

iCombi® Pro

Manual de instrucciones original



Índice

1	Introducción	11
1.1	Ayuda en el propio equipo	11
1.2	Garantía del producto	11
1.3	Grupo objetivo	11
1.4	Uso conforme a las especificaciones	12
1.5	El trabajo con este manual	12
1.5.1	Explicación de los símbolos	12
1.5.2	Explicación de los pictogramas	12
1.5.3	Explicación de las advertencias	13
1.5.4	Figuras	13
1.5.5	Modificaciones técnicas	13
2	El iCombi Pro	14
3	Indicaciones generales de seguridad	15
3.1	Indicaciones de seguridad para equipos con conexión de gas	19
3.2	Equipo de protección personal	20
4	Cómo se debe trabajar con el equipo	21
4.1	Primera puesta en servicio	21
4.2	Encender y apagar el equipo	21
4.3	Pantalla inicial	22
4.3.1	Favoritos	23
4.3.2	Fecha, hora, estado	23
4.3.3	Ayuda en el equipo	24
4.4	Interacción con el equipo	25
4.4.1	Gestos	25
4.4.2	Perilla central de ajuste	25
4.5	Cantidades de carga máxima	25
4.6	Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción	26
4.7	Cargar el equipo	26
4.8	Insertar la sonda térmica	27
4.9	Utilización de la ducha de mano	31
4.10	Retirar los bastidores colgantes	33

4.11	Drenaje de grasa integrado	34
5	Cocción inteligente – iCookingSuite	36
5.1	Modos de operación y procesos de cocción	37
5.2	Rutas de cocción inteligentes	37
5.2.1	Aves	37
5.2.2	Carne	39
5.2.3	Pescado	42
5.2.4	Productos con huevo y postres	43
5.2.5	Verduras y guarniciones	44
5.2.6	Productos de pastelería	46
5.2.7	Finishing	49
5.3	Cocción inteligente de los alimentos.....	49
5.3.1	Abrir la secuencia de cocción inteligente.....	49
5.3.2	Iniciar secuencia de cocción inteligente.....	50
5.3.3	Selección de la hora de inicio	51
5.4	Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios	52
5.4.1	Parámetros de cocción.....	53
5.4.2	Funciones adicionales.....	56
5.4.3	Solicitudes de acción	57
5.4.4	Informaciones.....	58
5.4.5	Opciones	58
5.5	Monitorear una ruta de cocción inteligente	60
5.6	Cancelar ruta de cocción inteligente.....	61
5.7	Ordenar las rutas de cocción inteligentes.....	61
6	Cocción manual.....	62
6.1	Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios	62
6.1.1	Parámetros de cocción.....	62
6.1.2	Funciones adicionales.....	63
6.1.3	Solicitudes de acción e informaciones.....	65
6.2	Vapor.....	65
6.2.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas.....	65
6.2.2	Cocinar los alimentos al vapor.....	66

6.3	Combinación de vapor y aire caliente	67
6.3.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas.....	67
6.3.2	Cocción de los alimentos con la combinación de vapor y aire caliente.....	67
6.4	Aire caliente.....	68
6.4.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas.....	68
6.4.2	Cocinar los alimentos con aire caliente	69
6.5	Cancelar cocción manual	69
7	Cocción al vacío.....	71
8	Cocción a baja temperatura	72
9	Finishing	73
9.1	Ajustar el peso del plato a la carta	73
9.2	Seleccionar el peso del plato para banquete	74
10	iProductionManager.....	75
10.1	Crear comandas manuales.....	75
10.2	Tabla de comandas.....	76
10.2.1	Añadir rutas de cocción inteligentes.....	76
10.2.2	Añadir programas y cestas.....	77
10.2.3	Editor de la tabla de comandas.....	77
10.3	Cronómetro	78
10.4	Colocar comandas.....	79
10.4.1	Comprobación de combinación	80
10.4.2	Lógica de colocación.....	80
10.4.3	Cerrar las lagunas de planificación.....	81
10.4.4	Optimización del tiempo.....	82
10.4.5	Optimización de energía	83
10.5	Editar y borrar comandas.....	84
10.6	Tiempo objetivo	84
10.7	Planificación	85
10.7.1	Crear planificación.....	86
10.7.2	Iniciar planificación.....	87
11	Modo de programación	88

11.1	Crear programa manual.....	88
11.2	Crear un programa inteligente	91
11.3	Programar cesta.....	93
11.4	Editar y borrar programas.....	94
11.5	Añadir programas y cestas.....	95
12	Cambiar entre modos de operación.....	96
13	Configuraciones.....	98
13.1	Favoritos.....	98
13.2	Pantalla	98
13.2.1	Idioma	98
13.2.2	Fecha y hora	99
13.2.3	Formato de temperatura	100
13.2.4	Vista del programa	100
13.3	Luz.....	100
13.3.1	Brillo de la pantalla	100
13.4	Tono.....	101
13.4.1	Volumen total	101
13.4.2	Aviso de carga / acción	101
13.4.3	Fin de paso del programa.....	102
13.4.4	Fin de la cocción.....	102
13.4.5	Cancelación del proceso / Error detectado	103
13.5	Sistema de cocción	103
13.5.1	Información del modelo de equipo	104
13.5.2	Bloqueo de pantalla.....	104
13.5.3	Modo demo.....	104
13.5.4	Vapor fuerte	104
13.5.5	Boquilla de control	104
13.5.6	Advertencia Apertura de la puerta Carga.....	105
13.5.7	Advertencia Apertura de la puerta Cocción	105
13.5.8	Control remoto	105
13.6	Cocción.....	106
13.6.1	Cocina regional primaria.....	106

13.6.2	Cocina regional secundaria.....	106
13.6.3	Tiempo excedente.....	107
13.6.4	Lectura del sensor.....	107
13.6.5	Formato del tiempo de cocción	107
13.6.6	Peso del plato a la carta.....	107
13.6.7	Peso de plato para banquete.....	107
13.6.8	Cantidad de niveles.....	107
13.6.9	Orden de los niveles	108
13.6.10	Carga adicional para programas manuales en iProductionManager	108
13.6.11	Tiempo de espera de Clima	108
13.6.12	iProductionManager 3D.....	109
13.7	Limpieza.....	109
13.7.1	Limpieza forzosa.....	109
13.7.2	Plan de limpieza	109
13.8	Manejo de datos	110
13.8.1	Exportar todos los datos	110
13.8.2	Programas de cocción.....	110
13.8.3	Perfiles de usuario	111
13.8.4	Imágenes de usuario.....	111
13.8.5	Datos del usuario: Borrar todos	112
13.8.6	Ajustes básicos del equipo.....	112
13.8.7	Datos HACCP.....	113
13.8.8	Servicio	113
13.9	Ajustes de red.....	114
13.10	Perfil del usuario	115
13.10.1	Activar perfil.....	115
13.10.2	Editar perfil.....	115
13.10.3	Añadir perfil.....	118
13.10.4	Editar pantalla	118
13.10.5	Crear nueva pantalla	119
13.11	Servicio.....	119
13.11.1	Información-Actualización-Software	120
13.11.2	Versión de software instalada.....	120

13.12	ConnectedCooking	120
14	Gestión de cocinas	122
14.1	Gestión de la higiene	122
14.1.1	Datos HACCP registrados	122
14.1.2	Exportar datos HACCP	122
14.1.3	Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking	122
14.2	Incorporar los equipos a una red	123
14.2.1	Establecer conexión inalámbrica WiFi	123
14.2.2	Conectar el cable de red	124
14.2.3	Establecer la conexión de la red	124
14.3	ConnectedCooking	125
14.3.1	Conectar equipo a ConnectedCooking	126
14.4	Iniciar actualización de software	127
15	Limpieza automática – iCareSystem	128
15.1	Indicaciones generales de seguridad	128
15.2	Modos de limpieza	129
15.3	Programas de limpieza	130
15.4	Estado de limpieza y de cuidado Care	131
15.5	Iniciar la limpieza automática	132
15.6	Cancelar la limpieza automática	133
15.7	Limpieza forzosa	134
15.8	Plan de limpieza	134
16	Cuidados	136
16.1	Indicaciones generales de seguridad	136
16.2	Intervalos de cuidado	136
16.3	Productos de limpieza	137
16.4	Limpiar la puerta de la cámara de cocción	138
16.5	Descalcificar la boquilla de humidificación	139
16.6	Limpiar el filtro de aire	140
16.7	Limpiar la ducha de mano	141
16.8	Limpiar el panel de control	141
16.9	Limpiar los accesorios	142

16.10	Limpiar el tubo de ventilación de la sección de descarga.....	143
17	Ideas inspiradoras y ayuda.....	144
17.1	Ayuda en el propio equipo.....	144
17.2	Ayuda por teléfono.....	144
17.3	Ayuda en casos de necesidad de servicio técnico.....	144
17.3.1	Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking.....	144
17.3.2	Consultar los datos de servicio técnico.....	145
17.4	Solución de problemas.....	145
17.4.1	Avisos de error sobre el calentamiento del generador de vapor fresco.....	145
17.4.2	Avisos de error para equipos de gas.....	146
17.4.3	Avisos de error sobre el calentamiento con aire caliente.....	147
17.4.4	Avisos de error sobre la humedad.....	148
17.4.5	Mensajes de error iCareSystem - Limpieza.....	149
17.4.6	Mensajes de error iCareSystem - Care.....	149
17.4.7	Centro de notificaciones.....	150
18	Mantenimiento.....	152
18.1	Cambiar el filtro de aire.....	152
18.2	Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción.....	153
19	Transporte.....	154
19.1	Transportar el equipo.....	154
20	Puesta fuera de servicio y desecho del equipo.....	157
20.1	Puesta fuera de servicio.....	157
20.2	Eliminación como desecho.....	157
21	Datos técnicos.....	158
21.1	Equipos con conexión eléctrica.....	158
21.2	Equipos con conexión de gas.....	158
21.3	Tipos y nombres de modelos.....	158
21.4	Número de modelo.....	159
21.5	Variantes de voltaje.....	159
21.6	Conformidad.....	160
21.6.1	Equipos con conexión eléctrica.....	160

21.6.2 Equipos con conexión de gas.....	161
22 Información reglamentaria.....	162
Índice de palabras clave	163

1 Introducción

Estimado cliente:

Le felicitamos por la compra de su nuevo iCombi Pro. Por favor, lea detenidamente el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento el equipo por primera vez. Conocer bien el contenido del manual de instrucciones le permite manejar con seguridad el equipo. Conserve este manual de instrucciones, de modo que el personal de servicio que utilice el equipo pueda tener acceso al manual en todo momento.

El iCombi Pro es el vaporizador combinado más inteligente. Cocina una amplísima variedad de platos para 20 o para varios miles de clientes. Bien sean pescados, carnes, aves, guarniciones o productos de panadería, o alimentos asados, hervidos, a la parrilla u horneados. Gracias a su inteligencia de cocción y a su manejo inteligente de las condiciones climáticas, todo funciona automáticamente en el momento preciso, incluso con cargas máximas.

Le deseamos que disfrute mucho trabajando con el iCombi Pro.

Cordialmente,

RATIONAL AG

1.1 Ayuda en el propio equipo

Este manual de instrucciones y una gran variedad de ejemplos de aplicación de todo el mundo están disponibles para usted en el propio equipo como ayuda para el manejo. Encontrará toda la información sobre esta función aquí: Ayuda en el propio equipo [► 144]

1.2 Garantía del producto

Registre su equipo en la página web www.rational-online.com/warranty y aproveche la garantía de 2 años. En esta página encontrará también las condiciones generales de garantía y los servicios de garantía.

RATIONAL no asume responsabilidad por daños causados por modificaciones técnicas no autorizadas.

1.3 Grupo objetivo

Este documento está dirigido a personas que trabajan en cocinas profesionales y cocinas comerciales.

Los siguientes grupos de personas no deben utilizar, limpiar ni dar mantenimiento al equipo:

- Personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas
- Personas con falta de experiencia y conocimientos
- Niños

Vigile a los niños que se encuentren cerca del equipo. Los niños no deben jugar con el equipo.

1.4 Uso conforme a las especificaciones

El iCombi Pro está diseñado para preparar comidas mediante la aplicación y el control de la temperatura.

Este equipo sólo debe utilizarse en establecimientos comerciales como, por ejemplo, cocinas de restaurantes y cocinas comerciales y cocinas profesionales de hospitales, panaderías o carnicerías. Este equipo no debe utilizarse al aire libre. Este equipo no debe utilizarse para la producción industrial en masa y continua de alimentos.

Cualquier otro uso se considera peligroso y no conforme con las especificaciones. RATIONAL AG no asume ninguna responsabilidad por las consecuencias de un uso no conforme a las especificaciones.

1.5 El trabajo con este manual

1.5.1 Explicación de los símbolos

En este documento se emplean los siguientes símbolos para transmitirle información y para orientarle respecto al manejo del equipo:

- ✓ Este símbolo identifica requisitos previos que deben cumplirse antes de realizar una acción en el equipo.
- 1. Este símbolo identifica un paso que usted debe realizar.
 - > Este símbolo identifica un resultado intermedio con el cual se puede verificar el resultado obtenido con un paso realizado.
 - >> Este símbolo identifica un resultado con el cual se puede verificar el resultado final tras seguir unas instrucciones.
 - Este símbolo identifica una enumeración.
 - a. Este símbolo identifica una lista.

1.5.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se emplean los siguientes pictogramas:

 ¡Cuidado! Se debe leer el manual de instrucciones antes de usar el equipo.

 Signos de advertencia generales

 Indicaciones útiles para utilizar fácilmente su equipo.

1.5.3 Explicación de las advertencias

Cada una de las siguientes advertencias indica que usted debe evitar las situaciones de peligro descritas.

PELIGRO

Si se encuentra con el aviso de nivel de PELIGRO, esto indica situaciones que provocan graves lesiones o muertes.

ADVERTENCIA

Si se encuentra con el aviso de nivel de ADVERTENCIA, esto indica situaciones que pueden provocar graves lesiones o muertes.

CUIDADO

El aviso de nivel de CUIDADO indica situaciones que pueden provocar lesiones.

NOTA

El aviso de nivel de NOTA indica situaciones que pueden provocar daños en el equipo.

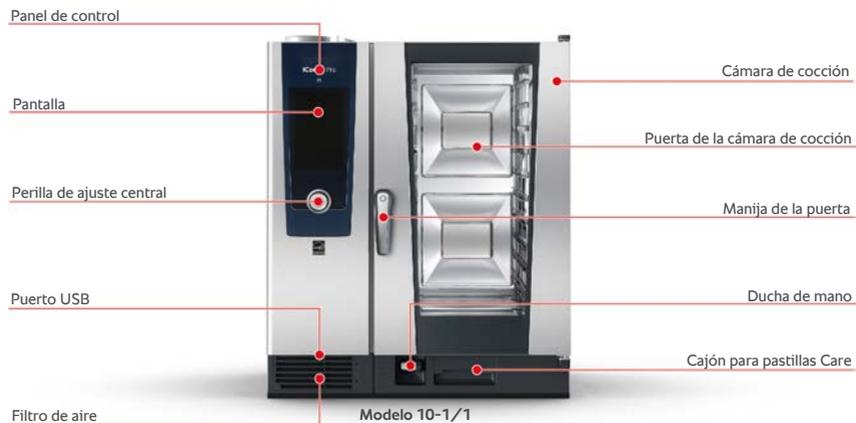
1.5.4 Figuras

Las figuras incluidas en este manual de instrucciones pueden contener imágenes que no coinciden exactamente con la forma real del equipo en cuestión.

1.5.5 Modificaciones técnicas

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.

2 El iCombi Pro



3 Indicaciones generales de seguridad

El equipo está fabricado con seguridad y no encierra ningún peligro, si se utiliza normalmente conforme a las especificaciones de uso. En este manual se describe el manejo correcto para el uso del equipo.

- Este equipo debe ser instalado exclusivamente por su proveedor de servicio técnico RATIONAL.
- Este equipo debe recibir mantenimiento únicamente a cargo de su proveedor de servicio técnico RATIONAL.
- Para que su equipo se encuentre en perfecto estado técnico, debe ser sometido a un mantenimiento al menos una vez al año por un proveedor de servicio técnico autorizado de RATIONAL.
- No modifique el equipo ni la instalación del equipo realizada por su proveedor de servicio técnico RATIONAL.
- No quite el colador del drenaje del suelo.
- No utilice el equipo si presenta daños generales o si el cable de conexión está dañado. Un equipo dañado no es seguro y puede provocar lesiones e incendios.
- No utilice el equipo si un vidrio de la puerta de la cámara de cocción está dañado. Contacte con su proveedor de servicio técnico RATIONAL y encargue la sustitución del vidrio de la puerta de la cámara de cocción.
- No coloque objetos sobre el equipo.
- No almacene materiales combustibles o fácilmente inflamables cerca del equipo.
- Utilice el equipo únicamente a temperaturas ambiente entre +10 °C y +40 °C.
- Evite fuentes de calor cerca del equipo como, por ejemplo, freidoras o planchas de parrilla.

- Durante el funcionamiento, asegúrese de que el suelo alrededor del equipo esté seco y posea características antideslizantes.
- Para evitar accidentes o daños en el equipo, es imprescindible que la persona que lo vaya a operar reciba periódicamente capacitación e instrucciones sobre seguridad.
- Este equipo no debe ser utilizado por niños ni por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y/o conocimientos. A menos que este grupo de personas esté supervisado por una persona responsable de la seguridad y se le informe de los peligros que entraña el equipo. Las superficies y los accesorios pueden estar calientes, por lo que debe tenerlo en cuenta durante la supervisión. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión

Indicaciones de seguridad antes del uso

- Compruebe que el equipo tenga, como mínimo, una temperatura de +5°C.
- Compruebe que la chapa deflectora situada delante del rotor esté fijada en su sitio en la parte superior y la parte inferior.
- Compruebe que los bastidores colgantes o el rack móvil están bloqueados.
- Compruebe que no haya residuos de pastillas de detergente en la cámara de cocción.
- Cuando vuelva a utilizar el equipo después de un tiempo prolongado fuera de servicio, lave la ducha de mano por dentro haciendo circular 10 litros de agua, como mínimo, por su interior.

Indicaciones de seguridad durante el uso

- Así evita quemaduras y escaldaduras:
 - Abra con gran cuidado la puerta de la cámara de cocción durante el uso del equipo. Puede salir vapor caliente por la puerta y causar quemaduras.
 - Utilice su equipo de protección personal cuando vaya a retirar accesorios u objetos de la cámara de cocción caliente.
 - Durante el funcionamiento del equipo, toque únicamente el panel de control y la manija de la puerta de la cámara de cocción. Las superficies exteriores del equipo pueden estar a una temperatura superior a 60°C.
 - Desplace recipientes que contengan alimentos únicamente en niveles de bandeja en los cuales pueda ver el contenido de esos recipientes. En caso contrario, los alimentos calientes podrían derramarse al retirar el recipiente del equipo.
- Así evita riesgos de incendio y explosión:
 - No cocine líquidos fácilmente inflamables dentro del equipo, por ejemplo, bebidas que contengan alcohol como el vino. Los líquidos muy inflamables pueden incendiarse espontáneamente al evaporarse.
 - En aplicaciones de cocina a la parrilla y asados, utilice un recipiente colector colocado debajo de los alimentos para recoger la grasa.
- Así evita que ocurran daños materiales provocados por la utilización incorrecta de accesorios:
 - Utilice únicamente accesorios originales RATIONAL.

- Utilice únicamente el VarioSmoker para ahumar alimentos.
- Si en la cámara de cocción hay alimentos que ya han alcanzado la temperatura de consumo, la cámara de cocción no debe cargarse con alimentos fríos.

Así evitará las lesiones que podrían ocurrir al trabajar con carros de transporte, racks móviles o racks móviles para platos:

- Para evitar su vuelco, desplace con gran cuidado los carros de transporte, los racks móviles y los racks móviles para platos a través de umbrales o sobre suelos irregulares.
- Aplique los frenos de bloqueo para que los carros de transporte, racks móviles o racks móviles para platos no se desplacen accidentalmente sobre suelos irregulares.
- Fije el carro de transporte a su equipo antes de desplazar los racks móviles o los racks móviles para platos hacia el interior del equipo o al sacarlos fuera del equipo.
- Antes de desplazar el rack móvil, cierre el mecanismo de bloqueo del rack móvil y cubra los recipientes que contengan alimentos calientes. En caso contrario, los alimentos calientes pueden derramarse.

Indicaciones de seguridad después del uso

- Limpie el equipo después de cada uso.
- Para evitar la corrosión de la cámara de cocción, deje abierta la puerta de la cámara de cocción, si no se va a utilizar el equipo durante cierto tiempo. Asimismo, también durante la noche, deje ligeramente abierta la puerta de la cámara de cocción.
- Si no va a utilizar el equipo durante cierto tiempo, cierre el suministro de agua, energía eléctrica y gas.

- Vacíe el generador de vapor fresco en caso de no utilizar el equipo durante largo tiempo y vacíelo también antes de transportar el equipo.

3.1 Indicaciones de seguridad para equipos con conexión de gas

- Así evita riesgos de incendio:
 - Si su equipo está conectado a una chimenea, pídale regularmente a su instalador de gas que limpie el conducto de extracción de gases del equipo. Tenga en cuenta que deben cumplirse las disposiciones legales específicas de su país.
 - No coloque objetos sobre los tubos de extracción de gases.
- Así evita accidentes mortales:
 - Si su equipo funciona con una campana de extracción, active siempre la campana de extracción durante el funcionamiento del equipo. En caso contrario, es posible que se acumulen gases de combustión.
- Esta es la forma de actuar en caso de percibir olores a gas:
 - No accione ningún interruptor de luz ni los botones del equipo; no retire ningún enchufe de las tomas de corriente ni utilice ningún tipo de teléfono. Pueden producirse chispas, lo que aumenta el peligro de explosión.
 - Abra las ventanas y las puertas y ventile la sala con aire fresco. No active campanas de extracción ni ventiladores para ventilar la sala. Pueden producirse chispas, lo que aumenta el peligro de explosión.
 - Cierre la llave de la tubería de gas.
 - Salga del edificio y póngase en contacto con el proveedor de gas o los bomberos.

3.2 Equipo de protección personal

- Al trabajar con el equipo, lleve puesta únicamente ropa que no pueda contribuir a provocar un accidente de trabajo en particular debido a los efectos del calor, de chorros de líquidos calientes o de materiales corrosivos.
- Utilice guantes protectores para manejar con seguridad objetos calientes y elementos metálicos de bordes afilados.
- Use anteojos de protección y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente al manejar productos limpiadores y al realizar trabajos de limpieza.

4 Cómo se debe trabajar con el equipo

4.1 Primera puesta en servicio

Cuando usted pone su equipo por primera vez en funcionamiento, ya fue instalado correctamente por un proveedor de servicio técnico RATIONAL. La autocomprobación ya fue realizada y el equipo está, por lo tanto, listo para su uso. En el manual de instalación que usted recibe con el equipo está toda la información acerca de la instalación.

Antes de comenzar a trabajar por primera vez con el equipo

1. Limpie bien el equipo y sus accesorios antes de poner el equipo en funcionamiento por primera vez.

Encontrará más información aquí: Cuidados [► 136]

4.2 Encender y apagar el equipo



Encender el equipo

1. Para encender el equipo, oprima y mantenga oprimido el botón, hasta que se ilumine la luz LED de color verde: (🟢)
- > El equipo se pone en funcionamiento. Aparece la pantalla inicial [► 22].

Funcionamiento sin suministro de agua

Si utiliza el equipo sin conexión a un suministro de agua, se le pedirá que vierta 3 litros de agua en la cámara de cocción al cabo de poco tiempo. En el pie de página aparece el símbolo: (💧)

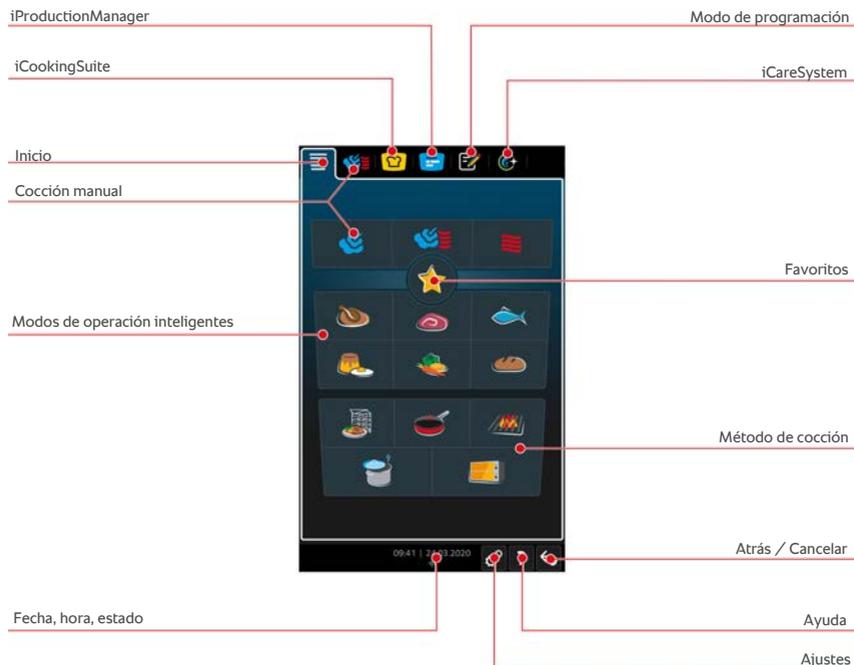
1. Vierta 3 litros de agua en el fondo de la cámara de cocción.
2. Para confirmar la acción, oprima el botón: (✅)

Apagar el equipo

1. Para apagar el equipo, oprima y mantenga oprimido el botón hasta que la luz LED de color naranja se ilumine: (🟡)
- > El sistema le preguntará si desea realmente apagar el equipo.
2. Para apagar el equipo, deslice la barra hacia la derecha.

>> El equipo se apaga.

4.3 Pantalla inicial



- iProductionManager [▶ 75]
- Cocción inteligente – iCookingSuite [▶ 36]
- Inicio

Si oprime este botón, llega directamente a la pantalla inicial.

- Modos de operación manuales [▶ 62]
- Favoritos [▶ 23]
- Modos de operación inteligentes [▶ 37]

Si oprime este botón, aparecerán todas las rutas de cocción inteligentes que están asignadas al modo de operación inteligente.

- Método de cocción

Si oprime este botón, aparecerán todas las rutas de cocción inteligentes que están asignadas al método de cocción.

- Modo de programación [▶ 88]
- Limpieza automática – iCareSystem [▶ 128]

- Fecha, hora, estado [▶ 23]
- Configuraciones [▶ 98]
- Ayuda en el propio equipo [▶ 144]
- Atrás / Cancelar

Si oprime este botón, regresa directamente a la pantalla anterior. Si oprime este botón y lo mantiene oprimido, interrumpe el proceso de cocción.

4.3.1 Favoritos

Puede guardar como favoritos las rutas de cocción inteligentes y los programas que usa con mayor frecuencia y acceder a ellos a través de la pantalla de inicio. Por ejemplo, puede acceder a los platillos de un menú de temporada de forma muy rápida.



1. En el modo iCookingSuite o en el modo de programación, seleccione las rutas de cocción o los programas que desea guardar como favoritos
 2. Oprima el botón: *******, que encontrará junto a las rutas de cocción y los programas seleccionados.
 3. Oprima el botón: **★**
- >> Se muestran todas las rutas de cocción y programas guardados como favoritos.

4.3.2 Fecha, hora, estado

En la línea inferior de la pantalla verá en todo momento la fecha y la hora actuales, así como el estado de las siguientes tomas y conexiones:



Memoria USB conectada

Este símbolo muestra que una memoria USB o un accesorio USB está conectado con el equipo.



Conexión de red

Este símbolo muestra que su equipo está conectado a una red de área local. Si hay una falla en la red, se muestra el siguiente símbolo:



Conexión inalámbrica

Este símbolo muestra que su equipo está conectado con una conexión inalámbrica. La calidad de la conexión es muy buena.

Si la calidad de la conexión disminuye, se muestran los siguientes símbolos:



Si ocurre una falla en la conexión, se muestra el siguiente símbolo:



Mensaje de error

Este símbolo muestra que en la pantalla aparece un aviso de error.



Conexión con ConnectedCooking

Este símbolo muestra que su equipo está conectado con ConnectedCooking. Si su equipo no está conectado con ConnectedCooking, se muestra el siguiente símbolo:



Conexión de suministro de agua

Este símbolo muestra que su aparato no está conectado al suministro de agua. Cuando encienda el equipo, se le pedirá que vierta 3 litros de agua en la cámara de cocción.

4.3.3 Ayuda en el equipo



Ayuda en el equipo

Al seleccionar el signo de interrogación, accederá a la ayuda integrada del equipo. Aquí se describe el manejo de su equipo en formato digital; la ayuda es sensible al contexto, por lo que siempre se muestra primero la ayuda sobre el contenido actual de la pantalla. Además, la función de ayuda contiene información detallada sobre cada una de las rutas de cocción y pone a su disposición una gran cantidad de ejemplos de aplicación prácticos y probados por RATIONAL con valiosos consejos.

4.4 Interacción con el equipo

NOTA

Manejo incorrecto de la pantalla

La pantalla puede dañarse si se toca o se maneja con un objeto puntiagudo.

1. Maneje el equipo exclusivamente con sus manos.

4.4.1 Gestos

Usted puede controlar su equipo con tan sólo unos pocos gestos sencillos.



Oprimir



Pasar el dedo



Desplazarse por la
pantalla



Arrastrar y soltar

4.4.2 Perilla central de ajuste



En lugar de Gestos [► 25], los ajustes pueden modificarse girando la perilla central de ajuste. Confirme las acciones oprimiendo la perilla central de ajuste.

4.5 Cantidades de carga máxima

NOTA

Daños en el equipo por cantidades de carga excesivas

El equipo puede dañarse si se supera el límite máximo de cantidad de carga.

1. Cargue el equipo únicamente con la cantidad de carga máxima indicada en este manual

Modelo	máxima cantidad de carga [kg]	carga máxima por bandeja
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción



Abrir la puerta de la cámara de cocción

1. Gire la manija de la puerta de la cámara de cocción hacia la derecha.
2. Si su equipo tiene un cierre de seguridad para la puerta, gire la manija de la puerta de la cámara de cocción primero hacia la izquierda y después hacia la derecha.
3. Abra lentamente la puerta de la cámara de cocción. **⚠ ¡CUIDADO! ¡Peligro de quemaduras! Cuando el equipo está en funcionamiento, puede salir violentamente vapor caliente de la cámara de cocción.**

>> El ventilador reduce su velocidad.

Cerrar la puerta de la cámara de cocción

1. Cierre firmemente la puerta de la cámara de cocción.

4.7 Cargar el equipo

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 - > El freno del ventilador se activa y frena el ventilador.
2. Coloque los alimentos en el interior del equipo.
3. Al cocinar a la parrilla o asar los alimentos, coloque un recipiente debajo de los alimentos para recoger la grasa que pueda caer. .

4. Cierre la puerta de la cámara de cocción. Compruebe que la puerta de la cámara de cocción está totalmente cerrada y que la manija de la puerta de la cámara de cocción está en posición vertical. **¡NOTA! En el caso de que el equipo haya estado sin alimentación o apagado durante menos de 15 minutos, el proceso continuará desde donde se interrumpió.**

Nivel de inserción de la bandeja a más de 1.60 m



Si el equipo fue instalado de tal modo que el nivel de inserción de la bandeja superior está a 1.60 m sobre el suelo, usted deberá fijar la señal de advertencia (que se entrega con el equipo) en este punto.

4.8 Insertar la sonda térmica

En los siguientes apartados se describe tanto el trabajo con la sonda térmica, como el trabajo con la sonda térmica USB, la cual está disponible como opción. Con una sonda térmica USB para Sous-vide, se puede controlar la temperatura de los alimentos cocinados al vacío, sin destruir el vacío de la bolsa de Sous-vide. Además, se puede utilizar una sonda térmica USB externa si, por ejemplo, existe una variante de equipamiento sin sonda térmica interna.

CUIDADO

Sonda térmica caliente

Si no utiliza guantes protectores, puede quemarse al tocar la sonda térmica caliente.

1. Utilice siempre guantes protectores cuando trabaje con la sonda térmica caliente.
2. En caso necesario, enfríe la sonda térmica con la ducha de mano.

CUIDADO

Sonda térmica puntiaguda

Si usted no trabaja cautelosamente con la sonda térmica puede lesionarse con su punta. Esto se aplica especialmente a la sonda térmica USB para Sous-Vide.

1. Utilice siempre guantes protectores cuando trabaje con la sonda térmica caliente.
2. Al terminar de usarla, inserte la sonda térmica en el soporte previsto para ello en el bastidor colgante.

NOTA

La sonda térmica cuelga fuera de la cámara de cocción

Si después de usarla no inserta la sonda térmica en el soporte previsto para ello, la sonda podría sufrir daños.

1. Al terminar de usarla, inserte la sonda térmica en el soporte previsto para ello en el bastidor colgante.



CONSEJO

- Si se cocina con frecuencia alimentos muy delgados o líquidos, se recomienda utilizar el elemento auxiliar de colocación que puede adquirirse opcionalmente. Inserte primero la sonda térmica en el elemento auxiliar de colocación y después en el alimento.
- Si la sonda térmica está más caliente que la temperatura del núcleo ajustada, enfríe la sonda térmica con la ducha de mano.

Carne, por ejemplo, un bistec

1. Inserte la sonda térmica en diagonal hasta el mango en los alimentos, de modo que la sonda térmica quede lo más adentro posible en ellos.

Grandes piezas de carne, por ejemplo, asados

1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.

Alimentos pequeños, por ejemplo, un plato de estofado

1. Inserte la sonda térmica en el mayor número posible de trozos de alimentos hasta que esté cubierta con alimentos desde el mango hasta la punta.

Alimentos de diferente tamaño

1. Inserte la sonda térmica primero en una pieza pequeña de los alimentos.
2. Una vez que se alcance la temperatura del núcleo deseada, retire las piezas pequeñas de alimentos de la sonda térmica y sáquelas de la cámara de cocción.
3. Inserte seguidamente la sonda térmica en una pieza de mayor tamaño y continúe la secuencia de cocción seleccionando la opción **Cambiar de posición** .

Pollos enteros

1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa del filete de pechuga, pero no demasiado cerca de las costillas.

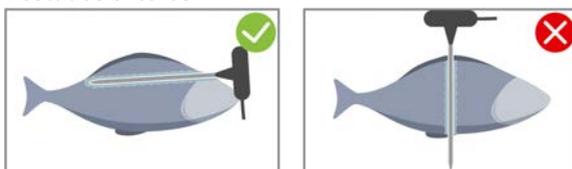
Compruebe que la punta de la sonda térmica no entre en la cavidad abdominal del pollo. No inserte la sonda térmica en el muslo del pollo.

Filetes de pescado



1. Inserte la sonda térmica en diagonal hasta el mango en los alimentos, de modo que la sonda térmica quede lo más adentro posible en ellos.

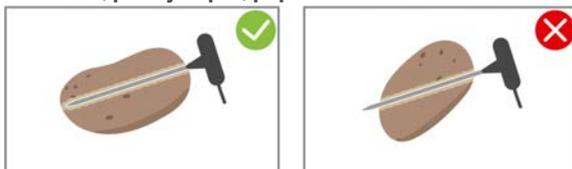
Pescados enteros



1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.

Compruebe que la punta de la sonda térmica no sobresalga de la cavidad abdominal del pescado.

Verduras, por ejemplo, papas



1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.

Sopas, salsas, postres

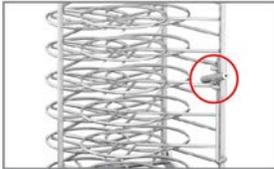
1. Coloque la sonda térmica en el contenedor Gastronorm, de modo que la sonda térmica quede completamente cubierta con el líquido.
2. Si remueve el líquido, asegúrese de que la sonda térmica permanezca en el contenedor Gastronorm.

Productos de pastelería

1. Inserte la sonda térmica en posición vertical en el centro de los alimentos, si se trata de productos de panadería cuya masa aumenta mucho de volumen durante el horneado.

Utilice para ello el elemento auxiliar de colocación que puede adquirirse opcionalmente.

Finishing con racks móviles para platos



1. Inserte la sonda térmica en el tubo de cerámica blanco del rack móvil para platos.

No se detecta la sonda térmica

✓ Aparece el símbolo: 

1. Coloque la sonda térmica como se describe en estas instrucciones.
2. Confirme la corrección.

>> La ruta de cocción se ejecuta correctamente. Si no se confirma la corrección, la ruta de cocción se interrumpe y se deberá comenzar de nuevo. Algunas rutas de cocción como, por ejemplo, **Cocción a baja temperatura**, seguirán ejecutándose a pesar del error.

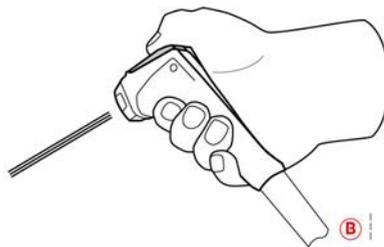
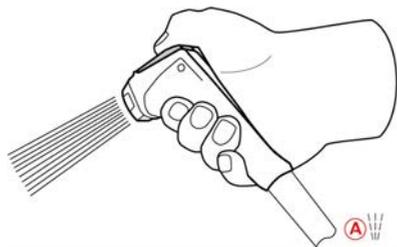
Retirar la sonda térmica

1. Una vez que se ha alcanzado el resultado deseado en la cocción de los alimentos, retire primero la sonda térmica.
2. Después de limpiarla, inserte la sonda térmica en el soporte previsto para ello y, posteriormente, retire los alimentos de la cámara de cocción.

4.9 Utilización de la ducha de mano

Por favor, tenga en cuenta que su equipo puede ser equipado opcionalmente sin una ducha de mano.

La ducha de mano tiene dos patrones de rociado ajustables, chorro normal  (A) y chorro concentrado  (B).



CUIDADO

La ducha de mano y el agua que sale de la ducha de mano pueden estar a una temperatura superior a 60°C

Usted puede quemarse si toca piezas calientes o si entra en contacto con el agua caliente.

1. Utilice guantes protectores cuando trabaje con la ducha de mano.

CUIDADO

Acumulación de gérmenes en la tubería de agua

Si no se utiliza la ducha de mano a diario, es posible que se acumulen gérmenes en la tubería de agua.

1. Lave la ducha de mano por dentro por la mañana y por la noche durante 10 segundos en cada ocasión haciendo circular agua por su interior.

NOTA

Manejo incorrecto de la ducha de mano

Si se estira la ducha de mano más allá de la longitud máxima disponible o si jala la manguera, el mecanismo automático de retorno de la ducha de mano puede dañarse. En ese caso, la ducha de mano no regresará automáticamente a su sitio dentro de la carcasa.

1. No estire la ducha de mano más allá de la longitud máxima disponible.

NOTA

La ducha de mano no es adecuada para enfriar la cámara de cocción

Si enfría la cámara de cocción con la ducha de mano, puede dañar la cámara de cocción, la chapa deflectora o los vidrios de la puerta de la cámara de cocción.

1. Enfríe la cámara de cocción únicamente con la función de enfriamiento (Cool-Down) del equipo.

1. Extraiga la ducha de mano sacándola al menos 20 cm de su posición estacionaria.
2. Sujete la manguera de la ducha de mano.
3. Gire la parte delantera de la ducha de mano para seleccionar el patrón de rociado deseado.
 - Ponga la ducha de mano en  para seleccionar el patrón de rociado **chorro concentrado**.
 - Ponga la ducha de mano en  para seleccionar el patrón de rociado **chorro normal**.

Si usted no gira la parte delantera de la ducha de mano a uno de los dos patrones de rociado, el agua puede gotear del cabezal de la ducha.

1. Presione la palanca de la ducha de mano. Cuanta más presión ejerza sobre la palanca, más fuerza tendrá el chorro de agua.
2. Cuando termine de usarla, deje que la ducha de mano se deslice regresando lentamente al interior de la carcasa. **⚠ ¡CUIDADO! Compruebe que la manguera de la ducha de mano esté limpia antes de volver a colocarla en su sitio en la carcasa.**

4.10 Retirar los bastidores colgantes



1. Sujete el bastidor colgante en el centro de las guías superiores.
2. Empuje el bastidor colgante hacia arriba (A).
3. Incline el bastidor colgante introduciéndolo en la cámara de cocción (B).

4. Descuelgue el bastidor colgante y sáquelo de la cámara de cocción.

4.11 Drenaje de grasa integrado

Si su equipo cuenta con el drenaje de grasa integrado, que puede adquirirse opcionalmente, las gotas de grasa se recogen en la cámara de cocción y se dirigen al recipiente colector de grasa.



1	Manija de la válvula de esfera	2	Tubo de drenaje
3	Tubo de llenado con cierre de bayoneta	4	Recipiente colector de grasa

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 2. Retire el tapón del tubo de drenaje.
 3. Coloque la charola recolectora de grasa en la cámara de cocción, de manera que la abertura de esta charola quede sobre el tubo de drenaje.
 4. Coloque un recipiente colector de grasa como, por ejemplo, un bidón, debajo del drenaje en la parte exterior del equipo.
 5. Inserte el tubo de llenado del drenaje de grasa integrado en el recipiente colector de grasa.
 6. Inserte el cierre de bayoneta del tubo de llenado sobre el drenaje.
 7. Bloquee el cierre de bayoneta.
 8. Gire la manija de la válvula de esfera a la posición horizontal.
- >> La válvula de esfera está abierta. Ahora, las gotas de grasa pueden recogerse en el recipiente colector de grasa.

Reemplazar el recipiente colector de grasa

CUIDADO

La parte exterior del equipo, el drenaje y el recipiente colector de grasa pueden llegar a ponerse muy calientes

Usted puede quemarse si toca las piezas funcionales calientes. Utilice su equipo de protección personal cuando vaya a reemplazar el recipiente colector de grasa.

1. Si el recipiente colector de grasa está lleno, gire la manija de la válvula de esfera a la posición vertical.
 - > La válvula de esfera está cerrada.
2. Afloje el cierre de bayoneta.
3. Reemplace el recipiente colector de grasa.
4. Deseche la grasa correctamente. **iNOTA! El aceite y otras sustancias líquidas recogidas en el recipiente colector de grasa deben desecharse de acuerdo con la normativa legal. Nunca deseche la grasa por el desagüe. No utilice la grasa que ha recogido en el recipiente colector de grasa para cocinar o como alimento.**

5 Cocción inteligente – iCookingSuite



iCookingSuite es la inteligencia de cocción en el iCombi Pro. Usted selecciona tanto la comida que desea cocinar como el método de cocción con el cual cocinarla. Teniendo en cuenta esta selección, el sistema le ofrecerá un cierto número de rutas de cocción con las cuales usted puede obtener resultados de cocción ideales. En caso necesario, usted puede adaptar los resultados de cocción mediante los parámetros de cocción según lo desee y así, por ejemplo, hacer más intenso el dorado o cambiar el grado de cocción de 'poco hecho' a 'muy hecho'. Además, en la ayuda del equipo tiene a su disposición una amplia selección de ejemplos de aplicación internacionales. Puede seleccionarlos directamente desde la ayuda.

En el transcurso de la ruta de cocción, se adaptan regularmente todos los parámetros de cocción importantes como la temperatura de la cámara de cocción, el clima, la velocidad del aire y el tiempo de cocción, de modo que se obtenga el resultado de cocción deseado. En caso necesario, durante la cocción, puede intervenir en la ruta de cocción y modificar el resultado deseado. Para usted, esto significa el manejo más sencillo sin necesidad de control y de vigilancia. De esta forma, usted ahorra tiempo, materia prima y energía y disfruta en todo momento de una calidad excepcional y estandarizada en sus comidas.



5.1 Modos de operación y procesos de cocción

Los siguientes modos de operación están disponibles para usted:

- Aves 
- Carne 
- Pescado 
- Huevos y postres 
- Verduras y guarniciones 
- Productos de panadería 
- Finishing 

Los siguientes métodos de cocción están disponibles para usted:

- Cocer 
- Plancha 
- Hornear 
- Parrilla 

A cada modo de operación se le asigna un conjunto específico de rutas de cocción inteligentes. Estas rutas de cocción reflejan los hábitos culturales culinarios que se pueden fijar en la cocina regional primaria [▶ 106] y en la cocina regional secundaria. [▶ 106].

5.2 Rutas de cocción inteligentes

5.2.1 Aves

Pato a la cantonesa

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pato a la cantonesa.

Pato

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar patos enteros o piernas de pato.

Vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar aves al vapor.

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír piezas de aves.

Ganso

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar ganso completo, pechuga de ganso o pierna de ganso.

Asar a la parrilla

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar piezas de aves a la parrilla, por ej. pechuga de pollo, milanesas de pavo o alitas de pollo.

Pollo

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pollos enteros, gallinas o trozos de ave más grandes.

- Si desea preparar trozos más pequeños de aves, seleccione la ruta de cocción A la plancha.
- Si desea post producir pollos a la parrilla en corto tiempo, elija la ruta de cocción Dorado final.

Cocer

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar platos de aves, como sopa de pollo o terrinas.

Saltear

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar piezas de aves más pequeñas, como piernas o alas de pollo, o pechuga de pato a la Barbarie.

Asar a baja temperatura

Seleccione esta ruta de cocción si quiere asar aves a baja temperatura. Seleccione esta ruta de cocción también si desea asar aves durante la noche o mientras no está en la cocina, que queden con la piel crujiente.

Para garantizar una óptima calidad y jugosidad de los alimentos a cocinar, incluso durante las fases largas en las que los alimentos se encuentran en la cámara de cocción con la opción **Mantener**, la temperatura de la cámara de cocción se reduce cuando se ha alcanzado la temperatura de núcleo deseada. Incluso con esta reducción de la temperatura de la cámara de cocción, se garantiza la producción de alimentos higiénicamente perfectos.

Empanizados

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar piezas de ave empanizadas.

Pato laqueado a la pekinesa

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar el tradicional pato a la cantonesa.

Pavo

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pavos enteros o piezas de pavo. Seleccione esta ruta de cocción también si quiere preparar pavos rellenos.

Estofar

Seleccione esta ruta de cocción si desea brasear aves.

Tandoori

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar aves marinadas en pasta tandoori y cocinadas a alta temperatura.

Tsukeyaki

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar aves marinadas en salsa tsukeyaki y cocinadas en el clima ideal.

5.2.2 Carne**Tocino**

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar el tocino para el desayuno.

Asado con costra

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar grandes trozos de carne con costra.

Cerdo braseado

Seleccione esta ruta de cocción si quiere brasear cerdo al estilo chino en salsa de soya.

Escaldar/Cocinar

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar salchichas cocidas en tripa artificial o natural.

Char Siu

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar el Char Siu chino.

Cochinita Pibil

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Cochinita Pibil mexicana u otros platos que se guisan en su propio jugo. El clima de la cámara de cocción está optimizado para estos guisados.

Pork Belly crujiente

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Pork Belly crujiente al estilo chino.

Carne en masa

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar carne en masa o en costra de sal.

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír trozos de carne.

Asado tradicional

Seleccione esta ruta de cocción si quiere asar piezas grandes de carne.

Parrilla

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar piezas de carne con marcas de parrilla.

Semiconservas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar semiconservas de carne, como salchichas cocidas, estofados o gulash. Para producir semiconservas de manera segura, se necesita un contenedor de referencia con tapa.

1. Perfore un agujero en la tapa del contenedor de referencia. No utilice para ello la sonda térmica.
2. Llene el recipiente con el alimento a preparar y ciérrelo con su tapa.
3. Inicie la ruta de cocción y cargue el equipo.
4. Inserte la sonda térmica a través del agujero de la tapa del contenedor.

La ruta de cocción **Semiconservas** se regula a un grado de inocuidad de 0.3. Así, las semiconservas producidas de esta manera tienen una vida útil de hasta 6 meses si se almacenan a una temperatura de menos de 10°C.

Kebab

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Kebab.

Cocer

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar piezas de carne, que se preparan típicamente en líquido, como chambarete o terrinas.

Plancha

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar carne que normalmente se saltea en una sartén, o carne en rebanadas muy delgadas.

Pastel de carne

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar pastel de carne.

Lomo saltado

Seleccione esta ruta de cocina si quiere preparar Lomo Saltado Peruano o guisar carne de res en tiras.

Asar a baja temperatura

Seleccione esta ruta de cocción si quiere asar a baja temperatura piezas de carne con costra o piel. Seleccione esta ruta de cocción también si desea preparar alimentos durante la noche o mientras no está en la cocina.

Nikomi

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Nikomi japonés con fideos instantáneos.

Empanizados

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar piezas de carne empanizadas.

Rosbif

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Roast Beef.

Saltear

Seleccione esta ruta de cocción si desea saltear carne.

Estofar

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar platillos braseados o guisados de carne picada, como Gulash. Si desea calentar los platos braseados a la temperatura de servicio, seleccione una ruta de cocción adecuada en el modo de Finishing.

Tsukeyaki

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar carne marinada en salsa tsukeyaki y cocinada en el clima ideal.

5.2.3 Pescado

Plancha

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír filetes de pescado o pescado entero con o sin piel, marinado o sobre una cama de verduras.

Vapor

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar al vapor pescado, filetes de pescado, mariscos o terrinas.

Vapor - estilo chino

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pescado al vapor al estilo chino.

Pescado en costra de sal

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pescado en costra de sal.

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír pescado.

Parrilla

Seleccione esta ruta de cocción si quiere asar a la parrilla filetes de pescado o pescado entero con o sin piel.

Cazuela de mariscos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar la Moqueca brasileña u otros guisos de pescado o mariscos en los que la comida se fríe primero y luego se le añade líquido.

Nizakana

Seleccione esta ruta de cocción si quiere escalfar pescado, como caballa o arenque, al estilo japonés en el Dashi.

Pulpo

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pulpo, calamar o sepia en líquido.

Empanizados

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar filetes de pescado o pescados empanizados.

Saltear

Seleccione esta ruta de cocción si quiere saltear pescado.

Estofar

Seleccione esta ruta de cocción si desea brasear pescado.

Brasear - estilo chino

Seleccione esta ruta de cocción si quiere brasear pescado al estilo chino.

Tsukeyaki

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar pescado marinado en salsa tsukeyaki y cocinado a alta temperatura.

5.2.4 Productos con huevo y postres**Postres al horno**

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar suflés frescos y dulces, como suflé de sémola o arroz, strudel, manzanas asadas o Kaiserschmarrn. Seleccione esta ruta de cocción también si quiere preparar productos precocinados.

Postres al vapor

Elija esta ruta de cocción si quiere preparar postres al vapor, como "Dampfnudeln" o dumplings al vapor estilo alemán.

Huevos fritos / Tortilla

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos fritos, revueltos u omelets.

Huevos al vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos duros, blandos o tibios o huevos escalfados.

Huevos pochados

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos pochados.

Crème brûlée/Flan

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar creme brulé o flanes dulces o salados.

Cocinar frutas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar frutas en líquido.

Huevos Onsen

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos Onsen.

Huevos revueltos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos revueltos.

Huevos fritos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos estrellados o fritos.

5.2.5 Verduras y guarniciones

Sofreír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere sofreír verduras o guarniciones.

Gratinado

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar suflé de pasta o verduras, paella o verduras rellenas al gratín.

Papas al horno

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar papas enteras al horno con el Potato Baker.

Horneados/Precocinados

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar guarniciones de productos precocinados delgados, que normalmente se preparan en el horno.

Biryani

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar platos de arroz como el Biryani de la India

Arroz congee

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar arroz congee o gachas de arroz chino.

Vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar al vapor verduras, guarniciones frescas o congeladas o papas enteras.

Dim Sum

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Dim Sum chino.

Sopa de doble hervor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar sopa de doble hervor china.

Cocer al vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere rehogar verduras o guarniciones, como Ratatouille, col morada o cebollas.

Espesar

Seleccione esta ruta de cocción si quiere reducir frutas o verduras. Para reducir o espesar el alimento, se necesita un contenedor con tapa.

1. Perfore un agujero en la tapa del contenedor de referencia. No utilice para ello la sonda térmica.
2. Llene el recipiente con el alimento a preparar y ciérrelo con su tapa.
3. Inicie la ruta de cocción y cargue el equipo.
4. Inserte la sonda térmica a través del agujero de la tapa del contenedor.

La ruta de cocción **Espesar** se regula a un grado de inocuidad de 0.1. No se producen semiconservas.

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír verduras y guarniciones.

Parrilla

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar verduras y guarniciones con marcas de parrilla.

Lentejas y leguminosas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Dal de la India, frijoles o legumbres secas.

Itamenmono

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Itamenmono japonés.

Gratín de papas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar gratín de papa u otros suflés o platillos de papas.

Albóndigas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar albóndigas o bolas de carne.

Maccaroni Casserole

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar el suflé noruego Makkaroni.

Nimono

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Nimono japonés.

Pasta con salsa

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pasta corta seca en salsa, como penne o tortellini, sin cocinarla previamente. La pasta está lista para ser servida tan pronto como finalice la ruta de cocción.

Papas a la francesa

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar papas a la francesa previamente fritas, disponibles en el mercado.

Arroz frito

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar platillos de arroz frito.

Arroz al vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar arroz o cereales, como cebada o couscous, al vapor.

Arroz para sushi

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar arroz para sushi.

Deshidratar

Seleccione esta ruta de cocción si quiere deshidratar o secar verduras, hongos o frutos. Para obtener un resultado ideal, corte el alimento en rodajas finas.

Totopos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Totopos mexicanos o tortilla chips.

5.2.6 Productos de pastelería

Recalentar

Seleccione esta ruta de cocción si desea volver a hornear productos frescos o congelados o si desea volver a hornear productos del servicio anterior.

Baguette

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear baguette fresca o pre-horneada.

Hojaldre

Selecciona esta ruta de cocción si quiere preparar pasteles de hojaldre o tartas.

Pan

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear pan fresco o pre-horneado.

Bollos

Seleccione esta ruta de cocción si desea hornear bollos frescos o pre-horneados.

Tarta de queso

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear pay de queso al estilo New York sin dorado. Si quiere hornear un pastel de queso estilo alemán con diferentes dorados, seleccione la ruta de cocción Pastel de queso.

Croissant

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar croissants u hojaldres, que requieren cocinarse al vapor antes de hornearse.

Eclair

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar repostería sensible a partir de pasta Choux.

Tarta de huevo Macau

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar tartas de huevo chinas estilo Macau.

Fermentar

Seleccione esta ruta de cocción si desea fermentar levadura o masa madre fresca o congelada.

Brioche

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear pasteles o pastas hechas de masa de levadura fresca, como trenzas de levadura, rollos de levadura o masa de levadura cubierta de fruta.

Pastel de queso

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear pasteles de queso con diferentes niveles de dorado. Si desea hornear pay de queso estilo New York, seleccione la ruta de cocción Pay de Queso.

Galletas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pastelería de masa quebrada, como galletas o bizcochos, o bases de pasta quebrada.

Pasteles

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pasteles o bizcochos.

Pretzels

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar pretzels.

Merengue

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar repostería con clara de huevo, como merengues.

Muffin

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear magdalenas con el molde para panqués y similares.

Pão de Queijo

Seleccione esta ruta de cocción si quiere hornear Pão de Queijo brasileño, fresco o congelado.

Bollería

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar pasteles que deban cocinarse al vapor antes de hornearlos, como los pasteles daneses o los bagels.

Pizza

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar una pizza, masa cubierta o masa de levadura en la bandeja para parrilla y pizza.

Samosa

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar bolas de masa de la India, rellenas de curry.

Panes de leche

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar panadería con una superficie dorada y una corteza suave, como los bollos de hamburguesa o los bollos de pasas.

5.2.7 Finishing

Servicio en recipientes

Seleccione esta ruta de cocción si quiere calentar a la temperatura de consumo, alimentos ya cocinados y enfriados en recipientes.

Cocción a fuego lento

Seleccione esta ruta de cocción si desea calentar alimentos, previamente asados, a una cierta temperatura de núcleo y mantenerla.

Mantener

Seleccione esta ruta de cocción cuando desea mantener los alimentos calientes durante el servicio.

Emplatado a la carta

Seleccione esta ruta de cocción si desea calentar la comida, ya montada en platos, a la temperatura de consumo en el servicio a la carta.

Platos para banquetes

Seleccione esta ruta de cocción cuando se desee servir muchos platos a la vez, por ejemplo: en conferencias, bodas o caterings.

Dorado final

Seleccione esta ruta de cocción si quiere calentar alimentos ya cocinados, como codillos de cerdo o asados con corteza, a la temperatura de servicio.

5.3 Cocción inteligente de los alimentos

5.3.1 Abrir la secuencia de cocción inteligente

Usted puede abrir una ruta de cocción inteligente de 2 maneras:

- A través de iCookingSuite
- Über den Modo de programación [► 88]

iCookingSuite

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > En el iCookingSuite puede abrir una ruta de cocción inteligente de 3 maneras:
 - Seleccione el modo de operación deseado, por ejemplo **Verduras y guarniciones**.
 - Seleccione el proceso de cocción deseado, por ejemplo **Parrilla**.

- Seleccione el modo de operación y el método de cocción deseados.

Una vez que haya efectuado su selección, se muestran las correspondientes rutas de cocción inteligentes.

Modo de programación

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
 - > Se muestran todas las rutas de cocción inteligentes guardadas en la memoria.

5.3.2 Iniciar secuencia de cocción inteligente

En esta sección se muestra, utilizando como ejemplo la secuencia de cocción **Papas al gratín**, cómo transcurre una ruta de cocción inteligente. Tenga en cuenta que cada ruta de cocción inteligente lleva al resultado deseado siguiendo diferentes parámetros de cocción y la secuencia ideal de pasos de cocción.



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: **Papas al gratín**
 - > Se inicia la secuencia de cocción inteligente y la cámara de cocción se calienta previamente conforme a las condiciones climáticas ajustadas.
4. Determine el resultado de cocción deseado con ayuda de los parámetros de cocción. [▶ 52] Un ejemplo de parámetros de cocción puede ser la temperatura del núcleo, el nivel de dorado o el tiempo.
 - > Después de algunos momentos, la pantalla muestra el Cockpit [▶ 60].
 - > Una vez que se ha alcanzado el clima ajustado, el sistema le pide cargar los alimentos en el equipo.

5. Cargue el equipo.
6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - > La ruta de cocción continúa.
7. Siga las solicitudes de acción que le presenta el equipo.
 - > Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.
8. Si el resultado de la cocción satisface sus deseos, extraiga los alimentos de la cámara de cocción.
9. Si el resultado de cocción no satisface sus deseos todavía, continúe la secuencia de cocción con una de las opciones sugeridas.

5.3.3 Selección de la hora de inicio

Con la preselección de la hora de inicio, la ruta de cocción puede ser ajustada por minutos. Esto le permite, por ejemplo, utilizar electricidad más barata fuera de las horas pico o tarifas eléctricas variables y utilizar óptimamente su equipo durante las 24 horas del día.

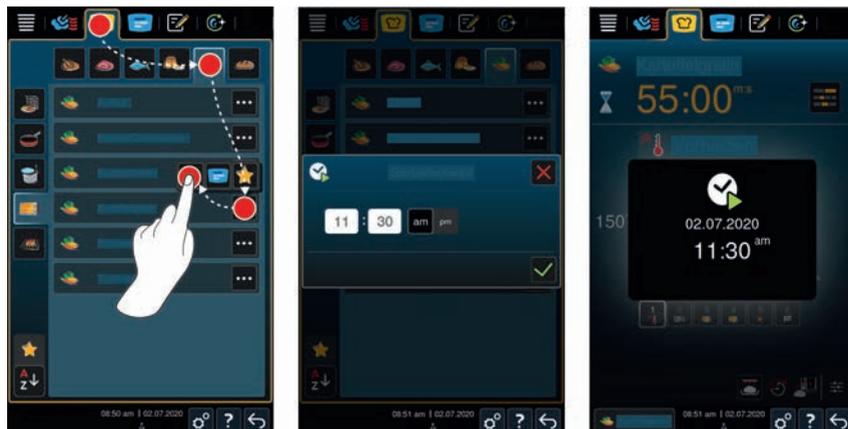
ADVERTENCIA

Si deja la comida durante mucho tiempo en la cámara de cocción sin calentar, se pueden formar gérmenes en la comida

Los alimentos no estériles pueden provocar infecciones o intoxicaciones alimentarias.

1. No deje alimentos por mucho tiempo en la cámara de cocción.

Este capítulo muestra cómo configurar la preselección de la hora de inicio utilizando la ruta de cocción **gratín de papas**.



1. En la barra de menú, oprima el botón: 🍷
 2. Oprima el botón: 🍷
 3. Oprima junto a la ruta de cocción **Gratin de papas** la tecla: ...
 4. Oprima el botón: 🕒
 5. Introduzca la hora de inicio.
 6. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
 - > Se muestran los parámetros de cocción de la ruta de cocción. Puede ajustar el resultado de cocción según sus deseos. Después de unos momentos, la pantalla muestra que la preselección de la hora de inicio ha sido activada.
 7. Cargue el equipo.
 8. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> La ruta de cocción comienza a la hora establecida. Si desea cancelar la preselección de la hora de inicio, mantenga pulsada la tecla: ⬅

5.4 Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios

Dependiendo de cuál secuencia de cocción inteligente haya seleccionado, se muestran diferentes parámetros de cocción y funciones. Las secuencias de cocción utilizan los ajustes estándar para su país con los cuales se pueden obtener resultados de cocción ideales. Usted puede adaptar según sus deseos estos parámetros de cocción con gestos [▶ 25] sencillos utilizando la perilla central de ajuste [▶ 25] y seleccionar funciones adicionales. Dependiendo de esos ajustes, se modificará el transcurso de la secuencia de cocción. Se puede supervisar el transcurso de la secuencia en todo momento en el Cockpit [▶ 60].

5.4.1 Parámetros de cocción



Nivel de sellado

Con este parámetro de cocción se ajusta si se desea sellar o no los alimentos. Seleccione el nivel que prefiera para adaptar la intensidad del sellado según sus deseos. Un nivel de sellado alto y un tiempo de cocción corto dan como resultado, por ejemplo, pérdidas por cocción mínimas. Si se selecciona **sin**, se omite el paso de cocción **Sellar**. Seleccione **sin**, si prefiere cocer a fuego lento delicadamente piezas de carne más pequeñas ya selladas.

NOTA

Hay rutas de cocción en las que incluso el nivel más bajo es un nivel de sellado, como por ejemplo «Carne Asados grandes». En este caso no existe la opción "Sin sellar".

Si al final de la secuencia de cocción usted desea gratinar los alimentos, seleccione un nivel más bajo de sellado.

Mediante las temperaturas sumamente elevadas que se aplican durante el sellado se eliminan totalmente las bacterias en la capa exterior de los alimentos. Los alimentos se cocinan de forma higiénica incluso con temperaturas de núcleo más bajas.



Dorado

Con este parámetro de cocción se ajusta el grado de dorado de la superficie de los alimentos. Seleccione el nivel que prefiera para adaptar la intensidad del dorado según sus deseos. Los alimentos que se marinan con especias y hierbas o pastas que intensifican el dorado se doran con mayor rapidez e intensidad. Seleccione en esos casos un nivel de dorado bajo.



Grueso de los alimentos

Con este parámetro de cocción se ajusta si los alimentos son gruesos o delgados. Seleccione **sin sonda térmica**, para alimentos con menos de 2 cm de espesor. Seleccione **con sonda térmica**, para alimentos con más de 2 cm de espesor.



Tamaño del alimento

Con este parámetro de cocción se ajusta el tamaño de los alimentos.

- Seleccione **Pequeño** para huevos de menos de 53 g de peso. Seleccione **Grande** para huevos de más de 64 g de peso.



Humedad de la cámara de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar la humedad de la cámara de cocción.

Cuando vaya a dar el toque final a las comidas o desee cocinar al vacío, seleccione los siguientes ajustes:

Nivel	Adecuado para
Nivel 1 – Seco	Seleccione este nivel si desea cocinar alimentos que no requieren humedad adicional, por ejemplo: alimentos empanados o papas fritas.
Nivel 2	Seleccione este nivel si desea cocinar alimentos que requieren poca humedad adicional, por ejemplo: verduras cocinadas al vapor.
Nivel 3	Seleccione este nivel si desea cocinar al mismo tiempo alimentos diferentes.
Nivel 4 – Húmedo	Seleccione este nivel si desea cocinar alimentos que requieren mucha humedad adicional, por ejemplo: arroz o pescado pochado.



Temperatura de la cámara de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción.

- Cuando el elemento calefactor se activa para alcanzar la temperatura establecida en la cámara de cocción, se muestra el siguiente símbolo:
- Cuando se alcanza la temperatura de la cámara de cocción, aparece el siguiente símbolo:

Usted puede comprobar la humedad y la temperatura actuales de la cámara de cocción:

1. Oprima y mantenga oprimido el botón:
 - > Después de 10 segundos se muestra la temperatura actual de la cámara de cocción.
2. Para volver a los valores de parámetros ajustados, suelte el botón.



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar el tiempo en el que debería obtenerse el resultado de cocción deseado de los alimentos o el grado de cocción deseado. En algunas secuencias de cocción inteligente, se puede dejar que el aparato funcione ininterrumpidamente con los ajustes que se hayan efectuado. Para ello, active el modo de funcionamiento continuo.

1. Seleccione el nivel que está identificado con **Tiempo**.

Cuando haya ajustado el tiempo de cocción, no dispondrá de la opción de ajustar el parámetro de **Temperatura del núcleo**.



Sonda térmica

Con este parámetro de cocción se ajusta si los alimentos deben cocinarse con o sin la sonda térmica. A continuación deberá ajustar la temperatura del núcleo deseada del alimento. Para productos de un grosor superior a 2 cm, se recomienda utilizar la sonda térmica.



Temperatura del núcleo

Con este parámetro de cocción se ajusta la intensidad de la temperatura del núcleo o el grado de cocción de los alimentos.

Al ajustar la temperatura del núcleo tenga en cuenta las normas de higiene vigentes para el alimento correspondiente en su país.

Grado de cocción

Con este parámetro de cocción, se ajusta el grado de cocción de los alimentos. Cada grado de cocción tiene su propia temperatura del núcleo que usted puede ajustar según sus deseos. Si desea cocinar los alimentos a baja temperatura, la temperatura de núcleo es hasta 10°C más baja, junto con un tiempo de mantenimiento, que con otros métodos de cocción. Si usted cocina aves, ajuste siempre una temperatura adecuada desde el punto de vista higiénico de al menos 72°C. Tenga en cuenta las normas de HACCP de su país.



Cocción Delta T

Con este parámetro de cocción, los alimentos se cocinan con una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo. Mediante el lento ascenso de la temperatura de la cámara de cocción con una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, los alimentos se cocinan lentamente y con especial delicadeza. Las pérdidas por cocción se reducen al mínimo. Usted puede ajustar una diferencia entre 10°C y 60°C. A continuación deberá ajustar la temperatura del núcleo deseada.

Cuanta menor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más lentamente y más delicadamente se cocinarán los alimentos. Cuanta menor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más lentamente y más delicadamente se cocinarán los alimentos.



Velocidad de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar la regulación de la temperatura de la cámara de cocción. Si selecciona **suave**, los alimentos se cocinarán a temperaturas delicadas durante un largo período de tiempo. Si selecciona **normal**, los alimentos se cocinarán a temperaturas más altas durante un periodo de tiempo más corto.
iNOTA! El proceso de cocción puede acelerarse al pasar de suave a normal.

5.4.2 Funciones adicionales



Humedad de la cámara de cocción

Con esta función adicional se puede ajustar la humedad de la cámara de cocción. Usted dispone de 2 niveles. Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, más humedad habrá en la cámara de cocción y más alto será el nivel de humedad en el transcurso de toda la secuencia de cocción.

Si desea cocinar alimentos que no requieren humedad adicional, oprima el botón:



Sin humedad adicional en la cámara de cocción.



Fermentar

Con esta función adicional se pueden dejar fermentando los alimentos en la cámara de cocción a una temperatura óptima. Usted dispone de 5 niveles. Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, más tiempo fermentarán los alimentos en la cámara de cocción. Si desea cocinar los alimentos sin fase de fermentación, oprima el botón: 



Humidificación

Con esta función adicional se rocía agua procedente de la boquilla de humidificación al elemento calefactor. La superficie de los alimentos se humidifica, el vapor se condensa y se obtiene una corteza crujiente y una elevación óptima del volumen en el horno. La temperatura de la cámara de cocción debe estar entre 30°C y 260°C.

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 

>> En tanto se mantenga oprimido el botón, la boquilla de humidificación sigue rociando agua al rotor.



Chorros de vapor

Con esta función adicional se aporta humedad al inicio del horneado a la cámara de cocción. La superficie de los alimentos se humidifica, el vapor se condensa y se obtiene una corteza crujiente y una elevación óptima del volumen en el horno. Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, más humedad se aportará a la cámara de cocción. Si usted desea cocinar los alimentos sin la generación de vapor, oprima el botón: 



Velocidad de turbina

Con esta función adicional se ajusta la velocidad del rotor. Usted dispone de 2 niveles. Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, mayor será la velocidad del aire. Si se trata de alimentos pequeños y sensibles, seleccione un nivel bajo.

5.4.3 Solicitudes de acción



Interrumpir

Se cancelan todas las secuencias de cocción en curso



Cargar

El sistema le solicita cargar los alimentos en el equipo.



Confirmar

El sistema le solicita confirmar una acción.



Pintar

El sistema le pide pintar los alimentos, por ejemplo: pintar con huevo los productos horneados.



Realizar corte

El sistema le solicita cortar los alimentos, por ejemplo: la corteza o los productos de panadería.

Volver a colocar la sonda térmica

El sistema le solicita volver a insertar la sonda térmica en los alimentos.



Sonda térmica en los alimentos

El sistema le solicita insertar la sonda térmica en los alimentos.



Insertar

Se le pedirá que pinche el alimento a cocinar, por ejemplo, Cerdo Crujiente.



Rellenar

El sistema le solicita llenar los recipientes con líquido, por ejemplo: los estofados.



Mezclar

Se le pedirá que mezcle los alimentos, por ejemplo, Totopos.

5.4.4 Informaciones

Durante una secuencia de cocción se muestra qué pasos está ejecutando el equipo en cada momento.



Precalentar

El equipo se calienta previamente a la temperatura que está ajustada en la configuración estándar en los modos de funcionamiento manual o en las secuencias de cocción inteligente.



Se adapta el tiempo

La secuencia de cocción inteligente requiere todavía el tiempo indicado para terminar el proceso.



Final de la secuencia de cocción

Se llegó al final de la secuencia de cocción.

5.4.5 Opciones

Cuando se inicia una ruta de cocción, se muestran todas las opciones disponibles. Las opciones **Dorado final** y **Mantener** pueden ser seleccionadas cuando la ruta de cocción está en marcha. Las opciones **Insertar sonda térmica**, **Nuevo lote**, **Añadir más tiempo** y **Calentar a temperatura de servicio**, se pueden seleccionar hasta que la ruta de cocción haya finalizado.



Mantener

Con esta opción se mantiene el clima de la cámara de cocción durante cierto tiempo o se mantiene la temperatura del núcleo de los alimentos. Si se selecciona esta opción, los alimentos se mantienen durante hasta 24 horas a la temperatura preajustada de la cámara de cocción o la temperatura del núcleo. De este modo, se evita una sobrecocción. Para mantener las pérdidas por cocción al nivel más bajo posible, se recomienda dejar los alimentos sólo durante un breve tiempo en la cámara de cocción con la opción **Mantener**.

En algunas rutas de cocción como, por ejemplo, asado a baja temperatura, la opción **Mantener** es el último paso de cocción y comienza automáticamente cuando se obtiene el resultado de cocción deseado. Si usted cocina alimentos de diferente tamaño, incluya una fase de mantenimiento más larga, de modo que todas las piezas de alimentos alcancen la temperatura del núcleo deseada.

Las carnes bien curadas, las piezas de carne pequeñas y la carne de caza no deberían dejarse demasiado tiempo en la cámara de cocción con la opción **Mantener**. En cambio, la carne de ternera muy joven que no esté suficientemente curada adquiere una consistencia especialmente tierna con esta opción.

1. Para ajustar los parámetros de la opción **Mantener**, oprima la tecla: 

2. Ajuste los parámetros según sus deseos.

>> Cuando finaliza la ruta de cocción, se inicia automáticamente el paso de cocción **Mantener**.



Cambiar de posición

Seleccione esta opción si utiliza la sonda térmica para cocinar alimentos de diferente tamaño o alimentos diversos con diferentes grados de cocción:

1. Una vez que se alcance la temperatura del núcleo ajustada, abra la puerta de la cámara de cocción.
2. Inserte la sonda térmica en una pieza más grande de los alimentos o cocínelos a una temperatura del núcleo más alta.
3. Extraiga de la cámara de cocción todas las piezas más pequeñas de los alimentos.
4. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
5. Oprima el botón: 

> Aparece una ventana en la que se puede ajustar la temperatura del núcleo.

6. Seleccione la temperatura de núcleo deseada.

>> Su configuración se aplica automáticamente después de unos segundos.

Repita este paso las veces necesarias hasta que todos los alimentos hayan alcanzado la temperatura del núcleo deseada.



Nuevo lote

Con esta opción se carga un nuevo lote en el equipo y se continúa la ruta de cocción con los parámetros de cocción definidos.

Primero se le pedirá que descargue el equipo y luego que lo vuelva a cargar.

Cuando se ha cargado el equipo con un nuevo lote y se cierra la puerta del equipo, la ruta de cocción continúa.



Añadir más tiempo

Con esta opción se continúa la ruta de cocción durante un tiempo determinado. Si selecciona la opción al final de la ruta de cocción, aparece una ventana en la que puede establecer la duración con la que debe continuar la ruta de cocción.

1. Seleccione el tiempo deseado.

>> Su configuración se aplica automáticamente después de unos segundos.

Cuando se pasa del Cockpit a los parámetros de cocción, la vista general se pone en gris. No puede cambiar los parámetros de cocción. Cuando el tiempo establecido por usted haya expirado, puede descargar el equipo o continuar la ruta de cocción con una opción.



Dorado final

Con esta opción se gratinan los alimentos, de modo que se forme una corteza crujiente y se generen aromas de asado.

Si se trata de cargas mixtas de alimentos, extraiga del equipo los alimentos que no desea dorar. Inicie la opción **Gratinar**.

Si ha cocinado los alimentos en recipientes y se ha acumulado grasa líquida durante la cocción, cambie el recipiente antes de iniciar la opción **Gratinar**. Así evita que se genere humo durante el dorado final.

Si los alimentos no tienen la corteza o el color deseado tras el gratinado, seleccione la opción **Añadir más tiempo**. Después, usted puede ajustar la cantidad de tiempo adicional que desee para seguir dorando los alimentos.

Los alimentos asados poco hechos no son adecuados para dorarlos. Las altas temperaturas crearían un borde de color gris en los alimentos.

1. Para ajustar los parámetros de la opción **Dorado final**, oprima la tecla: 
2. Ajuste los parámetros según sus deseos.

>> Al finalizar la ruta de cocción, se inicia automáticamente el paso de cocción **Dorado final**.

5.5 Monitorear una ruta de cocción inteligente



Si se ha iniciado una ruta de cocción inteligente, la pantalla cambia al Cockpit después de un corto tiempo. Aquí se muestran todos los pasos de cocción que realiza la ruta de cocción inteligente uno tras otro. El paso de cocción activo aparece marcado. Los pasos de cocción posteriores, se muestran en gris. Cuando un paso de cocción ha terminado, el siguiente paso de cocción se muestra automáticamente.

5.6 Cancelar ruta de cocción inteligente



1. Oprima y mantenga oprimido el botón: ↶
 - > La ruta de cocción se cancela. Aparece la pantalla inicial.

5.7 Ordenar las rutas de cocción inteligentes.

En iCookingSuite, se pueden ordenar las rutas de cocción inteligentes, ya sea por orden alfabético o por frecuencia de uso.

1. Para ordenar las rutas de cocción inteligentes por orden alfabético, oprima la tecla: **A↓**
2. Para ordenar las rutas de cocción inteligentes por frecuencia de uso, oprima la tecla: **★**. Con este botón, se clasifican de forma ascendente las rutas de cocción que se han seleccionado previamente como favoritas.

6 Cocción manual



Con los modos de funcionamiento manual, el iCombi Pro le ayuda a aplicar su maestría artesanal.

Al seleccionar este modo de funcionamiento, usted ajusta el clima y elige si desea cocinar los alimentos con vapor, con aire caliente o con la combinación de calor y aire caliente. Para ello ajusta la temperatura de la cámara de cocción, la velocidad del rotor y el tiempo de cocción y toma todas las decisiones necesarias por su cuenta. Así tendrá el control para lograr que los alimentos queden cocinados exactamente según sus deseos.



6.1 Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios

6.1.1 Parámetros de cocción



Temperatura de la cámara de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción. Si en el modo de funcionamiento **Vapor** se ajusta la temperatura a la temperatura de ebullición, el sistema muestra el siguiente símbolo:

Usted puede comprobar la humedad y la temperatura actuales de la cámara de cocción:

1. Oprima y mantenga oprimido el botón:
 - > Después de 10 segundos se muestra la temperatura actual de la cámara de cocción.
2. Para volver a los valores de parámetros ajustados, suelte el botón.



Humedad de la cámara de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar la humedad de la cámara de cocción.

- En el modo de funcionamiento **Vapor** la humedad de la cámara de cocción es de un 100% y no puede modificarse.
- En el modo de funcionamiento **Combinación de vapor y aire caliente**, se añadirá más humedad a la humedad de los alimentos mediante el generador de vapor. Una vez que se supera la humedad ajustada en la cámara de cocción, se inicia la deshumidificación de la cámara de cocción.
- En el modo de funcionamiento **Aire caliente**, no se aporta humedad a través del generador de vapor, sino que se extrae la humedad de los alimentos. Una vez que se supera la humedad ajustada en la cámara de cocción, se inicia la deshumidificación de la cámara de cocción.



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar el tiempo en el que debería obtenerse el resultado de cocción deseado de los alimentos. Cuando haya ajustado el tiempo de cocción, no dispondrá de la opción de ajustar el parámetro de **Temperatura del núcleo**.

Como alternativa, puede dejar que el equipo funcione ininterrumpidamente con los ajustes que ya haya efectuado. Para ello, active el modo de funcionamiento continuo.

1. Si desea operar el equipo en el modo de funcionamiento continuo, oprima  o desplace el control deslizante del tiempo de cocción completamente hacia la derecha hasta que aparezca el siguiente aviso en el equipo: **Modo continuo**



Temperatura del núcleo

Con este parámetro de cocción se ajusta el nivel de la temperatura del núcleo de los alimentos. Una vez que haya ajustado la temperatura del núcleo, el parámetro de cocción **Tiempo de cocción** ya no va a estar disponible.

6.1.2 Funciones adicionales



Cocción Delta-T

NOTA

Tenga en cuenta que en la cocción Delta-T con un tiempo de cocción, la sonda térmica también debe colocarse en el producto.

Con esta función adicional, los alimentos se cocinan con una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo. Mediante el lento ascenso de la temperatura de la cámara de cocción con una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, los alimentos se cocinan lentamente y con especial delicadeza. Las pérdidas por cocción se reducen al mínimo. Usted puede seleccionar una diferencia entre 20°C y 60°C. Cuanta menor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más lentamente y más delicadamente se cocinarán los alimentos. Cuanta mayor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más rápidamente se cocinarán los alimentos.

Se puede ajustar la temperatura objetivo o el tiempo de cocción deseado. Si se ajusta una temperatura del núcleo objetivo para el producto, la temperatura de la cámara de cocción se regula automáticamente a través de la diferencia entre la temperatura Delta ajustada y la temperatura del núcleo ajustada. Si se ajusta un tiempo de cocción para el producto, la temperatura de la cámara de cocción se regula automáticamente mediante la diferencia entre la temperatura Delta ajustada y el desarrollo del tiempo de cocción ajustado.



Establecer el clima de cocción

Con esta función se adapta la temperatura de la cámara de cocción al valor registrado como objetivo en una secuencia de cocción. Si usted cambia de un proceso de cocción con el cual, por ejemplo, está cocinando a la parrilla los alimentos, a un proceso de cocción en el cual se hornean los alimentos, la cámara de cocción se enfría. Si usted cambia de un proceso de horneado a un proceso a la parrilla, la temperatura de la cámara de cocción aumenta.



Velocidad de turbina

Con esta función adicional se ajusta la velocidad del rotor. Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, mayor será la velocidad del aire. Si se trata de alimentos pequeños y sensibles, seleccione un nivel bajo.



Humidificación

Con esta función adicional se rocía agua procedente de la boquilla de humidificación al elemento calefactor. La superficie de los alimentos se humidifica, el vapor se condensa y se obtiene una corteza crujiente y una elevación óptima del volumen en el horno. La temperatura de la cámara de cocción debe estar entre 30°C y 260°C.

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 

>> En tanto se mantenga oprimido el botón, la boquilla de humidificación sigue rociando agua al rotor.



Función de enfriamiento

Cuando haya preparado alimentos a altas temperaturas y requiera a continuación una temperatura más baja en la cámara de cocción, puede enfriar la cámara de cocción utilizando la función de enfriamiento.

✓ La chapa deflectora está bloqueada correctamente.

1. Oprima el botón: 

> Seleccione la temperatura a la que debe enfriarse la cámara de cocción.

2. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldaduras! Al abrir la cámara de cocción, el vapor caliente saldrá violentamente de esta cámara.** Abra la puerta de la cámara de cocción.

>> **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el rotor seguirá funcionando a la misma velocidad. No meta sus manos en el rotor mientras esté girando.** La velocidad del rotor aumenta. La cámara de cocción se enfría.

6.1.3 Solicitudes de acción e informaciones

Durante el proceso de cocción, el sistema puede mostrarle las mismas solicitudes de acción e informaciones [► 58] que en las secuencias de cocción inteligente.

6.2 Vapor

6.2.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Proceso de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocinar al vapor ▪ Rehogar ▪ Blanquear ▪ pochado indirecto ▪ Cocinar a fuego lento ▪ Cocción al vacío [► 71] ▪ Descongelar ▪ Conservar 	100 %	30 - 130°C

6.2.2 Cocinar los alimentos al vapor



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
 - > El equipo se precalienta.
3. Ajuste la temperatura deseada de la cámara de cocción.
4. Para cocinar los alimentos con el ajuste del tiempo de cocción, oprima el botón: 
5. Ajuste el tiempo de cocción.
6. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima el botón: 
7. Ajuste la temperatura del núcleo.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo.
8. Cargue el equipo.
 - >> La secuencia de cocción continúa. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

6.3 Combinación de vapor y aire caliente

6.3.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Proceso de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo y caliente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Panadería y pastelería ▪ Asar 	0 - 100%	30 - 300°C

Si la temperatura de la cámara de cocción se mantiene durante 30 minutos por encima de 260°C, la temperatura será reducida automáticamente a 260°C, si no se efectúa ninguna otra operación con el equipo durante ese tiempo. Si dentro de esos 30 minutos, usted efectúa alguna operación en el equipo como, por ejemplo, abrir la cámara de cocción, entonces la temperatura de la cámara de cocción se mantendrá durante otros 30 minutos por encima de 260°C.

6.3.2 Cocción de los alimentos con la combinación de vapor y aire caliente



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
 - > El equipo se precalienta.
3. Ajuste la saturación de vapor deseada.
4. Ajuste la temperatura deseada de la cámara de cocción.
5. Para cocinar los alimentos con el ajuste del tiempo de cocción, oprima el botón: 
6. Ajuste el tiempo de cocción.

7. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima el botón: 
8. Ajuste la temperatura del núcleo.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo.
9. Cargue el equipo.
 - >> La secuencia de cocción continúa. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

6.4 Aire caliente

6.4.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Proceso de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
caliente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Panadería y pastelería ▪ Asar ▪ Parrilla ▪ Freír ▪ Gratinar ▪ Glasear 	0 - 100%	30 - 300°C

Si la temperatura de la cámara de cocción se mantiene durante 30 minutos por encima de 260°C, la temperatura será reducida automáticamente a 260°C, si no se efectúa ninguna otra operación con el equipo durante ese tiempo. Si dentro de esos 30 minutos, usted efectúa alguna operación en el equipo como, por ejemplo, abrir la cámara de cocción, entonces la temperatura de la cámara de cocción se mantendrá durante otros 30 minutos por encima de 260°C.

6.4.2 Cocinar los alimentos con aire caliente



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
 - > El equipo se precalienta.
3. Ajuste la temperatura deseada de la cámara de cocción.
4. Para cocinar los alimentos con el ajuste del tiempo de cocción, oprima el botón: 
5. Ajuste el tiempo de cocción.
6. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima el botón: 
7. Ajuste la temperatura del núcleo.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo.
8. Cargue el equipo.
 - >> La secuencia de cocción continúa. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

6.5 Cancelar cocción manual



1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 
 - > El proceso de cocción se cancela. Aparece la pantalla inicial.

7 Cocción al vacío

En la cocción al vacío, los alimentos se preparan, se condimentan, se marinan o se sellan en una bolsa especial 'sous-vide' y se cocinan al vacío. Así, a través de una cocción delicada, se producen alimentos que tienen un sabor propio muy intenso, se conservan los colores naturales, se preservan las vitaminas y sustancias minerales valiosas y se reducen las pérdidas por cocción. Tras la cocción, los alimentos deben enfriarse. Antes de servirlos, los alimentos vuelven a calentarse en la bolsa de plástico, seguidamente se extraen de esa bolsa y se terminan de cocinar de forma diferente según el plato.

La cocción al vacío es particularmente adecuada en los siguientes ámbitos de aplicación:

- Cocinar y enfriar (Cook & Chill)

Cocine sus platos en una cocina central de producción y entregue después los platos a las cocinas satélite. Así evita costosas producciones excesivas, puesto que sólo terminan de cocinarse los platos que se necesitan realmente.

- Servicio de habitaciones

Cocine sus platos o los componentes individuales de los platos con anticipación, enfríelos y regenérelos en porciones individuales según los pedidos. Así, incluso un personal de cocina sin capacitación especial, puede servir a sus clientes con alta calidad las 24 horas del día.

- Preparación de dietas y comidas ligeras

Cocine con delicadeza platos saludables y conserve las sustancias naturales que dan sabor y aroma a los alimentos. Mediante la adición de condimentos, incluso las comidas sin sal tienen un sabor natural y gran cuerpo.

8 Cocción a baja temperatura

La cocción de grandes productos de carne de res y de aves requiere un gran esfuerzo de supervisión y muchos años de experiencia. Además, los equipos quedan bloqueados durante horas para llevar a cabo esta producción. Con su sistema de cocción, podrá superar estos retos con tranquilidad: Ase, cocine o estofe los alimentos lentamente y a bajas temperaturas en horarios en los que el nivel de producción sea más reducido como, por ejemplo, por las tardes o en los períodos de tiempo en los que no hay otras tareas de producción que hacer. De este modo, puede aprovechar al máximo la capacidad de su equipo durante 24 horas al día. Y si realiza la cocción de los alimentos en horas nocturnas, puede ahorrar dinero en los costos de energía utilizando las tarifas nocturnas del servicio eléctrico.



CONSEJO

En caso de interrupción en el suministro eléctrico durante la cocción a baja temperatura, la ruta de cocción se interrumpe. Si la interrupción en el suministro eléctrico dura menos de 15 minutos, la ruta de cocción continuará automáticamente al restablecerse el servicio. Si la interrupción en el suministro eléctrico se prolonga más de 15 minutos, el equipo pasa a funcionar en el modo Stand-by. Debe reiniciar la ruta de cocción desde el momento en que se produjo el corte de corriente, o bien tiene que terminar de cocinar manualmente los alimentos.

9 Finishing

Mediante la opción 'Finishing', usted separa la producción de sus comidas, del servicio a los clientes y, consigue con ello un margen de libertad para dedicarse a tareas esenciales en la cocina: Planificación, elaboración de menús o presentaciones creativas de los platos. Las pérdidas de calidad que suelen ocurrir al intentar mantener calientes los platos se reducen al mínimo y se asegura que los platos tengan la calidad perfecta.

- Termine de cocinar sólo los platos que necesite en ese momento y adáptese así despreocupadamente a las variaciones en el número de clientes presentes en su establecimiento.
- Evite el ajetreo y el estrés en el emplatado de los platos empleando tiempos de producción y servicio más cortos.
- Reduzca los costos de personal mediante la administración eficiente del tiempo y procesos más cortos de atención a los clientes.
- Lleve a cabo varios eventos simultáneamente y aumente el número de personas atendidas sin costos adicionales.

Con Finishing, puede producir platos de una calidad perfecta y una gran variedad de comidas bien sea en restaurantes, hoteles o en establecimientos de gastronomía industrial:

- **Finishing en Restaurantes**

Con Finishing, los platos se terminan de cocinar exactamente en el momento en que se necesitan.

- **Finishing en Hoteles**

El Finishing para platillos es adecuado sobre todo cuando se desee servir muchos platillos a la vez, por ejemplo: en conferencias, bodas o caterings.

- **Finishing en la Gastronomía industrial**

El Finishing para contenedores es adecuado en particular si se desea servir una amplia variedad de comidas en grandes cantidades.

9.1 Ajustar el peso del plato a la carta

Antes de empezar el proceso de Finishing, indique el peso de un plato vacío. Con la ayuda de esta información, el equipo ajustará los pasos de cocción de manera que se obtenga un resultado ideal de Finishing y que no se condense la humedad en los platos.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Cocción**
3. Oprima el botón:  **Peso del plato a la carta**
4. Seleccione uno de los siguientes valores:

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

9.2 Seleccionar el peso del plato para banquete

NOTA

Después de la carga, introduzca la sonda térmica de núcleo en el tubo de cerámica, situado al lado derecho del rack móvil para platos, para evitar daños en el material.

Antes de empezar el proceso de Finishing, indique el peso de un plato vacío. Con la ayuda de esta información, el equipo ajustará los pasos de cocción de manera que se obtenga un resultado ideal de Finishing y que no se condense la humedad en los platos.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Cocción**
3. Oprima el botón:  **Peso del plato para banquete**
4. Seleccione uno de los siguientes valores:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10 iProductionManager



El iProductionManager organiza de forma inteligente y flexible todo el proceso de producción. Esto incluye qué productos pueden prepararse juntos, la secuencia de pasos óptimo para la preparación de los platos y la vigilancia de la ruta de cocción.

El iProductionManager le recuerda cuándo se debe cargar un plato o extraer un plato del equipo. Usted puede decidir si los platos se cocinan optimizando el consumo de energía o el tiempo de cocción, o si desea que queden listos en un horario determinado. Conforme a su decisión, el iProductionManager organiza inteligentemente la secuencia de preparación de las comidas. Para usted, esto significa tener siempre toda la información a la mano, sin controles ni supervisión, y con mayor eficiencia en la producción de comidas.

Comandas manuales



10.1 Crear comandas manuales

Puede añadir comandas manuales al iProductionManager. Primero se configura el clima y luego se elige si la comanda debe ser creada usando el tiempo de cocción o la temperatura de núcleo. Tenga en cuenta lo siguiente: Si cocina los alimentos con la sonda térmica integrada, sólo se puede colocar una comanda manual de temperatura del núcleo a la vez en la línea de tiempo.



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: 
 3. Oprima el botón: 
 4. Seleccione el modo de operación, Vapor [▶ 65] , Combinación de vapor y aire caliente [▶ 67]  o Aire caliente [▶ 68] 
 5. Ajuste los parámetros de cocción según sus deseos. También puede configurar la velocidad del ventilador. Para ello, oprima el botón: 
 6. Para guardar sus cambios, oprima el botón: 
 7. Si desea aumentar o disminuir la temperatura de núcleo o prolongar o acortar el tiempo de cocción, gire la perilla de ajuste central o pulse las teclas:  o 
 8. Oprima la tecla cuantas veces sea necesario, hasta que llegue al ajuste deseado.
- >> Ahora puede colocar las comandas [▶ 79].

10.2 Tabla de comandas

Puede añadir cualquier ruta de cocción inteligente, programa o cesta que desee a la tabla de comandas. Si la tabla de comandas no se guarda como una cesta [▶ 93], la tabla de comandas se sobrescribirá en el momento en que se cargue una nueva cesta.

10.2.1 Añadir rutas de cocción inteligentes

1. Para enviar una ruta de cocción inteligente desde el iCookingSuite al iProductionManager, en la barra de menú, oprima la tecla: 

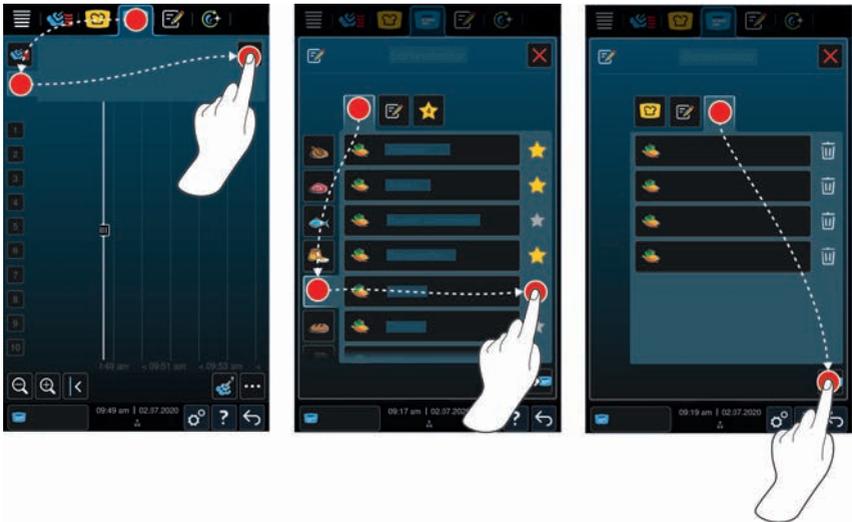
2. Oprima la tecla situada junto a la ruta de cocción deseada: ...
3. Oprima el botón: 

>> La ruta de cocción inteligente se envía al iProductionManager y se muestra en la tabla de comandas.

10.2.2 Añadir programas y cestas

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Para enviar un programa manual o inteligente al iProductionManager, oprima la tecla situada al lado del programa deseado: ...
3. Oprima el botón: 
 - > El programa se envía al iProductionManager y se muestra en la tabla de comandas.
4. Para enviar una cesta al iProductionManager, oprima la cesta deseada.
 - > La cesta se envía al iProductionManager. Todos los programas se muestran en la tabla de comandas.

10.2.3 Editor de la tabla de comandas



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Para agregar rutas de cocción inteligentes a la cesta, oprima la tecla: 
 - > Se muestran todas las rutas de cocción inteligentes.

5. Desplácese por la lista o seleccione un modo de operación y luego oprima la ruta de cocción deseada.
 - > La ruta de cocción será marcada con ★, y añadida a la tabla de comandas.
 6. Para añadir programas del modo de programación a la cesta, pulse la tecla: 
 - > Se muestran todos los programas guardados. Si aún no ha creado ningún programa, esta área está vacía.
 7. Desplácese por la lista o seleccione programas manuales o inteligentes, y luego pulse el programa que desee.
 - > El programa será marcado con ★, y añadido a la tabla de comandas.
 8. Para comprobar la composición de la tabla de comandas, oprima la tecla: ★
 9. Para borrar una ruta de cocción inteligente o un programa, oprima el botón: 
 10. Para actualizar la tabla de comandas, oprima el botón: [NEUES ICON]
- >> Las rutas de cocción inteligentes o los programas se muestran en la tabla de comandas. Ahora puede colocar las comandas [► 79].

10.3 Cronómetro

Incluso cuando la Prueba de combinación [► 80] impida la colocación de una comanda, se puede colocar un cronómetro. El cronómetro es una comanda de tiempo, que tiene asignados 5 minutos de manera predeterminada. El cronómetro no tiene asignado su propio clima, es decir, si sólo se coloca un cronómetro, no se crea un clima o el clima no se ve afectado. Puede ajustar a su gusto la duración del cronómetro y colocarlo ya sea en el tiempo real o en el futuro.



1. Para colocar el cronómetro en tiempo real, primero presione el cronómetro en la tabla de comandas y luego presione el nivel de bandeja deseado.

- > El cronómetro se coloca en el tiempo real.
- 2. Para colocar el cronómetro en el futuro, arrastre el cronómetro hasta el nivel de inserción deseado y la hora de inicio.
- 3. Para desplazar el cronómetro a otro nivel de inserción y cambiar la hora de inicio, mantenga pulsado el cronómetro.
 - > Aparece el símbolo: 
- 4. Arrastre el cronómetro a la posición deseada.
- 5. Para prolongar o acortar la duración del cronómetro, pulse brevemente el cronómetro.
- 6. Gire la perilla de ajuste central o pulse las teclas:  o 
 - > Después de un corto tiempo de espera, se registran los ajustes.
- >> Cuando termine el tiempo del cronómetro, se le pedirá que descargue el equipo. Junto al nivel de inserción, aparece el símbolo . El tiempo de cocción está en 00:00.

10.4 Colocar comandas

- ✓ Usted ha creado comandas manuales [▶ 75], cestas [▶ 76] o una tabla de comandas [▶ 77].
- 1. Arrastre una de las comandas al nivel de inserción deseado.
 - > Para una mejor orientación, el nivel de inserción en el que desea colocar la comanda, se resaltará en azul. Como ayuda adicional, se muestra la hora en la comanda.
 - > Si el nivel de inserción está marcado en amarillo o en rojo, no se puede colocar la comanda sin desplazar las comandas ya colocadas. Encontrará más información aquí: Comprobación de combinación [▶ 80] y Lógica de colocación [▶ 80]
- 2. Si ha colocado varias comandas, escale el eje de tiempo para obtener una visión general. Para ello, oprima el botón: 

Para optimizar la colocación de las comandas se cuenta con las siguientes opciones:

- Cerrar las lagunas de planificación [▶ 81]
- Optimización de tiempo [▶ 82]
- Optimización de energía [▶ 83]
- Tiempo objetivo [▶ 84]

Si coloca las comandas en el momento real, aparece una barra vertical amarilla o azul:

- Una barra amarilla indica que la cámara de cocción se está calentando.
- Una barra azul indica que la cámara de cocción se está enfriando con la función de enfriamiento.
- El ancho de la barra indica cuánto tiempo toma el calentamiento o el enfriamiento.

Cuando se alcance la temperatura deseada, el sistema le pedirá cargar el equipo. Junto al nivel de inserción, aparece el símbolo .

Una vez cargado el equipo, se indica junto al nivel de inserción, el tiempo que permanecerá el alimento en la cámara de cocción.

Cuando termine el proceso de cocción de la comanda, se le pedirá que descargue el equipo. Junto al nivel de inserción, aparece el símbolo . El tiempo de cocción está en 00:00.

10.4.1 Comprobación de combinación

Por cada comanda que quiera colocar en el iProductionManager, el sistema verifica si la nueva comanda coincide con las comandas colocadas previamente y si puede ser colocada en el momento seleccionado. Las comandas se separan y se verifican de manera independiente, de acuerdo con los 3 valores siguientes:

- A cada comanda se le asigna un modo de operación. El sistema comprueba si los modos de operación encajan entre sí.
- A cada comanda se le asigna una temperatura de cámara de cocción. El sistema comprueba si las temperaturas de la cámara de cocción encajan entre sí.
- A cada modo de operación se le asigna una humedad de la cámara de cocción. El sistema comprueba si la humedad de la cámara de cocción es compatible.

Se comprueban tanto los modos de operación manual como las rutas de cocción inteligentes, para ver si se pueden combinar. Sólo se pueden combinar rutas de cocción que se cocinen en un clima constante. Las rutas de cocción que pasan por diferentes climas, como el asado a baja temperatura, no se pueden combinar con otras comandas. Además, sólo se pueden combinar programas manuales de un solo paso.

10.4.2 Lógica de colocación

Basándose en la comprobación de la combinación, el iCombi Pro decide dónde se coloca la comanda. Dependiendo del resultado de la comprobación, las comandas se colocan de forma óptima en el iProductionManager. Resaltando los niveles de inserción con un determinado color, el iProductionManager le muestra si una nueva comanda afectará a las comandas ya colocadas:



- Si el nivel de inserción está marcado con amarillo, se puede colocar una comanda, pero las comandas que ya han sido colocadas, se desplazarán.
- Si el fondo esta marcado en rojo, no se puede colocar la comanda porque ya hay una comanda en proceso.

Si se desplaza una comanda, se mueve todo el bloque en el que se colocó la comanda después de la comprobación de la combinación.

10.4.3 Cerrar las lagunas de planificación

Puede hacer que su equipo cierre automáticamente las lagunas o los intervalos de tiempo que se produjeron al colocar las comandas en todos los niveles de inserción.



✓ Usted ha creado y colocado comandas.

1. Oprima el botón: 

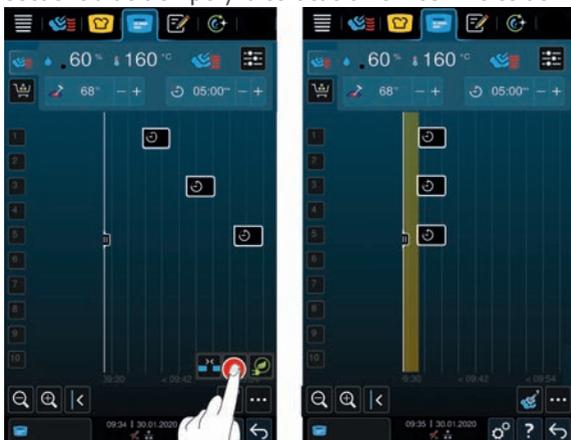
> El sistema le preguntará si desea realmente desea cerrar las lagunas o intervalos de planificación. **iNOTA! La acción no puede revertirse.**

2. Confirme la respuesta con: **OK**

>> Los intervalos o lagunas de tiempo entre las comandas se cierran. Se mantiene la posición de las comandas entre sí. La posición de las comandas en el eje del tiempo puede desplazarse.

10.4.4 Optimización del tiempo

Puede hacer que las comandas, que ya ha colocado en iProductionManager, sean optimizadas automáticamente iCombi Pro para que la comida se cocine en una secuencia de tiempo óptima y se cierren las brechas de tiempo. Se mantiene la secuencia de tiempo y la colocación en los niveles de inserción.



✓ Usted ha creado y colocado comandas.

1. Oprima el botón: 

> El sistema le preguntará si realmente desea cerrar las lagunas o intervalos de tiempo. **iNOTA! La acción no puede revertirse.**

2. Confirme la respuesta con: **OK**

>> Dependiendo de la Comprobación de la combinación [▶ 80], las comandas se reposicionan.

10.4.5 Optimización de energía

Puede hacer que las comandas, que ya ha colocado en iProductionManager, sean optimizadas automáticamente iCombi Pro para que la comida se cocine en una secuencia de energía óptima. De esta manera se puede optimizar la utilización del equipo y ahorrar energía. Tenga en cuenta que el orden cronológico de las comandas puede cambiar.



- ✓ Usted ha creado y colocado comandas.
- 1. Oprima el botón: 
 - > Se le preguntará si las comandas realmente deben organizarse optimizando la energía. **iNOTA! La acción no puede revertirse.**
- 2. Confirme la respuesta con: **OK**
- >> Dependiendo de la Comprobación de la combinación [▶ 80], las comandas se reposicionan.

10.5 Editar y borrar comandas



Comandas manuales

Si ha colocado una comanda manual, puede posteriormente incrementar la temperatura de núcleo o prolongar el tiempo de cocción. No puede editar el clima establecido.

1. Oprima la comanda.
 - > Se mostrará la configuración de la comanda.
2. Si desea aumentar o disminuir la temperatura de núcleo o prolongar o acortar el tiempo de cocción, pulse las teclas: **+** o **—**
3. Para borrar la comanda, oprima el botón: **🗑**

Comandas inteligentes y programas

En caso de numerosas comandas inteligentes o programas, puede cambiar la configuración a posteriori, después de haberlos colocado. En algunos casos, sólo puede eliminar la comanda.

1. Si desea aumentar o disminuir la temperatura de núcleo o prolongar o acortar el tiempo de cocción, pulse las teclas: **+** o **—**
2. Para borrar la comanda, oprima el botón: **🗑**

10.6 Tiempo objetivo

En el iProductionManager, puede programar los platillos de tal forma que la comida se empiece a cocinar al mismo tiempo o se termine de cocinar al mismo tiempo. Puede llevar a cabo esta planificación no sólo en el momento actual, sino también en el futuro. Para ello, coloque las comandas delante o detrás de la ayuda

de posicionamiento. Cuando inicia el iProductionManager, la ayuda de posicionamiento marca el tiempo real. Si mueve la ayuda de posicionamiento hacia la derecha, el eje del tiempo hacia el futuro se cambia.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Arrastre la ayuda de posicionamiento al tiempo deseado en la línea de tiempo. Si mueve la ayuda de posicionamiento hacia la derecha de la pantalla, el eje del tiempo hacia el futuro se cambia.
3. Coloque las comandas deseadas a la derecha o a la izquierda de la ayuda de posicionamiento.
 - > Si coloca una comanda a la izquierda de la ayuda de posicionamiento, el fin de la comanda se colocará en este momento. Sus platillos estarán listos al mismo tiempo.
 - > Si se coloca una comanda a la derecha de la ayuda de posicionamiento, el inicio de la comanda se colocará en este momento. La cocción de los alimentos se inicia simultáneamente al pulsar dos veces el ícono de desplazamiento de la ayuda de posicionamiento.

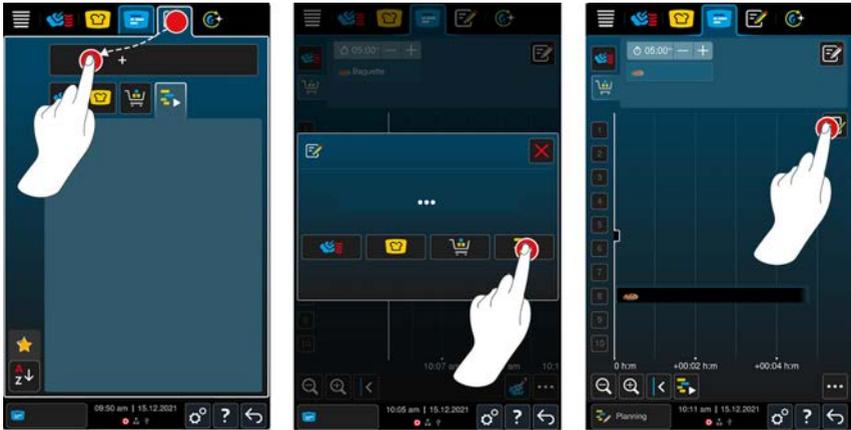
10.7 Planificación

Con la función de planificación del iProductionManager, sólo es necesario colocar las comandas una vez y, luego, se pueden acceder en cualquier momento.



- No es posible guardar las comandas ya procesadas como planificación.
- La función adicional **Inyección de vapor** no está disponible durante la planificación.

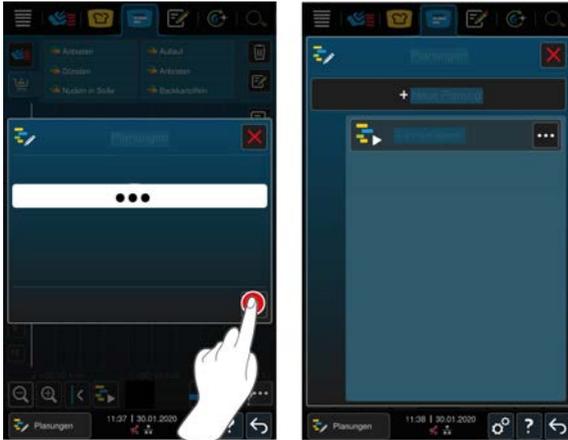
10.7.1 Crear planificación



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. En la barra de menú, oprima el botón: 
3. Oprima el botón: **+Nueva planificación**
4. Oprima el botón: 
 - > La ayuda de posicionamiento se desliza hacia el borde izquierdo de la pantalla. La escala del eje del tiempo cambia de la especificación de la hora actual a la especificación de los minutos. Ahora puede colocar las comandas independientemente de la hora.
5. Coloque las comandas deseadas. Puede colocar hasta 30 comandas.

Las siguientes funciones están disponibles para usted para la optimización de planificación:

- Cerrar las lagunas de planificación [► 81]
 - Optimización de tiempo [► 82]
 - Optimización de energía [► 83]
1. Para iniciar la planificación sin guardarla, oprima el botón: 
 2. Para guardar la planificación, oprima el botón: 



3. Introduzca un nombre.
 4. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
- >> La planificación se muestra en la lista de planificación.

10.7.2 Iniciar planificación

- ✓ Usted ha creado planificaciones [▶ 86].
 - ✓ El iProductionManager no está trabajando en este momento ninguna comanda. Cuando se procesan las comandas, se visualiza un mensaje que informa de que todas las comandas deben ser canceladas antes del inicio de la planificación.
1. Oprima el botón: 🗑️
 2. Oprima la planificación deseada.
- >> La planificación comienza inmediatamente. Las comandas se colocan en los niveles correspondientes, de acuerdo con la planificación. Las comandas de la tabla de comandas se sustituyen por las comandas contenidas en la planificación.

11 Modo de programación



En el modo de programación usted puede crear, guardar y manejar sus propios programas manuales [▶ 88], configuración de la cuba [▶ 88], división de la cuba [▶ 88], rutas de cocción inteligentes [▶ 91] y cestas [▶ 93]. Para ello, usted dispone de todos los modos de funcionamiento manual [▶ 62], secuencias de cocción inteligente [▶ 36] y cestas previamente programadas.



11.1 Crear programa manual



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: **+ Elemento nuevo**
3. Oprima el botón: 
 - > Se muestra una vista general de los pasos de cocción disponibles.

4. Seleccione los pasos de cocción deseados y arrástrelos a la zona inferior. **iNOTA! Los pasos de cocción no pueden combinarse entre sí como se desee. El precalentamiento y la carga deben seleccionarse de una columna. El modo de operación y el final de la ruta de cocción pueden seleccionarse en otra columna.**
5. Para añadir solicitudes de intervención al programa, oprima el botón: 
 - > Se muestra una vista general de las solicitudes de intervención disponibles. Estas tarjetas de acción configurables le ayudan a planificar pasos intermedios durante el proceso de cocción. Puede utilizar las tarjetas de acción predefinidas o crear las suyas propias.
6. Seleccione las solicitudes de intervención deseadas y arrástrelas a la zona inferior.



7. Para editar un paso de cocción, oprima el botón: 
 - > Dependiendo del modo de operación seleccionado se muestran los parámetros de cocción ajustados y las funciones adicionales.

Paso de cocción	Parámetros de cocción	Funciones adicionales
Precalentar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura de la cámara de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Velocidad del aire
Vapor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura de la cámara de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocción Delta T ▪ Velocidad del aire
Combinación de calor seco y vapor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Humedad de la cámara de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocción Delta T ▪ Velocidad de turbina ▪ Humidificación

Paso de cocción	Parámetros de cocción	Funciones adicionales
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura de la cámara de cocción ▪ Tiempo de cocción ▪ Temperatura del núcleo 	
Aire caliente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Humedad de la cámara de cocción ▪ Temperatura de la cámara de cocción ▪ Tiempo de cocción ▪ Temperatura del núcleo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocción Delta T ▪ Velocidad del aire ▪ Humidificación

1. Adapte el paso de cocción según sus deseos.
2. Para guardar sus cambios, oprima el botón: ✓

Selección de la hora de inicio e imagen del programa

- ✓ Usted ha importado imágenes [▶ 111].
1. Para asignar una hora de inicio preestablecida al programa, oprima el botón: 
 2. Oprima el botón:  **Selección de la hora de inicio**
 3. Oprima el botón: **ENCENDIDO**
 4. Introduzca la hora de inicio.
 5. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
 6. Para asignar una imagen al programa, pulse la tecla: 
 7. Oprima el botón:  **Seleccione la imagen del programa**
 8. Seleccione una imagen.
 9. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓

Guardar programa

1. Para asignar un nombre al programa, pulse la tecla: 
2. Introduzca el nombre.
3. Para guardar el programa, oprima el botón:  ✓

- >> Se verifica el programa. Si se han ajustado completamente todos los parámetros de cocción y se han dispuesto en una secuencia lógica, el programa se guarda en la memoria y aparece en la lista de programas.
- >> Si el programa contiene algún error, se marca el lugar correspondiente. Corrija el error antes de volver a guardar el programa.

11.2 Crear un programa inteligente

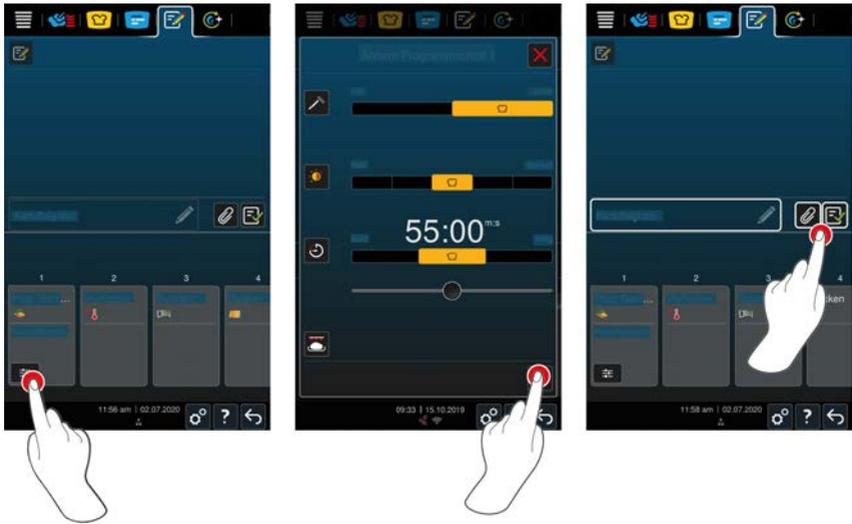
Si usted programa una ruta de cocción inteligente, puede adaptar únicamente los parámetros de cocción según sus deseos. No es posible alterar el orden de los pasos de cocción individuales.



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: **+ Elemento nuevo**
3. Oprima el botón: 
 - > El sistema le pregunta qué desea programar.
4. Seleccione una de las siguientes posibilidades:
 - Modo de funcionamiento
 - Modo de funcionamiento y proceso de cocción
 - Método de cocción

Una vez que haya efectuado su selección, se muestran las rutas de cocción inteligentes correspondientes.

1. Seleccione la ruta de cocción inteligente deseada.
 - > Se muestran los pasos de cocción individuales. Usted puede adaptar ahora los parámetros de cocción según sus deseos. Para ello, el primer paso de cocción está marcado en rojo.



2. Oprima el botón: 
 - > Dependiendo de la ruta de cocción seleccionada, se muestran los parámetros de cocción seleccionados y las funciones adicionales. Los ajustes estándar de la ruta de cocción se identifican con el siguiente símbolo: 
3. Adapte los parámetros de cocción según sus deseos.
4. Para guardar sus cambios, oprima el botón: 
 - > Vuelven a mostrarse los pasos de cocción individuales.

Selección de la hora de inicio e imagen del programa

- ✓ Usted ha importado imágenes [ 111].
1. Para asignar una hora de inicio preestablecida al programa, oprima el botón: 
 2. Oprima el botón:  **Selección de la hora de inicio**
 3. Oprima el botón: **ENCENDIDO**
 4. Introduzca la hora de inicio.
 5. Para confirmar la acción, oprima el botón: 
 6. Para asignar una imagen al programa, pulse la tecla: 
 7. Oprima el botón:  **Seleccione la imagen del programa**
 8. Seleccione una imagen.
 9. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

Guardar programa

1. Para asignar un nombre al programa, pulse la tecla: 
 2. Introduzca un nombre.
 3. Para guardar el programa, oprima el botón: 
- >> El programa se muestra en la lista de programas.

11.3 Programar cesta



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: **+ Elemento nuevo**
3. Oprima el botón: 
4. Para agregar rutas de cocción inteligentes a la cesta, oprima la tecla: 
 - > Se muestran todas las rutas de cocción inteligentes.
5. Desplácese por la lista o seleccione un modo de operación y luego oprima la ruta de cocción deseada.
 - > La ruta de cocción se marca con  y se añade a la cesta.
6. Para agregar programas ya guardados a la cesta, oprima la tecla: 
 - > Se muestran todos los programas.
7. Desplácese por la lista o seleccione programas manuales o inteligentes, y luego pulse el programa que desee.
 - > La ruta de cocción se muestra con  y se añade a la cesta.



Verificar cesta

1. Para verificar la cesta, oprima el botón: ★
 - > Se muestran todas las rutas de cocción inteligentes y los programas.
2. Para borrar un elemento de la cesta, oprima el botón: 🗑️

Guardar cesta

1. Para asignar un nombre a la cesta, oprima el botón: ✎
 2. Introduzca un nombre.
 3. Para guardar la cesta, oprima el botón: 📝✓
- >> La cesta se muestra en la lista de programas.

Consulte también a este respecto

📄 Imágenes de usuario [▶ 111]

11.4 Editar y borrar programas

- ✓ Usted ha programado programas manuales [▶ 88], rutas de cocción inteligentes [▶ 91] o cestas [▶ 93].

1. Para editar un programa, oprima el botón: ⋮

Dispone de las siguientes opciones de edición:

- Editar elemento ✎
- Duplicar elemento 📄➕
- Borrar elemento 🗑️

Consulte también a este respecto

-  Crear programa manual [► 88]
-  Crear un programa inteligente [► 91]
-  Programar cesta [► 93]

11.5 Añadir programas y cestas

Programa manuales

1. Para iniciar un programa manual, oprima el programa deseado.
 - > El programa comienza de inmediato. Se muestran todos los pasos de cocción.
2. Para enviar un programa manual al iProductionManager, oprima el botón: ...
3. Oprima el botón: 
- >> El programa manual se muestra en la tabla de comandas. Ahora puede colocar la comanda de la forma acostumbrada [► 79].

Rutas de cocción inteligentes

1. Para iniciar una ruta de cocción inteligente, oprima el programa deseado.
 - > El programa comienza de inmediato. Se muestran todos los pasos de cocción.
2. Para enviar una ruta de cocción inteligente al iProductionManager, oprima el botón: ...
3. Oprima el botón: 
- >> El programa inteligente se muestra en la tabla de comandas. Ahora puede colocar la comanda de la forma acostumbrada [► 79].

Cestas

1. Para transferir una cesta al iProductionManager, oprima el botón de la cesta deseada.
 - > Todos los elementos de la cesta se muestran en la tabla de comandas. Ahora puede colocar las comandas de la forma acostumbrada [► 79].

12 Cambiar entre modos de operación

Con el iCombi Pro puede cambiar fácilmente entre los modos de operación: Cocción manual, iCookingSuite y iProductionManager en cualquier momento. Esto le proporciona una mezcla óptima de inteligencia de cocción automática, que ahorra trabajo, y posibilidades de control individuales.

- Convertir una comanda del iProductionManager a un modo de operación manual.
- Convertir una ruta de cocción inteligente en el iCookingSuite a una comanda inteligente en el iProductionManager.
- Convertir una ruta de cocción inteligente de la iCookingSuite a un modo de operación manual.

Convertir una comanda a un modo de operación manual

✓ Usted ha colocado una comanda [▶ 79]. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Se le preguntará si realmente desea cambiar al modo de operación manual.
 2. **iNOTA! La acción no puede revertirse.** Oprima el botón: 
- >> Los parámetros de cocción de la comanda se transfieren y se visualizan en el modo manual.

Convertir una ruta de cocción inteligente en una comanda inteligente

✓ Usted ha iniciado una ruta de cocción inteligente [▶ 50]. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Se le preguntará si realmente desea cambiar al iProductionManager.
 2. **iNOTA! La acción no puede revertirse.** Oprima el botón: 
- >> La ruta de cocción inteligente se envía al iProductionManager y se muestra en el nivel de inserción de enmedio.

Convertir la ruta de cocción inteligente en modo manual

✓ Usted ha iniciado una ruta de cocción inteligente [▶ 50]. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Se le preguntará si realmente desea cambiar al modo de operación manual.
2. **iNOTA! La acción no puede revertirse.** Oprima el botón: 

- >> Los parámetros de cocción de la ruta de cocción inteligente ajustados en ese momento, se adoptan y se muestran en el modo manual.

13 Configuraciones



Usted puede adaptar permanentemente los ajustes funcionales de su equipo según sus necesidades.

1. Oprima el botón: 
 - > Se muestra la vista general de todas las posibilidades de ajuste:
 - Favoritos [▶ 98]
 - Pantalla [▶ 98]
 - Luz [▶ 100]
 - Tono [▶ 101]
 - Sistema de cocción [▶ 103]
 - Cocción [▶ 106]
 - Limpieza [▶ 109]
 - Manejo de datos [▶ 110]
 - Ajustes de red [▶ 114]
 - Perfil del usuario [▶ 115]
 - Servicio [▶ 119]
 - ConnectedCooking [▶ 120]

Los ajustes se modifican desplazándose por la lista y seleccionando la categoría deseada. Cada categoría tiene asignada una selección de opciones de ajuste que se pueden modificar mediante sencillos símbolos [▶ 25] o utilizando la perilla central de ajuste [▶ 25].

13.1 Favoritos

En los Favoritos, se muestran todos los ajustes que ha marcado como favoritos.

1. Seleccione uno de los ajustes.
 2. Oprima el botón: 
- >> El ajuste se guarda como favorito y se muestra en ; la clasificación se realiza cronológicamente según el momento en que se incorporó.

13.2 Pantalla

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Pantalla**

13.2.1 Idioma

Aquí puede cambiar el idioma de la interfaz de usuario.

1. Oprima el botón:  **Idioma**
 2. Seleccione el idioma deseado.
- >> El idioma de la interfaz de usuario se cambia inmediatamente. Hay un total de 57 idiomas disponibles.

13.2.2 Fecha y hora

Aquí puede cambiar los siguientes ajustes:

- **Fecha**  
- **Hora**  
- **Formato de hora 24h/12h** 

Fecha

1. Oprima el botón:  **Fecha**
 - > Aparece un calendario.
 2. Seleccione la fecha deseada.
- >> La fecha se acepta automáticamente.

Hora

1. Oprima el botón:  **Hora**
 - > Se muestra la hora.
 2. Oprima la hora.
 3. Ajuste la hora deseada.
- >> La hora se acepta automáticamente.

Formato de hora 24h/12h

1. Seleccione **12** para ajustar el formato de 12 horas y **24** para ajustar el formato de 24 horas.

ConnectedCooking

Usted también puede hacer que la hora se sincronice automáticamente a través de ConnectedCooking.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**
3. Oprima junto a **Sincronización automática de la hora** el botón: **ENCENDIDO**

13.2.3 Formato de temperatura

Con esta opción puede ajustar si la temperatura se muestra en °C o en °F.

13.2.4 Vista del programa

Aquí se puede establecer si las rutas de cocción inteligentes en el iCookingSuite y en el modo de programación deben mostrarse en una, dos o tres columnas.



1. Oprima el botón:  **Vista del programa**
 2. Elija  **Una columna**,  **Dos columnas** o  **Tres columnas**.
- >> La selección se toma inmediatamente.

13.3 Luz

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Luz**

13.3.1 Brillo de la pantalla

Aquí puede ajustar el brillo de la pantalla en una escala de 0 a 100%.

1. Oprima el botón:  **Brillo de la pantalla**
2. Seleccione el valor deseado en la escala o ajústelo con la perilla central de ajuste.

>> El brillo de la pantalla se ajusta inmediatamente.

Regulador de intensidad automático

1. Oprima el botón:  **Regulador de intensidad automático**
- >> Ahora puede activar o desactivar el regulador automático de intensidad.

Regular intensidad después de x min

1. Oprima el botón:  **Regular intensidad después de x min**

>> Ahora puede ajustar después de cuántos minutos se debe activar el regulador automático de intensidad.

Brillo máximo de la cámara de cocción

1. Oprima el botón:  **Brillo máximo de la cámara de cocción**

>> Aquí puede ajustar el brillo de la pantalla en una escala de 0 - 100%.

Protector de pantalla

1. Oprima el botón:  **Protector de pantalla**

>> Ahora puede activar o desactivar el protector de pantalla.

Activar protector de pantalla después de x min

1. Oprima el botón:  **Activar protector de pantalla después de x min**

>> Ahora puede ajustar el tiempo que debe transcurrir antes de que se active el protector de pantalla.

13.4 Tono

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **Tono**

13.4.1 Volumen total

Aquí puede ajustar el volumen general del equipo en una escala de 0 a 100%.

1. Oprima el botón:  **Volumen general**

2. Elija el valor deseado en la escala.

>> El volumen general se ajusta inmediatamente.

13.4.2 Aviso de carga / acción

Aquí puede establecer el tono o la melodía que debe sonar cuando se carga el equipo o cuando se le pide que realice una acción . Puede elegir entre 25 opciones.

1. Oprima el botón:  **Aviso de carga / acción**

2. Oprima el botón:  **Tono**

3. Oprima el tono deseado.

> El tono se reproducirá.

4. Si desea apagar el tono, oprima el botón: **APAGADO**
5. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general.
6. Si quiere que el sonido continúe hasta que se cargue el equipo o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción permanente ON**
7. Si quiere que el sonido sólo se escuche durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción permanente OFF**
 - > La sección de  **Duración de tono** se activa.
8. Aquí puede ajustar la duración en una escala de 0 - 180 segundos.
9. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

13.4.3 Fin de paso del programa

Aquí puede establecer qué tono o melodía debe sonar cuando se termina un paso del programa. Puede elegir entre 37 opciones.

1. Oprima el botón:  **Fin del paso del programa**
2. Oprima el botón:  **Tono**
3. Oprima el tono deseado.
 - > El tono se reproducirá.
4. Si desea apagar el tono, oprima el botón: **APAGADO**
5. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general.
6. Si quiere que el sonido continúe hasta que se cargue el equipo o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción permanente ON**
7. Si quiere que el sonido sólo se escuche durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción permanente OFF**
 - > La sección de  **Duración de tono** se activa.
8. Aquí puede ajustar la duración en una escala de 0 - 180 segundos.
9. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

13.4.4 Fin de la cocción

Aquí puede establecer qué tono o melodía debe sonar cuando ha finalizado el tiempo de cocción. Puede elegir entre 37 opciones.

1. Oprima el botón:  **Fin del tiempo de cocción**

2. Oprima el botón:  **Tono**
3. Oprima el tono deseado.
 - > El tono se reproducirá.
4. Si desea apagar el tono, oprima el botón: **APAGADO**
5. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general.
6. Si quiere que el sonido continúe hasta que se cargue el equipo o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción permanente ON**
7. Si quiere que el sonido sólo se escuche durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción permanente OFF**
 - > La sección de  **Duración del tonose** activa.
8. Aquí puede ajustar la duración en una escala de 0 - 180 segundos.
9. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

13.4.5 Cancelación del proceso / Error detectado

Aquí puede establecer qué tono o melodía debe sonar cuando se detecta un error. Puede elegir entre 37 opciones.

1. Oprima el botón:  **Cancelación del proceso / Error detectado**
2. Oprima el tono deseado.
 - > El tono se reproducirá.
3. Si desea apagar el tono, oprima el botón: **APAGADO**
4. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general.
5. Si quiere que el sonido continúe hasta que se cargue el equipo o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción permanente ON**
6. Si quiere que el sonido sólo se escuche durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción permanente OFF**
 - > La sección de  **Duración de tono** se activa.
7. Aquí puede ajustar la duración en una escala de 0 - 180 segundos.
8. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

13.5 Sistema de cocción

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Sistema de cocción**

13.5.1 Información del modelo de equipo

Aquí puede ver a qué modelo pertenece su equipo y qué versión de software está instalada.

13.5.2 Bloqueo de pantalla

Aquí puede activar y desactivar el bloqueo de pantalla.

- Para activar la función, oprima el botón:  **ENCENDIDO**
- Para desactivar la función, oprima el botón:  **APAGADO**

13.5.3 Modo demo

Aquí puede cambiar su equipo al modo demo. Esta función es útil si desea mostrar las funciones de su equipo sin cocinar en él.

1. Para activar la función, oprima y mantenga oprimido el botón:  **ENCENDIDO** hasta que la barra de progreso se mueva entre las posiciones ON y OFF del interruptor.

>> Si el modo Demo está activado, el sistema de cocción se reinicia. En el pie de página aparece el símbolo: 

13.5.4 Vapor fuerte

Aquí puede establecer que se garantice un suministro continuo e ininterrumpido de vapor fresco en el modo de funcionamiento Vapor [▶ 65] para productos especialmente exigentes.

CUIDADO

Cuando se trabaja con la función Vapor Fuerte, se produce vapor caliente

Se puede quemar con vapor caliente cuando se abre la puerta del equipo.

1. Abra la puerta del equipo con cuidado cuando utilice la función de Vapor Fuerte.

1. Para activar la función, oprima el botón:  **ENCENDIDO**

>> En el modo de operación **Vapor** la temperatura de ebullición se sustituye por el símbolo: 

13.5.5 Boquilla de control

Aquí puede establecer el grado en que la boquilla de control del equipo debe condensar el exceso de vapor. Esta función está predeterminada en modo Eco. Este ajuste optimiza el escape de vapor. Además del ajuste del modo Eco, puede activar o desactivar la función de la boquilla de control:

- Activar la boquilla de control puede ser particularmente útil si se quiere evitar la condensación no deseada en la cocina.
- Desactivar la boquilla de control puede ser especialmente útil si su sistema de escape tiene suficiente potencia, porque así puede ahorrar agua.

Antes de activar o desactivar la función, consulte a su socio de servicio RATIONAL.

1. Oprima el botón:  **Boquilla de control**
2. Para activar la función, oprima el botón: **ENCENDIDO**
3. Para desactivar la función, oprima el botón: **APAGADO**

13.5.6 Advertencia Apertura de la puerta Carga

Aquí puede establecer que suene un tono de advertencia si se deja abierta la puerta del equipo demasiado tiempo cuando se está cargando el equipo.

1. Oprima el botón: **Watchdog**
2. Oprima el botón: **Watchdog Nivel 1**.
3. Ahora puede ajustar la hora a la que debe sonar un tono de advertencia. Ajuste la duración en una escala de 0 - 180 segundos.
4. Oprima el botón: **Watchdog Nivel 2**
5. Ajuste la duración en una escala de 0 - 180 segundos.

13.5.7 Advertencia Apertura de la puerta Cocción

Aquí puede establecer que suene un tono de advertencia si se deja abierta la puerta del equipo demasiado tiempo cuando se está cocinando en el equipo.

1. Oprima el botón: **Peligro Nivel 1**
2. Oprima el botón: **Peligro Nivel 2**
3. Ajuste la duración en una escala de 0 - 180 segundos.

13.5.8 Control remoto

Esta función permite transferir la pantalla del equipo inferior a la pantalla del equipo superior en Combi-Duos y operar el equipo inferior cómodamente desde la pantalla del equipo superior.

Tenga en cuenta lo siguiente: Haga los ajustes en ambos equipos del Combi-Duo.

- ✓ Los equipos se conectan entre sí con un cable de red. Incorporar los equipos a una red [▶ 123]
1. Oprima el botón:  **Nombre del equipo**
 2. Introduzca un nombre específico para el equipo y pulse la tecla Enter en el teclado.

- > La información se fija automáticamente.
- 3. Oprima el botón:  **Color del equipo**
- 4. Seleccione un color que identifique el equipo en la pantalla.
 - > La información se fija automáticamente.
- 5. Para activar la función, oprima el botón:  **Control remoto ON**
 - > Oprima el botón: , para introducir la dirección IP del equipo remoto.
 - > El siguiente símbolo aparece en el pie de página: 
- 6. Para cambiar de un equipo a otro, oprima el botón: 
- >> La pantalla se delinea con el color establecido del equipo.

13.6 Cocción

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Cocción**

13.6.1 Cocina regional primaria

En la cocina regional primaria, los hábitos alimenticios culturales se traducen en rutas de cocción inteligentes. Los parámetros de cocción de estas rutas de cocción inteligentes reflejan estos hábitos alimenticios, y la comida se prepara de la forma en que los comensales del país o región respectiva esperan. Puede dominar no sólo la cocina local, sino todas las cocinas del mundo. Este ajuste es independiente del idioma establecido.

1. Oprima el botón:  **Cocina regional primaria**
 2. Desplácese por la lista y elija la cocina regional primaria.
- >> La cocina regional se adopta inmediatamente. En iCookingSuite se muestran las rutas de cocción inteligentes que corresponden a la cocina regional. Los parámetros de cocción, los tiempos de cocción y las temperaturas de núcleo de las rutas de cocción inteligentes, se adaptan a los hábitos alimenticios culturales.

13.6.2 Cocina regional secundaria

Puedes añadir una cocina regional adicional a la cocina regional primaria. Así puede preparar los platos típicos de dos países al mismo tiempo. Esto es una ventaja, por ejemplo, si quiere ofrecer un menú semanal especial de la cocina de otro país en su restaurante.

1. Oprima el botón:  **Cocina regional secundaria**
2. Desplácese por la lista y elija la cocina regional secundaria.

>> La cocina regional se ajusta inmediatamente. En iCookingSuite, se muestran las rutas de cocción inteligentes de la cocina regional secundaria y se marcan con . Los ajustes de los parámetros de cocción todavía están influenciados por la cocina regional primaria [► 106].

13.6.3 Tiempo excedente

1. Oprima el botón: , para ajustar el tiempo excedente de funcionamiento de la campana de condensación.
- >> Ahora puede ajustar cuántos minutos debe ser el tiempo excedente de funcionamiento.

13.6.4 Lectura del sensor

La lectura exacta del sensor se muestra en °C.

13.6.5 Formato del tiempo de cocción

1. Oprima el botón: , para ajustar el formato del tiempo de cocción.
- >> Ahora puede ajustar el formato del tiempo de cocción ya sea en automático a h:m, o en m:s.

13.6.6 Peso del plato a la carta

Antes de empezar el proceso de Finishing, indique el peso de un plato vacío. Con la ayuda de esta información, el equipo ajustará los iCombi Pro pasos de cocción de manera que se obtenga un resultado ideal de Finishing y que no se condense la humedad en los platos. Encontrará más información aquí: Ajustar el peso del plato a la carta [► 73]

13.6.7 Peso de plato para banquete

Antes de empezar el proceso de Finishing, indique el peso de un plato vacío. Con la ayuda de esta información, el equipo ajustará los iCombi Pro pasos de cocción de manera que se obtenga un resultado ideal de Finishing y que no se condense la humedad en los platos. Encontrará más información aquí: Seleccionar el peso del plato para banquete [► 74]

13.6.8 Cantidad de niveles

Aquí puede configurar, cuántos niveles de inserción desea utilizar en el iProductionManager.

1. Oprima el botón:  **Cantidad de niveles**
 2. Especifique el nivel deseado en la escala de 0 - 10.
- >> El ajuste se toma inmediatamente.

13.6.9 Orden de los niveles

Se puede establecer si la secuencia de los niveles de inserción en el iProductionManager se muestra en orden ascendente o descendente.



1. Para mostrar los niveles de inserción en orden ascendente, pulse la tecla: 
123
 2. Para mostrar los niveles de inserción en orden descendente, pulse la tecla: 
321
- >> El ajuste se toma inmediatamente.

13.6.1 Carga adicional para programas manuales en iProductionManager

0 Aquí se puede ajustar si el tiempo de cocción debe prolongarse para los programas manuales en el iProductionManager cuando la puerta del equipo se abre durante la cocción y la caída de energía medida es tan alta que el resultado de la cocción no pueda alcanzarse con los ajustes seleccionados.

1. Para activar la función, oprima el botón: **Carga adicional para programas manuales en iProductionManager ON**

13.6.1 Tiempo de espera de Clima

1 Aquí puede establecer cuánto tiempo debe mantenerse el clima en la cámara de cocción cuando no se está preparando comida con el iProductionManager.

1. Oprima el botón:  **Tiempo de espera del clima**
2. Elija el valor deseado en la escala.

>> El tiempo de espera se ajusta inmediatamente.

NOTA

Ahorre energía reduciendo el tiempo de espera.

13.6.1 iProductionManager 3D

2 Aquí puede especificar que desea cargar dos bandejas por nivel en el iProductionManager. Cada bandeja se controla por separado. Tenga en cuenta que se puede mostrar un máximo de 12 bandejas.



1. Para activar la función, oprima el botón: **ENCENDIDO**
- >> El ajuste se toma inmediatamente.

13.7 Limpieza

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Limpieza**

13.7.1 Limpieza forzosa

Aquí puede establecer el tiempo después del cual desea que se le pida que limpie el equipo. No puede volver a trabajar con el equipo hasta que se haya realizado la limpieza. De esta manera se puede asegurar que las normas de limpieza e higiene se respetan en el trabajo por turnos. Encontrará más información aquí: Limpieza forzosa [► 134]

13.7.2 Plan de limpieza

Aquí puede establecer en qué días de la semana se debe llevar a cabo una limpieza forzosa. De esta manera se puede asegurar que las normas de limpieza e higiene se respetan en el trabajo por turnos. Encontrará más información aquí: Plan de limpieza [► 134]

13.8 Manejo de datos

Tenga en cuenta que las funciones de **Manejo de datos** sólo están disponibles si conecta una memoria USB al equipo.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Manejo de datos**

Usted puede modificar los siguientes ajustes:

- Exportar todos los datos [▶ 110]
- Programas de cocción [▶ 110]
- Perfiles de usuario [▶ 111]
- Imágenes de usuario [▶ 111]
- Datos del usuario: Borrar todos [▶ 112]
- Ajustes básicos del equipo [▶ 112]
- Datos HACCP [▶ 113]
- Servicio [▶ 113]

13.8.1 Exportar todos los datos

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Exportar todos los datos**

>> Ahora puede exportar todos los datos a una memoria USB.

13.8.2 Programas de cocción

Aquí puede exportar, importar o borrar todos los programas que usted ha creado.

Exportar programas

- ✓ Usted ha creado programas en el modo de programación.
- ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Exportar programas**

>> Los programas guardados se almacenan en la memoria USB.

Importar programas

1. Conecte al equipo una memoria USB que contenga los programas ya exportados.
 2. Oprima el botón:  **Importar programas**
- >> Los programas guardados se importan y se muestran en el modo de programación.

Programas: Eliminar todos los propios

Aquí puede borrar todos los programas que usted ha creado.

1. Oprima el botón: 
 - > El sistema le preguntará si desea realmente desea borrar las imágenes.
 2. Para confirmar la acción, oprima el botón: 
- >> Un mensaje confirma que todos los programas han sido eliminados.

13.8.3 Perfiles de usuario

Exportar perfiles

- ✓ Usted ha creado perfiles.
 - ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.
1. Oprima el botón:  **Exportar perfiles**
- >> Los programas guardados se almacenan en la memoria USB.

Importar perfiles

1. Conecte al equipo una memoria USB que contenga los programas ya exportados.
 2. Oprima el botón:  **Importar perfiles**
- >> Los perfiles guardados se importan y se muestran en el área de administración de usuarios.

Eliminar todos los perfiles propios

Aquí puede borrar todos los perfiles que usted ha creado. Los perfiles preestablecidos no se eliminan.

1. Oprima el botón: **Eliminar todos los perfiles propios**
 - > El sistema le preguntará si desea realmente desea borrar los perfiles.
 2. Para confirmar la acción, oprima el botón: 
- >> Un mensaje confirma que todos los perfiles propios han sido eliminados.

13.8.4 Imágenes de usuario

Aquí puede importar y exportar todas las imágenes que quiera asignar a los programas y cestas. Las imágenes deben cumplir los siguientes requisitos:

- Tipo de archivo: PNG
- Intensidad del color: 3 x 8 Bit
- Tamaño de la imagen: 130 x 130 px

- Tamaño del archivo: máx. 50 kb

Importar imágenes

1. Guarde las imágenes en una memoria USB en una carpeta llamada **userpix**.
 2. Conecte la memoria USB al equipo.
 3. Oprima el botón:  **Importar imágenes**
- >> Las imágenes guardadas se importan.

Exportar imágenes

- ✓ Usted ha importado imágenes.
 - ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.
1. Oprima el botón:  **Exportar imágenes**
- >> Las imágenes guardadas se almacenan en la memoria USB.

Borrar todas las imágenes propias

Aquí puede borrar todas las imágenes que usted ha importado.

1. Oprima el botón: **Eliminar todas las imágenes propias**
 - > El sistema le preguntará si desea realmente borrar las imágenes.
 2. Para confirmar la acción, oprima el botón: 
- >> Un mensaje confirma que todas las imágenes propias han sido borradas.

13.8.5 Datos del usuario: Borrar todos

1. Oprima el botón:  **Datos del usuario: Borrar todos.**
 - > El sistema le preguntará si desea realmente borrar los datos.
 2. Oprima el botón: 
- > Un mensaje confirma que se han borrado todos sus datos de usuario (programas de cocción, perfiles de usuario, imágenes y ajustes de usuario)

13.8.6 Ajustes básicos del equipo

Ajustes básicos del equipo: Exportar todos

- ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.
1. Oprima el botón:  **Ajustes básicos del equipo: Exportar todos**
- >> Los ajustes básicos del equipo se guardan en la memoria USB.

Importar los ajustes básicos del equipo

1. Conecte al equipo una memoria USB que contenga los ajustes básicos del equipo ya exportados.
2. Oprima el botón:  **Ajustes básicos del equipo: Importar todos**
>> Los ajustes básicos del equipo se importan.

13.8.7 Datos HACCP

Aquí puede exportar todos los datos HACCP registrados por el equipo a una memoria USB. Puede transferir también automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking.

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Datos HACCP: Exportar todos**
>> Los datos HACCP se guardan en la memoria USB.

Datos HACCP: Exportar por período

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Datos HACCP: Exportar por período**
 2. Seleccione el periodo de tiempo deseado y pulse el botón «Exportar».
- >> Los datos HACCP del periodo seleccionado se guardan en la memoria USB.

13.8.8 Servicio

Protocolos del desarrollador: Exportar todos

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Protocolos del desarrollador: Exportar todos**
>> A continuación, se descargarán los protocolos del desarrollador a una memoria USB.

Protocolos del desarrollador: Exportar por período

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Protocolos del desarrollador: Exportar por período**
>> Ahora puede descargar los protocolos del desarrollador de un periodo de tiempo determinado.

Reporte de servicio: Exportar todos

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Reporte de servicio: Exportar todos**

>> Ahora se descargan los reportes de servicio a una memoria USB.

Exportar protocolo de estadística de errores

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Copiar protocolo de estadística de errores a la memoria USB**

>> El protocolo de estadística de errores se guarda en la memoria USB.

13.9 Ajustes de red

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **Ajustes de red**

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a una red WiFi: Establecer conexión inalámbrica WiFi [► 123]

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a la red: Establecer la conexión de la red [► 124]

Iniciar el asistente de red

El asistente de red le ayuda a establecer la configuración de red.

1. Oprima el botón: : **Iniciar el asistente de red**

> Ahora se le preguntará si debe ser compatible con la configuración de red. Pueden ser compatibles con la conexión Wi-Fi o LAN.

2. Oprima el botón:  **DHCP activo: OFF**, para editar los siguientes ajustes de red:

- Dirección IP
- Acceso IP
- Máscara de red IP
- DNS 1
- Dirección MAC

1. Oprima el botón:  **DHCP activo: ON**, para editar los siguientes ajustes de red:

- Dirección MAC

13.10 Perfil del usuario

Puede agrupar a los usuarios en perfiles y asignarles permisos de acceso. Por default, a su equipo se le asigna un perfil que no puede ser eliminado. Usted puede agregar ahora hasta 10 perfiles adicionales.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Perfil del usuario**

Aquí se describe cómo crear, cambiar y transferir perfiles a otros equipos:
Administración de perfiles y derechos

13.10. Activar perfil

1

✓ Usted ha creado un perfil. Ver [Crear un nuevo perfil](#)

1. Oprima el botón:  **Activar perfil**
2. Seleccione el perfil deseado.
3. Si ha asignado una contraseña al perfil, introdúzcala.
4. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

>> El perfil se activa inmediatamente.



>> Cuando se abre la pantalla de inicio, se muestra el perfil activado. Si se han desplegado varios perfiles, puede desplazarse por la lista. Para crear un nuevo perfil, oprima la tecla: +

13.10. Editar perfil

2

✓ Ha creado un perfil.

1. Oprima el botón:  **Editar perfil**
 - > Ahora puede seleccionar un perfil para editar.

Después de seleccionar un perfil, puede realizar los siguientes ajustes:

Ajustes de perfil

1. Oprima el botón:  **Ajustes del perfil.**

>> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:

-  **Cambiar el nombre del perfil**
-  **Cambiar la contraseña del perfil**
-  **Cambiar idioma**
-  **Cambiar el tipo de perfil ¡NOTA! El tipo de perfil solo puede ser modificado por el usuario principal.**
-  **Cambiar cocina regional primaria**
-  **Cambiar cocina regional secundaria**
-  **Borrar perfil**
-  **Puede activar o desactivar todos los elementos excepto Favoritos.**

Ajustar barra de menú

Esta opción le permite personalizar la barra de menús según sus preferencias.

1. Oprima el botón:  **Ajustar barra de menú**

>> Se pueden realizar los siguientes ajustes:

-  **La pantalla de inicio** se puede mostrar u ocultar.
-  **Los modos de operación manual** se pueden mostrar u ocultar.
-  **iCookingSuite** se puede mostrar u ocultar.
-  **iProductionManager** se puede mostrar u ocultar.
-  **El modo de programación** se puede mostrar u ocultar.
-  **iCareSystem** se puede mostrar u ocultar.

Crear y editar pantalla

1. Oprima el botón: **ON** u **OFF**, la opción : **Cree y edite la pantalla**, para activar o desactivar la opción Crear nueva pantalla [► 119].

Ajustar pie de página

1. Oprima el botón:  **Ajustar pie de página.**

>> Ahora puede ajustar si la **? ayuda del equipo** debe mostrarse u ocultarse en el pie de página.

Cambiar perfil

1. Oprima el botón: **ON** u **OFF**, la opción  **Cambiar** para activar o desactivar la posibilidad de cambiar un perfil

1. Oprima el botón:  **iCookingSuite**

>> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:

-  **Parámetros de permisos.** Aquí puede elegir entre **manejeable** y **no visible**.
-  La **humedad** se puede mostrar u ocultar.
-  La **temperatura de la cámara de cocción** se puede mostrar u ocultar.
-  La **temperatura del núcleo** se puede mostrar u ocultar.
-  El **encabezado del panel de control** se puede mostrar u ocultar.

iProductionManager

1. Oprima el botón:  **iProductionManager**

>> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:

-  La **humidificación** se puede mostrar u ocultar.
-  **Editar la tabla de comandas** se puede mostrar u ocultar.
-  Las **planificaciones** se pueden mostrar u ocultar.
-  La **tabla de comandas manual** se puede conectar o desconectar.
-  La **comanda de tiempo** se puede mostrar u ocultar.
-  La **optimización de energía** se puede mostrar u ocultar.
-  La **optimización de tiempo** se puede mostrar u ocultar.
-  **Cerrar lagunas de planificación** se puede mostrar u ocultar.
-  La **ayuda de posicionamiento** se puede mostrar u ocultar.
-  El **pre calentamiento** se puede mostrar u ocultar.
-  **Clonar comandas** se puede mostrar u ocultar.

Consulte también a este respecto

 **Añadir perfil** [▶ 118]

13.10. Añadir perfil

3

Aquí puede añadir un nuevo perfil.

1. Oprima el botón:  **Añadir perfil**
- >> Ahora puede añadir un nuevo perfil.
1. Oprima el botón:  **a partir de un perfil existente**, para crear un perfil a partir de un perfil existente. Ahora puede realizar todos los ajustes en el perfil recién añadido en la opción de menú  **Editar perfil** [▶ 115].
2. Oprima el botón:  **a partir de una plantilla de perfil**, para crear un nuevo perfil a partir de una plantilla de perfil.

13.10. Editar pantalla

4

- ✓ Ha creado una nueva pantalla.
1. Oprima el botón:  **Editar pantalla**
 - > Se muestran las funciones y los asistentes inteligentes de la barra de menú.
 2. Oprima el botón deseado.
 - > Se muestran todas las funciones disponibles.
 - En el modo  **Cocción manual**, puede seleccionar los modos de operación  **Vapor**,  **Combinación de Vapor y Aire caliente** y  **Aire caliente**.
 - En el área  **iCookingSuite** se encuentran disponibles todas las rutas de cocción inteligentes.
 - En el área  **Modo de programación** se encuentran disponibles todos los programas manuales e inteligentes, así como las cestas. Si aún no ha creado ningún programa o cesta, esta área está vacía.
 - En el modo  **iCareSystem** se encuentran disponibles todos los Modos de limpieza [▶ 129] y Programas de limpieza [▶ 130].
 1. Pulse cada función que desee incorporar a la pantalla.
 - > La función se marca con .
 2. Para verificar las funciones de la pantalla, pulse la tecla: 
 3. Para quitar una función del menú de pantalla, pulse la tecla: 
 4. Para asignar un nombre a menú de pantalla, pulse la tecla: 
 5. Introduzca un nombre.
 6. Para guardar el menú de pantalla, oprima el botón: 
 - >> Regresa a la vista general.
 1. Para asignar el menú de pantalla a un perfil, pulse la tecla:  **Editar perfil**

2. Seleccione el perfil deseado.
 3. Oprima el botón:  **Ajustar barra de menú**
 4. Pulse la tecla situada detrás del menú en pantalla: **ENCENDIDO**
 5. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general de los perfiles de usuario.
- >> Al Activar el perfil [▶ 115], aparece el nuevo menú de pantalla en la barra de menú.

13.10. Crear nueva pantalla

- 5
- ✓ Usted ha creado un menú MyDisplay.
1. Oprima el botón: **Editar MyDisplay**
 2. Seleccione el menú MyDisplay deseado.
 3. Presione cada función que desee añadir o quitar del menú MyDisplay.
 4. Para cambiar el nombre del menú MyDisplay, oprima la tecla: 
 5. Introduzca un nombre.
 6. Para guardar sus cambios, oprima la tecla: 
 7. Para borrar un menú MyDisplay, oprima el botón: 
 - > El sistema le preguntará si realmente desea borrar el elemento.
 8. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

13.11 Servicio

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Servicio**

La siguiente información está disponible para usted:

- Información sobre el modelo de equipo/versión de software 
- Información sobre el número de serie 
- Servicio de atención - Cocinero [▶ 144] 
- Hotline - Servicio [▶ 144] 
- Nivel de servicio 

Esta función está disponible solamente para los socios de servicio RATIONAL.

- Información-Actualización-Software [▶ 120] 
- Versión de Software instalada [▶ 120]
- Notificaciones de servicio de los últimos 14 días 

- Licencia de Código Abierto .

13.11. Información-Actualización-Software

1

Aquí puede ver qué versión de software está instalada en su equipo. Si ha conectado su equipo a ConnectedCooking y ha activado la función **Descargar actualizaciones de software automáticamente**, las actualizaciones de software estarán disponibles automáticamente. Encontrará más información aquí: Realizar actualizaciones de software automáticamente [► 127] Si hay una actualización de software disponible, se muestra la versión actual del software y se activa el botón **Iniciar instalación**.

1. Oprima el botón: **Iniciar instalación**

>> Se ejecuta la actualización del software y se reinicia el equipo.

13.11. Versión de software instalada

2

Aquí encontrará la información sobre la versión del software instalado y los paquetes de ayuda instalados.

13.12 ConnectedCooking

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**

Aquí puede encontrar cómo conectar su equipo a ConnectedCooking y qué funciones están disponibles para usted: ConnectedCooking [► 125]

Si su equipo está conectado a ConnectedCooking, tiene las siguientes opciones de configuración.

Conectar automáticamente

Si se pierde la conexión a la red de su equipo, su equipo se volverá a conectar automáticamente a ConnectedCooking una vez restablecida la conexión. Si no lo desea, puede desactivar la función.

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**

>> Su equipo se desconectará de ConnectedCooking si pulsa **OFF**. En cuanto pulse el botón **ON**, su equipo se volverá a conectar automáticamente a ConnectedCooking

Desconectar

Puede darse de baja de ConnectedCooking en cualquier momento. Los detalles de la conexión se borran. Si quiere volver a conectar el equipo a ConnectedCooking, deberá registrar el equipo de nuevo.

1. Oprima el botón: 

- >> Se le preguntará si realmente quiere darse de baja de ConnectedCooking. Si lo confirma, su equipo se desconectará inmediatamente de ConnectedCooking.

Sincronización automática de la hora

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**
- >> La sincronización automática de la hora no se produce al pulsar **OFF**. Al pulsar **ON**, se produce una sincronización automática de la hora.

Transferir datos HACCP automáticamente

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**
- >> Su equipo no transferirá automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking cuando presione **OFF**. En cuanto pulse el botón **ON**, el equipo transferirá automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking.

Acceso remoto

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**
- >> El acceso remoto no está disponible cuando se pulsa **OFF**. Si pulsa **ON**, podrá controlar a distancia su equipo a través de ConnectedCooking.

Actualización de software

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**
- >> Las actualizaciones de software no se realizan automáticamente si presiona **OFF**. Si pulsa **ON**, las actualizaciones de software se realizan automáticamente.

14 Gestión de cocinas

14.1 Gestión de la higiene

14.1.1 Datos HACCP registrados

Se registran en cada lote los siguientes datos HACCP:

- Número de lote
- Modelo de equipo
- Número de serie
- Versión de software y ayuda
- Fecha y hora
- Programa de limpieza
- Enjuague de la ducha de mano
- Temperatura de la cámara de cocción
- Valor nominal de la temperatura del núcleo
- Temperatura del núcleo medida
- Tiempo (hh:mm:ss)
- Unidad de temperatura
- Conexión a un sistema de optimización de energía
- Nombre e ID de la ruta de cocción
- Abrir/Cerrar la puerta de la cámara de cocción
- Cambio del modo de operación
- Limpieza automática

14.1.2 Exportar datos HACCP

Con un uso máximo, los datos HACCP se almacenan en el equipo durante 14 días. Durante este tiempo, usted puede descargar esos datos. Encontrará más información aquí: Exportar datos HACCP. [► 113] Con un uso correspondientemente más corto, se cuenta con un periodo más largo.

14.1.3 Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking

Si usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking, puede ajustar la transferencia automática de los datos HACCP a ConnectedCooking cuando se termina una secuencia de cocción.

✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 126].

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**
 3. Oprima el botón situado junto a **Transferir automáticamente los datos HACCP:**  **ON**
- >> Ahora los datos HACCP se transfieren automáticamente al concluir una secuencia de cocción. Usted puede ver los datos en connectedcooking.com o mediante la aplicación de ConnectedCooking.

14.2 Incorporar los equipos a una red

Si conecta sus equipos a la red, las siguientes funciones están disponibles:

- Operar ambos equipos de una instalación Combi-Duo a través de un solo equipo.
- Conectar su equipo a ConnectedCooking.

Si desea conectar en red los equipos en una instalación Combi-Duo, póngase en contacto con su socio de servicio RATIONAL.

14.2.1 Establecer conexión inalámbrica WiFi

Si desea conectar el sistema de cocción a una red Wi-Fi, en la cual usted debe iniciar sesión a través de un sitio web, no se puede establecer una conexión Wi-Fi.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Red**
3. Para activar la función, oprima el botón:  **ENCENDIDO**
4. Oprima el botón:  **WIFI**
 - > Se muestra una lista de todas las redes Wi-Fi disponibles. Las redes Wi-Fi están clasificadas en orden descendente según la potencia de la señal.
5. Seleccione la red Wi-Fi deseada.
 - > El sistema le solicita ingresar la contraseña de la red Wi-Fi.
6. Para confirmar la acción, oprima el botón: 
 - > Cuando la conexión se ha establecido con éxito, aparece el siguiente símbolo en el pie de página: 
 - > La red Wi-Fi se muestra en primer lugar de la lista de redes Wi-Fi disponibles.
7. Para mostrar los detalles de la conexión, oprima junto a la red Wi-Fi el botón: **V**
8. Para terminar la conexión, oprima en los detalles de la conexión el botón: **Desconectar**

- En la barra de iconos oprima  para regresar a la vista general de configuración de red.

>> El nombre de la red Wi-Fi se muestra en el campo **WIFI**.

14.2.2 Conectar el cable de red

Su equipo está provisto de serie con una toma de conexión de red. Para conectar su equipo a la red y asegurar que el equipo esté protegido contra los chorros de agua por todos los lados, utilice un cable de red con las siguientes características:

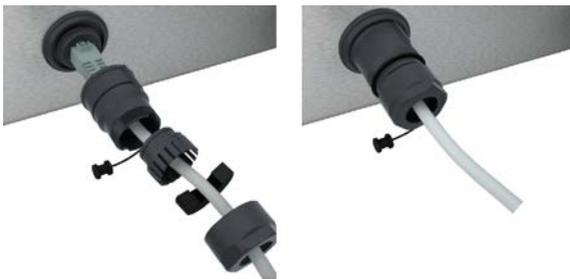
- Cable de red categoría 6
- Longitud máxima del conector de 45 mm
- Diámetro del enchufe de 18.5 mm
- Calibre del cable de 5.5 – 7.5 mm

CUIDADO

Las partes funcionales alrededor de la conexión de la red pueden estar a más de 60°C de temperatura

Puede quemarse si conecta un cable de red a un equipo que esté en uso o haya estado en uso.

- Deje que el equipo se enfríe antes de conectar el cable de red.



- Desenrosque la cubierta protectora.
- Enrosque las partes de la cubierta protectora en el cable de red.
- Enchufe el cable de red en la toma de red.
- Atornille la cubierta protectora.

14.2.3 Establecer la conexión de la red

- ✓ Usted tiene todos los datos de la conexión de la red disponibles.

- Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **Ajustes de red**
3. Oprima el botón:  **LAN**
4. Oprima el botón: **IP Red IP**
5. Introduzca la dirección IP.
6. Oprima el botón: **IP Acceso IP**
7. Introduzca la dirección del acceso IP.
8. Oprima el botón: **IP Máscara de red IP**
9. Introduzca la máscara de red IP.
10. Si quiere que un servidor asigne la configuración de la red a los clientes, active el DHCP. Oprima el botón: **IP ENCENDIDO**
 - > La dirección IP, la puerta de enlace y el DNS se configuran ahora automáticamente.
11. Oprima el botón: **IP DNS 1 (preferentemente)**
12. Introduzca la dirección del servidor DNS.

14.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking es la solución de conectividad más moderna de RATIONAL. No importa si usted tiene uno o varios equipos RATIONAL – ConnectedCooking le ofrece cómodas posibilidades de aplicación absolutamente novedosas. Para ello, lo único que debe hacer es conectar su equipo RATIONAL a una red y registrarse en connectedcooking.com.

En ConnectedCooking puede ver de un vistazo el estado en línea, los detalles de limpieza, las estadísticas de funcionamiento y si se están cumpliendo las especificaciones HACCP. También se cuenta con las siguientes funciones:

- **Notificaciones push**

No importa si se trata de un aviso de carga, de finalización o de servicio técnico, recibirá toda la información en tiempo real donde quiera.

- **Transferir y manejar rutas de cocción**

Transfiere automáticamente las rutas de cocción probadas a todos sus equipos.

- **Actualizaciones automáticas de software**

Las actualizaciones de software son gratuitas para usted y están disponibles automáticamente.

Además, en connectedcooking.com encontrará una amplia biblioteca de recetas, consejos y trucos de nuestros expertos y una variedad de videos de aplicaciones.

14.3.1 Conectar equipo a ConnectedCooking

Al conectar el equipo a ConnectedCooking, están disponibles las siguientes funciones:

- Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking [► 122]
 - Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking [► 144]
- ✓ Ha establecido una conexión de red.
 - ✓ Se ha registrado en connectedcooking.com.
1. Oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: **ConnectedCooking**
 3. Oprima junto a **Conectar** la tecla: **Iniciar sesión**
 4. Introduzca sus datos de registro o seleccione el registro con el código QR.
 - > Después de poco tiempo, se muestra un PIN de nueve dígitos y un código QR. Si no tiene un teléfono inteligente a la mano, puede registrarse en www.connectedcooking.com. Si tiene un teléfono inteligente a la mano, puede escanear el código QR.

Registro sin Smartphone

1. Anote el PIN.
 2. Inicie sesión en www.connectedcooking.com.
 3. Haga clic en el símbolo: **Administración de equipos**
 4. Seleccione: **Lista de equipos**
 5. Haga clic en el símbolo: Círculo rojo con +
 6. Introduzca el nombre del equipo en el campo **Nombre**.
 7. En el campo **Clave de activación**, introduzca el PIN que aparece en el equipo.
- >> Poco después, el equipo se muestra en la lista de equipos de ConnectedCooking.
- >> En la pantalla se muestra que el equipo está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el símbolo: 
- >> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado con éxito.

Registro con Smartphone

- ✓ Usted tiene una aplicación instalada en su smartphone que le permite escanear códigos QR.
- ✓ Usted ha instalado la App ConnectedCooking en su smartphone.

1. Escanee el código QR.
- >>
- >> Poco después, el equipo mostrará que está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el símbolo: 
- >> El equipo se muestra en la lista de equipos de ConnectedCooking.
- >> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado con éxito.

14.4 Iniciar actualización de software

Actualizaciones automáticas de software a través de ConnectedCooking

- ✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking.
- 1. Oprima el botón: 
- 2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**
- 3. Para activar la función **Descargar actualizaciones de software automáticamente**, oprima la tecla:  **ON**
- 4. Oprima el botón: 
- 5. Oprima el botón:  **Servicio**
- 6. Oprima el botón:  **Información-Actualización-Software**
- 7. Oprima el botón: **Iniciar instalación**
- >> Se ejecuta la actualización del software y se reinicia el equipo.

Actualizaciones de software con memoria USB

- ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo que contiene la actualización de software.
- ✓ Se muestra un mensaje que indica que se ha detectado una actualización de software.
- 1. Confirme el mensaje de que la actualización del software debe llevarse a cabo.
- >> Se ejecuta la actualización del software y se reinicia el equipo.

15 Limpieza automática – iCareSystem



El iCareSystem es el sistema inteligente de limpieza y descalcificación de iCombi Pro. Detecta el grado de suciedad actual del equipo y sugiere el programa de limpieza ideal que debería aplicarse, así como la cantidad óptima de detergente.



15.1 Indicaciones generales de seguridad

- Para la limpieza automática, utilice únicamente las pastillas de limpieza Active Green y las pastillas Care recomendadas por el fabricante.

Así evita quemaduras y escaldaduras:

- Espere hasta que el equipo y todas las piezas funcionales se enfríen antes de iniciar la limpieza automática.

Así puede prevenir graves quemaduras químicas:

- Los productos de limpieza y los químicos causan graves quemaduras en la piel y graves daños a los ojos. Use anteojos de protección bien ajustados y guantes de protección contra sustancias químicas cuando vaya a limpiar el equipo.
- Mantenga cerrada la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática. En caso contrario, pueden escaparse de la cámara de cocción productos de limpieza

corrosivos y vapor caliente. Si abre la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática, aparecerá un mensaje pidiéndole que vuelva a cerrarla.

- No deje la sonda térmica colgando fuera del equipo durante la limpieza automática. La junta de la cámara de cocción puede resultar dañada y los productos de limpieza corrosivos pueden escaparse de la cámara de cocción.
- No limpie las sondas térmicas insertables desde fuera con el sistema de limpieza automático.
- Extraiga de la cámara de cocción todos los productos de cuidado y elimine los restos de esos productos antes de precalentar el equipo para iniciar la cocción.

Este es el modo correcto de actuar si entra en contacto con los productos de limpieza:

- Si toca los productos de limpieza sin guantes protectores contra sustancias químicas o si las pastillas de limpieza Active Green entran en contacto con su piel, lave la zona afectada de la piel durante 10 minutos con un chorro de agua.
- Si los productos limpiadores penetran en sus ojos, enjuague los ojos durante 15 minutos bajo el chorro de agua. Quite los lentes de contacto, si los llevase puestos.
- Si ingiere los productos limpiadores, enjuague a fondo su boca con agua y beba de inmediato medio litro de agua. No provoque el vómito.
- Llame inmediatamente al servicio de toxicología o acuda a un médico.

15.2 Modos de limpieza

Los siguientes 2 Modos de limpieza están disponibles para los programas de limpieza **ligero**, **medio** y **fuerte** :



Modo Eco

Si selecciona este modo de limpieza, en los programas de limpieza [▶ 130] se utilizará una menor cantidad de detergente y menos agua para limpiar el equipo. Como compensación, los programas de limpieza tardan más tiempo en ejecutarse en comparación con el modo Normal.



Modo Normal

Si selecciona este modo de limpieza, en los programas de limpieza [▶ 130] se utilizará una mayor cantidad de detergente y más agua para limpiar el equipo. Como compensación, los programas de limpieza se ejecutan con mayor rapidez en comparación con el modo Eco.

15.3 Programas de limpieza

Usted dispone de los siguientes programas de limpieza:

Programa	Modo	Descripción	Producto de limpieza
ligera	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad ligera y las calcificaciones que aparecen cuando se utiliza el equipo a temperaturas de hasta 200°C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastillas de limpieza Active Green ▪ Care-Tabs
media	Eco / Normal	Es adecuado para eliminar suciedades y calcificaciones originadas por secuencias de cocción en las cuales los alimentos se han cocinado a la parrilla o se han asado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastillas de detergente Active Green ▪ Pastillas "Care"
fuerte	Eco / Normal	Es adecuado para eliminar suciedades difíciles y calcificaciones originadas por secuencias de cocción en las cuales los alimentos se han cocinado a la parrilla o se han asado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pastillas de detergente Active Green ▪ Pastillas "Care"

Programa	Modo	Descripción	Producto de limpieza
rápida	–	Adecuado para la limpieza inmediata, para eliminar la suciedad pesada en poco tiempo. Este programa de limpieza no resetea la limpieza forzosa.	<ul style="list-style-type: none"> Pastillas de limpieza Active Green
Enjuague sin pastillas	–	Adecuado para eliminar la suciedad soluble en agua. Este programa de limpieza no resetea la limpieza forzosa.	–
Enjuague	–	Adecuados para eliminar la suciedad que contiene cal y que se origina con las rutas de cocción en las cuales los alimentos se hornean o se cocinan al vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Care-Tabs



CONSEJO

Si su equipo está conectado a agua blanda, debe ajustar el interruptor de agua blanda en «Agua blanda».

15.4 Estado de limpieza y de cuidado Care

iCareSystem detecta automáticamente el estado de limpieza y de cuidado Care de su equipo.

Estado de limpieza

- Si el indicador está en verde, el equipo está limpio.
- Si el indicador está en amarillo, el equipo está sucio. Sin embargo, puede usar el equipo para preparar comida hasta que se le pida que lo limpie.
- Si el indicador está en rojo, el equipo está muy sucio. Inicie un programa de limpieza inmediatamente, o a más tardar la próxima vez que se le pida que lo limpie.

Estado de cuidado Care

- Cuando el estado Care está en verde, el generador de vapor está libre de cal.
- Cuando el estado Care está en amarillo, el generador de vapor está un poco calcificado.
- Si el indicador está en rojo, el generador de vapor está muy calcificado. Inicie un programa de limpieza inmediatamente, o a más tardar la próxima vez que se le pida que lo limpie.

15.5 Iniciar la limpieza automática

- ✓ Los bastidores colgantes están colocados correctamente en la cámara de cocción.
 - ✓ El rack móvil está colocado correctamente en la cámara de cocción.
 - ✓ Si su equipo cuenta con la opción de drenaje de grasa integrado, retire el recipiente contenedor de grasa sacándolo de la cámara de cocción y cierre el tubo de drenaje.
1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 2. Seleccione el Programa de limpieza [▶ 130] deseado.
 - > Con casi todos los programas de limpieza, la función de enfriamiento se inicia automáticamente cuando la temperatura de la cámara de cocción supera los 90°C.
 3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 4. Retire todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción. 

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras!  ¡ADVERTENCIA! Utilice guantes de seguridad al sacar las bandejas y los contenedores de la cámara de cocción.



5. Extraiga la cantidad indicada de pastillas de limpieza Active Green y colóquelas en el tamiz de drenaje del suelo.  **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Use anteojos de seguridad bien ajustados y guantes**

protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente durante el manejo de las pastillas de limpieza Active Green y las pastillas Care.

6. Extraiga la cantidad indicada de pastillas Care y colóquelas en el cajón de pastillas Care.
 7. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> Se inicia la limpieza automática.
- >> Al terminar la limpieza automática, suena una señal acústica.



CONSEJOS

- Si durante la limpieza automática se forma espuma en la cámara de cocción, a pesar de utilizar la cantidad recomendada de pastillas de limpieza Active Green, usted debería reducir la cantidad de pastillas de detergente en la próxima limpieza automática. Si se sigue formando espuma, acuda a su socio de servicio RATIONAL.

Consulte también a este respecto

-  Funciones adicionales [▶ 63]

15.6 Cancelar la limpieza automática

Puede cancelar todos los programas de limpieza automáticos en cualquier momento.

1. Oprima el botón: 
 - > El sistema le preguntará si desea realmente cancelar la limpieza. Se muestra cuánto tiempo durará la cancelación.
2. Oprima el botón: 
 - > Retire las pastillas de detergente Active Green.
3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
4.  **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Utilice anteojos de seguridad bien ajustados y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente durante el manejo de las pastillas de limpieza Active Green.** Extraiga las pastillas de limpieza Active Green de la cámara de cocción y deséchelas.
5. Enjuague la cámara de cocción con agua para eliminar cualquier residuo de pastillas de limpieza Active Green.
6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - > Continúa la cancelación.

- > Una vez finalizada la cancelación, se le pedirá que compruebe si hay restos de pastillas de limpieza Active Green en la cámara de cocción.
- 7. Abra la puerta de la cámara de cocción.
- 8. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> El equipo ya está listo para volver a utilizarse. Aparece la pantalla inicial.



CONSEJO

Si el suministro eléctrico se interrumpe durante la limpieza automática, la limpieza automática se interrumpe también. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, la limpieza automática seguirá realizándose.

15.7 Limpieza forzosa

Si ha activado la limpieza forzosa, se le pedirá que limpie el equipo después de un tiempo definido. No puede volver a trabajar con el equipo hasta que se haya realizado la limpieza.

1. Oprima el botón: 
 2. Oprima el botón:  **Limpieza**
 3. Oprima el botón:  **Limpieza forzosa**
 4. Para activar la función de limpieza forzosa, oprima el botón: **ENCENDIDO**
 5. Para establecer el tiempo después del cual desea que se le pida que limpie el equipo, presione el botón: **Tiempo para solicitud de limpieza** Tenga en cuenta que aquí se establece el tiempo de operación, no el tiempo real transcurrido.
 6. Seleccione un valor de 1 a 24 horas en la escala.
 7. Para establecer cuántas horas se puede posponer la limpieza después de que se le solicite, pulse el botón: **Tiempo de retraso para limpieza forzosa**
 8. Seleccione un valor de 1 a 24 horas en la escala.
- >> El pie de página muestra cuántas horas de operación quedan antes de que la limpieza sea necesaria.

15.8 Plan de limpieza

Con la ayuda de un plan de limpieza, se puede determinar en qué días de la semana se debe realizar una limpieza forzosa [► 134].

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Limpieza**
3. Oprima el botón:  **Plan de limpieza**

4. Para definir cómo debe comportarse el equipo cuando se solicita una limpieza, pulse el botón: **Momento del plan de limpieza**
5. Si no quiere que se le notifique la fecha de la limpieza, pulse la tecla: **APAGADO**
6. Si quiere que se le notifique cuando sea momento de la limpieza, pulse el botón : **Advertencia**
7. Si desea que el equipo se limpie inmediatamente cuando aparezca la notificación de limpieza, pulse el botón: **Forzosa**
8. Pulse en la barra de iconos para volver a la vista general del programa de limpieza.
9. Seleccione el día de la semana en el que deberá realizarse la limpieza.
10. Oprima el botón: **ENCENDIDO**
11. Establezca la hora en la que deberá realizarse la limpieza.
12. Pulse la barra de iconos para volver a la vista general del programa de limpieza.

16 Cuidados

ADVERTENCIA

Restos acumulados de grasa y alimentos en la cámara de cocción

Si no se limpia adecuadamente la cámara de cocción, existe un peligro de incendio causado por los restos acumulados de grasa y alimentos.

1. Limpie el equipo a diario.
2. En caso de incendio, mantenga cerrada la puerta de la cámara de cocción. De esa forma se suprime el oxígeno que alimenta las llamas. Apague el equipo. Si las llamas se han propagado, utilice un extintor de incendio que sea adecuado para apagar un incendio causado por la grasa. Nunca utilice extintores de agua o de espuma para apagar un incendio causado por la grasa.

16.1 Indicaciones generales de seguridad

Así evita quemaduras y escaldaduras:

- Antes de iniciar los trabajos de limpieza, espere hasta que se enfríe el equipo y todas sus piezas funcionales.

Así evita daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

- Excepto en el caso de la limpieza automática, desconecte el equipo de la fuente de alimentación eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de limpieza.
- No rocíe el almacenamiento de productos químicos con la ducha de mano ni con ningún otro tipo de líquido.
- Además, limpie también el equipo a diario si utiliza únicamente el modo de funcionamiento manual de cocción al vapor.
- No limpie accesorios con la limpieza automática del equipo.

16.2 Intervalos de cuidado

Intervalo de cuidado	Componente funcional
Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cámara de cocción

Intervalo de cuidado	Componente funcional
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Junta de la cámara de cocción ▪ Puerta de la cámara de cocción ▪ Bandeja recoge gotas de la puerta y canal de desagüe ▪ Sonda térmica ▪ Accesorios ▪ Ducha de mano
Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parte exterior del equipo ▪ Cubierta de luces LED ▪ Panel de control ▪ Piezas de plástico
Mensualmente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Boquilla de humidificación

Las piezas funcionales deben limpiarse según el intervalo de cuidado previsto, pero también pueden limpiarse con mayor frecuencia en caso necesario.

16.3 Productos de limpieza

Productos de cuidado adecuados

- Limpie las siguientes piezas funcionales con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave:
 - Parte exterior del equipo
 - Vidrio de la puerta de la cámara de cocción
 - Cubierta de luces LED en la cámara de cocción
 - Junta de la cámara de cocción
- Limpie los accesorios con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.

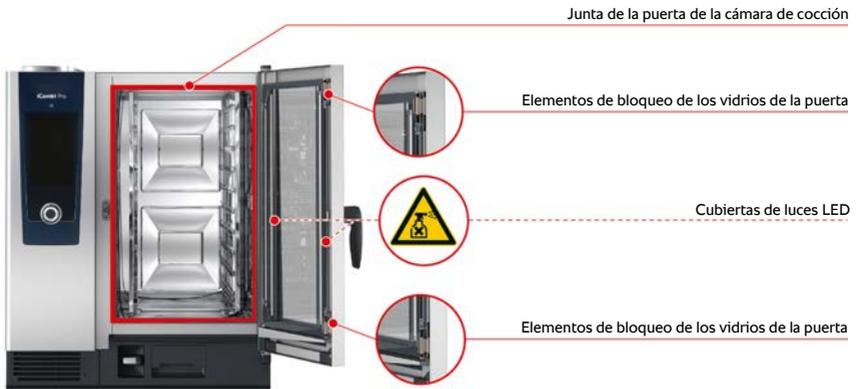
Productos de cuidado inadecuados

No limpie el equipo, sus piezas funcionales y sus accesorios con los siguientes productos de cuidado inadecuados:

- Productos de limpieza abrasivos
- Ácido clorhídrico, lejías, sustancias que contengan azufre u otras sustancias que consuman oxígeno
- Alcohol sin diluir, metanol o disolventes como acetona, benceno, tolueno o xilol

- Productos limpiadores de hornos o limpiadores de parrilla
- Esponja limpiadora de ollas con fibra
- Lana de acero
- Aparatos de limpieza a alta presión
- Herramientas afiladas o puntiagudas

16.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción



Limpiar los vidrios de la puerta

1. Abra completamente la puerta de la cámara de cocción hasta que encaje en su sitio.
2. Libere los elementos de bloqueo de los vidrios de la puerta ejerciendo una ligera presión.
3. Abra los vidrios de la puerta de la cámara de cocción uno tras otro.
4. Limpie los vidrios de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.
5. Espere hasta que los vidrios de la puerta de la cámara de cocción estén completamente secos.



Limpiar las cubiertas de las luces LED

Cuando haya terminado de lavar los vidrios de la puerta de la cámara de cocción, puede limpiar también las cubiertas de las luces LED. Limpie las cubiertas de las luces LED únicamente con los productos de cuidado adecuados [► 137].

La cubierta de las luces LED está situada entre el vidrio del medio y el vidrio delantero de la puerta de la cámara de cocción.

- ✓ Los vidrios de la puerta de la cámara de cocción están desbloqueados.

1. Limpie la cubierta de luces LED con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.
2. Espere hasta que la cubierta de luces LED esté completamente seca.
3. Vuelva a fijar en su sitio todos los vidrios de la puerta de la cámara de cocción.

Limpiar la junta de la puerta de la cámara de cocción

Si usted pone a funcionar su equipo de forma continua y a altas temperaturas de más de 260°C en la cámara de cocción, sobre todo alimentos que contengan alimentos grasosos y gelatinosos, la junta de la puerta de la cámara de cocción puede desgastarse rápidamente. Para prolongar la vida útil de la junta de la puerta de la cámara de cocción, límpiela diariamente.

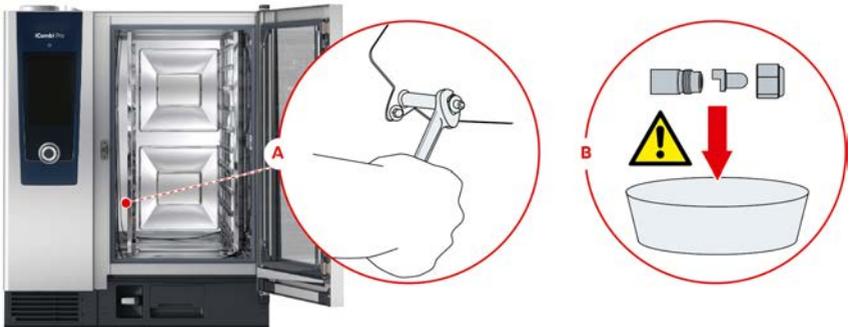
- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
1. Limpie la junta de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.
 2. Espere hasta que la junta de la puerta de la cámara de cocción esté completamente seca.

16.5 Descalcificar la boquilla de humidificación



Herramienta necesaria

- Llave Allen



1. Apague el equipo.
2. Retire el bastidor colgante izquierdo y coloque la chapa deflECTORA en medio de la cámara de cocción.
3. Afloje la tuerca de la boquilla de humidificación con la llave Allen (A).
4. Retire la boquilla de humidificación.

5. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Utilice una mascarilla de seguridad y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente al manejar el descalcificador.** Coloque la boquilla de humidificación en el descalcificador (B).
6. Deje la boquilla de humidificación en el descalcificador el tiempo necesario hasta que se disuelva la cal.
7. Extraiga la boquilla de humidificación ya descalcificada del descalcificador.
8. Lave minuciosamente la boquilla de humidificación con agua y espere hasta que se seque por completo.
9. Vuelva a montar la boquilla de humidificación en su sitio siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

16.6 Limpiar el filtro de aire

NOTA

El chorro de agua penetra en el equipo si el filtro de aire no está correctamente montado

La protección contra chorros de agua provenientes de todas las direcciones sólo puede asegurarse con un filtro de aire montado correctamente.

1. Empuje el filtro de aire en el equipo, de tal modo que el filtro quede encajado en el interior del equipo.

NOTA

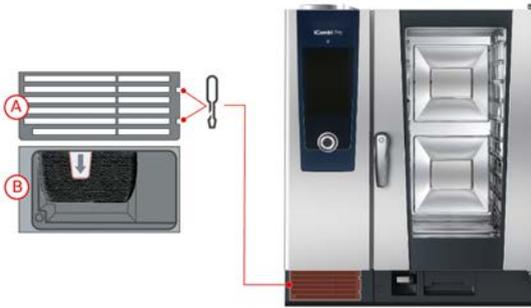
No utilice objetos puntiagudos

No utilice objetos afilados, como cuchillos, para abrir la tapa del filtro de aire, ya que existe el riesgo de dañar el soporte del filtro.



Herramienta necesaria

- Desarmador



1. Inserte el desarmador en las aberturas de la tapa del filtro de aire (A).
2. Retire la cubierta del filtro de aire.
3. Extraiga el filtro de aire (B).
4. Lave el filtro de aire en un lavaplatos y seguidamente espere hasta que se seque por completo.
 - > El filtro de aire debe sustituirse si no está totalmente limpio tras la limpieza en el lavaplatos.
5. Si el filtro de aire está completamente limpio, vuelva a insertarlo en el equipo hasta que encaje en su sitio.
6. Vuelva a insertar la cubierta del filtro de aire en el equipo.

16.7 Limpiar la ducha de mano

1. Extraiga completamente la manguera de la ducha de mano y sujétela firmemente.
2. Limpie la ducha de mano y la manguera con una esponja suave.
3. Para eliminar calcificaciones difíciles, limpie la ducha de mano y la manguera con una solución de vinagre de mesa diluido.

16.8 Limpiar el panel de control



⚠ ¡CUIDADO! ¡Peligro de cortes! La perilla central de ajuste tiene bordes afilados. Utilice guantes protectores cuando vaya a limpiar la perilla central de ajuste y las superficies situadas debajo de la perilla.

1. Desmonte la perilla central de ajuste con la mano, sin utilizar herramientas.
2. Con un paño suave, limpie la perilla central de ajuste y las superficies situadas debajo de la perilla.
3. Vuelva a montar la perilla central de ajuste.

Si su equipo cuenta con un panel de control cerrable, usted debe abrir ese panel y la cubierta para poder limpiar dicho panel.

Antes de limpiar la pantalla, usted puede bloquearla. Así evita que se inicien accidentalmente rutas de cocción o se ejecuten acciones o se abran funciones.

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 
 - > Después de algunos segundos, se activa el bloqueo de la pantalla y se muestra el símbolo: 
2. Limpie la pantalla con un paño suave.
3. Para desbloquear la pantalla, oprima y mantenga oprimido el botón: 
 - > Aparece el símbolo: 
4. Desmonte la perilla central de ajuste con la mano, sin utilizar herramientas.
5. Con un paño suave, limpie la perilla central de ajuste y las superficies situadas debajo de la perilla.
6. Vuelva a montar la perilla central de ajuste.

16.9 Limpiar los accesorios

NOTA

No deje los accesorios en el equipo durante la limpieza automática.

No deje nunca los accesorios en el interior del equipo durante la limpieza automática. Pueden producirse daños en su equipo o en los accesorios.

1. Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza, espere hasta que los accesorios se hayan enfriado.
2. Desprenda los restos de alimentos y las capas de grasa, féculas y proteínas con un paño suave.
3. Si el accesorio está sumamente sucio, remójelo en agua tibia e intente desprender después la suciedad con un paño suave.

16.10 Limpiar el tubo de ventilación de la sección de descarga

Si su equipo estaba conectado a un sifón provisto durante la instalación, se instaló un tubo de ventilación en la sección de descarga. Si el nivel de dureza del agua es suave o el equipo está conectado a un ablandador de agua y se utilizan con frecuencia los programas de limpieza **media** y **fuerte**, la espuma producida durante la limpieza se dirige al tubo de ventilación. Para asegurar un recorrido óptimo de la espuma, limpie el tubo de ventilación una vez a la semana.

1. Llene el tubo de ventilación con suficiente agua caliente hasta que esté limpio y sin residuos. El agua debe estar a 60 °C.

17 Ideas inspiradoras y ayuda

17.1 Ayuda en el propio equipo

Este manual de instrucciones y una gran variedad de ejemplos de aplicación de todo el mundo están disponibles para usted en el propio equipo como ayuda para el manejo. Los ejemplos de aplicación le muestran cuáles son los alimentos que pueden prepararse de forma óptima con una secuencia de cocción inteligente. Además, encontrará toda la información sobre las cantidades de carga y el empleo de accesorios especiales.

La ayuda incluida en el equipo es sensible al contexto. Esto significa que usted siempre puede ver el contenido actual de la ayuda en el equipo sobre el tema mostrado en la pantalla.

1. Oprima el botón: 

> La ayuda se abre y se muestra el contenido correspondiente de ayuda.

17.2 Ayuda por teléfono

ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Línea de consulta rápida y sencilla, de cocinero a cocinero, los 365 días del año. Simplemente llame a la ChefLine®. Encontrará el número de la ChefLine® en la etiqueta de la puerta de la cámara de cocción y también en la página web rational-online.com.

Socio de servicio RATIONAL

Nuestros equipos son confiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, el socio de servicio RATIONAL le ayudará rápidamente. Suministro de piezas de repuesto garantizado y servicio de urgencias en fin de semana incluido. Encontrará el número en Ajustes > Servicio o en rational-online.com.

17.3 Ayuda en casos de necesidad de servicio técnico

17.3.1 Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking

Si usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking, puede ajustar de forma automática y a intervalos regulares la transferencia de los datos de servicio técnico a ConnectedCooking.

✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 126].

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**

3. Oprima el botón situado junto a **Transferir automáticamente los datos de servicio técnico: ON**

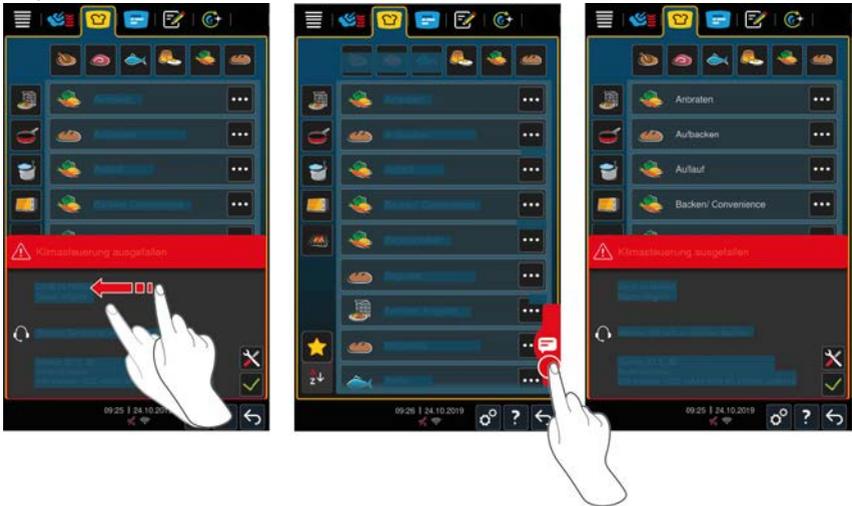
>> Los datos de servicio técnico se transfieren a partir de ahora automáticamente a ConnectedCooking. Usted puede ver los datos en connectedcooking.com o mediante la aplicación de ConnectedCooking.

17.3.2 Consultar los datos de servicio técnico

Puede consultar los datos de servicio en los ajustes. Encontrará más información aquí: Servicio [▶ 119]

17.4 Solución de problemas

Si aparece un aviso de error, usted puede dejarlo a un lado mientras espera la ayuda técnica. El aviso de error se minimiza y se muestra en el lado de la pantalla como un símbolo rojo. Si usted oprime ese símbolo, el aviso de error se muestra ampliado de nuevo.



Siempre que aparezca cualquiera de estos avisos de error, llame a su socio de servicio RATIONAL. Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo y el número de versión del software instalado. Encontrará más información en el mensaje de error.

17.4.1 Avisos de error sobre el calentamiento del generador de vapor fresco

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 10	Falla el sistema automático SC.	Sí

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 11	Falla el suministro de agua del generador de vapor.	Sí
Servicio 12	Falla la medición de la cantidad de agua.	Sí
Servicio 13	Falla la detección del nivel de agua en el generador de vapor.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 20.8	Falla el sensor de temperatura.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 28.4	Se sobrepasó el límite de temperatura de la cámara de cocción.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 42.1	Falla el suministro de agua.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 43.1	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 46.1	Falla el suministro de agua.	Sí

17.4.2 Avisos de error para equipos de gas

Si su equipo tiene una conexión de gas, pueden aparecer los siguientes avisos de error adicionales. Siempre que aparezca cualquiera de estos avisos de error, llame a su proveedor de servicio técnico RATIONAL [► 144]. Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo.

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 32.1	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 32.2	Falla el quemador de gas.	No

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
	Cierre la llave de la tubería de gas.	
Servicio 32.3	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 33.1	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 33.2	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 33.3	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 34.32	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 60	Falla la inicialización de la caja de encendido. Apague el equipo y vuelva a encenderlo. Si el aviso de error sigue apareciendo, llame a su proveedor de servicio técnico.	–

17.4.3 Avisos de error sobre el calentamiento con aire caliente

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 20.1	Falla el sensor de temperatura.	No
Servicio 28.1	Se sobrepasó el límite de temperatura del generador de vapor.	No
Servicio 28.2	Se sobrepasó el límite de temperatura de la cámara de cocción.	No

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 34.1	Falla la comunicación de datos interna.	No
Servicio 34.2	Falla la comunicación de datos interna.	No
Servicio 34.4	Falla la comunicación de datos interna.	No
Servicio 42.3	Falla el suministro de agua.	No está disponible la función Humidificar .
Servicio 42.6	Falla el suministro de agua.	Sí
Servicio 43.3	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.

17.4.4 Avisos de error sobre la humedad

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 20.2	Falla el sensor de temperatura.	Sí
Servicio 20.4	Falla el sensor de temperatura.	Sí
Servicio 30	Falla la medición de humedad.	Sí
Servicio 36	Falla el sensor de presión diferencial.	Sí
Servicio 37	Falla el sensor de presión diferencial.	Sí
Servicio 42.2	Falla el suministro de agua.	Sí
Servicio 43.2	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.

17.4.5 Mensajes de error iCareSystem - Limpieza

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 25	iCareSystem no recibe la cantidad de agua que necesita.	–
Servicio 26	La válvula de esfera no encuentra la posición abierta .	No
Servicio 27	La válvula de esfera no encuentra la posición cerrada .	No
Servicio 34.8	No funciona la limpieza automática.	Sí
Servicio 43.6	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 47.1	Falla la bomba de desagüe.	Sí
Servicio 47.2	Falla la bomba de desagüe.	Sí
Servicio 48.1	Falla la bomba de circulación.	Sí
Servicio 48.2	Falla la bomba de circulación.	Sí
Servicio 110	Ocurrió un error en la bomba SC durante la limpieza automática.	No
Servicio 120	Ocurrió un error en la detección del nivel de agua durante la limpieza automática.	No

17.4.6 Mensajes de error iCareSystem - Care

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 40	iCareSystem no recibe la cantidad de agua que necesita.	Sí
Servicio 42.4	Falla el suministro de agua.	Sí

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 43.4	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 49.1	Falla el suministro de agua.	Sí
Servicio 49.2	Falla el suministro de agua.	Sí

17.4.7 Centro de notificaciones

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 17	Falla el modelo de equipo.	No
Servicio 29	La temperatura de la placa es demasiado elevada.	No
Servicio 31.1	Falla la sonda térmica en la cámara de cocción.	Sí. Sin embargo, usted no puede utilizar la sonda térmica.
Servicio 31.2	Falla la sonda térmica en la cámara de cocción.	Sí. Sin embargo, usted no puede utilizar la sonda térmica.
Servicio 34.16	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 34.64	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 34.400	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 41	La boquilla de humidificación o el tubo de humidificación están calcificados.	No está disponible la función Humidificar .
Servicio 50	El reloj de tiempo real de la CPU no está inicializado. Ajuste la fecha y la hora.	Sí
Servicio 51	Falla la batería.	Sí
Servicio 52.1	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 52.2	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí
Servicio 72	Se sobrepasó la temperatura de activación de un sensor de temperatura.	No

18 Mantenimiento

Usted mismo puede realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:

- Cambiar el filtro de aire [► 152]
- Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción [► 153]

18.1 Cambiar el filtro de aire

NOTA

No utilice objetos puntiagudos

No utilice objetos afilados, como cuchillos, para abrir la tapa del filtro de aire, ya que existe el riesgo de dañar el soporte del filtro.

NOTA

El chorro de agua penetra en el equipo si el filtro de aire no está correctamente montado

La protección contra chorros de agua provenientes de todas las direcciones sólo puede asegurarse con un filtro de aire montado correctamente.

1. Empuje el filtro de aire en el equipo, de tal modo que el filtro quede encajado en el interior del equipo.

NOTA

Utilizar únicamente filtros de aire secos.

Asegúrese de que el nuevo filtro de aire esté seco antes de sustituirlo para evitar daños materiales.



Herramienta necesaria

- Desarmador



- ✓ Aparece un aviso indicando que se debe cambiar el filtro de aire.
- 1. Inserte el desarmador en las aberturas de la cubierta del filtro de aire.
- 2. Retire la cubierta del filtro de aire.
- 3. Extraiga el filtro de aire.
- 4. Empuje el nuevo filtro de aire metiéndolo de tal manera en el equipo que quede encajado en su interior.
- 5. Vuelva a insertar la cubierta del filtro de aire en el equipo.

18.2 Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción



1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
2. Saque de la guía la junta de la puerta de la cámara de cocción y deseche esa junta.
3. Humedezca con agua jabonosa los salientes de sujeción de la nueva junta.
4. Empuje primero las esquinas de la junta insertándolas en las esquinas de la guía.
5. Empuje seguidamente el resto de la junta insertándola en la guía.

19 Transporte

19.1 Transportar el equipo

ADVERTENCIA

Las ruedas móviles pueden dañarse si se intenta cambiar su dirección con los frenos de bloqueo aplicados

Si las ruedas móviles están dañadas, el equipo o el Combi-Duo pueden volcarse y causar graves lesiones.

1. Suelte los frenos de bloqueo de las ruedas antes de empujar o iniciar el transporte del equipo o del Combi-Duo.

ADVERTENCIA

Las ruedas móviles pueden dañarse si se intenta cambiar su dirección con los frenos de bloqueo aplicados

Si las ruedas móviles están dañadas, el equipo o el Combi-Duo pueden volcarse y causar graves lesiones.

1. Si las ruedas móviles sobresalen en la parte inferior del equipo o de la mesa inferior y usted desea cambiar la orientación de las ruedas, suelte primero los frenos de bloqueo y gire entonces las ruedas para cambiar su orientación.
2. No pise las ruedas móviles.

CUIDADO

Los equipos pueden volcar durante el transporte al atravesar umbrales y superficies irregulares

Si se empuja el equipo a través de umbrales o superficies irregulares, el equipo puede volcar y causar lesiones.

1. Empuje el equipo cautelosamente al atravesar umbrales y superficies irregulares.

⚠ CUIDADO

Los equipos y los Combi-Duo sobre ruedas móviles pueden volcar durante su transporte o desplazamiento

Si su equipo se desplaza sobre ruedas móviles o si su Combi-Duo está sobre un soporte con ruedas móviles y usted no afloja el freno de bloqueo antes de transportarlo o intentar desplazarlo, el equipo o el Combi-Duo podría volcarse y causar lesiones.

1. Suelte los frenos de bloqueo de las ruedas antes de empujar o iniciar el transporte del equipo o del Combi-Duo.
2. Vuelva a aplicar los frenos de bloqueo de las ruedas al terminar el transporte.

NOTA

Deje que su proveedor de servicio técnico transporte su equipo para asegurar su correcto funcionamiento.

Usted puede desplazar equipos colocados sobre mesas UG móviles o ruedas móviles.

- ✓ Se vacía el generador de vapor y se bombea la caja de limpieza. **Ambos puntos mencionados sólo pueden ser realizados por un socio de servicio.**
1. Antes de transportar el equipo a otro lugar, deberá desconectar correctamente el equipo de la red eléctrica, el suministro de agua y el sistema de desagüe.
 2. Si usted ha transportado el equipo para colocarlo en un nuevo lugar, deberá conectar otra vez correctamente el equipo a la red eléctrica, el suministro de agua y el sistema de desagüe, y aplicar los frenos de bloqueo de las mesas UG móviles o las ruedas móviles.



3. Si usted desea desplazar el equipo ligeramente hacia delante durante la limpieza de la cocina, afloje los frenos de la mesa UG móvil o de las ruedas móviles.
4. Jale el equipo cuidadosamente hacia delante.

5. Cuando haya terminado de limpiar la cocina, vuelva a desplazar el equipo cuidadosamente hacia atrás y aplique los frenos de bloqueo.

20 Puesta fuera de servicio y desecho del equipo

20.1 Puesta fuera de servicio

Contacte con su proveedor de servicio técnico RATIONAL si desea poner el equipo fuera de servicio.

20.2 Eliminación como desecho



Los equipos obsoletos contienen materiales que pueden reciclarse. Deseche correctamente los equipos obsoletos a través de sistemas adecuados de recogida de desechos.

21 Datos técnicos

Tenga en cuenta también los siguientes datos técnicos incluidos en la placa de características técnicas. La placa de características técnicas se encuentra a la izquierda junto al panel de control.

21.1 Equipos con conexión eléctrica

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 6-1/1	101 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 6-2/1	151 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-1/1	130 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-2/1	173 kg
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambientales	10 - 40 °C
Emisión de ruido	≤60 dBA
Estándar WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia de transmisión máxima de la red wifi	2.4 GHz / 19.5 mW

21.2 Equipos con conexión de gas

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 6-1/1	115 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 6-2/1	169 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-1/1	150 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-2/1	192 kg
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambientales	10 - 40 °C
Estándar WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia de transmisión máxima de la red wifi	2.4 GHz / 19.5 mW
Emisión de ruido	≤65 dBA

21.3 Tipos y nombres de modelos

La designación de tipos y los nombres de los modelos se diferencian en la placa de características técnicas. En esta tabla se observa la asignación de denominaciones.

Tipo	Nombres de modelos
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

21.4 Número de modelo

El número de modelo LMX0XX.XXXXX se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación se encuentra a la izquierda junto al panel de control.

El número de modelo consta de los siguientes elementos:

Número de modelo	Ejemplo	Descripción
LMX0XX.XXXXX	LM1	iCombi Pro Equipos con control electrónico, pantalla táctil, perilla de ajuste central, limpieza automática, descalcificación, generador de vapor y distintas sondas térmicas.
LMX0XX.XXXXX	00	Índice del equipo
LMX0XX.XXXXX	A – G	Denominación del modelo [► 158]
LMX0XX.XXXXX	E / G	Tipo de conexión E = conexión eléctrica / G = conexión de gas
LMX0XX.XXXXX	A / X	WLAN A = con WLAN / X = sin WLAN
LMX0XX.XXXXX	–	No utilizado

21.5 Variantes de voltaje

Equipos con conexión eléctrica

Modelo	Variantes de voltaje
XS 6-2/3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2AC 230V 50/60Hz
XS 6-2/3 MarineLine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3NAC 400V 50/60Hz ▪ 3AC 220V 50/60Hz ▪ 2AC 220V 50/60Hz
6-1/1, 6-2/1, 10-1/1,	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2AC 220V 50/60 Hz (sólo 6-1/1) ▪ 3AC 220V 50/60Hz

Modelo	Variantes de voltaje
10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3AC 440V 50/60Hz ▪ 3AC 480V 50/60 Hz

Equipos con conexión de gas

Modelo	Variantes de voltaje
6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 AC220V 50/60Hz
6-1/1, 10-1/1, 20-1/1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 NAC 127V 50/60Hz

21.6 Conformidad

21.6.1 Equipos con conexión eléctrica

Este equipo cumple las siguientes directivas de la Unión Europea:

- Directiva 2014/53/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/UE sobre máquinas
- Directiva 2014/30/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, incluida la Directiva 2015/863/UE

Este equipo cumple las siguientes normas europeas:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

21.6.2 Equipos con conexión de gas

Este equipo cumple las siguientes directivas de la Unión Europea:

- Reglamento (UE) 2016/426 sobre equipos para la combustión de combustibles gaseosos
- Directiva 2014/53/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/UE sobre máquinas
- Directiva 2014/30/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, incluida la Directiva 2015/863/UE

Este equipo cumple las siguientes normas europeas:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1: 2014
- EN 1717:2000

22 Información reglamentaria

Estados Unidos

Este equipo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) Este equipo no puede causar interferencias perjudiciales, y
- 2) este equipo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un equipo digital de Clase A, de acuerdo con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales cuando el equipo se utiliza en un entorno comercial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial cause interferencias perjudiciales, en cuyo caso el usuario deberá corregir estas interferencias por su cuenta.

ID FCC: 2AUI6-LM1

La operación de este equipo está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial y (2) este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada

Índice de palabras clave

A	
Accesorios especiales	144
Añadir más tiempo	59
Apagar el equipo	21
Ayuda en el equipo	24
Ayuda en línea	144
B	
Boquilla de humidificación	
Descalcificación	139
C	
Cambiar de posición la sonda térmica	59
Cambiar el filtro de aire	153
Cambiar la junta	153
Cancelación	61, 70
Cancelar la ruta de cocción	61, 70
Cancelar la secuencia de cocción	57
Cantidades de carga	144
Cargar el equipo	57
Chorros de vapor	56
Clima de la cámara de cocción	
Aire caliente	68
Combinación de vapor y aire caliente	67
Vapor	65
Cocción al vacío	
Ámbitos de aplicación	71
Cocinar y enfriar (Cook & Chill)	71
Preparación de dietas y comidas ligeras	71
Servicio de habitaciones	71
Cocción Delta T	55
Cocción manual	
Aire caliente	69
Combinación de vapor y aire caliente	67
Vapor	66
Cockpit	60
Confirmar acción	57
ConnectedCooking	
Registrar equipo con Smartphone	126
Registrar equipo sin Smartphone	126
Cuidados	
Accesorios	142
Panel de control	142
D	
Descalcificación	
Boquilla de humidificación	139
Dorado final	60
Ducha de mano	31
Patrones de rociado	31
E	
Ejemplos de aplicación	144
Encender el equipo	21
Enjuague	131
F	
Fermentar	56
Filtro de aire	
Limpieza	141
Función de enfriamiento	65
G	
Gestos	25
Grado de cocción	55
Grueso de los alimentos	53
H	
Humedad de la cámara de cocción	54, 56
Humidificación	56, 64
I	
Insertar	57
iProductionManager	

Comprobación de combinación	80	Pintar	57
Lógica de colocación	80	Precalentar	58
L		Productos de limpieza	
Programas de limpieza	131	Productos de limpieza adecuados	137
Limpiar la cubierta de las luces LED	138	Productos de limpieza inadecuados	137
Limpieza	138	Programas de limpieza	
Limpieza		Fuerte	130
Cubierta de luces LED	138	Ligera	130
Filtro de aire	141	Media	130
Junta de la puerta de la cámara de cocción	139	Puerta de la cámara de cocción	
Limpieza rápida	131	Limpiar la cubierta de las luces LED	138
Puerta de la cámara de cocción	138	Limpiar la junta	139
Limpieza automática		Limpieza	138
Programas de limpieza	130	R	
Limpieza forzosa	134	Realizar corte	57
M		Realizar uno mismo el mantenimiento	152
Manejar el equipo		Rellenar	57
Gestos	25	S	
Perilla central de ajuste	25	Se adapta el tiempo	58
Mantener	58	Sonda térmica	
Mantener la temperatura del núcleo	58	Alimentos pequeños	29
Mantenimiento		Bistec	29
Cambiar el filtro de aire	153	Filetes de pescado	30
Cambiar la junta	153	Grandes piezas de carne	29
Mezclar	57	Insertar la sonda en los alimentos	27
Modo continuo	54	Mensaje de error	31
N		Pescados enteros	30
Neue Charge	59	Pollos enteros	29
Nivel de sellado	53	Productos de pastelería	31
O		Retirar	31
Olor a gas	19	Verduras	30
P		T	
Panel de control		Tamaño del alimento	53
Limpiar la perilla central de ajuste	142	Temperatura de ebullición	62
Limpieza	142	Temperatura de la cámara de cocción	54, 62
Perilla central de ajuste	25		

Aire caliente	68
Combinación de vapor y aire caliente	67
Vapor	65
Temperatura del núcleo	55
Tiempo de cocción	54

V

Velocidad de turbina	57, 64
Volver a colocar la sonda térmica	57

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com