

iCombi® Classic

Manual de instrucciones original



Contenido

1	Introducción	6
1.1	Responsabilidad por el producto	6
1.2	Grupo objetivo	6
1.3	Uso conforme a las especificaciones	6
1.4	El trabajo con este manual	6
1.4.1	Explicación de los símbolos.....	6
1.4.2	Explicación de los pictogramas	6
1.4.3	Explicación de las advertencias	7
1.4.4	Figuras	7
1.4.5	Modificaciones técnicas.....	7
2	Indicaciones generales de seguridad.....	8
2.1	Indicaciones de seguridad para equipos con conexión de gas.....	9
2.2	Equipo de protección personal.....	9
2.3		10
3	Cómo se debe trabajar con el equipo	11
3.1	Primera puesta en servicio.....	11
3.2	Encender y apagar el equipo	11
3.3	Interacción con el equipo	11
3.4	Cantidades de carga máxima.....	11
3.5	Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción.....	12
3.6	Cargar el equipo	12
3.6.1	Cargar el equipo con el rack móvil o el rack móvil para platos	13
3.6.2	Cargar el Combi-Duo con rack móvil o rack móvil para platos	14
3.7	Insertar la sonda térmica	16
3.8	Utilización de la ducha de mano	18
3.9	Retirar los bastidores colgantes	20
3.10	Drenaje de grasa integrado.....	20
4	Cocción al vacío	22
5	Finishing.....	23
5.1	Clima de la cámara de cocción y temperatura.....	23
5.2	Terminar de cocinar los alimentos.....	23
6	El iCombi Classic	25
7	Modo de programación	26
7.1	Iniciar modo de programación	26
7.2	Programas predefinidos	26
7.3	Crear programa	27
7.4	Iniciar programa	30
7.5	Editar programa	30
7.6	Borrar el programa.....	31
7.7	Ordenar la lista de programas.....	31
7.8	Cargar y descargar programas.....	31

8 Preparar platos	33
8.1 Activar el modo de funcionamiento.....	33
8.2 Parámetros de cocción.....	33
8.3 Funciones adicionales.....	35
8.4 Vapor.....	36
8.4.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas	36
8.4.2 Cocinar los alimentos al vapor.....	37
8.5 Combinación de vapor y aire caliente.....	37
8.5.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas	37
8.5.2 Cocción de los alimentos con la combinación de vapor y aire caliente.....	38
8.6 Aire caliente.....	39
8.6.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas	39
8.6.2 Cocinar los alimentos con aire caliente.....	39
9 Configuraciones	41
9.1 Abrir ajustes	41
9.2 Ajustar la unidad de temperatura.....	41
9.3 Fijar fecha y hora.....	42
9.4 Cambiar el teclado.....	43
9.5 Ajustar timbre y volumen del timbre.....	43
9.6 Enjuagar la ducha de mano	44
10 Gestión de cocinas	45
10.1 Gestión de la higiene	45
10.1.1 Datos HACCP registrados	45
10.1.2 Descargar datos HACCP.....	45
10.2 Incorporar los equipos a una red.....	46
10.2.1 Establecer conexión inalámbrica WiFi	52
10.2.2 Conectar el cable de red	53
11 Limpieza automática	54
11.1 Indicaciones generales de seguridad	54
11.2 Programas de limpieza.....	54
11.3 Iniciar la limpieza automática	55
11.4 Cancelar la limpieza automática	57
12 Cuidados	59
12.1 Indicaciones generales de seguridad	59
12.2 Intervalos de cuidado	59
12.3 Productos de limpieza.....	59
12.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción.....	60
12.5 Limpiar la ducha de mano	61
12.6 Limpiar la bandeja recogegotas de la puerta y el canal de desagüe.....	61
12.7 Limpiar el filtro de aire	62
12.8 Limpiar los accesorios.....	62
12.9 Limpiar el tubo de ventilación de la sección de descarga	63
13 Ideas inspiradoras y ayuda.....	64

13.1	Ayuda por teléfono	64
13.2	Consultar los datos de servicio técnico.....	64
13.3	Solución de problemas.....	65
13.3.1	Avisos de error sobre el calentamiento del generador de vapor fresco	65
13.3.2	Avisos de error para equipos de gas.....	65
13.3.3	Avisos de error sobre el calentamiento con aire caliente	66
13.3.4	Avisos de error sobre la humidificación	66
13.3.5	Avisos de error sobre CleanJet	67
13.3.6	Avisos de error sobre Care	67
13.3.7	Mensajes informativos.....	67
13.3.8	Centro de notificaciones	68
13.3.9	Avisos de error durante el funcionamiento de la campana UltraVent	69
14	Mantenimiento	70
14.1	Cambiar el filtro de aire.....	70
14.2	Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción	71
15	Transporte	72
15.1	Vaciar el generador de vapor	72
15.2	Transportar el equipo	72
16	Puesta fuera de servicio y desecho del equipo	74
16.1	Puesta fuera de servicio.....	74
16.2	Eliminación como desecho	74
17	Datos técnicos	75
17.1	Equipos con conexión eléctrica	75
17.2	Equipos con conexión de gas.....	75
17.3	Tipos y nombres de modelos.....	75
17.4	Número de modelo	75
17.5	Variantes de voltaje.....	76
17.6	Conexiones de red.....	76
17.7	Conformidad	76
17.7.1	Equipos con conexión eléctrica	76
17.7.2	Equipos con conexión de gas.....	77
18	Información reglamentaria	78
	Índice de palabras clave	79

1 Introducción

Estimado cliente:

Le felicitamos por la compra de su nuevo iCombi Classic. 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.

Con su iCombi Classic, obtendrá excelentes resultados de cocción. Gracias a la intuitiva guía del usuario, es posible obtener esos resultados con rapidez y facilidad, sin necesidad de efectuar un gran esfuerzo de aprendizaje.

Le deseamos que disfrute mucho trabajando con el iCombi Classic.

Cordialmente,

RATIONAL AG

1.1 Responsabilidad por el producto

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

1.2 Grupo objetivo

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

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

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

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

1.3 Uso conforme a las especificaciones

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

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

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

1.4 El trabajo con este manual

1.4.1 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.

1.4.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se emplean los siguientes pictogramas:

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

 Signos de advertencia generales

 Indicaciones útiles para utilizar fácilmente su equipo.

1.4.3 Explicación de las advertencias

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

CUIDADO

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

NOTA

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

1.4.4 Figuras

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

1.4.5 Modificaciones técnicas

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

2 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 un socio de servicio 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 quite el colador del drenaje del suelo.
- No utilice el equipo si presenta daños generales o si el cable de conexión está dañado. Un equipo dañado no es seguro y puede provocar lesiones e incendios.
- No utilice el equipo si un vidrio de la puerta de la cámara de cocción está dañado. Contacte con su proveedor de servicio técnico RATIONAL y encargue la sustitución del vidrio de la puerta de la cámara de cocción.
- No coloque objetos sobre el equipo.
No coloque recipientes calientes o recipientes con líquidos calientes sobre el equipo.
- No almacene materiales combustibles o fácilmente inflamables cerca del equipo.
- Utilice el equipo únicamente a temperaturas ambiente entre +5°C y +40°C.
- Evite fuentes de calor cerca del equipo como, por ejemplo, freidoras o planchas de parrilla.
- Durante el funcionamiento, asegúrese de que el suelo alrededor del equipo esté seco y posea características antideslizantes.
- Para evitar accidentes o daños en el equipo, es imprescindible que la persona que lo vaya a operar reciba periódicamente capacitación e instrucciones sobre seguridad.
- Este equipo no debe ser utilizado por niños ni por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y/o conocimientos. A menos que este grupo de personas esté supervisado por una persona responsable de la seguridad y se le informe de los peligros que entraña el equipo. Las superficies y los accesorios pueden estar calientes, por lo que debe tenerlo en cuenta durante la supervisión. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Indicaciones de seguridad antes del uso

- Compruebe que el equipo tenga, como mínimo, una temperatura de +5°C.
- Compruebe que la chapa deflectora situada delante del rotor esté fijada en su sitio en la parte superior y la parte inferior.
- Compruebe que no haya residuos de pastillas de detergente en la cámara de cocción.
- Cuando vuelva a utilizar el equipo después de un tiempo prolongado fuera de servicio, lave la ducha de mano por dentro haciendo circular 10 litros de agua, como mínimo, por su interior.
- Al calentar alimentos en envases, solo se deben utilizar los ajustes indicados por el distribuidor del envase.

Indicaciones de seguridad durante el uso

- Así evita quemaduras y escaldaduras:
 - Abra con gran cuidado la puerta de la cámara de cocción durante el uso del equipo. Puede salir vapor caliente por la puerta y causar quemaduras.
 - Utilice su equipo de protección personal cuando vaya a retirar accesorios u objetos de la cámara de cocción caliente.
 - Durante el funcionamiento del equipo, toque únicamente el panel de control y la manija de la puerta de la cámara de cocción. Las superficies exteriores del equipo pueden estar a una temperatura superior a 60°C.
 - Desplace recipientes que contengan alimentos únicamente en niveles de bandeja en los cuales pueda ver el contenido de esos recipientes. En caso contrario, los alimentos calientes podrían derramarse al retirar el recipiente del equipo.
- Así evita riesgos de incendio y explosión:

- No cocine líquidos fácilmente inflamables dentro del equipo, por ejemplo, bebidas que contengan alcohol como el vino. Los líquidos muy inflamables pueden incendiarse espontáneamente al evaporarse.
- En aplicaciones de cocina a la parrilla y asados, utilice un recipiente colector colocado debajo de los alimentos para recoger la grasa.
- Así evita que ocurran daños materiales provocados por la utilización incorrecta de accesorios:
 - Utilice únicamente accesorios originales RATIONAL.
- Si en la cámara de cocción hay alimentos que ya han alcanzado la temperatura de consumo, la cámara de cocción no debe cargarse con alimentos fríos.
- Los alimentos envasados sólo pueden llevarse a la temperatura de consumo si se hace en las condiciones climáticas de cocción especificadas por el fabricante.

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

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

Indicaciones de seguridad después del uso

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

2.1 Indicaciones de seguridad para equipos con conexión de gas

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

2.2 Equipo de protección personal

- Al trabajar con el equipo, lleve puesta únicamente ropa que no pueda contribuir a provocar un accidente de trabajo en particular debido a los efectos del calor, de chorros de líquidos calientes o de materiales corrosivos.

- Utilice guantes protectores para manejar con seguridad objetos calientes y elementos metálicos de bordes afilados.
- Use anteojos de protección y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente al manejar productos limpiadores y al realizar trabajos de limpieza.

2.3

3 Cómo se debe trabajar con el equipo

3.1 Primera puesta en servicio

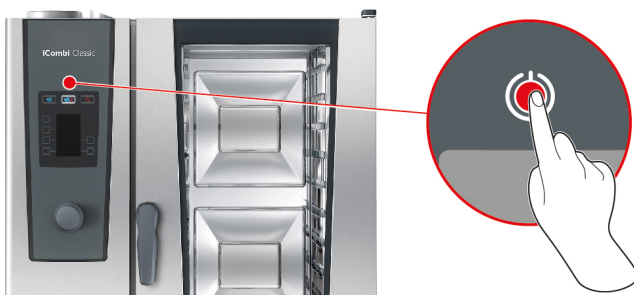
Cuando usted pone su equipo por primera vez en funcionamiento, ya fue instalado correctamente por un proveedor de servicio técnico RATIONAL. La autocomprobación ya fue realizada y el equipo está, por lo tanto, listo para su uso. En el manual de instalación que usted recibe con el equipo está toda la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

Antes de comenzar a trabajar por primera vez con el equipo

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

Encontrará más información aquí: Cuidados [► 59]

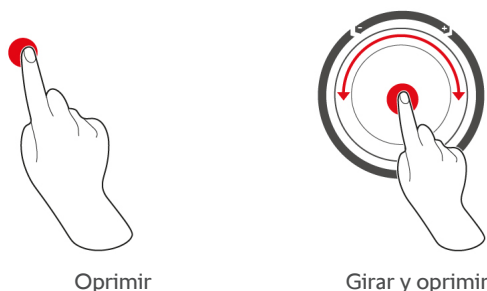
3.2 Encender y apagar el equipo



1. Para encender el equipo, oprima el botón durante unos 3 segundos: (⏻)
 > El equipo se pone en funcionamiento. Aparece la pantalla inicial.
2. Para apagar el equipo, oprima y mantenga oprimido el botón hasta que la barra de estado en el borde superior de la pantalla se muestre completamente: (⏻)
 >> El equipo se apaga.

3.3 Interacción con el equipo

Usted puede manejar su equipo a través de los símbolos y moviendo la perilla de ajuste central.



1. Oprima los botones del panel de control para seleccionar el modo de cocción o la función deseada.
2. Gire la perilla central de ajuste para efectuar los ajustes.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.

3.4 Cantidades de carga máxima

NOTA

Daños en el equipo por cantidades de carga excesivas

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

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

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

3.5 Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción



Cierre de seguridad para la puerta

Abrir la puerta de la cámara de cocción

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

Cerrar la puerta de la cámara de cocción

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

3.6 Cargar el equipo

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por rotura del vidrio

En todo momento, asegúrese de que los accesorios estén completamente insertados en el equipo. De lo contrario, al cerrar la puerta de la cámara de cocción, el cristal interior del equipo podría romperse y provocar lesiones por cortes.

NOTA

Accesorios destacados

En todo momento, asegúrese de que los accesorios estén completamente insertados en el equipo. De lo contrario, al cerrar la puerta de la cámara de cocción, se puede romper el cristal interior.

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 - > El freno del ventilador se activa y frena el ventilador.

2. Coloque los alimentos en el interior del equipo.
3. Al cocinar a la parrilla o asar los alimentos, coloque un recipiente debajo de los alimentos para recoger la grasa que pueda caer. .
4. Cierre la puerta de la cámara de cocción. Compruebe que la puerta de la cámara de cocción está totalmente cerrada y que la manija de la puerta de la cámara de cocción está en posición vertical. **¡NOTA! En el caso de que el equipo haya estado sin alimentación o apagado durante menos de 15 minutos, el proceso continuará desde donde se interrumpió.**

Nivel de inserción de la bandeja a más de 1.60 m



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

3.6.1 Cargar el equipo con el rack móvil o el rack móvil para platos

ADVERTENCIA

Si transporta carros de estantería cargados con contenedores que contienen alimentos calientes que no están cubiertos, los alimentos calientes pueden derramarse

Usted puede quemarse si toca la comida caliente.

1. Tape los contenedores que contengan líquidos o alimentos muy calientes cuando se transporten en racks móviles.

CUIDADO

Los racks móviles o carros de transporte pueden desplazarse durante la carga o la descarga

Si no se aplican los frenos de bloqueo antes de cargar o descargar el rack móvil o el carro de transporte, el rack o el carro podrían desplazarse y provocar lesiones.

1. Aplique el freno de bloqueo de las ruedas antes de cargar o descargar el rack móvil o el carro de transporte.



1. Retire los bastidores colgantes.
2. Coloque la guía de inserción del rack móvil sobre el suelo de la cámara de cocción, de tal modo que los 2 pasadores de fijación en la parte posterior de la cámara de cocción entren en las muescas previstas.
3. Presione firmemente la parte delantera de la guía de inserción, de modo que esta guía quede fijada en la cámara de cocción.
4. Desplace el carro de transporte hasta el tope en el equipo (A).
5. Presione la palanca en el carro de transporte (B).
 - > El carro de transporte queda así encajado en la guía de inserción.
6. Aplique el freno de bloqueo del carro de transporte (C).
7. Empuje ahora el rack móvil o el rack móvil para platos metiéndolo en la cámara de cocción hasta el tope de la guía de inserción.
8. Presione la palanca (D).
 - > Con ello se desbloquea el carro de transporte.
9. Suelte el freno de bloqueo del carro de transporte.
10. Desplace el carro de transporte alejándolo del equipo hasta dejarlo en el lugar donde lo guarda.
11. Cierre la puerta de la cámara de cocción. Compruebe que la puerta de la cámara de cocción está completamente cerrada.

3.6.2 Cargar el Combi-Duo con rack móvil o rack móvil para platos

ADVERTENCIA

Si transporta carros de estantería cargados con contenedores que contienen alimentos calientes que no están cubiertos, los alimentos calientes pueden derramarse

Usted puede quemarse si toca la comida caliente.

1. Tape los contenedores que contengan líquidos o alimentos muy calientes cuando se transporten en racks móviles.

CUIDADO

Los racks móviles o carros de transporte pueden desplazarse durante la carga o la descarga

Si no se aplican los frenos de bloqueo antes de cargar o descargar el rack móvil o el carro de transporte, el rack o el carro podrían desplazarse y provocar lesiones.

1. Aplique el freno de bloqueo de las ruedas antes de cargar o descargar el rack móvil o el carro de transporte.



1. Retire los bastidores colgantes.
2. Coloque las guías de inserción del rack móvil sobre el suelo de la cámara de cocción, de tal modo que los dos pasadores de fijación en la parte posterior de la cámara de cocción entren en las muescas previstas.
3. Presione firmemente la parte delantera de la guía de inserción, de modo que esta guía quede fijada en la cámara de cocción.
4. Desplace el carro de transporte hasta el tope en el equipo.
5. Para cargar el equipo superior del Combi-Duo, oprima la palanca en el carro de transporte y jale el asa hacia usted (A).
 - > El carro de transporte queda así encajado en la guía de inserción.
6. Empuje ahora el rack móvil o el rack móvil para platos metiéndolo en la cámara de cocción hasta el tope de la guía de inserción.
7. Jale la palanca hacia usted en el lado derecho del rack móvil o el rack móvil para platos para fijar el freno. Sólo así se garantiza que el rack móvil o el rack móvil para platos queda encajado con seguridad en la cámara de cocción.
8. Aplique el freno de bloqueo del carro de transporte.
9. Oprima la palanca en el carro de transporte para volver a colocarla en su posición original.
 - > Con ello se libera el bloqueo del carro de transporte.
10. Para cargar el equipo inferior del Combi-Duo, empuje la palanca en el carro de transporte hacia delante y jale el asa hacia arriba (B).
 - > El carro de transporte queda así encajado en la guía de inserción.
11. Empuje ahora el rack móvil o el rack móvil para platos metiéndolo en la cámara de cocción hasta el tope de la guía de inserción.

12. Jale la palanca hacia usted en el lado derecho del rack móvil o el rack móvil para platos para fijar el freno. Sólo así se garantiza que el rack móvil o el rack móvil para platos queda encajado con seguridad en la cámara de cocción.
13. Oprima la palanca en el carro de transporte para volver a colocarla en su posición original.
 - > Con ello se libera el bloqueo del carro de transporte.
14. Desplace el carro de transporte alejándolo del equipo hasta dejarlo en el lugar donde lo guarda.
15. Cierre las puertas de la cámara de cocción. Compruebe que las puertas de la cámara de cocción estén completamente cerradas.

3.7 Insertar la sonda térmica

En los siguientes párrafos se describe tanto el trabajo con la sonda térmica como el trabajo con las sondas térmicas opcionales insertables desde fuera.

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.

NOTA

La sonda térmica cuelga fuera de la cámara de cocción

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

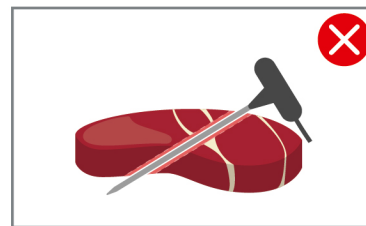
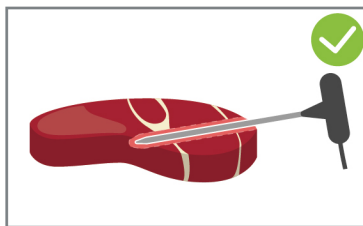
1. Al terminar de usarla, inserte la sonda térmica en el soporte previsto para ello en el bastidor colgante.



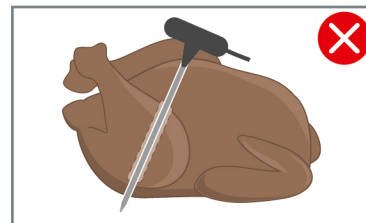
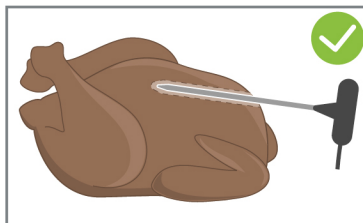
CONSEJO

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

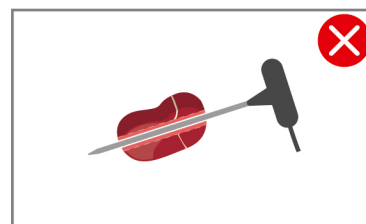
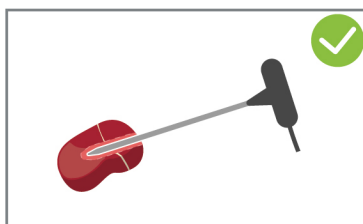
Carne, por ejemplo, un bistec



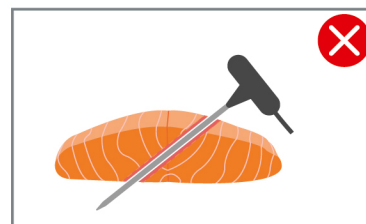
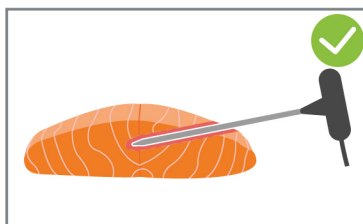
Pollos enteros



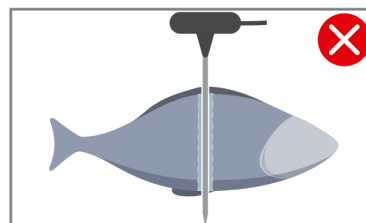
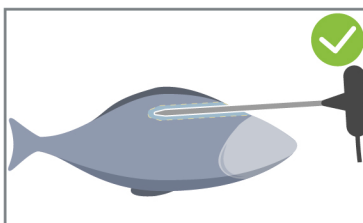
Alimentos pequeños, por ejemplo, un plato de estofado



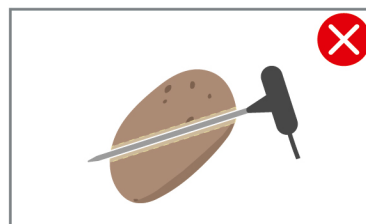
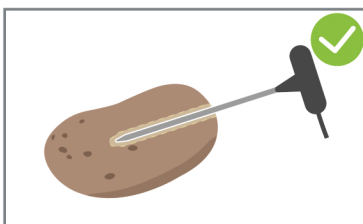
Filetes de pescado



Pescados enteros



Verduras, por ejemplo, papas



Carne, por ejemplo, un bistec

1. Inserte la sonda térmica en diagonal en los alimentos, de modo que la punta de la sonda térmica penetre en el medio de la parte más gruesa de los alimentos.

Grandes piezas de carne, por ejemplo, asados

1. Inserte la sonda térmica en los alimentos, de modo que la punta de la sonda térmica penetre en la parte más gruesa de los alimentos.

Pollos enteros

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

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

Filetes de pescado

1. Inserte la sonda térmica en diagonal en los alimentos, de modo que la punta de la sonda térmica penetre en el medio de la parte más gruesa de los alimentos.

Pescados enteros

1. Inserte la sonda térmica en los alimentos, de modo que la punta de la sonda térmica penetre en la parte más gruesa de los alimentos.

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

Alimentos pequeños, por ejemplo, un plato de estofado

1. Perfore los alimentos, de modo que la punta de la sonda térmica penetre en la parte más gruesa de los alimentos.

Sopas, salsas, postres

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

Verduras, por ejemplo, papas

1. Inserte la sonda térmica en los alimentos, de modo que la punta de la sonda térmica penetre en la parte más gruesa de los alimentos.

Productos de pastelería

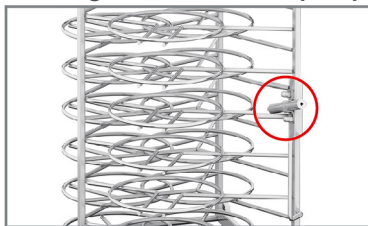
1. Inserte la sonda térmica en posición vertical en el centro de los alimentos, si se trata de productos de panadería cuya masa aumenta mucho de volumen durante el horneado.

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

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. Seguidamente, inserte la sonda térmica en una pieza más gruesa de los alimentos y continúe la cocción.

Finishing con racks móviles para platos



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

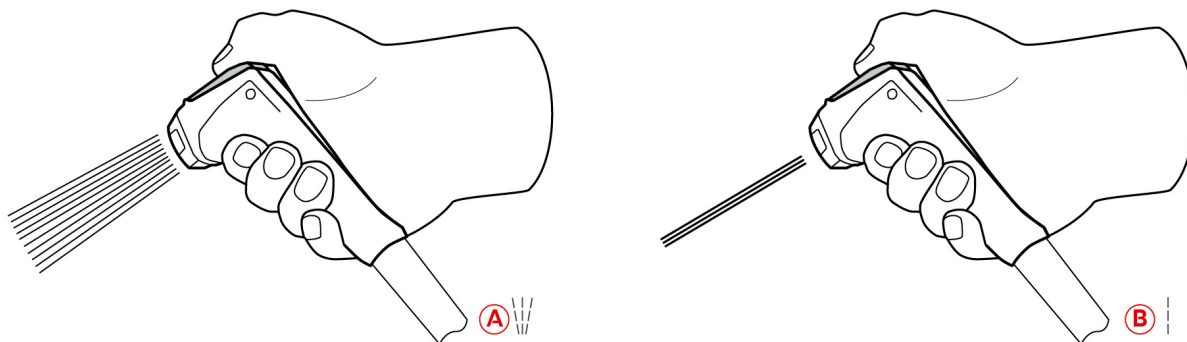
Retirar la sonda térmica

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

3.8 Utilización de la ducha de mano

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

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



CUIDADO

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

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

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

CUIDADO

Acumulación de gérmenes en la tubería de agua

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

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

NOTA

Manejo incorrecto de la ducha de mano

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

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

NOTA

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

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

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

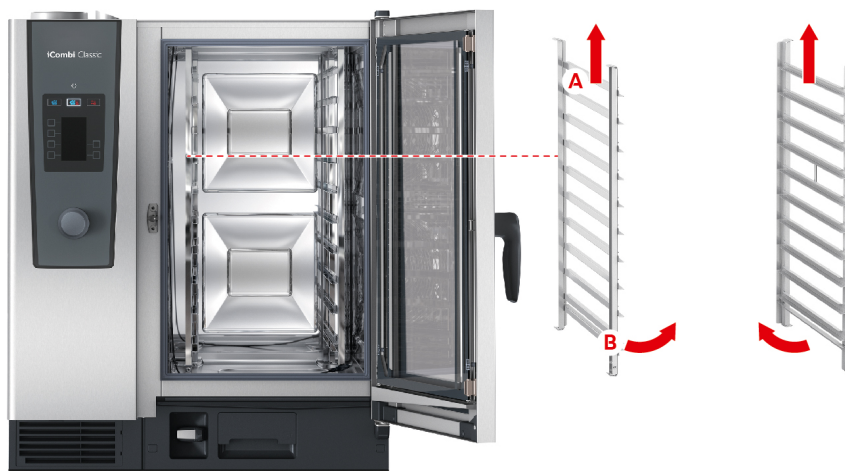
1. Extraiga la ducha de mano sacándola al menos 20 cm de su posición estacionaria.
2. Sujete la manguera de la ducha de mano.
3. Gire la parte delantera de la ducha de mano para seleccionar el patrón de rociado deseado.
 - Ponga la ducha de mano en  para seleccionar el patrón de rociado **chorro concentrado**.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

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

1. Presione la palanca de la ducha de mano. Cuanta más presión ejerza sobre la palanca, más fuerza tendrá el chorro de agua.

2. Cuando termine de usarla, deje que la ducha de mano se deslice regresando lentamente al interior de la carcasa. **⚠ ¡CUIDADO! Compruebe que la manguera de la ducha de mano esté limpia antes de volver a colocarla en su sitio en la carcasa.**

3.9 Retirar los bastidores colgantes



1. Sujete el bastidor colgante derecho por el medio de las guías superiores.
2. Empuje el bastidor colgante hacia arriba (A).
3. Bascule el bastidor colgante introduciéndolo en la cámara de cocción (B).
4. Descuelgue el bastidor colgante y sáquelo de la cámara de cocción.

3.10 Drenaje de grasa integrado

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

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

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 2. Retire el tapón del tubo de desagüe.
 3. Coloque el tapón junto al desagüe del piso de la cámara de cocción. La cadena garantiza que el tapón no se pueda perder.
 4. Coloque la charola recolectora de grasa en la cámara de cocción, de manera que la abertura de esta charola quede sobre el tubo de drenaje.
 5. Coloque un recipiente colector de grasa como, por ejemplo, un bidón, debajo del drenaje en la parte exterior del equipo.
 6. Inserte el tubo de llenado del drenaje de grasa integrado en la charola recolectora de grasa.
 7. Inserte el cierre de bayoneta del tubo de llenado sobre el drenaje.
 8. Bloquee el cierre de bayoneta.
 9. Gire la manija de la válvula de esfera a la posición horizontal.
- >> La válvula de esfera está abierta. Ahora, las gotas de grasa pueden recogerse en la charola recolectora de grasa.

Reemplazar la charola recolectora de grasa

⚠ CUIDADO

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

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

1. Si la charola recolectora de grasa está llena, gire la manija de la válvula de esfera a la posición vertical.
 - > La válvula de esfera está cerrada.
2. Afloje el cierre de bayoneta.
3. Reemplace la charola recolectora de grasa.
4. Deseche la grasa correctamente. **iNOTA! El aceite y otras sustancias líquidas recogidas en la charola recolectora de grasa deben desecharse de acuerdo con la normativa legal. Nunca deseche la grasa por el desagüe. Nunca utilice la grasa que se ha almacenado en la charola recolectora de grasa para cocinar o como alimento.**

4 Cocción al vacío

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

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

- Cocinar y enfriar (Cook & Chill)

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

- Servicio de habitaciones

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

- Preparación de dietas y comidas ligeras

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

Para obtener información detallada sobre las rutas de cocción al vacío, consulte Cocción al vacío.



CONSEJO

Utilizando como accesorio la sonda térmica para la cocción al vacío, usted asegura que se alcance la temperatura del núcleo deseada en este tipo de cocción. A través de una documentación HACCP ampliada y recopilada de forma automática sobre la temperatura del núcleo, usted asegura que se documente el cumplimiento de los principios básicos generales de la higiene alimentaria según corresponda.

Encontrará más detalles sobre el montaje y la utilización de la sonda térmica para la cocción al vacío en el manual de instrucciones de la sonda térmica USB. Usted puede descargar este manual en nuestro sitio web.

5 Finishing

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

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

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

- **Finishing en Restaurantes**

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

- **Finishing en Hoteles**

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

- **Finishing en la Gastronomía industrial**

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

Usted puede terminar manualmente [► 23] las comidas o terminarlas utilizando programas predefinidos [► 26].

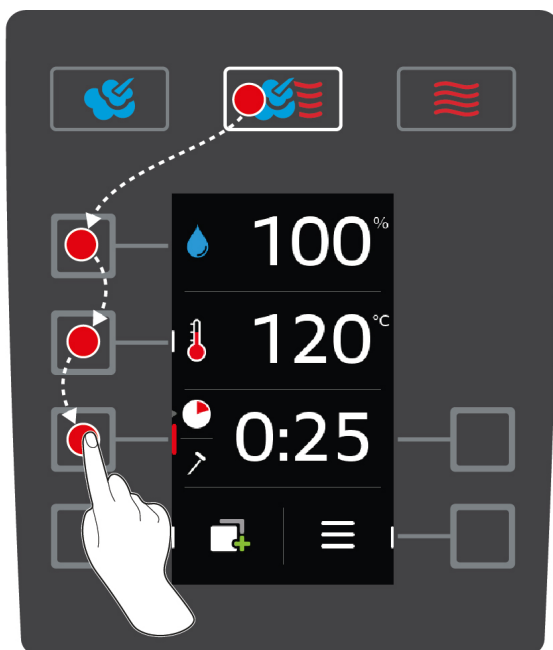
5.1 Clima de la cámara de cocción y temperatura

Clima de la cámara de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo y caliente	0 - 100%	Temperatura de ebullición - 140°C

El rango de temperaturas entre la temperatura de ebullición y 140°C es ideal para terminar de cocinar los platos. Los alimentos no se secan y la humedad no se condensa en los platos.

5.2 Terminar de cocinar los alimentos

Usted también puede terminar la cocción de los alimentos utilizando programas predefinidos. Encontrará más información aquí: Programas predefinidos [► 26]



1. Oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la humedad deseada de la cámara de cocción.
4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > La selección de parámetros de cocción salta automáticamente al parámetro **Temperatura de la cámara de cocción**.
5. Gire la perilla central de ajuste para ajustar una temperatura de la cámara de cocción entre la temperatura de ebullición y 140 °C.
6. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > La selección de los parámetros de cocción salta automáticamente al parámetro de cocción **Tiempo de cocción**.
7. Gire la perilla central de ajuste para ajustar el tiempo de cocción deseado.
8. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
9. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima una vez el botón: Inserte la sonda térmica en el tubo de cerámica blanco del rack móvil para platos.
10. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada del núcleo.
11. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo. Si no se carga el equipo, el calentamiento se cancelará después de 10 minutos.
12. Cargue el equipo.
 - > Se regeneran los alimentos que se han cocinado. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

6 El iCombi Classic



Modelo 10-1/1



Modelo 6-1/1



Modelo 6-2/1

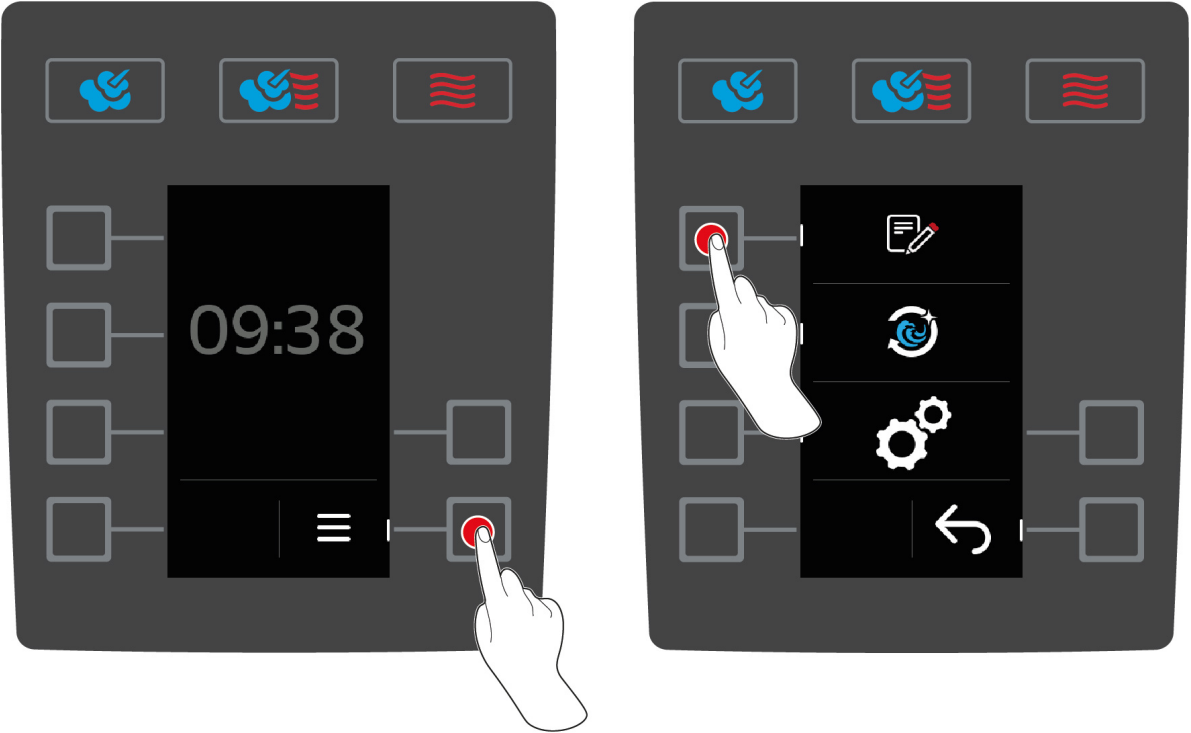


Modelo 10-2/1

7 Modo de programación

En el modo de programación, usted puede crear y guardar sus propios programas de cocción. Usted dispone de 100 posiciones donde guardar programas. Puede asignarle a cada programa hasta 12 pasos 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.

7.1 Iniciar modo de programación



1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: 
- >> Se muestra la lista de programas del modo de programación.

7.2 Programas predefinidos

Los siguientes programas predefinidos están a su disposición:

Programa	Pasos	Ajustes
Finishing para contenedores con temperatura del núcleo	Paso 1	▪ Modo de operación: Combinación de vapor y aire caliente ▪ Precalentamiento: 140°C
	Paso 2	▪ Temperatura de la cámara de cocción: 140°C ▪ Humedad de la cámara de cocción: 60% ▪ Nivel de velocidad del ventilador: 4 ▪ Temperatura del núcleo: 68°C
	Paso 3	▪ Modo de operación: Aire caliente ▪ Temperatura de la cámara de cocción: 140°C ▪ Humedad de la cámara de cocción: 60% ▪ Nivel de velocidad del ventilador: 4 ▪ Tiempo de cocción: 24 minutos

Programa	Pasos	Ajustes
Finishing para contenedores con tiempo	Paso 1	- Modo de operación: Combinación de vapor y aire caliente - Precalentamiento: 140°C
	Paso 2	- Temperatura de la cámara de cocción: 140°C - Humedad de la cámara de cocción: 60% - Nivel de velocidad del ventilador: 4 - Temperatura del núcleo: 72°C
	Paso 3	- Modo de operación: Aire caliente - Temperatura de la cámara de cocción: 140°C - Humedad de la cámara de cocción: 60% - Nivel de velocidad del ventilador: 4 - Tiempo de cocción: 1 minuto
Finishing para platos	Paso 1	- Modo de operación: Combinación de vapor y aire caliente - Precalentamiento: 130°C
	Paso 2	- Temperatura de la cámara de cocción: 130°C - Humedad de la cámara de cocción: 80% - Nivel de velocidad del ventilador: 4 - Tiempo de cocción: 8 minutos

Encontrará más información sobre el tema Finishing aquí [\[► 23\]](#).

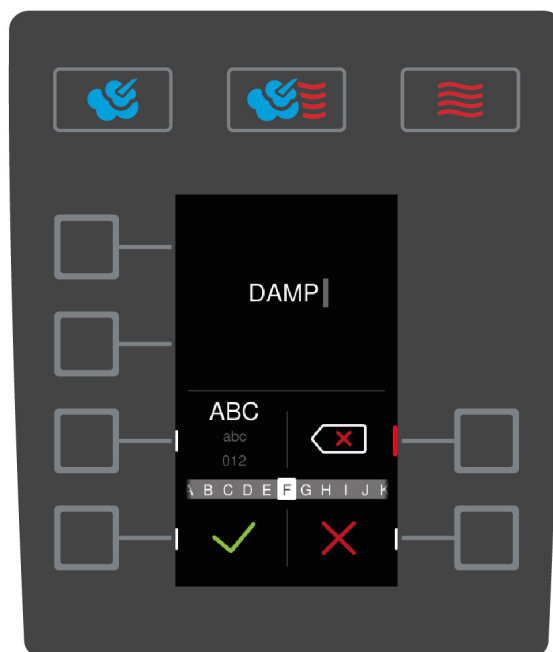
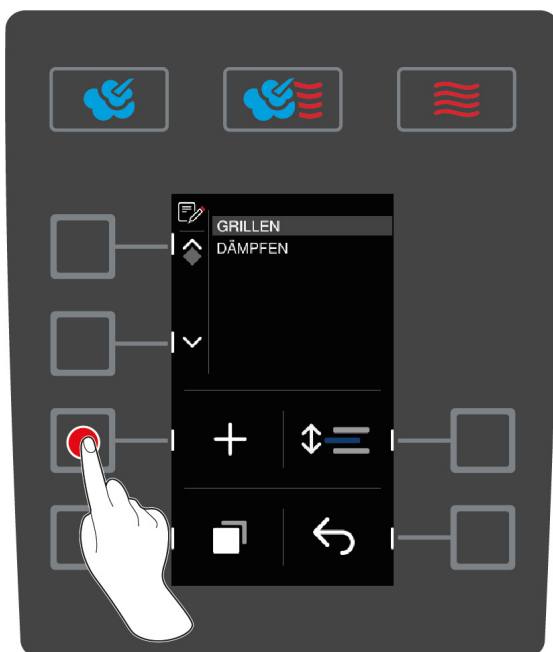
7.3 Crear programa

NOTA

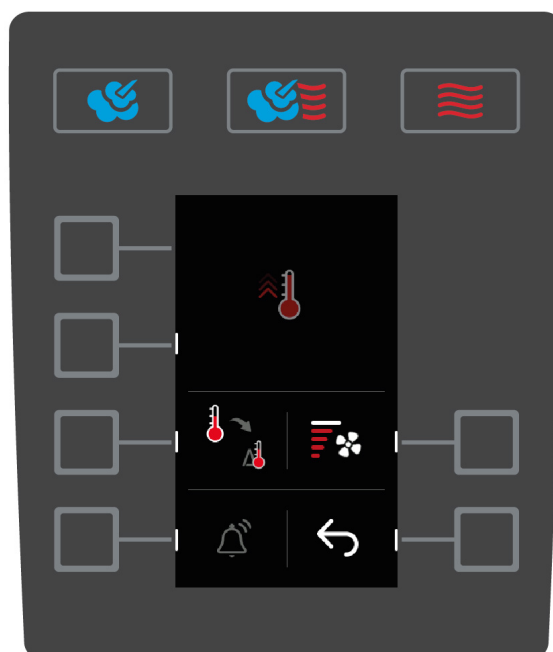
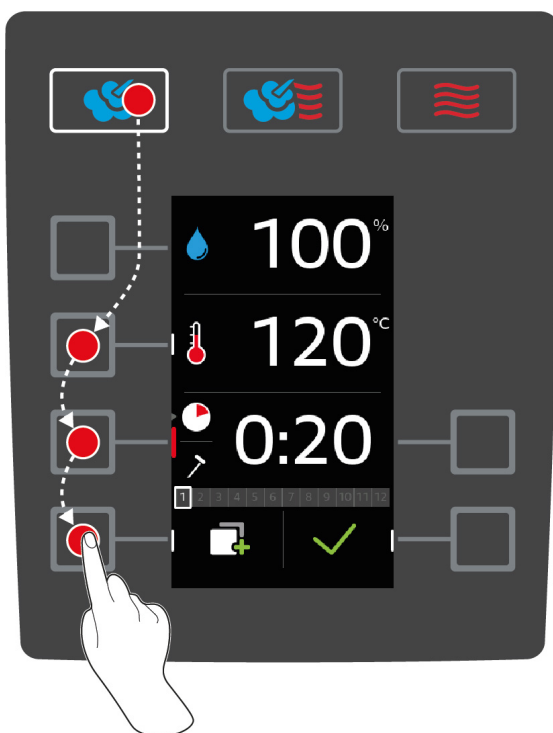
Función avanzada del programa

Si crea y guarda un programa con un nombre que ya está en la lista de programas, se llevará a cabo un auto-indexado al guardar el nuevo programa.

Si se cargan programas en el equipo a través de una memoria USB o por medio de ConnectedCooking con nombres que ya figuran en la lista de programas, los programas existentes en el equipo se sobrescribirán.



1. En la pantalla inicial, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Oprima el botón:
4. Utilizando la perilla central de ajuste, asigne el nombre del programa. Puede usar mayúsculas, minúsculas y números en el nombre. Para conmutar entre las opciones, oprima el botón: **ABC**
5. Para corregir los datos introducidos, oprima el botón:
6. Cuando haya introducido el nombre del programa, oprima el botón para confirmar los datos introducidos:
- > Los botones de los modos de operación comenzarán a parpadear.
7. Seleccione el modo de operación deseado.
- > El botón del modo de operación comienza a iluminarse.



Programar un paso de cocción

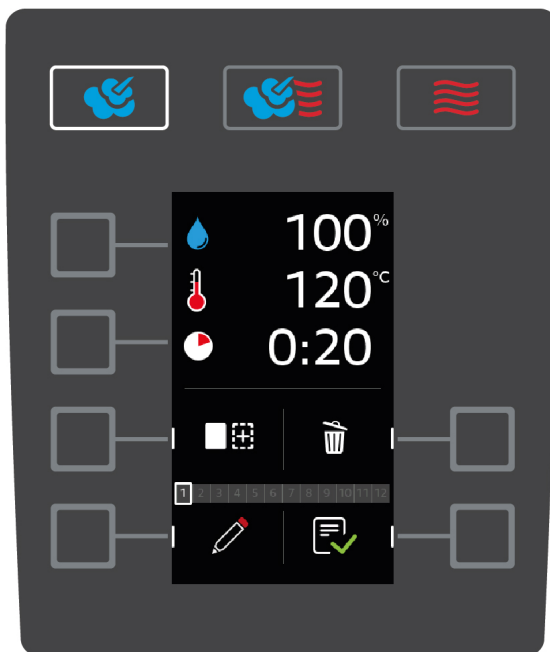
Dependiendo del paso de cocción que haya seleccionado, puede ajustar diferentes parámetros de cocción [► 33]. Además, puede seleccionar diferentes funciones adicionales [► 35].

1. Oprima el botón del parámetro de cocción deseado.
2. Gire la perilla central de ajuste para efectuar los ajustes.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
4. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
 - > El paso de cocción se guarda en la memoria y se muestra en pantalla. Usted puede agregar ahora hasta 11 pasos de cocción más.

Precalentamiento manual

Usted puede crear un paso en el programa con el cual se precaliente el equipo. Así, antes de cargar los alimentos se crea una acumulación de calor en la cámara de cocción con la cual se alcanza la temperatura deseada en esa cámara con particular rapidez, incluso si se desean cocinar alimentos congelados.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Oprima el botón: 
5. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada.
6. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
 - > El precalentamiento manual se crea como el primer paso del programa.
7. Para programar otro paso de cocción, oprima el botón: 
 - > Los botones de los modos de operación comenzarán a parpadear.
8. Seleccione el modo de operación deseado y continúe la programación del paso de cocción.



Añadir otro paso de cocción

1. Oprima el botón: 
 - > Los botones de los modos de operación comenzarán a parpadear.
2. Seleccione el modo de operación deseado y continúe la programación del paso de cocción.

Editar un paso de cocción

1. Para editar el paso de cocción, oprima el botón: 
2. Seleccione el modo de operación deseado y edite los parámetros de cocción.

Borrar paso de cocción

1. Para borrar el paso de cocción, oprima el botón: 

>> Se borra el paso de cocción.

Guardar programa

1. Para guardar el programa, oprima el botón: 

>> El programa se muestra en el último lugar de la lista de programas. Ahora puede iniciar el programa [► 30].

7.4 Iniciar programa

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el programa deseado.
4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar su selección.

>> El programa se inicia y se ejecuta el primer paso de cocción.

7.5 Editar programa

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el programa deseado.
4. Oprima el botón: 
5. Oprima el botón: 
6. Si desea cambiar el nombre de la secuencia de cocción, efectúe los cambios y oprima el botón para confirmarlos: 

> Dispone de las siguientes opciones de edición:

- Paso de cocción hinzufügen 
- Paso de cocción löschen 
- Parámetros de cocción bearbeiten 

Añadir paso de cocción

1. Oprima el botón: 
 - > Los botones de los modos de funcionamiento comienzan a parpadear.
2. Wählen Sie die Modo de cocción, die Parámetros de cocción und die Funciones adicionales. Encontrará más información aquí: Crear programa [► 27]
3. Para guardar el paso de cocción, oprima el botón: 
4. Para guardar la secuencia de cocción, oprima el botón: 

Borrar paso de cocción

1. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el paso de cocción deseado.
2. Oprima el botón: 
 - > Se borra el paso de cocción.
3. Para guardar el paso de cocción, oprima el botón: 
4. Para guardar la secuencia de cocción, oprima el botón: 

Editar parámetros de cocción

1. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el paso de cocción deseado.
2. Oprima el botón: 
 - > Se muestran los parámetros de cocción del paso de cocción.
3. Seleccione el modo de funcionamiento, los parámetros de cocción y las funciones adicionales que desea editar. Encontrará más información aquí: Crear programa [► 27]
4. Para guardar el paso de cocción, oprima el botón: 
5. Para guardar la secuencia de cocción, oprima el botón: 

7.6 Borrar el programa

1. Oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: 
 3. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el programa deseado.
 4. Oprima y mantenga oprimido el botón hasta que la barra de estado se muestre completamente: 
- >> Se borra el programa.

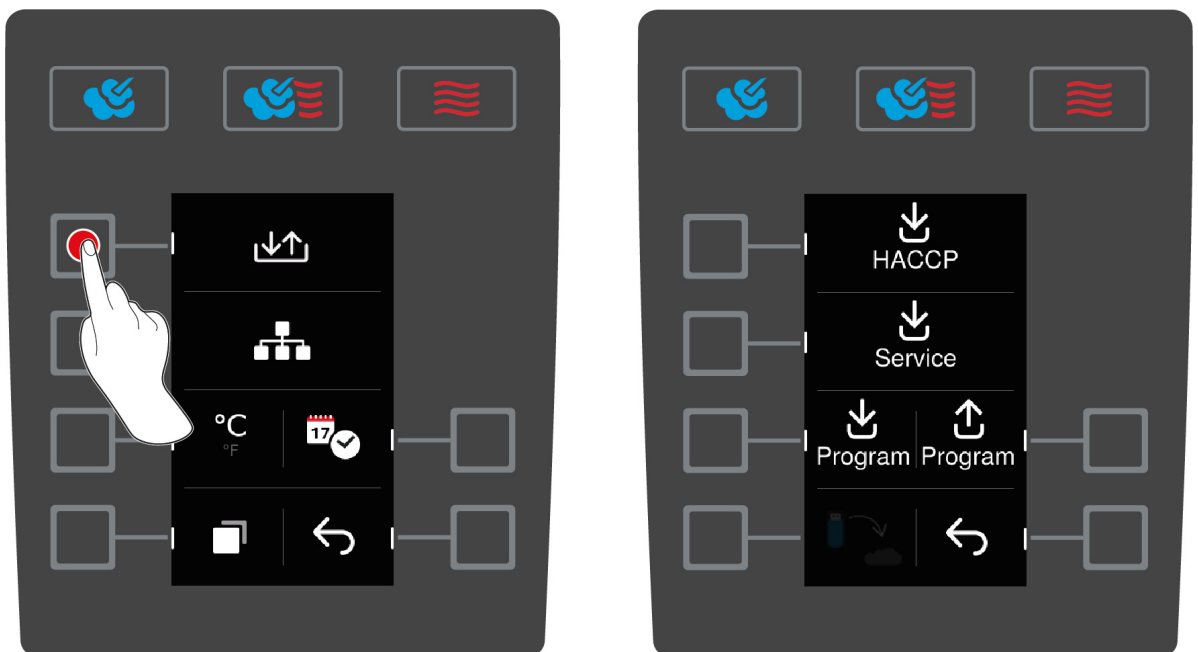
7.7 Ordenar la lista de programas

Usted puede ordenar la lista de programas, de modo que los programas que utiliza más frecuentemente ocupen los primeros lugares de la lista:

- ✓ Usted ha creado programas.
1. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el programa deseado.
 2. Oprima el botón: 
 3. Gire la perilla central de ajuste hasta que el programa ocupe la posición deseada en la lista.
 4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.

7.8 Cargar y descargar programas

Usted puede descargar los programas que haya creado en un equipo y transferirlos a otro equipo iCombi Classic.



- ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 

2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 

Descargar programas

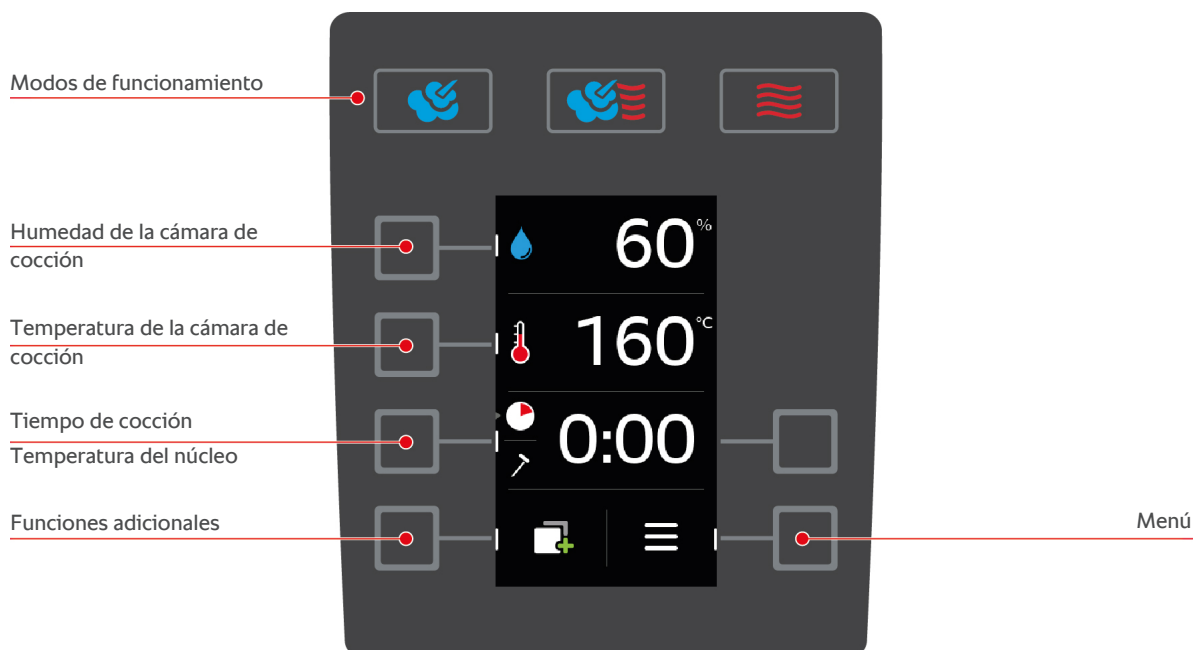
1. Oprima el botón: 
 - > Puede decidir si desea descargar un solo programa o todos los programas.
2. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el programa deseado.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
4. Para invertir la selección, pulse la tecla: 
5. Para iniciar la descarga, oprima el botón: 
 - > Se descargan los programas.

Cargar programas

1. Oprima el botón: 
 - > Se muestran los programas disponibles.
2. Gire la perilla central de ajuste y seleccione los programas deseados.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
4. Para invertir la selección, pulse la tecla: 
5. Para iniciar la carga, oprima el botón: 
 - > Los programas se cargan.

8 Preparar platos

8.1 Activar el modo de funcionamiento



- Los siguientes modos de funcionamiento están disponibles para usted:
 - Vapor [► 37]
 - Combinación de vapor y aire caliente [► 38]
 - Aire caliente [► 39]
- Los siguientes parámetros de cocción [► 33] están disponibles para usted:
 - Humedad de la cámara de cocción
 - Temperatura de la cámara de cocción
 - Tiempo de cocción
 - Temperatura del núcleo
- Las siguientes funciones adicionales [► 35] están disponibles para usted:
 - Calentar
 - Función de enfriamiento
 - Velocidad de turbina
 - Cocción Delta T

8.2 Parámetros de cocción



Humedad de la cámara de cocción

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

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

Así se ajusta la humedad de la cámara de cocción:

1. Oprima el botón: 
2. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la humedad deseada de la cámara de cocción.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.



Temperatura de la cámara de cocción

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

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

Así se ajusta la temperatura de la cámara de cocción:

1. Oprima el botón: 
 2. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada en la cámara de cocción.
 3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Si la temperatura real es más alta que la temperatura ajustada de la cámara de cocción,  comienza a parpadear.
 4. Oprima el botón: 
 5. Oprima el botón: 
 - > Se le pedirá que abra la puerta de la cámara de cocción.
 - > **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el ventilador seguirá funcionando a la misma velocidad. No meta sus manos en el ventilador mientras esté girando.** La velocidad del ventilador aumenta. La temperatura de la cámara de cocción disminuye. La pantalla muestra la temperatura de la cámara de cocción.
 6. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada en la cámara de cocción, oprima el botón: 
- >> Se termina la función de enfriamiento.

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

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



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción puede ajustar el tiempo en el que debería obtenerse el resultado de cocción deseado de los alimentos. Como alternativa, puede dejar que el equipo funcione ininterrumpidamente con los ajustes que ya haya efectuado. Para ello, active el modo de funcionamiento continuo.

Así se ajusta el tiempo de cocción:

1. Oprima el botón: 
2. Gire la perilla central de ajuste para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - > Si usted ajusta el tiempo de cocción a 10:00, aparece el símbolo:  Se activa el funcionamiento continuo.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.

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



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.

Así se ajusta la temperatura del núcleo:

1. Oprima dos veces el botón: 
2. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada del núcleo.

3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.

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

8.3 Funciones adicionales



Calentar

Con esta función adicional, la cámara de cocción se precalienta, de forma que se genera una amortiguación térmica. Así se ajusta la temperatura a la que se debe calentar el equipo.

1. Oprima el botón:
 2. Oprima el botón:
 3. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada.
 4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > El dispositivo se calienta.
 5. Para cancelar el calentamiento, oprima el botón:
 6. Para mostrar la temperatura actual de la cámara de cocción, oprima y mantenga oprimido el botón:
- >> Cuando el equipo se haya calentado, se le pedirá que lo cargue con los alimentos.



Función de enfriamiento

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

- ✓ La chapa deflectora está bloqueada correctamente.
1. Oprima el botón:
 2. Oprima el botón:
 3. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldaduras! Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el vapor caliente saldrá violentamente de esta cámara.** Abra la puerta de la cámara de cocción. Si la puerta de la cámara de cocción ya está abierta, ciérrela y ábrala de nuevo.
 - > **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el ventilador seguirá funcionando a la misma velocidad. No meta sus manos en el ventilador mientras esté girando.** La velocidad del ventilador aumenta. La temperatura de la cámara de cocción disminuye. La pantalla muestra la temperatura de la cámara de cocción.
 4. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada en la cámara de cocción, oprima el botón:
- >> Se termina la función de enfriamiento.



Velocidad de turbina

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

Así se ajusta la velocidad del aire:

1. Oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la velocidad deseada del aire.
4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.



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.

Así se ajusta la cocción Delta-T:

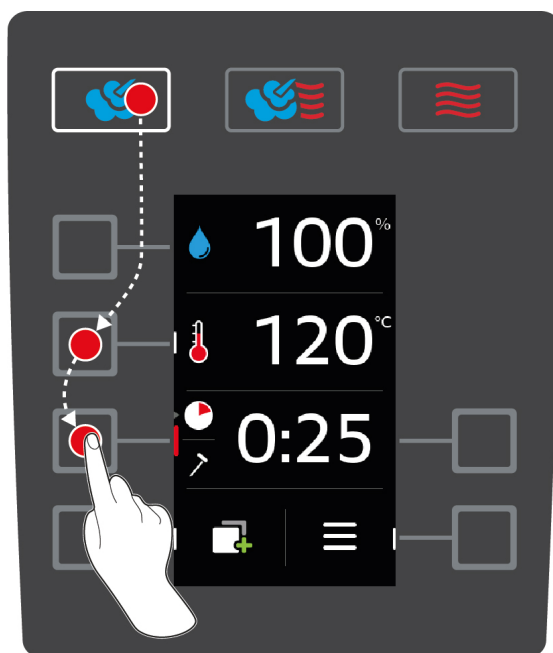
1. Oprima el botón: 
 2. Oprima el botón: 
 - > Regrese automáticamente a los parámetros de cocción. El parámetro de cocción **Tiempo de cocción** es sustituido por la función **cocción Delta-T**. La temperatura actual de la cámara de cocción y la temperatura Delta se muestran en la pantalla.
 3. Oprima el botón: 
 4. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la diferencia deseada de temperatura.
 5. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > La selección salta automáticamente al parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.
 6. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada del núcleo.
 7. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
- >> Los parámetros de cocción aparecen indicados según los ajustes efectuados.

8.4 Vapor

8.4.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Proceso de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo	▪ Cocinar al vapor ▪ Rehogar ▪ Blanquear ▪ pochado indirecto ▪ Cocinar a fuego lento ▪ Cocción al vacío ▪ Descongelar ▪ Conservar	100 %	30 - 130°C

8.4.2 Cocinar los alimentos al vapor



1. Oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. El ícono se establece como estándar para la temperatura de ebullición y la simboliza visualmente.
4. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada en la cámara de cocción.
5. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > La selección de los parámetros de cocción salta automáticamente al parámetro de cocción **Tiempo de cocción** .
6. Gire la perilla central de ajuste para ajustar el tiempo de cocción deseado.
7. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
8. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima una vez el botón:
9. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada del núcleo.
10. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo. Si no se carga el equipo, el calentamiento se cancelará después de 10 minutos.
11. Cargue el equipo.
 - > Se cocinan los alimentos. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

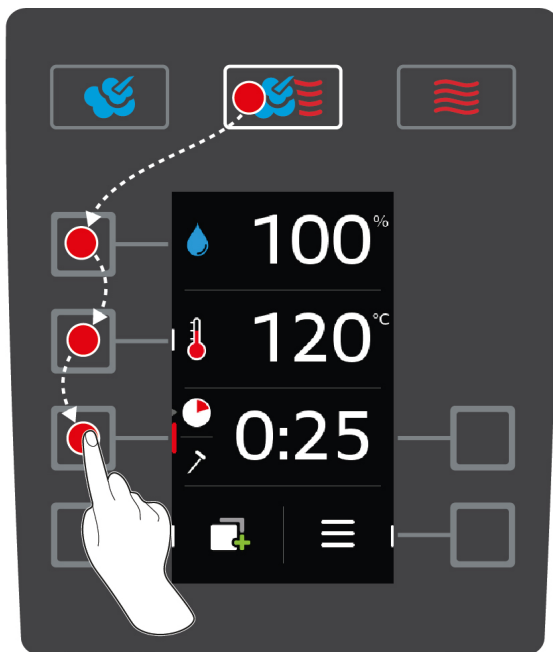
8.5 Combinación de vapor y aire caliente

8.5.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Método de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo y caliente	▪ Hornear ▪ Asar	0 - 100%	30 – 300°C

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

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



1. Oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la humedad deseada de la cámara de cocción.
4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Die Auswahl der Parámetros de cocción springt automatisch zum Parámetros de cocción **Temperatura de la cámara de cocción** .
5. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada de la cámara de cocción.
6. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > La selección de los parámetros de cocción salta automáticamente al parámetro de cocción **Tiempo de cocción** .
7. Gire la perilla central de ajuste para ajustar el tiempo de cocción deseado.
8. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
9. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima una vez el botón:
10. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada del núcleo.
11. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo. Si no se carga el equipo, el precalentamiento se cancelará después de 10 minutos.
12. Cargue el equipo.
 - > Se cocinan los alimentos. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

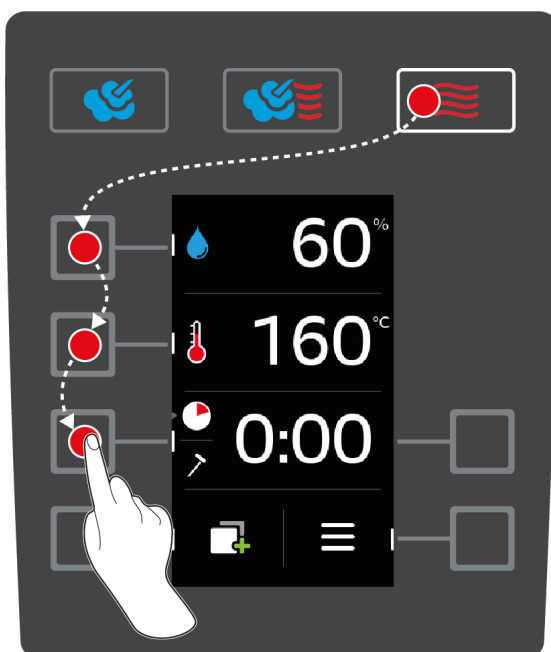
8.6 Aire caliente

8.6.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Proceso de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
caliente	▪ Panadería y pastelería ▪ Asar ▪ Parrilla ▪ Freír ▪ Gratinar ▪ Glasear	0 - 100%	30 - 300°C

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

8.6.2 Cocinar los alimentos con aire caliente

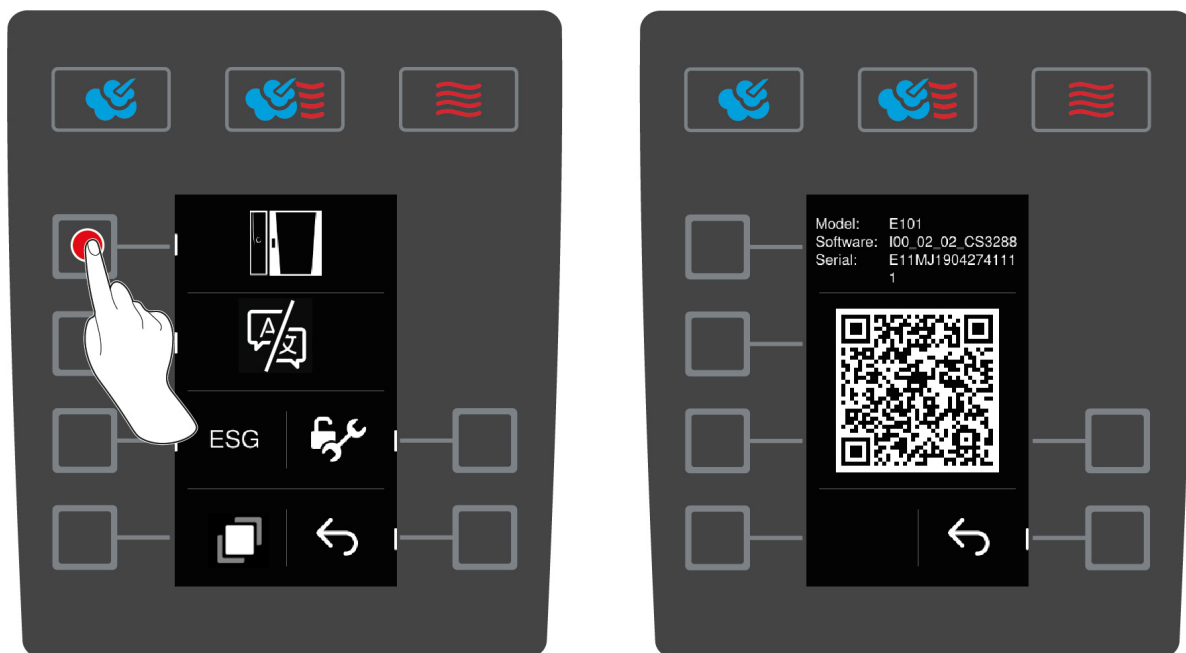


1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la humedad máxima de la cámara de cocción.
4. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Die Auswahl der Parámetros de cocción springt automatisch zum Parámetros de cocción **Temperatura de la cámara de cocción** .
5. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > La selección de los parámetros de cocción salta automáticamente al parámetro de cocción **Tiempo de cocción** .
6. Gire la perilla central de ajuste para ajustar el tiempo de cocción deseado.
7. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
8. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima una vez el botón: 

9. Gire la perilla central de ajuste para ajustar la temperatura deseada del núcleo.
10. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo. Si no se carga el equipo, el precalentamiento se cancelará después de 10 minutos.
11. Cargue el equipo.
 - > Se cocinan los alimentos. 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.

9 Configuraciones

9.1 Abrir ajustes



1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 

2. Oprima el botón: 

Usted puede modificar los siguientes ajustes:

- Ajustar la unidad de temperatura [► 41]
- Fijar fecha y hora [► 42]

1. Para abrir otros ajustes, oprima el botón: 

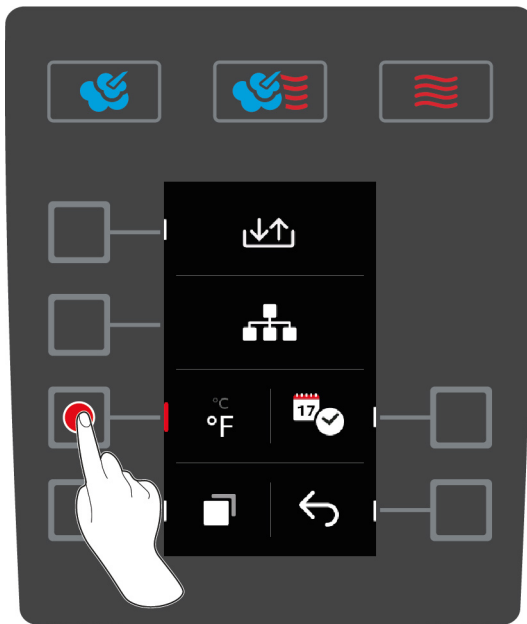
Usted puede modificar los siguientes ajustes:

- Cambiar el teclado [► 43]

1. Para regresar a la pantalla inicial, oprima el botón: 

9.2 Ajustar la unidad de temperatura

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

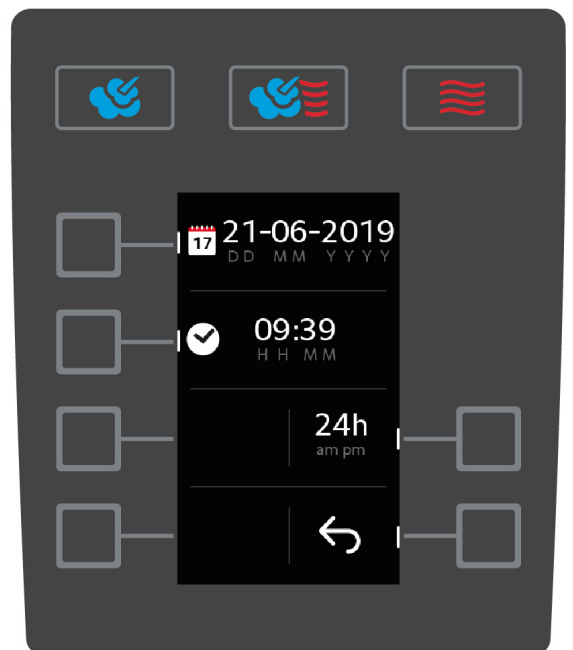
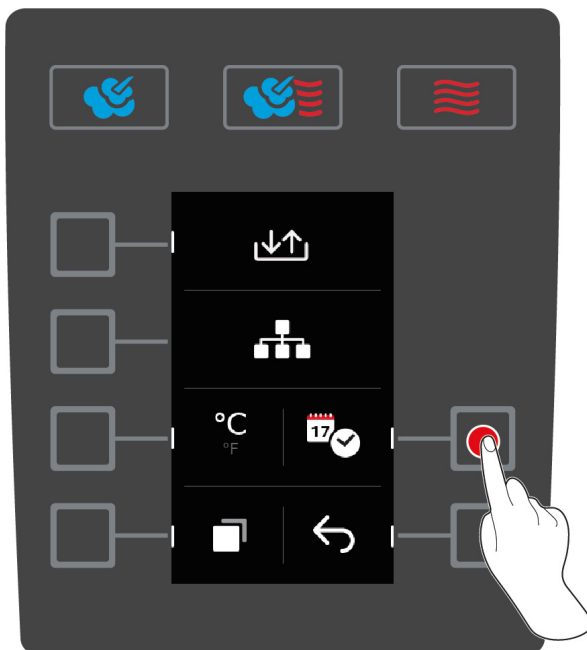


1. En la pantalla inicial, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Oprima el botón y seleccione la unidad de temperatura °C o la °F.

9.3 Fijar fecha y hora

Usted puede modificar los siguientes ajustes:

- Fecha en formato DDMMAAAA
- Hora en formato HH:MM
- Formato de tiempo real en formato de 12 horas o en formato de 24 horas



1. En la pantalla inicial, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Oprima el botón:

Cambiar fecha

1. Oprima el botón: 
 - > El valor **DD** comienza a parpadear.
2. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el día deseado.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
4. Repita los pasos hasta que haya cambiado el mes y el año.

Cambiar la hora

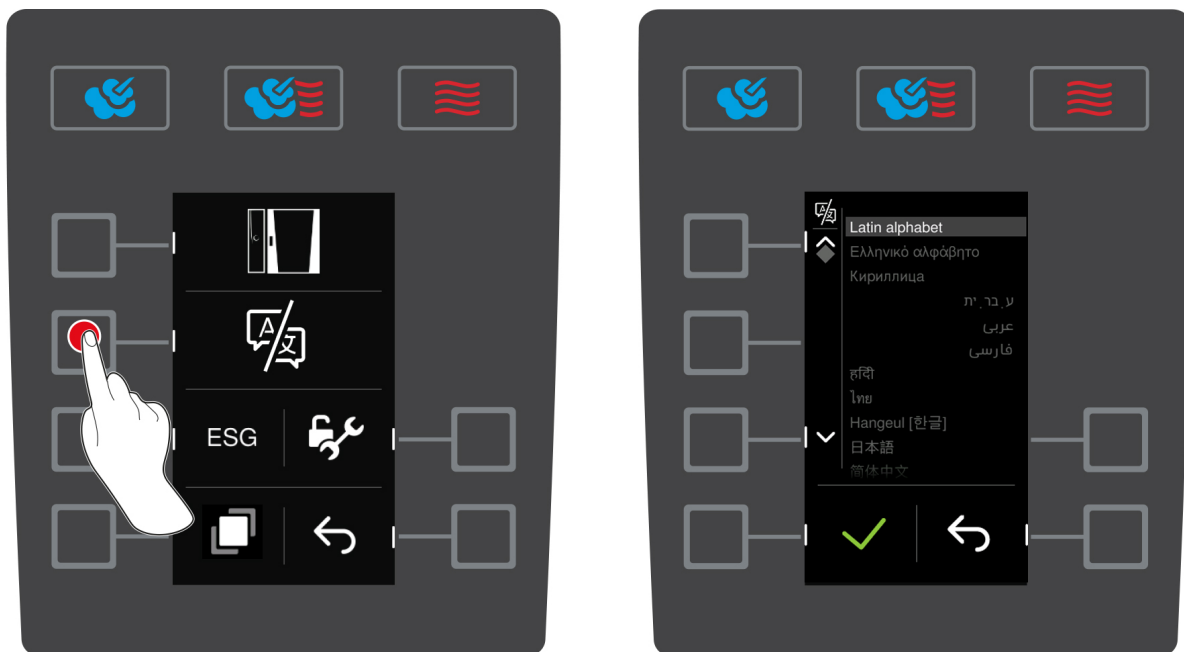
1. Oprima el botón: 
 - > El valor **HH** comienza a parpadear.
2. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar la hora deseada.
3. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.
4. Repita los pasos y ajuste los minutos.

Modificar el formato de tiempo real

1. Oprima el botón: 24h
 - > La visualización cambia al formato de 12 horas.

9.4

Cambiar el teclado



En esta opción puede ajustar qué conjunto de caracteres debe seleccionarse cuando usted crea un programa.

1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón: 
4. Oprima el botón: 
 - > Se muestra una lista de los conjuntos de caracteres disponibles.
5. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el conjunto de caracteres deseado.
6. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.

9.5

Ajustar timbre y volumen del timbre

Para cambiar el sonido, proceda de la siguiente manera:

1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón:  dos veces.
4. Oprima el botón: 
5. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el perfil del sonido deseado.
6. Oprima la perilla central de ajuste para confirmar sus ajustes.

Ajustar el volumen del timbre

1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón:  dos veces.
4. Oprima el botón: 
5. Gire el selector para ajustar el volumen deseado.
6. Para confirmar la acción, oprima el botón:  nuevamente.

9.6 Enjuagar la ducha de mano

Usted tiene la opción de que se muestre un recordatorio en la pantalla para enjuagar la ducha de mano regularmente. El enjuague de la ducha de mano evita la posible contaminación del agua del carrete de la manguera y de la propia ducha de mano.

1. En la pantalla inicial, oprima el botón: 
2. Oprima el botón: 
3. Oprima el botón:  dos veces.
4. Oprima el botón: , para activar el recordatorio de enjuague de la ducha de mano.
5. Oprima el botón: , para desactivar el recordatorio de enjuague de la ducha de mano.

Una vez activado el recordatorio, se le pedirá que enjuague la ducha de mano durante 90 segundos cada 72 horas. Además, el recordatorio de enjuague se graba en el registro HACCP con un sello de fecha y hora.

CONSEJO: Oprima el botón:  durante 30 segundos, para descartar el mensaje.

10 Gestión de cocinas

10.1 Gestión de la higiene

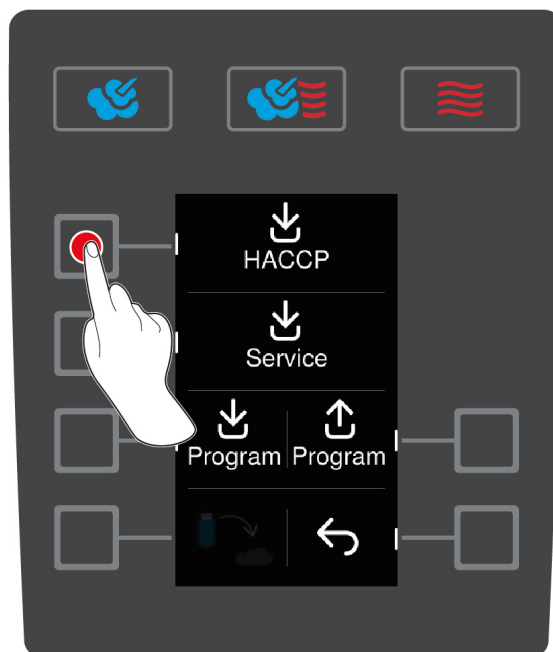
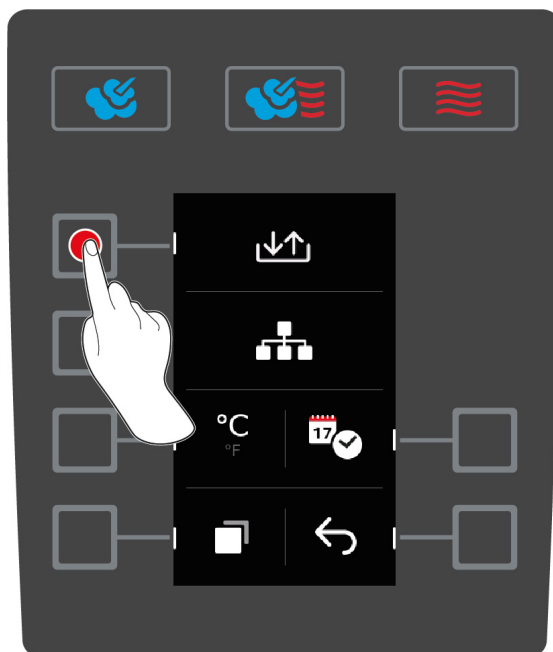
10.1.1 Datos HACCP registrados

Se registran en cada lote los siguientes datos HACCP:

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

10.1.2 Descargar datos HACCP

Los datos HACCP se guardan durante 28 días en el equipo. Durante este tiempo, usted puede descargar esos datos.



✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. En la pantalla inicial, oprima el botón:
2. Oprima el botón:

3. Oprima el botón: 

4. Oprima el botón: HACCP

>> Los datos HACCP se descargan como un archivo de texto. Usted puede abrir esos archivos en programas de procesamiento de texto o programas de cálculo en tablas.

10.2 Incorporar los equipos a una 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.

General:

Su iCombiClassic puede conectarse a una red. Esto da como resultado las siguientes posibilidades:

- El estado del sistema de cocción y el progreso de la cocción se pueden controlar en ConnectedCooking.
- Las notificaciones de servicio se cargan desde el iCombiClassic a ConnectedCooking.
- Los programas se pueden cargar desde el iCombiClassic a ConnectedCooking y se pueden modificar o guardar ahí.
- Los programas que se hayan creado en ConnectedCooking pueden ser cargados y guardados en el iCombiClassic.

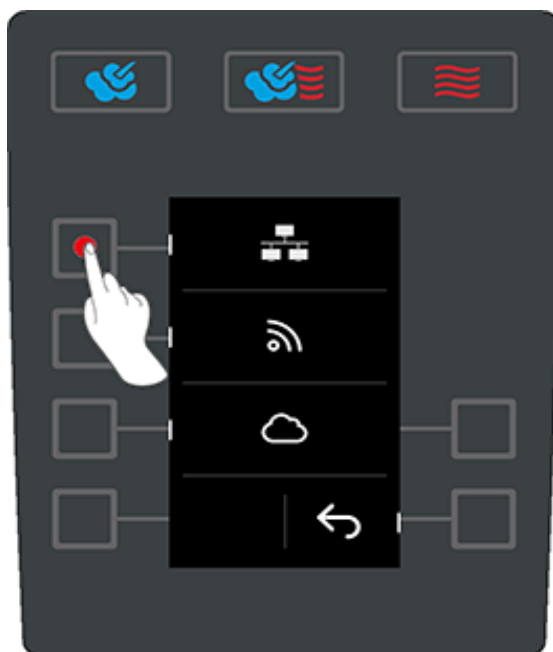
Opciones disponibles:

INFORMACIÓN: La conexión de red requiere la opción de interfaz Ethernet (LAN) o la opción de interfaz WiFi y Ethernet (LAN o WiFi). Éstas deben ser seleccionadas y solicitadas al configurar el equipo.

El iCombi Classic cuenta con las siguientes opciones de conexiones de red:

- Conexión a través de Ethernet (LAN)
- Conexión a través de WiFi

Red:



Aquí se muestran el número DHCP, la dirección IP, la máscara de Subred, el Gateway y el DNS. Además, aquí también se muestra la dirección MAC. Por ejemplo, en un entorno empresarial, la conexión de red puede asignarse mediante el identificador único del adaptador de red del iCombi Classic (dirección MAC).

Conexión WiFi:



- Presione sobre la tecla , para ver la configuración de Wi-Fi.



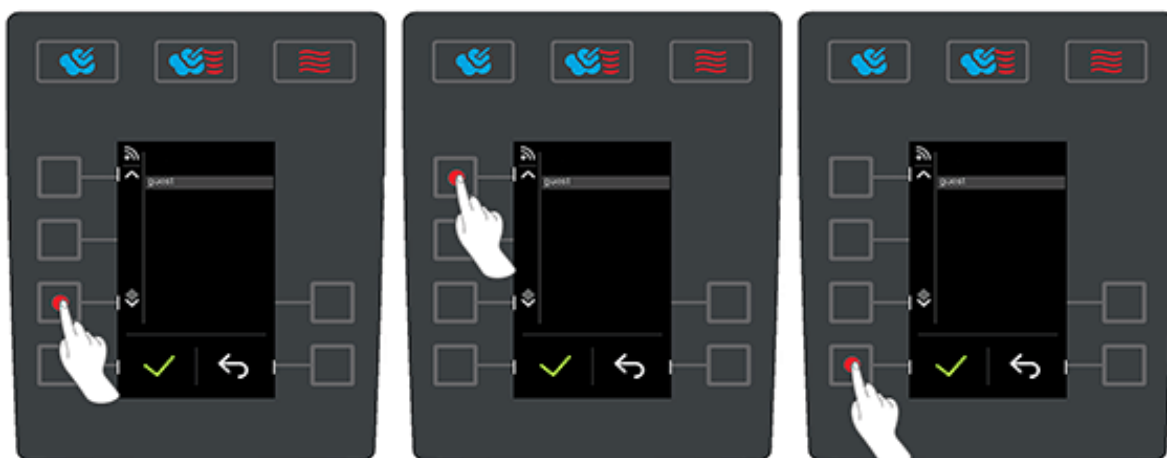
Se muestra el estado actual de la conexión y la última conexión de red.

-  = No conectado
-  = Conectado

Seleccionar o cambiar de red



Utilizando la opción de búsqueda, puede ver y seleccionar redes ya guardadas o encontrar nuevas redes.



Seleccione una red para establecer una conexión y confirme con .



- Introduzca la clave de la red WiFi.

Confirme o cancele la selección:



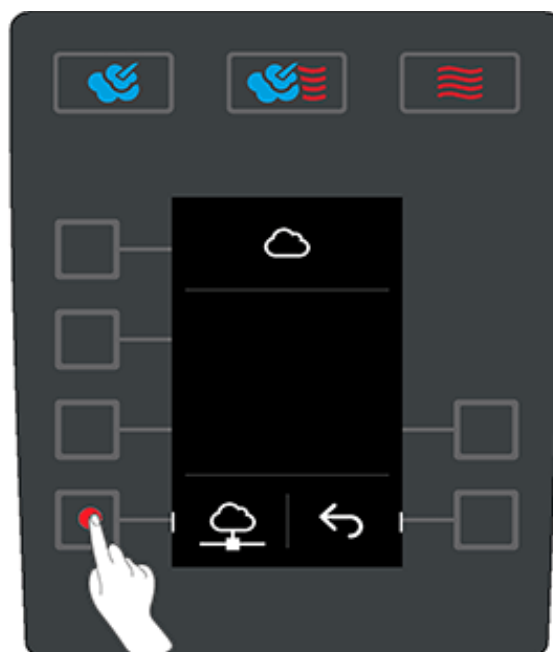
- Seleccione letras, números y caracteres especiales con la perilla giratoria.
- Confirme su selección presionando la perilla giratoria.
- Pulse , para confirmar su selección.
- Pulse , para cancelar la selección.

Conexión a ConnectedCooking-Cloud:

Su iCombi Classic se registra en ConnectedCooking con un código de activación único. El código de activación se genera en el sistema de cocción y debe ser introducido en su cuenta de ConnectedCooking en www.connectedcooking.com para registrar el sistema de cocción.



- Pulse la tecla  , para recuperar el código de activación.



- Pulse la tecla  , para generar un código de activación.

INFORMACIÓN: Oprima nuevamente la  tecla, en caso de que no se muestre ningún código de activación, para generar uno nuevo. Esto puede tardar unos segundos.



Posteriormente, puede usar este código para conectar su sistema de cocción a ConnectedCooking.

Si el sistema de cocción está conectado, se muestra en ConnectedCooking. Después de reiniciar el sistema de cocción, los datos de higiene (HACCP) se transfieren automáticamente del sistema de cocción a ConnectedCooking.

10.2.1 Establecer conexión inalámbrica WiFi

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

10.2.2 Conectar el cable de red

Su sistema de cocción se puede proveer como opción con una toma de conexión Ethernet RJ45. Para conectar su sistema de cocción a la red y asegurar que el sistema de cocción esté protegido contra los chorros de agua por todos los lados, utilice un cable de red con las siguientes características:

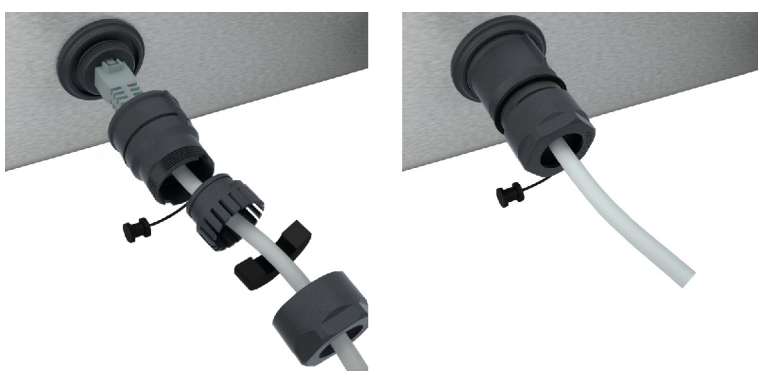
- Cable de red categoría 6
- Longitud máxima del conector de 45 mm
- Diámetro del enchufe de 18.5 mm
- Calibre del cable de 5.5 – 7.5 mm

CUIDADO

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

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

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



1. Desenrosque la cubierta protectora.
2. Enrosque las partes de la cubierta protectora en el cable de red.
3. Enchufe el cable de red en la toma de red.
4. Atornille la cubierta protectora.

11 Limpieza automática

Su iCombi Classic cuenta con un sistema de limpieza automática. Usted selecciona el programa de limpieza, introduce la cantidad indicada de pastillas de detergente Active Green y pastillas Care y el equipo comienza a limpiarse automáticamente. Al mismo tiempo, el sistema Care integrado mantiene el generador de vapor libre de cal. De este modo, tiene siempre un equipo higiénicamente limpio y cuidado de la mejor manera posible.

11.1 Indicaciones generales de seguridad

- Para la limpieza automática, utilice únicamente las pastillas de limpieza Active Green y las pastillas Care recomendadas por el fabricante.
- No utilice limpiadores rojos.

Así evita quemaduras y escaldaduras:

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

Así puede prevenir graves quemaduras químicas:

- Los productos de limpieza y los químicos causan graves quemaduras en la piel y graves daños a los ojos. Use anteojos de protección bien ajustados y guantes de protección contra sustancias químicas cuando vaya a limpiar el equipo.
- Mantenga cerrada la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática. En caso contrario, pueden escaparse de la cámara de cocción productos de limpieza corrosivos y vapor caliente. Si abre la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática, aparecerá un mensaje pidiéndole que vuelva a cerrarla.
- No deje la sonda térmica colgando fuera del equipo durante la limpieza automática. La junta de la cámara de cocción puede resultar dañada y los productos de limpieza corrosivos pueden escaparse de la cámara de cocción.
- No limpie las sondas térmicas insertables desde fuera con el sistema de limpieza automático.
- Extraiga de la cámara de cocción todos los productos de cuidado y elimine los restos de esos productos antes de calentar el equipo para iniciar la cocción.

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

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

11.2 Programas de limpieza

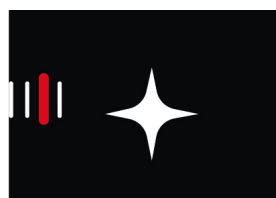
Usted dispone de los siguientes programas de limpieza:



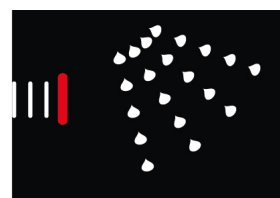
fuerte



media



ligero

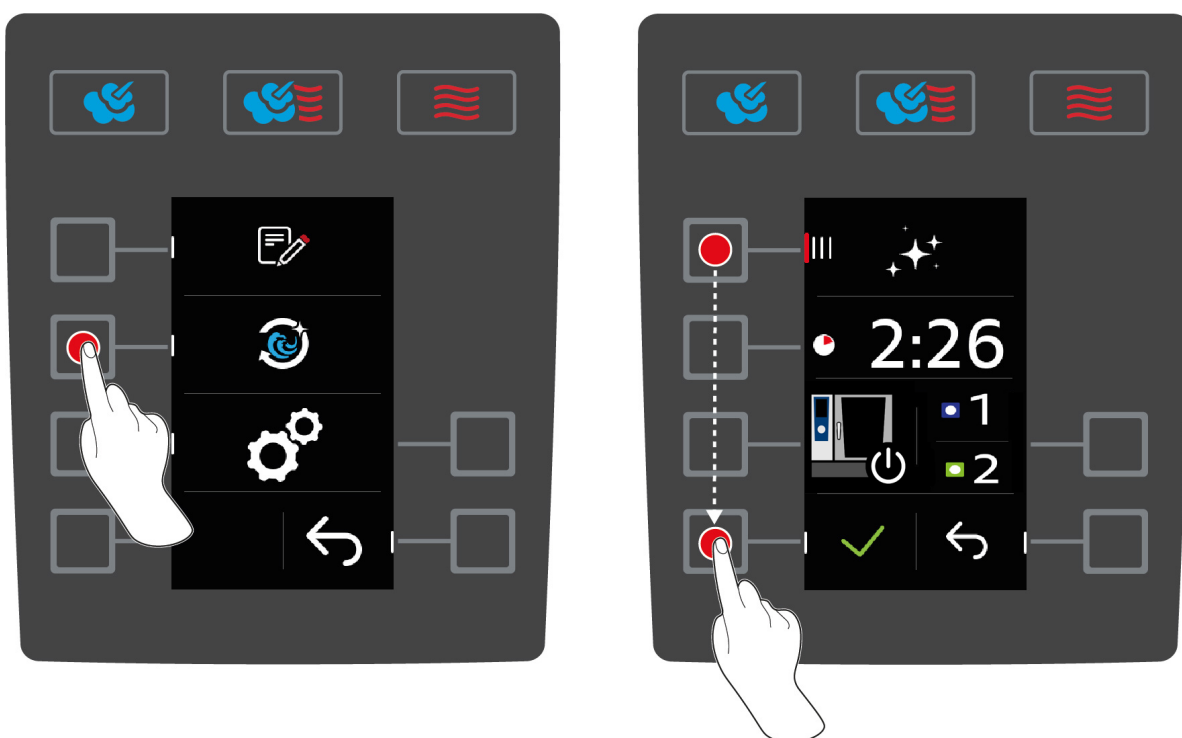


Lavado sin pastillas

Programa de limpieza	Descripción	Productos de cuidado necesarios	Intervalo de limpieza recomendado
ligera	Adecuado para eliminar la suciedad ligera y las calcificaciones que aparecen cuando se	▪ Pastillas de detergente Active Green ▪ Care-Tabs	▪ 1-2 veces a la semana

Programa de limpieza	Descripción	Productos de cuidado necesarios	Intervalo de limpieza recomendado
	utiliza el equipo a temperaturas de hasta 200°C.		
media	Adecuado para eliminar suciedades y calcificaciones originadas por rutas de cocción en las cuales los alimentos se han cocinado a la parrilla o se han asado.	▪ Pastillas de detergente Active Green ▪ Care-Tabs	▪ Agua blanda con dureza media : cada 14 días o
fuerte	Adecuado para eliminar suciedades difíciles y calcificaciones originadas por rutas de cocción en las cuales los alimentos se han cocinado a la parrilla o se han asado.	▪ Pastillas de detergente Active Green ▪ Care-Tabs	▪ Agua dura : cada 14 días
Lavado sin pastillas	Adecuados para lavar la cámara de cocción con agua caliente.	–	▪ Según sea necesario

11.3 Iniciar la limpieza automática



- ✓ Los bastidores colgantes están colocados correctamente en la cámara de cocción.
- 1. En la pantalla inicial, oprima el botón:
- 2. Oprima el botón:
- Si la temperatura de la cámara de cocción supera los 50 °C, aparece el aviso: **Cámara de cocción muy caliente**
- 3. Inicie la Función de enfriamiento para bajar la temperatura de la cámara de cocción. Encontrará más información aquí: Funciones
- 4. Oprima el botón:
- 5. Gire la perilla central de ajuste para seleccionar el Programa de limpieza [► 54] deseado.

6. Abra la puerta de la cámara de cocción.
7. Retire todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción.

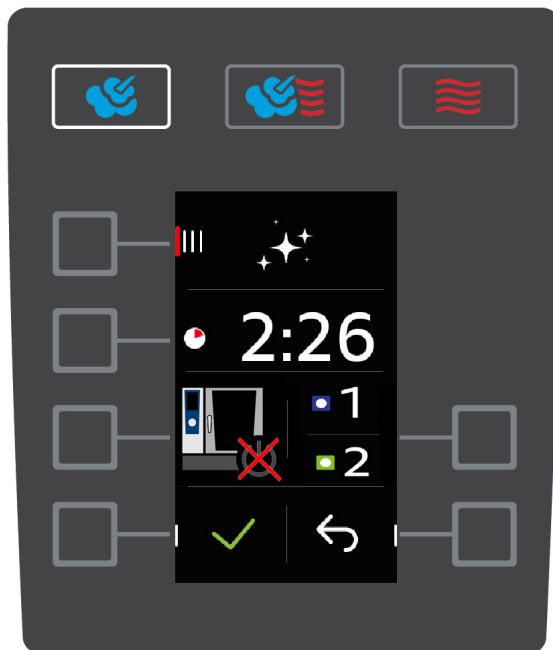


8. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Use una mascarilla y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente durante el manejo de las pastillas de limpieza Active Green y las Care-Tabs.** Extraiga la cantidad indicada de pastillas de limpieza Active Green y colóquelas en el tamiz de drenaje de la cámara de cocción.
9. Extraiga la cantidad indicada de pastillas Care-Tabs y colóquelas en el cajón para pastillas Care.
10. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
11. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
- >> Se inicia la limpieza automática.
- >> Al terminar la limpieza automática, suena una señal acústica.

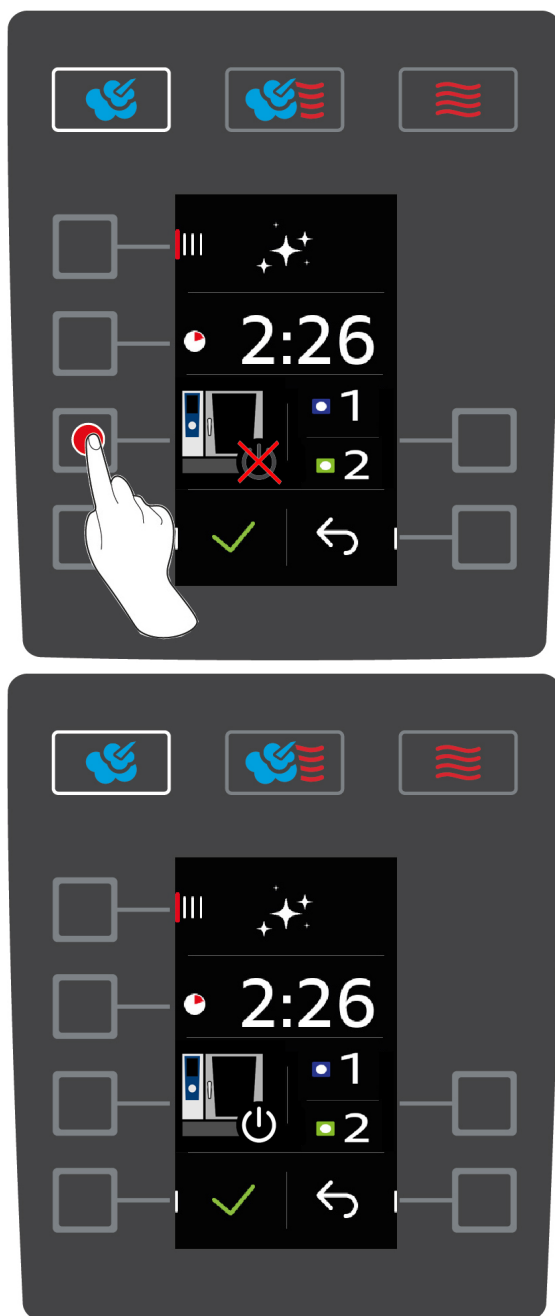
Apagado automático tras finalizar la limpieza

Usted puede determinar de forma activa si el equipo debe apagarse automáticamente tras finalizar correctamente la limpieza.

El apagado automático tras finalizar la limpieza está desactivado como ajuste predeterminado.



1. Oprima el botón:



Ahora se activa la función «Apagado automático tras finalizar la limpieza».



CONSEJOS

- Si durante la limpieza automática se forma espuma en la cámara de cocción, a pesar de utilizar la cantidad recomendada de pastillas de limpieza Active Green, usted debería reducir la cantidad de pastillas de detergente en la próxima limpieza automática. Si se sigue formando espuma, acuda a su socio de servicio RATIONAL.
- Se puede iluminar la cámara de cocción con la barra de luces LED durante la limpieza. Para ello, oprima el botón: 

11.4 Cancelar la limpieza automática

Puede cancelar todos los programas de limpieza automáticos 30 segundos después de haberlos puesto en marcha. Después de ese tiempo, si la limpieza automática ha comenzado, ya no puede cancelarse.

1. Oprima y mantenga oprimido el botón hasta que la barra de estado se muestre completamente: **✗**
 - > Se le pedirá que abra la puerta de la cámara de cocción y retire las pastillas de detergente Active Green.
2. Abra la puerta de la cámara de cocción.
3. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Use anteojos de seguridad bien ajustados y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente durante el manejo de las pastillas de detergente Active Green.** Extraiga las pastillas de detergente Active Green de la cámara de cocción y deséchelas.
4. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - > Se le pedirá que lave la cámara de cocción con la ducha de mano.
5. Lave la cámara de cocción con la ducha de mano.
6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> Se muestra la vista general de programas de limpieza.

**CONSEJO**

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

12 Cuidados

ADVERTENCIA

Restos acumulados de grasa y alimentos en la cámara de cocción

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

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

NOTA

Solicitud de limpieza

Aparece la solicitud de limpieza si no ha utilizado un programa de limpieza con el uso Care (ligero, medio, intenso) durante un largo periodo de tiempo. Para evitar la calcificación de su equipo, debe realizar periódicamente al menos una limpieza sencilla.

12.1 Indicaciones generales de seguridad

Así evita quemaduras y escaldaduras:

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

Así evita daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

- Además, limpie también el equipo a diario si utiliza únicamente el modo de funcionamiento manual de cocción al vapor.
- No limpie accesorios con la limpieza automática del equipo.

12.2 Intervalos de cuidado

Intervalo de cuidado	Componente funcional
Semanalmente	▪ Parte exterior del equipo ▪ Cubierta de luces LED ▪ Panel de control ▪ Piezas de plástico

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

12.3 Productos de limpieza

Productos de limpieza y cuidado adecuados

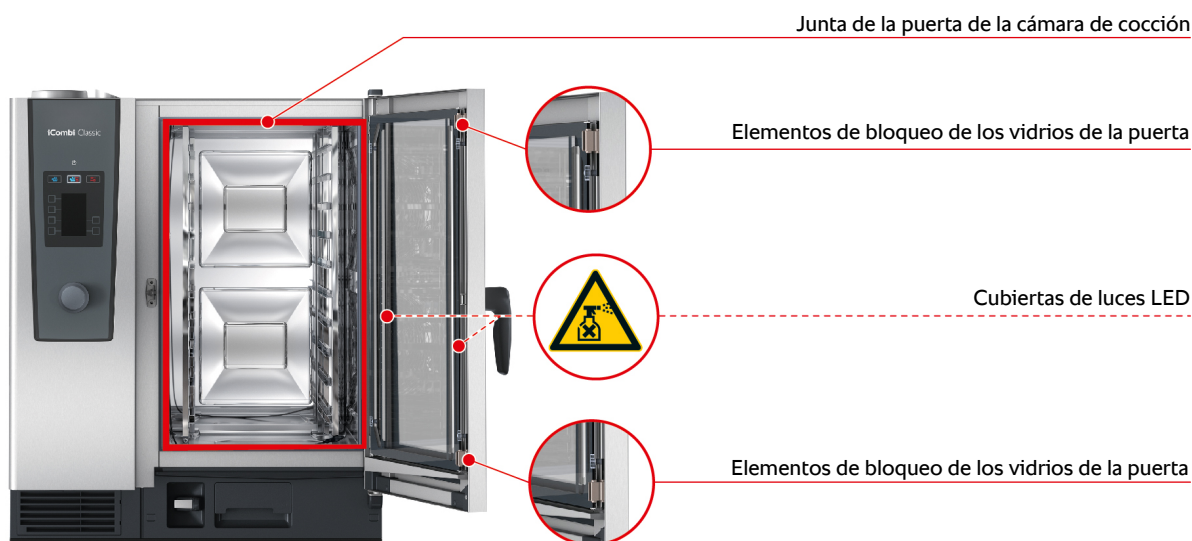
- Limpie las siguientes piezas funcionales con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave:
 - Parte exterior del equipo
 - Vidrio de la puerta de la cámara de cocción
 - Cubierta de luces LED en la cámara de cocción
 - Junta de la cámara de cocción
- Limpie los accesorios con agua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

Productos de limpieza y cuidado inadecuados

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

- Productos de limpieza abrasivos
- Ácido clorhídrico, lejías, sustancias que contengan azufre u otras sustancias que consuman oxígeno
- Alcohol sin diluir, metanol o disolventes como acetona, benceno, tolueno o xilol
- Productos limpiadores de hornos o limpiadores de parrilla
- Esponja limpiadora de ollas con fibra
- Lana de acero
- Aparatos de limpieza a alta presión
- Herramientas afiladas o puntiagudas

12.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción



Limpiar los vidrios de la puerta

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



Limpiar las cubiertas de las luces LED

Cuando haya terminado de lavar los vidrios de la puerta de la cámara de cocción, puede limpiar también las cubiertas de las luces LED. Limpie las cubiertas de las luces LED únicamente con los productos de cuidado adecuados [► 59].

La cubierta de las luces LED está situada entre ambos vidrios de la puerta de la cámara de cocción.

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

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

Limpiar la junta de la puerta de la cámara de cocción

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

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

Limpieza de la bandeja recogegotas de la puerta

Si utiliza su equipo de modo continuo, con temperaturas de la cámara de cocción por encima de los 260°C y cocina alimentos que contengan principalmente grasa y gelatina, la bandeja recogegotas de la puerta puede ensuciarse mucho. Límpiela a diario para mantener los niveles de higiene.

- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
- 1. Limpie la bandeja recogegotas de la puerta con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.
- 2. Asegúrese de haber eliminado los residuos de cocción, los depósitos de grasa y las incrustaciones.

Limpiar la abertura de salida del gotero de la puerta y la junta plana del abridor de desagüe

- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
- 1. Abra el abridor de desagüe con una mano en el pie de accionamiento y sujételo firmemente.
- 2. Para eliminar las incrustaciones, limpie la junta plana y la abertura de salida con un paño suave, agua tibia y un detergente suave para limpieza a mano. Al hacerlo, sujete firmemente con la mano el abridor de desagüe en posición abierta para evitar que el mecanismo se desenganche accidentalmente.
- 3. Vuelva a colocar la junta en su lugar si se ha desplazado durante la limpieza.

12.5 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.

12.6 Limpiar la bandeja recogegotas de la puerta y el canal de desagüe

NOTA

No limpie la bandeja recogegotas de la puerta con la ducha de mano. De lo contrario, podría dañar el equipo.

Para garantizar una hermeticidad duradera contra fugas en la bandeja recogegotas de la puerta, la junta de desagüe debe limpiarse diariamente para eliminar la suciedad gruesa.

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
2. Para limpiar la bandeja recogegotas de la puerta y el canal de desagüe, vierta diariamente entre 1 y 2 litros de agua tibia en la bandeja recogegotas.
3. Utilice un paño suave y solo productos de limpieza recomendados por RATIONAL.

12.7 Limpiar el filtro de aire

NOTA

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

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

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

NOTA

No utilice objetos puntiagudos

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



Herramienta necesaria

- Destornillador



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

12.8 Limpiar los accesorios

NOTA

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

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

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

12.9 Limpiar el tubo de ventilación de la sección de descarga

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

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

13 Ideas inspiradoras y ayuda

13.1 Ayuda por teléfono

ChefLine®

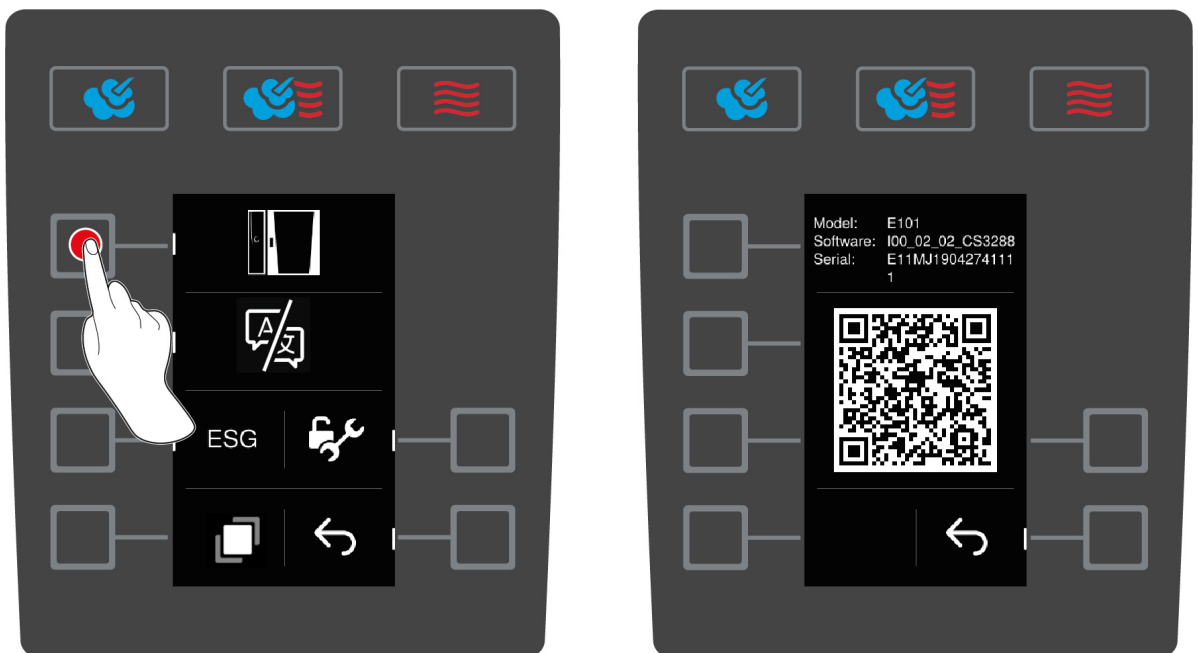
Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Línea de consulta rápida y sencilla, de cocinero a cocinero, los 365 días del año. Simplemente llame a nuestra ChefLine® de RATIONAL. Encontrará el número de la ChefLine® en la etiqueta de la puerta de la cámara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

Socio de servicio RATIONAL

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

13.2 Consultar los datos de servicio técnico

En el propio equipo puede consultar qué versión de software está instalada y qué número de serie tiene su equipo. Si ha instalado una aplicación en su smartphone que le permite escanear códigos QR, también puede descargar los datos a su smartphone.



1. En la pantalla inicial, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Oprima el botón:
4. Oprima el botón:

> Se muestra la siguiente información:

- Modelo
- Versión de software instalada
- Número de serie del equipo

Ahora puede escanear el código QR con su smartphone y guardar toda la información mostrada.

13.3 Solución de problemas

Siempre que aparezca cualquiera de estos avisos de error, llame a su Proveedor de servicio técnico RATIONAL. [► 64] Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo. El número de serie se encuentra en la placa de características técnicas.

Es posible que aparezcan mensajes informativos que le soliciten realizar una acción. En estas situaciones, usted, como usuario, no tiene que ponerse en contacto con su proveedor de servicio técnico RATIONAL. [► 64]

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

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 10 SC-automatic failed	Falla el sistema automático SC.	Sí
Service 11 Water supply steam generator failed	Falla el suministro de agua del generador de vapor.	Sí
Service 12 Water volume measurement failed	Falla la medición de la cantidad de agua.	Sí
Service 13 Water detection failed	Falla la detección del nivel de agua en el generador de vapor.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Falla el sensor de temperatura.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	No se ha alcanzado el límite de temperatura del generador de vapor.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Falla el suministro de agua.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 43.1 Solenoid valve failed	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 46.1 Pump failed	Falla el suministro de agua.	Sí
Service 46.2 Pump failed	Falla el suministro de agua.	Sí

13.3.2 Avisos de error para equipos de gas

Si su equipo tiene una conexión de gas, pueden aparecer los siguientes avisos de error adicionales. Siempre que aparezca cualquiera de estos avisos de error, llame a su Proveedor de servicio técnico RATIONAL. [► 64] Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo.

Aviso de error	Causa	Cocción posible
Service 32.1 Check gas supply	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Service 32.2 Check gas supply	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Service 32.3 Check gas supply	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Service 33.1	Falla el quemador de gas.	No

Aviso de error	Causa	Cocción posible
Gas burner failed close gas supply	Cierre la llave de la tubería de gas.	
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Service 34.32 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Service 60 Gas system failed	Falla la inicialización de la caja de encendido. Apague el equipo y vuelva a encenderlo. Si el aviso de error sigue apareciendo, llame a su proveedor de servicio técnico.	–

13.3.3 Avisos de error sobre el calentamiento con aire caliente

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Falla el sensor de temperatura.	No
Service 28.1 Steam generator too hot	Se sobrepasó el límite de temperatura del generador de vapor.	No
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Se sobrepasó el límite de temperatura de la cámara de cocción.	No
Service 34.1 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	No
Service 34.2 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	No
Service 34.4 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	No
Service 42.3 Solenoid valve failed	Falla el suministro de agua.	No está disponible la función Humidificar .
Service 42.6 Solenoid valve failed	Falla el suministro de agua.	Sí
Service 43.3 Solenoid valve failed	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.

13.3.4 Avisos de error sobre la humidificación

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 20.2 Control sensor failed	Falla el sensor de temperatura.	Sí
Service 20.4 Humidity sensor failed	Falla el sensor de temperatura.	Sí
Service 30 Humidity control failed	Falla la medición de humedad.	Sí

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 36 Humidity control failed	Falla el sensor de presión diferencial.	Sí
Service 37 Humidity control failed	Falla el sensor de presión diferencial.	Sí
Service 42.2 Solenoid valve failed	Falla el suministro de agua.	Sí
Service 43.2 Solenoid valve failed	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.

13.3.5 Avisos de error sobre CleanJet

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 34.8 Data communication failed	No funciona la limpieza automática.	No
Service 43.6 Solenoid valve failed	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 47.1 Pump failed	Falla la bomba de desagüe.	Sí
Service 47.2 Pump failed	Falla la bomba de desagüe.	Sí
Service 110 Cleanjet failed	Ocurrió un error en la bomba SC durante la limpieza automática.	No
Service 120 Cleanjet failed	Ocurrió un error en la detección del nivel de agua durante la limpieza automática.	No
Service 121 Pour Water 3l	No hay suficiente agua en la bandeja de limpieza	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente. Vierta 3 litros de agua en la bandeja de limpieza.

13.3.6 Avisos de error sobre Care

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 42.4 Solenoid valve failed	Falla el suministro de agua.	Sí
Service 43.4 Solenoid valve failed	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Service 49.1 Pump failed	Falla el suministro de agua.	Sí
Service 49.2 Pump failed	Falla el suministro de agua.	Sí

13.3.7 Mensajes informativos

Los mensajes informativos aparecen en un cuadro de texto con bordes azules e indican situaciones que usted, como usuario, debe tener en cuenta.

Pueden aparecer los siguientes mensajes informativos:

Explicación de los símbolos:

-  No hay flujo de agua

Información	Causa	Cocción posible
Energy optimization active	Optimización de energía activada	Sí
Steam generator too cold Hot air possible	No se ha alcanzado el límite de temperatura del generador de vapor.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Initialise timer	El reloj de tiempo real de la CPU no está inicializado. Ajuste la fecha y la hora.	Sí
Battery low	Falla la batería.	Sí
Cabinet light failed	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí
Selftest with water requested	La auto comprobación se ha realizado sin agua	Sólo está disponible el modo de funcionamiento de aire caliente.
Pour water 3 litres	Solicitud de añadir 3 litros de agua en la bandeja de limpieza	Sólo está disponible el modo de funcionamiento de aire caliente.
Check Watersupply	Tiempo de espera del electrodo de nivel	Sólo está disponible el modo de funcionamiento de aire caliente.
Check USB Stick	La memoria USB está defectuosa	Sí
Pour Water 3l	Cuando se suprime el mensaje de información y, a continuación, se siguen detectando impulsos	Sólo está disponible el modo de funcionamiento de aire caliente.
Program import error	Error de programa	Sí
Selftest with water requested	La auto comprobación se ha realizado sin agua	Sólo está disponible el modo de funcionamiento de aire caliente.
 Check Watersupply	Tiempo de espera del electrodo de nivel	Sólo está disponible el modo de funcionamiento de aire caliente.
 Check Watersupply	No hay agua durante la rutina de encendido	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
 Pour Water 3l	No hay suficiente agua en el generador de vapor	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.

13.3.8 Centro de notificaciones

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Service 17 Unit data failed	Falla el modelo de equipo.	No
Service 29 Electric compartment too hot	La temperatura de la placa es demasiado elevada.	No
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Falla la sonda térmica en la cámara de cocción.	Sí. Sin embargo, usted no puede utilizar la sonda térmica.
Service 31.2	Falla la sonda térmica en la cámara de cocción.	Sí. Sin embargo, usted no puede utilizar la sonda térmica.

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Core temperature sensor on emergency run		
Service 34.16 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Service 34.64 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Service 34.400 Data communication failed	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Service 41	La boquilla de humidificación o el tubo de humidificación están calcificados.	No está disponible la función Humidificar .
Service 52.1 Cabinet light failed	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí
Service 52.2 Cabinet light failed	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí
Service 72 El limitador de temperatura de seguridad se ha activado	Se sobrepasó la temperatura de activación de un sensor de temperatura.	No
Service 1017 USB Stick error	La memoria USB está dañada	Sí

13.3.9 Avisos de error durante el funcionamiento de la campana UltraVent

Es posible que aparezcan los siguientes avisos de error si su aparato funciona con una campana UltraVent. Siempre que aparezca cualquiera de estos avisos de error, llame a su Proveedor de servicio técnico RATIONAL. [► 64]
Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo.

Aviso de error	Causa
Servicio (E) 35	No se detecta la campana del equipo.
Servicio (E) 35.1	Falla el motor de la campana del equipo.
Servicio (E) 35.2	No se detecta el filtro de la campana del equipo.
Servicio (E) 35.3	Falla el control del elemento térmico.
Servicio (E) 35.4	Falla la protección del motor del elemento térmico de la campana.
Servicio (E) 35.5	El filtro de UltraVent está sucio.
Servicio (E) 35.6	El filtro de UltraVent está sucio.

14 Mantenimiento

Usted mismo puede realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:

- Cambiar el filtro de aire [► 70]
- Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción [► 71]

14.1 Cambiar el filtro de aire

NOTA

No utilice objetos puntiagudos

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

NOTA

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

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

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

NOTA

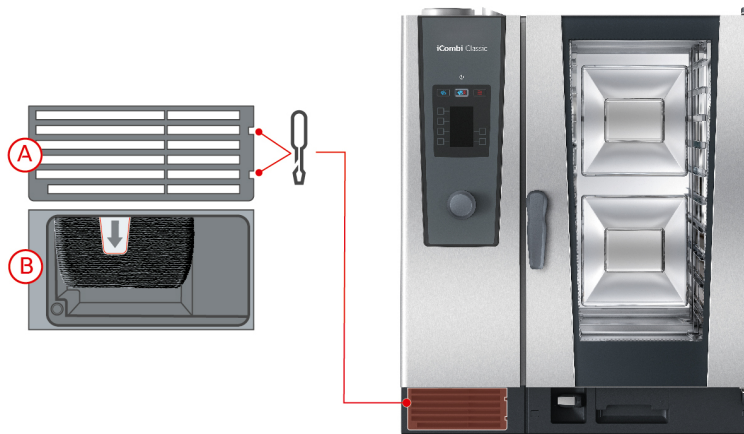
Utilizar únicamente filtros de aire secos.

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



Herramienta necesaria

- Destornillador



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

14.2 Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción

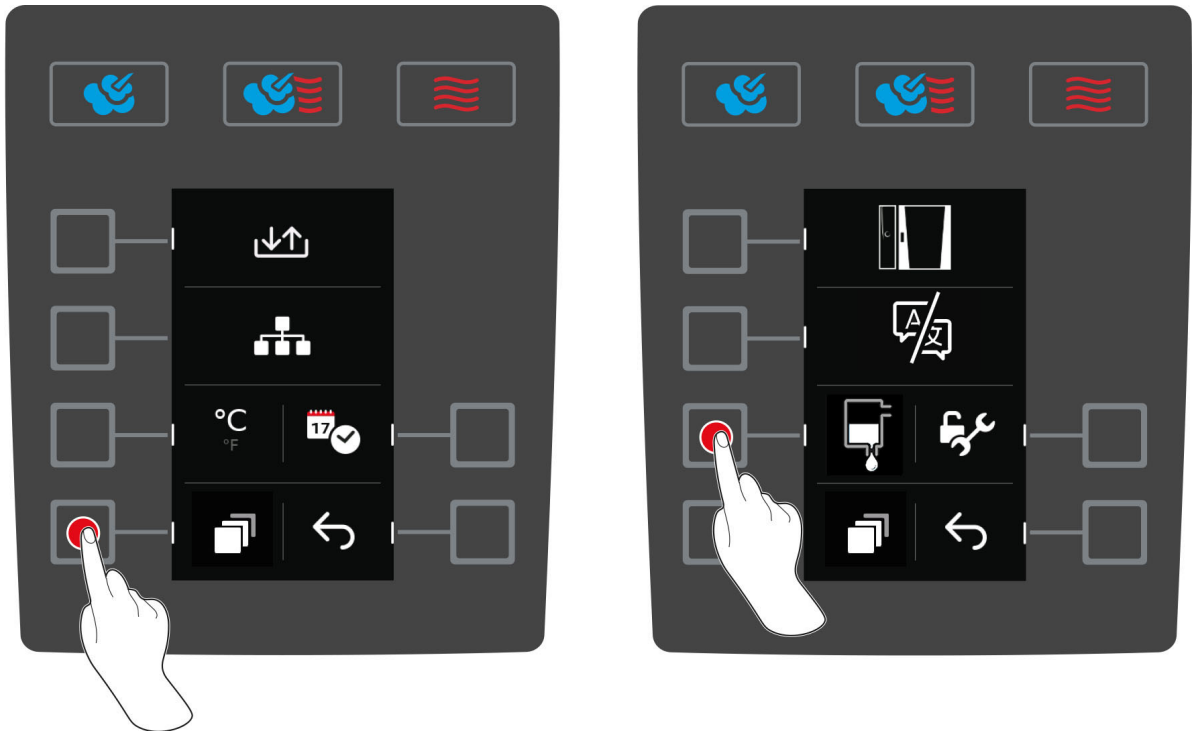


1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
2. Saque de la guía la junta de la puerta de la cámara de cocción y deseche esa junta.
3. Humedezca con agua jabonosa los salientes de sujeción de la nueva junta.
4. Empuje primero las esquinas de la junta insertándolas en las esquinas de la guía.
5. Empuje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

15 Transporte

15.1 Vaciar el generador de vapor

Antes de transportar su equipo, deberá vaciar el generador de vapor.



1. Desconecte el equipo de la fuente de alimentación de agua.
 2. En la pantalla inicial, oprima el botón: 
 3. Oprima el botón:
 4. Oprima el botón: 
 5. Oprima el botón: 
- >> Se está vaciando el generador de vapor.

15.2 Transportar el equipo

ADVERTENCIA

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

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

1. Suelte los frenos de bloqueo de las ruedas antes de empujar o iniciar el transporte del equipo o del Combi-Duo.
2. Mueva el sistema de cocción o el Combi-Duo siempre entre dos personas para garantizar un transporte seguro.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

⚠ CUIDADO

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

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

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

⚠ CUIDADO

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

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

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

NOTA

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

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

- ✓ Se vacía el generador de vapor y se bombea la caja de limpieza [► 72]. **Ambos puntos mencionados sólo pueden ser realizados por un socio de servicio.**
- 1. Antes de transportar el equipo a otro lugar, deberá desconectar correctamente el equipo de la red eléctrica, el suministro de agua y el sistema de desagüe.
- 2. Si usted ha transportado el equipo para colocarlo en un nuevo lugar, deberá conectar otra vez correctamente el equipo a la red eléctrica, el suministro de agua y el sistema de desagüe, y aplicar los frenos de bloqueo de las mesas UG móviles o las ruedas móviles.



3. Si usted desea desplazar el equipo ligeramente hacia delante durante la limpieza de la cocina, afloje los frenos de la mesa UG móvil o de las ruedas móviles.
4. Jale el equipo cuidadosamente hacia delante.
5. Cuando haya terminado de limpiar la cocina, vuelva a desplazar el equipo cuidadosamente hacia atrás y aplique los frenos de bloqueo.

16 Puesta fuera de servicio y desecho del equipo

16.1 Puesta fuera de servicio

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

16.2 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 Datos técnicos

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

17.1 Equipos con conexión eléctrica

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 6-1/1	128 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 6-2/1	96 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-1/1	123 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-2/1	165 kg
Clase de protección	IPX5
Emisión de ruido	≤60 dBA
Condiciones ambientales	5 - 40°C
Estándar WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia máxima de transmisión WLAN	2412-2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Equipos con conexión de gas

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 6-1/1	111 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 6-2/1	148 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-1/1	143 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-2/1	188 kg
Clase de protección	IPX5
Emisión de ruido	≤60 dBA
Condiciones ambientales	5 - 40°C
Estándar WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia máxima de transmisión WLAN	2412-2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.3 Tipos y nombres de modelos

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

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

17.4 Número de modelo

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

El número de modelo consta de los siguientes elementos:

Número de modelo	Ejemplo	Descripción
LMX0XX.XXXXX	LM2	iCombi Classic

Número de modelo	Ejemplo	Descripción
		Equipos con control electrónico, pantalla táctil, perilla de ajuste central, limpieza automática, descalcificación, generador de vapor y distintas sondas térmicas.
LMX0XX.XXXXXX	00	Índice del equipo
LMX0XX.XXXXXX	B – G	Denominación del modelo
LMX0XX.XXXXXX	E / G	Tipo de conexión E = conexión eléctrica / G = conexión de gas
LMX0XX.XXXXXX	A / X	WLAN A = con WLAN / X = sin WLAN
LMX0XX.XXXXXX	–	No utilizado

17.5 Variantes de voltaje

Equipos con conexión eléctrica

Typ	Variantes de voltaje
6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	2AC 220V 50/60 Hz (sólo 6-1/1) 3AC 220V 50/60Hz 3AC 440V 50/60Hz 3AC 480V 50/60 Hz

Equipos con conexión de gas

Modelo	Variantes de voltaje
6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1	2 AC220V 50/60Hz
6-1/1, 10-1/1, 20-1/1	1 NAC 127V 50/60Hz

17.6 Conexiones de red

En la siguiente tabla se enumeran los puertos utilizados y su modo de empleo. Los puertos con la indicación **Estándar** vienen abiertos de fábrica, **Opcional** se pueden configurar a través de Opciones y Ajustes del equipo.

Puerto	Protocolo	Modo de empleo	Configuración
53	TCP / UDP	DNS	Estándar
443	TCP	HTTPS	Estándar
8883	TCP	MQTT sobre SSL/TLS	Estándar

17.7 Conformidad

17.7.1 Equipos con conexión eléctrica

Este equipo cumple las siguientes directivas de la Unión Europea:

- Directiva 2014/53/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/UE sobre máquinas
- Directiva 2014/30/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, incluida la Directiva 2015/863/UE

Este equipo cumple las siguientes normas europeas:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

17.7.2 Equipos con conexión de gas

Este equipo cumple las siguientes directivas de la Unión Europea:

- Reglamento (UE) 2016/426 sobre equipos para la combustión de combustibles gaseosos
- Directiva 2014/53/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/UE sobre máquinas
- Directiva 2014/30/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, incluida la Directiva 2015/863/UE

Este equipo cumple las siguientes normas europeas:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1: 2014
- EN 1717:2000

18 Información reglamentaria

La operación de este equipo está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial y (2) este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada

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

Índice de palabras clave

A

Advertencia de seguridad	
Información general	8
Apagar el equipo	11

C

Calentar	35
Cambiar el filtro de aire	70
Cambiar la junta	71
Clima de la cámara de cocción	
Aire caliente	39
Combinación de vapor y aire caliente	37
Finishing	23
Vapor	36
Cocción al vacío	
Ámbitos de aplicación	22
Cocinar y enfriar (Cook & Chill)	22
Preparación de dietas y comidas ligeras	22
Servicio de habitaciones	22
Conectar el equipo	11

D

Ducha de mano	
Limpiar	61
Patrones de rociado	19
utilizar	19

F

Filtro de aire	
Limpieza	62
Función de enfriamiento	35

I

Iniciar programas	30
-------------------	----

L

Lavado sin pastillas	55
Limpiar la cubierta de las luces LED	60
Limpieza	60
Limpieza	
Cubierta de luces LED	60
Filtro de aire	62
Junta de la puerta de la cámara de cocción	61
Puerta de la cámara de cocción	60
Limpieza y cuidado	
Accesorios	62
Ducha de mano	61

M

Manejar el equipo	
Perilla de ajuste central	11
Símbolos	11
Mantenimiento	

Cambiar el filtro de aire	70
Cambiar la junta	71
Modo continuo	34
Modo de programación	
Añadir paso de cocción	30
Borrar paso de cocción	30
Editar parámetros de cocción	31

O

Olor a gas	9
------------	---

P

Perilla de ajuste central	11
Productos de limpieza y cuidado	
Productos de limpieza y cuidado adecuados	59
Productos de limpieza y cuidado inadecuados	60
Programar el precalentamiento manual	29
Programar un paso de cocción	29
Programas de limpieza	
Fuerte	55
Lavado sin pastillas	55
Ligera	54
Media	55
Puerta de la cámara de cocción	
Limpiar la cubierta de las luces LED	60
Limpiar la junta	61
Limpieza	60

R

Realizar uno mismo el mantenimiento	70
-------------------------------------	----

S

Sonda térmica	
Alimentos pequeños	18
Filetes de pescado	18
Grandes piezas de carne	17
insertar	17, 18
Insertar la sonda en los alimentos	16
Pescados enteros	18
Pollos enteros	17
Productos de pastelería	18
Retirar	18
Steak	17
Verduras	18

T

Temperatura de la cámara de cocción	34
Aire caliente	39
Combinación de vapor y aire caliente	37
Finishing	23
Vapor	36
Temperatura del núcleo	34
Tiempo de cocción	34

V

Velocidad de turbina

35

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com