

VarioSmoker.

Manual de aplicación
para iCombi® Pro e
iCombi® Classic.



Capítulo 1

- 04 Ahora es fácil ahumar.
- 05 Funcionamiento del VarioSmoker.
- 06 Información general sobre el ahumado.
- 07 Ingredientes para la formación de humo.
- 08 Ahumado manual y programación manual.

Capítulo 2

- 12 Ejemplos de aplicación: pescados.

Capítulo 3

- 18 Ejemplos de aplicación: aves.

Capítulo 4

- 28 Ejemplos de aplicación: carnes.

Capítulo 5

- 36 Ejemplos de aplicación: verduras.

Capítulo 6

- 40 Ejemplos de aplicación del ahumado a baja temperatura.

Ahora es fácil ahumar.

¿Ahumar sin utilizar para nada un horno de ahumar adicional? Con el VarioSmoker podrá cocinar y ahumar a la vez en su equipo de cocción. Así ahorrará un tiempo y un espacio muy valiosos. Aporte un aroma especiado y ahumado y colores inconfundibles a carnes, pescados y verduras –aromas y colores que usted puede determinar absolutamente conforme a sus deseos.

En el iCombi Pro, el VarioSmoker se controla de forma inteligente a través del puerto USB. En el momento en que el VarioSmoker se conecta con el sistema de cocina, en el asistente inteligente iCookingSuite se visualizan los procesos de cocción que garantizan resultados de ahumado óptimos.

Para ello, solo hay que conectar el iCombi Pro y el VarioSmoker mediante una unidad USB, iniciar el VarioSmoker y regularlo mediante los procesos de cocción inteligentes. Tras pocos minutos de calentamiento, el sistema inteligente del iCombi Pro garantiza resultados de cocción y de ahumado óptimos y profesionales. También puede utilizar el VarioSmoker en todos los vaporizadores combinados RATIONAL fabricados a partir de 1997, aunque en modo manual.

Con la ayuda de este manual de aplicaciones obtendrá unos resultados de cocción y de ahumado óptimos y profesionales tanto al utilizar los procesos de cocción inteligentes en el iCombi Pro como al ahumar manualmente en los vaporizadores combinados RATIONAL.



Información:

- > Se tarda alrededor de 9 minutos en empezar a generar humo.
- > Si la opción «Nuevo lote» está disponible, compruebe si es necesario añadir virutas de madera al ahumador.
- > Después de un proceso de ahumado, recomendamos efectuar una limpieza media. Encontrará más consejos de limpieza para su VarioSmoker en el manual de instrucciones.

Instrucciones básicas para una utilización correcta del VarioSmoker.

Funcionamiento del VarioSmoker.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Si utiliza el rack más bajo, ponga otro contenedor Gastronorm sobre el VarioSmoker para que no se ensucie con el goteo de grasa.

Modo de funcionamiento inteligente

1. Retire del adaptador la tapa de protección de la toma para el cable USB.
2. Conecte el conector USB con el adaptador y la toma USB del sistema de cocina.
3. Encienda el VarioSmoker con el interruptor de alimentación. En el iCookingSuite se visualizan los procesos de cocción del ahumador en el iCombi Pro.
4.  Pulse el botón del ahumador para mostrar todos los procesos de cocción inteligente para ahumadores.
5. Inicie el proceso de cocción inteligente deseado. Al hacerlo, el VarioSmoker se controlará automáticamente durante el proceso de cocción.

Si extrae el cable USB del adaptador mientras el equipo está en marcha, en la pantalla aparecerá un mensaje. El proceso de cocción inteligente seguirá funcionando sin interrupción y el VarioSmoker se apagará. Si el cable USB se conecta de nuevo, el VarioSmoker comienza otra vez el proceso de cocción inteligente.

Modo manual

Encienda el VarioSmoker con el interruptor de alimentación. **El VarioSmoker se calienta y comienza el proceso de ahumado.**

Modo manual en el iCombi Pro

En cuanto se conecte el VarioSmoker con el **cable USB** y se encienda, en la pantalla aparecerán las opciones para **encenderlo y apagarlo**. De esa forma, el VarioSmoker podrá utilizarse en cualquier momento.

Información general sobre el ahumado.

El ahumado es un método para mejorar el sabor y al mismo tiempo una medida para extender la durabilidad. Tradicionalmente se han ahumado carnes y pescados. Las variedades de pescados y carnes ricas en grasa son particularmente adecuadas. El jamón, la panceta y los pescados enteros como la trucha o la caballa son ejemplos clásicos.

Sin embargo, diversos cortes de carne de vacuno, aves, cordero, pavo o pato también son excelentes productos para ahumar. También destacan magníficos ejemplos de alternativas vegetarianas.

Por todo ello, a continuación encontrará valiosos consejos e ideas. Déjese inspirar.

Ingredientes para la formación de humo.

El sabor a ahumado: auténtico, original, específico. Porque el VarioSmoker funciona con todos los materiales de ahumado de uso corriente como virutas de madera o pellets. Usted puede determinar el aroma y la intensidad de los alimentos seleccionando los materiales de ahumado y la temperatura en la cámara de cocción y preparando adecuadamente sus materias primas.

Para dar un sabor ahumado aromático y natural a sus alimentos, puede utilizar, entre otras alternativas, virutas de madera o incluso hierbas aromáticas o especias secas. No es necesario reblandecer con agua las virutas de madera. Consulte los ejemplos de aplicación para obtener ideas de maderas que dan resultados especialmente buenos con determinados alimentos.

En los procesos de ahumado tiene la posibilidad de seleccionar un **preahumado adicional** para ajustar la intensidad del aroma de cada ahumado.

5 niveles de preahumado



Configuración básica: sin preahumado.

Se pueden seleccionar 5 niveles de ahumado y **cada uno de ellos añade 20 minutos** de duración al proceso. Ejemplo:

Nivel de ahumado 3 = 60 minutos.

Use exclusivamente materiales adecuados y aprobados para ahumar. A este respecto, lea también el manual de instrucciones adjunto.



Lea y observe cuidadosamente el manual de instrucciones adjunto, en el que se exponen las advertencias y las condiciones de garantía.



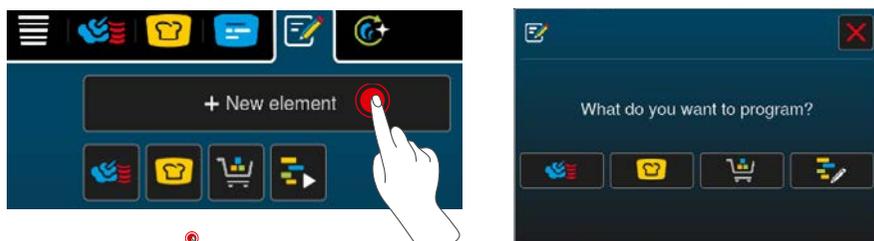
Ahumado manual y programación manual.

Programación manual.

Para poder seleccionar el VarioSmoker o la función de ahumado en el nivel de programación manual si el VarioSmoker no está conectado, haga lo siguiente:

- > Pulse el botón:  Configuración
- > Pulse el botón:  Equipo de cocción
- > Pulse el botón:  VarioSmoker: ON

A continuación, pulse el botón  para pasar al modo de programación.

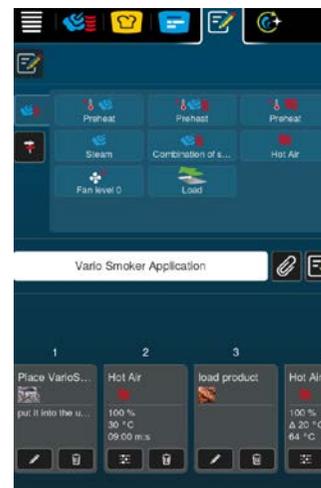


Pulse el botón  y, a continuación, el botón  para, acto seguido, escribir su programa manual con las tarjetas de programación existentes.

 El tiempo de precalentamiento del VarioSmoker es de 9 minutos. Este tiempo debe tenerse en cuenta para la programación manual.

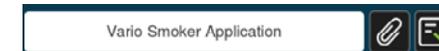
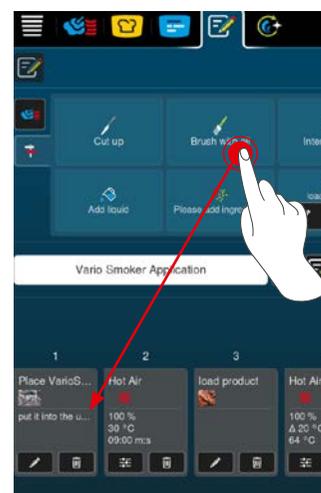


Seleccione ahora la tarjeta de programa deseada y colóquela como paso del programa.



Pulse el botón:  para activar el VarioSmoker para el paso del programa seleccionado. Este debe activarse por separado para cada paso del programa.

 Pulse el botón:  para acceder al área de selección para realizar otras acciones. Aquí puede, por ejemplo, crear una nota para indicar la carga del VarioSmoker. Esto permitirá acceder a un paso del programa más detallado.



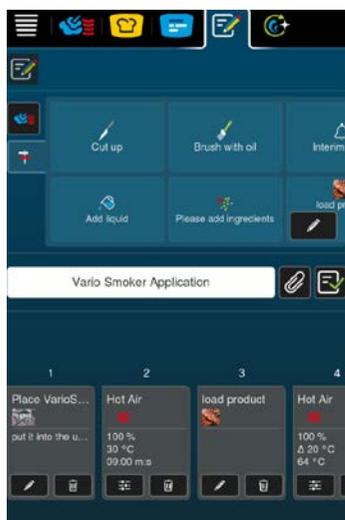
Para guardar todo el proceso tras haber indicado el nombre, pulse el botón: 

Ejemplos de aplicación para programación manual.

Pulled Pork (ver receta en las páginas 30 + 31)

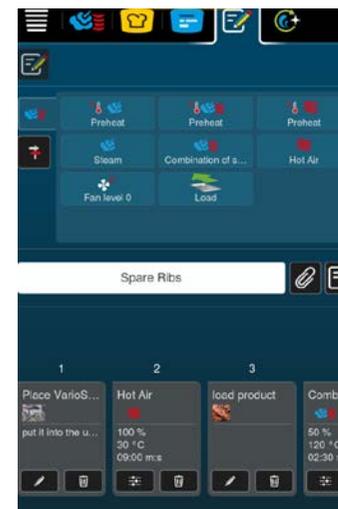


Para la programación manual, tenga en cuenta que el VarioSmoker necesita un paso de programa anterior para precalentar. Este dura aprox. 9 minutos.



Spare ribs (ver receta en las páginas 32 + 33)

Aquí puede ver un extracto de un ejemplo de programación en el iCombiPro .



El siguiente paso de programa también puede dotarse de solicitudes de intervención.



Piel de color amarillo dorado por el humo, así como carnes con un sabor sorprendentemente especiado.

Ejemplos de aplicación: pescados.

La selección del pescado es decisiva para la calidad del proceso de ahumado. Porque no todos los pescados dan automáticamente buenos resultados al ahumarlos. La forma en que el sabor se desarrolla después del ahumado depende del contenido de proteínas y grasas del pescado, así como de su sabor individual. Un alto contenido de grasa tiende a ser útil, ya que el pescado conserva así su jugosidad incluso después de ahumarlo. El ahumado de pescados magros requiere una sensibilidad especial, porque la combinación exacta de preparación y temperatura es crucial.

Para el ahumado de pescados, utilice, si es posible, productos frescos o congelados. Para todas las aplicaciones, quite las branquias y las escamas y limpie minuciosamente el pescado.

Antes de ahumarlo, debe remojar el pescado en salmuera o salarlo con sal seca. Aromatice la salmuera con especias como el laurel o el enebro. La salazón facilita la limpieza y contribuye al típico sabor distintivamente fuerte. Produce la nota salada inconfundible y la característica piel ahumada.

Si sala en seco sus alimentos, también pueden utilizarse composiciones de especias modernas como la albahaca, la lima, la naranja o el laurel fresco.

En la siguiente tabla se resumen las posibilidades de tratamiento previo de los pescados antes de ahumarlos.

Método	Salazón en seco	Salazón en húmedo	Salazón de saturación en húmedo
Preparación	Espolvoree la sal y unte el pescado por dentro y por fuera con sal y póngalo en una bandeja. La sal que se convierte en líquido debe poder escurrirse durante este proceso.	Elabore una solución con sal de cocina al 5 u 8 %. Para ello, disuelva 50-80 g de sal de mesa en 1 litro de agua. Prepare suficiente salmuera para que el pescado quede bien cubierto en la solución.	Disuelva en el agua la cantidad de sal que sea necesaria para alcanzar el grado de saturación. Dependiendo de la temperatura, el contenido de sal será del 27 al 33 %.
Tiempo	El tiempo de salazón es de 1 a 2 horas.	Los pescados permanecen en esta solución a temperatura ambiente durante unas 12 horas.	Aproximadamente 2 horas son suficientes.
Observación	Este método no garantiza una salazón uniforme. La cantidad de sal utilizada no está en ninguna relación fija con la masa de pescado.	La solución solo puede utilizarse una vez (debido a los residuos de sangre y mucosidades).	La solución solo puede utilizarse una vez (debido a los residuos de sangre y mucosidades).

Antes de iniciar el proceso de ahumado propiamente dicho, el pescado se lava y se seca.



Ejemplo de aplicación: pescados.

Salmón Ahumado en caliente.

Ingredientes

para 64 raciones

- › 8 mitades de salmón
- › Salmuera al 3 %:
120 g de sal,
4 litros de agua
- › Ralladura de limón,
estragón y eneldo
- › Virutas de madera de
manzano

Preparación

Remoje las mitades de salmón en salmuera durante 8 horas el día anterior. Tras este remojo en salmuera, seque bien el pescado, póngalo en la cámara frigorífica y déjelo secar allí durante 12 horas.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone el salmón con ralladura de limón, estragón y eneldo, y utilice una bandeja para asar y hornear adecuada para la cocción.

En cuanto el VarioSmoker empiece a ahumar y su vaporizador combinado RATIONAL le indique que lo cargue, introduzca el salmón en la cámara de cocción y cierre la puerta de la cámara de cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	80 °C	54 °C	100 %	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Bandeja para asar y hornear
RATIONAL





Ejemplo de aplicación: pescados.

Truchas y caballas ahumadas en caliente.

Ingredientes

para 16 raciones

- › 8 truchas
- › Salmuera al 3 %:
120 g de sal,
4 litros de agua
- › Bayas de enebro,
hojas de laurel,
pimienta en grano,
granos de pimienta de
Jamaica
- › Virutas de madera
de haya o de nogal
americano

Preparación

Deje las truchas en salmuera durante 8 horas el día anterior. Tras este remojo en salmuera, seque bien el pescado, póngalo en la cámara frigorífica y déjelo secar allí durante 12 horas.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone las truchas según lo desee y use una bandeja de rejilla para la cocción.

En cuanto el VarioSmoker empiece a ahumar y su vaporizador combinado RATIONAL le indique que lo cargue, introduzca el salmón en la cámara de cocción y cierre la puerta de la cámara de cocción. Puede colocar el pescado en una rejilla de acero al cromo-níquel o colgarlo en un gancho en la cámara de cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	150 °C	65 °C	100 %	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Rejilla de acero al cromo-níquel RATIONAL





Elija los aromas y la intensidad según sus deseos.

Ejemplos de aplicación: aves.

Entre las aves están los pollos, patos, gansos, palomas, codornices y pavos. Debido a su bajo contenido de grasa y su contenido de proteínas relativamente alto, las aves son un plato popular. Sin embargo, la carne de ave magra tiende a secarse.

Por lo tanto, un proceso de cocción delicado combinado con el VarioSmoker es ideal para la preparación culinaria de carnes de ave.



Ejemplo de aplicación: aves.

Pollo ahumado a la parrilla.

Ingredientes

para 24 raciones

- › 12 pollos para asar
- › 50 g de azúcar de caña
- › 30 g de pimentón dulce
- › 30 g de cebolla en polvo
- › 30 g de mostaza en polvo
- › 20 g de ajo en polvo
- › 30 g de tomillo
- › 50 g de sal marina
- › 30 g de pimienta negra molida
- › Virutas de madera de cerezo

Preparación

Prepare una mezcla de especias y unte el pollo con esa mezcla por dentro y por fuera.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción.

Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Utilice el superspike para pollos para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Precalentar

160 °C	60 %	Nivel 2	150 °C	90 %	72 °C	Nivel 3

Paso 1

Paso 2

150 °C	40 %	88 °C	Nivel 3

Accesorio

- › Superspike para pollos





Ejemplo de aplicación: aves.

Pechuga de pavo ahumada.

Ingredientes para 24 raciones

- › 2,4 kg de pechuga de pavo
- › Salmuera al 6%:
4 litros de zumo de manzana, 120°g de sal, 120°g de azúcar
- › Piel de un limón y piel de naranja sin tratar, y un manojo de perejil picado (añadir a la salmuera)
- › 3 cucharadas de pimienta negra
- › 1 cucharada de anís molido
- › 40 g de pimentón dulce
- › 2 cucharadas de mostaza en grano molida
- › 3 cucharadas de azúcar moreno
- › 8 dientes de ajo
- › Virutas de madera de laurel

Preparación

Ponga la salmuera a hervir y déjela enfriar. Remoje la pechuga de pavo en salmuera en la cámara frigorífica durante 12 horas. Luego extraiga la pechuga de pavo de la salmuera. Séquela durante 6 horas más en la cámara frigorífica.

Prepare una mezcla de especias con cilantro picado, pimienta, anís, pimentón, granos de pimienta molidos, azúcar moreno y ajo fresco.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone la pechuga de pavo con la mezcla de especias y use una rejilla de acero al cromo-níquel para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	120 °C	60 °C	100 %	Nivel 2

Paso 1

Paso 2

110 °C	72 °C	80 %	Nivel 2

Accesorio

- › Rejilla de acero al cromo-níquel RATIONAL





Ejemplo de aplicación: aves.

Magret de pato ahumado.

Ingredientes

para 6 raciones

- › 6 magrets de pato
- › Salmuera al 3 %:
½ litro de zumo de naranja, ½ litro de agua, 30 g de sal
- › Piel de una naranja sin tratar (añadir a la salmuera)
- › Romero
- › Virutas de madera de roble, virutas de madera de naranjo

Preparación

Remoje el magret de pato en salmuera durante 12 horas. Después de remojarlo en la salmuera, colóquelo en una rejilla de acero al cromo-níquel y séquelo al aire durante 2 horas.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone los magrets de pato con romero fresco y utilice una rejilla de acero al cromo-níquel para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	190 °C	80 %	3 min.	Nivel 3

Paso 1

Paso 2

150 °C	80 %	68 °C	Nivel 3

Accesorio

- › Rejilla de acero al cromo-níquel RATIONAL





Ejemplo de aplicación: aves.

Muslos de pollo ahumados.

Ingredientes para 10 raciones

- › 10 muslos de pollo
- › Salmuera al 6%:
120 g de sal,
2 litros de agua
- › Sal, azúcar glas,
madras de curry y
pimentón en polvo
(dulce)
- › Virutas de madera de
manzano

Preparación

Remoje los muslos de pollo en salmuera durante 24 horas. Tras el remojo en salmuera, deje secar los muslos de pollo durante 12 horas sobre una rejilla de acero al cromo-níquel en la cámara frigorífica.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone los muslos de pollo con sal, azúcar glas, madras de curry y pimentón en polvo, y utilice una bandeja para asar y hornear para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	140 °C	84 °C	100 %	Nivel 4

Paso 1

Accesorio

- › Bandeja para asar y hornear
RATIONAL





Consiga una carne particularmente tierna con aromas ahumados gracias al método especial de preparación.

Ejemplos de aplicación: carnes.

En principio, cualquier carne puede ahumarse.

Una pequeña excepción es la carne curada, que no debe asarse o procesarse a altas temperaturas debido a las sales de curado que contiene. Las carnes de vacuno, cerdo, aves y cordero se utilizan a menudo para el ahumado.

La carne de cerdo desmenuzada, la falda de vacuno y las costillas son los platos de carne ahumada más populares hoy en día. Entre ellas, la falda de vacuno ha estado atrayendo cada vez más atención últimamente.

Para ello, se prepara y se ahúma la carne del pecho de vacuno. El tiempo es el que hace que la carne de falda ahumada sea tan irresistible. El pulled pork consiste en carne de cerdo desmenuzada. También en este caso es el tiempo el que permite lograr el delicioso resultado. Las paletillas de cerdo pueden cocinarse durante hasta 11 horas en el sistema de cocina. Las costillas son también conocidas con el nombre de costillitas de cerdo o baby ribs. Son tiernas y carnosas y también se cocinan durante varias horas en el equipo de cocción y se ahúman con el VarioSmoker.



Ejemplo de aplicación: carnes.

Cuello o paletilla de cerdo (Pulled Pork).

Ingredientes para 18 raciones

- › 3 kg de cuello o paletilla de cerdo
- › 60 g de pimienta roja
- › 2 cucharaditas de pimienta de cayena
- › 4 cucharaditas de gránulos de ajo
- › 2 cucharaditas de pimienta negra
- › 2 cucharaditas de sal
- › 2 cucharadas de azúcar moreno
- › 2 cucharaditas de comino
- › 2 cucharaditas de gránulos de cebolla
- › 1 cucharadita de jengibre en polvo
- › Virutas de madera de nogal o roble

Preparación

Mezclar todos los ingredientes antes de untar uniformemente la carne de cerdo con la mezcla. Aspire la carne y déjela en el frigorífico durante 12 horas.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Utilice un contenedor de granito esmaltado para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	150 °C	20 min.	80 %	Nivel 4

Paso 1

Paso 2

110 °C	83 °C	100 %	Nivel 3	110 °C	60 min.	100 %	Nivel 3

Paso 3

Accesorio

- › Contenedor de granito esmaltado RATIONAL



Consejo:



Cocción manual:
También es posible con la función Delta-T.



Ejemplo de aplicación: carnes. Costillas ahumadas.

Ingredientes para 12 raciones

- › 12 costillares
- › 12 cucharadas de mostaza medio picante
- › 12 cucharadas de salsa Worcester
- › 12 cucharaditas de sal marina gorda
- › 12 cucharaditas de azúcar de caña
- › 12 cucharaditas de guindilla en polvo
- › 6 cucharaditas de ajo en polvo
- › 6 cucharaditas de pimienta negra recién molida
- › Virutas de madera de manzano

Preparación

Mezcle los ingredientes para la pasta de especias y unte las costillas uniformemente con esta pasta; al hacerlo, sazone el lado de la carne más que el lado del hueso.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Utilice la parrilla de costillas para la cocción. Retire el VarioSmoker del iCombi para el gratinado.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	120 °C	150 min.	50 %	Nivel 3

Glasear

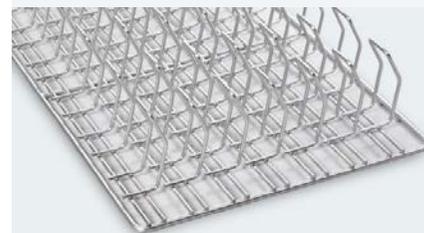
Precalentar

Paso 2

Descargar las costillas y marinarlas. Extraer el VarioSmoker de la cámara de cocción.							
	260 °C	40 %	Nivel 4	255 °C	15 min.	40 %	Nivel 4

Accesorio

- › Parrilla para costillas RATIONAL





Ejemplo de aplicación: carnes.

Carne de falda ahumada.

Ingredientes para 35 raciones

- › 7 kg de carne de pecho de vacuno (punta y parte plana)
- › Sal, pimienta
- › Virutas de madera de nogal

Preparación

Unte la carne de pecho de vacuno con sal y pimienta molida.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Utilice un contenedor de granito esmaltado para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2

Paso 1

140 °C	60 °C	100 %	Nivel 2

Paso 2

110 °C	72 °C	80 %	Nivel 2

Accesorio

- › Contenedor de granito esmaltado RATIONAL



Consejo:



Cocción manual:
También es posible con la función Delta-T.



Ejemplo de aplicación: verduras. Boniatos ahumados.

Ingredientes

- › 1 kg de boniatos
- › Sal
- › Virutas de madera de manzano

Preparación

Pele los boniatos y córtelos en dados. Primero, cocínelos al vapor durante 15 minutos. Tras la cocción al vapor, deje que se enfríen y seguidamente séquelos.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Utilice un contenedor de granito esmaltado para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	140 °C	20 min.	100 %	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Contenedor de granito esmaltado RATIONAL



Consejo:



Cocción manual:
También es posible con la función Delta-T.



Ejemplo de aplicación: verduras.

Surtido de verduras ahumadas.

Ingredientes

- › 10 tomates
- › 3 cebollas
- › 150 g de guindillas rojas
- › 5 cabezas de ajo
- › 3 pimientos amarillos y 3 rojos
- › Aceite de girasol
- › Sal
- › Virutas de madera de manzano

Preparación

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado que resulte adecuado para su equipo de cocción. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Corte o divida por la mitad las verduras según desee y sazónelas con un poco de sal y aceite de girasol. Use una bandeja para asar y hornear RATIONAL para la cocción. Seleccione los ajustes indicados. En cuanto el VarioSmoker empiece a ahumar y su equipo de cocción RATIONAL le indique que lo cargue, introduzca las verduras en la cámara de cocción y cierre la puerta de la cámara de cocción. Sirva las verduras como guarnición o prepare una salsa con ellas.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Ajustes del iCombi Classic

Preahumado

30 °C	20 min.	30 %	Nivel 2	150 °C	100 %	20 min.	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Bandeja para asar y hornear RATIONAL





Conservar, aromatizar y refinar los alimentos.

Ejemplos de aplicación del ahumado a bajas temperaturas.

Con el VarioSmoker puede ahumar alimentos delicadamente en el iCombi Pro en un rango de temperaturas entre 30 °C y 40 °C. De esa forma, la turbina girará lentamente y no se aplicará calor.

La ventaja: gracias a esta modalidad de preparación delicada, no se pierden los nutrientes, los alimentos se conservan durante más tiempo y retienen el característico aroma a ahumado.

Consejo:



Para asegurar una temperatura baja en la cámara de cocción desde el principio, el iCombi Pro activa la función de enfriamiento antes de empezar.

Para lograr una temperatura aún más baja, se puede colocar un contenedor con hielo en la bandeja inferior.



Ejemplo de aplicación: pescados. Salmón ahumado.

Ingredientes para 64 raciones

- › 8 mitades de salmón
- › Salmuera al 3 %:
120 g de sal,
4 litros de agua
- › Piel de limón, de lima
y de naranja sin tratar
- › Virutas de madera de
manzano

Preparación

Remoje las mitades de salmón en salmuera durante 8 horas el día anterior. Seque bien el pescado después de remojarlo en la salmuera y déjelo secar en la cámara frigorífica durante 12 horas.

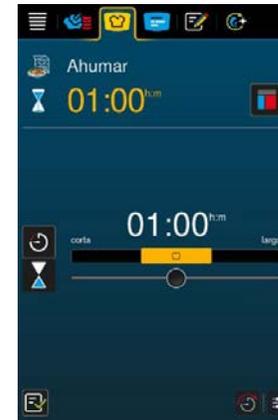
Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone el salmón con la mezcla de especias, complementándola con otras especias según lo desee, y utilice una bandeja para asar y hornear RATIONAL para la cocción.

En cuanto el VarioSmoker empiece a ahumar y su equipo de cocción RATIONAL le indique que lo cargue, introduzca el salmón en la cámara de cocción y cierre la puerta de la cámara de cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Accesorio

- › Contenedor de acero inoxidable RATIONAL





Ejemplo de aplicación: aves.

Magret de pato ahumado.

Ingredientes para 6 raciones

- › 6 magrets de pato
- › Salmuera al 3 %:
½ litro de zumo de naranja,
½ litro de agua,
120 g de sal
- › La piel de una naranja sin tratar
- › Romero
- › Virutas de madera de enebro o naranjo

Preparación

Remoje el magret de pato en salmuera durante 12 horas. Tras el remojo, deje secar el magret al aire sobre una parrilla durante 2 horas.

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

Mientras tanto, sazone los magrets de pato con romero fresco y utilice una rejilla de acero al cromo-níquel para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Accesorio

- › Rejilla de acero al cromo-níquel RATIONAL





Ejemplo de aplicación: leche/ leche de soja.

Queso o tofu
ahumado.

Ingredientes

- › Queso o tofu
- › Virutas de madera de manzano o de madera de olivo

Preparación

Llene el VarioSmoker de virutas de madera, colóquelo en el iCombi Pro en una bandeja encima o debajo de los alimentos que va a cocinar y cierre la puerta de la cámara de cocción. Seleccione el ajuste mencionado. El programa se inicia automáticamente en el iCombi Pro.

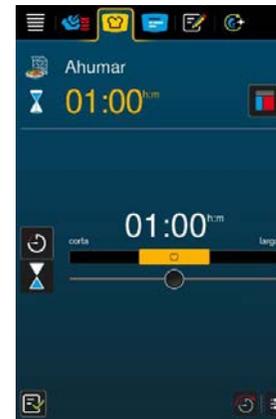
Mientras tanto, sazone el queso o el tofu según lo desee. Por ejemplo, con romero, tomillo o salvia.

En cuanto el VarioSmoker empiece a ahumar y su equipo de cocción RATIONAL le indique que lo cargue, introduzca el queso o el tofu en la cámara de cocción y cierre la puerta de la cámara de cocción.

Use una bandeja para asar y hornear para la cocción.

Ajustes del iCombi Pro

Proceso de cocción



Accesorio

- › Contenedor de acero inoxidable RATIONAL



RATIONAL Ibérica

Ctra. de Hospitalet, 147-149

Cityparc / Edif. París D

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.com

