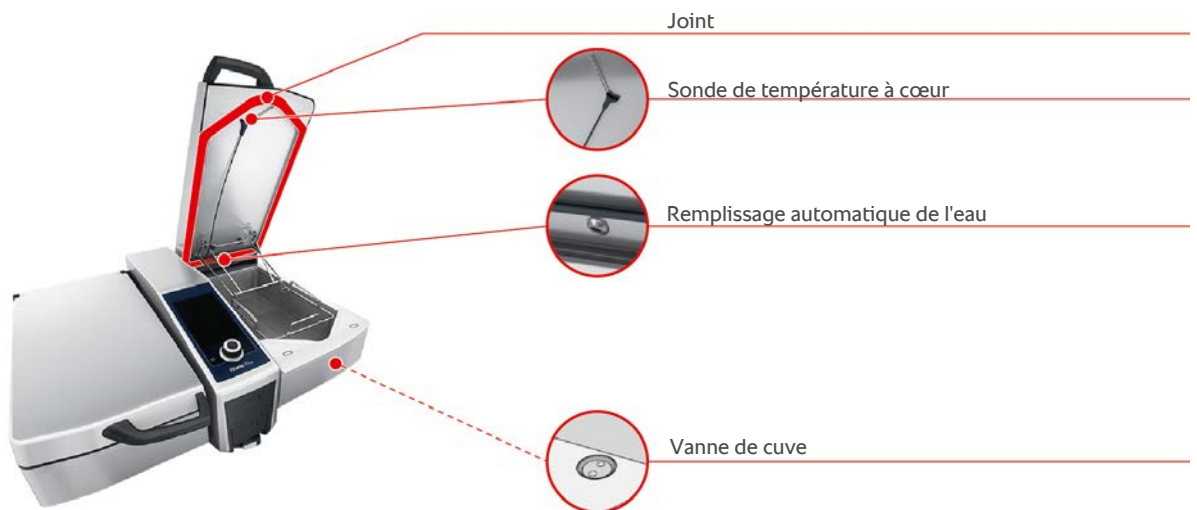
## 13.4 Nettoyer la cuve

### ⚠ ATTENTION

**Si le fond de la cuve est chaud, l'eau de nettoyage froide peut vite monter en température et être projetée à l'extérieur de la cuve.**

Vous pouvez vous ébouillanter si vous entrez en contact avec les projections d'eau bouillante.

1. Laissez refroidir la cuve. N'essayez pas d'accélérer le refroidissement de la cuve avec de l'eau froide ou de la glace.



### Nettoyer l'intérieur de la cuve

1. Nettoyez la cuve en insistant sur les recoins et les bords.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, féculé et blancs d'œuf.
3. Pour éliminer les traces tenaces de calcaire ou les décolorations, faites bouillir du vinaigre blanc dilué.
4. Videz le vinaigre dilué puis rincez abondamment la cuve à l'eau claire.

### Nettoyer l'extérieur de la cuve

1. Ne nettoyez l'extérieur de la cuve que quand celle-ci est baissée.
2. Nettoyez l'extérieur de la cuve avec une éponge douce.
3. Lors du nettoyage, veillez à uniquement verser de l'eau sur l'appareil par le haut.

### Nettoyer le joint du couvercle de la cuve

1. Nettoyez le joint du couvercle de la cuve avec une éponge douce.
2. Nettoyez surtout la rigole située entre les lèvres du joint, dans laquelle de l'eau peut s'accumuler.

### Nettoyer la sonde de température à cœur

1. Nettoyez la sonde de température à cœur et son câble avec une éponge douce.

### Nettoyer les crépines

Veillez tenir compte du fait que les appareils sans système de cuisson sous pression ont une crépine. Les appareils équipés d'un système de cuisson sous pression ont deux crépines.

1. Sortez la crépine à la main et sans outil.
2. Nettoyez le logement de la crépine avec la douchette.
3. Nettoyez la crépine à l'aide de la douchette ou dans le lave-vaisselle.
4. Remettez la crépine en place.

### Nettoyer le remplissage automatique d'eau

1. Nettoyez le remplissage automatique d'eau matin et soir avec une éponge douce et du détergent.

### Nettoyer la vanne de cuve

1. Ouvrez la vanne de cuve.
2. Dévissez la vanne de cuve.
3. Nettoyez l'ouverture, le couvercle et le joint de la vanne de cuve avec une éponge.
4. Revissez la vanne de cuve.





## 13.5 Nettoyer la douchette

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

## 13.6 Nettoyer le tableau de commande

Si votre appareil est équipé d'un tableau de commande verrouillable, vous devez d'abord l'ouvrir ainsi que la protection avant de pouvoir nettoyer le tableau de commande.

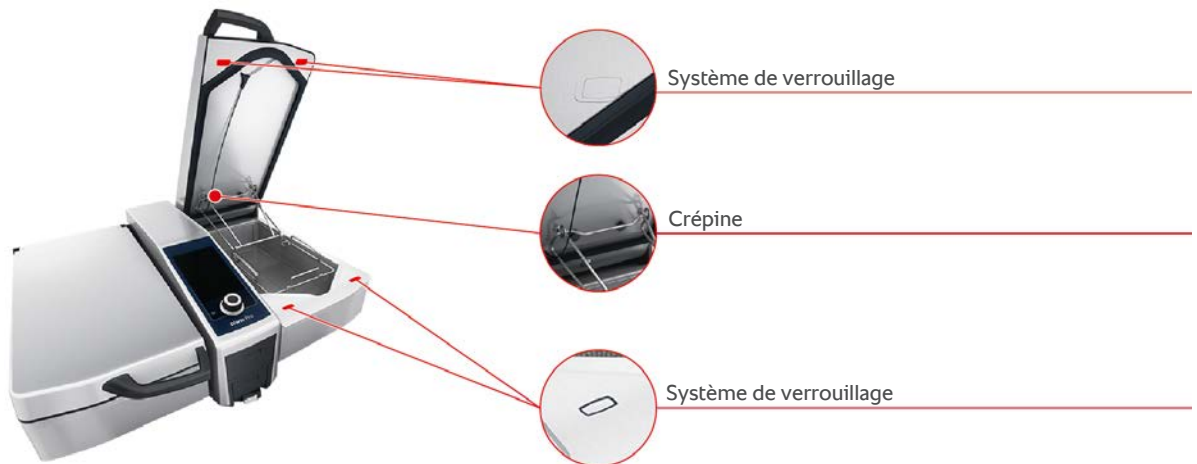
Verrouillez l'écran avant de le nettoyer. Vous évitez ainsi le démarrage de répertoires de cuisson, l'exécution d'actions ou l'accès à des fonctions involontaires.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée : 
  - > Au bout de quelques secondes, le verrouillage de l'écran est activé et le symbole s'affiche : 
2. Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux.
3. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur la touche ci-contre tout en la maintenant enfoncée : 
  - > Ce symbole s'affiche : 
4. **⚠ ATTENTION ! Risque de coupure ! La molette de sélection rapide est coupante. Portez des gants de protection lorsque vous nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette.** Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
5. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
6. Réinsérez la molette de sélection rapide.



## 13.7 Nettoyer les accessoires

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

## 13.8 Nettoyer les appareils équipés d'un système de cuisson sous pression (en option)



### Nettoyer le système de cuisson sous pression

1. Nettoyez la cuve [► 86].
2. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau de remplissage min.
3. Fermez le couvercle de la cuve.
4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche : 
5. Appuyez sur la touche : 
6. Réglez le paramètre de cuisson **Temps de cuisson** sur 5 minutes.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

### Nettoyer le système de verrouillage

1. Ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Nettoyez le système de verrouillage et les renforcements avec une brosse humide.

### Nettoyer les crépines

1. Enlevez les crépines à la main et sans outil.
2. Nettoyez l'ouverture des crépines avec la douchette.
3. Nettoyez les crépines avec la douchette ou dans le lave-vaisselle.
4. Remettez les crépines en place.




## 14 Inspiration et aide

### 14.1 Fonction d'aide sur l'appareil

Ce mode d'emploi ainsi que de nombreux exemples d'applications, en provenance du monde entier, sont également disponibles sur l'appareil, sous forme de guide d'utilisation. Les exemples d'applications vous montrent quels aliments sont les mieux adaptés à la préparation avec un cycle de cuisson intelligent. Vous trouverez également des informations sur les quantités chargées et sur l'utilisation d'accessoires spéciaux.

L'appareil offre une fonction d'aide contextuelle. Cela signifie que le contenu de l'aide s'affiche en fonction de la zone affichée sur l'écran.

1. Appuyez sur la touche : 
- > L'aide s'ouvre et affiche le contenu approprié.

### 14.2 Assistance téléphonique

#### ChefLine®

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

#### RATIONAL Service Partner



Nos appareils sont fiables et durent longtemps. Si un souci technique devait toutefois survenir, les RATIONAL Service Partners vous fourniraient une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence pendant les weekends inclus. Vous trouverez le numéro sur le site [rational-online.com](http://rational-online.com).

### 14.3 Aide en cas d'intervention

#### 14.3.1 Transférer automatiquement les données de maintenance à ConnectedCooking

Lorsque vous connectez votre appareil à ConnectedCooking, vous pouvez sélectionner le transfert automatique des données de maintenance à ConnectedCooking à intervalles réguliers.

- ✓ Votre appareil est connecté à ConnectedCooking [► 83].

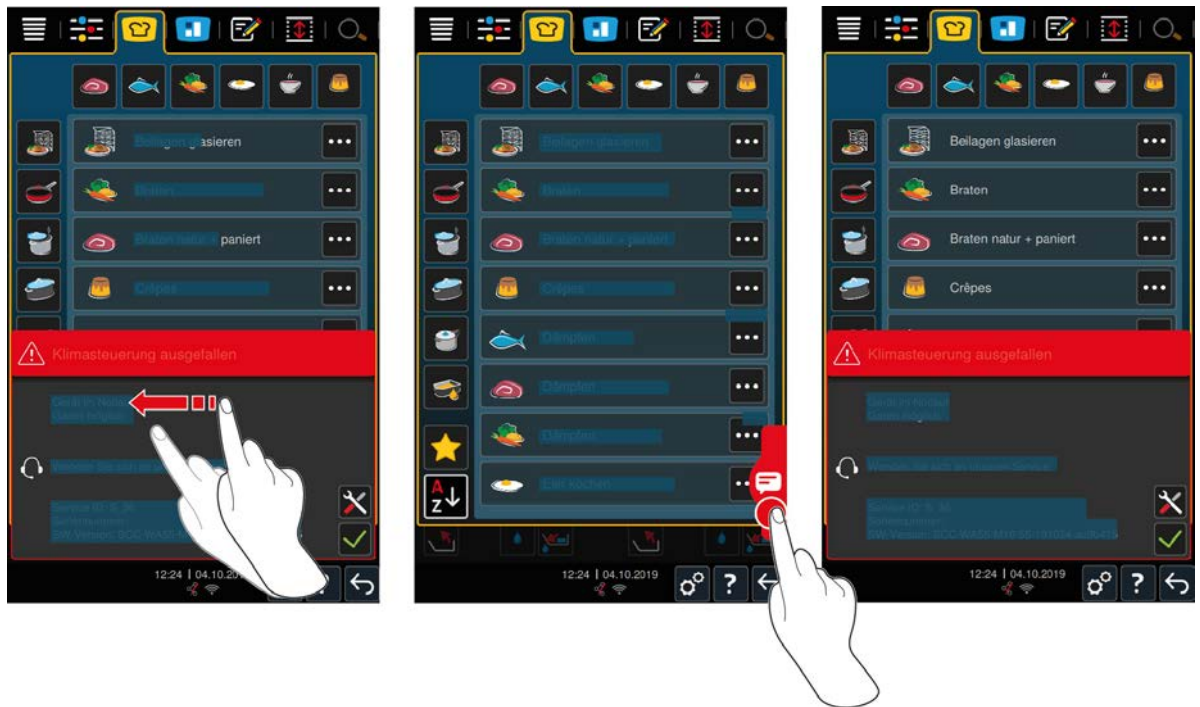
1. Appuyez sur la touche : 
  2. Appuyez sur la touche :  **ConnectedCooking**
  3. À côté de **Transfert automatique des données de maintenance**, appuyez sur la touche : **ON**
- >> Les données de maintenance sont automatiquement transférées à ConnectedCooking. Vous pouvez consulter les données sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) ou dans l'appli ConnectedCooking.

#### 14.3.2 Consulter les données de maintenance

Vous pouvez consulter les données de service dans les réglages. Vous trouverez de plus amples informations ici : Service [► 76]

### 14.4 Résolution de problème

Si vous voyez apparaître un message d'erreur, vous pouvez le glisser sur le côté avec le doigt en attendant une assistance. Le message d'erreur est réduit et représenté sur le côté par un symbole rouge. Appuyez sur ce symbole pour afficher le message d'erreur de nouveau en grand.



Veillez contacter votre RATIONAL Service Partner en cas de message d'erreur quel qu'il soit. Conservez toujours le numéro de série de votre appareil ainsi que le numéro de version du logiciel installé. Les deux informations sont disponibles dans le message d'erreur.

#### 14.4.1 Messages pendant la cuisson

Message d'erreur	Texte du message
Erreur système de mesure de la température	–
Erreur système de mesure de la température	Chauffage impossible.
Erreur système de mesure de la température de la cuve	Applications de rôtisserie uniquement disponibles.
Erreur sonde de température à cœur	Cuisson possible sans sonde de température à cœur. Cuisson sous pression impossible.
Erreur système d'entraînement de la cuve	Vérifiez si un objet se trouve sous la cuve et la bloque. Ôtez l'objet.
Erreur système d'entraînement du couvercle	Vérifiez si un objet se trouve sous le couvercle et le bloque. Ôtez l'objet.
Erreur vanne de cuve	Attention possibilité d'écoulement de l'aliment. Applications de rôtisserie uniquement disponibles.
Erreur entraîneur de la vanne de cuve	Applications de rôtisserie uniquement disponibles.
Erreur circuit hydraulique	Fermer le robinet !
Erreur circuit hydraulique	Vérifiez l'alimentation en eau. Possibilité de cuisson sans alimentation automatique en eau.
Erreur circuit hydraulique	Veillez vérifier l'alimentation en eau / eau chaude. Possibilité de cuisson sans alimentation automatique en eau.
Erreur communication système	–
Erreur configuration des appareils	–
Erreur chaîne de sécurité	Application(s) de cuisson arrêtée(s)

#### 14.4.2 Messages pendant la cuisson sous pression (option)

Les messages suivants peuvent s'afficher en plus si votre appareil est équipé de l'option cuisson sous pression.

Message d'erreur	Texte du message
Erreur position du couvercle	Cycle de cuisson sous pression arrêté. Décompression en cours.
Erreur commande verrouillage et vanne de cuve	Attention perte de cuisson possible. Applications de rôtisserie uniquement disponibles.
Erreur commande verrouillage et vanne de cuve	Ouvrir le couvercle et rentrer le système de verrouillage !
Erreur commande verrouillage et vanne de cuve	Cycle de cuisson sous pression arrêté. Décompression en cours.
Erreur mesure de la pression	Ouvrir le couvercle, redémarrer la cuisson sous pression.
Erreur mesure de la pression	Cuisson sous pression impossible.
Erreur cuisson sous pression	Cycle de cuisson sous pression arrêté. Décompression en cours. Aliment lié ? Trop peu d'eau ? Trop rempli ? Crépines sales ?
Erreur vanne de pression	Cuisson sous pression impossible.

### 14.4.3 La prise de courant ne fonctionne plus

Si la prise de courant ne fonctionne plus, contactez votre partenaire S.A.V. agréé.

## 15 Entretien

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les travaux d'entretien suivants :

- Remplacer le joint du couvercle de la cuve [► 92]
- Remplacer le joint de la vanne de cuve [► 92]

Si le câble secteur de votre appareil est défectueux, il ne peut être remplacé que par RATIONAL ou par votre RATIONAL Service Partner.

### 15.1 Consignes de sécurité générales

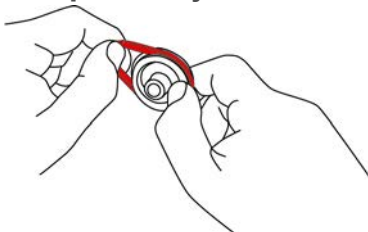
- Portez des gants de protection pour éviter de vous couper aux bords tranchants du boîtier métallique.
- Si vous utilisez un outil acéré ou pointu pour remplacer le joint, vous risquez d'endommager l'appareil et vous ne pourrez plus atteindre des résultats de cuisson optimaux.

### 15.2 Remplacer le joint du couvercle de la cuve



1. Ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Retirez le joint du couvercle de la cuve de son logement, à la main et sans outil.
3. Nettoyez le logement du joint avec une éponge douce.
4. Humidifiez la lèvres de retenue du joint neuf avec de l'eau savonneuse.
5. Enfoncez d'abord les bords du joint dans le bords de son logement.
6. Puis enfoncez le reste du joint dans son logement.
7. Assurez-vous que le nouveau joint est parfaitement positionné dans le renforcement du couvercle de la cuve.

### 15.3 Remplacer le joint de la vanne de cuve



1. Ouvrez la vanne de cuve. [► 21]
2. Dévissez la vanne de cuve.
3. Retirez le joint à la main et sans outil.
4. Nettoyez l'ouverture, et le couvercle de la vanne de cuve avec une éponge.

5. Insérez le nouveau joint.
6. Revissez la vanne de cuve.

## 16 Mise hors service et élimination

### 16.1 Mise hors service

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

### 16.2 Élimination



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

### 16.3 Éliminer l'huile et la graisse

#### INFORMATION

##### Huile et graisse éliminées de manière non conforme

Si vous éliminez l'huile ou la graisse via le conduit d'écoulement de la cuve, les eaux usées seront encrassées et les conduites d'évacuation des eaux usées du bâtiment, détériorées.

1. N'éliminez jamais l'huile ou la graisse via le conduit d'écoulement.

Respectez les prescriptions légales en matière d'élimination de l'huile ou de la graisse.

## 17 Caractéristiques techniques

Veuillez également respecter les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située à l'intérieur de la console.

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 2-XS	110 kg
Poids (sans emballage) Type 2-S	139 kg
Puissance max. de la prise de courant	2,3 kW
Protection max. de la prise de courant	10 A
Classe de protection	VCC 50
Conditions ambiantes	10 – 40 °C
Émission de bruit aérien	≤ 70 dBA
Fréquence et puissance d'émission max. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Standard Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n

### 17.1 Appareils avec cuisson sous pression (en option)

Veuillez respecter les écarts de poids des appareils équipés de l'option de cuisson sous pression.

	Valeur
Poids (sans emballage) Type 2-S	154 kg

### 17.2 Types et noms des modèles

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

Type	Nom du modèle
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S avec l'option Cuisson sous pression	LMX.200BE

### 17.3 Autocollants

Les autocollants suivants sont apposés sur l'appareil :

 Mise en garde contre des tensions dangereuses

 Compensation de potentiel

### 17.4 Acrylamide dans les denrées alimentaires.

Conformément au Règlement (EU) 2017/2158 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, la température au sein des processus de cuisson manuels et intelligents employant la friture est prédéfinie sur 175 °C. En tant que fabricant, RATIONAL garantit que la température réglée est respectée au degré près et que sa valeur théorique n'est pas dépassée.

En fonction du produit, la température peut être inférieure à 175 °C afin de réduire la teneur en acrylamide. Veuillez prendre les mesures nécessaires dans votre établissement afin de garantir le respect des valeurs seuils d'acrylamide.

Vous pouvez augmenter la température des huiles ou graisses au dessus de 180 °C à vos propres risques.

### 17.5 Conformité

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

- Directive 2006/42/UE relative aux machines
- Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, y compris 2015/863/EU

Cet appareil est conforme aux normes européennes suivantes :

- EN 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017
- EN 60335-2-39:2002 + A1
- EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:2009
- EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- EN 61000-4-4:2012
- EN 61000-4-5:2014
- EN 61000-4-6:2014
- EN 61000-4-11:2004
- EN 55014-1:2017
- EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000



## 18 Informations réglementaires

低功率警語:

- 經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能
- 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

# Index

## Symboles

Cuire un aliment sous pression (option) 51

## A

Accessoires spéciaux 89  
Aide en ligne 89  
Ajouter de l'huile 37  
Allumer l'appareil 13

## B

Cuisson basse température 29  
Braisier  
Poisson 29  
Viande 28

## C

Charger l'appareil 37  
Chauffer  
Lait 32  
Clarifier  
Potages 31  
Sauces 31  
Cockpit 39  
Confire  
Légumes et garnitures 30  
Poisson 29  
Viande 28  
ConnectedCooking  
Commander l'appareil avec un smartphone 82  
Commander les appareils sans smartphone 82  
Enregistrer l'appareil avec un smartphone 84  
Enregistrer l'appareil sans smartphone 83  
Consistance 37  
Consommés 31  
Crêpes 31  
Crêpes / blinis 31  
Cuire  
Sucre 32  
Cuisson basse température  
Ragoût cuit de nuit 28  
Cuisson basse température 28  
Cuisson délicate 42  
Cuisson Delta-T 36  
Cuisson minute  
Viande 28  
Cuisson sous vide  
Légumes et garnitures 30  
Poisson 29  
Viande 28  
Cuisson vapeur

Desserts et entremets 32  
Légumes et garnitures 29  
Poisson 29  
Viande 28

## D

Décompression 50  
Déglacer 37  
Degré de rissolage 35  
Déverrouiller le couvercle de la cuve 50, 51  
Douchette 24  
Types de jets 24

## E

Émincés 28  
Entretien  
Accessoires 87  
Joint 86  
Nettoyer les crépines 87  
Remplissage automatique d'eau 87  
Sonde de température à cœur 86  
Tableau de commande 87  
Vanne de cuve 87  
Épaisseur du produit à cuire 36  
Éteindre l'appareil 13  
Exemples d'application 89

## F

Faire fondre du chocolat 32  
Fermer le couvercle de la cuve 37  
Fonctionnement continu 36  
Fond 31  
Frire  
Acrylamide 95  
Chariot réserve d'huile 46  
Desserts et entremets 32  
Légumes et garnitures 29  
Ne pas ouvrir la vanne de cuve 46  
Poisson 29  
Régler la température de l'huile de friture 47  
Remplir la cuve de cuisson d'huile 46  
Viande 28  
Vider la cuve de cuisson 46  
Frire un aliment 47

## G

Gestes 17

## H

Hacher l'aliment 38

## I

Insérer la grille de fond de cuve 37

**M**

Maintenir la température à cœur	39
Maintien	39
Molette de sélection rapide	17
Montée en pression	50

**N**

Niveau de remplissage	
Niveau de remplissage maximal	18
Niveau de remplissage minimal	18
Niveau de remplissage min. respecté	50
Nouveau chargement	38

**O**

Omelette	30
Ouvrir le couvercle de la cuve	37

**P**

Paëlla	30
Panier	36, 42
Plage de température	
Frire	46
Pocher	42
Sauter	44
Pocher	
Fruits	32
Fruits de mer	29
Légumes et garnitures	30
Œufs	30
Pâtes	30
Poisson	29
Pommes de terre	30
PowerBoost	43
Riz	30
Viande	28
Pocher un aliment	43
Polenta	30
Porter à ébullition	39
Potages	
avec une grande quantité de lait et de crème	31
Soupes	31
Veloutés	31
Potages semi-finis	31
PowerBoost	41
Préchauffage	38, 42
Produits d'entretien	
Détergents appropriés	85
Détergents inappropriés	86

**Q**

Quantités chargées	89
--------------------	----

**R**

Ragoût	28
Réglage ergonomique de la hauteur	26
Remplir	37
Frire	45
Remuer	37

Repositionner la sonde de température à cœur	38
Retourner l'aliment	37
Risotto	30

**S**

Sauces	
Fond	31
Sauces liées	31
Sauces semi-finies	31
Sauces liées	31
Sauces semi-finies	31
Saucisses pochées	29
Sauter	
Fruits de mer	29
Légumes et garnitures	29
Poisson	29
Sélectionner une cuve	15
Sonde de température à cœur	
Aliment de petite taille	23
Filets de poisson	23
Légumes	23
Message d'erreur	24
Poissons entiers	23
Steak	23
Sortes de chocolats	37
Suite temps	38

**T**

Tableau de commande	
Nettoyage	87
Nettoyer la molette de sélection rapide	87
Taille de l'aliment à cuire	36
Température	37, 41
Température à cœur	36
Temps de cuisson	36
Temps restant	38
Torréfier	
Noix et graines	32

**U**

Utiliser l'appareil	
Gestes	17
Molette de sélection rapide	17

**V**

Verrouiller le couvercle de la cuve	50, 51
Verser, mélanger	37
Viande blanche	36
Viande rouge	36
Vue centrée	15
Vue d'ensemble	15

**RATIONAL France SAS**

4 rue de la Charente - BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
Tél. +49 8191 327-387  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54  
info@rational-france.fr  
rational-online.com

**RATIONAL Wittenheim SAS**

4 rue de la Charente  
F-68270 Wittenheim  
Tél. +33 (0)389 570135  
Fax +33 (0)389 570136  
info@rational-france.fr  
rational-online.com