

iVario®

Manual de instrucciones original



Índice

1	Introducción	8
1.1	Ayuda en el propio equipo	8
1.2	Responsabilidad por el producto	8
1.3	Target Group	8
1.4	Uso conforme a las especificaciones	8
1.5	El trabajo con este manual	8
1.5.1	Explicación de los símbolos	8
1.5.2	Explicación de los pictogramas	9
1.5.3	Explicación de las advertencias	9
1.5.4	Figuras	9
1.5.5	Modificaciones técnicas	9
2	El iVario	10
3	Indicaciones generales de seguridad	11
3.1	Equipo de protección personal	12
4	Cómo se debe trabajar con el equipo	13
4.1	Primera puesta en servicio	13
4.2	Encender y apagar el equipo	13
4.3	Pantalla inicial	14
4.3.1	Vista general y vista resaltada	15
4.3.2	Fecha, hora, estado	15
4.3.3	Ayuda en el propio equipo	16
4.3.4	Acciones	16
4.4	Interacción con el equipo	17
4.4.1	Gestos	17
4.4.2	Perilla central de ajuste	17
4.5	Niveles	17
4.5.1	Niveles de llenado de la cocción a presión (opción)	18
4.6	Cantidades de carga máxima	18
4.7	Abrir y cerrar la tapa de la cuba	18
4.8	Llenar la cuba con agua de forma automática	19
4.9	Inclinación y descenso de la cuba	20
4.10	Abrir y cerrar la válvula de la cuba	21
4.11	Insertar la sonda térmica	21
4.12	Utilización de la ducha de mano	23
4.13	Ajustar la altura del equipo (opción)	24
5	Cocción inteligente – iCookingSuite	27
5.1	Modos de operación y procesos de cocción	27
5.2	Rutas de cocción inteligentes	28
5.2.1	Carne	28
5.2.2	Pescado	29
5.2.3	Verduras y guarniciones	30
5.2.4	Huevos	31

5.2.5	Sopas y salsas	32
5.2.6	Postres y productos con leche	32
5.2.7	Finishing	33
5.3	Condiciones previas, información y advertencias.....	33
5.4	Cocción inteligente de los alimentos.....	34
5.4.1	Abrir la secuencia de cocción inteligente	34
5.4.2	Iniciar secuencia de cocción inteligente.....	35
5.5	Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios.....	35
5.5.1	Parámetros de cocción	36
5.5.2	Solicitudes de acción	37
5.5.3	Informaciones.....	38
5.5.4	Opciones.....	38
5.6	Monitorear una ruta de cocción inteligente.....	40
5.7	Cancelar ruta de cocción inteligente.....	40
6	Cocción manual.....	41
6.1	Condiciones previas, información y advertencias.....	41
6.2	Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios.....	41
6.2.1	Parámetros de cocción	41
6.2.2	Funciones adicionales	42
6.2.3	Solicitudes de acción e informaciones	42
6.3	Vapor suave.....	43
6.3.1	Intervalo de temperatura	43
6.3.2	Cocer alimentos.....	43
6.4	Asar	44
6.4.1	Indicaciones generales de seguridad	44
6.4.2	Intervalo de temperatura	44
6.4.3	Asar los alimentos	44
6.5	Freír.....	45
6.5.1	Indicaciones generales de seguridad	45
6.5.2	Funciones limitadas	45
6.5.3	Intervalo de temperatura	45
6.5.4	Llenar la cuba con aceite o grasa y vaciarla.....	46
6.5.5	Derretir la grasa sólida.....	47
6.5.6	Freír alimentos con la cesta de fritura	47
6.6	Cancelar cocción manual	48
7	Cocción a presión (opcional).....	49
7.1	Indicaciones generales de seguridad	49
7.2	Solicitudes de acción	50
7.3	Informaciones.....	50
7.4	Opciones.....	50
7.5	Cocción a presión de los alimentos.....	51
8	iZoneControl.....	53
8.1	Bons.....	53
8.1.1	Seleccionar una comanda predefinida.....	53

8.1.2	Crear comanda propia.....	54
8.1.3	Editar tabla de comandas	54
8.2	División del fondo de la cuba	56
8.2.1	Seleccionar división preestablecida del fondo de la cuba.....	56
8.2.2	Crear su propia división de la cuba.....	56
8.2.3	Dividir la cuba en zonas	58
8.3	Asignación de la cuba	59
8.3.1	Seleccionar configuraciones de la cuba predefinidas.....	59
8.3.2	Crear configuraciones propias de la cuba	59
8.4	Cocer los alimentos con iZoneControl	60
8.4.1	Asignar un modo de operación manual a una zona.....	60
8.4.2	Asignar comanda a una zona.....	60
9	Modo de programación.....	61
9.1	Programar cesta.....	61
9.2	Crear programa manual	62
9.3	Crear programa manual	63
9.4	Editar y borrar programas.....	65
9.5	Iniciar programas y cestas.....	65
9.6	Selección de la hora de inicio	66
10	Cambiar entre modos de operación	68
11	Ajustes	69
11.1	Favoritos	69
11.2	Pantalla.....	69
11.2.1	Idioma.....	69
11.2.2	Fecha y hora	69
11.2.3	Ajustar el formato de temperatura.....	70
11.2.4	Unidad de volumen.....	70
11.2.5	Vista del programa.....	70
11.3	Luz.....	71
11.3.1	Brillo de la pantalla	71
11.4	Tono	71
11.4.1	Volumen total.....	71
11.4.2	Aviso de carga / acción.....	72
11.4.3	Fin de cada paso del programa.....	72
11.4.4	Fin de la cocción.....	72
11.5	Sistema de cocción.....	72
11.5.1	Información del modelo de equipo.....	72
11.5.2	Modo demo.....	72
11.6	Cocción.....	73
11.6.1	Cocina regional primaria	73
11.6.2	Cocina regional secundaria.....	73
11.7	Administración de datos.....	73
11.7.1	Exportar todos los datos	74
11.7.2	Programas de cocción.....	74

11.7.3	Perfiles de usuario	74
11.7.4	Imágenes de usuario.....	74
11.7.5	Datos del usuario: Borrar todos	75
11.7.6	Ajustes básicos del equipo.....	75
11.7.7	Datos HACCP	75
11.7.8	Servicio.....	76
11.8	Ajustes de red	77
11.8.1	Wifi	78
11.8.2	LAN (opcional).....	78
11.9	Perfil del usuario	79
11.10	Servicio	79
11.10.1	Información del modelo de equipo.....	79
11.10.2	Software-Actualización-Información	79
11.10.3	Versión de software instalada	79
11.11	ConnectedCooking	80
12	Gestión de cocinas	82
12.1	Administración de perfiles y derechos	82
12.1.1	Crear un nuevo perfil.....	82
12.1.2	Activar perfil.....	83
12.1.3	Transferir el perfil a otros equipos	83
12.1.4	Borrar perfil.....	83
12.2	Manejo de la higiene.....	84
12.2.1	Datos HACCP registrados	84
12.2.2	Exportar datos HACCP	84
12.2.3	Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking	84
12.3	Incorporar los equipos a una red.....	84
12.3.1	Conecte el cable de red.....	85
12.3.2	Establecer una conexión de red.....	86
12.3.3	Establecer conexión WiFi	86
12.3.4	Operar los equipos de forma remota a través de ConnectedCooking.....	87
12.4	ConnectedCooking	87
12.4.1	Conectar su equipo a ConnectedCooking	87
12.5	Realizar actualización de software.....	88
13	Limpieza y cuidados	90
13.1	Indicaciones generales de seguridad	90
13.2	Intervalos de cuidado	90
13.3	Productos de limpieza.....	90
13.4	Limpiar la cuba.....	91
13.5	Limpiar la ducha de mano	93
13.6	Limpiar el panel de control	93
13.7	Limpiar los accesorios.....	93
13.8	Limpiar equipos con sistema de cocción a presión (opción).....	94
14	Asistente de limpieza y cuidado	95
14.1	Indicaciones generales de seguridad	95

14.2	Programas de limpieza.....	95
14.3	Limpiar a fondo la cuba.....	95
14.4	Limpiar sistema de cocción a presión.....	96
14.5	Escanee el código QR para obtener más información sobre limpieza y cuidado	96
15	Ideas inspiradoras y ayuda.....	97
15.1	Asistente de búsqueda.....	97
15.2	Ayuda en el propio equipo.....	97
15.3	Ayuda por teléfono	97
15.4	Ayuda en casos de necesidad de servicio técnico.....	98
15.4.1	Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking.....	98
15.4.2	Consultar los datos de servicio técnico	98
15.5	Solución de problemas.....	98
15.5.1	Mensajes durante la cocción	99
15.5.2	Mensajes durante la cocción a presión (opción).....	99
15.5.3	El enchufe ya no funciona	99
16	Mantenimiento	100
16.1	Indicaciones generales de seguridad	100
16.2	Cambiar la junta de la tapa de la cuba	100
16.3	Cambiar la junta de la válvula de la cuba	100
16.4	Coloque la tapa del enchufe.....	101
17	Puesta fuera de servicio y desecho del equipo	102
17.1	Puesta fuera de servicio.....	102
17.2	Eliminación como desecho	102
17.3	Eliminar aceite y grasa.....	102
18	Datos técnicos	103
18.1	Equipo con cocción a presión (opción).....	103
18.2	Tipos y nombres de modelos.....	103
18.3	Etiquetas.....	103
18.4	Acrilamida en los alimentos	103
18.5	Conformidad	103
19	Información reglamentaria	105
	Índice de palabras clave	106

1 Introducción

Estimada clienta, estimado cliente:

Le felicitamos por la compra de su nuevo iVario. 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 iVario es uno de los sistemas de cocción más modernos con el que se consigue la máxima productividad, flexibilidad y sencillez al hervir, asar, freír y cocinar a presión, sustituyendo casi todos los equipos de cocción convencionales. iVario Su tecnología de calentamiento única es sinónimo de máximo rendimiento y precisión, y gracias a sus inteligentes asistentes de cocción que piensan y apoyan, usted puede lograr una calidad de alimentos excepcional en todo momento sin necesidad de control y supervisión.

Le deseamos que disfrute mucho trabajando con el iVario

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 [► 97]

1.2 Responsabilidad por el producto

RATIONAL no asume responsabilidad por daños causados por modificaciones técnicas no autorizadas o por un uso indebido.

1.3 Target Group

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 iVario

Este equipo sólo debe utilizarse en establecimientos comerciales como, por ejemplo, cocinas de restaurantes, cocinas comerciales o cocinas profesionales de hospitales, escuelas 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 usar 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 muerte.

ADVERTENCIA

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

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.

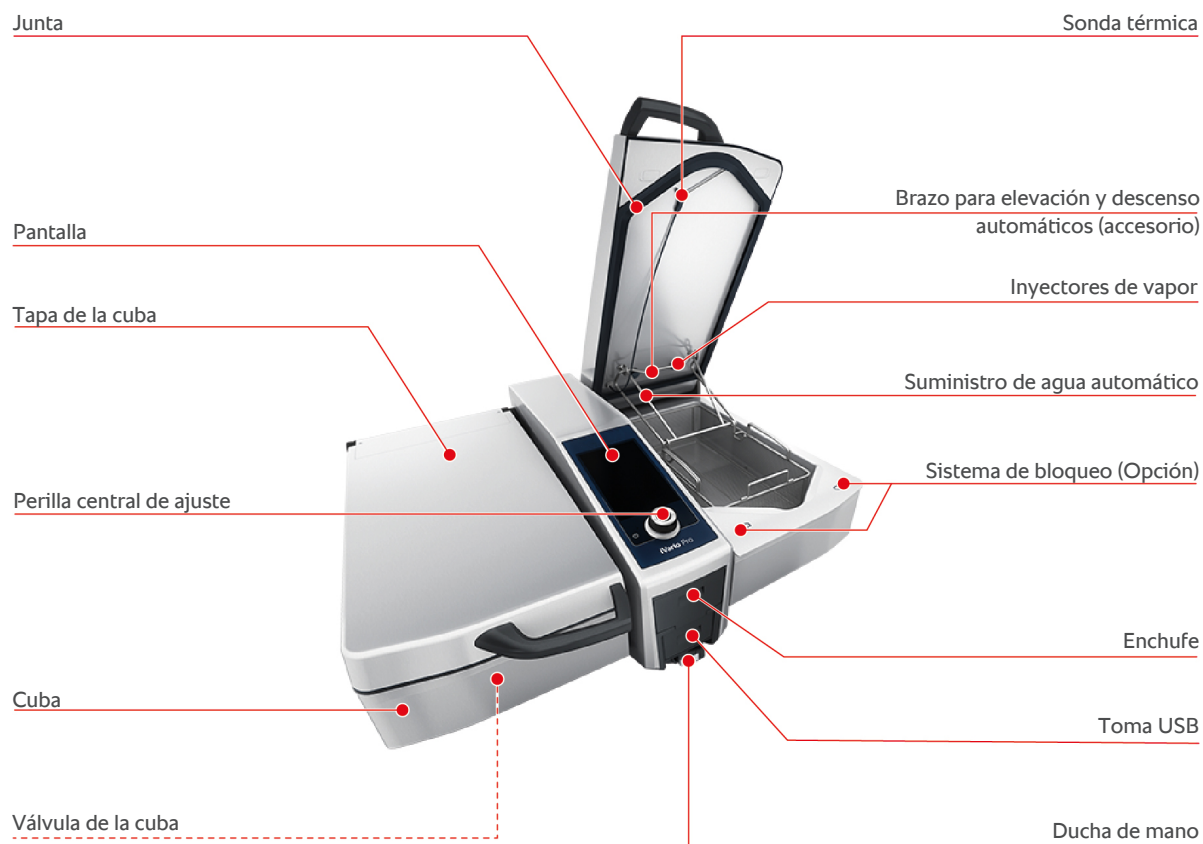
1.5.4 Figuras

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 iVario



Modelo 2-XS



Modelo 2-S

Tenga en cuenta que los equipos sin función de cocción a presión disponen de 1 salida de vapor. Los equipos con función de cocción a presión disponen de 2 salidas de vapor.

Los equipos con sistema de cocción a presión están equipados con el sistema de bloqueo.

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.
- Su sistema de cocción debe someterse al mantenimiento al menos una vez al año por parte de servicio técnico RATIONAL autorizado para garantizar un estado técnico impecable.
- No modifique el equipo ni la instalación del equipo realizada por su proveedor de servicio técnico RATIONAL.
- 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 coloque objetos sobre el equipo.
No coloque recipientes o recipientes calientes sobre el aparato.
- No se pare sobre los cajones de la mesa base.
- No se suba al equipo.
- No almacene materiales combustibles o fácilmente inflamables cerca del equipo.
- Utilice el equipo únicamente a temperaturas ambiente entre +5°C y +40°C.

Indicaciones de seguridad antes del uso

- Compruebe que el equipo tenga, como mínimo, una temperatura de +5°C.
- 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

- Respete los niveles mínimos y máximos de Nivel de llenado [► 17] en la cuba.
- Respete la Cantidad de carga [► 18] máxima de la cuba. Las cantidades máximas de carga permitidas varían dependiendo del alimento que se esté cocinando y de la ruta de cocción.
- Así evita daños materiales, lesiones o accidentes mortales:
 - Retire inmediatamente cualquier alimento que se haya derramado en el suelo cuando la cuba esté inclinada. El suelo debe estar seco para evitar lesiones por deslizamientos.
 - Cierre la tapa de la cuba con cuidado y asegúrese de no machucar sus propios dedos o los de otras personas.
 - Baje la cuba con cuidado y asegúrese de que ninguna persona u objeto esté dentro del rango de descenso de la cuba.
 - No coloque ningún objeto sobre el panel de control. La función de inclinación del equipo puede activarse colocando objetos sobre el panel de control. Si la cuba desciende y hay personas u objetos en la zona de giro de la cuba, existe el riesgo de provocar aplastamientos.
 - No coloque ningún objeto sobre el panel de control. La función de inclinación del equipo puede activarse colocando objetos sobre el panel de control. Puede que se queme si entra en contacto con la comida caliente que se derrama.
 - 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.
 - Cierre la tapa de la cuba únicamente cuando la cuba esté completamente bajada.
 - Mezcle rápidamente la sal en el agua de cocción. Así evitará la corrosión de la cuba.
 - Cierre completamente la válvula de la cuba antes de utilizar un agitador o un mezclador para evitar golpes, daños en el equipo y lesiones.
- Así evita quemaduras y lesiones:
 - Utilice su equipo de protección personal cuando hierva, cocine a la plancha o fría alimentos.
 - Utilice su equipo de protección personal cuando vaya a retirar accesorios u objetos de la cuba caliente.
 - Abra con mucho cuidado la tapa de la cuba durante el uso del equipo. Puede salir vapor caliente.

- No vierta agua fría en la cuba precalentada.
- Inclíne la cuba por completo, lenta y cuidadosamente. La comida caliente puede derramarse debido a los movimientos bruscos.
- Durante el funcionamiento del equipo, toque únicamente el panel de control y la manija de la tapa de la cuba. Las superficies exteriores del equipo pueden estar a una temperatura superior a 60°C.
- Así evita riesgos de incendio:
 - Nunca vierta agua en aceite o grasa caliente.

Indicaciones de seguridad después del uso

- Limpie el equipo después de cada uso.
- No utilice en ningún caso el sistema de calentamiento integrado para secar la cuba.
- Para evitar la corrosión de la cuba, deje ligeramente abierta la tapa de la cuba y la válvula de la cuba cuando no se vaya a utilizar el equipo durante cierto tiempo y también durante la noche.
- En caso de tiempos de parada prolongados, cierre el suministro eléctrico y de agua al equipo en el lugar de instalación.

3.1 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 socio de servicio RATIONAL. Por lo tanto, el equipo está listo para comenzar a usarlo. 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.

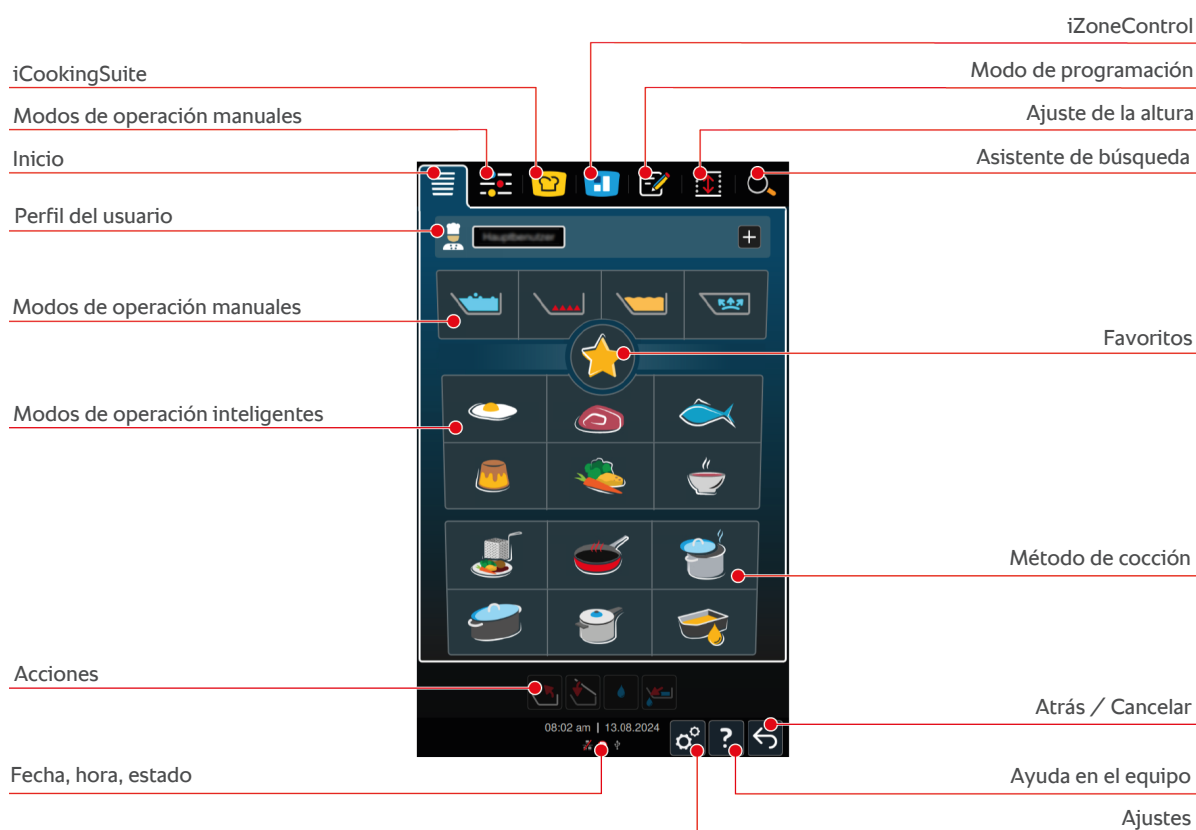
Encontrará más información aquí: Limpieza y cuidados [► 90]

4.2 Encender y apagar 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 [► 14].
2. 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.
3. Oprima el botón: **Sí**
>> El equipo se apaga.

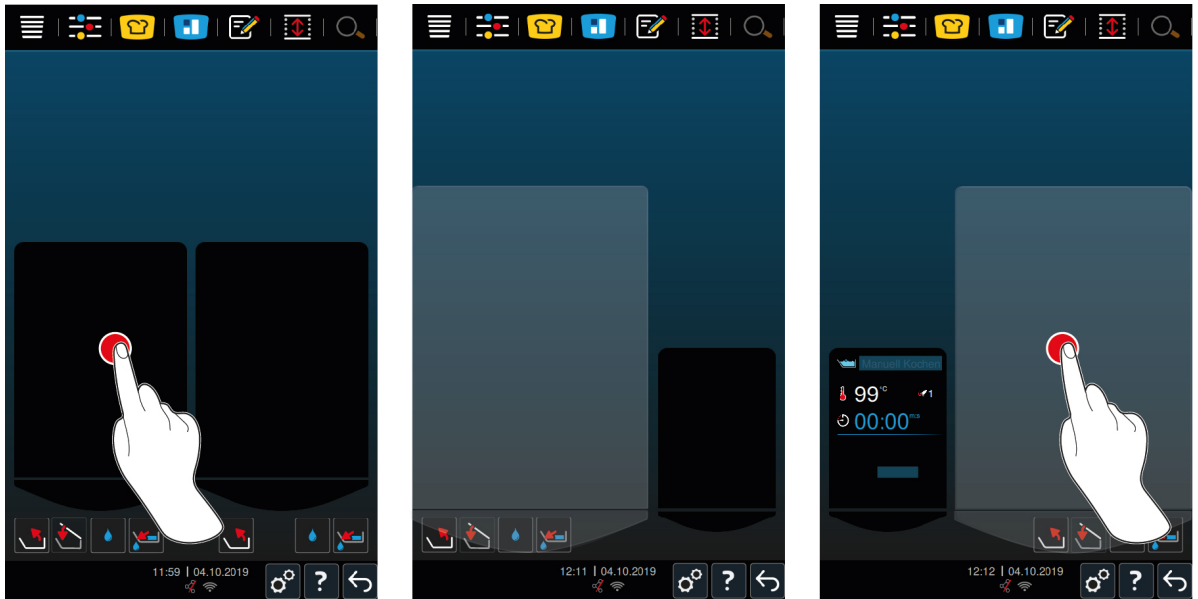
4.3 Pantalla inicial



- iZoneControl [► 53]
 - Tenga en cuenta que este asistente inteligente está disponible como opción para el modelo 2-XS.
- Cocción inteligente – iCookingSuite [► 27]
- Inicio
 - Si oprime este botón, llega directamente a la pantalla inicial.
- Modos de operación manuales [► 41]
- Favoritos
 - Al pulsar esta tecla accederá directamente a los favoritos creados por usted.
- Modos de operación inteligentes [► 27]
 - 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 [► 61]
- Ajuste de la altura [► 24] (Opción)
- Asistente de búsqueda [► 97]
- Fecha, hora, estado [► 15]
- Ajustes [► 69]
- Ayuda en el propio equipo [► 97]
- 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 Vista general y vista resaltada

Al encender el equipo, se muestra una vista general de ambas cubas en la pantalla de inicio. Si quiere iniciar una ruta de cocción, debe seleccionar una de las dos cubas. La cuba se agranda y se muestra en la vista con enfoque. Si no selecciona una cuba, aparece un mensaje pidiéndole que seleccione una cuba. La vista general se puede crear manualmente.



Seleccione la cuba

1. Oprima la cuba deseada.
 - > La cuba se muestra agrandada y puede iniciar modos de operación manual o rutas de cocción inteligentes.
2. Si también quiere preparar comida en la otra cuba, presione la otra cuba.
 - > La cuba agrandada se minimiza y la otra cuba se agranda.

4.3.2 Fecha, hora, estado

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



Unidad USB conectada

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



Conexión de red

Este símbolo indica que está conectado al Router, pero no a Internet:

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 Wi-Fi (opcional)

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:

Este símbolo indica que está conectado al Router, pero no a Internet:

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

Tenga en cuenta que la función está disponible opcionalmente en el modelo 2-XS.



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 aparato no está conectado con ConnectedCooking, se muestra el siguiente símbolo: 



Optimización de energía activada (opción: conexión a un sistema de optimización de energía)

Su sistema de cocción RATIONAL puede equiparse con una interfaz opcional para un sistema de optimización de energía. Si la potencia disponible de su equipo está limitada por el sistema de optimización de energía, aparecerá el símbolo  en el pie de página de la pantalla. Si el símbolo  no está visible, significa que está disponible toda la potencia de la conexión a la red.



Interrupción en el suministro eléctrico

En caso de interrupción en el suministro eléctrico, se muestra el siguiente símbolo  en la línea inferior de la pantalla de inicio.

Se apaga cuando se selecciona una nueva aplicación de cocción. Para ello, vuelva a la página de inicio.

La duración de la interrupción en el suministro eléctrico es decisiva para continuar o reiniciar una ruta de cocción y depende de la ruta de cocción y del método de cocción correspondientes.

Ejemplo:

En caso de interrupción en el suministro eléctrico durante la cocción a baja temperatura, la secuencia de cocción se interrumpe.

Si la interrupción en el suministro eléctrico dura menos de 15 minutos, la secuencia 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. Se debe reiniciar la secuencia de cocción para terminar de cocinar los alimentos.

4.3.3 Ayuda en el propio equipo



Seleccionar 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 forma 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 ofrece información detallada sobre cada una de las rutas de cocción, así como consejos útiles sobre ellas.

4.3.4 Acciones

Los siguientes símbolos pueden aparecer independientemente de si está cocinando o no alimentos en ese momento.

Símbolo	Función
	Abrir la tapa de la cuba automáticamente [► 18]
	Cerrar la tapa de la cuba [► 18]
	Vaciar la cuba [► 20]
	Bajar la cuba [► 20]
	Suministro de agua automático [► 19]
	Abrir válvula de cuba [► 21]
	¡Cerrar la tapa de la cuba! [► 21]

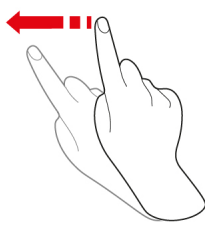
4.4 Interacción con el equipo

4.4.1 Gestos

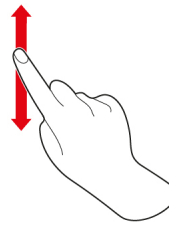
Usted puede controlar su equipo con tan sólo unos pocos gestos sencillos.



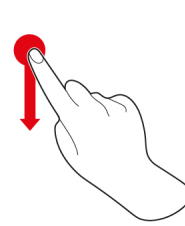
Oprimir



Pasar el dedo



Desplazarse por la pantalla



Arrastrar y soltar

4.4.2 Perilla central de ajuste



En lugar de símbolos, los ajustes pueden modificarse girando la perilla central de ajuste. Acciones como la apertura automática de la tapa de la cuba, el descenso automático de la cuba o el sistema de llenado de agua integrado, pueden interrumpirse con la perilla de ajuste central. También puede desactivar el tono que suena cuando necesita su intervención, con la ayuda de la perilla central de ajuste.

4.5 Niveles

NOTA

Daños en el equipo por sobrepasar o quedar por debajo del nivel de llenado

Si llena con demasiado o con muy poco alimento o líquido la cuba y, por lo tanto, excede o se queda por debajo de los niveles de llenado, el equipo puede dañarse.

1. Llene la cuba con tanto alimento o líquido como sea necesario para asegurar que se mantengan los niveles mínimos y máximos especificados aquí.

Modelo 2-XS

		nivel de llenado mínimo / cuba [l]	Nivel de llenado máximo / Cuba [l]
Agua, alimentos líquidos, alimentos sólidos en un líquido de cocción	Sin cesta	3	17
	Con cesta	3	12
Aceite	Sin cesta	5	10
	Con cesta	5	10

Modelo 2-S

		nivel de llenado mínimo / cuba [l]	Nivel de llenado máximo / Cuba [l]
Agua, alimentos líquidos, alimentos sólidos en un líquido de cocción	Sin cesta	4	25
	Con cesta	4	18

		nivel de llenado mínimo / cuba [l]	Nivel de llenado máximo / Cuba [l]
Aceite	Sin cesta	10	15
	Con cesta	10	15

4.5.1 Niveles de llenado de la cocción a presión (opción)

Si desea cocer a presión los alimentos, siempre debe introducirse la cantidad mínima en la columna **en la cuba la cantidad de agua especificada para el nivel de llenado / la cuba [l]**. El valor que se muestra en la columna **nivel de llenado / cuba [l]** se refiere al nivel de llenado de la cuba con agua, alimentos líquidos o alimentos sólidos en el líquido de cocción.

Tipo	nivel de llenado mínimo / cuba [l]	Nivel de llenado máximo / Cuba [l]
2-S	4	25

4.6 Cantidades de carga máxima

Modelo	Máxima cantidad de carga [kg]	Máxima cantidad de carga para la cocción a presión (opcional) [kg]
2-XS	17	–
2-S	25	25

Ejemplos de aplicación

En la siguiente tabla se explica, mediante el ejemplo de aplicación, las papas a la francesa, la cantidad máxima de carga por cuba y el aceite que se necesita para ello.

Modelo	Máxima cantidad de carga [kg]	máx. Cantidad de aceite [l]
2-XS	1.5	10
2-S	2.5	15

4.7 Abrir y cerrar la tapa de la cuba

CUIDADO

La tapa de la cuba sólo puede abrirse y cerrarse de manera fuerte

Si el mecanismo de la tapa de la cuba está defectuoso, existe el riesgo de que se produzca una lesión.

1. Abra la tapa de la cuba por completo y no la vuelva a cerrar.
2. Notifique a su RATIONAL-Servicepartner.

NOTA

La tapa de la cuba y la junta de la tapa de la cuba pueden resultar dañadas si se cierra la tapa de la cuba con la cuba inclinada

Las piezas funcionales deben sustituirse si están dañadas.

1. Cierre la tapa de la cuba únicamente cuando la cuba esté completamente bajada.

Abrir la tapa de la cuba

1.  **CUIDADO ¡Peligro de escaldaduras!** Cuando el equipo está en funcionamiento, el vapor caliente puede salir violentamente. Agarre la manija de la tapa de la cuba y abra la tapa de la cuba.

Cerrar la tapa de la cuba con la iVarioClose

La función de descenso de la tapa de la cuba se llama iVarioClose.  Esta función es una gran ventaja, sobre todo para alturas de montaje elevadas.

1. Oprima el botón .
 - > La tapa de la cuba desciende hasta una posición definida y permanece en esa posición durante cuatro segundos.
 2. Sujete el asa de la tapa de la cuba y ciérrela completamente a mano.
- >> Si la tapa de la cuba no se cierra manualmente, se abre automáticamente después de cuatro segundos.
- Si pulsa la rueda de ajuste durante el descenso automático, la tapa de la cuba permanece en la posición.
- Después de 4 segundos, la tapa de la cuba se abre automáticamente de nuevo por completo.

Desactivar la función de iVarioClose

Usted puede desactivar la función de descenso de la tapa de la cuba:

1. Oprima el botón: .
 2. Oprima el botón:  **Sistema de cocción**
 3. Tras **iVarioClose**, pulse el botón **OFF**.
- >> La función de descenso de la tapa de la cuba "iVarioClose" está desactivada.

4.8 Llenar la cuba con agua de forma automática

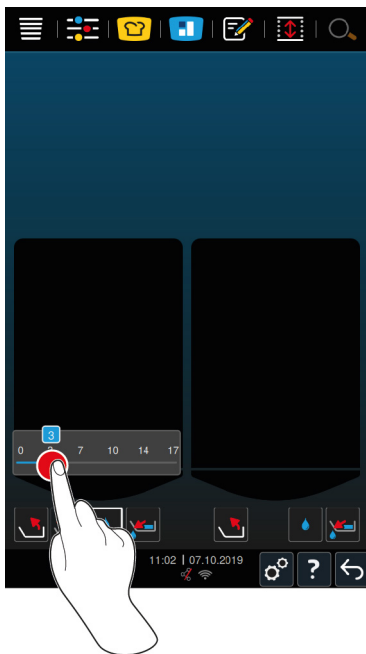
CUIDADO

Formación de gérmenes en el llenado de agua automático

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

1. Limpie el sistema de llenado automático con agua por las mañanas y las noches con detergente y una esponja.
2. Enjuague el sistema de llenado automático con agua por la mañana y por la noche con 3 litros de agua.

El sistema de llenado automático de agua permite llenar la cuba con agua de forma automática y precisa por litros.



1. Oprima el botón: .
2. Determine la cantidad de agua deseada. Tenga en cuenta las cantidades máximas de llenado. Su configuración se aplica automáticamente después de unos segundos.
 - > El equipo se llena con la cantidad de agua establecida. Se muestra la cantidad de agua que falta.
 - > Cuando oprime el botón:  o la perilla de ajuste central, se detiene el llenado automático de agua.

4.9 Inclínación y descenso de la cuba

Vaciar la cuba

ADVERTENCIA

Los alimentos calientes pueden derramarse al bascular la cuba

Puede que se queme si entra en contacto con la comida caliente que se derrama.

1. Utilice su equipo de protección personal para protegerse de quemaduras y lesiones.
2. Inclíne con cuidado la cuba.
3. Retire los alimentos derramados para que el suelo alrededor del equipo esté seco y no resbale.

ADVERTENCIA

Los alimentos calientes pueden desbordarse si se introducen en recipientes demasiado pequeños

Usted puede quemarse si toca los alimentos calientes.

1. Utilice siempre recipientes suficientemente grandes para poder llenar de forma segura alimentos calientes.
2. Utilice su equipo de protección personal para protegerse de quemaduras y lesiones.
3. Retire los restos de alimentos para que el suelo alrededor del equipo esté seco y no resbale.

NOTA

Si vuelca la cuba y se encuentra sobre los elementos extraíbles de la mesa inferior recipientes de 20 cm o más, puede producirse una colisión entre el recipiente y las palancas de la válvula de la cuba

Las palancas pueden dañarse y romperse.

1. No coloque recipientes de 20 cm o más de altura sobre los elementos extraíbles de la mesa.

✓ La tapa de la cuba está completamente abierta.

✓ No hay cestas colgadas de los brazos de elevación.

1. Mantenga pulsados al mismo tiempo la perilla central de ajuste y la tecla: 

> Si suelta el botón, la inclinación de la cuba se detiene.

Bajar la cuba

ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento al bajar la cuba

Si baja la cuba y hay personas u objetos en la zona de giro de la cuba, existe peligro de aplastamiento.

1. No coloque ningún objeto en la zona de giro de la cuba.
2. Asegúrese de que no haya personas en la zona de giro de la cuba.

1. Mantenga pulsados al mismo tiempo la perilla central de ajuste y la tecla: 

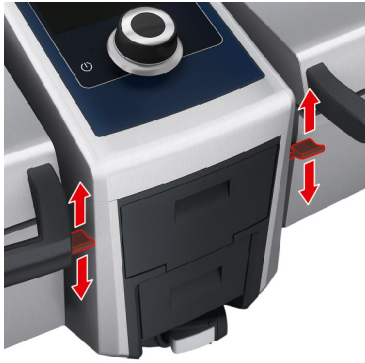
> Si suelta el botón, el descenso de la cuba se detiene.

> Aparece la tecla:  Si presiona esta tecla o la perilla central de ajuste, la cuba desciende automáticamente.

> La tecla empieza a parpadear:  Si presiona nuevamente esta tecla o la perilla central de ajuste, el descenso de la cuba se detiene.

Sólo se pueden iniciar modos de operación manual y rutas de cocción inteligentes si se baja completamente la cuba.

4.10 Abrir y cerrar la válvula de la cuba



1. Para abrir la válvula de la cuba, presione la palanca de la válvula de la cuba hacia abajo hasta la posición de bloqueo. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldaduras! Si la palanca de la válvula de la cuba no se encuentra en la posición de bloqueo, puede retroceder, con lo que la válvula de la cuba se cierra de forma brusca. Puede salpicar agua caliente.**
 - > Si abre la válvula de la cuba mientras está friendo alimentos o si ha friendo alimentos, sonará una señal acústica. Cierre inmediatamente la válvula de la cuba. De lo contrario, el aceite o la grasa no se eliminarán correctamente a través del desagüe. Encontrará más información aquí: Eliminar aceite y grasa [► 102]. No abra la válvula de la cuba hasta que la cuba haya basculado completamente y no quede aceite ni grasa en la cuba.
2. Para cerrar la válvula de la cuba, empuje la palanca de nuevo a su posición inicial.
 - > Aparece la tecla:

Equipo con cocción a presión (opción)

No puede abrir la válvula de la cuba en los siguientes casos:

- Usted está friendo alimentos o ha freído alimentos y, a continuación, no ha inclinado completamente la cuba.
- La cuba está demasiado caliente.

1. Para abrir la válvula de la cuba, mantenga pulsado el botón:
- > Se abre la válvula de la cuba.
2. Para cerrar la válvula de la cuba, pulse el botón:
- > La válvula de la cuba se cierra.
- > Aparece la tecla:

Si la válvula de la cuba está abierta y usted accede a un modo operativo manual o a un proceso de cocción inteligente, la válvula de la cuba se cierra automáticamente.

4.11 Insertar la sonda térmica

⚠ 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.

⚠ CUIDADO

Sonda térmica puntiaguda

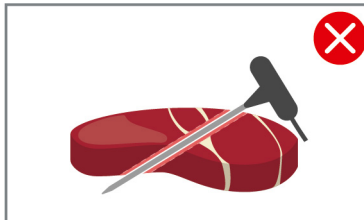
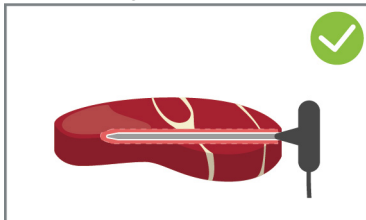
Si usted no trabaja cautelosamente con la sonda térmica puede lesionarse con su punta. Esto se aplica especialmente a la sonda térmica USB para Sous-Vide.

1. Utilice siempre guantes protectores cuando trabaje con la sonda térmica caliente.
2. Después de su uso, fije la sonda térmica en el lugar previsto para ello en la tapa de la cuba.

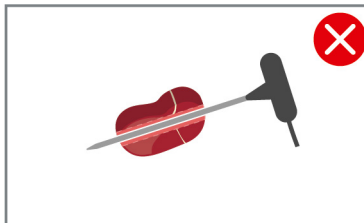
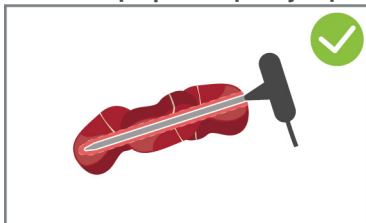
NOTA**La sonda de temperatura se engancha fuera de la cámara de cocción**

Si después de usar la sonda térmica no la fija al soporte magnético de la tapa de la cuba, la sonda puede resultar dañada.

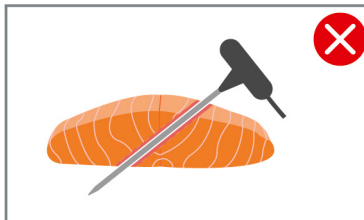
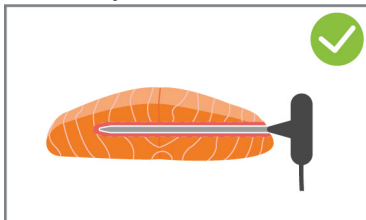
1. Después de su uso, fije la sonda térmica al soporte magnético.

Carne, por ejemplo, un bistec

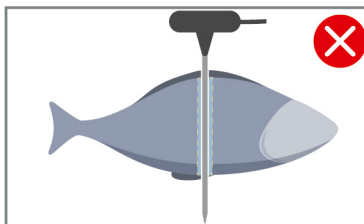
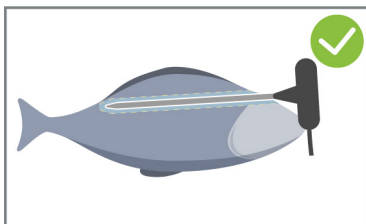
1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.

Alimentos pequeños, por ejemplo, un estofado

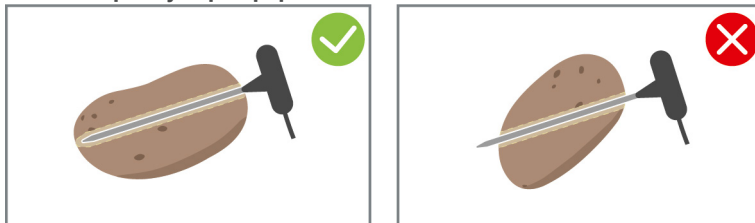
1. Inserte la sonda térmica en el mayor número posible de trozos de alimentos hasta que esté cubierta con alimentos desde el mango hasta la punta.

Filetes de pescado

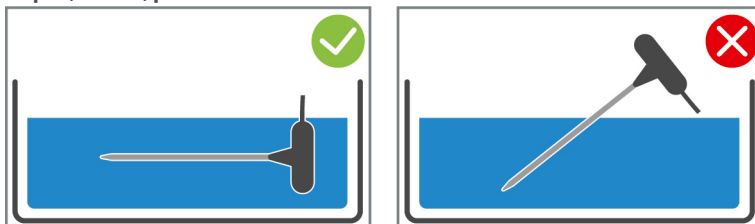
1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.

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 no quede en 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. Cuando revuelva el líquido, deje la sonda térmica en el contenedor Gastronorm.
3. Si cierra la tapa de la cuba, asegúrese de que la sonda térmica esté completamente cubierta por el líquido.

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**.  siguiente.

No se detecta la sonda térmica

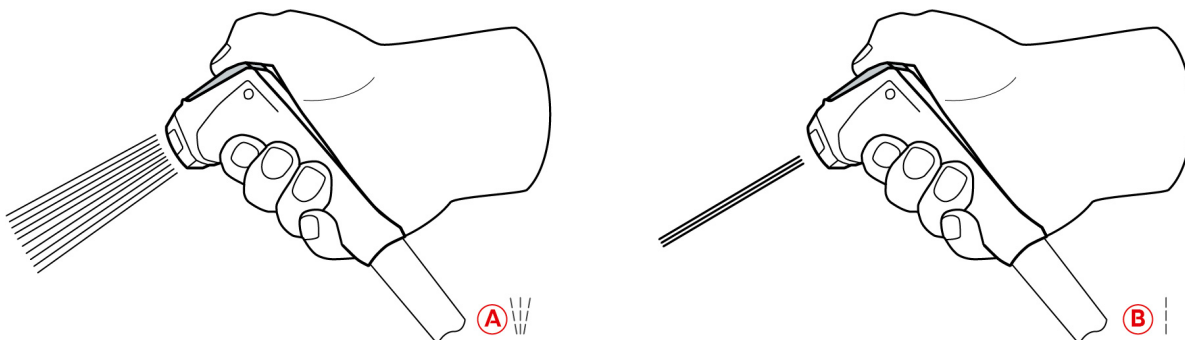
✓ Aparece el icono: 

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

>> El proceso de cocción se ejecuta correctamente. Si no se confirma la corrección, el proceso de cocción se interrumpe y se deberá comenzar de nuevo. Algunas secuencias de cocción como, por ejemplo, **Cocción nocturna**, seguirán ejecutándose a pesar del error.

4.12 Utilización de la ducha de mano

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



⚠ ADVERTENCIA

El agua se evapora explosivamente cuando se vierte sobre grasa o aceite caliente.

Existe riesgo de explosión si se utiliza agua para apagar la grasa o el aceite fumadores.

1. Nunca vierta agua en aceite o grasa caliente.
2. En caso de incendio, cierre la tapa de la cuba. 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.

⚠ 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 tira 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.

1. Extraiga la ducha de mano 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.
 - Coloque la ducha de mano en | para seleccionar el patrón de rociado **Chorro directo**.
 - Coloque la ducha de mano en √ para seleccionar el patrón de rociado **Pulverización**.
- Si usted no gira la parte delantera de la ducha de mano para seleccionar uno de los dos patrones de rociado, puede gotear agua del cabezal de la ducha.
1. Oprima 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.**

4.13 Ajustar la altura del equipo (opción)

Si su equipo dispone del ajuste de altura opcional, puede ajustar la altura del equipo en la pantalla. De este modo, puede mejorar la ergonomía de su lugar de trabajo.

⚠ ADVERTENCIA

Si el equipo se ha ajustado en altura de forma que la distancia con respecto a los recipientes sea demasiado grande, los alimentos calientes pueden salpicar al descargar el equipo

Usted puede quemarse si toca los alimentos calientes.

1. Ajuste siempre el equipo de forma que la cuba se pueda descargar de forma segura.

⚠ ADVERTENCIA

Si hay recipientes sobre el equipo y cambia la altura del equipo, los recipientes pueden caerse

Si se cae un recipiente, puede sufrir lesiones.

Si caen recipientes llenos de agua en una cuba llena de aceite caliente, puede quemarse.

1. No coloque objetos sobre el equipo.

⚠ CUIDADO

Peligro de aplastamiento durante el ajuste de la altura

Si se ajusta la altura del equipo y hay personas en la zona de trabajo del equipo, existe peligro de aplastamiento.

1. Asegúrese de que no haya personas en la zona de trabajo del equipo antes de ajustar la altura del mismo.

⚠ CUIDADO

La altura del equipo no se puede ajustar en absoluto o solo de forma suave

Si el mecanismo de regulación de la altura está defectuoso, el equipo puede caerse al suelo. Existe peligro de lesiones.

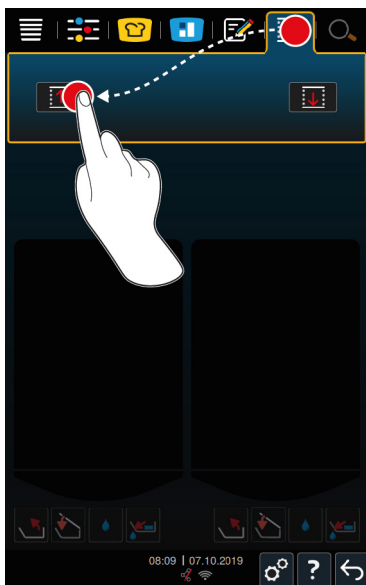
1. No ajuste más la altura del equipo.
2. Notifique a su RATIONAL-Servicepartner.

NOTA

Se han colocado objetos debajo de la mesa inferior de altura regulable o bajo el equipo con patas de altura regulable

Si hay objetos bajo la mesa inferior de altura regulable o bajo el equipo con patas de altura regulable y usted ajusta la altura del equipo, la mesa inferior y el equipo pueden resultar dañados.

1. No coloque ningún objeto bajo la mesa inferior de altura regulable o bajo el equipo con patas de altura regulable.



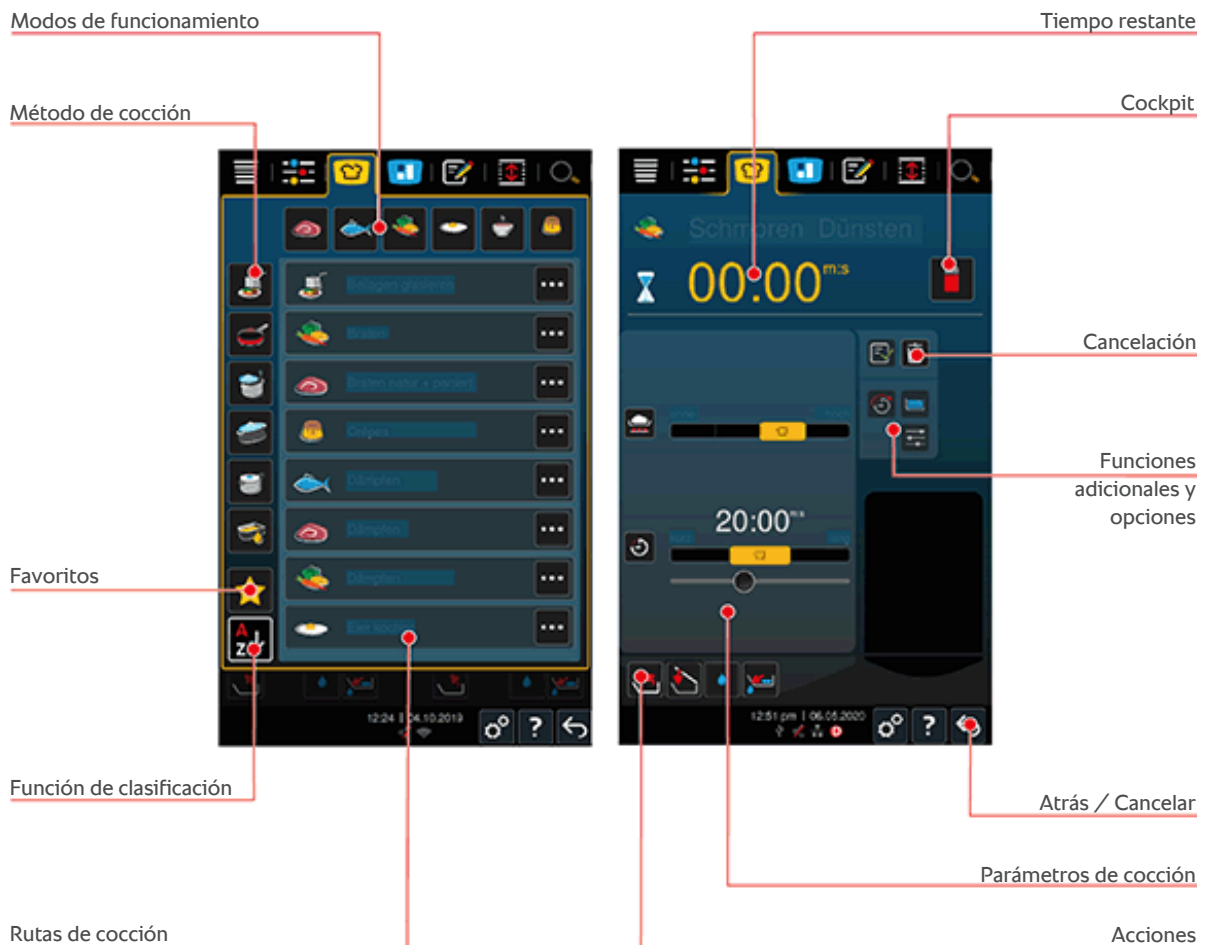
1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Si desea mover el equipo hacia arriba, mantenga pulsado el botón: 
3. Si desea desplazar el equipo hacia abajo, mantenga pulsado el botón: 

5 Cocción inteligente – iCookingSuite



iCookingSuite es la inteligencia de cocción en el iVario. 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'.

En el transcurso de la ruta de cocción, se ajustan regularmente los parámetros de cocción, para que pueda alcanzarse el resultado de cocción deseado. En caso necesario, puede intervenir en el transcurso de la ruta de cocción y modificar el resultado de cocción. 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:

- Hervir
- Plancha
- Freír
- Brasear
- Cocción a presión (opción)
- Finishing

Los siguientes métodos de cocción están disponibles para usted:

- Carne

- Pescado 
- Verduras y guarniciones 
- Sopas y salsas 
- Huevos 
- Postres y productos con leche 

A cada modo de operación se le asigna un conjunto específico de rutas de cocción inteligentes.

5.2 Rutas de cocción inteligentes

Con la tecla de ayuda [?] encontrará información detallada sobre todas las rutas de cocción inteligentes. Estos incluyen consejos para obtener un resultado de cocción bueno y seguro, así como explicaciones sobre todos los ajustes. Las rutas de cocción inteligentes también se pueden encontrar y seleccionar cómodamente a través del asistente de búsqueda [► 97] integrado.

Algunas rutas de cocción están limitadas a determinadas cocinas regionales. Consulte Cocina regional primaria [► 73] y Cocina regional secundaria [► 73] para obtener información sobre cómo modificar la cocina regional.

5.2.1 Carne

Plancha natural + empanizado

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar a la plancha trozos de carne.

Vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar al vapor trozos de carne.

Freír

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

Hervir

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

Cocción a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar carne a presión.

Confitar

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

Lou Mei

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar carne al estilo chino en una salmuera.

(Disponible en la cocina regional china.)

Cocción a baja temperatura

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar delicadamente trozos de carne grandes durante un periodo de tiempo prolongado, por ejemplo, durante la noche.

Estofar a baja temperatura

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar ragús o carne en tiras de forma delicada durante un largo periodo de tiempo, por ejemplo, durante la noche.

Brasear a baja temperatura

Seleccione esta ruta de cocción si desea brasear de forma delicada piezas de carne que normalmente se cocinan en salsa, durante un largo periodo de tiempo, por ejemplo, durante la noche.

Estofado + Carne en tiras

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar ragús o carne en tiras.

Estofar a presión

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar ragús a presión.

Brasear

Seleccione esta ruta de cocción si desea brasear piezas grandes de carne.

Brasear estilo chino

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

(Disponible en la cocina regional china.)

Brasear a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea brasear a presión piezas grandes de carne.

Cocción Sous Vide

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír trozos de carne. La ruta de cocción es ideal para alimentos en porciones.

Stir fry

Seleccione esta ruta de cocción si quiere sellar y cocinar carne brevemente a alta temperatura.

Cocer embutidos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocer salchichas crudas.

5.2.2 Pescado

Vapor

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

Pescado a la plancha

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar pescado a la plancha.

Pochar pescado

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar delicadamente filetes de pescado o pescado entero en un fondo de cocción.

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si desea freír pescado o mariscos.

Confitar

Seleccione esta ruta de cocción si desea confitar pescado o mariscos.

Mariscos a la plancha

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar a la plancha mariscos.

Cocer mariscos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar mariscos.

Braseado/Estofado

Seleccione esta ruta de cocción si desea estofar pescado o mariscos.

Brasear a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea brasear pescado o mariscos a presión.

Cocción al vacío

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar al vacío filetes de pescado o mariscos. La ruta de cocción es ideal para la comida en porciones.

Saltear

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír y cocinar pescado brevemente a alta temperatura.

5.2.3 Verduras y guarniciones

Asar

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar verduras o guarniciones a la plancha.

Arroz congee

Seleccione esta ruta de cocción, si desea preparar arroz Congee.

(Disponible en la cocina regional china o del sudeste asiático.)

Puré precocinado

Seleccione esta ruta de cocción, si desea preparar puré precocinado.

Vapor

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocer al vapor verduras y guarniciones.

Dumplings / Gyoza

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Dumplings o Gyoza japonesas.

(Disponible en la cocina regional australiana, china o japonesa.)

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere escaldar o freír verduras y guarniciones en aceite.

Hervir papas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocer papas.

Cocinar papas a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar o vaporizar papas a presión.

Vapor suave

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar o escaldar verduras o guarniciones en caldo o agua.

Cocción a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar guarniciones y verduras a presión.

Confitar

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

Paella

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

Polenta

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

Cocer arroz

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar arroz.

Cocinar arroz a presión

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocinar arroz a presión al estilo chino o japonés.
(Disponible en la cocina regional china, italiana, japonesa o del sudeste asiático.)

Risotto

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar platos de arroz como risotto o pilaf.

Brasear / Estofar

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

Cocción al vacío

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vacío verduras y guarniciones. La ruta de cocción es ideal para alimentos en porciones.

Saltear

Seleccione esta ruta de cocción si quiere sellar y cocinar verduras y guarniciones brevemente a alta temperatura.

Cocer pasta

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocer pasta fresca o seca.

Cocer Zongzi a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar Zongzi a presión.
(Disponible en la cocina regional china.)

5.2.4 Huevos**Cocer huevos**

Seleccione esta ruta de cocción si quiere cocer huevos.

Huevos pochados

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos pochados.

Kaiserschmarren

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar la panceta para el desayuno.
(Disponible en la cocina regional alemana, finlandesa, austriaca, suiza o húngara.)

Omelette

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

Onsen-Tamago

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar huevos Onsen-Tamago al estilo japonés.
(Disponible en la cocina regional japonesa.)

Crepas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar crepas, panqueques o blinis.

Huevos revueltos

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar huevos revueltos.

Huevos estrellados

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

Tamagoyaki

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar Nimono japonés.

(Disponible en la cocina regional japonesa.)

5.2.5 Sopas y salsas

Bechamel / Velouté

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar salsas ligadas o sopas con un alto contenido de leche y nata.

Precocinados

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar sopas o salsas a partir de productos precocinados como pastas, polvos o reducciones.

Fondo

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar caldo de aves, carne de caza, pescado o verduras.

Fondo a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar fondos a presión.

Aclarar

Seleccione esta ruta de cocción, si desea preparar consomés.

Reducir

Seleccione este proceso de cocción, si desea reducir salsas, fondos o vino.

Salsa

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

Salsa a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar salsas a presión.

Sopa

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar sopas cremosas, purés o veloutés.

Sopa a presión

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar sopas a presión.

5.2.6 Postres y productos con leche

Crepas

Seleccione esta ruta de cocción si quiere preparar crepas o panqueques.

Vapor

Seleccione esta ruta de cocción, si quiere cocer al vapor la leche y los postres.

Freír

Seleccione esta ruta de cocción si quiere freír postres en grasa.

Frutas al vapor

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar compota de frutas, mermeladas, confituras o chutneys de frutas frescas o congeladas.

Kaiserschmarren

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

(Disponible en la cocina regional alemana, finlandesa, austriaca, suiza o húngara.)

Hervir leche

Seleccione esta ruta de cocción si desea calentar leche.

Arroz con leche

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

Tostar nueces y granos

Seleccione esta ruta de cocción, si quiere tostar nueces o semillas.

Pudín + Salsa

Seleccione esta ruta de cocción si desea preparar pudines con huevos frescos, salsas y sopas con alto contenido de leche y crema o productos precocinados en los que se agrega leche.

Derretir chocolate

Seleccione esta ruta de cocción si quiere fundir chocolate o cobertura.

Cocción azúcar / Caramelo

Seleccione esta ruta de cocción si quiere derretir azúcar o preparar caramelo.

5.2.7 Finishing

Glasear guarniciones

Seleccione este proceso de cocción, si desea glasear las guarniciones ya preparadas en mantequilla o aceite.

Carne en salsa

Seleccione este proceso de cocción, si desea calentar ragús, estofados o trozos de carne ya cocidos a la temperatura de servicio.

Sopas y salsas

Seleccione este proceso de cocción, si desea calentar sopas y salsas ya preparadas a la temperatura de servicio.

5.3 Condiciones previas, información y advertencias

Los siguientes símbolos, información y advertencias pueden aparecer cuando se inicia un proceso de cocción o mientras se está ejecutando un proceso de cocción.

**Utilización de la ducha de mano**

Este símbolo se muestra cuando se fríen alimentos en la cuba.

**¡Bajar la cuba completamente!**

Usted ha freído en la cuba y no ha elevado completamente la cuba para vaciar el aceite de freír.

1. Incline completamente la cuba [► 20].
2. Elimine toda la grasa o el aceite.
3. Acontinuación, vuelva a bajar completamente la cuba [► 20].

**¡Bajar la cuba completamente!**

Usted ha seleccionado un modo de operación manual o un proceso de cocción inteligente y la cuba no está completamente bajada.

1. Baje la cuba completamente [► 20].

**¡Abrir completamente la tapa!**

Usted ha seleccionado un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente y la tapa de la cuba no está completamente abierta.

1. Cierre la tapa de la cuba. [► 18]

**iCerrar la tapa de la cuba!**

Usted ha seleccionado un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente y la válvula de la cuba está abierta.

1. - Cierre la cámara de cocción. [► 21]

**iCerrar la tapa de la cuba!**

Ha freído en la cuba y ha abierto la válvula de la cuba, aunque aún no ha inclinado completamente la cuba para vaciar el aceite de freír.

1. Cierre la válvula de la cuba inmediatamente [► 21].
2. Inclíne completamente la cuba [► 20].
3. Elimine toda la grasa o el aceite.
4. A continuación, vuelva a bajar completamente la cuba [► 20].

**iLevantar la cesta!**

Usted ha seleccionado un modo de operación manual o un proceso de cocción inteligente y la cesta sigue bajando de un proceso de cocción anterior.

1. Oprima el botón: 
 - > La cesta se eleva completamente.

**Temperatura de la sonda muy alta**

Usted desea llenar la cuba con ayuda del llenado de agua automático, pero la función está desactivada. La temperatura de la cuba es demasiado alta.

1. Deje que la cuba se enfríe sola. No intente acelerar el enfriamiento con agua fría ni hielo. Cuando la cuba se haya enfriado, puede volver a utilizar el llenado de agua automático.

**Suministro de agua automático**

Este símbolo aparece en los siguientes casos:

- La tapa de la cuba no está completamente abierta.
Cierre la tapa de la cuba. [► 18]
- La cuba no se ha bajado completamente.
Baje la cuba completamente [► 20].
- Está friendo alimentos.
El suministro de agua no volverá a activarse hasta que no haya terminado de freír alimentos y haya eliminado todo el aceite o la grasa de freír.
- No ha inclinado completamente la cuba después de freír los alimentos.
Inclíne completamente la cuba [► 20].

5.4 Cocción inteligente de los alimentos

5.4.1 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 [► 61]

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.

5.4.2 Iniciar secuencia de cocción inteligente

En esta sección se muestra, utilizando como ejemplo la ruta de cocción **Brasear + Estofar**, 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. Seleccione el día de la semana deseado.
2. En la barra de menú, oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Oprima el botón: **Brasear / Estofar**
 - > Se inicia la ruta de cocción inteligente y el equipo se calienta previamente a la temperatura ajustada.
5. Ajuste el resultado de cocción deseado mediante los parámetros de cocción [► 35].
 - > Después de algunos momentos, la pantalla muestra el Cockpit [► 40].
6. 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.
7. Si el resultado de la cocción satisface sus deseos, extraiga los alimentos del interior.
8. Si el resultado de cocción no satisface sus deseos todavía, continúe la ruta de cocción con una de las opciones sugeridas.

5.5 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 [► 17] sencillos utilizando la perilla central de ajuste [► 17] 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 [► 40].

5.5.1 Parámetros de cocción

NOTA

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



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.

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.



Cocción Delta-T

Los alimentos se cocinan con una diferencia constante entre la temperatura, la humedad 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 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 mayor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más rápidamente se cocinarán los alimentos.



Tipo de carne

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea preparar carne blanca o roja. La carne blanca es, por ej., carne de cerdo o aves. La carne roja es, por ejemplo, carne de vacuno o de cordero.



Espesor 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 de los alimentos

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

- Seleccione **Pequeño** para rodajas de filetes o pechugas de codorniz. Seleccione **Grande** para Roastbeef o panza de cerdo.
- Seleccione **pequeño** para sésamo. Seleccione **Grande** para almendras.



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.



Cesta

Con este parámetro de cocción se ajusta si los alimentos deben cocinarse con o sin la sonda térmica.



Subir la

Con este parámetro de cocción puede ajustar la temperatura a la que desea que se calienten los líquidos de cocción o los alimentos en los líquidos de cocción.



Viscosidad

Con este parámetro de cocción podrá configurar, por ej., qué consistencia deben tener las sopas. También puede decidir si desea hervir arroz a fuego lento o cocerlo, preparar un budín fresco o un producto de Conveniencia. Las posibilidades de configuración varían en función de la ruta de cocción inteligente.



Tipo de chocolate

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea preparar chocolate blanco, chocolate con leche o chocolate negro.

5.5.2 Solicitudes de acción

Durante una ruta de cocción, pueden aparecer las siguientes indicaciones.



Deglasar

Se le pedirá que desglase con líquido los alimentos sofritos.



Rellenar

Se le solicitará que llene la cuba con líquido.



Cargar

El sistema le solicita cargar los alimentos en el equipo.



Remover

Se le pide que revuelva un ingrediente, por ejemplo, consome en polvo, en el líquido de cocción.



Sonda térmica en los alimentos

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



Sonda térmica en el líquido de cocción

Se le solicitará que introduzca la sonda térmica en el líquido de cocción.



Llenar aceite

Se le solicitará que llene la cuba con aceite.



Colocar parrilla de fondo de cuba

Se le solicitará que coloque la parrilla del fondo de la cuba en la cuba.

**Abrir la tapa de la cuba**

Se le pide que abra la tapa de la cuba.

**Cerrar la tapa de la cuba**

Se le pide que cierre la tapa de la cuba.

**Remover**

Se le pedirá que revuelva la comida.

**Dar vuelta**

Se le pedirá que dé la vuelta a la comida.

**Desmenuzar**

Se le pedirá que desmenuce los alimentos.

**¿Saltar el precalentamiento?**

Se le pedirá que confirme que desea saltarse el precalentamiento.

1. Para saltarse el precalentamiento, oprima el botón: ✓
2. Oprima el botón: ✗

**¿Terminar de saltar?**

Se le pedirá que confirme que ha terminado de freír los alimentos.

1. Para confirmar la pregunta, oprima el botón: ✓

5.5.3 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.

**Tiempo restante**

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.

5.5.4 Opciones

Cuando haya terminado una ruta de cocción, puede continuar con una de las siguientes opciones.

Las opciones se muestran junto a los parámetros de cocción y en el cockpit.

**Nuevo lote**

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

**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.



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 tapa de la cuba.
2. Inserte la sonda térmica en una pieza más grande del alimento o en el alimento con la temperatura central más alta.
3. Extraiga de la cuba todas las piezas más pequeñas de los alimentos.
4. - Cierre 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.



Mantener

Con esta opción, la temperatura se mantiene en el valor ajustado. Si selecciona esta opción, los alimentos se mantendrán a la temperatura preconfigurada o a 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 secuencias de cocción como, por ejemplo, la cocción nocturna, la opción **Mantener** es el último paso de cocción y comienza automáticamente cuando se obtiene el resultado de cocción deseado.

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**.



Hervir

Esta opción se utiliza para hervir el líquido de cocción, una sopa o una salsa.

5.6 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.

5.7 Cancelar ruta de cocción inteligente

Vista general

Si ha iniciado rutas de cocción en ambas cubas y éstas están en la Vista general [► 15], puede cancelar las rutas de cocción simultáneamente.

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 

>> Se cancelan las rutas de cocción en curso.

Vista con enfoque

En la Vista con enfoque [► 15], usted puede cancelar la ruta de cocción de las siguientes maneras:

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 
 - > La ruta de cocción se cancela.
2. Oprima el botón: 
 - > El sistema le preguntará si desea realmente cancelar la ruta de cocción.
3. Para confirmar la acción, oprima el botón: **OK**

6 Cocción manual

ADVERTENCIA

Peligro de explosión y de quemaduras por alcohol de alto porcentaje

No utilice nunca alcohol de alto porcentaje para cocinar. Los vapores de alcohol y el oxígeno forman mezclas explosivas.

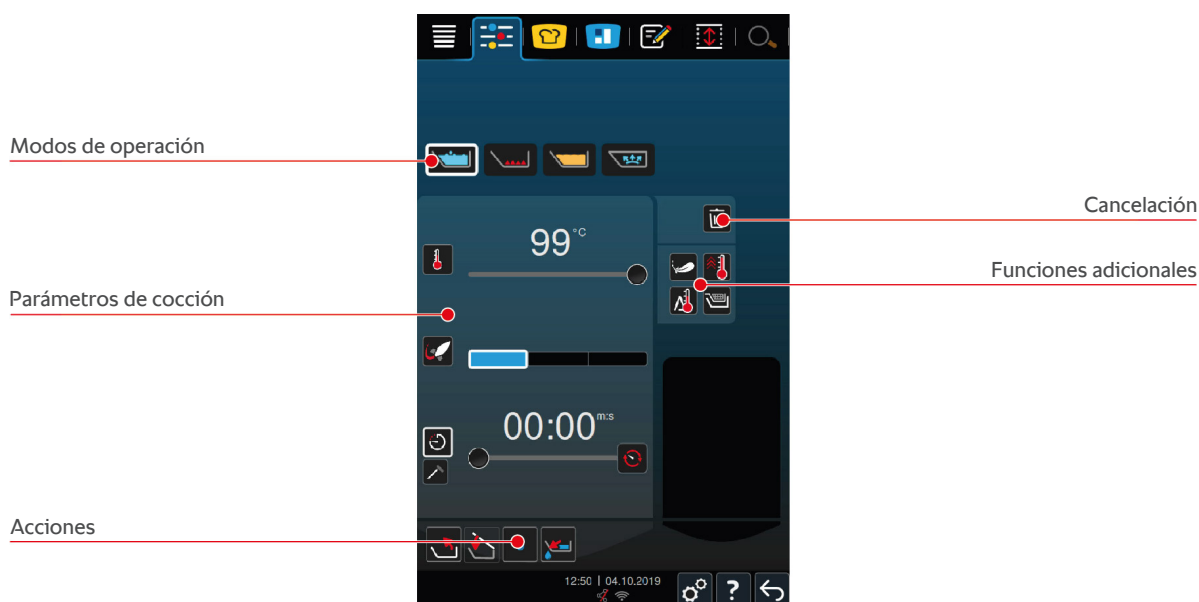
Existe peligro de explosión y quemaduras.

1. Nunca cocine con alcohol de alto porcentaje.
2. No flambee nunca en el aparato.



Con los modos de funcionamiento manual, el iVario

Al seleccionar el modo operativo, podrá seleccionar si desea cocer, asar o freír alimentos. 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 Condiciones previas, información y advertencias

Antes de iniciar un proceso de cocción o mientras se están cocinando alimentos, se le puede mostrar la misma información que en las rutas de cocción inteligentes. Encontrará más información aquí: Condiciones previas, información y advertencias [► 33]

6.2 Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios.

6.2.1 Parámetros de cocción



Subir la

Con este parámetro de cocción puede ajustar la temperatura a la que desea que se calienten los líquidos de cocción o los alimentos en los líquidos de cocción.



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción podrá ajustar el tiempo de cocción 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:
Funcionamiento 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.



PowerBoost

Con este parámetro de cocción podrá configurar el grado de cocción del agua. Dispone de los siguientes 3 niveles:

- Nivel 1: cocina a fuego lento
- Nivel 2: hervir
- Nivel 3: cocción intensa

6.2.2 Funciones adicionales



Precalentar

Con esta función adicional, la cuba se precalienta a una temperatura definida.



Cocción delicada

Con esta función adicional, la cuba se calienta de forma que los alimentos sensibles, como la leche, no se quemen. Al iniciar esta función, la temperatura ideal de la cuba se ajusta automáticamente.



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.



Cesta

Con esta función adicional podrá configurar si los alimentos se cocinarán con o sin cesta.

6.2.3 Solicitudes de acción e informaciones

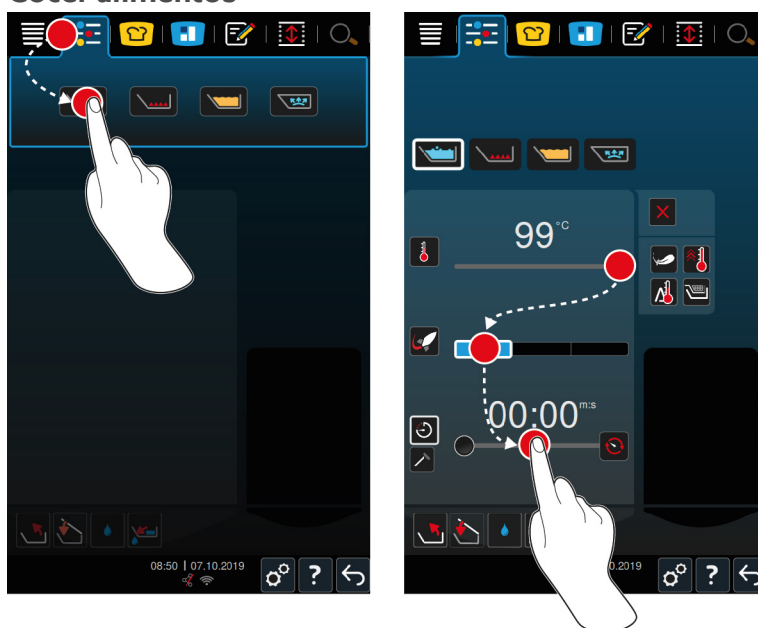
Durante el proceso de cocción, el sistema puede mostrarle las mismas solicitudes de acción e informaciones que en las secuencias de cocción inteligente. [► 37] [► 38]

6.3 Vapor suave

6.3.1 Intervalo de temperatura

mín. Temperatura del líquido de cocción	máx. Temperatura del líquido de cocción	Ajuste predeterminado
30 °C	Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición; corresponde al nivel 1 del PowerBoost

6.3.2 Cocer alimentos



1. Seleccione el día de la semana deseado.
2. En la barra de menú, oprima el botón:
3. Oprima el botón:
4. Ajuste la temperatura del fondo de la cuba.
 - > El nivel 1 del PowerBoost se activa automáticamente. Usted puede cambiar el nivel PowerBoost, seleccione la función **Cocción delicada** o la función **Cocción Delta-T**. También puede cocinar la comida en cestas. Encontrará más información aquí: Parámetros de cocción ► 41]
 - > Ahora puede decidir si cocina los alimentos usando el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta que sólo se puede seleccionar uno de los dos parámetros de cocción. No se pueden combinar los parámetros 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.
 - > El equipo se precalienta. Si precalienta el equipo con la tapa de la cuba cerrada, el equipo sólo alcanzará una temperatura de 3 °C por debajo de la temperatura de ebullición. Esto evita la acumulación de presión en la cuba.
 - > Una vez precalentado el equipo, el sistema le pide cargar los alimentos.
9. Cargue el equipo.
10. Para confirmar la acción, oprima el botón:
 - > 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.

11. Si el resultado de la cocción satisface sus deseos, extraiga los alimentos del interior.

6.4 Asar

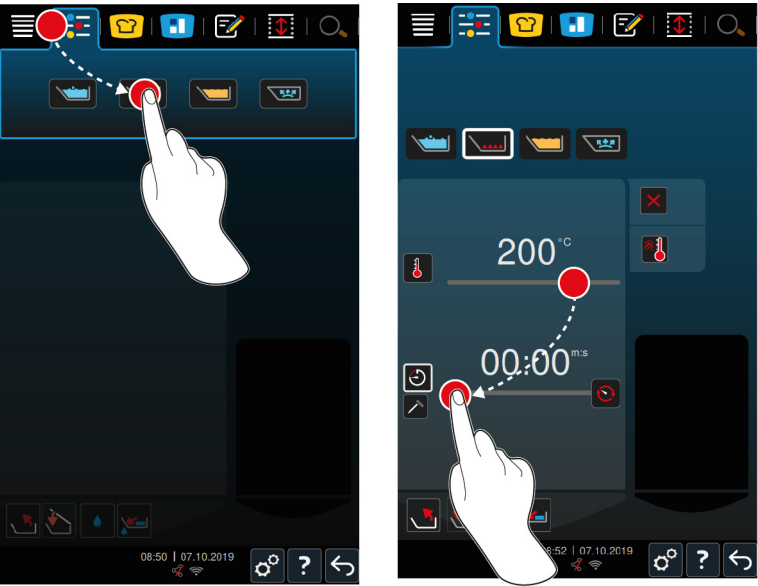
6.4.1 Indicaciones generales de seguridad

- Así evita quemaduras y lesiones:
 - Utilice su equipo de protección personal para protegerse de quemaduras y lesiones.
 - Nunca sobrepase el nivel de llenado admisible de la cuba ni tampoco llene la cuba por debajo del nivel mínimo.
 - Asegúrese de que la sonda térmica esté seca antes de empezar a asar.
 - No introduzca grandes cantidades de alimentos húmedos en aceite o grasa caliente.
- Así evita riesgos de incendio:
 - Nunca vierta agua en aceite o grasa caliente.
- Así evita daños materiales, lesiones o accidentes mortales:
 - Nunca rocíe aceite o grasa en llamas con agua.

6.4.2 Intervalo de temperatura

mín. Temperatura del fondo de la cuba	máx. Temperatura del fondo de la cuba	Ajuste predeterminado
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Asar los alimentos



1. Seleccione el día de la semana deseado.
2. En la barra de menú, oprima el botón:
3. Oprima el botón:
4. Ajuste la temperatura del fondo de la cuba.
 - > Ahora puede decidir si cocina los alimentos usando el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta que sólo se puede seleccionar uno de los dos parámetros de cocción. No se pueden combinar los parámetros 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.

- > El equipo se precalienta. Una vez precalentado el equipo, el sistema le pide cargar los alimentos.

9. Cargue el equipo.

10. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

- > 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.

11. Si el resultado de la cocción satisface sus deseos, extraiga los alimentos del interior.

6.5 Freír

6.5.1 Indicaciones generales de seguridad

- Así evita quemaduras y lesiones:
 - Utilice su equipo de protección personal para protegerse de quemaduras y lesiones.
 - Nunca sobrepase el nivel de llenado admisible de la cuba ni tampoco llene la cuba por debajo del nivel mínimo.
 - Asegúrese de que la junta de la cuba esté seca antes de empezar a freír.
 - Asegúrese de que la sonda térmica esté seca antes de empezar a freír.
 - No introduzca grandes cantidades de alimentos húmedos en aceite o grasa caliente. Alimentos húmedos, como por ejemplo, los alimentos congelados favorecen la formación de espuma en el aceite o la grasa.
 - Deje que el aceite o la grasa calientes se enfríen completamente antes de sacarlos de la cuba.
- Así evita riesgos de incendio:
 - No baje nunca por debajo de los niveles de llenado permitidos en la cuba.
 - Nunca vierta agua en aceite o grasa caliente.
 - Elimine regularmente los restos de alimentos y las impurezas del aceite o la grasa.
 - Compruebe la calidad del aceite o la grasa antes de cada fritura.
 - Sustituya regularmente el aceite o la grasa. El aceite o la grasa vieja es ligeramente inflamable y tiende a formar espuma.
- Así evita daños materiales, lesiones o accidentes mortales:
 - No intente nunca extinguir aceite o grasa ardiendo con agua.

6.5.2 Funciones limitadas

Para su seguridad, las siguientes funciones no están disponibles cuando se fríen alimentos:

Suministro de agua automático

Mientras se fríen los alimentos, se muestra el siguiente símbolo: 

Sólo se puede volver a llenar la cuba con el suministro de agua automático cuando se levanta la cuba completamente y se quita el aceite o la grasa.

Abrir la válvula de la cuba

Nunca abra la válvula de la cuba al freír alimentos. Suena una señal de advertencia y se le pide que cierre la válvula de la cuba.

6.5.3 Intervalo de temperatura

mín. Temperatura aceite	máx. Temperatura aceite	Ajuste predeterminado
30 °C	180 °C	175 °C

Si precalienta el aceite o la grasa con la tapa de la cuba cerrada, el aceite o la grasa se precalienta a un máximo de 150 °C. Tenga en cuenta las siguientes indicaciones sobre la acrilamida en los alimentos [► 103].

6.5.4 Llenar la cuba con aceite o grasa y vaciarla

Para llenar y vaciar la cuba con aceite o grasa, utilice el carro de aceite. Con la ayuda del carro de aceite puede bombear aceite o grasa en la cuba a una temperatura máxima de 180°C. Después de freír, puede poner el aceite o la grasa de nuevo en el carro de aceite.

Llenar el carro de aceite

- ✓ La válvula de drenaje está cerrada.
- 1. Abra la tapa del carro de aceite.
- 2. Llene el carro de aceite o grasa con la cantidad deseada. Tenga en cuenta las cantidades mínimas y máximas permitidas de llenado del carro de aceite que van de 15 a 49 litros.

Derretir grasa sólida

- ✓ El carro de aceite contiene al menos 15 litros de grasa sólida.
- 1. Gire el interruptor del calentador de **0** a **I**.
 - > La grasa se calienta a 80 °C y se vuelve líquida. Mientras la calefacción está funcionando, la bomba no funciona.
- 2. Si la grasa es líquida, gire el interruptor del calentador de **I** a **0**.
 - > La calefacción se apaga. Ahora puede llenar la cuba con grasa.

Llenar la cuba

- ✓ El carrito de aceite contiene aceite o grasa líquida.
- 1. Desplace el carro de transporte hasta el equipo.
- 2. Gire el tubo de salida sobre la cuba, para que el aceite o la grasa puedan fluir con seguridad en la cuba.
- 3. Aplique el freno de bloqueo del carro de transporte.
- 4. Conecte el carro de aceite a la fuente de alimentación con el cable de alimentación.
- 5. Encienda el carro del aceite.
- 6. Gire el interruptor de la bomba de **0** a **I**.
 - > El carro de aceite bombea aceite o grasa en la cuba.
- 7. Cuando la cantidad deseada de aceite o grasa esté en la cuba, gire el interruptor de la bomba de **I** a **0**.
- 8. Desconecte el carro de aceite de la fuente de alimentación, suelte los frenos de bloqueo y lleve el carro de aceite a su lugar de almacenamiento. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Si se ha bombeado aceite o grasa caliente en la cuba, el tubo de salida se calienta mucho. Toque únicamente las asas del carro de aceite.**

Vaciar la cuba

- ✓ La válvula de drenaje está cerrada.
- 1. Desplace el carro de transporte hasta el equipo al nivel del desagüe de la cuba.
- 2. Aplique el freno de bloqueo del carro de transporte.
- 3. Abra la tapa del carro de aceite y coloque el filtro en la abertura.
- 4. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Si la cuba se inclina demasiado rápido, el aceite caliente puede salpicar. Utilice su equipo de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.** Inclina la cuba con cuidado y asegúrese de que el aceite o la grasa corra exactamente en la abertura del carro de aceite. Asegúrese de que el filtro del carro de aceite no se desborde. Es la única manera de asegurar que todo el aceite o grasa sea filtrado.
- 5. Inclina la cuba por completo hasta que esté completamente vacía.
- 6. Retire el filtro y límpielo.
- 7. Cierre la tapa del carro de aceite.
- 8. Suelte los frenos de bloqueo y lleve el carro de aceite a su lugar de almacenamiento.

6.5.5 Derretir la grasa sólida

Si no llena la cuba con el carro [► 46] de aceite, puede derretir la grasa sólida de esta manera:

1. Llene la cuba con grasa sólida. Tenga en cuenta los niveles de llenado [► 17] mínimos y máximos admisibles.
 2. Seleccione el modo de cocción manual "Freír".
- >> La cuba se precalienta automáticamente a la temperatura ajustada. La grasa se vuelve líquida. Cuando la grasa alcance la temperatura deseada, se le solicitará que cargue la cuba. Encontrará más información aquí: Freír alimentos con la cesta de fritura [► 47]

6.5.6 Freír alimentos con la cesta de fritura

Si usted fríe alimentos, se recomienda el uso de cestas de fritura. Por lo tanto, el siguiente párrafo describe el proceso de freír con la ayuda de cestas de fritura.



1. Seleccione el día de la semana deseado.
2. Coloque el brazo para el sistema automático de elevación y descenso.
3. Cuelgue las cestas.
4. Vierta aceite o grasa en la cuba. [► 46]
5. En la barra de menú, oprima el botón:
6. Oprima el botón:
7. Oprima el botón:
8. Ajuste la temperatura del fondo de la cuba. **NOTA Si el aceite o la grasa alcanzan una temperatura de 230°C debido a un problema técnico, el equipo se apagará automáticamente para su seguridad. Póngase en contacto con su socio de servicio RATIONAL para volver a poner el equipo en funcionamiento.**
 - > Ahora puede decidir si cocina los alimentos usando el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta que sólo se puede seleccionar uno de los dos parámetros de cocción. No se pueden combinar los parámetros de cocción.
9. Para cocinar los alimentos con el ajuste del tiempo de cocción, oprima el botón:
10. Ajuste el tiempo de cocción.
11. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima el botón:
12. Ajuste la temperatura del núcleo.
 - > El equipo se precalienta. Una vez precalentado el equipo, el sistema le pide cargar los alimentos.
13. Cargue el equipo.
14. Para confirmar la acción, oprima el botón:
- > Las cestas descenden automáticamente.

15. Si desea levantar las cestas durante la cocción, pulse el botón: 

- > Cuando el tiempo de cocción establecido haya finalizado o se haya alcanzado la temperatura del núcleo establecida, las cestas se elevarán automáticamente.

16. Si el resultado de la cocción satisface sus deseos, extraiga los alimentos de las cestas de fritura.

6.6 Cancelar cocción manual

Vista general

Cuando usted cocina alimentos en ambas cubas y las cubas se encuentran en el modo de Vista general [► 15], puede interrumpir los procesos simultáneamente.

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 

>> Se cancelan las rutas de cocción en curso.

Vista con enfoque

En la Vista con enfoque [► 15], usted puede cancelar la cocción de las siguientes maneras:

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 

- > La ruta de cocción se cancela.

2. Oprima el botón: 

- > El sistema le preguntará si desea realmente cancelar el proceso.

3. Para confirmar la acción, oprima el botón: **OK**

7 Cocción a presión (opcional)

ADVERTENCIA

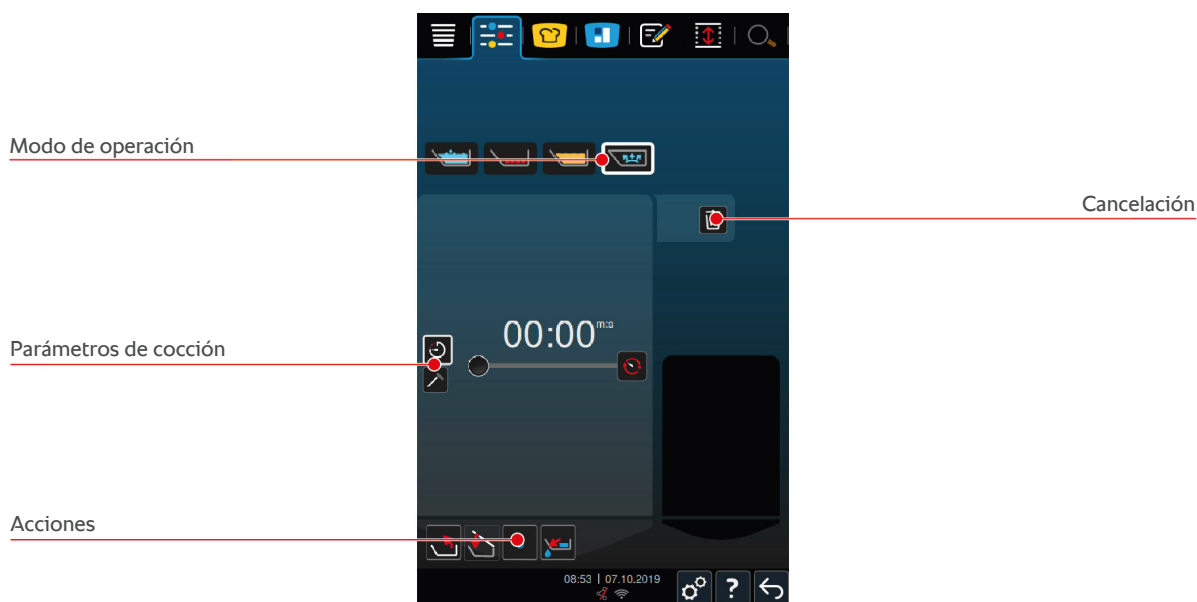
Peligro de quemaduras y escaldaduras por cocción a presión con alcohol

El sistema está diseñado para cocinar a presión con agua. Si cocina a presión los alimentos en líquidos cuyo punto de ebullición es inferior al del agua, como por ej., alcohol y desbloquear la tapa de la cuba, el líquido caliente puede evaporarse o salir expulsado de la cuba a gran velocidad junto con los alimentos. Puede sufrir graves quemaduras o escaldaduras.

1. Utilice únicamente agua como líquido de cocción cuando cocine a presión.
2. Utilice siempre su equipo de protección individual.

Con la función opcional de cocción a presión, se aumenta la temperatura de ebullición por sobrepresión y se reduce el tiempo de cocción de ragús, estofados, caldos, sopas y guisos hasta un 35 %. El sistema de calentamiento iVarioBoost genera la presión en la cuba y la mantiene constante durante todo el proceso de cocción. De este modo, se protege la estructura celular de los alimentos y se pueden servir comidas de excelente calidad en muy poco tiempo. Para usted, los tiempos de cocción más cortos significan más capacidad y mayor productividad.

El sistema de cocción a presión funciona de forma ideal cuando se cuecen a presión al menos una vez a la semana. Si utiliza esta opción con menos frecuencia, el sistema de cocción a presión puede obstruirse y la reducción de la presión al finalizar la cocción puede requerir más tiempo. En este caso, RATIONAL le recomienda comenzar la cocción a presión una vez a la semana con la cantidad mínima de agua. De esta forma, se mantiene la funcionalidad de la cocción a presión.



7.1 Indicaciones generales de seguridad

- La tubuladura de vapor de la tapa de la cuba puede soltarse si se golpea con fuerza y caerse en los alimentos. Inadvertido, la boquilla de vapor se puede servir y las piezas de la boquilla de vapor se pueden tragar.
- Nunca cocine a presión aceite, leche o salsas ligadas. Este alimento contiene muy poca agua para acumular presión. Los alimentos pueden quemarse.
- Así evita quemaduras y lesiones:
 - Utilice su equipo de protección personal para protegerse de quemaduras y lesiones.
 - Nunca sobrepase el nivel de llenado admisible de la cuba ni tampoco llene la cuba por debajo del nivel mínimo.
 - Nunca cocine a presión alimentos en alcohol. El alcohol tiene un punto de ebullición inferior al del agua y puede hervir en exceso.

- Después de la cocción a presión, abra la tapa de la cuba con cuidado. Los alimentos calientes pueden salpicar o espumar.

7.2 Solicitudes de acción

Durante la cocción a presión se le mostrarán las siguientes indicaciones adicionales.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras y escaldaduras por cocción a presión con alcohol

El sistema está diseñado para cocinar a presión con agua. Si cocina a presión los alimentos en líquidos cuyo punto de ebullición es inferior al del agua, como por ej., alcohol y desbloquear la tapa de la cuba, el líquido caliente puede evaporarse o salir expulsado de la cuba a gran velocidad junto con los alimentos. Puede sufrir graves quemaduras o escaldaduras.

1. Utilice únicamente agua como líquido de cocción cuando cocine a presión.
2. Utilice siempre su equipo de protección individual.

Cantidad máxima de llenado mantenida

Se le pide que confirme que no ha superado la cantidad máxima de llenado en la cuba. Además, se le preguntará si utiliza líquidos con un punto de ebullición más bajo que el agua, como el alcohol. Encontrará más información aquí: Niveles [► 17]

1. Para confirmar la pregunta, oprima el botón: 



Bloquear la tapa de la cuba

Se le pide que bloquee la tapa de la cuba.

1. Oprima el botón: 
 - > La tapa de la cuba se bloqueará automáticamente.

CUIDADO

Peligro de lesiones al desbloquear la tapa de la cuba

Si se encuentra delante del equipo al desbloquear la tapa de la cuba, existe peligro de lesiones.

- a) Asegúrese de que no haya ninguna persona delante del equipo al desbloquear la tapa de la cuba.



Desbloquear la tapa de la cuba

Se le pide que desbloquee la tapa de la cuba.

1. Oprima el botón: 
 - > La tapa de la cuba se desbloqueará automáticamente.

7.3 Informaciones

Durante la cocción a presión se le mostrará la siguiente información adicional.

- Aumento de la presión
Se acumulará la presión en la cuba.
- Reducción de la presión
La presión en la cuba se reduce. Espere a que se libere toda la presión. No apague el aparato.

7.4 Opciones

La siguiente opción adicional se muestra si selecciona un proceso de cocción inteligente con función de cocción a presión.



Añadir más tiempo

Con esta opción se continúa la ruta de cocción durante un tiempo determinado.

7.5

Cocción a presión de los alimentos

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras y escaldaduras por cocción a presión con alcohol

El sistema está diseñado para cocinar a presión con agua. Si cocina a presión los alimentos en líquidos cuyo punto de ebullición es inferior al del agua, como por ej., alcohol y desbloquear la tapa de la cuba, el líquido caliente puede evaporarse o salir expulsado de la cuba a gran velocidad junto con los alimentos. Puede sufrir graves quemaduras o escaldaduras.

1. Utilice únicamente agua como líquido de cocción cuando cocine a presión.
2. Utilice siempre su equipo de protección individual.



1. Seleccione el día de la semana deseado.
2. En la barra de menú, oprima el botón: .
3. Oprima el botón: .
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.
8. Cargue el equipo.
9. Para confirmar la acción, oprima el botón: .
10. - Cierre la cámara de cocción.  **¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que el borde de la cuba esté limpio y de que no haya objetos entre la cuba y la tapa de la cuba. Si la tapa de la cuba no se cierra correctamente, pueden pasar dos cosas: no se puede iniciar la cocción a presión o el vapor caliente se escapa durante la cocción.
11. Oprima el botón:   **¡ADVERTENCIA!** Cuando se bloquea la tapa de la cuba, existe el riesgo de que los dedos y las manos queden atrapados. Manténgase a distancia del equipo mientras se está bloqueando la tapa de la cuba.
 - > La tapa de la cuba se bloquea. La presión se acumula en la cuba. Una vez finalizado el tiempo de cocción establecido o una vez alcanzada la temperatura del núcleo establecida, se libera la presión en la cuba.
12. Oprima el botón: .

- > La tapa de la cuba se desbloquea y el proceso de cocción finaliza. **NOTA Abra la tapa de la cuba cuando el sistema le pida hacerlo. Si usted no abre la tapa de la cuba en ese momento, se puede formar un vacío en la cuba y ya no podrá abrir la tapa.**

8

iZoneControl



Con iZoneControl puede dividir individualmente el fondo de la cuba en zonas de calentamiento individuales y operarlas a diferentes temperaturas; las superficies no utilizadas pueden incluso permanecer frías. Usted indica el resultado deseado e inicia la ruta de cocción para cada zona. Las zonas de calentamiento se calientan a la temperatura óptima, lo que lleva a su resultado deseado.

Tenga en cuenta que este asistente inteligente está disponible opcionalmente para el modelo 2-XS.

NOTA

La diferencia de temperatura entre las zonas no debe superar los 130 °C.

División del fondo de la cuba

Configuración de la cuba

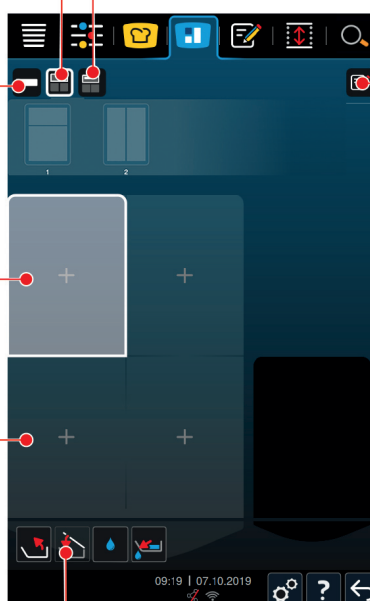
Pantalla de selección de comandas

Editar ajustes preestablecidos

Zona

Superficie de calentamiento

Acciones



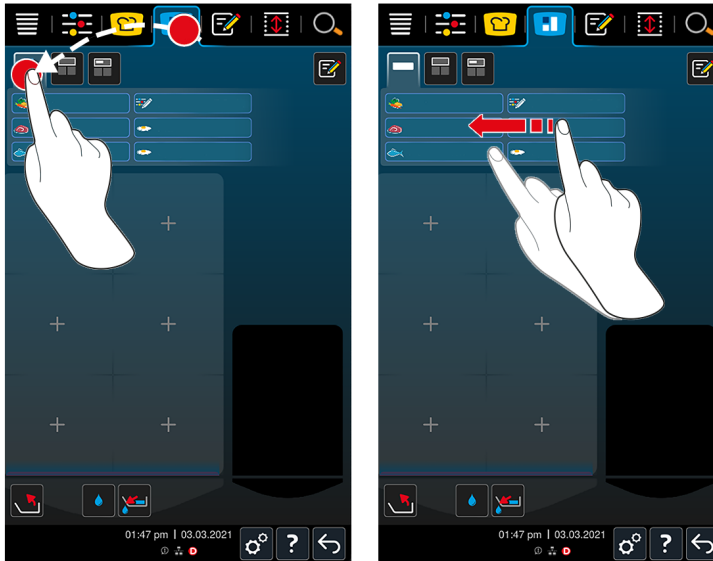
8.1

Bons

8.1.1

Seleccionar una comanda predefinida

Existen comandas preconfiguradas con diferentes aplicaciones de cocción.



1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
- > Se muestran las comandas predefinidas.
- >> Ahora puede colocar las comandas [► 60] o crear sus propias comandas [► 54].

8.1.2 Crear comanda propia

Puede añadir cualquier modo de operación manual, cualquier ruta de cocción inteligente o cualquier programa que desee, a la tabla de comandas. Si no guarda la selección como una cesta, la tabla de comandas se sobrescribirá en el momento en que se cargue una nueva cesta.

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 tabla de comandas, oprima el botón:
5. Desplácese por la lista de rutas de cocción o filtre por categoría de producto (carne, sopa de pescado, etc.).

1. Para agregar un programa manual a la tabla de comandas, oprima el botón:
2. Para agregar un programa inteligente a la tabla de comandas, oprima el botón:

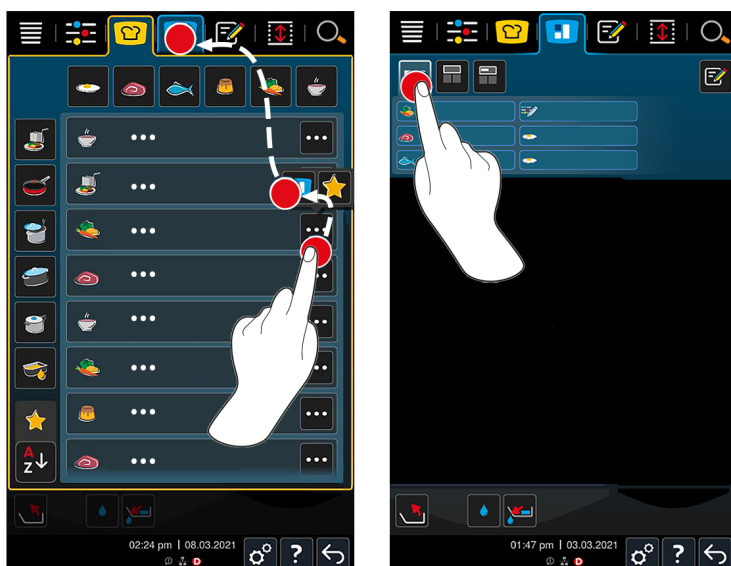
Borrar comandas de la tabla de comandas

1. Para borrar una comanda de la tabla de comandas, oprima el botón:
2. Oprima el botón: y seleccione la comanda que desea eliminar.
3. Para borrar una comanda, oprima el botón: .

8.1.3 Editar tabla de comandas

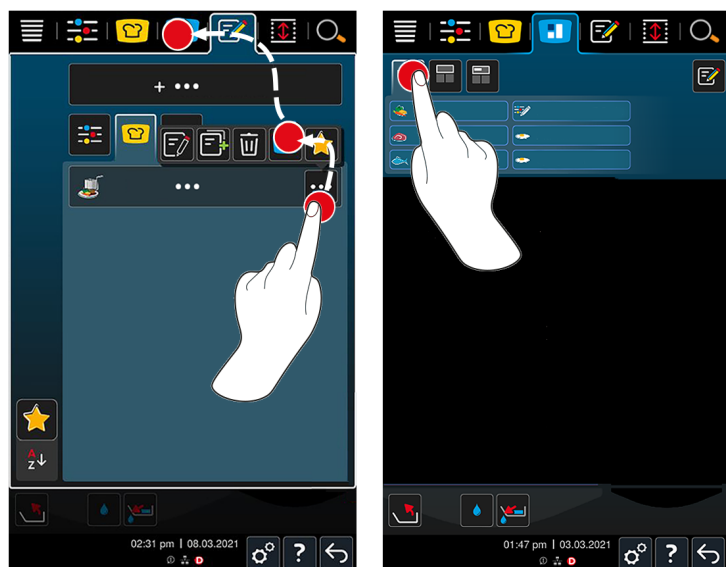
Puede añadir cualquier ruta de cocción inteligente o programa que desee a la tabla de comandas. Si no guarda la selección como una cesta, la tabla de comandas se sobrescribirá en el momento en que se cargue una nueva cesta.

Editar tabla de comandas en iCookingSuite



1. En la barra de menú, oprima el botón:
 2. Presione el botón de la ruta de cocción deseada: ...
 3. Oprima el botón:
 4. En la barra de menú, oprima el botón:
 5. Oprima el botón:
- >> Las rutas de cocción inteligentes se muestran en la tabla de comandas.

Editar la tabla de comandas en el modo de programación



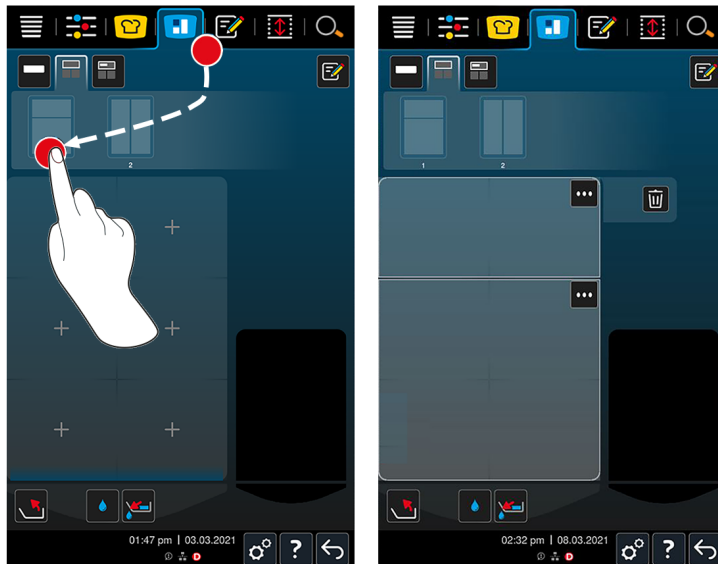
1. En la barra de menú, oprima el botón:
 2. Presione el botón detrás del programa o la cesta deseada: ...
 3. Oprima el botón:
 4. En la barra de menú, oprima el botón:
- > Todos los programas se muestran en la tabla de comandas.

8.2 División del fondo de la caba

Con iZoneControl puede dividir el fondo de la caba en hasta 4 zonas. Usted cuenta con las siguientes posibilidades:

- 1 zona por caba
- 2 zonas por caba
- 3 zonas en una caba, 1 zona en la otra caba

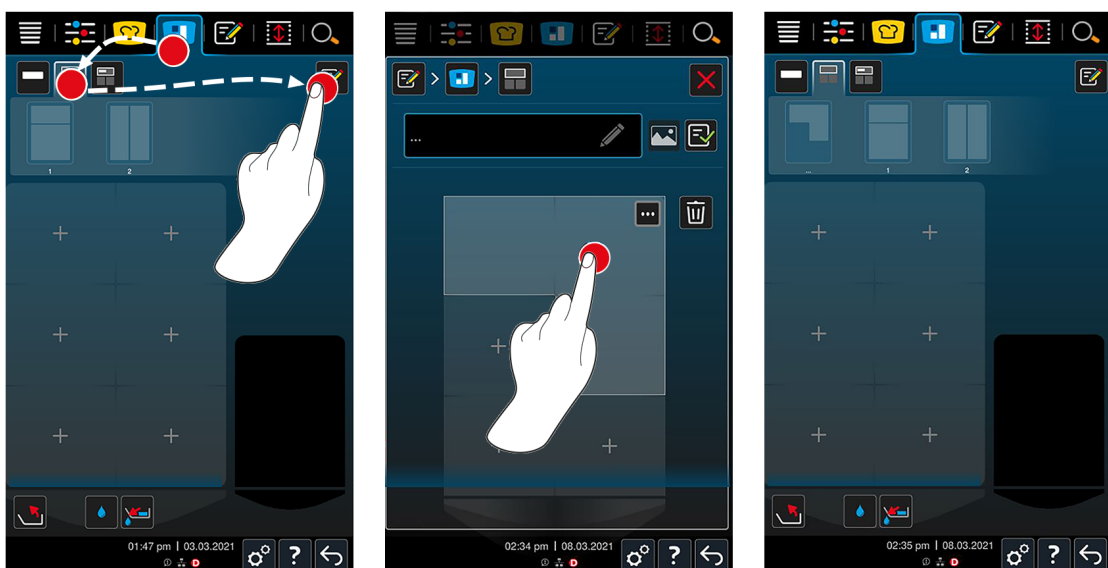
8.2.1 Seleccionar división preestablecida del fondo de la caba



1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Seleccione una división de la caba preestablecida.
4. Seleccione el día de la semana deseado.

>> La base de la caba se divide automáticamente en zonas. Ahora puede asignar las comandas a las zonas.

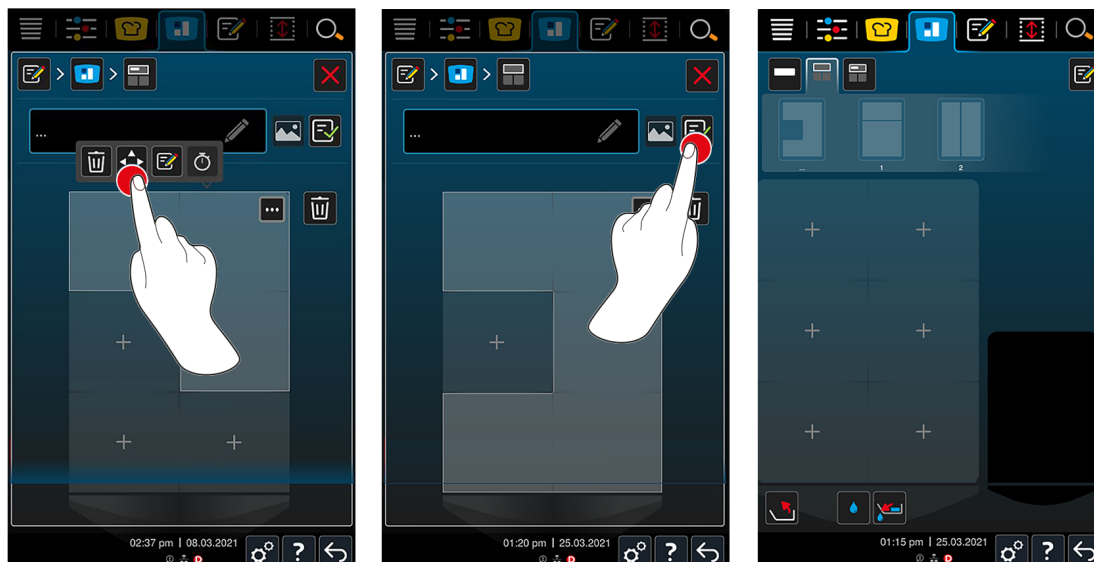
8.2.2 Crear su propia división de la caba



1. En la barra de menú, oprima el botón:

2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Divida las cubas como desee.
5. Confirme su división con .

Editar la división del fondo de la cuba



1. Para editar la división del fondo de la cuba, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Seleccione pulsando una de las divisiones enlistadas de la cuba.
5. Oprima el botón: ...
6. Oprima el botón: 
 - > Se abre la pantalla de edición.
7. Oprima el botón: ...
8. Oprima el botón: 
9. Presione en las áreas deseadas de la cuba.
 - > La zona se adapta a sus deseos.
10. Para confirmar las zonas, oprima el botón: 
11. Para borrar una zona, oprima el botón: 
12. Para guardar la división de las zonas, oprima el botón: 

Borrar la división del fondo de la cuba

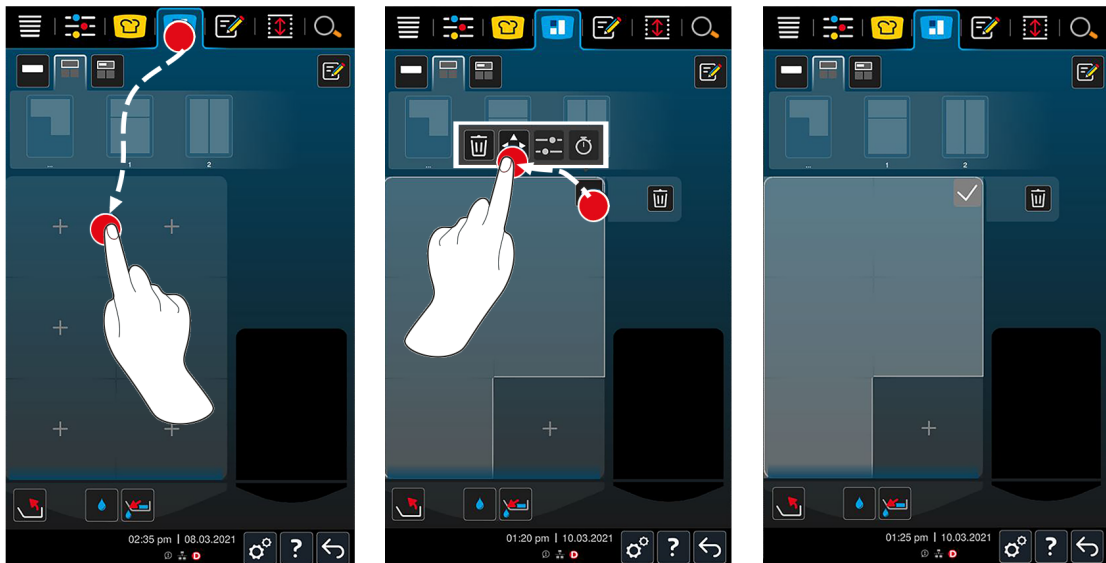
1. Para borrar la división del fondo de la cuba, oprima el botón: 

Guardar la división del fondo de la cuba

1. Para asignar un nombre a la división de la cuba, oprima el botón: 
2. Para añadir una división temporal del fondo de la cuba, oprima el botón: 
3. Para guardar la configuración, oprima el botón: 
- >> Se muestran las divisiones de la cuba.

8.2.3 Dividir la caba en zonas

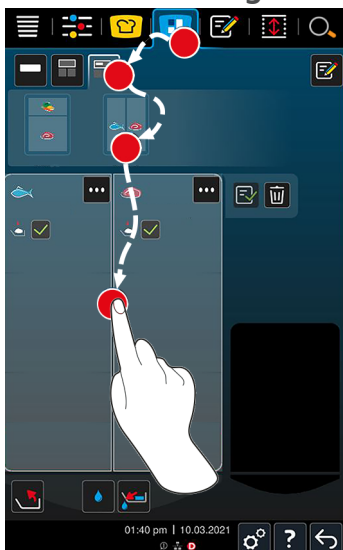
Puede dividir una caba en zonas, sin trabajar con las divisiones del fondo de la caba. La división es temporal y se sobrescribe en cuanto se asigna una división de la caba.



1. Seleccione el día de la semana deseado.
2. En la barra de menú, oprima el botón: 
3. Presione sobre un área de la caba.
 - > El área se convierte en una zona.
4. Para confirmar las zonas, oprima el botón: 
5. Para ampliar las zonas, oprima el botón: 
6. Oprima el botón: 
7. Presione en las áreas deseadas de la caba.
 - > Las zonas se amplían.
8. Para confirmar las zonas, oprima el botón: 
- > Las zonas se confirman.
9. Para añadir otra zona, toque sobre un área de la caba que aún no esté ocupada o espere un poco de tiempo.
10. Para borrar una zona confirmada, oprima el botón: 
11. Oprima el botón: 

8.3 Asignación de la cuba

8.3.1 Seleccionar configuraciones de la cuba predefinidas



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: 
 - > Se mostrará la configuración predefinida de la cuba.
 3. Seleccione la configuración de la cuba deseada.
 4. Seleccione el día de la semana deseado.
- >> La cuba es asignada automáticamente a los ajustes apropiados. Las zonas se precalientan a la temperatura programada. Cuando se alcance la temperatura deseada, el sistema le pedirá cargar el equipo.

8.3.2 Crear configuraciones propias de la cuba

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Ahora puede crear una configuración de la cuba y nombrarla.
5. Oprima el botón: ... dentro de la configuración de la cuba que ha creado.
6. Oprima el botón: 
7. Seleccione una ruta de cocción o un programa que desee añadir a la configuración de la cuba.
8. Oprima el botón:  si desea añadir un cronómetro a la configuración de la cuba.
9. Oprima el botón:  para guardar la configuración de la cuba.
10. Desplácese por la lista de posibles ocupaciones de la cuba o pulse los botones **1**, **2** o **3** para ordenar la lista.

Borrar la configuración de la cuba

1. Para borrar una configuración de la cuba, oprima el botón: 

Guardar la configuración de la cuba

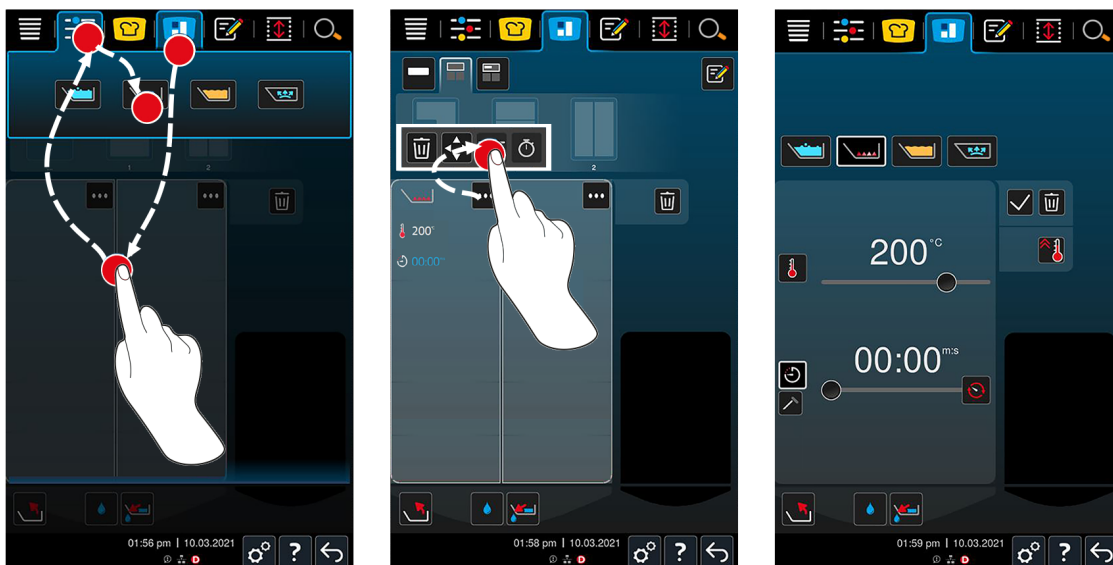
1. Para asignar un nombre a la configuración de la cuba, oprima el botón: 
 2. Para guardar la configuración de la cuba, oprima el botón: 
- >> Se muestran las configuraciones de la cuba.

8.4 Cocer los alimentos con iZoneControl

Puede cocinar los alimentos de las siguientes cuatro maneras:

- Comandas preestablecidas [► 53]
- Ocupaciones preconfiguradas de la cuba [► 59]
- Modos de operación manuales [► 60]
- Rutas de cocción inteligentes [► 60]

8.4.1 Asignar un modo de operación manual a una zona



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. Seleccione la cuba deseada y la zona deseada.
3. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Se muestran los modos de operación manuales en la pantalla.
4. Seleccione el modo de operación deseado.
 - > El modo de operación manual se asigna a la cuba o a la zona.
5. Para adaptar los parámetros de cocción a sus necesidades, pulse el botón: ...
6. Oprima el botón: 
 - > Se muestran los parámetros de cocción.
7. Ajuste los parámetros de cocción y oprima el botón para guardar los cambios: 
 - > La cuba o la zona se precalienta a la temperatura programada. Cuando se alcance la temperatura deseada, el sistema le pedirá cargar el equipo.

8.4.2 Asignar comanda a una zona

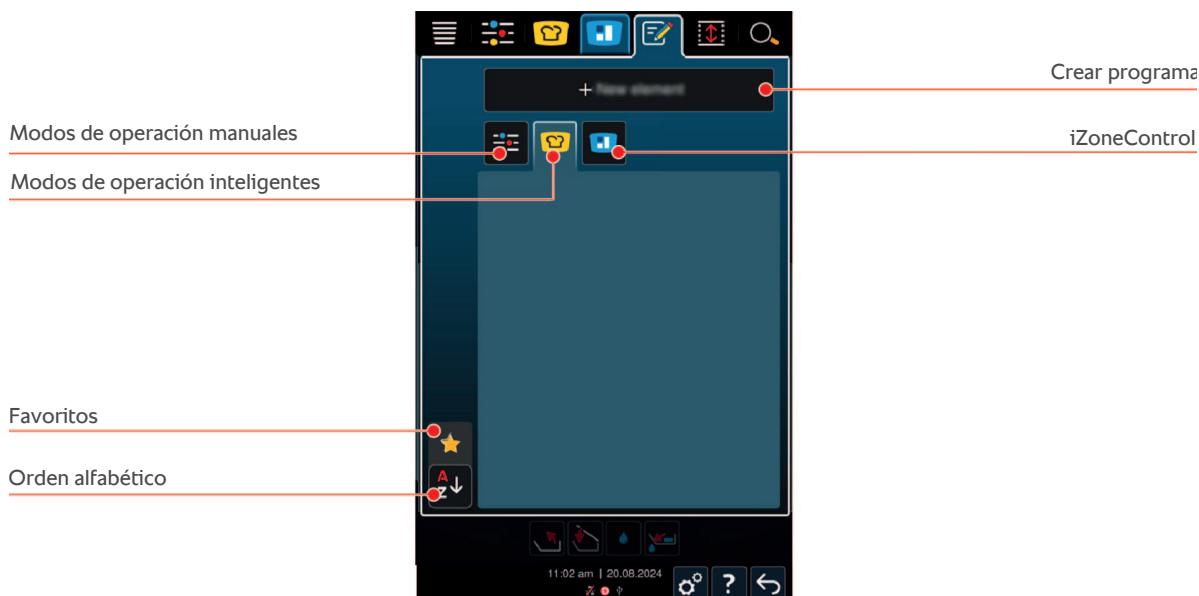
✓ Ha dividido la cuba en zonas [► 56].

1. Oprima el botón: 
2. Mantenga presionada la comanda deseada hasta que aparezca resaltada y arrástrela a la zona deseada.
 - > Las zonas se precalientan.
3. Alternativamente, pulse sobre la comanda deseada y luego sobre la zona deseada.
 - > La comanda se asigna a la zona y la zona se precalienta.
- >> Cuando se alcance la temperatura deseada, el sistema le pedirá cargar el equipo.

9 Modo de programación



En el modo de programación usted puede crear, guardar y manejar sus propios programas manuales [► 62], configuración de la cuba [► 62], división de la cuba [► 62], rutas de cocción inteligentes [► 63] y cestas [► 61]. Para ello, usted dispone de todos los modos de funcionamiento manual [► 41], secuencias de cocción inteligente [► 27] y cestas previamente programadas.



9.1 Programar cesta

1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón: **+ Elemento nuevo**
3. Oprima el botón:
4. Oprima el botón:
5. Para agregar rutas de cocción inteligentes a la cesta, oprima la tecla:
- > Se muestran todas las rutas de cocción inteligentes.
6. 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 cesta. También puede comprobar la posibilidad de combinar las rutas de cocción manteniendo pulsado el botón de la ruta de cocción seleccionada. Una marca de verificación verde simboliza la posibilidad de combinar aplicaciones.
7. Para agregar programas ya guardados a la cesta, oprima la tecla:
- > Se muestran todos los programas.
8. Desplácese por la lista o seleccione programas manuales o inteligentes, y luego pulse el programa que desee.
- > La ruta de cocción será marcada con y añadida 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:

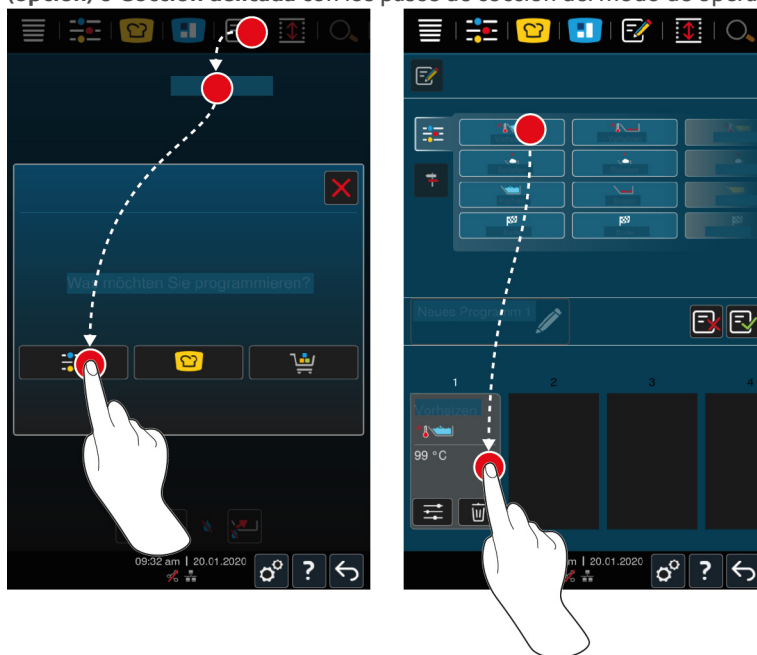
2. Introduzca un nombre.
3. Para guardar la cesta, oprima el botón: 
- >> La cesta se muestra en la lista de programas.

9.2 Crear programa manual

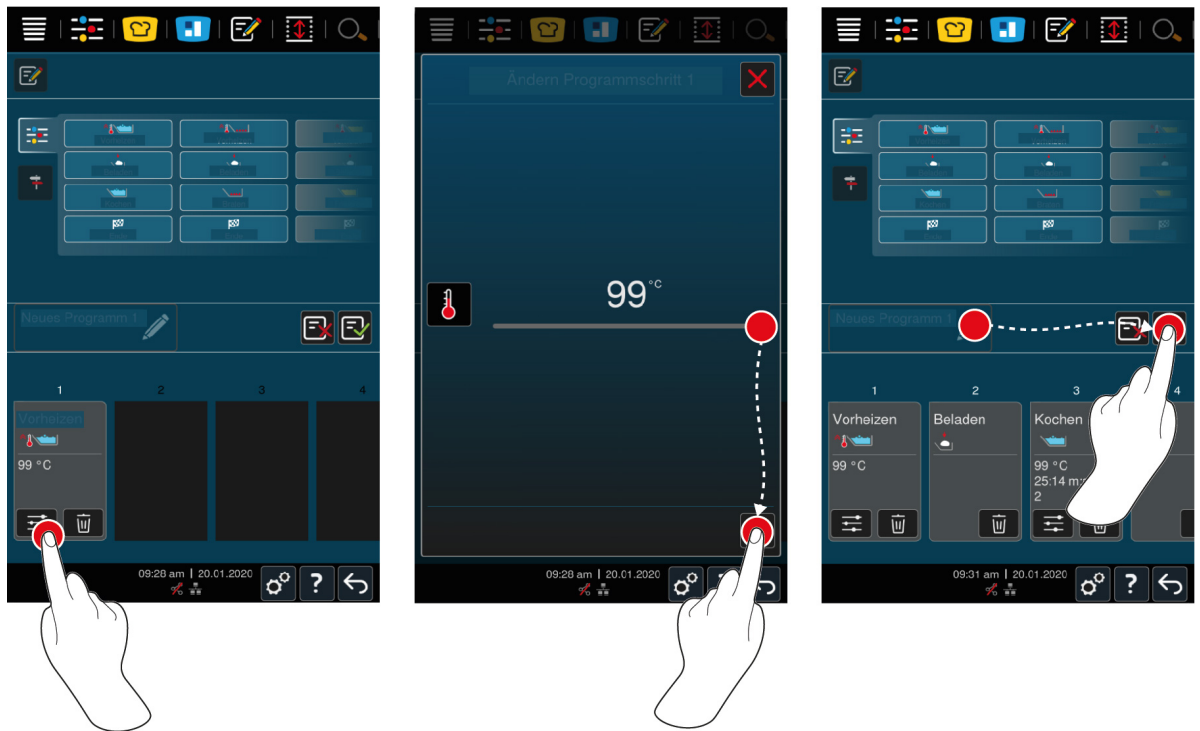
Los siguientes modos de operación están disponibles para usted:

- Vapor suave
- Plancha
- Freír
- Cocción delicada

Usted no puede combinar los pasos de cocción de los modos de operación **Hervir**, **Saltear**, **Cocción a presión (opción)** o **Cocción delicada** con los pasos de cocción del modo de operación **Freír**.



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. **NOTA No puede combinar los pasos de cocción de la manera que usted quiera. 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 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.

1. Adapte el paso de cocción según sus deseos.
2. Para guardar sus cambios, 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.

9.3 Crear programa manual

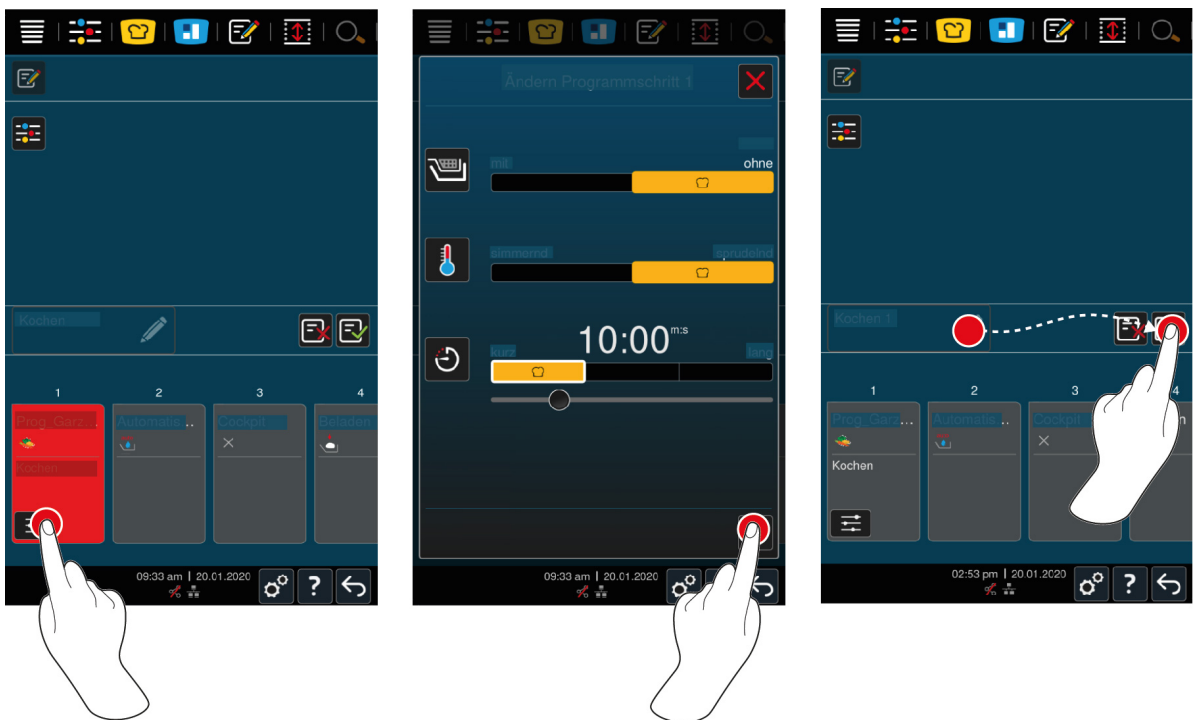
Si usted programa una ruta de cocción inteligente, puede adaptar únicamente los parámetros de cocción según sus deseos. No es posible alterar el orden de los pasos de cocción individuales.



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 operación
 - Modo de operación y proceso de cocción
 - Método de cocción

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

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.



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. Ajuste los parámetros de cocción según sus deseos.
- 4. Para guardar sus cambios, oprima el botón: 
- > Vuelven a mostrarse los pasos de cocción individuales.

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.

9.4 Editar y borrar programas

- ✓ Usted ha programado programas manuales [▶ 62], rutas de cocción inteligentes [▶ 63], División del fondo de la cuba [▶ 56], Asignación de la cuba [▶ 59] o cestas [▶ 61].
- 1. Para editar un programa, oprima el botón: ...

Dispone de las siguientes opciones de edición:

- Editar elemento 
- Enviar a tabla de comandas 
- Añadir a favoritos 
- Duplicar elemento 
- Borrar elemento 

9.5 Iniciar programas y cestas

Iniciar un programa manual

1. Para iniciar un programa manual, oprima el programa deseado.
2. Seleccione el día de la semana deseado.
 - > El programa comienza de inmediato. Se muestran todos los pasos de cocción.
3. Para enviar un programa manual a iZoneControl, oprima el botón: ...
4. Oprima el botón: 
- >> El programa manual se muestra en la tabla de comandas. Ahora puede colocar la comanda de la forma acostumbrada [▶ 60].

Iniciar ruta de cocción inteligente

1. Para iniciar una ruta de cocción inteligente, oprima el programa deseado.
2. Seleccione el día de la semana deseado.
 - > El programa comienza de inmediato. Se muestran todos los pasos de cocción.
3. Para enviar una secuencia de cocción inteligente al iProductionManager, oprima el botón: ...
4. Oprima el botón: 
- >> El programa inteligente se muestra en la tabla de comandas. Ahora puede colocar la comanda de la forma acostumbrada [▶ 60].

Iniciar cesta

1. Para transferir una cesta al iProductionManager, oprima la cesta deseada.

- > Todos los elementos de la cesta se muestran en la tabla de comandos. Ahora puede colocar las comandos de la forma acostumbrada [► 60].

División del fondo de la cuba

1. Oprima el botón: 

>> Ahora puede seleccionar una división de la cuba.

Asignación de la cuba

1. Oprima el botón: 

>> Ahora puede seleccionar una configuración de la cuba.

9.6 Selección de la hora de inicio

Con la preselección de la hora de inicio, la hora de inicio de un programa manual se puede ajustar al minuto. Esto le permite utilizar electricidad más barata por la noche, por ejemplo, y aprovechar al máximo su equipo las 24 horas del día.

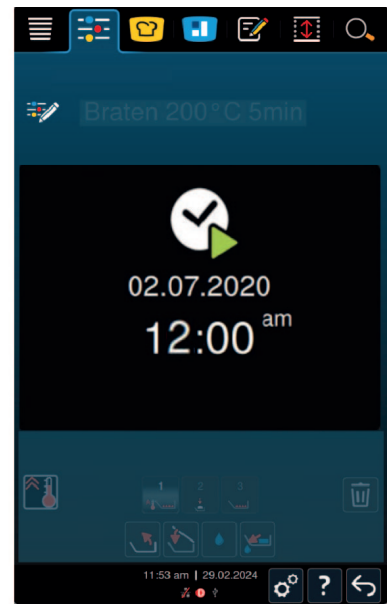
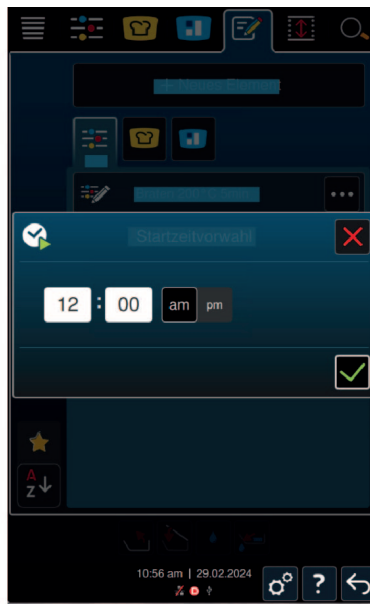
CUIDADO

Si deja la comida durante mucho tiempo en la cuba 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 cuba.

Ajustar la hora de inicio



- ✓ Usted ha creado un programa manual [► 62].

 1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: 
 - > Se muestra la lista de programas manuales.
 3. Pulse el botón situado junto al programa manual: ...
 4. Oprima el botón: 
 5. Introduzca la hora de inicio.
 6. Para confirmar la acción, oprima el botón: 
 - > Se muestra la hora de inicio seleccionada.

- > El programa manual comienza a la hora establecida.
- 7. Si desea cancelar la preselección de la hora de inicio, mantenga pulsada la tecla: 

10 Cambiar entre modos de operación

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

- Convierta una ruta de cocción inteligente de iCookingSuite en una comanda inteligente en iZoneControl.

Convertir una ruta de cocción inteligente en una comanda inteligente

✓ Usted ha iniciado una ruta de cocción inteligente. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 

>> Ahora se puede reducir la superficie utilizada de la cuba.

11 Ajustes

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 simples íconos [► 17] o utilizando la perilla central de ajuste [► 17].

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 [► 69]
- Pantalla [► 69]
- Luz [► 71]
- Tono [► 71]
- Sistema de cocción [► 72]
- Cocción [► 73]
- Manejo de datos [► 73]
- Ajustes de red [► 77]
- Perfil del usuario [► 79]
- Servicio [► 79]
- ConnectedCooking [► 80]

11.1 Favoritos

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

Guardar el ajuste como Favorito

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.

11.2 Pantalla

Abrir la pantalla

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **Pantalla**

11.2.1 Idioma

Aquí puede cambiar el idioma de la interfaz de usuario.

Configuración del 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.

11.2.2 Fecha y hora

Aquí puede cambiar los siguientes ajustes:

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

Configurar fecha

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

Configurar la hora

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

Ajuste del formato 24h/12h

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

Sincronizar la hora a través de 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** la tecla: **ON**

11.2.3 Ajustar el formato de temperatura

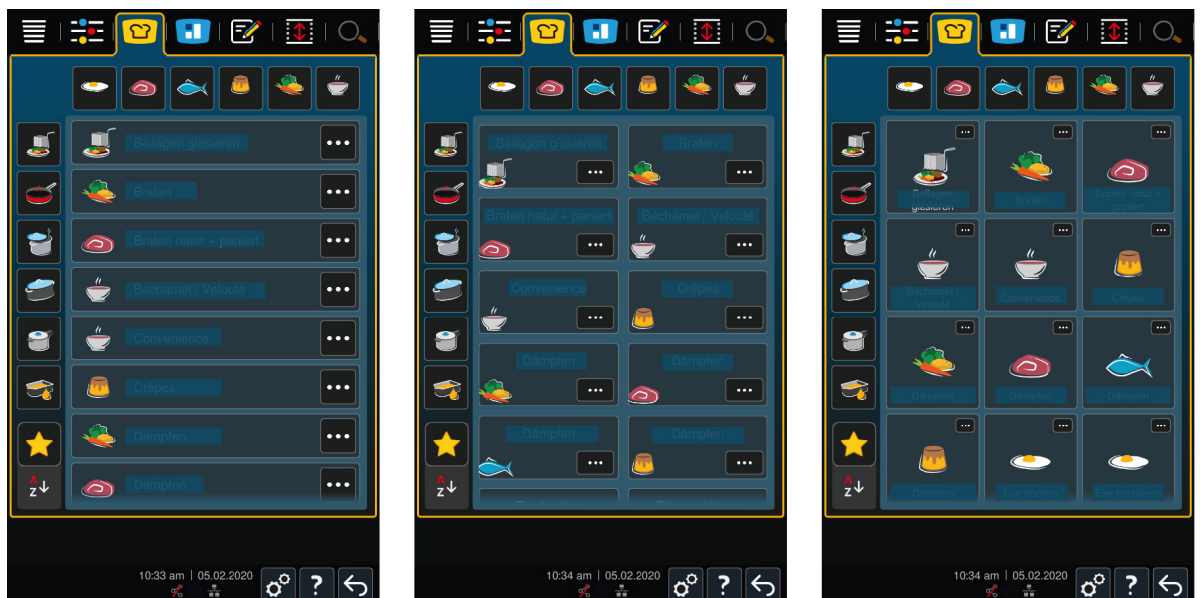
Con esta opción puede ajustar si la temperatura se muestra en °C o en °F.

11.2.4 Unidad de volumen

Aquí puede establecer si desea que los volúmenes se muestren en litros **L** o galones **G**.

11.2.5 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.

11.3 Luz

Ajustar la luz

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

11.3.1 Brillo de la pantalla

Ajustar el 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

>> Aquí puede activar o desactivar el regulador automático de intensidad.

Ajustar regulación de intensidad después de x min

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

>> Aquí puede establecer después de cuántos minutos se debe activar el regulador de intensidad automático.

Activar o desactivar el protector de pantalla

1. Oprima el botón:  Protector de pantalla

>> Aquí 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

>> Aquí puede ajustar los minutos que deben transcurrir antes de que se active el protector de pantalla.

11.4 Tono

Ajustar tono

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  Tono

11.4.1 Volumen total

Ajustar el volumen del timbre

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

1. Oprima el botón:  Volumen total
2. Elija el valor deseado en la escala.

>> El volumen general se ajusta inmediatamente.

11.4.2 Aviso de carga / acción

Configurar Solicitud de una acción / carga

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:  **solicitud de carga / solicitud de una acción**
 2. Oprima el botón:  **Tono**
 3. Oprima el tono deseado.
 - > El tono se reproducirá.
 4. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

11.4.3 Fin de cada paso del programa

Ajustar el tono para el fin del 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. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

11.4.4 Fin de la cocción

Ajustar el tono del 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 de la cocción**
 2. Oprima el botón:  **Tono**
 3. Oprima el tono deseado.
 - > El tono se reproducirá.
 4. Para aceptar el ajuste, pulse en la barra de íconos la tecla: 
- >> Regresa a la vista general.

11.5 Sistema de cocción

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

11.5.1 Información del modelo de equipo

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

11.5.2 Modo demo

Activar/desactivar el 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:  **ON** 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: 

11.6 Cocción

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

11.6.1 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.

Seleccionar cocina regional primaria

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

>> 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.

11.6.2 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.

Seleccionar cocina regional secundaria

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

>> La cocina regional se adopta 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 [► 73].

11.7 Administración de datos

Tenga en cuenta que la opción de menú **Administración de datos** sólo está disponible 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 [► 74]
- Programas de cocción [► 74]
- Perfiles de usuario [► 74]
- Imágenes de usuario [► 74]
- Datos del usuario: Borrar todos [► 75]
- Ajustes básicos del equipo [► 75]
- Datos HACCP [► 75]
- Servicio [► 76]
- Exportar MyDisplay

11.7.1 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.

11.7.2 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 realmente desea borrar los programas.

2. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

>> Un mensaje confirma que todos los programas han sido eliminados.

11.7.3 Perfiles de usuario

Exportar perfiles

✓ Usted ha creado perfiles.

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

>> 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 perfil**

>> Los perfiles guardados se importan y se muestran en el área de administración de usuarios.

11.7.4 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
- Profundidad de color: 3 x 8 bits
- Tamaño de 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: **Borrar 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.

11.7.5 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)

11.7.6 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.

11.7.7 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.

Datos HACCP: Exportar todos

- ✓ 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 periodo

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón: **Datos HACCP: Exportar por periodo**
2. Seleccione el periodo de tiempo deseado y pulse el botón «Exportar».

>> Los datos HACCP del periodo seleccionado se guardan en la memoria USB.

11.7.8 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 periodo

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Protocolos del desarrollador: Exportar por periodo**

>> 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.

11.8 Ajustes de red

NOTA

Riesgos para la ciberseguridad

El equipo es un sistema de cocción conectable en red con control digital, interfaz de usuario e integración de software. Para garantizar la ciberseguridad, la protección de datos y un funcionamiento seguro, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

1. La configuración y el mantenimiento del sistema de cocción deben ser realizados exclusivamente por personal autorizado y capacitado.
2. Realice periódicamente las actualizaciones de software proporcionadas por RATIONAL. Solo se puede utilizar software auténtico y registrado. La instalación de software no autorizado está prohibida y puede poner en peligro la seguridad.
3. Conecte el sistema de cocción exclusivamente a redes seguras (por ej., WPA2/WPA3 con WLAN, VLAN con LAN). La comunicación con RATIONAL ConnectedCooking u otros servicios debe realizarse a través de conexiones cifradas (por ej., HTTPS).
4. Queda prohibida cualquier manipulación o modificación no autorizada del software, el hardware o la configuración de red del equipo, lo cual provocará la pérdida de la seguridad operativa y la posible pérdida de derechos de garantía y responsabilidad.
5. La responsabilidad de la integración segura en su infraestructura de TI recae en el operador. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado, una protección insuficiente o el acceso de personas no autorizadas.

Si es necesario, puede activar la sincronización de tiempo basada en **NTP** en la configuración del sistema. Si **NTP** está activado, el cliente debe asegurarse de que se proporcione un servidor **NTP** confiable y seguro.

- El servidor **NTP** debe provenir de un entorno confiable y controlado, a fin de garantizar datos de tiempo precisos y protegidos contra manipulaciones.
- La comunicación con el servidor **NTP** debe estar debidamente protegida, mediante el uso de segmentos de red seguros y reglas de Firewall adecuadas.

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. No es posible conectarse a redes Wi-Fi que requieran iniciar sesión a través de una página de Internet.

1. Oprima el botón: 
 2. Oprima el botón:  **Red**
 3. Para activar la función, oprima el botón:  **ON**
 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 la tecla: **V**
 8. Para desconectar la conexión, oprima en los detalles de la conexión la tecla: **Desconectar**
 9. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general de los ajustes de red.
 - >> El nombre de la red Wi-Fi se muestra en el campo **WIFI**.
- Los ajustes de red optimizados permiten la conexión a redes Wi-Fi con SSIDS ocultos:
- Oprima el botón:  **Conexión manual con WIFI**.
 - Ahora puede introducir el nombre de la red (**SSID**) y la contraseña correspondiente.

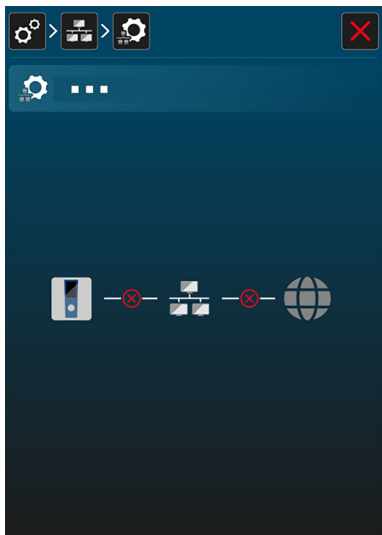
- Oprima el botón: , para conectarse.

1. Oprima el botón: 

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

Aquí encontrará información sobre cómo conectar su equipo a una red WIFI: Establecer una conexión WIFI [► 86]

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a la red: Establecer conexión a una red [► 86]



Con el botón **Estado de red** se puede comprobar si existe una conexión con el Router y con Internet.

11.8.1 Wifi

Aquí puede conectar su equipo a una red WLAN. Encontrará más información aquí: Establecer conexión WiFi [► 86]

11.8.2 LAN (opcional)

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a una red: Establecer una conexión de red [► 86]

Red

Aquí puede introducir la dirección IP de su equipo.

Puerta de enlace

Aquí puede introducir la dirección IP de la puerta de enlace.

Máscara de red IP

Aquí puede introducir la máscara de red IP.

DNS 1

Aquí puede introducir la dirección del servidor DNS principal.

Dirección MAC

Aquí puede ver la dirección MAC de su equipo.

DHCP activo

Aquí puede establecer si DHCP debe estar activo o inactivo.

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

>> La dirección IP, la máscara de red y el DNS se configuran ahora automáticamente.

11.9 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 [► 82]

11.10 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 [► 97] 
- Hotline - Servicio [► 97] 
- Nivel de servicio 

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

- Información-Actualización-Software [► 79] 
- Versión de Software instalada [► 79]
- Notificaciones de servicio de los últimos 14 días 
- Open Source licences 

11.10.1 Información del modelo de equipo

Aquí encontrará la denominación de su equipo y la versión de software que tiene instalada en él.

11.10.2 Software-Actualización-Información

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 se le proporcionaran automáticamente. Encontrará más información aquí: Descargar actualizaciones de software automáticamente [► 88] Si hay una actualización de software disponible, se muestra la versión actual del software y la tecla **Iniciar instalación** está activa.

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

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

11.10.3 Versión de software instalada

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

11.11 ConnectedCooking

NOTA

Si no se muestra ningún "código de activación", significa que aún no se puede establecer la conexión con el servidor de ConnectedCooking.

Los motivos pueden ser los siguientes:

- La resolución de nombre DNS para www.connectedcooking.com debe estar disponible.
- Variante con DHCP: DHCP activo - La dirección IP es asignada por la red.
- Variante sin DHCP: El operador de la red debe proporcionar la dirección IP, la máscara de red, la puerta de enlace y el servidor DNS, que pueden introducirse manualmente en el equipo.
- Puertos de firewall 443 y 8883 libres (protocolo: HTTPS y MQTT) para la comunicación saliente con el host de destino: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Red con filtro MAC: las direcciones MAC se pueden leer en el vaporizador combinado o consultar a través del servicio a clientes. *Estos ajustes corresponden a los ajustes estándar de un Router doméstico"

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 [► 87]

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

1. Oprima el botón: 
- >> Puede iniciar sesión en ConnectedCooking con su cuenta existente.

1. Oprima el botón: 
- >> Puede iniciar sesión de forma anónima en ConnectedCooking sin cuenta.

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.

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.

12 Gestión de cocinas

12.1 Administración de perfiles y derechos

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. Puede agregar hasta 10 perfiles.

12.1.1 Crear un nuevo perfil

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Perfil del usuario**
3. Oprima el botón: **Añadir un nuevo perfil**
4. Si desea crear un perfil a partir de un perfil existente, pulse la tecla: **a partir de un perfil existente**
5. Si desea crear un perfil a partir de una plantilla de perfil, pulse el botón: **a partir de una plantilla de perfil**
 - > Se muestra un mensaje que indica que el nuevo perfil se ha creado con éxito.
6. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general de los perfiles de usuario.
7. Oprima el botón:  **Editar perfil**
8. Oprima el botón:  **Nuevo perfil**

Configurar los ajustes de perfil

1. Oprima el botón:  **Ajustes de perfil**
2. Para asignar un nombre al perfil, oprima el botón:  **Cambiar el nombre del perfil**
3. Introduzca un nombre específico al perfil y pulse la tecla Enter en el teclado.
 - > Regresa a la vista general del perfil.
4. Para asignar una contraseña al perfil, pulse la tecla:  **Cambiar la contraseña del perfil**
5. Introduzca una contraseña y pulse la tecla Enter del teclado. Documente la contraseña y protéjala contra el acceso de terceros no autorizados. Si olvida la contraseña, no podrá acceder a la configuración. En este caso, póngase en contacto con su socio de servicio RATIONAL.
 - > Regresa a la vista general del perfil.
6. Para asignarle al perfil un idioma de la interfaz, pulse la tecla:  **Cambiar idioma**
7. Desplácese por la lista y elija el idioma deseado.
 - > Regresa a la vista general del perfil.
8. Para determinar si el perfil debe ser un perfil de usuario principal o un perfil de usuario con derechos restringidos, pulse la tecla:  **Cambiar el tipo de perfil**
9. Seleccione  **Usuario principal**, si el perfil de usuario debe tener todos los derechos para editar los perfiles. Si selecciona este tipo de perfil, todos los usuarios tienen acceso completo al equipo
10. Seleccione  **Usuario restringido**, si el perfil de usuario debe tener derechos restringidos. Si selecciona este tipo de perfil, puede ocultar todos los elementos de la interfaz de usuario, excepto los favoritos.
 - > Regresa a la vista general del perfil.
11. Para asignar una cocina regional primaria al perfil, pulse la tecla:  **Cambiar cocina regional primaria**
12. Desplácese por la lista y elija la cocina regional primaria deseada.
 - > Regresa a la vista general del perfil.
13. Para asignar una cocina regional secundaria al perfil, pulse la tecla:  **Cambiar cocina regional secundaria**
14. Desplácese por la lista y elija la cocina regional secundaria deseada.
 - > Regresa a la vista general del perfil.
15. Si desea ocultar todos los elementos de la interfaz de usuario excepto los favoritos, después de **Ocultar todos los elementos excepto los favoritos**, pulse la tecla: **ON**

16. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general de los perfiles de usuario.

Ajustar barra de menú

Defina qué funciones y asistentes inteligentes deben mostrarse en la barra de menú.

1. Oprima el botón:  **Ajustar barra de menú**
2. Si desea ocultar una función o los asistentes inteligentes, después de los siguientes elementos, pulse la tecla: **OFF**
 - Inicio 
 - Modos de operación manuales 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Modo de programación 
 - Ajuste de la altura 
1. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general de los perfiles de usuario.

12.1.2 Activar perfil

- ✓ Usted ha creado un perfil. Ver Crear un nuevo perfil [► 82]
- 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 inicial, se muestra el perfil activado. Si se han desplegado varios perfiles, puede desplazarse por la lista.
- >> Para crear un perfil, oprima la tecla: +
- >> Ahora accederá a los ajustes del perfil.
- >> Oprima el botón: Crear un nuevo perfil [► 82].

12.1.3 Transferir el perfil a otros equipos

Puede transferir los perfiles que ha creado en un equipo a otros equipos:

- ✓ Usted tiene una unidad de memoria USB conectada al equipo.
- 1. Oprima el botón: 
- 2. Oprima el botón:  **Perfil del usuario**
- 3. Oprima el botón:  **Exportar perfil**
 - > Todos los perfiles creados se cargan en la memoria USB.
- 4. Conecte a otro equipo la memoria USB que contiene los perfiles cargados.
- 5. Oprima el botón: 
- 6. Oprima el botón:  **Administración de usuarios**
- 7. Oprima el botón:  **Importar perfil**
- >> Todos los perfiles se cargan en el equipo y se muestran después de un corto período de espera.

12.1.4 Borrar perfil

Puede eliminar todos los perfiles excepto el perfil de administrador asignado por default.

- ✓ Usted ha creado un perfil [► 82].

1. Oprima el botón:  **Editar perfil**
 2. Seleccione el perfil deseado.
 3. Oprima el botón:  **Ajustes de perfil**
 4. Oprima el botón:  **Borrar perfil**
- >> El perfil se ha borrado.

12.2 Manejo de la higiene

12.2.1 Datos HACCP registrados

Se registran en cada lote los siguientes datos HACCP:

- Número de lote
- Modelo
- Número de serie
- Versión de software y ayuda
- Fecha y hora
- Enjuague de la ducha de mano
- 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
- Cambio del modo de operación
- Lado de la cuba izquierda/derecha
- Temperatura de cocción
- Cambio de la posición de la tapa de la cuba
- Calentadores activos

12.2.2 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. [► 75] Con un uso correspondientemente más corto, se cuenta con un periodo más largo.

12.2.3 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 [► 87].

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.

12.3 Incorporar los equipos a una red

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

- Operar los equipos de forma remota.
- Conectar sus equipos a ConnectedCooking.

NOTA

Riesgos para la ciberseguridad

El equipo es un sistema de cocción conectable en red con control digital, interfaz de usuario e integración de software. Para garantizar la ciberseguridad, la protección de datos y un funcionamiento seguro, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

1. La configuración y el mantenimiento del sistema de cocción deben ser realizados exclusivamente por personal autorizado y capacitado.
2. Realice periódicamente las actualizaciones de software proporcionadas por RATIONAL. Solo se puede utilizar software auténtico y registrado. La instalación de software no autorizado está prohibida y puede poner en peligro la seguridad.
3. Conecte el sistema de cocción exclusivamente a redes seguras (por ej., WPA2/WPA3 con WLAN, VLAN con LAN). La comunicación con RATIONAL ConnectedCooking u otros servicios debe realizarse a través de conexiones cifradas (por ej., HTTPS).
4. Queda prohibida cualquier manipulación o modificación no autorizada del software, el hardware o la configuración de red del equipo, lo cual provocará la pérdida de la seguridad operativa y la posible pérdida de derechos de garantía y responsabilidad.
5. La responsabilidad de la integración segura en su infraestructura de TI recae en el operador. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado, una protección insuficiente o el acceso de personas no autorizadas.

Si es necesario, puede activar la sincronización de tiempo basada en **NTP** en la configuración del sistema. Si **NTP** está activado, el cliente debe asegurarse de que se proporcione un servidor **NTP** confiable y seguro.

- El servidor **NTP** debe provenir de un entorno confiable y controlado, a fin de garantizar datos de tiempo precisos y protegidos contra manipulaciones.
- La comunicación con el servidor **NTP** debe estar debidamente protegida, mediante el uso de segmentos de red seguros y reglas de Firewall adecuadas.

12.3.1 Conecte el cable de red

Puede equipar opcionalmente su sistema de cocina con una conexión Ethernet RJ45. Para conectar su sistema de cocina a la red y garantizar que esté protegido de chorros de agua por todos los laterales, utilice un cable de red con las características siguientes:

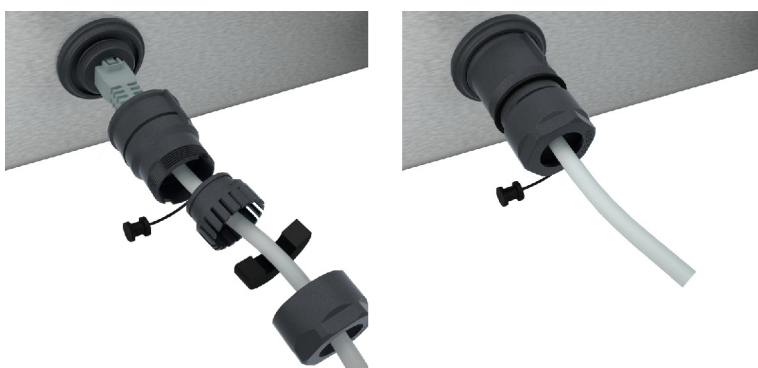
- Cable de red categoría 6
- Longitud máxima del conector de 45 mm
- Diámetro del conector de 18.5 mm
- Diámetro del cable de 5.5 - 7.5 mm

⚠ CUIDADO

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

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

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



1. Desatornille la cubierta protectora.
2. Enrosque las partes de la cubierta protectora en el cable de red.
3. Enchufe el cable de red en el conector de red.
4. Atornille firmemente la cubierta protectora.

12.3.2 Establecer una conexión de red

✓ Usted cuenta con todos los datos de la conexión de la red disponibles.

1. 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 de 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**
ON
 - > La dirección IP, la máscara de red y el DNS se configuran ahora automáticamente.
11. Oprima el botón: **IP** DNS 1 (preferido)
12. Introduzca la dirección del servidor DNS.

12.3.3 Establecer conexión 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. No es posible conectarse a redes Wi-Fi que requieran iniciar sesión a través de una página de Internet.

1. Oprima el botón: 
 2. Oprima el botón:  **Red**
 3. Para activar la función, oprima el botón:  **ON**
 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 la tecla: **V**
 8. Para desconectar la conexión, oprima en los detalles de la conexión la tecla: **Desconectar**
 9. En la barra de íconos, presione  para volver a la vista general de los ajustes de red.
 - >> El nombre de la red Wi-Fi se muestra en el campo **WIFI**.
- Los ajustes de red optimizados permiten la conexión a redes Wi-Fi con SSIDS ocultos:
- Oprima el botón:  **Conexión manual con WIFI**.
 - Ahora puede introducir el nombre de la red (**SSID**) y la contraseña correspondiente.

- Oprima el botón: , para conectarse.

12.3.4 Operar los equipos de forma remota a través de ConnectedCooking

Una vez que haya conectado sus equipos a ConnectedCooking, puede operarlos a distancia a través de la aplicación ConnectedCooking o en connectedcooking.com.

Sin smartphone

- ✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 87].
- 1. Inicie sesión en www.connectedcooking.com
- 2. Seleccione: **Administración > Mis equipos**
 - > Se muestra un resumen de todos los equipos registrados.
- 3. Oprima el botón: Símbolo de cámara
- >> Aparecerá la pantalla de inicio del instrumento. Ahora puede ver la pantalla del equipo a través de la interfaz web.

Con smartphone

- ✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 87].
- ✓ Ha instalado la aplicación ConnectedCooking en su smartphone.
- 1. Inicie la App ConnectedCooking.
- 2. Oprima el botón: 
- 3. Seleccione: **Mis equipos**
 - > Se muestra un resumen de todos los equipos registrados.
- 4. Seleccione el equipo deseado.
- 5. Oprima el botón: Símbolo de cámara
- >> Aparecerá la pantalla de inicio del instrumento. Ahora puede ver la pantalla del equipo a través de su smartphone

12.4 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**
Transfiera 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.

12.4.1 Conectar su equipo a ConnectedCooking

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

- Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking [► 84]
- Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking [► 98]

Operar los equipos de forma remota a través de ConnectedCooking

- Monitorear las pantallas de los equipos de forma remota
- ✓ Ha establecido una conexión de red.
- ✓ Usted se ha registrado en connectedcooking.com.
- 1. Oprima el botón: 
- 2. Oprima el botón: **ConnectedCooking**
- 3. Seleccione en la primera pestaña el servidor que desea utilizar para la conexión. Puede elegir entre el servidor internacional **iot.com** o el servidor chino **iot.cn**.
- 4. Inicie sesión con su cuenta de ConnectedCooking.
 - > Introduzca sus datos de registro o seleccione Registrarse con código QR.
- 5. Junto a **Conectar**, pulse el botón: **Iniciar sesión**
 - > Después de poco tiempo, se muestra un PIN de nueve dígitos y un código QR. Si no tiene un smartphone a mano, puede registrarse en www.connectedcooking.com. Si tiene un teléfono inteligente a la mano, puede escanear el código QR.
- 6. Como alternativa, puede registrarse a través del registro automático. En ese caso, solo tendrá a su disposición las funciones básicas.

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 un nombre de dispositivo en el campo **Nombre**.
 7. En el campo **Clave de activación**, introduzca el PIN que se muestra en el dispositivo.
- >> Después de un corto tiempo, 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 siguiente 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.
- >> Tras un breve período de tiempo, en el equipo se muestra que el equipo está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el siguiente símbolo: 
- >> En la vista general de equipos de ConnectedCooking se muestra el equipo.
- >> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado con éxito.

12.5 Realizar actualización de software

Actualizaciones automáticas del software via 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:  **Software-Actualización-Información**
7. Oprima el botón: **Iniciar instalación**

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

Actualizaciones de software con memoria USB

- ✓ Usted tiene una unidad de memoria USB conectada al equipo en la cual está grabada 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 realiza la actualización del software y se reinicia el equipo.

13 Limpieza y cuidados

NOTA

Las normas de higiene sólo pueden cumplirse con una base sellada

Con una altura de las patas de nivelación de 45 mm, no se puede realizar una limpieza adecuada debajo del equipo. Por eso el equipo tiene que estar sobre una base sellada. La base sellada evita que pasen líquidos o alimentos por debajo del equipo. El uso de patas más bajas sin base aislante sólo está permitido en el ámbito de aplicación de la norma EN1672-2 si se usa un sistema de limpieza.

13.1 Indicaciones generales de seguridad

- Use anteojos de protección bien ajustados y guantes de protección contra sustancias químicas cuando vaya a limpiar el equipo.
- 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.

13.2 Intervalos de cuidado

Las piezas funcionales deben limpiarse después del uso de acuerdo con el intervalo de cuidado, pero pueden limpiarse con más frecuencia si es necesario.

Intervalo de cuidado	Componente funcional
Diariamente	▪ Lados interiores y exteriores de la cuba ▪ Válvula de la cuba ▪ Inyector de vapor ▪ Sonda térmica ▪ Junta de la tapa de la cuba ▪ Panel de control ▪ Suministro de agua automático ▪ Ducha de mano ▪ Piezas de plástico ▪ Accesorios
Semanalmente	En el caso del sistema de cocción con la opción de cocción a presión, a más tardar después de 20 horas de cocción a presión: ▪ Sistema de bloqueo ▪ Sistema de cocción a presión
Semestralmente	▪ Limpiar el regulador de chorro del suministro de agua automático

13.3 Productos de limpieza

Productos de limpieza y cuidado adecuados

- Limpie el equipo con agua tibia y una esponja.
- Limpie el interior de la cuba con vinagre diluido, en caso de calcificación o coloración.
- Limpie la suciedad incrustada de los lados interiores de la cuba con un cepillo o una esponja (véanse los accesorios RATIONAL) y, si es necesario, con un producto de limpieza abrasivo.
- Productos de limpieza abrasivos.

Productos de limpieza y cuidado inadecuados

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

- Ácido clorhídrico, lavandinas/cloro, sustancias que contengan azufre u otras sustancias que consuman oxígeno

- Lana de acero
- Herramientas afiladas o puntiagudas

13.4 Limpiar la cuba

⚠ CUIDADO

Si el fondo de la cuba está caliente, el agua de limpieza fría puede calentarse rápidamente y salpicar desde la cuba

Usted puede quemarse si toca los alimentos calientes.

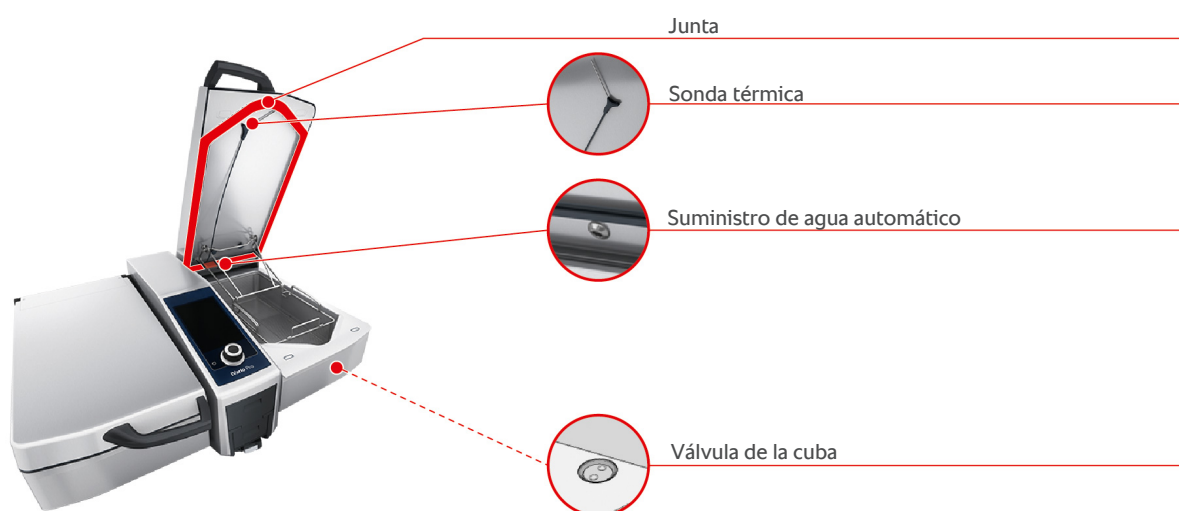
1. Deje que la cuba se enfríe sola. No intente acelerar el enfriamiento con agua fría ni hielo.

NOTA

Reducción de la resistencia a la corrosión de la cuba debido a una limpieza insuficiente

El acero inoxidable de alta calidad de la superficie de la cuba forma, junto con el oxígeno del aire, una capa protectora (la llamada capa de dióxido de cromo). La limpieza con un cepillo suave o una esponja **no afectará** a esta capa protectora, ya que el oxígeno del aire se volverá a unir al acero inoxidable para formar una nueva capa protectora. La suciedad y la humedad pueden impedir la formación de la capa protectora y reducir la resistencia a la corrosión de la cuba.

1. Limpie el interior de la cuba con agua tibia y una esponja después de cada proceso de cocción. Especialmente después de aplicaciones con alimentos salados, es necesaria una limpieza inmediata.
2. Elimine las capas de suciedad (capas de sal, cal, grasa, almidón y proteínas) con un producto de limpieza desengrasante o vinagre comestible diluido. Enjuague a fondo con agua limpia.
3. Limpie la suciedad incrustada con un cepillo o una esponja.
4. **No** utilice ácido clorhídrico, ácido sulfúrico u otras sustancias que reduzcan el oxígeno para la limpieza de la cuba.
5. Antes de dejar el equipo sin funcionar por tiempos más largos (por ejemplo, durante la noche), seque bien el interior de la cuba con un paño y deje la tapa de la cuba abierta. **No** utilice nunca el sistema de calentamiento integrado para el secado.
6. Utilice productos de limpieza convencionales **sin cloruros**.



Limpiar la parte interior de la cuba

1. Limpie la cuba especialmente en las esquinas y bordes.
2. Desprenda los restos de alimentos y las capas de grasa, féculas y proteínas.
3. Para eliminar la calcificación o las coloraciones persistentes, hierva el vinagre diluido.
4. Escurra el vinagre diluido y enjuague la cuba con abundante agua.

Limpiar la parte exterior de la cuba

1. Limpie la parte exterior de la cuba sólo cuando la cuba haya descendido por completo.
2. Limpie la parte exterior de la cuba con una esponja suave.
3. Cuando la limpie, asegúrese de aplicar agua al equipo sólo desde arriba.

Limpiar la junta de la tapa de la cuba

1. Limpie la junta de la tapa de la cuba con una esponja suave.
2. Limpie el conducto especialmente entre los pliegues de sellado, donde el agua puede acumularse.

Limpiar la sonda térmica

1. Limpie la sonda térmica y el cable de la sonda térmica con una esponja suave.

Limpiar el inyector de vapor

Tenga en cuenta que los equipos sin función de cocción a presión tienen un inyector de vapor. Los equipos con sistema de cocción a presión tienen dos inyectores de vapor.

1. Retire el inyector de vapor a mano, sin usar herramientas.
2. Limpie el hueco del inyector de vapor con la ducha de mano.
3. Limpie el inyector de vapor con la ducha de mano o en el lavavajillas.
4. Coloque nuevamente el inyector de vapor.

Limpiar el regulador de chorro

Dependiendo del grado de suciedad y la dureza del agua, limpie el regulador de chorro frecuentemente y al menos cada 6 meses.

Para limpiar el regulador de chorro, necesita la llave de servicio (véase la imagen) que se encuentra en el kit inicial del iVario.

Consejo de limpieza: Para ello, coloque el regulador de chorro en un recipiente con vinagre blanco durante la noche.

Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque una llave en el regulador de chorro y desenrósquelo.
 2. Limpie el regulador de chorro con agua y vinagre.
 3. Enjuague el regulador de chorro con agua.
 4. Enjuague el dosificador Vario sin regulador de chorro con un litro de agua para eliminar las partículas restantes en el tubo.
 5. Inserte el regulador de chorro limpio con la llave de servicio.
 6. Apriete bien la unión roscada.
- >> El regulador de chorro vuelve a funcionar perfectamente.

Limpiar el suministro de agua automático

1. Limpie el suministro de agua automático con detergente y una esponja suave, por la mañana y por la noche.

Limpiar la válvula de la cuba

1. Abra la válvula de la cuba.
2. Desenrosque la válvula de la cuba.
3. Limpie la abertura, la tapa y el sello de la válvula de la cuba con una esponja.
4. Vuelva a apretar firmemente la válvula de la cuba.

13.5 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.

13.6 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.

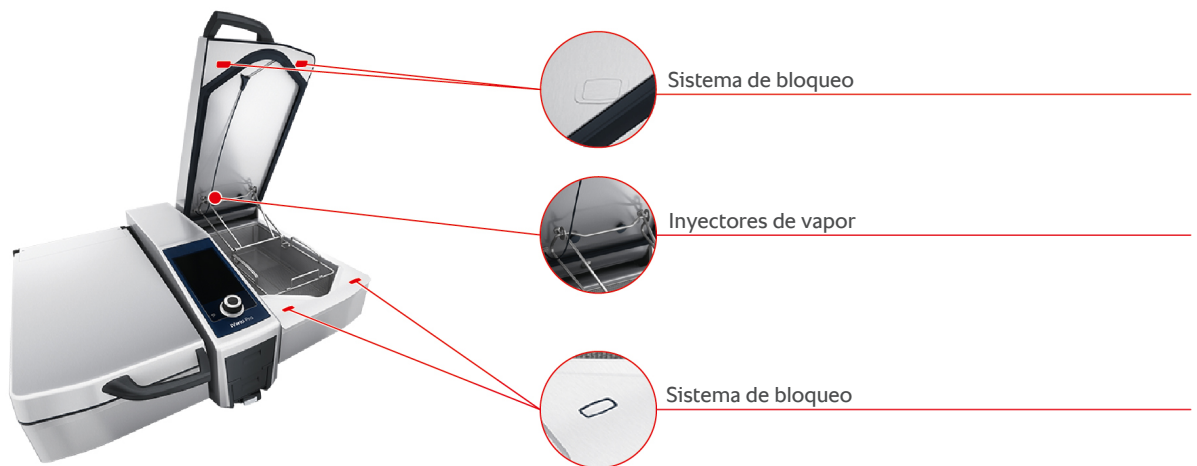
Antes de limpiar la pantalla, usted puede bloquearla. Así evita que se inicien accidentalmente rutas de cocción o se ejecuten acciones o se abran funciones.

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.

13.7 Limpiar 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.

13.8 Limpiar equipos con sistema de cocción a presión (opción)



Limpiar sistema de cocción a presión

1. Limpie la cuba [► 91].
2. Llene la cuba con agua hasta el nivel mínimo de llenado.
3. Cierre la tapa de la cuba.
4. En la barra de menú, oprima el botón:
5. Oprima el botón:
6. Ajuste el parámetro de cocción **Tiempo de cocción** a 5 minutos.
7. Siga las instrucciones de la pantalla.

Limpiar el sistema de bloqueo

1. Cierre la tapa de la cuba.
2. Limpie el sistema de bloqueo y los huecos con un cepillo húmedo.

Limpiar el inyector de vapor

1. Retire los inyectores de vapor a mano, sin usar herramientas.
2. Limpie el hueco del inyector de vapor con la ducha de mano.
3. Limpie el inyector de vapor con la ducha de mano o en el lavavajillas.
4. Coloque nuevamente los inyectores de vapor.

14 Asistente de limpieza y cuidado

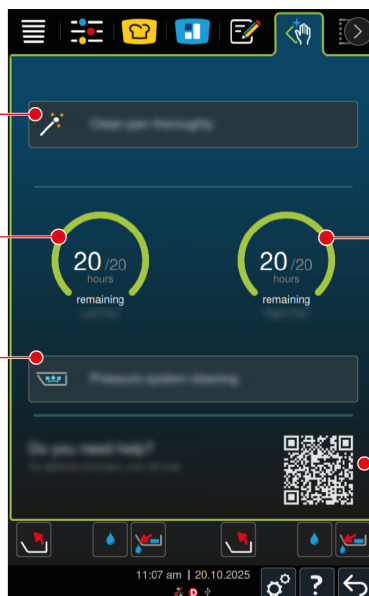


El asistente de limpieza y cuidado le ayuda con la limpieza eficiente del iVario.

Programa de limpieza
Limpiar a fondo la cuba

Estado de limpieza de la cuba
izquierda

Horas de funcionamiento de la
cocción a presión
Programa de limpieza
Limpieza del sistema de cocción a
presión



Estado de limpieza de la cuba
derecha

Limpieza del sistema de cocción a
presión

Código QR

14.1 Indicaciones generales de seguridad

- Use anteojos de protección bien ajustados y guantes de protección contra sustancias químicas cuando vaya a limpiar el equipo.
- Para la limpieza, utilice únicamente el detergente recomendado por el fabricante.

Así evita quemaduras y lesiones:

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

14.2 Programas de limpieza

Los siguientes programas de limpieza están disponibles para usted:

Programa	Descripción	Producto de limpieza y cuidado
Limpiar a fondo la cuba	Limpieza asistida del interior de la cuba	▪ Agua ▪ Cepillo o esponja ▪ Detergente
Limpieza del sistema de cocción a presión	Limpieza asistida del sistema de cocción a presión para equipos con la función opcional de cocción a presión	▪ Agua y vapor

14.3 Limpiar a fondo la cuba

1. Inicie el programa de limpieza y pulse el botón: **Limpiar a fondo la cuba**.
 - > Se le pedirá que retire todos los restos de alimento de la cuba.
2. Elimine los restos de alimento de la cuba y pulse el botón: ✓
 - > La cuba se llenará automáticamente con agua.
3. Vierta 5 ml de detergente en el agua y pulse el botón: ✓
4. Limpie a fondo la cuba con un cepillo o una esponja y pulse el botón: ✓

- > **Para el modelo 2-S con opción de cocción a presión:** La válvula de la cuba se abre automáticamente.
- Para el modelo 2-S sin opción de cocción a presión y el modelo 2-XS:** Abra la válvula de la cuba manualmente.

5. Para inclinar y vaciar la cuba, pulse y mantenga pulsada la perilla central de ajuste y el botón: 

6. Enjuague la cuba con la ducha de mano y séquela bien con un paño.

>> La limpieza de la cuba ha finalizado.

14.4 Limpiar sistema de cocción a presión

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por limpieza con alcohol

El sistema está diseñado para limpiarse con agua. Si durante la limpieza del sistema de cocción a presión se utilizan líquidos cuyo punto de ebullición es inferior al del agua, como por ejemplo el alcohol, y se desbloquea la tapa de la cuba, el líquido caliente puede evaporarse o salir disparado violentamente de la cuba. Si eso ocurre, usted puede sufrir gravísimas escaldaduras o quemaduras.

1. Para la limpieza del sistema de cocción a presión, utilice exclusivamente agua con detergente.
2. Utilice siempre su equipo de protección individual.

En los equipos con la función opcional de cocción a presión, el equipo detecta automáticamente después de 20 horas que es necesario limpiar el sistema de cocción a presión. Aparecerá un mensaje en la pantalla.

Iniciar la limpieza del sistema de cocción a presión

1. Inicie el programa de limpieza y pulse el botón: **Limpieza del sistema de cocción a presión**
 - > Se le pedirá que retire todos los restos de alimento de la cuba y que la limpie.
 2. Limpie la cuba y pulse el botón: 
 - > La cuba se llenará automáticamente con agua.
 - > Después de la entrada de agua automática, se le pedirá que compruebe el nivel de llenado del agua.
 3. Compruebe el nivel de llenado indicado y pulse el botón: 
 - > Se le pedirá que no utilice líquidos con un punto de ebullición inferior al del agua, p. ej., alcohol.
 4. Confirme y pulse el botón: 
 - > Se le pedirá que cierre la tapa de la cuba.
 5. Cierre la tapa de la cuba manualmente y pulse el botón: 
 - > La tapa de la cuba se bloqueará y se empezará a aumentar la presión en la cuba. El aumento de presión tarda unos minutos. Espere a que se inicie automáticamente la limpieza del sistema.
 - > La limpieza del sistema se iniciará automáticamente y el tiempo de limpieza restante se mostrará en la pantalla.
 - > Después de la limpieza del sistema, se reducirá la presión en la cuba. Esto tardará unos minutos. Por favor, espere hasta que suene la señal acústica y aparezca una solicitud en la pantalla.
 - > Una vez que se haya reducido la presión, se le pedirá que desbloquee la tapa de la cuba.
 6. Desbloquee la tapa de la cuba y pulse el botón: 
- >> La limpieza del sistema de cocción a presión ha finalizado.

14.5 Escanee el código QR para obtener más información sobre limpieza y cuidado



Encontrará más información sobre la limpieza y cuidado del sistema de cocción directamente en la página web de RATIONAL.

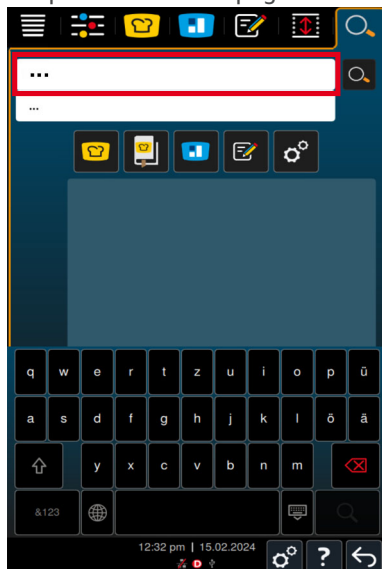
1. Escanee el código QR e infórmese directamente en la página web de RATIONAL sobre los siguientes temas:
 - Video sobre la limpieza y cuidado del sistema de cocción
 - Información para el usuario - Limpieza y cuidado (como archivo PDF para descargar)
 - Manual de instrucciones original (como archivo PDF para descargar)

15 Ideas inspiradoras y ayuda

15.1 Asistente de búsqueda

El asistente de búsqueda de su sistema de cocción facilita la búsqueda de rutas de cocción inteligentes, programas propios, ajustes y ejemplos de aplicación.

1. En la barra de menú, oprima el botón: .
2. Introduzca un término de búsqueda. La búsqueda integrada en el texto garantiza resultados precisos a pesar de posibles errores tipográficos o de ortografía.



- > Mientras teclea, se le propondrán resultados de búsqueda en el idioma configurado en el equipo. La ruta mostrada permite rastrear la ubicación del resultado encontrado en el equipo.
 - > Los resultados de la búsqueda se dividen en las categorías **iCookingSuite** , **Ejemplos de aplicación** , **iZoneControl** , **Programas propios**  y **Ajustes** .
 - > Puede filtrar los resultados por rutas de cocción inteligentes, programas propios, ajustes y ejemplos de aplicación.
3. Oprima el icono deseado para mostrar los resultados de búsqueda.

El asistente de búsqueda permite iniciar directamente rutas de cocción, programas propios o ejemplos de aplicación desde la ayuda. También le ayudará a saber qué platos se pueden encontrar en cada ruta de cocción. Por lo tanto, ofrece una solución completa para una experiencia de cocción optimizada.

15.2 Ayuda en el propio equipo

Este manual de instrucciones está a su disposición como ayuda para el manejo del equipo. Además, encontrará toda la información sobre las cantidades de carga y el uso de accesorios originales RATIONAL.

Al presionar la tecla **?**, la ayuda del equipo le muestra siempre en la pantalla el contenido de la ayuda actual, que coincide con el área visualizada en ese momento.

15.3 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 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 servicio técnico certificado de 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.

15.4 Ayuda en casos de necesidad de servicio técnico

15.4.1 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 [► 87].

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.

15.4.2 Consultar los datos de servicio técnico

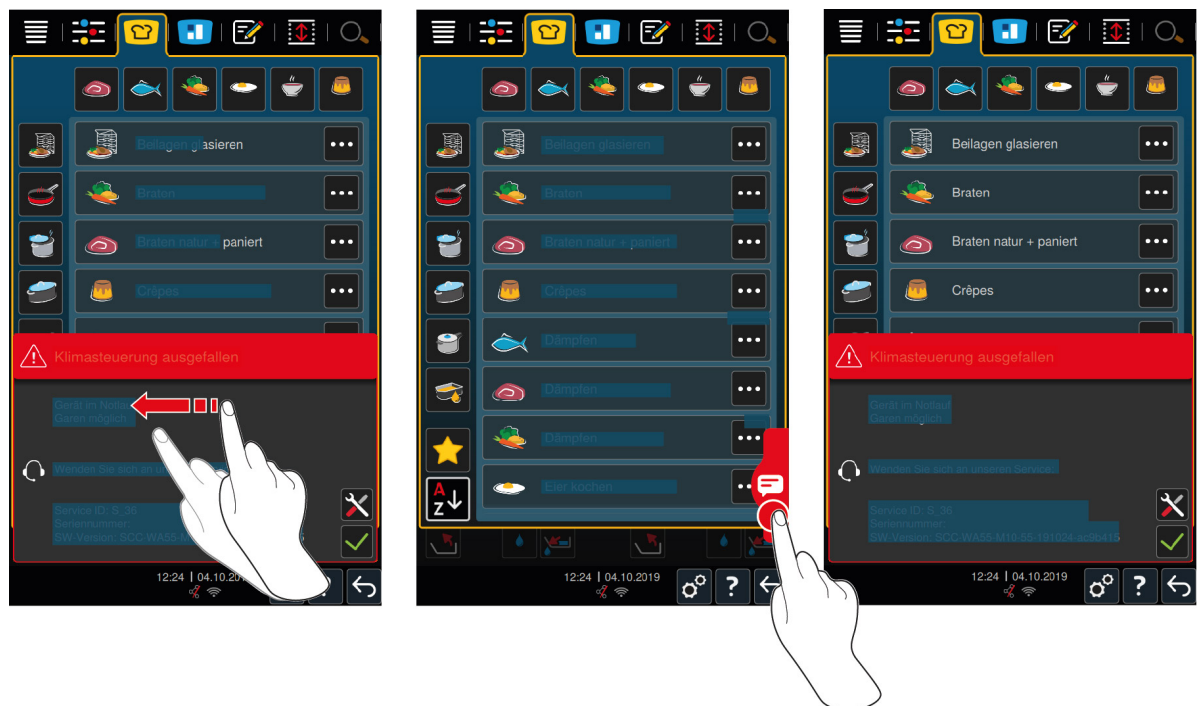
Los datos de servicio se pueden consultar en los ajustes. Encontrará más información aquí: Servicio [► 79]

15.5 Solución de problemas

Si aparece un aviso de error, usted puede cerrarlo o deslizarlo a un lado mientras espera la ayuda técnica. Si desliza el mensaje de error a un lado, se mostrará en el lugar en el que se encuentre como un símbolo rojo. Si pulsa este símbolo, el mensaje de error volverá a aparecer ampliado y deberá abrirlo de nuevo para leer el contenido.

Los mensajes de servicio incluyen las siguientes características:

- Tipo de error
- ID de servicio
- Número de serie
- Versión de software



Siempre que aparezca cualquiera de estos avisos de error, llame a su Proveedor de servicio técnico 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.

15.5.1 Mensajes durante la cocción

Mensaje de error	Texto del aviso
Error del sistema de medición de la temperatura	–
Error del sistema de medición de la temperatura	No es posible calentar.
Error en el sistema de medición de la temperatura de la cuba	Solo es posible realizar aplicaciones de asado.
Sonda térmica	Es posible cocinar sin sonda térmica. No es posible cocinar a presión.
Error en el sistema de accionamiento de la cuba	Compruebe si hay algún objeto debajo de la cuba que la esté bloqueando. Retire el objeto.
Error en el sistema de accionamiento de la tapa	Compruebe si hay algún objeto debajo de la tapa que la esté bloqueando. Retire el objeto.
Error en la válvula de la cuba	Atención: posible pérdida de alimentos. Solo es posible realizar aplicaciones de asado.
Error en el accionamiento de la válvula de la cuba	Solo es posible realizar aplicaciones de asado.
Error en el circuito de agua	Cerrar grifo del agua
Error en el circuito de agua	Compruebe el suministro de agua. Es posible cocinar sin entrada de agua automática.
Error en el circuito de agua	Compruebe el suministro de agua/calor. Es posible cocinar sin entrada de agua automática.
Error de comunicación del sistema	–
Error de configuración del equipo	–
Error en la cadena de seguridad	Aplicación(es) de cocción detenida(s)

15.5.2 Mensajes durante la cocción a presión (opción)

Los siguientes mensajes pueden aparecer adicionalmente si su equipo está equipado con la función opcional de cocción a presión.

Mensaje de error	Texto del aviso
Error de posición de la tapa	El proceso de cocción a presión se ha detenido. Se ha iniciado la reducción de presión.
Error en el accionamiento de bloqueo y de la válvula de la cuba	Atención: posible pérdida por cocción. Solo es posible realizar aplicaciones de asado.
Error en el accionamiento de bloqueo y de la válvula de la cuba	Abrir la tapa y retirar el sistema de bloqueo.
Error en el accionamiento de bloqueo y de la válvula de la cuba	El proceso de cocción a presión se ha detenido. Se ha iniciado la reducción de presión.
Error en la medición de presión	Abrir la tapa, reiniciar la cocción a presión.
Error en la medición de presión	No es posible cocinar a presión.
Error de cocción a presión	El proceso de cocción a presión se ha detenido. Se ha iniciado la reducción de presión. ¿Alimento ligado? ¿Muy poca agua? ¿Sobrellenado? ¿Boquillas de vapor sucias?
Error de la válvula de presión	No es posible cocinar a presión.

15.5.3 El enchufe ya no funciona

Si el enchufe deja de funcionar, diríjase a su socio de servicio técnico.

16 Mantenimiento

Usted mismo puede realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:

- Cambiar la junta de la tapa de la cuba [► 100]
- Cambiar la junta de la válvula de la cuba [► 100]

Si el cable de red de su equipo está defectuoso, solo podrá ser sustituido por RATIONAL o por su proveedor de servicio técnico RATIONAL.

16.1 Indicaciones generales de seguridad

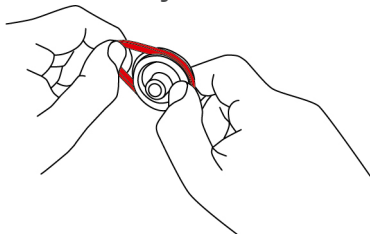
- Utilice guantes protectores para protegerse de las lesiones por corte causadas por los bordes afilados de la carcasa metálica.
- Si utiliza herramientas afiladas o puntiagudas para cambiar la junta, el equipo puede resultar dañado y ya no se pueden obtener resultados de cocción óptimos.

16.2 Cambiar la junta de la tapa de la cuba



1. Cierre la tapa de la cuba.
2. Saque de la guía la junta de la tapa de la cuba, a mano y sin herramientas.
3. Limpie la guía con una esponja suave.
4. Humedece el labio de retención de la nueva junta con agua jabonosa.
5. Empuje primero las esquinas de la junta insertándolas en las esquinas de la guía.
6. Empuje después el resto de la junta insertándola en la guía.
7. Asegúrese de que la nueva junta esté completamente insertada en el hueco de la tapa de la cuba.

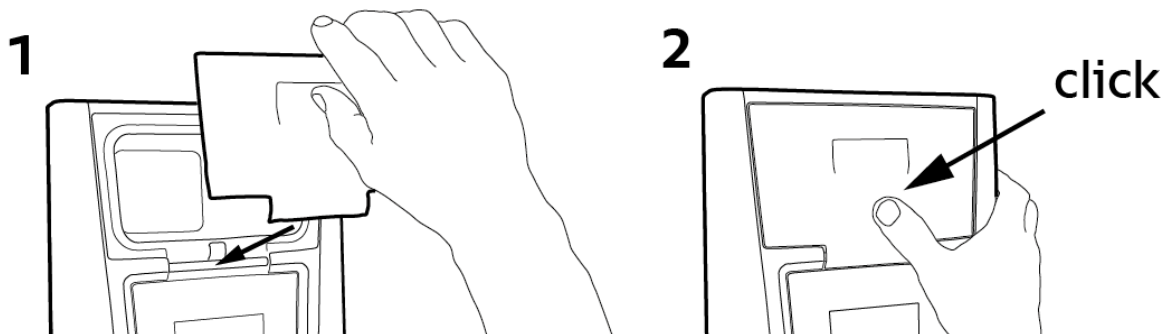
16.3 Cambiar la junta de la válvula de la cuba



1. Abra la válvula de la cuba [► 21].
2. Desenrosque la válvula de la cuba.
3. Saque la junta vieja a mano y sin herramientas.
4. Limpie la abertura y la tapa de la válvula de la cuba con una esponja.
5. Coloque la nueva junta.
6. Vuelva a apretar firmemente la válvula de la cuba.

16.4 Coloque la tapa del enchufe

La tapa del enchufe es extraíble y se puede volver a colocar con precisión.



1. Coloque la tapa sobre la abertura del enchufe.
2. Presione la tapa hasta que encaje en su sitio.

17 Puesta fuera de servicio y desecho del equipo

17.1 Puesta fuera de servicio

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

17.2 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.

17.3 Eliminar aceite y grasa

NOTA

Aceite o grasa mal eliminados

Si desecha aceite o grasa a través del desagüe de la cuba, las aguas residuales se contaminarán y las tuberías de aguas residuales del edificio se dañarán.

1. Nunca deseche el aceite o la grasa a través del desagüe.

Tenga en cuenta las disposiciones legales sobre la eliminación de aceite o grasa.

18 Datos técnicos

Tenga en cuenta también los siguientes datos técnicos incluidos en la placa de características técnicas. La placa de características se encuentra en el lado interior de la consola.

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 2-XS	110 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 2-S	139 kg
Máx. Potencia de la toma	2.3 kW
Máx. Protección de la toma de corriente	10 A
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambientales	5 - 40°C
Frecuencia y potencia de transmisión máxima de la red wifi	2.4 GHz / 19.5 mW
WLAN Estándar	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Equipo con cocción a presión (opción)

Tenga en cuenta los diferentes pesos en los equipos que cuentan con la opción de cocción a presión.

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 2-S	154 kg

18.2 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
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S con opción de cocción a presión	LMX.200BE

18.3 Etiquetas

En el equipo se encuentran las siguientes etiquetas:

 Advertencia de tensión peligrosa

 Conexión equipotencial

18.4 Acrilamida en los alimentos

De acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/2158 relativo a la determinación de medidas de mitigación y valores orientativos para la reducción del contenido de acrilamida en los alimentos, la temperatura en las rutas de cocción manuales e inteligentes en los que se fríe está preconfigurada a 175°C. Como fabricante, RATIONAL garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con precisión y que no sobrepase su valor nominal.

Según el producto, la temperatura puede ser inferior a 175°C para reducir el contenido de acrilamida. Tome las medidas adecuadas en su empresa para garantizar el cumplimiento de los valores límite de acrilamida.

Bajo su propia responsabilidad, puede aumentar la temperatura del aceite o la grasa a 180°C.

18.5 Conformidad

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 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, incluida la Directiva 2015/863/UE
- Reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre materiales y objetos que entran en contacto con alimentos
- Reglamento (UE) n.º 2023/2854 Reglamento de datos

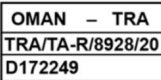
Este equipo cumple las siguientes normas europeas:

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

La siguiente gama de productos está cubierta por las regulaciones de Wi-Fi de cada país. En la placa de características se pueden encontrar marcas de homologación para las regulaciones de Wi-Fi locales.

Equipo de cocina multifuncional para uso profesional - Serie iVario

- LMX.100.AE
- LMX.100.BE
- LMX.100.CE
- LMX.100.ES
- LMX.200.AE
- LMX.200.BE
- LMX.200.CE
- LMX.200.ES

Belarus	Brazil	South Korea	Oman	Paraguay
		 상호명: Rational AG 가치제 명칭(모델명): Oven Controller with Wi-Fi 용 무선기기: LMX1 대역 사용 기기: 2400MHz ~ 2483.5MHz 제조자/제조국가: Rational AG/ 독일 식별부호: R-R-RAG-LMX1		

19 Información reglamentaria

USA

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference, and

(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications. Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

La operación de este equipo está sujeta a las siguientes dos condiciones: (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

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs>

This product complies with applicable UK legislation and bears the UKCA marking. A full UK Declaration of Conformity is available from the manufacturer upon request.

Índice de palabras clave

A

Accesorios especiales	97
Accesorios RATIONAL	
Brazo para elevación y descenso automáticos	10
aclarar	
Salsa	32
Sopas	32
Activar/desactivar el modo demo	72
Advertencia de seguridad	
Antes del uso	11
Durante el uso	11
Información general	11
Ajustar el volumen del timbre	71
Ajuste ergonómico de la altura	26
Ajustes	
Guardar como Favorito	69
Ajustes básicos del equipo	
Exportar los ajustes básicos del equipo	75
Importar todos los ajustes básicos del equipo	75
Alimento	
cocción a presión	51
dar vuelta	38
desmenuzar	38
hervir	43
plancha	44
Añadir más tiempo	38
Arroz Congee	30
Asistente de búsqueda	97
Aumento de la presión	50
Ayuda	
Ayuda en el equipo	97
Ayuda por teléfono, Chefline	97
Seleccionar ayuda en el equipo	16

B

brasear	
Carne	29
Carne al estilo chino	29
Pescado	29
Brasear a baja temperatura	28
Brasear a presión	
Carne	29
Pescado	29
Brillo de la pantalla	
ajustar	71
ajustar regulación de intensidad después de x min	71

C

Cantidad máxima de llenado mantenida	50
Cantidades de carga máxima	18
Carne blanca	36
Carne roja	36
Carne troceada	28
Cesta	37, 42

guardar	61
iniciar	65
programar	61
verificar	61
Cocción a baja temperatura	28
Cocción a presión	
Arroz	31
Carne	28
Fondo	32
Papas	30
Salsa	32
Sopas	32
Verduras y guarniciones	30
Zongzi	31
Cocción al vacío	
Carne	29
Pescado	30
Verduras y guarniciones	31
Cocción delicada	42
Cocción Delta-T	36
Cocer embutidos	29
Cocina regional	
seleccionar cocina regional primaria	73
seleccionar cocina regional secundaria	73
Cockpit	40
Colocar parrilla de fondo de cuba	37
Comanda	
asignar a una zona	60
borrar de la tabla de comandas	54
crear comanda propia	54
seleccionar una comanda predefinida	53
Configuración de la cuba	
borrar	59
Crear sus propias configuraciones de la cuba	59
guardar	59
seleccionar configuraciones de la cuba predefinidas	59
Configurar Solicitud de una acción / carga	72
confitar	
Carne	28
Pescado	29
Verduras y guarniciones	30
ConnectedCooking	
Operar equipo con smartphone	87
Operar equipo sin smartphone	87
Registrar equipo con Smartphone	88
Registrar equipo sin Smartphone	88
Consomés	32
Crepas	31, 32
Cuba	10
Dividir en zonas	58
Limpiar la parte exterior de la cuba	92
Limpiar la parte interior de la cuba	91
Llenado automático con agua	19
seleccionar	15

D

Datos del usuario	
-------------------	--

borrar todas	75
Datos HACCP	
Exportar datos HACCP durante un periodo de tiempo	76
Exportar todos los datos HACCP	75
Derretir chocolate	33
desglasar	37
División del fondo de la cuba	56
borrar	57
Crear su propia división de la cuba	56
editar	57
guardar	57
seleccionar división preestablecida del fondo de la cuba	56
Ducha de mano	10
Limpiar	93
Patrones de rociado	23
utilizar	23
Dumplings	30

E

Enchufe	10
Coloque la tapa del enchufe	101
Espesor de los alimentos	36
Estofado	
Estofar a baja temperatura	28
Estofar a baja temperatura	28

F

Favoritos	
Guardar el ajuste como Favorito	69
Fecha	69
ajustar	70
Fondo	32
Formato de temperatura	
ajustar	70
freír	
Acrilamida	103
Acrilamida en los alimentos	103
Ajustar la temperatura del aceite para freír	47
Carne	28
con Carro de aceite	46
con Cesta de fritura	47
Llenar la cuba con aceite	46
No abrir la válvula de la cuba	45
Pescado	29
Postres y productos con leche	32
Suministro de agua automático apagado	45
Vaciar la cuba	46
Verduras y guarniciones	30

G

Gyoza	30
-------	----

H

hervir	
--------	--

Arroz	30
Azúcar	33
Carne	28
Cocción a baja temperatura	28
Frutas	32
Huevos	31
Leche	33
Mariscos	29
Papas	30
Pasta	31
PowerBoost	43
Verduras y guarniciones	30
Hora	69
ajustar	70
Sincronizar la hora a través de ConnectedCooking	70

I

iCookingSuite	27
Idioma	
Configuración del idioma de la interfaz de usuario	69
Imágenes de usuario	
Borrar todas las imágenes propias	75
Exportar imágenes	75
Importar imágenes	75
Intervalo de temperatura	
Asar	44
Freír	45
Vapor suave	43
Intervalos de cuidado	90
Inyector de vapor	10
Limpiar	92, 94
iZoneControl	53

J

Junta	10
Cambiar la junta de la tapa de la cuba	100
Cambiar la junta de la válvula de la cuba	100
Limpiar la junta de la tapa de la cuba	92

L

Limpieza y cuidado	
Accesorios	93
Cuba	91
Ducha de mano	93
Inyector de vapor	92
Junta de la tapa de la cuba	92
Panel de control	93
Perilla central de ajuste	93
Regulador de chorro	92
Sistema de bloqueo	94
Sistema de cocción a presión	94
Sonda térmica	92
Suministro de agua automático	93
Válvula de la cuba	93
Llenar aceite	37
llevar a ebullición	39
Lou Mei	28
Luz	

ajustar	71
M	
Mantener	39
Mantener la temperatura del núcleo	39
Método de cocción	27
Modo continuo	36
Modos de operación	27
Asignar un modo de operación manual a una zona	60
N	
Nivel	
Nivel de llenado máximo	17, 18
Nivel de llenado mínimo	17, 18
Nivel de sellado	36
Nuevo lote	38
O	
Omelette	31
Onsen-Tamago	31
Opción	
Cocción a presión	27
Ducha de mano	10
Enchufe	10
Sistema de bloqueo	10
P	
Paella	30
Panel de control	
Limpiar	93
Pantalla	10
abrir	69
Perfil	
activar	83
Añadir un nuevo perfil	82
borrar	84
editar	82
nuevo perfil	82
Perfiles de usuario	
Exportar perfiles	74
Importar perfiles	74
Perilla central de ajuste	10, 17
Perilla de ajuste	
Limpiar	93
plancha	
Carne	28
Mariscos	29
Pescado	29
Verduras y guarniciones	30
pochar	
Huevos	31
Pescado	29
Polenta	30
PowerBoost	42
Precalentar	38, 42
Productos de limpieza y cuidado	
Productos de limpieza y cuidado adecuados	90
Productos de limpieza y cuidado inadecuados	90
Programa	

crear manual	62
crear un programa inteligente	63
eliminar todos los programas propios	74
exportar	74
guardar	63
importar	74
iniciar un programa manual	65
Protector de pantalla	
activar después de x min	71
activar o desactivar	71
Puerto USB	10
Puré precocinado	30

R	
Ragú	28
Reducción de la presión	50
Regulador de chorro	
Limpiar	92
rellenar	37
Resistencia a la corrosión	91
revolver	37, 38
Risotto	31
Ruta de cocción	
Abrir la ruta de cocción inteligente	34
Cancelar ruta de cocción inteligente	40
iniciar ruta de cocción inteligente	35, 65
Monitorear una ruta de cocción inteligente	40

S	
Salsas	
Fondo	32
Salsas ligadas	32
Salsas precocinadas	32
Salsas ligadas	32
Salsas precocinadas	32
Saltear	29, 30, 31
Selección de la hora de inicio	66
Servicio	
Exportar protocolo de estadística de errores	76
Exportar todos los protocolos del desarrollador	76
exportar todos los reportes de servicio	76
Protocolos del desarrollador sobre exportar por periodo	76
Símbolos	17
Sistema de bloqueo	10
Limpiar	94
Sistema de cocción	
apagar	13
cargar	37
encender	13
Manejo mediante símbolos	17
operar con la perilla central de ajuste	17
Sistema de cocción a presión	
Limpiar	94
Solicitudes de acción	37

cargar	37
dar vuelta	38
desglasar	37
desmenuzar	38
revolver	38
Sonda térmica	10
Alimentos pequeños	22
cambiar de posición	39
Filetes de pescado	22
insertar	22
Limpiar	92
Mensaje de error	23
Pescados enteros	22
Steak	22
Verduras	23
Sopas	
con un alto contenido de leche y nata	32
Sopas cremosas	32
Sopas de terciopelo	32
Sopas precocinadas	32
Subir la	37, 41
Suministro de agua automático	10
Limpiar	93

T

Tabla de comandas	
editar	54
editar en el modo de programación	55
editar en iCookingSuite	55
Tamagoyaki	31
Tamaño de los alimentos	36
Tapa de la cuba	10
abrir	38
bloquear	50, 51
cerrar	38
desbloquear	50, 51
Temperatura del núcleo	37
Tiempo de cocción	36
Tiempo restante	38
Tipo de chocolate	37
Tono	
ajustar	71
Ajustar el tono del fin de la cocción	72
Ajustar el tono para el fin del paso del programa	72
tostar	
Nueces y granos	33

V

Válvula de la cuba	10
Limpiar	93
no abrir al freír	45
vapor	
Carne	28
Pescado	29
Postres y productos con leche	32
Verduras y guarniciones	30
Viscosidad	37
Vista con enfoque	15
Vista general	15

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231
info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

1 rue du Forez
F-68270 Wittenheim
Tel. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info.fr@rational-online.com
rational-online.com