

iCombi® Pro

Manual de instrucciones original



Índice

1	Introducción	9
1.1	Ayuda en el propio equipo	9
1.2	Responsabilidad por el producto	9
1.3	Grupo objetivo	9
1.4	Uso conforme a las especificaciones	9
1.5	El trabajo con este manual	9
1.5.1	Explicación de los símbolos	9
1.5.2	Explicación de los pictogramas	10
1.5.3	Explicación de las advertencias	10
1.5.4	Figuras	10
1.5.5	Modificaciones técnicas	10
2	El iCombi Pro	11
3	Indicaciones generales de seguridad	12
3.1	Indicaciones de seguridad para equipos con conexión de gas	13
3.2	Equipo de protección personal	14
3.3		14
4	Cómo se debe trabajar con el equipo	15
4.1	Primera puesta en servicio	15
4.2	Encender y apagar el equipo	15
4.3	Pantalla inicial	16
4.3.1	Fecha, hora, estado	17
4.3.2	Ayuda en el equipo	17
4.4	Interacción con el equipo	18
4.4.1	Gestos	18
4.4.2	Perilla central de ajuste	18
4.5	Cantidades de carga máxima	18
4.6	Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción	18
4.7	Cargar el equipo	19
4.8	Insertar la sonda térmica	20
4.9	Utilización de la ducha de mano	22
4.10	Retirar los bastidores colgantes	23
5	Cocción inteligente – iCookingSuite	24
5.1	Modos de operación y procesos de cocción	24
5.2	Cocción inteligente de los alimentos	25
5.2.1	Abrir la secuencia de cocción inteligente	25
5.2.2	Iniciar secuencia de cocción inteligente	25
5.2.3	Selección de la hora de inicio	26
5.3	Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios	27
5.3.1	Parámetros de cocción	27
5.3.2	Funciones adicionales	29
5.3.3	Solicitudes de acción	30
5.3.4	Informaciones	30

5.3.5	Opciones	31
5.4	Monitorear una ruta de cocción inteligente.....	32
5.5	Cancelar ruta de cocción inteligente.....	32
5.6	Ordenar las rutas de cocción inteligentes.	33
6	Cocción manual.....	34
6.1	Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios.....	34
6.1.1	Parámetros de cocción	34
6.1.2	Funciones adicionales	35
6.1.3	Solicitudes de acción e informaciones	36
6.2	Vapor	36
6.2.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas	36
6.2.2	Cocinar los alimentos al vapor.....	36
6.3	Combinación de vapor y aire caliente.....	37
6.3.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas	37
6.3.2	Cocción de los alimentos con la combinación de vapor y aire caliente.....	37
6.4	Aire caliente.....	38
6.4.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas	38
6.4.2	Cocinar los alimentos con aire caliente.....	38
6.5	Cancelar cocción manual	39
7	Cocción al vacío	40
7.1	Rutas de cocción al vacío Sous-Vide.....	40
8	Pasteurizar.....	41
8.1	Rutas de cocción de pasteurización	41
9	Ahumar	42
9.1	Rutas de cocción de Ahumar	42
10	Cocción a baja temperatura	43
11	Finishing.....	44
11.1	Ajustar el peso del plato a la carta.....	44
11.2	Seleccionar el peso del plato para banquete.....	44
12	iProductionManager	46
12.1	Crear comandas manuales	46
12.2	Tabla de comandas.....	47
12.2.1	Añadir rutas de cocción inteligentes.....	47
12.2.2	Añadir programas y cestas.....	47
12.2.3	Editor de la tabla de comandas.....	48
12.3	Cronómetro.....	48
12.4	Colocar comandas	49
12.4.1	Comprobación de combinación.....	50
12.4.2	Lógica de colocación	50
12.4.3	Cerrar las lagunas de planificación	51
12.4.4	Optimización del tiempo.....	51
12.4.5	Optimización de energía	52
12.5	Editar y borrar comandas	53

12.6	Tiempo objetivo.....	53
12.7	Planificación	54
12.7.1	Crear planificación.....	54
12.7.2	Iniciar planificación	55
13	Modo de programación.....	56
13.1	Crear programa manual	56
13.2	Crear un programa inteligente.....	58
13.3	Programar cesta.....	60
13.4	Editar y borrar programas.....	61
13.5	Editar y borrar programas (almacenamiento de productos químicos)	62
13.6	Crear programa de limpieza (almacenamiento de productos químicos).....	62
13.7	Añadir programas y cestas.....	63
13.8	Planificación	64
13.8.1	Crear planificación.....	64
13.8.2	Iniciar planificación	65
14	Cambiar entre modos de operación	66
15	Configuraciones	67
15.1	Favoritos	67
15.2	Pantalla.....	67
15.2.1	Idioma.....	67
15.2.2	Fecha y hora	67
15.2.3	Ajustar el formato de temperatura.....	68
15.2.4	Vista del programa.....	68
15.3	Luz.....	69
15.3.1	Brillo de la pantalla	69
15.4	Tono	69
15.4.1	Volumen total	69
15.4.2	Aviso de carga / acción.....	70
15.4.3	Fin de paso del programa.....	70
15.4.4	Fin de la cocción.....	70
15.4.5	Cancelación del proceso / Error detectado	71
15.5	Sistema de cocción.....	71
15.5.1	Información del modelo de equipo.....	71
15.5.2	Consumo de energía	71
15.5.3	Modo de ahorro de energía iProductionManager	72
15.5.4	Bloqueo de pantalla	72
15.5.5	Modo demo.....	72
15.5.6	Vapor fuerte.....	72
15.5.7	Boquilla de control	72
15.5.8	Watchdog	73
15.5.9	Peligro.....	73
15.5.10	Vaciar el generador de vapor	73
15.5.11	VarioSmoker	73
15.6	Cocción.....	73

15.6.1	Cocina regional primaria	73
15.6.2	Cocina regional secundaria.....	73
15.6.3	Peso del plato a la carta	74
15.6.4	Peso de plato para banquete.....	74
15.6.5	Cantidad de niveles.....	74
15.6.6	Orden de los niveles	74
15.6.7	Carga adicional para programas manuales en iProductionManager	74
15.6.8	Tiempo de espera de Clima	75
15.6.9	iProductionManager 3D.....	75
15.7	Manejo de datos.....	75
15.7.1	Exportar todos los datos	76
15.7.2	Programas de cocción.....	76
15.7.3	Perfiles de usuario	76
15.7.4	Imágenes de usuario.....	76
15.7.5	Ajustes básicos del equipo.....	77
15.7.6	Datos HACCP	77
15.7.7	Servicio	78
15.8	Ajustes de red	78
15.9	Perfil del usuario	80
15.9.1	Activar perfil.....	80
15.9.2	Editar perfil.....	81
15.9.3	Añadir perfil.....	83
15.9.4	Editar pantalla	83
15.9.5	Crear nueva pantalla	83
15.10	Servicio	84
15.10.1	Información-Actualización-Software	84
15.10.2	Versión de software instalada	84
15.11	ConnectedCooking	84
16	Gestión de cocinas	86
16.1	Gestión de la higiene	86
16.1.1	Datos HACCP registrados	86
16.1.2	Exportar datos HACCP	86
16.1.3	Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking	86
16.2	Incorporar los equipos a una red.....	86
16.2.1	Establecer conexión inalámbrica WiFi	87
16.2.2	Conectar el cable de red	88
16.2.3	Establecer la conexión de la red	88
16.3	ConnectedCooking	89
16.3.1	Conectar equipo a ConnectedCooking.....	89
16.4	Iniciar actualización de software	90
17	Limpieza automática – iCareSystem	91
17.1	Indicaciones generales de seguridad	91
17.2	Modos de limpieza	92
17.3	Programas de limpieza.....	92

17.4	Estado de limpieza y de cuidado Care	92
17.5	Iniciar la limpieza automática	93
17.6	Cancelar la limpieza automática	93
17.7	Limpieza forzosa tras horas de servicio	94
17.8	Plan de limpieza	94
18	Cuidados	96
18.1	Indicaciones generales de seguridad	96
18.2	Intervalos de cuidado	96
18.3	Productos de limpieza	96
18.4	Limpiar la puerta de la cámara de cocción	97
18.5	Descalcificar la boquilla de humidificación	98
18.6	Limpiar el filtro de aire	99
18.7	Limpiar la ducha de mano	99
18.8	Limpiar el panel de control	99
18.9	Limpiar los accesorios	100
19	Ideas inspiradoras y ayuda	101
19.1	Asistente de búsqueda	101
19.2	Ayuda en el propio equipo	101
19.3	Ayuda por teléfono	101
19.4	Ayuda en casos de necesidad de servicio técnico	102
19.4.1	Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking	102
19.4.2	Consultar los datos de servicio técnico	102
19.5	Solución de problemas	102
19.5.1	Avisos de error sobre el calentamiento del generador de vapor fresco	102
19.5.2	Avisos de error para equipos de gas	103
19.5.3	Avisos de error sobre el calentamiento con aire caliente	103
19.5.4	Avisos de error sobre la humedad	104
19.5.5	Mensajes de error iCareSystem - Limpieza	104
19.5.6	Mensajes de error iCareSystem - Care	105
19.5.7	Centro de notificaciones	105
20	Mantenimiento	106
20.1	Cambiar el filtro de aire	106
20.2	Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción	107
21	Transporte	108
21.1	Transportar el equipo	108
22	Puesta fuera de servicio y desecho del equipo	110
22.1	Puesta fuera de servicio	110
22.2	Eliminación como desecho	110
23	Datos técnicos	111
23.1	Equipos con conexión eléctrica	111
23.2	Tipos y nombres de modelos	111
23.3	Número de modelo	111
23.4	Variantes de voltaje	111

23.5 112

23.6 Conformidad 112

 23.6.1 Equipos con conexión eléctrica 112

24 Información reglamentaria 113

Índice de palabras clave 114

1 Introducción

Estimado cliente:

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

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

Le deseamos que disfrute mucho trabajando con el iCombi Pro.

Cordialmente,

RATIONAL AG

1.1 Ayuda en el propio equipo

Este manual de instrucciones y una gran variedad de ejemplos de aplicación de todo el mundo están disponibles para usted en el propio equipo como ayuda para el manejo. Encontrará toda la información sobre esta función aquí: Ayuda en el propio equipo [► 101]

1.2 Responsabilidad por el producto

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

1.3 Grupo objetivo

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

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

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

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

1.4 Uso conforme a las especificaciones

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

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

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

1.5 El trabajo con este manual

1.5.1 Explicación de los símbolos

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

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

- Este símbolo identifica una enumeración.
- a. Este símbolo identifica una lista.

1.5.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se emplean los siguientes pictogramas:

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

 Signos de advertencia generales

 Indicaciones útiles para utilizar fácilmente su equipo.

1.5.3 Explicación de las advertencias

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

CUIDADO

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

NOTA

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

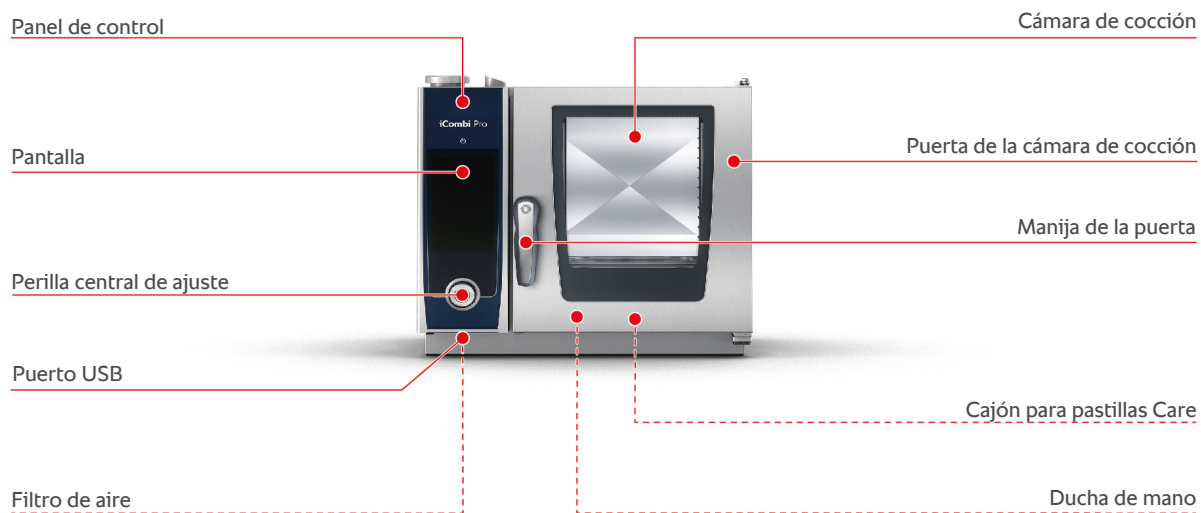
1.5.4 Figuras

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

1.5.5 Modificaciones técnicas

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

2 El iCombi Pro



3 Indicaciones generales de seguridad

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

- Este equipo debe ser instalado exclusivamente por su proveedor de servicio técnico RATIONAL.
- Este equipo debe recibir mantenimiento únicamente a cargo de su proveedor de servicio técnico RATIONAL.
- 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 los bastidores colgantes o el rack móvil están bloqueados.
- Compruebe que no haya residuos de pastillas de detergente en la cámara de cocción.
- Cuando vuelva a utilizar el equipo después de un tiempo prolongado fuera de servicio, lave la ducha de mano por dentro haciendo circular 10 litros de agua, como mínimo, por su interior.
- 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.
 - Utilice únicamente el VarioSmoker para ahumar alimentos.
- Si en la cámara de cocción hay alimentos que ya han alcanzado la temperatura de consumo, la cámara de cocción no debe cargarse con alimentos fríos.
- 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.

3.1 Indicaciones de seguridad para equipos con conexión de gas

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

3.2 Equipo de protección personal

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

3.3

4 Cómo se debe trabajar con el equipo

4.1 Primera puesta en servicio

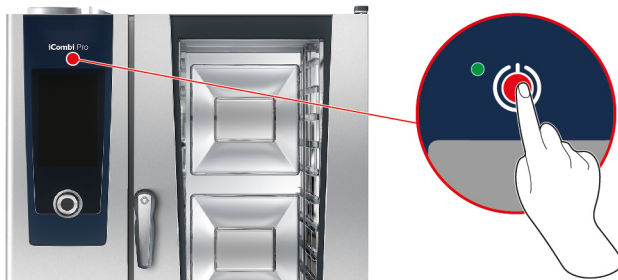
Cuando usted pone su equipo por primera vez en funcionamiento, ya fue instalado correctamente por un proveedor de servicio técnico RATIONAL. La autocomprobación ya fue realizada y el equipo está, por lo tanto, listo para su uso. En el manual de instalación que usted recibe con el equipo está toda la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

Antes de comenzar a trabajar por primera vez con el equipo

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

Encontrará más información aquí: Cuidados [► 96]

4.2 Encender y apagar el equipo



Encender el equipo

1. Para encender el equipo, oprima y mantenga oprimido el botón, hasta que se ilumine la luz LED de color verde:



> El equipo se encenderá. Aparece la pantalla inicial [► 16].

Funcionamiento sin suministro de agua

NOTA

Funcionamiento únicamente con conexión de agua para evitar el sobrecalentamiento y daños al equipo.

Sin conexión de agua, el sistema de cocción no se puede utilizar en modo de vapor ni en modo combinado. Solo está disponible el modo de aire caliente con calor seco. Las medidas descritas son obligatorias para evitar el sobrecalentamiento del sistema de cocción y posibles daños.

No es posible un funcionamiento continuo sin agua.

Si utiliza el equipo sin conexión a un suministro de agua, se le pedirá que vierta 3 litros de agua en la cámara de cocción. En el pie de página aparece el símbolo: 💧. Un funcionamiento temporal sin suministro de agua es posible bajo las siguientes condiciones:

1. Vierta 3 litros de agua en el fondo de la cámara de cocción para evitar el sobrecalentamiento del equipo.
2. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
3. Después de no más de 5 horas en funcionamiento, realice un enfriamiento a < 100 °C.
4. Vuelva a verter 3 litros de agua en la cámara de cocción.
5. En cuanto vuelva a haber agua, inicie una limpieza.

Apagar el equipo

1. Para apagar el equipo, oprima y mantenga oprimido el botón hasta que la luz LED de color naranja se ilumine:

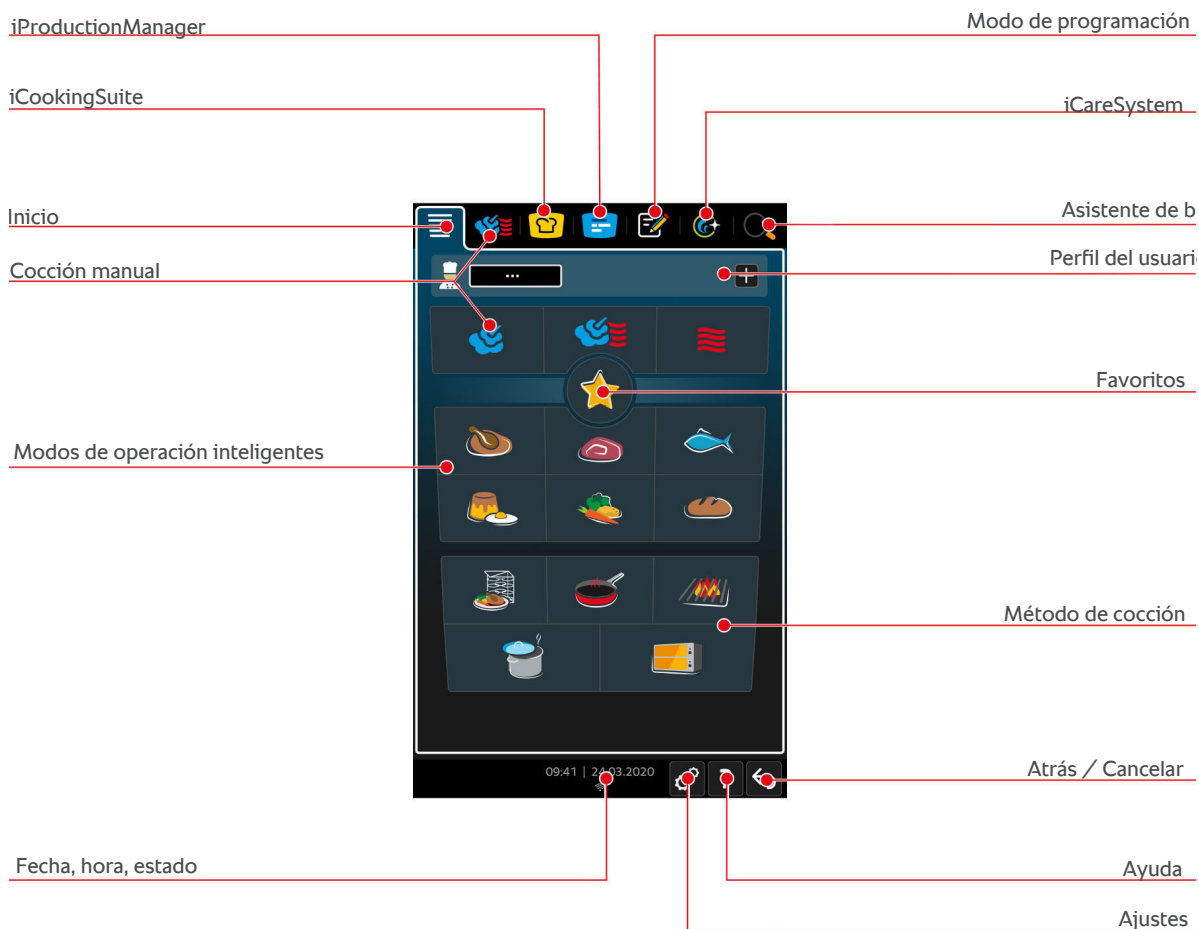


> El sistema le preguntará si desea realmente apagar el equipo.

2. Para apagar el equipo, deslice la barra hacia la derecha.

>> El equipo se apagará.

4.3 Pantalla inicial



- iProductionManager [► 46]
- Cocción inteligente – iCookingSuite [► 24]
- Inicio
 - Si oprime este botón, llega directamente a la pantalla inicial.
- Modos de operación manuales [► 34]
- Favoritos
- Modos de operación inteligentes [► 24]
 - Si oprime este botón, aparecerán todas las rutas de cocción inteligentes que están asignadas al modo de operación inteligente.
- Método de cocción
 - Si oprime este botón, aparecerán todas las rutas de cocción inteligentes que están asignadas al método de cocción.
- Modo de programación [► 56]
- Limpieza automática – iCareSystem [► 91]
- Fecha, hora, estado [► 17]
- Configuraciones [► 67]
- Ayuda en el propio equipo [► 101]
- Atrás / Cancelar

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

Véase también

 Asistente de búsqueda [▶ 101]

4.3.1 Fecha, hora, estado

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



Memoria USB conectada

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



Conexión de red

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

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



Conexión Wi-Fi

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

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

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

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



Mensaje de error

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



Conexión con ConnectedCooking

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



Conexión de suministro de agua

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



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

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

4.3.2 Ayuda en el equipo



Seleccionar ayuda en el equipo

Al seleccionar el signo de interrogación, accederá a la ayuda integrada del equipo. Aquí se describe el manejo de su equipo en forma digital. La ayuda es sensible al contexto, por lo que siempre se muestra primero la ayuda sobre el contenido actual de la pantalla. Además, la función de ayuda ofrece información detallada sobre cada una de las rutas de cocción, así como consejos útiles sobre ellas.

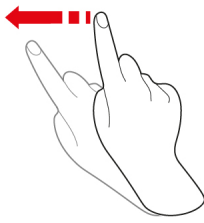
4.4 Interacción con el equipo

4.4.1 Gestos

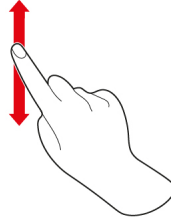
Usted puede controlar su equipo con tan sólo unos pocos gestos sencillos.



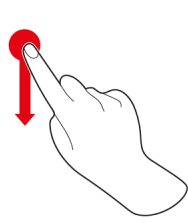
Oprimir



Pasar el dedo

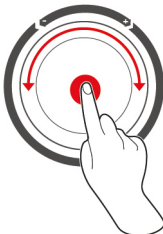


Desplazarse por la pantalla



Arrastrar y soltar

4.4.2 Perilla central de ajuste



En lugar de Gestos [► 18], los ajustes pueden modificarse girando la perilla central de ajuste. Confirme las acciones oprimiendo la perilla central de ajuste.

4.5 Cantidades de carga máxima

NOTA

Daños en el equipo por cantidades de carga excesivas

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

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

Modelo	máxima cantidad de carga [kg]	carga máxima por bandeja
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción



Abrir la puerta de la cámara de cocción

1. Gire la manija de la puerta de la cámara de cocción hacia la derecha.
2. Si su equipo tiene un cierre de seguridad para la puerta, gire la manija de la puerta de la cámara de cocción primero hacia la izquierda y después hacia la derecha.

- 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

- Cierre firmemente la puerta de la cámara de cocción.

4.7

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.

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

Nivel de inserción de la bandeja a más de 1.60 m



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

4.8 Insertar la sonda térmica

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

⚠ CUIDADO

Sonda térmica caliente

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

1. Utilice siempre guantes protectores cuando trabaje con la sonda térmica caliente.

⚠ CUIDADO

Sonda térmica puntiaguda

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

1. Utilice siempre guantes protectores cuando trabaje con la sonda térmica caliente.
2. Inserte la sonda térmica Sous-Vide USB en el soporte lateral.

NOTA

La sonda térmica cuelga fuera de la cámara de cocción

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

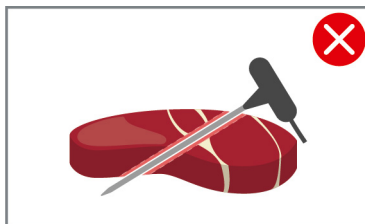
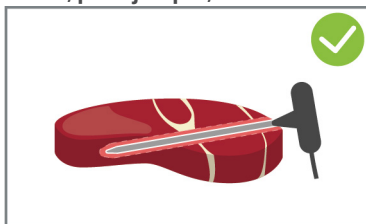
1. Al terminar de usarla, inserte la sonda térmica en el soporte previsto para ello en el bastidor colgante.



CONSEJO

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

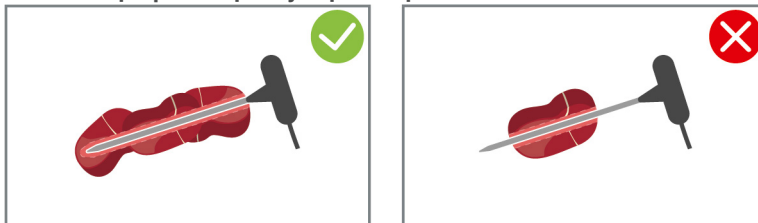
Carne, por ejemplo, un bistec



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

Grandes piezas de carne, por ejemplo, asados

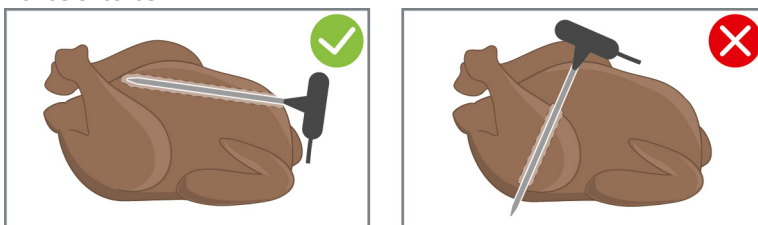
1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.

Alimentos pequeños, por ejemplo, un plato de estofado

1. Inserte la sonda térmica en cuantas piezas de alimento sea necesario, de modo que la sonda térmica quede llena desde la punta hasta el mango.

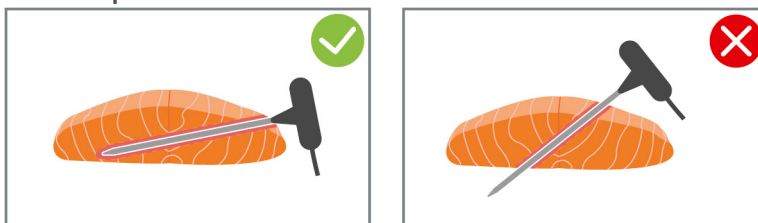
Alimentos de diferente tamaño

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

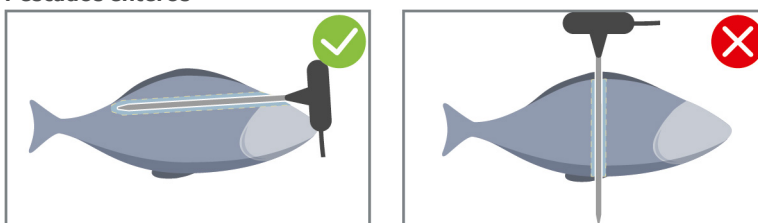
Pollos enteros

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

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

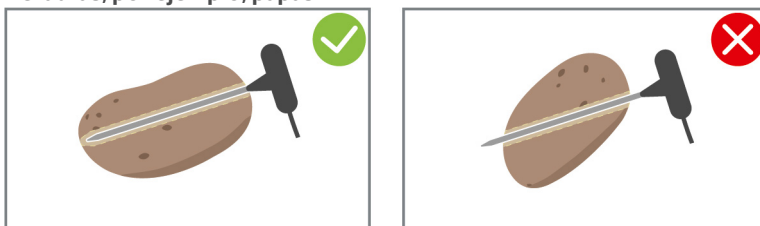
Filetes de pescado

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

Pescados enteros

1. Inserte la sonda térmica hasta el mango en la parte más gruesa de los alimentos.
- Compruebe que la punta de la sonda térmica no sobresalga de la cavidad abdominal del pescado.

Verduras, por ejemplo, papas



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

Sopas, salsas, postres

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

Productos de pastelería

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

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

No se detecta la sonda térmica

✓ Aparece el símbolo: 

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

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

Retirar la sonda térmica

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

4.9 Utilización de la ducha de mano

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

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

4.10 Retirar los bastidores colgantes

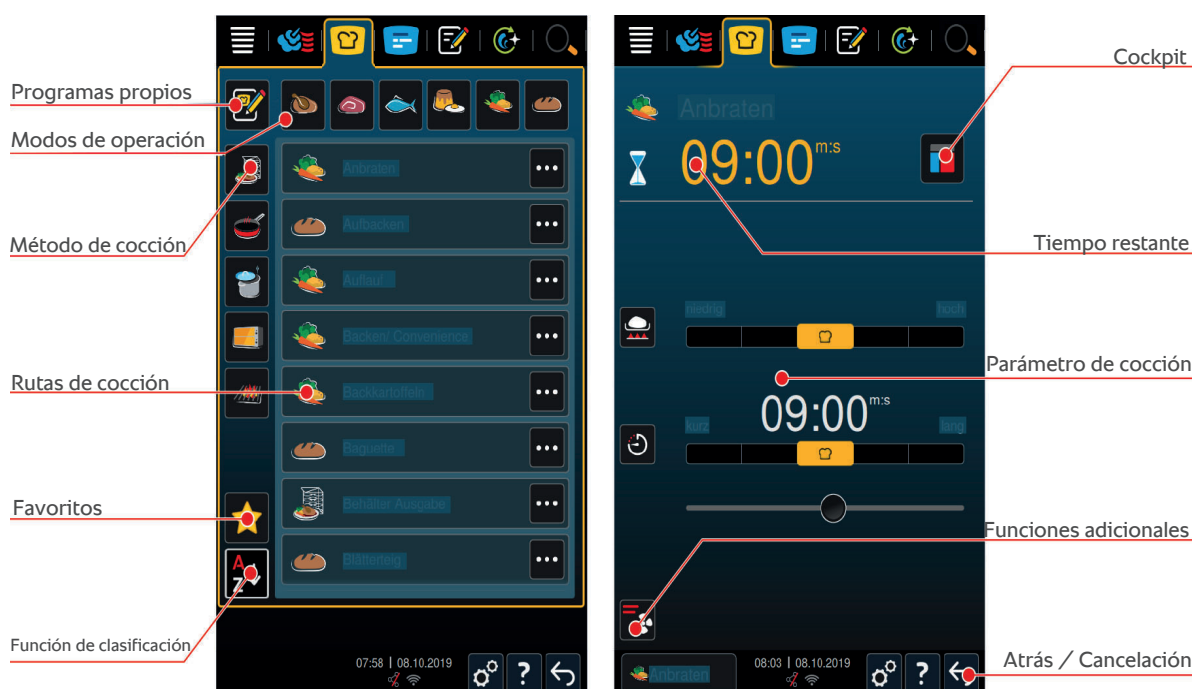
1. Sujete el bastidor colgante derecho por el medio y empújelo hacia arriba.
2. Descuelgue el bastidor colgante y sáquelo de la cámara de cocción.
3. Eleve el bastidor colgante izquierdo y métalo en la cámara de cocción.
4. Empuje el bastidor colgante hacia arriba y sáquelo de la cámara de cocción.

5 Cocción inteligente – iCookingSuite



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

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



5.1 Modos de operación y procesos de cocción

Los siguientes modos de operación están disponibles para usted:

- Aves 🍗
- Carne 🥩
- Pescado 🐟
- Huevos y postres 🥞
- Verduras y guarniciones 🥬
- Productos de panadería 🍞

- Finishing 

Los siguientes métodos de cocción están disponibles para usted:

- Cocer 
- Plancha
- Hornear 
- Parrilla 

A cada modo de operación se le asigna un conjunto específico de rutas de cocción inteligentes. Estas rutas de cocción reflejan los hábitos culturales culinarios que se pueden fijar en la cocina regional primaria [► 73] y en la cocina regional secundaria. [► 73].

5.2 Cocción inteligente de los alimentos

5.2.1 Abrir la secuencia de cocción inteligente

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

- A través de iCookingSuite
- Über den Modo de programación [► 56]

iCookingSuite

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

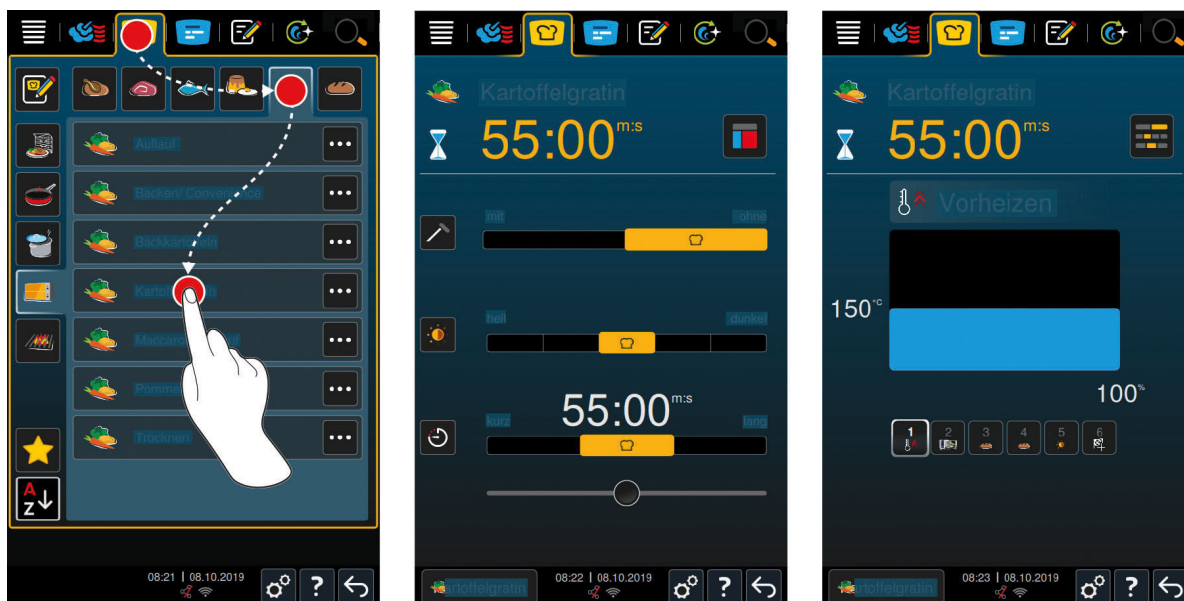
Una vez que haya efectuado su selección, se muestran las correspondientes rutas de cocción inteligentes.

Modo de programación

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

5.2.2 Iniciar secuencia de cocción inteligente

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



1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
3. Oprima el botón: **Papas al gratín**
 - > Se inicia la secuencia de cocción inteligente y la cámara de cocción se calienta previamente conforme a las condiciones climáticas ajustadas.
4. Determine el resultado de cocción deseado con ayuda de los parámetros de cocción. [► 27] Un ejemplo de parámetros de cocción puede ser la temperatura del núcleo, el nivel de dorado o el tiempo.
 - > Después de algunos momentos, la pantalla muestra el Cockpit [► 32].
 - > Una vez que se ha alcanzado el clima ajustado, el sistema le pide cargar los alimentos en el equipo.
5. Cargue el equipo.
6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - > La ruta de cocción continúa.
7. Siga las solicitudes de acción que le presenta el equipo.
 - > Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.
8. Si el resultado de la cocción satisface sus deseos, extraiga los alimentos de la cámara de cocción.
9. Si el resultado de cocción no satisface sus deseos todavía, continúe la secuencia de cocción con una de las opciones sugeridas.
10. Si desea finalizar la ruta de cocción, mantenga pulsada la tecla de retroceso.

5.2.3 Selección de la hora de inicio

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

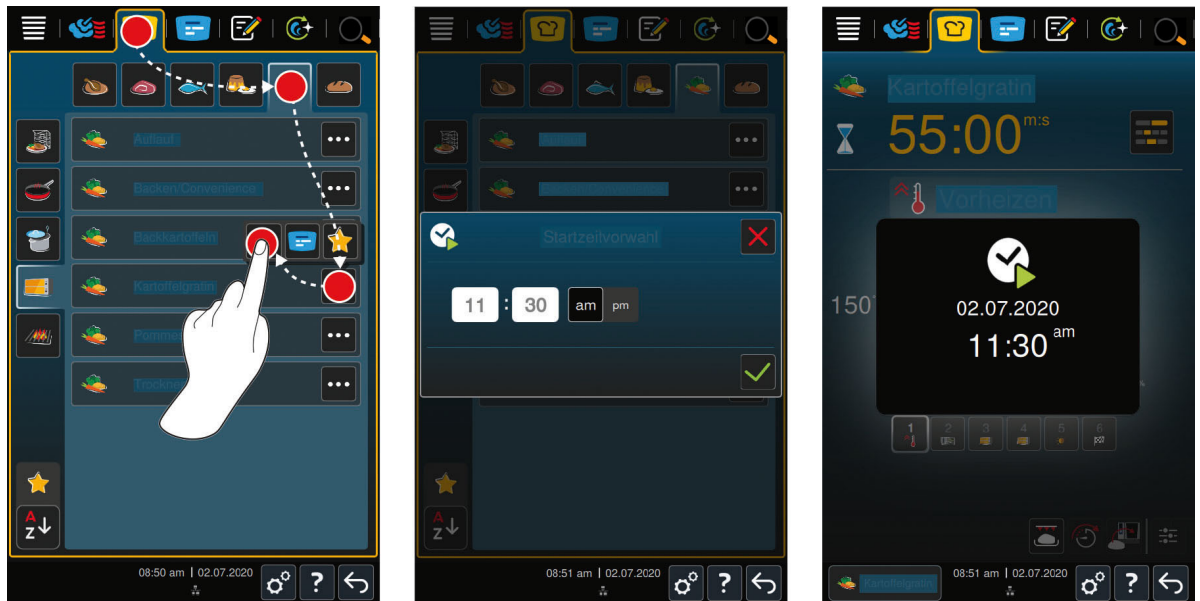
ADVERTENCIA

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

Los alimentos no estériles pueden provocar infecciones o intoxicaciones alimentarias.

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

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



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

5.3 Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios

Dependiendo de cuál secuencia de cocción inteligente haya seleccionado, se muestran diferentes parámetros de cocción y funciones. Las secuencias de cocción utilizan los ajustes estándar para su país con los cuales se pueden obtener resultados de cocción ideales. Usted puede adaptar según sus deseos estos parámetros de cocción con gestos [▶ 18](#) sencillos utilizando la perilla central de ajuste [▶ 18](#) y seleccionar funciones adicionales. Dependiendo de esos ajustes, se modificará el transcurso de la secuencia de cocción. Se puede supervisar el transcurso de la secuencia en todo momento en el Cockpit [▶ 32](#).

5.3.1 Parámetros de cocción

NOTA

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



Nivel de sellado

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

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

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



Dorado

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



Grueso de los alimentos

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



Tamaño del alimento

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

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



Humedad de la cámara de cocción

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

Cuando vaya a regenerar los alimentos, seleccione los siguientes ajustes:

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



Temperatura de la cámara de cocción

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

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

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

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



Tiempo de cocción

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

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

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



Sonda térmica

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



Temperatura del núcleo

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

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

Grado de cocción

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



Cocción Delta T

Con este parámetro de cocción, los alimentos se cocinan con una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo. Mediante el lento ascenso de la temperatura de la cámara de cocción con una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, los alimentos se cocinan lentamente y con especial delicadeza. Las pérdidas por cocción se reducen al mínimo. Usted puede ajustar una diferencia entre 5°C y 60°C. A continuación deberá ajustar la temperatura del núcleo deseada.

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



Velocidad de cocción

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

5.3.2 Funciones adicionales



Humedad de la cámara de cocción

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

Si desea cocinar alimentos que no requieren humedad adicional, oprima el botón:  Sin humedad adicional en la cámara de cocción.



Fermentar

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



Chorros de vapor

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

Si usted desea cocinar los alimentos sin la generación de vapor, oprima el botón: 

**Velocidad de turbina**

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

5.3.3 Solicitudes de acción

**Interrumpir**

Se cancelan todas las secuencias de cocción en curso

**Cargar**

El sistema le solicita cargar los alimentos en el equipo.

**Confirmar**

El sistema le solicita confirmar una acción.

**Pintar**

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

**Realizar corte**

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

**Volver a colocar la sonda térmica**

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

**Sonda térmica en los alimentos**

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

**Insertar**

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

**Rellenar**

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

**Mezclar**

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

5.3.4 Informaciones

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

**Precalentar**

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

**Se adapta el tiempo**

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

**Final de la secuencia de cocción**

Se llegó al final de la secuencia de cocción.

5.3.5 Opciones

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



Mantener

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

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

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

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

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



Cambiar de posición

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

1. Una vez que se alcance la temperatura del núcleo ajustada, abra la puerta de la cámara de cocción.
2. Inserte la sonda térmica en una pieza más grande del alimento o en el alimento con la temperatura central más alta.
3. Extraiga de la cámara de cocción todas las piezas más pequeñas de los alimentos.
4. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
5. Oprima el botón: 
 - > Aparece una ventana en la que se puede ajustar la temperatura del núcleo.
6. Seleccione la temperatura de núcleo deseada.

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

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



Nuevo lote

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

Primero se le pedirá que descargue el equipo y luego que lo vuelva a cargar. Cuando se ha cargado el equipo con un nuevo lote y se cierra la puerta del equipo, la ruta de cocción continúa.



Añadir más tiempo

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

1. Seleccione el tiempo deseado.

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

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



Dorado final

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

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

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

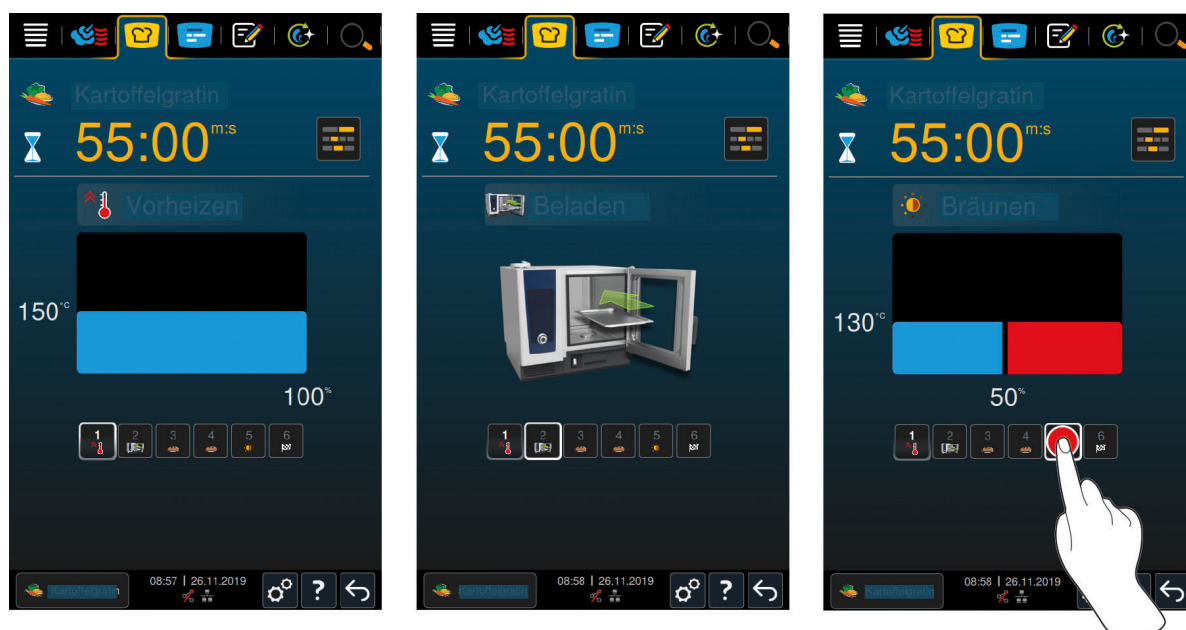
Si los alimentos no tienen la corteza o el color deseado tras el dorado final, seleccione la opción **Añadir más tiempo**. Después, usted puede ajustar la cantidad de tiempo adicional que desee para seguir dorando los alimentos.

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

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

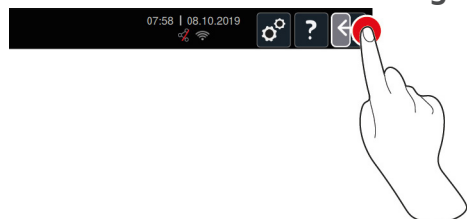
>> Al finalizar la ruta de cocción, se inicia automáticamente el paso de cocción **Dorado final**.

5.4 Monitorear una ruta de cocción inteligente



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

5.5 Cancelar ruta de cocción inteligente



1. Oprima y mantenga oprimido el botón:

- > La ruta de cocción se cancela. Aparece la pantalla inicial.

5.6 Ordenar las rutas de cocción inteligentes.

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

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

6 Cocción manual



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

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



6.1 Ajustar el resultado de cocción a los deseos propios

6.1.1 Parámetros de cocción



Temperatura de la cámara de cocción

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

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

1. Oprima y mantenga oprimido el botón:
 - > Transcurridos dos segundos, la temperatura actual de la cámara de cocción se muestra de forma permanente.
2. Para volver a los valores de los parámetros ajustados, presione y mantenga oprimida la tecla de nuevo.



Humedad de la cámara de cocción

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

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



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción podrá ajustar el tiempo de cocción de los alimentos. Cuando haya ajustado el tiempo de cocción, no dispondrá de la opción de ajustar el parámetro de **Temperatura del núcleo**.

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

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



Temperatura del núcleo

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

6.1.2

Funciones adicionales



Cocción Delta-T

NOTA

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

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

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



Establecer el clima de cocción

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



Velocidad de turbina

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



Humidificación

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

1. Oprima y mantenga oprimido el botón: 
- >> En tanto se mantenga oprimido el botón, la boquilla de humidificación sigue rociando agua al rotor.



Función de enfriamiento

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

- ✓ La chapa deflectora está bloqueada correctamente.

1. Oprima el botón: 

- > Seleccione la temperatura a la que debe enfriarse la cámara de cocción.
- 2. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldaduras! Al abrir la cámara de cocción, el vapor caliente saldrá violentamente de esta cámara. Abra la puerta de la cámara de cocción.**
- >> **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el rotor seguirá funcionando a la misma velocidad. No meta sus manos en el rotor mientras esté girando. La velocidad del rotor aumenta. La cámara de cocción se enfría.**

6.1.3 Solicitudes de acción e informaciones

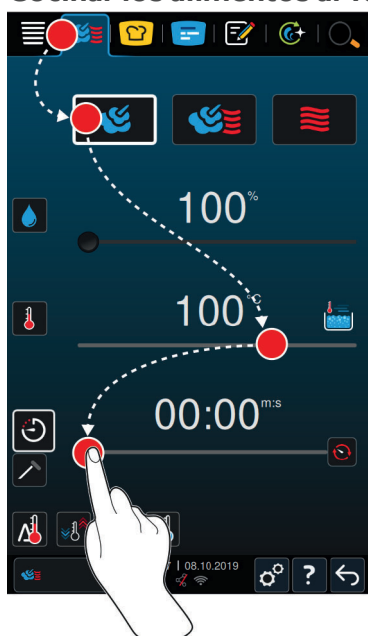
Durante el proceso de cocción, el sistema puede mostrarle las mismas solicitudes de intervención e información [► 30] que durante las rutas de cocción inteligentes.

6.2 Vapor

6.2.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	Proceso de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo	▪ Cocinar al vapor ▪ Rehogar ▪ Blanquear ▪ pochado indirecto ▪ Cocinar a fuego lento ▪ Cocción al vacío [► 40] ▪ Descongelar ▪ Conservar	100 %	30 - 130°C

6.2.2 Cocinar los alimentos al vapor



1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
- > El equipo se precalienta. Para ello, primero se debe ajustar el tiempo o la sonda térmica.
3. Ajuste la temperatura deseada de la cámara de cocción.
4. Ajuste el tiempo de cocción.

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

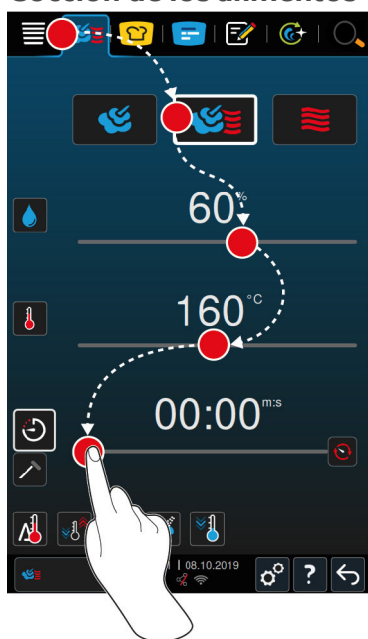
6.3 Combinación de vapor y aire caliente

6.3.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

Clima de la cámara de cocción	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.

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



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > El equipo se calienta a la temperatura ajustada.
2. Ajuste la humedad deseada de la cámara de cocción con exactitud porcentual.
3. Ajuste la temperatura deseada de la cámara de cocción.
4. Ajuste el tiempo de cocción. 
 - > El tiempo de cocción comienza a transcurrir después de 5 segundos sin necesidad de introducir más datos o directamente después de pulsar la perilla giratoria.
5. Para cocinar los alimentos con la temperatura del núcleo, oprima el botón: 
6. Ajuste la temperatura del núcleo.
 - > Cuando se alcance la temperatura ajustada para la cámara de cocción, el sistema le pedirá cargar el equipo.

7. Cargue el equipo.

>> La secuencia de cocción continúa. Cuando haya terminado el tiempo de cocción o se haya alcanzado la temperatura del núcleo, sonará una señal acústica indicando que debe comprobar si se ha logrado el resultado deseado con la cocción de los alimentos.

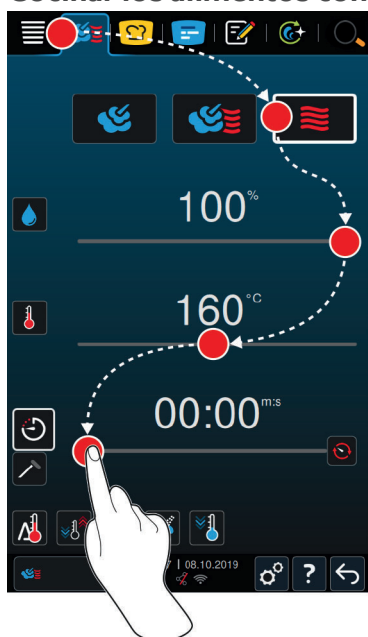
6.4 Aire caliente

6.4.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperaturas

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

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

6.4.2 Cocinar los alimentos con aire caliente

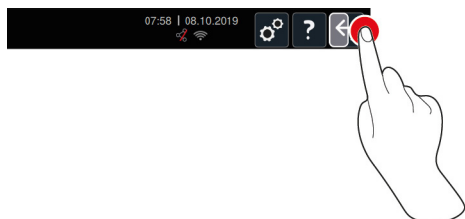


1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón:
- > El equipo se calienta a la temperatura ajustada.
3. Oprima el botón: , para ajustar la humedad máxima permitida en la cámara de cocción.
4. Ajuste la temperatura deseada de la cámara de cocción.
5. Para cocinar los alimentos con el ajuste del tiempo de cocción, oprima el botón:
6. Ajuste el tiempo de cocción.
 - > El tiempo de cocción comienza a transcurrir después de 5 segundos sin necesidad de introducir más datos o directamente después de pulsar la perilla giratoria.

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

6.5

Cancelar cocción manual



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

7 Cocción al vacío

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

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

- Cocinar y enfriar (Cook & Chill)

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

- Servicio de habitaciones

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

- Preparación de dietas y comidas ligeras

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

Para obtener información detallada sobre las rutas de cocción al vacío, consulte Rutas de cocción al vacío Sous-Vide [► 40].



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.

7.1 Rutas de cocción al vacío Sous-Vide

A estas rutas de cocción solo se puede acceder si se utiliza el accesorio de sonda térmica USB para cocción al vacío.

Aves Sous-Vide

Seleccione esta ruta de cocción si desea llevar a cabo cocción al vacío de cortes de carne de ave, envasados en bolsas de vacío.

Carne Sous-Vide

Seleccione esta ruta de cocción si desea cocinar al vacío cortes de carne de res, cerdo, cordero y caza envasados en bolsas al vacío.

Pescado Sous-Vide

Seleccione esta ruta de cocción, si desea cocer al vacío pescado, filetes de pescado o mariscos envasados en bolsas de vacío.

Guarniciones Sous-Vide

Seleccione esta ruta de cocción, si desea cocer al vacío verduras o guarniciones saturadas en bolsas de vacío.

8 Pasteurizar

Al pasteurizar, los alimentos se calientan para reducir los gérmenes y microorganismos y prolongar la vida útil. Los alimentos se preparan, se llenan en recipientes adecuados y se calientan delicadamente a temperaturas controladas. De este modo, se conserva el sabor y se garantiza la seguridad y la calidad de los alimentos.

8.1 Rutas de cocción de pasteurización

A estas rutas de cocción solo se puede acceder si se utiliza el accesorio de sonda térmica USB para cocción al vacío.

Pasteurizar

Seleccione esta ruta de cocción, si desea pasteurizar.

Pasteurizar aves

Seleccione esta ruta de cocción, si desea pasteurizar trozos de ave en envase al vacío para una mejor conservación. Con una higiene del proceso óptima y temperaturas de almacenamiento < 3°C, el tiempo de conservación aumenta hasta 2 meses.

Fleisch_Pasteurisieren

Seleccione esta ruta de cocción si desea pasteurizar carne.

Pasteurizar huevos

Seleccione esta ruta de cocción, si desea pasteurizar huevos de gallina para una mejor conservación. Con una higiene del proceso óptima y temperaturas de almacenamiento < 3°C, el tiempo de conservación aumenta hasta 2 meses.

Pasteurización productos precocinados

Seleccione esta ruta de cocción, si desea pasteurizar productos ya precocidos en envase al vacío para una mejor conservación. Esta ruta de cocción es especialmente adecuada para elaborar sus propia comida precocinada.

Pasteurizar contenedores

Seleccione esta ruta de cocción si desea calentar alimentos preparados en recipientes GN para servir y pasteurizar al mismo tiempo.

9 Ahumar

Al ahumar, los alimentos se tratan con humo aromático para darles un sabor intenso y un toque especial. Los alimentos se preparan, se sazonan o se marinan y, a continuación, se aromatizan en el modo de ahumado del equipo.

9.1 Rutas de cocción de Ahumar

Estas rutas de cocción están disponibles exclusivamente para los usuarios del nuevo VarioSmoker con conexión USB.

Ahumado caliente de aves

Seleccione esta ruta de cocción para ahumar aves. Aquí se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción.

Ahumado caliente de pavo

Seleccione esta ruta de cocción para ahumar pavo. Aquí se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción.

Ahumado caliente de pescado

Seleccione esta ruta de cocción para ahumar pescado. Se pueden cocinar en paralelo. Aquí se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción.

Ahumado caliente de guarniciones

Seleccione esta ruta de cocción para ahumar guarniciones o preparar platos y componentes vegetarianos o veganos sofisticados. Se pueden cocinar en paralelo. Aquí se puede determinar la temperatura deseada y el tiempo de cocción.

Ahumado a baja temp.

Seleccione esta ruta de cocción para ahumar con delicadeza piezas de carne y cocinar al mismo tiempo. Aquí se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción.

Brasear y ahumar

Seleccione esta ruta de cocción para ahumar con delicadeza piezas de carne y, al mismo tiempo, brasear. Aquí se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción.

10 Cocción a baja temperatura

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



CONSEJO

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

11 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.

11.1 Ajustar el peso del plato a la carta

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

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

11.2 Seleccionar el peso del plato para banquete

NOTA

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

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

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

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

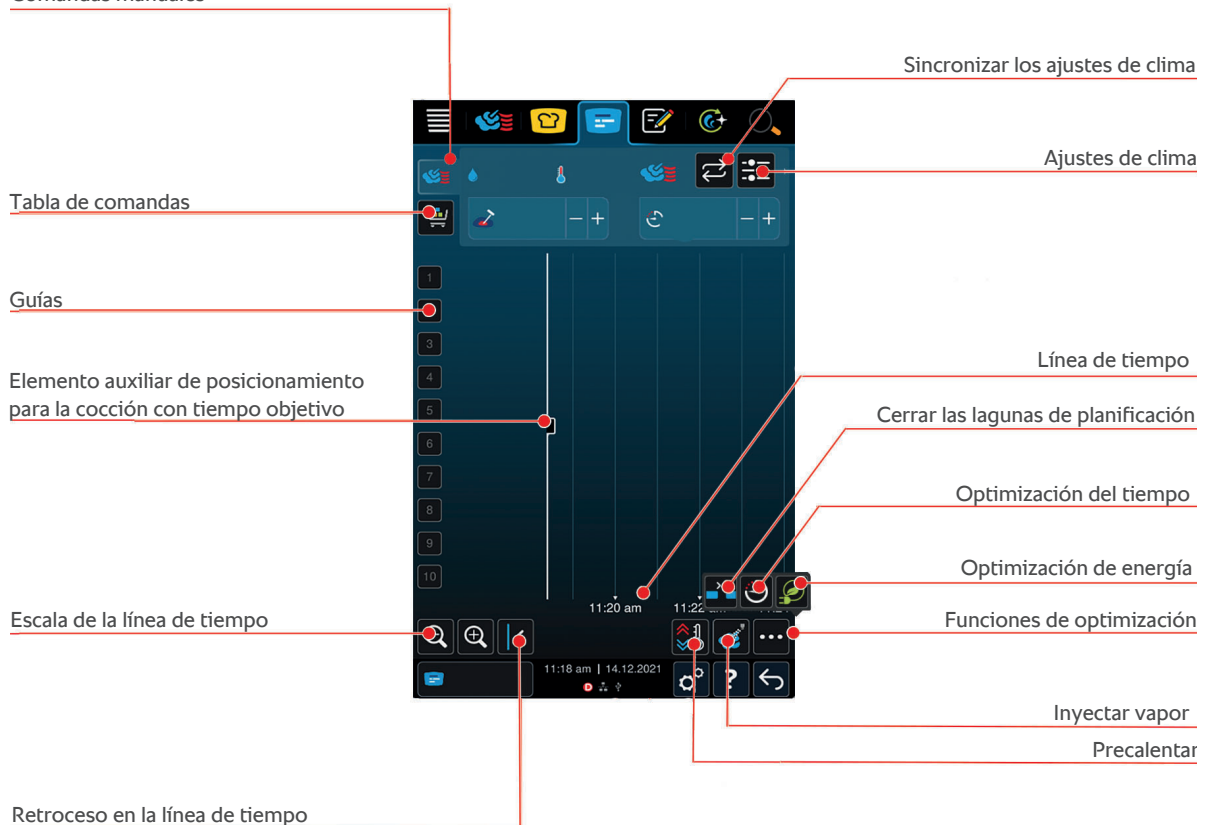
12 iProductionManager



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

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

Comandas manuales



12.1 Crear comandas manuales

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



1. En la barra de menú, oprima el botón:
 2. Oprima el botón:
 3. Oprima el botón:
 4. Seleccione el modo de operación, Vapor [► 36] , Combinación de vapor y aire caliente [► 37] o Aire caliente [► 38] .
 5. Ajuste los parámetros de cocción según sus deseos. También puede configurar la velocidad del ventilador. Para ello, oprima el botón:
 6. Para guardar sus cambios, oprima el botón:
 7. Si desea aumentar o disminuir la temperatura de núcleo o prolongar o acortar el tiempo de cocción, gire la perilla de ajuste central o pulse las teclas: o
 8. Oprima la tecla cuantas veces sea necesario, hasta que llegue al ajuste deseado.
- >> Ahora puede colocar las comandas [► 49].

12.2 Tabla de comandas

Puede añadir cualquier ruta de cocción inteligente, programa o cesta que desee a la tabla de comandas. Si la tabla de comandas no se guarda como guardar cesta [► 60], se sobrescribirá en cuanto se cargue una nueva cesta.

12.2.1 Añadir rutas de cocción inteligentes

1. Para enviar una ruta de cocción inteligente desde el iCookingSuite al iProductionManager, en la barra de menú, oprima la tecla:
2. Oprima la tecla situada junto a la ruta de cocción deseada: ...
3. Oprima el botón:

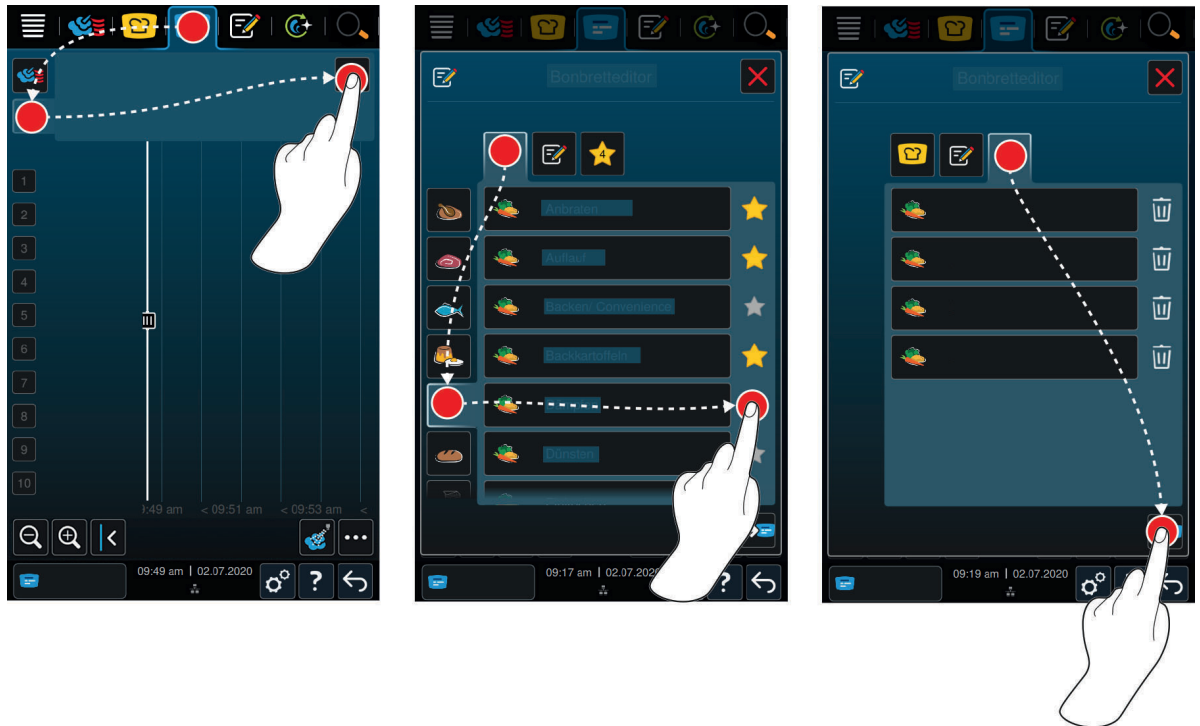
>> La ruta de cocción inteligente se envía al iProductionManager y se muestra en la tabla de comandas.

12.2.2 Añadir programas y cestas

1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Para enviar un programa manual, inteligente o previamente guardado al iProductionManager, oprima la tecla situada al lado del programa deseado: ...
3. Oprima el botón:

- > El programa se envía al iProductionManager y se muestra en la tabla de comandas.
- 4. Para enviar una cesta al iProductionManager, oprima la cesta deseada.
 - > La cesta se envía al iProductionManager. Todos los programas se muestran en la tabla de comandas.

12.2.3 Editor de la tabla de comandas



1. En la barra de menú, oprima el botón:
 2. Oprima el botón:
 3. Oprima el botón:
 4. Para agregar rutas de cocción inteligentes a la cesta, oprima la tecla:
 - > Se muestran todas las rutas de cocción inteligentes.
 5. Desplácese por la lista o seleccione un modo de cocción y luego oprima la ruta de cocción deseada.
 - > La ruta de cocción se marca con y se ha añadido a la tabla de comandas.
 6. Para añadir programas del modo de programación a la cesta, pulse la tecla:
 - > Se muestran todos los programas guardados. Si aún no ha creado ningún programa, esta área está vacía.
 7. Desplácese por la lista o seleccione programas manuales o inteligentes, y luego pulse el programa que desee.
 - > El programa se marca con y se ha añadido a la tabla de comandas.
 8. Para comprobar la composición de la tabla de comandas, oprima la tecla:
 9. Para borrar una ruta de cocción inteligente o un programa, oprima el botón:
 10. Para actualizar la tabla de comandas, oprima el botón:
- >> Las rutas de cocción inteligentes o los programas se muestran en la tabla de comandas. Ahora puede colocar las comandas [► 49].

12.3 Cronómetro

Incluso cuando la Prueba de combinación [► 50] impida la colocación de una comanda, se puede colocar un cronómetro. El cronómetro es una comanda de tiempo, que tiene asignados 5 minutos de manera predeterminada. El cronómetro no tiene asignado su propio clima, es decir, si sólo se coloca un cronómetro, no se crea un clima o el clima no se ve afectado. Puede ajustar a su gusto la duración del cronómetro y colocarlo ya sea en el tiempo real o en el futuro.



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

12.4 Colocar comandas

- ✓ Usted ha creado comandas manuales [► 46], cestas [► 47] o una tabla de comandas [► 48].
1. Arrastre una de las comandas al nivel de inserción deseado.
 - > Para una mejor orientación, el nivel de inserción en el que desea colocar la comanda, se resaltará en azul. Como ayuda adicional, se muestra la hora en la comanda.
 - > Si el nivel de inserción está marcado en amarillo o en rojo, no se puede colocar la comanda sin desplazar las comandas ya colocadas. Encontrará más información aquí: Comprobación de combinación [► 50] y Lógica de colocación [► 50]
 2. Si ha colocado varias comandas, escale el eje de tiempo para obtener una visión general. Para ello, oprima el botón:

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

- Cerrar las lagunas de planificación [► 51]
- Optimización de tiempo [► 51]
- Optimización de energía [► 52]
- Tiempo objetivo [► 53]

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

- Una barra amarilla indica que la cámara de cocción se está calentando.
- Una barra azul indica que la cámara de cocción se está enfriando con la función de enfriamiento.

- El ancho de la barra indica cuánto tiempo toma el calentamiento o el enfriamiento.

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

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

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

12.4.1 Comprobación de combinación

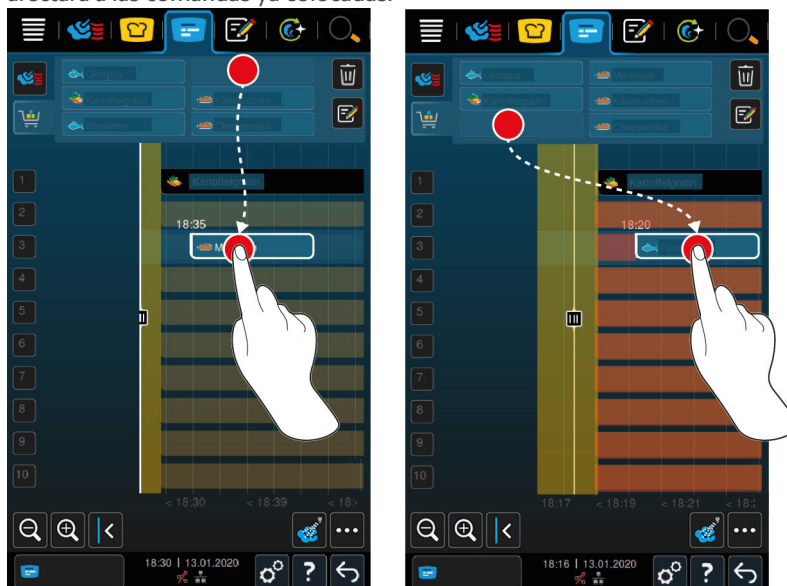
Por cada comanda que quiera colocar en el iProductionManager, el sistema verifica si la nueva comanda coincide con las comandas colocadas previamente y si puede ser colocada en el momento seleccionado. Las comandas se separan y se verifican de manera independiente, de acuerdo con los 3 valores siguientes:

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

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

12.4.2 Lógica de colocación

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

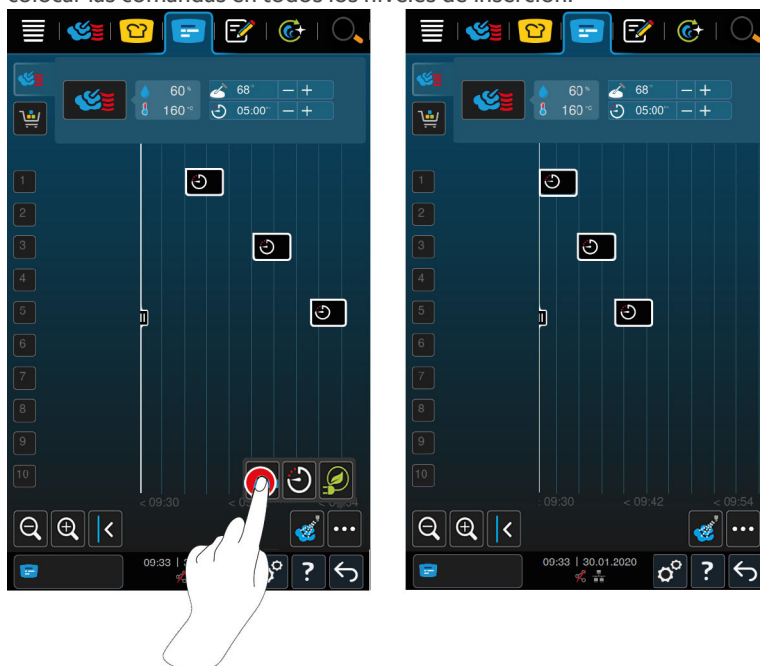


- Si el nivel de inserción está marcado con amarillo, se puede colocar una comanda, pero las comandas que ya han sido colocadas, se desplazarán.
- Si el fondo esta marcado en rojo, no se puede colocar la comanda porque ya hay una comanda en proceso.

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

12.4.3 Cerrar las lagunas de planificación

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



✓ Usted ha creado y colocado comandas.

1. Oprima el botón: 

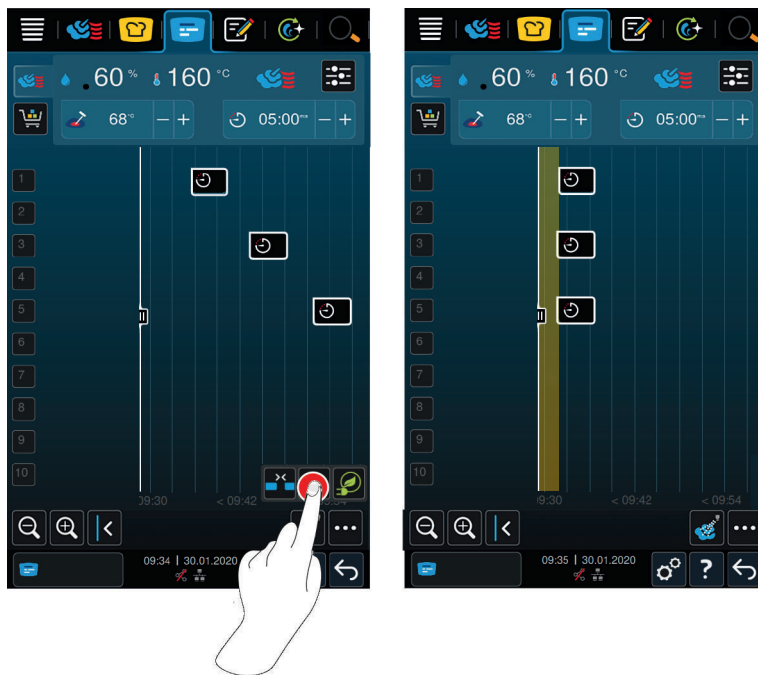
> El sistema le preguntará si desea realmente desea cerrar las lagunas o intervalos de planificación. **¡NOTA! La acción no puede revertirse.**

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

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

12.4.4 Optimización del tiempo

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



✓ Usted ha creado y colocado comandas.

1. Oprima el botón: 

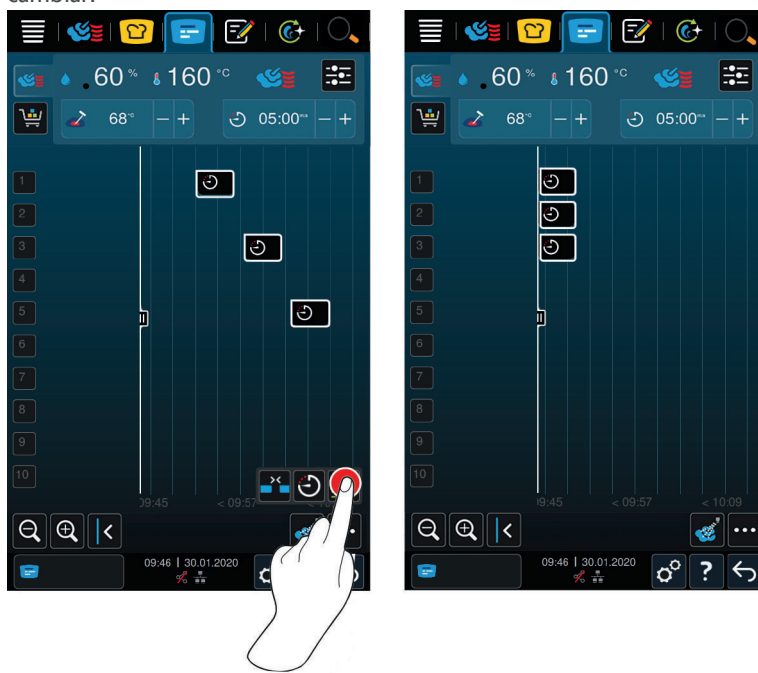
> El sistema le preguntará si realmente desea cerrar las lagunas o intervalos de tiempo. **iNOTA! La acción no puede revertirse.**

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

>> Dependiendo de la Comprobación de la combinación [► 50], las comandas se reposicionan.

12.4.5 Optimización de energía

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



✓ Usted ha creado y colocado comandas.

1. Oprima el botón: 

> Se le preguntará si las comandas realmente deben organizarse optimizando la energía. **iNOTA! La acción no puede revertirse.**

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

>> Dependiendo de la Comprobación de la combinación [► 50], las comandas se reposicionan.

12.5 Editar y borrar comandas



Comandas manuales

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

1. Oprima la comanda.

> Se mostrará la configuración de la comanda.

2. Si desea aumentar o disminuir la temperatura de núcleo o prolongar o acortar el tiempo de cocción, pulse las teclas: **+** o **—**

3. Para borrar la comanda, oprima el botón: 

Comandas inteligentes y programas

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

1. Si desea aumentar o disminuir la temperatura de núcleo o prolongar o acortar el tiempo de cocción, pulse las teclas: **+** o **—**

2. Para borrar la comanda, oprima el botón: 

12.6 Tiempo objetivo

En el iProductionManager, puede programar los platillos de tal forma que la comida se empiece a cocinar al mismo tiempo o se termine de cocinar al mismo tiempo. Puede llevar a cabo esta planificación no sólo en el momento actual, sino también en el futuro. Para ello, coloque las comandas delante o detrás de la ayuda de posicionamiento. Cuando inicia el iProductionManager, la ayuda de posicionamiento marca el tiempo real. Si mueve la ayuda de posicionamiento hacia la derecha, el eje del tiempo hacia el futuro se cambia.

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

2. Active la ayuda de posicionamiento presionando y arrastrando el posicionador hasta el lugar deseado del eje de tiempo. Si mueve la ayuda de posicionamiento hacia la derecha de la pantalla, el eje del tiempo hacia el futuro se cambia.

3. Coloque las comandas deseadas a la derecha o a la izquierda de la ayuda de posicionamiento.
 - > Si coloca una comanda a la izquierda de la ayuda de posicionamiento, el fin de la comanda se colocará en este momento. Sus platillos estarán listos al mismo tiempo.
 - > Si se coloca una comanda a la derecha de la ayuda de posicionamiento, el inicio de la comanda se colocará en este momento. La cocción de los alimentos se inicia simultáneamente al pulsar dos veces el ícono de desplazamiento de la ayuda de posicionamiento.

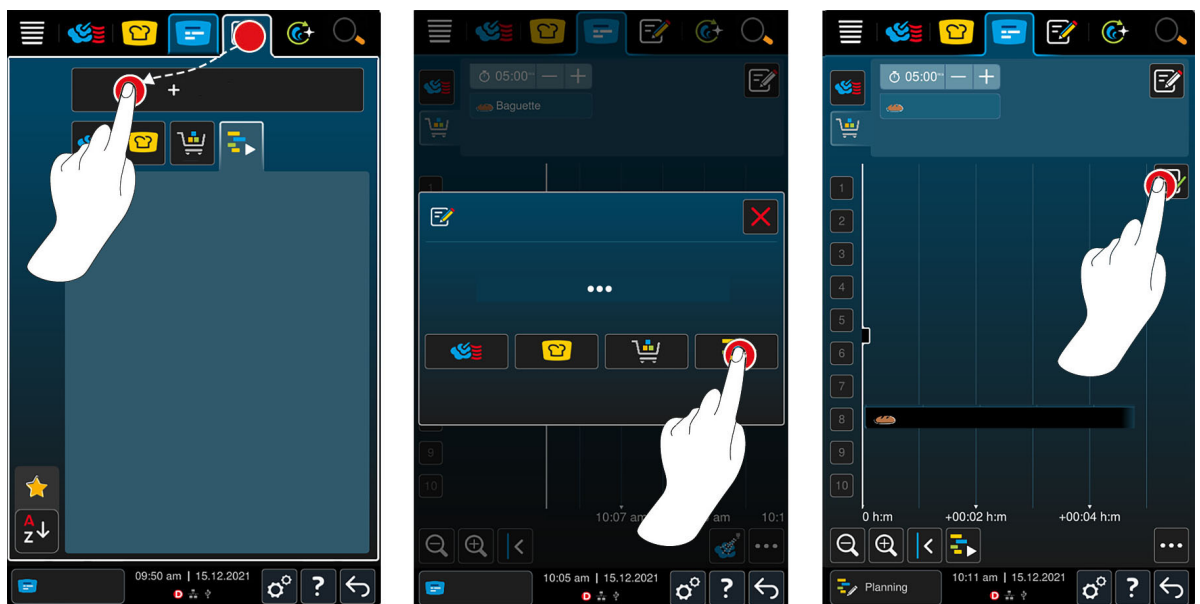
12.7 Planificación

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



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

12.7.1 Crear planificación

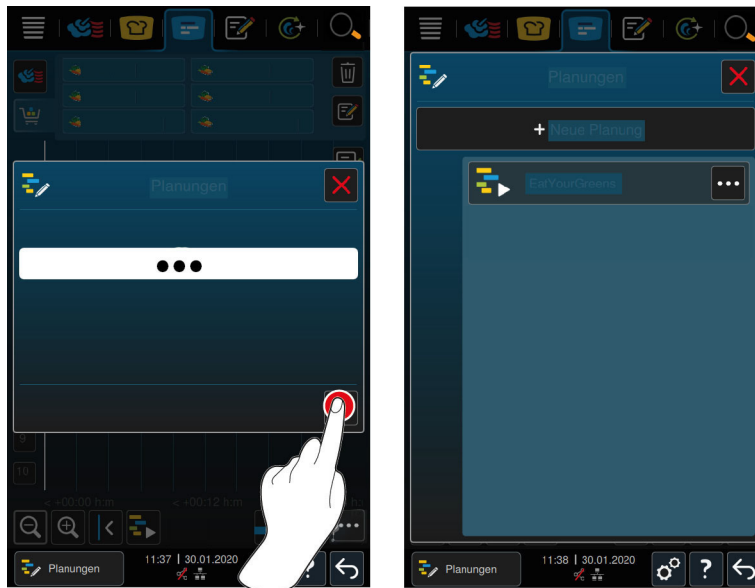


1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. En la barra de menú, oprima el botón:
3. Oprima el botón: **+Nueva planificación**
4. Oprima el botón:
 - > La ayuda de posicionamiento se desliza hacia el borde izquierdo de la pantalla. La escala del eje del tiempo cambia de la especificación de la hora actual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

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

- Cerrar las lagunas de planificación [► 51]
- Optimización de tiempo [► 51]
- Optimización de energía [► 52]

1. Para iniciar la planificación sin guardarla, oprima el botón:
2. Para guardar la planificación, oprima el botón:



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

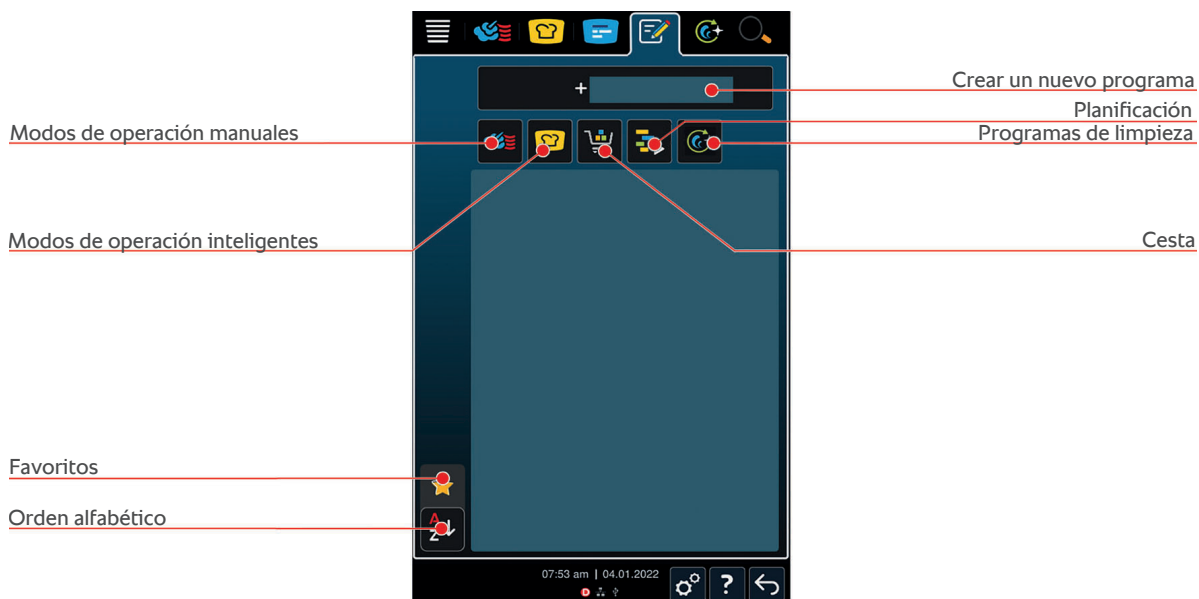
12.7.2 Iniciar planificación

- ✓ Usted ha creado perfiles [► 54].
 - ✓ El iProductionManager no está procesando ninguna comanda. Cuando se están procesando comandas, aparece un mensaje informándole de que deben cancelarse todas las comandas antes de iniciar la planificación.
1. Oprima el botón:  en el Menú, en *Programación*.
 2. Pulse la planificación deseada.
- >> La planificación comienza inmediatamente. Las comandas se colocan en las bandejas según la planificación. Las comandas de la tabla de comandas se sustituyen por las comandas incluidas en la planificación.

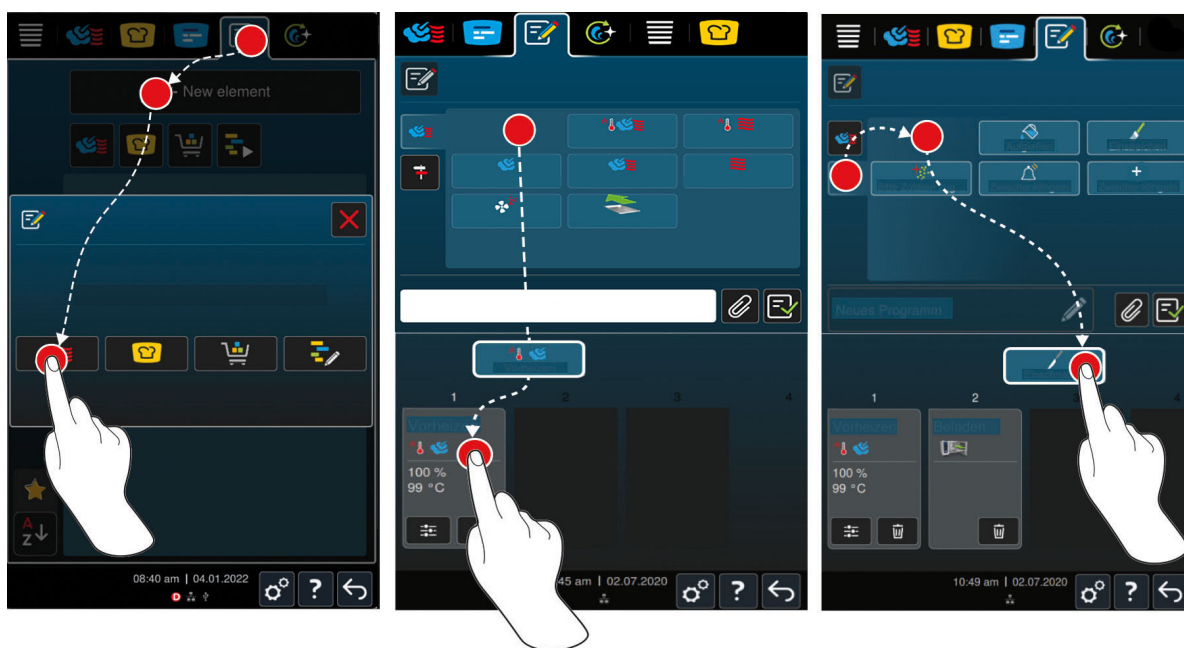
13 Modo de programación



En el modo de programación usted puede crear, guardar y manejar sus propios programas manuales [► 56], rutas de cocción inteligentes [► 58] y cestas [► 60]. Para ello, usted dispone de todos los modos de operación manual [► 34], rutas de cocción inteligente [► 24], programas de limpieza [► 62] y cestas previamente programadas.

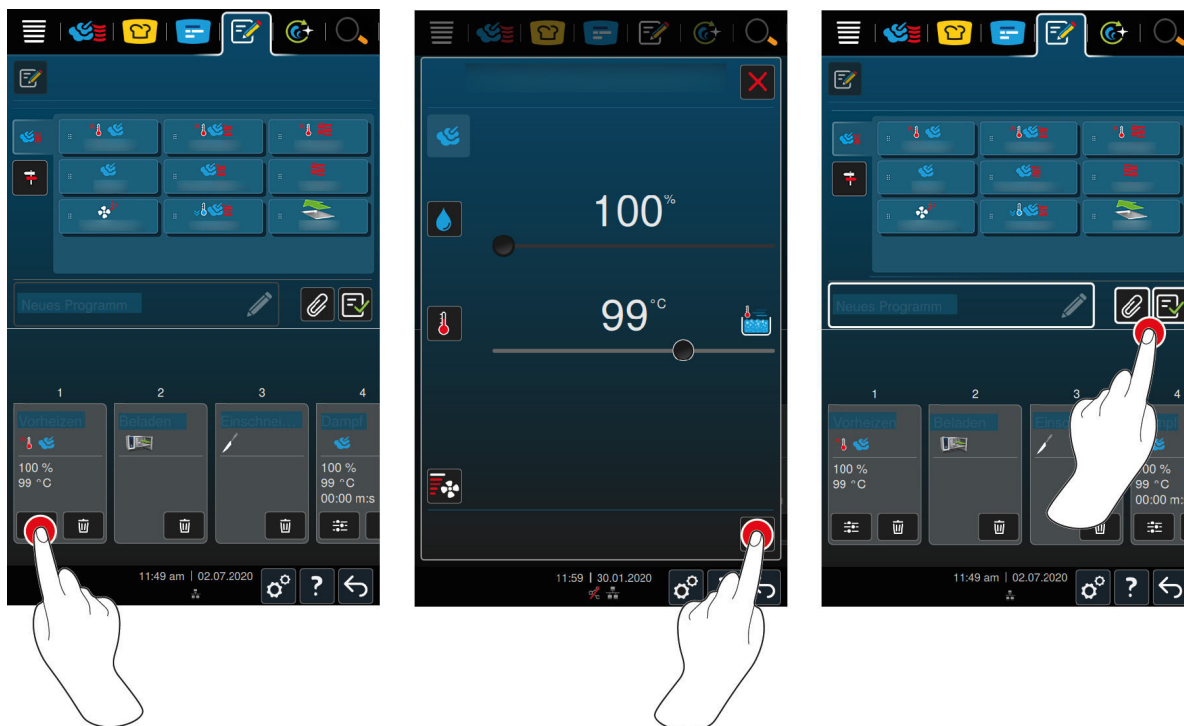


13.1 Crear programa manual



1. En la barra de menú, oprima el botón:
2. Oprima el botón: + Elemento nuevo
3. Oprima el botón:
 - > Se muestra una vista general de los pasos de cocción disponibles.
4. Seleccione los pasos de cocción deseados y arrástrelos a la zona inferior. **¡NOTA! No puede combinar los pasos de cocción de la manera que usted quiera.**
5. Para añadir solicitudes de intervención al programa, oprima el botón:

- > Se muestra una vista general de las solicitudes de intervención disponibles. Estas tarjetas de acción configurables le ayudan a planificar pasos intermedios durante el proceso de cocción. Puede utilizar las tarjetas de acción predefinidas o crear las suyas propias.
- 6. Seleccione las solicitudes de intervención deseadas y arrástrelas a la zona inferior.
- 7. También tiene la posibilidad de crear sus propias tarjetas de acción. Para ello, oprima el botón: . A continuación, puede nombrar su tarjeta de acción, añadir un texto y una imagen y agregar un sonido.



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

Paso de cocción	Parámetro de cocción	Funciones adicionales
Precalentar	Temperatura de la cámara de cocción	Velocidad del aire
Vapor	- Temperatura de la cámara de cocción - Tiempo de cocción - Temperatura del núcleo	- Cocción Delta-T - Velocidad del aire
Combinación de calor seco y vapor	- Húmedad de la cámara de cocción - Temperatura de la cámara de cocción - Tiempo de cocción - Temperatura del núcleo	- Cocción Delta-T - Velocidad del aire - Injectar vapor
Aire caliente	- Húmedad de la cámara de cocción - Temperatura de la cámara de cocción - Tiempo de cocción - Temperatura del núcleo	- Cocción Delta-T - Velocidad del aire - Injectar vapor
Enfriamiento	Temperatura de la cámara de cocción	Velocidad del aire

- 1. Adapte el paso de cocción según sus deseos.

2. Para guardar sus cambios, oprima el botón: ✓

Selección de la hora de inicio e imagen del programa

✓ Usted ha importado imágenes [▶ 76].

1. Para asignar una hora de inicio preestablecida al programa, oprima el botón: ⌚
2. Oprima el botón: ⏰ **Selección de la hora de inicio**
3. Oprima el botón: **ON**
4. Introduzca la hora de inicio.
5. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
6. Para asignar una imagen al programa, pulse la tecla: 🖼️
7. Oprima el botón: 🖼️ **Seleccione la imagen del programa**
8. Seleccione una imagen.
9. Para confirmar la acción, oprima el botón: ✓
10. Para ajustar una velocidad baja del ventilador después de la carga, pulse el botón: ⚙️.

Guardar programa

1. Para asignar un nombre al programa, pulse la tecla: ✎
 2. Introduzca el nombre.
 3. Para guardar el programa, oprima el botón: 💾✓
- >> Se verifica el programa. Si se han ajustado completamente todos los parámetros de cocción y se han dispuesto en una secuencia lógica, el programa se guarda en la memoria y aparece en la lista de programas.
- >> Si el programa contiene algún error, se marca el lugar correspondiente. Corrija el error antes de volver a guardar el programa.

13.2 Crear un programa inteligente

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



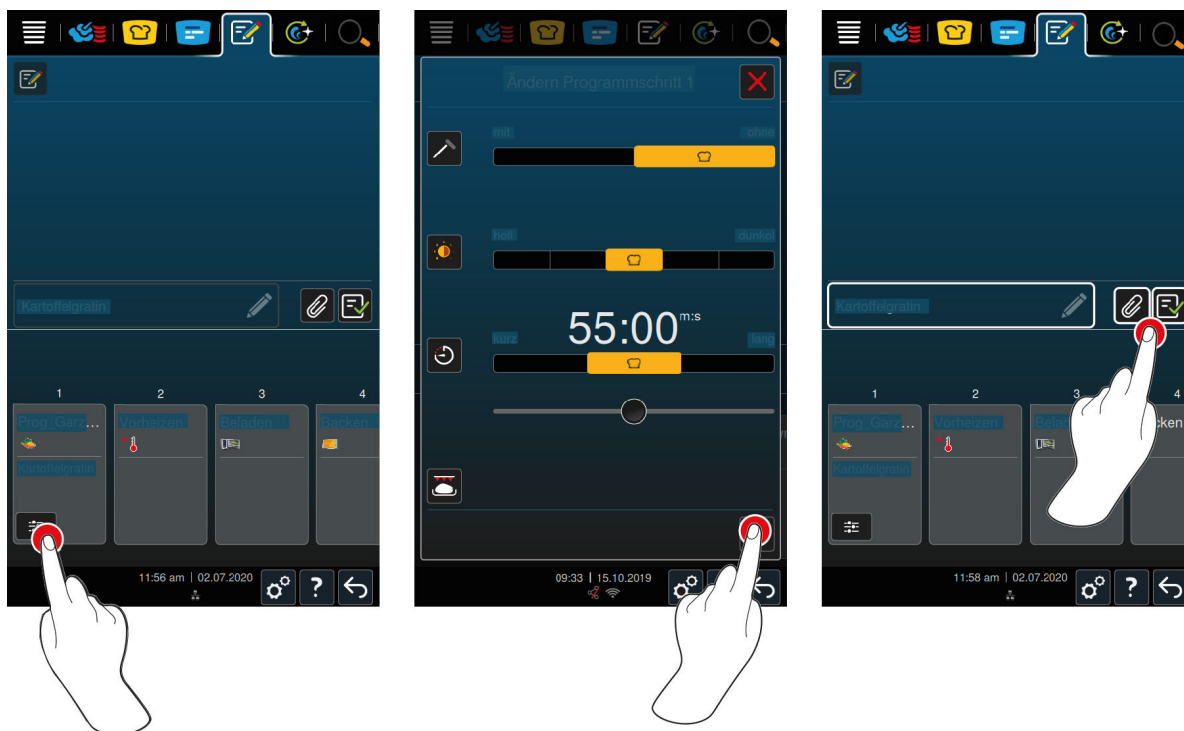
1. En la barra de menú, oprima el botón: ✎
2. Oprima el botón: **+ Elemento nuevo**
3. Oprima el botón: 🍳
 - > El sistema le pregunta qué desea programar.
4. Seleccione una de las siguientes posibilidades:

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

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

1. Seleccione la ruta de cocción inteligente deseada.

- > Se muestran los pasos de cocción individuales. Usted puede adaptar ahora los parámetros de cocción según sus deseos.



2. Oprima el botón:

- > Dependiendo de la ruta de cocción seleccionada, se muestran los parámetros de cocción seleccionados y las funciones adicionales. Los ajustes estándar de la ruta de cocción se identifican con el siguiente símbolo:

3. Ajuste los parámetros de cocción según sus deseos.

4. Para guardar sus cambios, oprima el botón:

- > Vuelven a mostrarse los pasos de cocción individuales.

Selección de la hora de inicio e imagen del programa

✓ Usted ha importado imágenes [► 76].

1. Para asignar una hora de inicio preestablecida al programa, oprima el botón:

2. Oprima el botón: **Selección de la hora de inicio**

3. Oprima el botón: **ON**

4. Introduzca la hora de inicio.

5. Para confirmar la acción, oprima el botón:

6. Para asignar una imagen al programa, pulse la tecla:

7. Oprima el botón: **Seleccione la imagen del programa**

8. Seleccione una imagen.

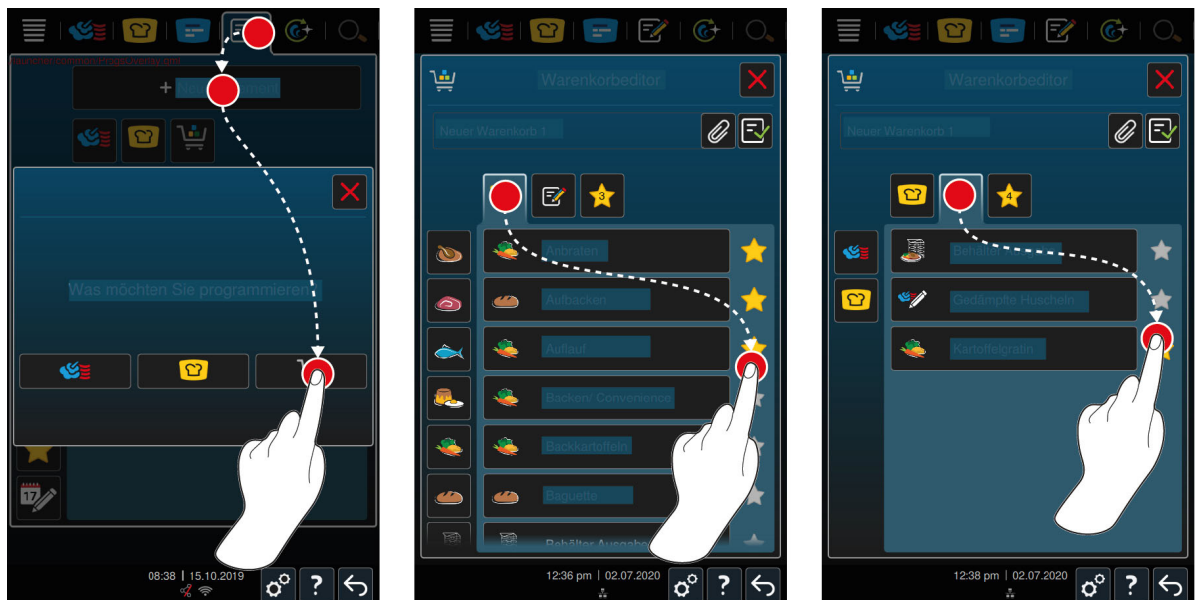
9. Para confirmar la acción, oprima el botón:

10. Para ajustar una velocidad baja del ventilador después de la carga, pulse el botón:

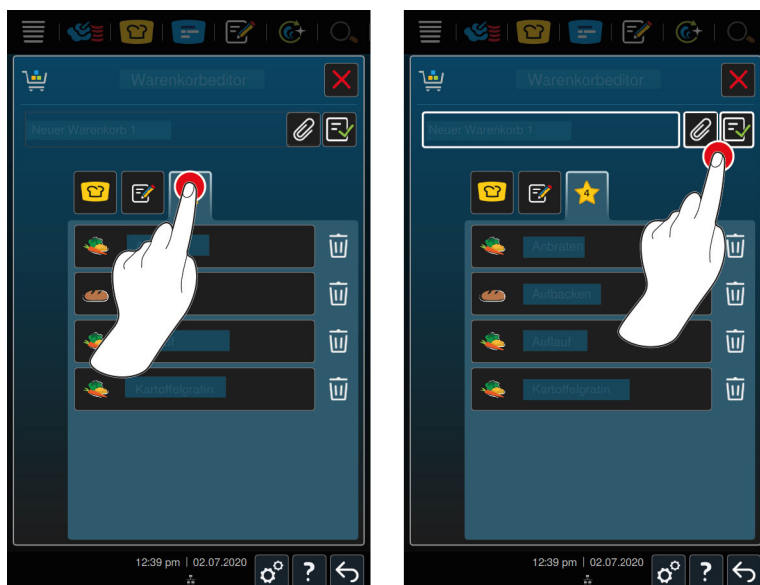
Guardar programa

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

13.3 Programar cesta



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



Verificar cesta

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

Guardar cesta

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

Comprobar combinación

Usted tiene la posibilidad de comprobar si se pueden combinar aplicaciones en el modo de programación.

1. Oprima y mantenga oprimida la aplicación seleccionada.
2. Las aplicaciones marcadas con una marca de verificación verde se pueden combinar con la aplicación seleccionada.
3. Las aplicaciones marcadas con una X roja no se pueden combinar con la aplicación seleccionada.

13.4 Editar y borrar programas

✓ Usted ha programado programas manuales [► 56], rutas de cocción inteligentes [► 58] o cestas [► 60].

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

Dispone de las siguientes opciones de edición:

- Editar elemento ✎
- Duplicar elemento 📄+
- Borrar elemento 🗑️
- Ajustar la preselección de la hora de inicio ⌚
- Enviar el programa al iProduction Manager 📡
- Añadir programa a Favoritos ★

13.5 Editar y borrar programas (almacenamiento de productos químicos)

- ✓ Ha programado programas manuales [► 56], rutas de cocción inteligentes [► 58], cestas [► 60] o programas de limpieza [► 62].

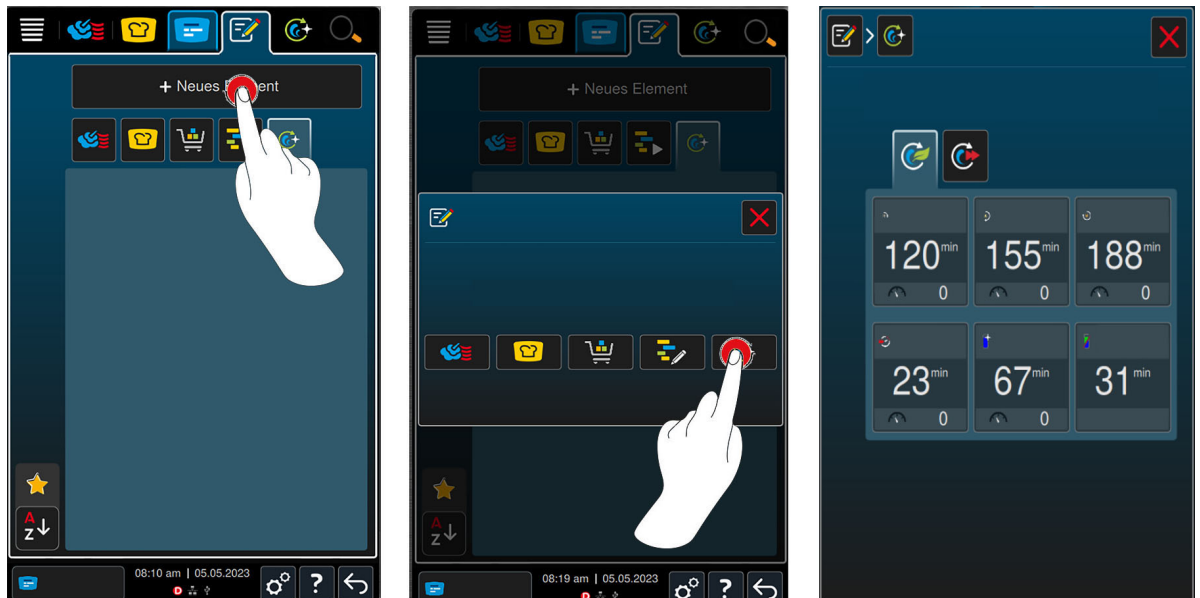
1. Para editar un programa, oprima el botón: ...

Dispone de las siguientes opciones de edición:

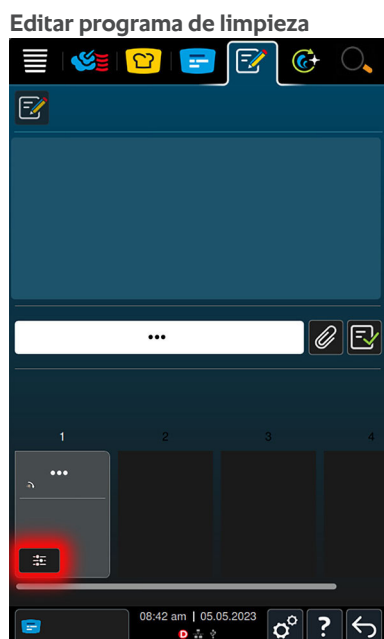
- Editar elemento
- Duplicar elemento
- Borrar elemento
- Ajustar la preselección de la hora de inicio
- Enviar el programa al iProduction Manager
- Añadir programa a Favoritos

13.6 Crear programa de limpieza (almacenamiento de productos químicos)

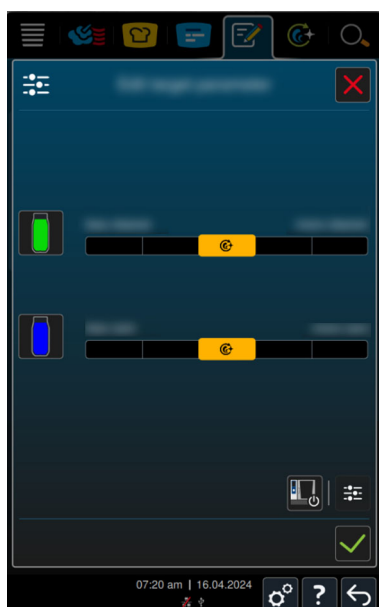
Aquí puede crear su propio programa de limpieza:



1. Oprima el botón: *Modo de programación*.
2. Oprima el botón: **+ Elemento nuevo**.
3. Oprima el botón: .
4. Oprima el botón: *Modo Eco* o *Modo Normal*, para programar los programas de limpieza deseados individualmente.



Después de seleccionar un programa de limpieza, oprima: , para cambiar los parámetros objetivo.



Mediante la selección, usted puede decidir si desea utilizar más o menos detergente o Care durante la limpieza.

- Oprima el botón: , para confirmar su selección.
- Oprima el botón: , para guardar su programa de limpieza configurado.
- Oprima el botón: , para apagar el equipo después de la limpieza.

13.7 Añadir programas y cestas

Iniciar un programa manual

1. Para iniciar un programa manual, oprima el programa deseado.
 - > El programa comienza de inmediato. Se muestran todos los pasos de cocción.
2. Para enviar un programa manual al iProductionManager, oprima el botón: ...
3. Oprima el botón: 

>> El programa manual se muestra en la tabla de comandas. Ahora puede colocar la comanda de la forma acostumbrada [► 49].

Iniciar ruta de cocción inteligente

1. Para iniciar una ruta de cocción inteligente, oprima el programa deseado.
 - > El programa comienza de inmediato. Se muestran todos los pasos de cocción.
2. Para enviar una ruta de cocción inteligente al iProductionManager, oprima el botón: ...
3. Oprima el botón: 

>> El programa inteligente se muestra en la tabla de comandas. Ahora puede colocar la comanda de la forma acostumbrada [► 49].

Iniciar cesta

1. Para transferir una cesta al iProductionManager, oprima el botón de la cesta deseada.
 - > Todos los elementos de la cesta se muestran en la tabla de comandas. Ahora puede colocar las comandas de la forma acostumbrada [► 49].

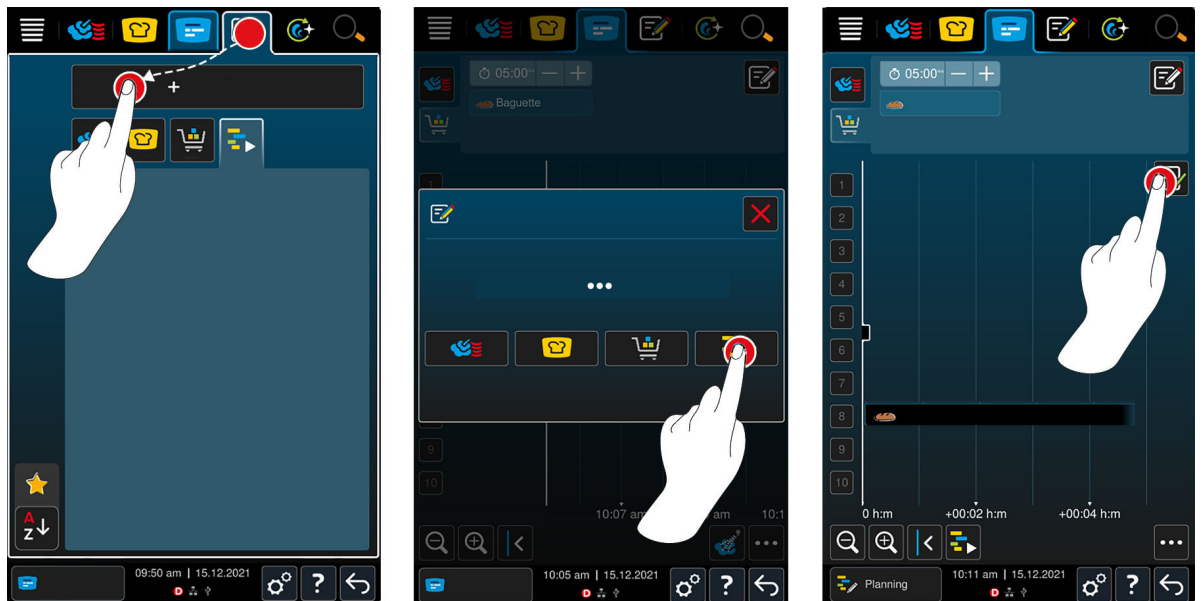
13.8 Planificación

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



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

13.8.1 Crear planificación



1. En la barra de menú, oprima el botón: 
2. En la barra de menú, oprima el botón: 
3. Oprima el botón: **+Nueva planificación**
4. Oprima el botón: 

- > La ayuda de posicionamiento se desliza hacia el borde izquierdo de la pantalla. La escala del eje del tiempo cambia de la especificación de la hora actual a la especificación de los minutos. Ahora puede colocar las comandas independientemente de la hora.

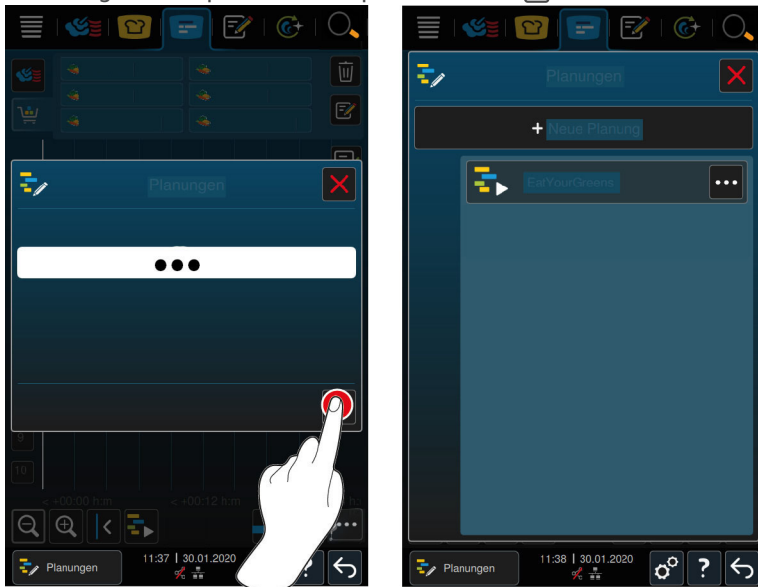
5. Coloque las comandas deseadas. Puede colocar hasta 30 comandas.

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

- Cerrar las lagunas de planificación [► 51]
- Optimización de tiempo [► 51]
- Optimización de energía [► 52]

1. Para iniciar la planificación sin guardarla, oprima el botón: 

2. Para guardar la planificación, oprima el botón: 



3. Introduzca un nombre.

4. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

>> La planificación se muestra en la lista de planificación.

13.8.2 Iniciar planificación

- ✓ Usted ha creado perfiles [► 64].
 - ✓ El iProductionManager no está procesando ninguna comanda. Cuando se están procesando comandas, aparece un mensaje informándole de que deben cancelarse todas las comandas antes de iniciar la planificación.
1. Oprima el botón:  en el Menú, en *Programación*.
 2. Pulse la planificación deseada.
- >> La planificación comienza inmediatamente. Las comandas se colocan en las bandejas según la planificación. Las comandas de la tabla de comandas se sustituyen por las comandas incluidas en la planificación.

14 Cambiar entre modos de operación

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

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

Convertir una comanda a un modo de cocción manual

✓ Usted ha colocado una comanda [► 49]. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Aparece un campo de consulta en el que puede confirmar el cambio al modo de cocción manual.
2. **iNOTA! La acción no puede revertirse.** Oprima el botón: 
- >> Los parámetros de cocción de la comanda se transfieren y se visualizan en el modo manual.

Convertir una ruta de cocción inteligente en una comanda inteligente

✓ Usted ha iniciado una ruta de cocción inteligente [► 25]. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Aparece un campo de consulta en el que puede confirmar el cambio al iProduction Manager.
2. **iNOTA! La acción no puede revertirse.** Oprima el botón: 
- >> La ruta de cocción inteligente se envía al iProductionManager y se muestra en el nivel de inserción de enmedio.

Convertir la ruta de cocción inteligente en modo manual

✓ Usted ha iniciado una ruta de cocción inteligente [► 25]. El proceso de cocción está en curso.

1. En la barra de menú, oprima el botón: 
 - > Aparece un campo de consulta en el que puede confirmar el cambio al modo de cocción manual.
2. **iNOTA! La acción no puede revertirse.** Oprima el botón: 
- >> Los parámetros de cocción de la ruta de cocción inteligente ajustados en ese momento, se adoptan y se muestran en el modo manual y se inician directamente.

15 Configuraciones



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

1. Oprima el botón: 

> Se muestra la vista general de todas las posibilidades de ajuste:

- Favoritos [► 67]
- Pantalla [► 67]
- Luz [► 69]
- Tono [► 69]
- Sistema de cocción [► 71]
- Cocción [► 73]
- Limpieza
- Manejo de datos [► 75]
- Ajustes de red [► 78]
- Perfil del usuario [► 80]
- Servicio [► 84]
- ConnectedCooking [► 84]

Los ajustes se modifican desplazándose por la lista y seleccionando la categoría deseada. Cada categoría tiene asignada una selección de opciones de ajuste que se pueden modificar mediante sencillos símbolos [► 18] o utilizando la perilla central de ajuste [► 18].

15.1 Favoritos

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

Guardar el ajuste como Favorito

1. Seleccione uno de los ajustes.

2. Oprima el botón: 

>> El ajuste se guarda como favorito y se muestra en ; la clasificación se realiza cronológicamente según el momento en que se incorporó.

15.2 Pantalla

Abrir la pantalla

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón:  **Pantalla**

15.2.1 Idioma

Aquí puede cambiar el idioma de la interfaz de usuario.

Configuración del idioma de la interfaz de usuario

1. Oprima el botón:  **Idioma**

2. Seleccione el idioma deseado.

>> El idioma de la interfaz de usuario se cambia inmediatamente.

15.2.2 Fecha y hora

Aquí puede cambiar los siguientes ajustes:

- **Fecha** 
- **Hora** 

■ Formato de hora 24h/12h

Configurar fecha

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

Configurar la hora

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

Ajuste del formato 24h/12h

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

Sincronizar la hora a través de ConnectedCooking

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

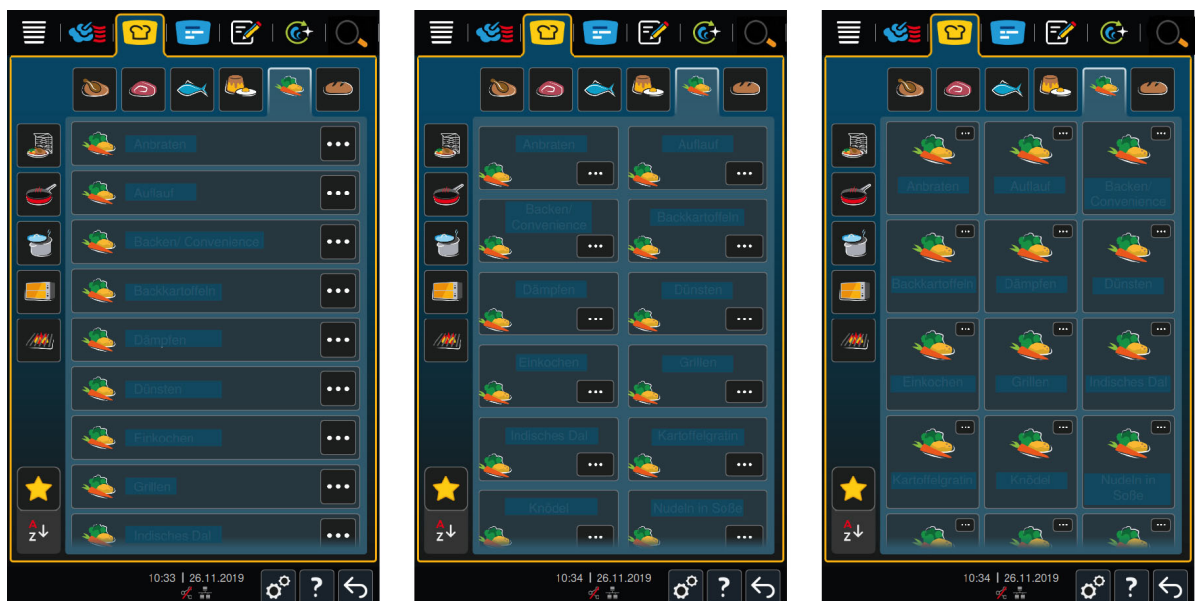
1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**
3. Oprima junto a **Sincronización automática de la hora** la tecla: **ON**

15.2.3 Ajustar el formato de temperatura

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

15.2.4 Vista del programa

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



1. Oprima el botón:  **Vista del programa**
2. Elija  **Una columna**,  **Dos columnas** o  **Tres columnas**.

>> La selección se toma inmediatamente.

15.3 Luz

Ajustar la luz

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

15.3.1 Brillo de la pantalla

Ajustar el brillo de la pantalla

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

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

>> El brillo de la pantalla se ajusta inmediatamente.

Regulador de intensidad automático

1. Oprima el botón:  **Regulador de intensidad automático**

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

Ajustar regulación de intensidad después de x min

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

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

Brillo máximo de la cámara de cocción

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

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

Activar o desactivar el protector de pantalla

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

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

Activar protector de pantalla después de x min

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

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

15.4 Tono

Ajustar tono

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

15.4.1 Volumen total

Ajustar el volumen del timbre

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

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

>> El volumen general se ajusta inmediatamente.

15.4.2 Aviso de carga / acción

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

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

15.4.3 Fin de paso del programa

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

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

15.4.4 Fin de la cocción

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

1. Oprima el botón:  **Fin del tiempo de cocción**
2. Oprima el botón:  **Tono**
3. Oprima el tono deseado.
 - > El tono se reproducirá.
4. Si desea apagar el tono, oprima el botón: **APAGADO**

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

15.4.5 Cancelación del proceso / Error detectado

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

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

15.5 Sistema de cocción

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

15.5.1 Información del modelo de equipo

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

15.5.2 Consumo de energía

NOTA

El consumo de energía solo está disponible una vez finalizado el proceso de cocción y se sobrescribe al iniciar un nuevo proceso de cocción. Los valores energéticos indicados no se miden, sino que se calculan. Es posible apreciar una pequeña desviación de los valores indicados con instrumentos de medición.

Este elemento del menú permite acceder al panel de control de energía. Aquí puede supervisar el consumo de energía de su sistema de cocción. El consumo de energía se calcula de forma detallada a partir de los ajustes seleccionados y, además, se puede visualizar y evaluar en ConnectedCooking.

Oprima el botón: , para comprobar el consumo de energía de su equipo.

Con la ayuda de la indicación del consumo de energía, ofrecemos la posibilidad de ver el consumo de energía del último proceso de cocción realizado. Los siguientes datos de consumo se ponen a disposición al finalizar un proceso de cocción manual, un proceso de cocción inteligente, el uso del iProductionManager o la realización de una limpieza:

- Tiempo del proceso de cocción
- Modo del proceso de cocción
- Consumo de energía en kWh

15.5.3 Modo de ahorro de energía iProductionManager

Oprima el botón: , para activar o desactivar el modo de ahorro de energía del IPM.

15.5.4 Bloqueo de pantalla

Puede activar o desactivar la función del bloqueo de la pantalla.

- Para activar la función, oprima el botón:  **ON**
- Para desactivar la función, oprima el botón:  **DESACTIVAR**

Si la función está activada, la pantalla se puede bloquear manteniendo pulsada la tecla . De este modo se evita un manejo involuntario, por ej., al limpiar la pantalla. El bloqueo de pantalla se puede volver a desactivar manteniendo pulsada la tecla .

15.5.5 Modo demo

Activar/desactivar el modo demo

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

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

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

15.5.6 Vapor fuerte

Aquí puede establecer que se garantice un suministro continuo e ininterrumpido de vapor fresco en el modo de funcionamiento Vapor [▶ 36] para productos especialmente exigentes.

CUIDADO

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

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

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

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

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

15.5.7 Boquilla de control

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

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

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

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

15.5.8 Watchdog

Aquí puede establecer que suene un tono de advertencia si se deja abierta la puerta del equipo demasiado tiempo cuando se está cargando el equipo. Ajuste la duración en una escala de 0 - 180 segundos.

- Oprima el botón: , para acceder a los ajustes de Watchdog.
- Oprima el botón: , para establecer el número de segundos de la función de Watchdog 1.
- Oprima el botón: , para establecer el número de segundos de la función de Watchdog 2.
- Oprima el botón: , para establecer el número de segundos de la función de Watchdog en el modo de programación.

15.5.9 Peligro

Aquí puede establecer que suene un tono de advertencia si se deja abierta la puerta del equipo demasiado tiempo cuando se está cocinando en el equipo. Ajuste la duración en una escala de 0 - 180 segundos.

- Oprima el botón: , para acceder a los ajustes de peligro.
- Oprima el botón: , para ajustar el número de segundos para la función de peligro en el precalentamiento o la función de precalentamiento del iProductionManager.
- Oprima el botón: , para ajustar el número de segundos para los niveles de peligro en el iProductionManager.

15.5.10 Vaciar el generador de vapor

1. Oprima el botón: , para vaciar el generador de vapor.

15.5.11 VarioSmoker

Puede activar o desactivar la función de ahumado independientemente de si ya ha instalado el VarioSmoker.

1. Oprima el botón:  **VarioSmoker ON** u **OFF**, para que el botón de opción para activar el VarioSmoker esté disponible en la programación manual.

15.6 Cocción

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

15.6.1 Cocina regional primaria

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

Seleccionar cocina regional primaria

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

15.6.2 Cocina regional secundaria

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

Seleccionar cocina regional secundaria

1. Oprima el botón:  **Cocina regional secundaria**

2. Desplácese por la lista y elija la cocina regional secundaria deseada.

>> La cocina regional se adopta inmediatamente. En iCookingSuite, se muestran las rutas de cocción inteligentes de la cocina regional secundaria y se marcan con . Los ajustes de los parámetros de cocción todavía están influenciados por la cocina regional primaria [► 73].

15.6.3 Peso del plato a la carta

Antes de empezar el proceso de Finishing, indique el peso de un plato vacío. Con la ayuda de esta información, el equipo ajustará los iCombi Pro pasos de cocción de manera que se obtenga un resultado ideal de Finishing y que no se condense la humedad en los platos. Encontrará más información aquí: Ajustar el peso del plato a la carta [► 44]

15.6.4 Peso de plato para banquete

Antes de empezar el proceso de Finishing, indique el peso de un plato vacío. Con la ayuda de esta información, el equipo ajustará los iCombi Pro pasos de cocción de manera que se obtenga un resultado ideal de Finishing y que no se condense la humedad en los platos. Encontrará más información aquí: Seleccionar el peso del plato para banquete [► 44]

15.6.5 Cantidad de niveles

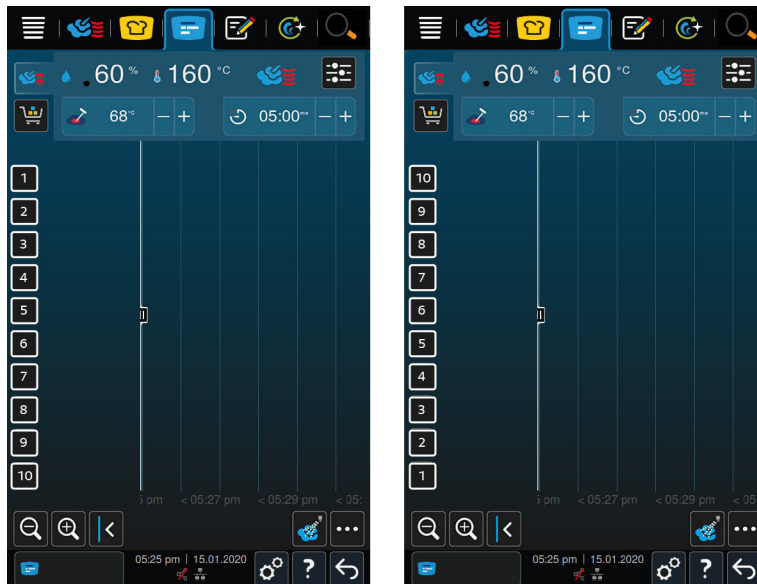
Aquí puede configurar, cuántos niveles de inserción desea utilizar en el iProductionManager.

1. Oprima el botón:  **Cantidad de niveles**
2. Especifique el valor deseado en una escala de 0 - 12.

>> El ajuste se toma inmediatamente.

15.6.6 Orden de los niveles

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



1. Para mostrar los niveles de inserción en orden ascendente, pulse la tecla:  **123**
2. Para mostrar los niveles de inserción en orden descendente, pulse la tecla:  **321**

>> El ajuste se toma inmediatamente.

15.6.7 Carga adicional para programas manuales en iProductionManager

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

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

15.6.8 Tiempo de espera de Clima

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

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

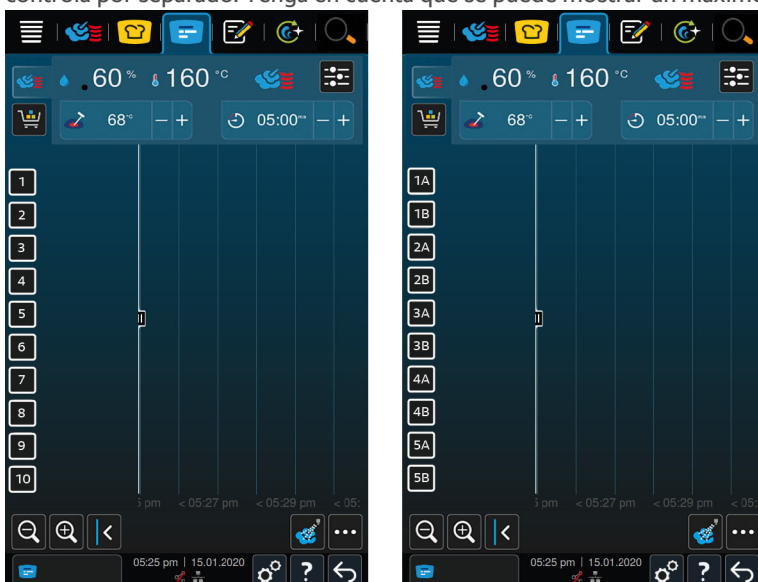
>> El tiempo de espera se ajusta inmediatamente.

NOTA

Ahorre energía reduciendo el tiempo de espera.

15.6.9 iProductionManager 3D

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



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

>> El ajuste se toma inmediatamente.

15.7 Manejo de datos

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

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

Usted puede modificar los siguientes ajustes:

- Exportar todos los datos [► 76]
- Programas de cocción [► 76]
- Perfiles de usuario [► 76]
- Imágenes de usuario [► 76]
- Datos del usuario: Borrar todos
- Ajustes básicos del equipo [► 77]
- Datos HACCP [► 77]

- Servicio [► 78]
- Exportar MyDisplay

15.7.1 Exportar todos los datos

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

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

15.7.2 Programas de cocción

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

Exportar programas

✓ Usted ha creado programas en el modo de programación.

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

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

Importar programas

1. Conecte al equipo una memoria USB que contenga los programas ya exportados.

2. Oprima el botón:  **Importar programas**

>> Los programas guardados se importan y se muestran en el modo de programación.

Programas: Eliminar todos los propios

Aquí puede borrar todos los programas que usted ha creado.

1. Oprima el botón: 

> El sistema le preguntará si realmente desea borrar los programas.

2. Para confirmar la acción, oprima el botón: 

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

15.7.3 Perfiles de usuario

Exportar perfiles

✓ Usted ha creado perfiles.

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

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

Importar perfiles

1. Conecte al equipo una memoria USB que contenga los programas ya exportados.

2. Oprima el botón:  **Importar perfil**

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

15.7.4 Imágenes de usuario

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

- Tipo de archivo: PNG
- Profundidad de color: 3 x 8 bits

- Tamaño de imagen: 130 x 130 px
- Tamaño del archivo: máx. 50 kb

Importar imágenes

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

Exportar imágenes

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

Borrar todas las imágenes propias

Aquí puede borrar todas las imágenes que usted ha importado.

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

15.7.5 Ajustes básicos del equipo

Ajustes básicos del equipo: Exportar todos

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

Importar los ajustes básicos del equipo

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

15.7.6 Datos HACCP

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

Datos HACCP: Exportar todos

- ✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.
1. Oprima el botón:  **Datos HACCP: Exportar todos**
- >> Los datos HACCP se guardan en la memoria USB.

Datos HACCP: Exportar por periodo

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

15.7.7 Servicio

Protocolos del desarrollador: Exportar todos

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

1. Oprima el botón:  **Protocolos del desarrollador: Exportar todos**

>> A continuación, se descargarán los protocolos del desarrollador a una memoria USB.

Protocolos del desarrollador: Exportar por periodo

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

>> Ahora puede descargar los protocolos del desarrollador de un periodo de tiempo determinado.

Reporte de servicio: Exportar todos

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

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

Exportar protocolo de estadística de errores

✓ Usted tiene una memoria USB conectada al equipo.

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

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

15.8 Ajustes de red

NOTA

Riesgos para la ciberseguridad

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

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

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

- El servidor **NTP** debe provenir de un entorno confiable y controlado, a fin de garantizar datos de tiempo precisos y protegidos contra manipulaciones.

- La comunicación con el servidor **NTP** debe estar debidamente protegida, mediante el uso de segmentos de red seguros y reglas de Firewall adecuadas.

Si desea conectar el sistema de cocción a una red Wi-Fi, en la cual usted debe iniciar sesión a través de un sitio web, no se puede establecer una conexión Wi-Fi. No es posible conectarse a redes Wi-Fi que requieran iniciar sesión a través de una página de Internet.

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

Los ajustes de red optimizados permiten la conexión a redes Wi-Fi con SSIDS ocultos:

- Oprima el botón:  **Conexión manual con WIFI**.
- Ahora puede introducir el nombre de la red (**SSID**) y la contraseña correspondiente.
- Oprima el botón: , para conectarse.

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

Aquí encontrará información sobre cómo conectar su equipo a una red WIFI: Establecer una conexión WIFI [► 87]

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a la red: Establecer conexión a una red [► 88]

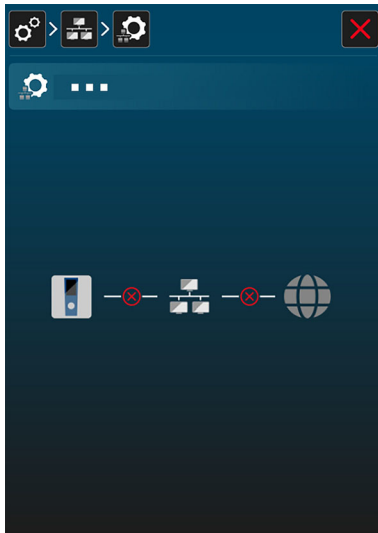
Iniciar el asistente de red

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

1. Oprima el botón:  **Iniciar el asistente de red**
 - > Ahora se le preguntará si necesita ayuda para la configuración de red. Pueden ser compatibles con la conexión Wi-Fi o LAN.
2. Oprima el botón:  **DHCP activo: OFF**, para editar los siguientes ajustes de red:
 - **Dirección IP**
 - **Acceso IP**
 - **Máscara de red IP**
 - **DNS 1**
 - **Dirección MAC**
1. Oprima el botón:  **DHCP activo: ON**, para editar los siguientes ajustes de red:
 - **Dirección MAC**

En caso de problemas de conexión, puede realizar un diagnóstico de red.

1. Oprima el botón:  **Realizar un diagnóstico de red** para ver si su equipo está conectado a la red.



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

15.9 Perfil del usuario

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

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

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

15.9.1 Activar perfil

✓ Usted ha creado un perfil. Ver Crear un nuevo perfil

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

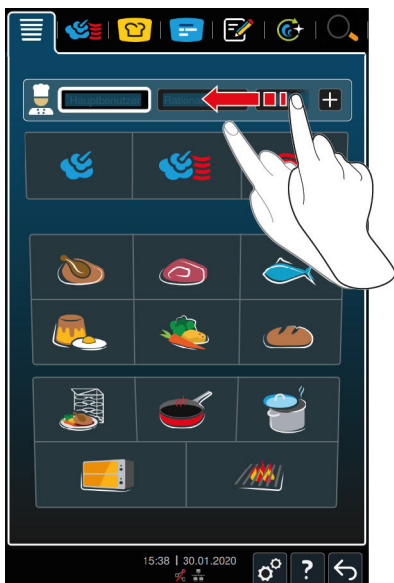
>> El perfil se activa inmediatamente.

>> Cuando se abre la pantalla inicial, se muestra el perfil activado. Si se han desplegado varios perfiles, puede desplazarse por la lista.

>> Para crear un perfil, oprima la tecla: +

>> Ahora accederá a los ajustes del perfil.

>> Oprima el botón: Crear un nuevo perfil.



15.9.2 Editar perfil

✓ Ha creado un perfil.

1. Oprima el botón: **Editar perfil**

> Ahora puede seleccionar un perfil para editar.

Ajustes de perfil

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

>> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:



Cambiar el nombre del perfil



Cambiar la contraseña del perfil



Cambiar idioma



Cambiar el tipo de perfil ¡NOTA! El tipo de perfil solo puede ser modificado por el usuario principal.



Cambiar cocina regional primaria



Cambiar cocina regional secundaria



Borrar perfil



Puede activar o desactivar todos los elementos excepto Favoritos.

Ajustar barra de menú

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

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

>> Se pueden realizar los siguientes ajustes:



La pantalla de inicio se puede mostrar u ocultar.



Los modos de operación manual se pueden mostrar u ocultar.



iCookingSuite se puede mostrar u ocultar.



iProductionManager se puede mostrar u ocultar.



El modo de programación se puede mostrar u ocultar.



iCareSystem se puede mostrar u ocultar.



El asistente de búsqueda se puede mostrar u ocultar.

Crear y editar pantalla

1. Oprima el botón: **ON** u **OFF**, la opción : **Cree y edite la pantalla**, para activar o desactivar la opción Crear nueva pantalla [► 83].

Ajustar pie de página

1. Oprima el botón:  **Ajustar pie de página**.
- >> Ahora puede ajustar si la  **ayuda del equipo** debe mostrarse u ocultarse en el pie de página.

Cambiar perfil

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

ajustar iCookingSuite

1. Oprima el botón:  **iCookingSuite**
- >> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:
-  **Parámetros de permisos**. Aquí puede elegir entre **manejable** y **no visible**.
 -  La **humedad** se puede mostrar u ocultar.
 -  La **temperatura de la cámara de cocción** se puede mostrar u ocultar.
 -  La **temperatura del núcleo** se puede mostrar u ocultar.
 -  El **encabezado del panel de control** se puede mostrar u ocultar.

iProductionManager

1. Oprima el botón:  **iProductionManager**
- >> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:
-  El **Modo a la Carta** se puede mostrar u ocultar.
 -  La **Tabla de comandas manual** se puede encender o apagar.
 -  La **Comanda de tiempo** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Editar la tabla de comandas** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Permitir Drag&Drop** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Posibilidad de combinar comandas** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Permitir la asignación por niveles** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Colocar en tiempo real** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Permitir Arrastrar y Soltar posteriormente** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Permitir acceso Pop-over** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Clonar comandas** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Saltar a la hora actual** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Ayuda de posicionamiento** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Permitir desplazarse** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Zoom** se puede mostrar u ocultar.
 -  La **Humidificación** se puede mostrar u ocultar.
 -  El **Precalentamiento** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Cerrar lagunas de planificación** se puede mostrar u ocultar.
 -  La función **Optimización de tiempo** se puede mostrar u ocultar.
 -  La **Optimización de energía** se puede mostrar u ocultar.

Véase también

 Añadir perfil [► 83]

15.9.3 Añadir perfil

Aquí puede añadir un nuevo perfil.

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

>> Ahora puede añadir un nuevo perfil.

1. Oprima el botón:  **a partir de un perfil existente**, para crear un perfil a partir de un perfil existente. Ahora puede realizar todos los ajustes en el perfil recién añadido en la opción de menú  **Editar perfil** [► 81].
2. Oprima el botón:  **a partir de una plantilla de perfil**, para crear un nuevo perfil a partir de una plantilla de perfil.

15.9.4 Editar pantalla

✓ Ha creado una nueva pantalla.

1. Oprima el botón:  **Editar pantalla**

> Se muestran las funciones y los asistentes inteligentes de la barra de menú.

2. Oprima el botón deseado.

> Se muestran todas las funciones disponibles.

- En el modo  **Cocción manual**, puede seleccionar los modos de operación  **Vapor**,  **Combinación de Vapor y Aire caliente** y  **Aire caliente**.
- En el área  **iCookingSuite** se encuentran disponibles todas las rutas de cocción inteligentes.
- En el área  **Modo de programación** se encuentran disponibles todos los programas manuales e inteligentes, así como las cestas. Si aún no ha creado ningún programa o cesta, esta área está vacía.
- En el modo  **iCareSystem** se encuentran disponibles todos los Modos de limpieza [► 92] y Programas de limpieza [► 92].

1. Oprima cada función que desee incorporar a la pantalla.

> La función se marca con .

2. Para verificar las funciones de la pantalla, oprima el botón: 

3. Para quitar una función del menú de pantalla, oprima el botón: 

4. Para asignar un nombre al menú de la pantalla, oprima el botón: 

5. Introduzca un nombre.

6. Para guardar el menú de pantalla, oprima el botón: 

>> Regresa a la vista general.

1. Para asignar el menú de pantalla a un perfil, oprima el botón:  **Editar perfil**

2. Seleccione el perfil deseado.

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

4. Oprima el botón situado detrás del menú en pantalla: **ON**

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

>> Al Activar el perfil [► 80], aparece el nuevo menú de pantalla en la barra de menú.

15.9.5 Crear nueva pantalla

1. Oprima el botón: .

2. Oprima el botón: .

3. Oprima el botón: .

4. Ahora puede crear su propia pantalla en el **Editor de pantalla**.

5. Oprima cada función que desee añadir o eliminar de la pantalla.

6. Para dar un nombre a su pantalla, escriba un título en el campo de texto.
7. Para guardar sus cambios, oprima el botón:

15.10 Servicio

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

La siguiente información está disponible para usted:

- Información sobre el modelo de equipo / versión de software
- Información sobre el número de serie
- Servicio de atención - Cocinero [▶ 101]
- Hotline - Servicio [▶ 101]
- Nivel de servicio

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

- Información-Actualización-Software [▶ 84]
- Versión de Software instalada [▶ 84]
- Notificaciones de servicio de los últimos 14 días
- Licencia de Código Abierto

15.10.1 Información-Actualización-Software

Aquí puede ver qué versión de software está instalada en su equipo. Si ha conectado su equipo a ConnectedCooking y ha activado la función **Descargar actualizaciones de software automáticamente**, las actualizaciones de software estarán disponibles automáticamente. Encontrará más información aquí: Realizar actualizaciones de software automáticamente [▶ 90] Si hay una actualización de software disponible, se muestra la versión actual del software y se activa el botón **Iniciar instalación**.

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

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

15.10.2 Versión de software instalada

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

15.11 ConnectedCooking

NOTA

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

Los motivos pueden ser los siguientes:

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

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

Aquí puede encontrar cómo conectar su equipo a ConnectedCooking y qué funciones están disponibles para usted: ConnectedCooking [► 89]

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

1. Oprima el botón: 

>> Puede iniciar sesión en ConnectedCooking con su cuenta existente.

1. Oprima el botón: 

>> Puede iniciar sesión de forma anónima en ConnectedCooking sin cuenta.

Sincronización automática de la hora

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**

>> La sincronización automática de la hora no se produce al pulsar **OFF**. Al pulsar **ON**, se produce una sincronización automática de la hora.

Transferir datos HACCP automáticamente

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**

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

Acceso remoto

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**

>> El acceso remoto no está disponible cuando se pulsa **OFF**. Si pulsa **ON**, podrá controlar a distancia su equipo a través de ConnectedCooking.

Actualización de software

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**

>> Las actualizaciones de software no se realizan automáticamente si presiona **OFF**. Si pulsa **ON**, las actualizaciones de software se realizan automáticamente.

Conectar automáticamente

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

1. Oprima el botón:  **ON** u **OFF**

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

Desconectar

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

1. Oprima el botón: 

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

16 Gestión de cocinas

16.1 Gestión de la higiene

16.1.1 Datos HACCP registrados

Se registran en cada lote los siguientes datos HACCP:

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

16.1.2 Exportar datos HACCP

Con un uso máximo, los datos HACCP se almacenan en el equipo durante 14 días. Durante este tiempo, usted puede descargar esos datos. Encontrará más información aquí: Exportar datos HACCP. [► 77] Con un uso correspondientemente más corto, se cuenta con un periodo más largo.

16.1.3 Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking

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

✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 89].

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **ConnectedCooking**
3. Oprima el botón situado junto a **Transferir automáticamente los datos HACCP**:  **ON**

>> Ahora los datos HACCP se transfieren automáticamente al concluir una secuencia de cocción. Usted puede ver los datos en connectedcooking.com o mediante la aplicación de ConnectedCooking.

16.2 Incorporar los equipos a una red

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

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

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

NOTA

Riesgos para la ciberseguridad

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

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

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

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

16.2.1 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.

16.2.2 Conectar el cable de red

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

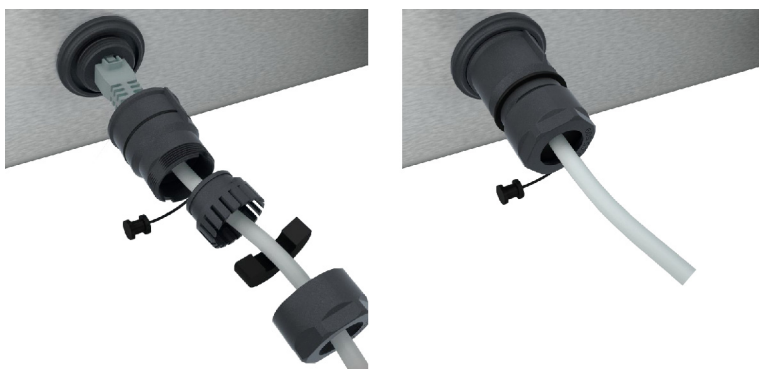
- Cable de red categoría 6
- Longitud máxima del conector de 45 mm
- Diámetro del enchufe de 18.5 mm
- Calibre del cable de 5.5 – 7.5 mm

CUIDADO

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

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

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.

16.2.3 Establecer la conexión de la red

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

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

16.3 ConnectedCooking

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

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

- **Notificaciones push**

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

- **Transferir y manejar rutas de cocción**

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

- **Actualizaciones automáticas de software**

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

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

16.3.1 Conectar equipo a ConnectedCooking

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

- Transferir automáticamente los datos HACCP a ConnectedCooking [► 86]
- Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking [► 102]

Operar los equipos de forma remota a través de ConnectedCooking

- Monitorear las pantallas de los equipos de forma remota

✓ Ha establecido una conexión de red.

✓ Se ha registrado en connectedcooking.com.

1. Oprima el botón: 

2. Oprima el botón: **ConnectedCooking**

3. Seleccione en la primera pestaña el servidor que desea utilizar para la conexión. Puede elegir entre el servidor internacional **iot.com** o el servidor chino **iot.cn**.

4. Inicie sesión con su cuenta de ConnectedCooking.

> Introduzca sus datos de registro o seleccione Registrarse con código QR.

5. Oprima junto a **Conectar** la tecla: **Iniciar sesión**

> Después de poco tiempo, se muestra un PIN de nueve dígitos y un código QR. Si no tiene un teléfono inteligente a la mano, puede registrarse en www.connectedcooking.com. Si tiene un teléfono inteligente a la mano, puede escanear el código QR.

6. Como alternativa, puede registrarse a través del registro automático. En ese caso, solo tendrá a su disposición las funciones básicas.

Registro sin teléfono inteligente

1. Anote el PIN.

2. Inicie sesión en www.connectedcooking.com.

3. Haga clic en el símbolo: **Administración de equipos**

4. Seleccione: **Lista de equipos**

5. Haga clic en el símbolo: **Círculo rojo con +**

6. Introduzca el nombre del equipo en el campo **Nombre**.

7. En el campo **Clave de activación**, introduzca el PIN que aparece en el equipo.

>> Poco después, el equipo se muestra en la lista de equipos de ConnectedCooking.

- >> En la pantalla se muestra que el equipo está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el símbolo: .
- >> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado con éxito.

Registro con teléfono inteligente

- ✓ Usted tiene una aplicación instalada en su teléfono inteligente que le permite escanear códigos QR.
- ✓ Usted ha instalado la App ConnectedCooking en su teléfono inteligente.
- 1. Escanee el código QR.
- >> Poco después, el equipo mostrará que está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el símbolo: .
- >> El equipo se muestra en la lista de equipos de ConnectedCooking.
- >> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado con éxito.

16.4 Iniciar actualización de software

Actualizaciones automáticas de software a través de ConnectedCooking

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

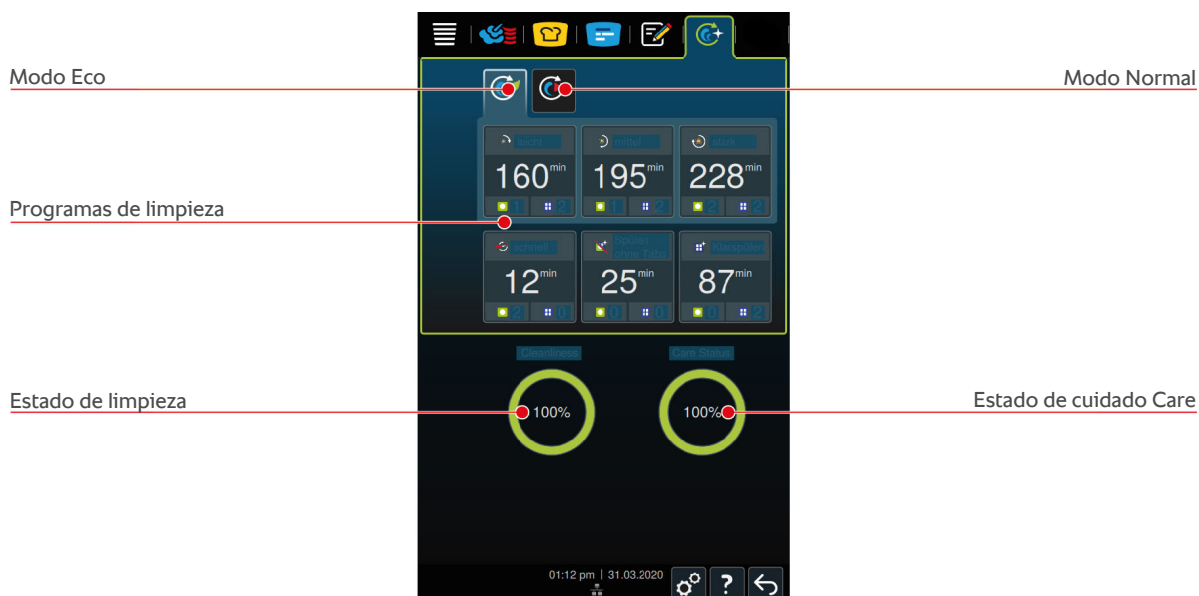
Actualizaciones de software con memoria USB

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

17 Limpieza automática – iCareSystem



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



17.1 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.

17.2 Modos de limpieza

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



Modo Eco

Si selecciona este modo de limpieza, en los programas de limpieza [► 92] se utilizará una menor cantidad de detergente y menos agua para limpiar el equipo. Como compensación, los programas de limpieza tardan más tiempo en ejecutarse en comparación con el modo Normal.



Modo Normal

Si selecciona este modo de limpieza, en los programas de limpieza [► 92] se utilizará una mayor cantidad de detergente y más agua para limpiar el equipo. Como compensación, los programas de limpieza se ejecutan con mayor rapidez en comparación con el modo Eco.

17.3 Programas de limpieza

Usted dispone de los siguientes programas de limpieza:

Programa	Modo	Descripción	Producto de limpieza
ligera	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad ligera y las calcificaciones que aparecen cuando se utiliza el equipo a temperaturas de hasta 200°C.	- Pastillas de limpieza Active Green - Care-Tabs
media	Eco / Normal	Es adecuado para eliminar suciedades y calcificaciones originadas por secuencias de cocción en las cuales los alimentos se han cocinado a la parrilla o se han asado.	- Pastillas de detergente Active Green - Pastillas "Care"
fuerte	Eco / Normal	Es adecuado para eliminar suciedades difíciles y calcificaciones originadas por secuencias de cocción en las cuales los alimentos se han cocinado a la parrilla o se han asado.	- Pastillas de detergente Active Green - Pastillas "Care"
rápida	–	Adecuado para una limpieza inmediata, para eliminar la suciedad pesada en poco tiempo.	Pastillas de detergente Active Green
Enjuague sin pastillas	–	Adecuado para eliminar la suciedad soluble en agua. Este programa de limpieza no resetea la limpieza forzosa.	–
Enjuague	–	Adecuado para eliminar la suciedad que contiene cal y que se origina con las rutas de cocción en las cuales los alimentos se hornean o se cocinan al vapor. Este programa de limpieza no resetea la limpieza forzosa.	Care-Tabs



CONSEJO

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

17.4 Estado de limpieza y de cuidado Care

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

Estado de limpieza

- Si el indicador está en verde, el equipo está limpio.
- Si el indicador está en amarillo, el equipo está sucio. Sin embargo, puede usar el equipo para preparar comida hasta que se le pida que lo limpie.
- Si el indicador está en rojo, el equipo está muy sucio. Inicie un programa de limpieza inmediatamente, o a más tardar la próxima vez que se le pida que lo limpie.
- Si el indicador se pone color blanco, el estado de limpieza es del 0%.

Estado de cuidado Care

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

17.5 Iniciar la limpieza automática

- ✓ Los bastidores colgantes están colocados correctamente en la cámara de cocción.

1. En la barra de menú, oprima el botón:
- > Si la temperatura de la cámara de cocción supera los 50°C, aparece el aviso: **Cámara de cocción muy caliente**
2. Starten Sie die Función de enfriamiento [► 35], um die Temperatur de la cámara de cocción zu senken.
3. Seleccione el Programa de limpieza [► 92] deseado.
4. Abra la puerta de la cámara de cocción.
5. Retire todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción.
6. Introduzca el bastidor colgante izquierdo en la cámara de cocción.



7. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Use anteojos de seguridad bien ajustados y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente durante el manejo de las pastillas de limpieza Active Green y las pastillas Care.** Extraiga la cantidad indicada de pastillas de detergente Active Green y colóquelas en la cavidad de la chapa deflectora.
8. Extraiga la cantidad indicada de pastillas Care-Tabs y colóquelas en el cajón para pastillas Care.
9. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> Se inicia la limpieza automática.
- >> Al terminar la limpieza automática, suena una señal acústica.



CONSEJOS

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

17.6 Cancelar la limpieza automática

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

1. Oprima el botón: 
 - > El sistema le preguntará si desea realmente cancelar la limpieza. Se muestra cuánto tiempo durará la cancelación.
2. Oprima el botón: 
3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
4. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Utilice anteojos de seguridad bien ajustados y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente durante el manejo de las pastillas de limpieza Active Green.** Extraiga las pastillas de limpieza Active Green de la cámara de cocción y deséchelas.
5. Enjuague la cámara de cocción con agua para eliminar cualquier residuo de pastillas de limpieza Active Green.
6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - > Continúa la cancelación.
 - > Una vez finalizada la cancelación, se le pedirá que compruebe si hay restos de pastillas de limpieza Active Green en la cámara de cocción.
7. Abra la puerta de la cámara de cocción.
8. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> El equipo ya está listo para volver a utilizarse. Aparece la pantalla inicial.



CONSEJO

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

17.7 Limpieza forzosa tras horas de servicio

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

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

17.8 Plan de limpieza

Con la ayuda de un plan de limpieza, se puede determinar en qué días de la semana se debe realizar una limpieza forzosa [► 94]. Si ha establecido una limpieza forzosa, no se puede crear un plan de limpieza.

1. Oprima el botón: 
2. Oprima el botón:  **Limpieza**
3. Oprima el botón:  **Plan de limpieza**
4. Para definir cómo debe comportarse el equipo cuando se solicita una limpieza, oprima el botón: **Momento del plan de limpieza**
5. Si no quiere que se le notifique el momento de la limpieza, oprima el botón: **OFF**
6. Si quiere que aparezca una advertencia cuando deba realizarse la limpieza, oprima el botón: **Advertencia**

7. Si desea que el sistema de cocción se limpie inmediatamente cuando aparezca la solicitud de limpieza, oprima el botón: **Forzosa**
8. Oprima la barra de íconos para volver a la vista general del programa de limpieza.
9. Seleccione el día de la semana en el que deberá realizarse la limpieza.
10. Oprima el botón: **ON**
11. Establezca la hora en la que deberá realizarse la limpieza.
12. Oprima la barra de íconos para volver a la vista general del programa de limpieza.

18 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.

18.1 Indicaciones generales de seguridad

Así evita quemaduras y escaldaduras:

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

Así evita daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

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

18.2 Intervalos de cuidado

Intervalo de cuidado	Componente funcional
Diariamente	▪ Cámara de cocción ▪ Junta de la cámara de cocción ▪ Puerta de la cámara de cocción ▪ Bandeja recoge gotas de la puerta y canal de desagüe ▪ Sonda térmica ▪ Accesorios ▪ Ducha de mano
Semanalmente	▪ Parte exterior del equipo ▪ Cubierta de luces LED ▪ Panel de control ▪ Piezas de plástico
Mensualmente	▪ Boquilla de humidificación

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

18.3 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

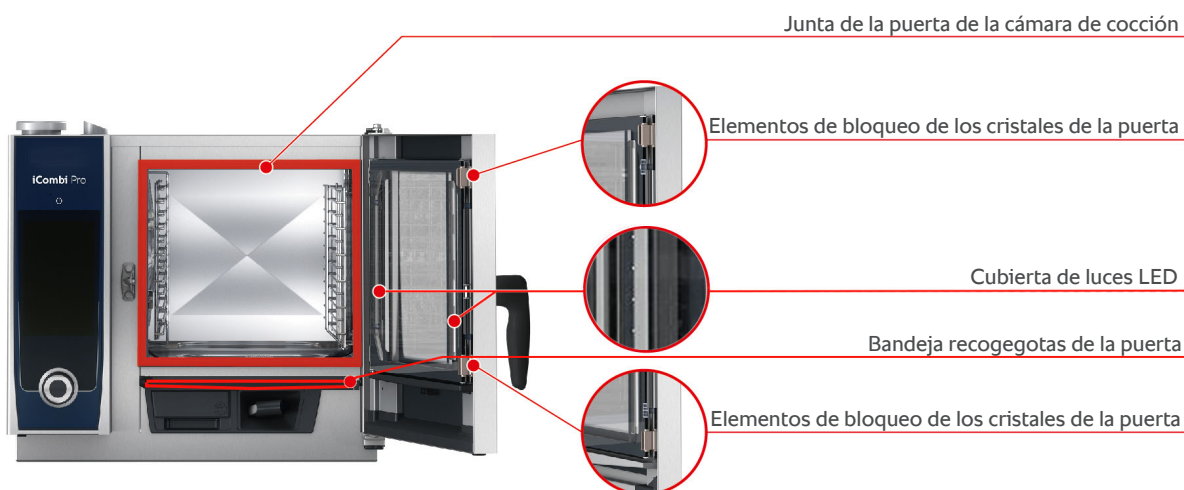
- Cubierta de luces LED en la cámara de cocción
- Junta de la cámara de cocción
- Limpie los accesorios con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.

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

18.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción



Limpiar los vidrios de la puerta

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



Limpiar las cubiertas de las luces LED

Quando 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 [► 96].

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

- ✓ Los vidrios de la puerta de la cámara de cocción están desbloqueados.
1. Limpie la cubierta de luces LED con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño también suave.
 2. 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 todos los vidrios de la puerta de la cámara de cocción.

Limpiar la junta de la puerta de la cámara de cocción

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

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

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.

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

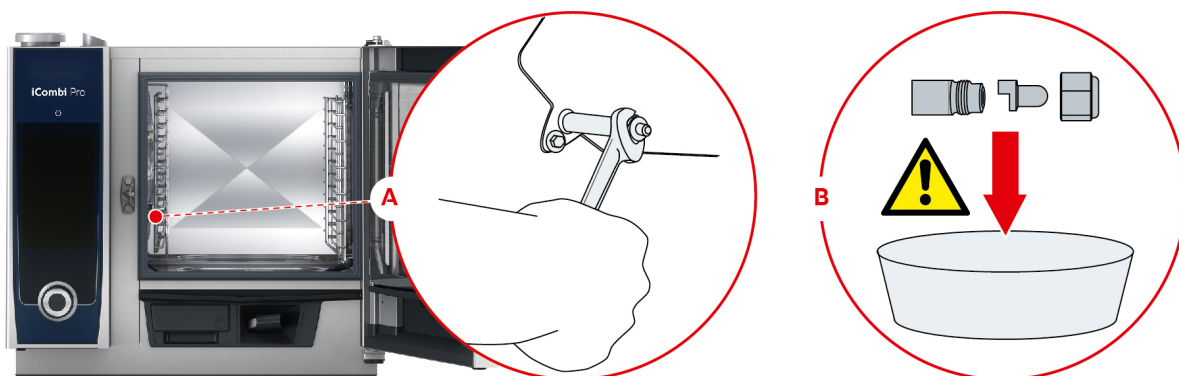
- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
1. Abra el abridor de desagüe con una mano en el pie de accionamiento y sujételo firmemente.
 2. Para eliminar las incrustaciones, limpie la junta plana y la abertura de salida con un paño suave, agua tibia y un detergente suave para limpieza a mano. 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.

18.5 Descalcificar la boquilla de humidificación



Herramienta necesaria

- Llave Allen



1. Apague el equipo.
2. Coloque el bastidor colgante y la chapa deflectora en medio de la cámara de cocción.
3. Afloje la tuerca de la boquilla de humidificación con la llave Allen (A).
4. Retire la boquilla de humidificación.
5. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Utilice una mascarilla de seguridad y guantes protectores contra sustancias químicas para protegerse confiablemente al manejar el descalcificador.** Coloque la boquilla de humidificación en el descalcificador (B).
6. Deje la boquilla de humidificación en el descalcificador el tiempo necesario hasta que se disuelva la cal.

7. Extraiga la boquilla de humidificación ya descalcificada del descalcificador.
8. Lave minuciosamente la boquilla de humidificación con agua y espere hasta que se seque por completo.
9. Vuelva a montar la boquilla de humidificación en su sitio siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

18.6 Limpiar el filtro de aire

NOTA

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

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

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

NOTA

No utilice objetos puntiagudos

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



Herramienta necesaria

- Destornillador



1. Inserte el destornillador en la ranura de la cubierta del filtro de aire y empuje el filtro de aire hacia atrás.
2. Extraiga el filtro de aire.
3. 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.
4. Si el filtro de aire está completamente limpio, insértelo en el equipo hasta que encaje en su sitio.

18.7 Limpiar la ducha de mano

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

18.8 Limpiar el panel de control

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

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

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

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

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

18.9 Limpiar los accesorios

NOTA

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

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

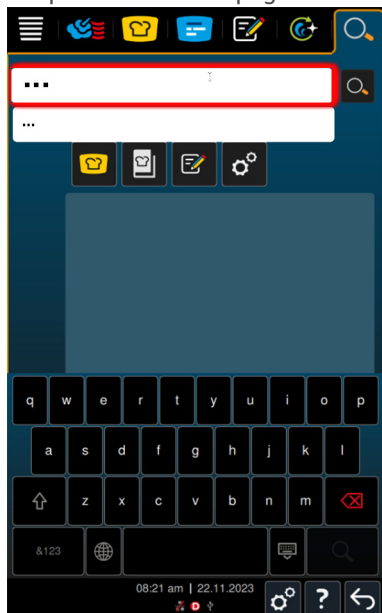
1. Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza, espere hasta que los accesorios se hayan enfriado.
2. Desprenda los restos de alimentos y las capas de grasa, féculas y proteínas con un paño suave.
3. Si el accesorio está sumamente sucio, remójelo en agua tibia e intente desprender después la suciedad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

19 Ideas inspiradoras y ayuda

19.1 Asistente de búsqueda

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

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



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

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

19.2 Ayuda en el propio equipo

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

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

19.3 Ayuda por teléfono

ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Línea de consulta rápida y sencilla, de cocinero a cocinero, los 365 días del año. Simplemente llame a 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.

19.4 Ayuda en casos de necesidad de servicio técnico

19.4.1 Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking

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

✓ Usted ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 89].

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

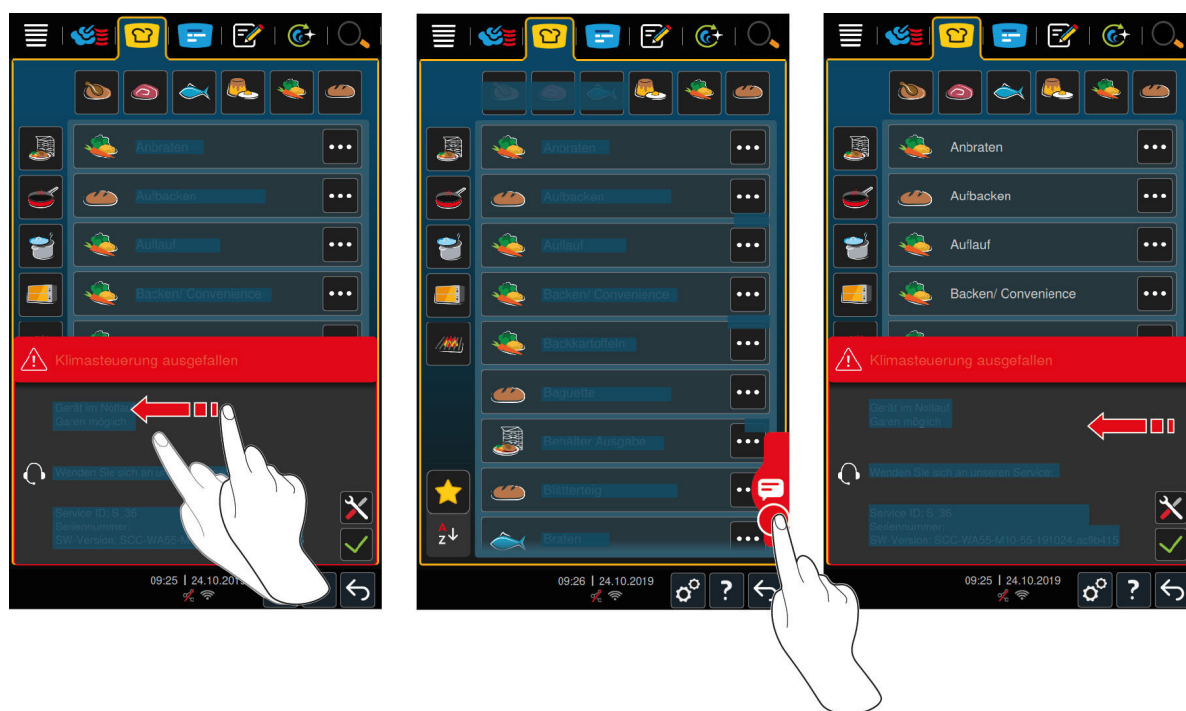
>> Los datos de servicio técnico se transfieren a partir de ahora automáticamente a ConnectedCooking. Usted puede ver los datos en su cuenta de connectedcooking.com o mediante la aplicación de ConnectedCooking.

19.4.2 Consultar los datos de servicio técnico

Puede consultar los datos de servicio en los ajustes. Encontrará más información aquí: Servicio [► 84]

19.5 Solución de problemas

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



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

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

Mensaje de error	Causa	Cocción posible
Servicio 10	Falla el sistema automático SC.	Sí

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

19.5.2 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 [► 101]. Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo.

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 32.1	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 32.2	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 32.3	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 33.1	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 33.2	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 33.3	Falla el quemador de gas. Cierre la llave de la tubería de gas.	No
Servicio 34.32	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 60	Falla la inicialización de la caja de encendido. Apague el equipo y vuelva a encenderlo. Si el aviso de error sigue apareciendo, llame a su proveedor de servicio técnico.	–

19.5.3 Avisos de error sobre el calentamiento con aire caliente

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

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 28.2	Se sobrepasó el límite de temperatura de la cámara de cocción.	No
Servicio 34.1	Falla la comunicación de datos interna.	No
Servicio 34.2	Falla la comunicación de datos interna.	No
Servicio 34.4	Falla la comunicación de datos interna.	No
Servicio 42.3	Falla el suministro de agua.	No está disponible la función Humidificar .
Servicio 42.6	Falla el suministro de agua.	Sí
Servicio 43.3	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.

19.5.4 Avisos de error sobre la humedad

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

19.5.5 Mensajes de error iCareSystem - Limpieza

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

19.5.6 Mensajes de error iCareSystem - Care

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 40	iCareSystem no recibe la cantidad de agua que necesita.	Sí
Servicio 42.4	Falla el suministro de agua.	Sí
Servicio 43.4	El suministro interno de agua no cierra.	Sólo está disponible todavía el modo de funcionamiento de aire caliente.
Servicio 49.1	Falla el suministro de agua.	Sí
Servicio 49.2	Falla el suministro de agua.	Sí

19.5.7 Centro de notificaciones

Aviso de error	Causa	Es posible efectuar la cocción.
Servicio 17	Falla el modelo de equipo.	No
Servicio 29	La temperatura de la placa es demasiado elevada.	No
Servicio 31.1	Falla la sonda térmica en la cámara de cocción.	Sí. Sin embargo, usted no puede utilizar la sonda térmica.
Servicio 31.2	Falla la sonda térmica en la cámara de cocción.	Sí. Sin embargo, usted no puede utilizar la sonda térmica.
Servicio 34.16	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 34.64	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 34.400	Falla la comunicación de datos interna.	Sí
Servicio 41	La boquilla de humidificación o el tubo de humidificación están calcificados.	No está disponible la función Humidificar .
Servicio 50	El reloj de tiempo real de la CPU no está inicializado. Ajuste la fecha y la hora.	Sí
Servicio 51	Falla la batería.	Sí
Servicio 52.1	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí
Servicio 52.2	La iluminación de la cámara de cocción no funciona correctamente.	Sí
Servicio 72	Se sobrepasó la temperatura de activación de un sensor de temperatura.	No

20 Mantenimiento

Usted mismo puede realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:

- Cambiar el filtro de aire [► 106]
- Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción [► 107]

20.1 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 la ranura de la cubierta del filtro de aire y empuje el filtro de aire hacia atrás.
2. Extraiga el filtro de aire.
3. Empuje el nuevo filtro de aire metiéndolo de tal manera en el equipo que quede encajado en su interior.

20.2 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.

21 Transporte

21.1 Transportar el equipo

ADVERTENCIA

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

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

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

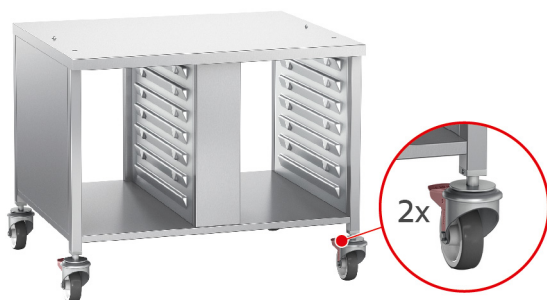
1. Suelte los frenos de bloqueo de las ruedas antes de empujar o iniciar el transporte del equipo o del Combi-Duo.
2. Vuelva a aplicar los frenos de bloqueo de las ruedas al terminar el transporte.

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. **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.

22 Puesta fuera de servicio y desecho del equipo

22.1 Puesta fuera de servicio

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

22.2 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.

23 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.

23.1 Equipos con conexión eléctrica

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo XS 6-2/3	64 kg
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambientales	5 - 40°C
Estándar WLAN	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia de transmisión máxima de la red wifi	2.4 GHz / 19.5 mW
Emisión de ruido	≤52 dBA

23.2 Tipos y nombres de modelos

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

Tipo	Nombres de modelos
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3 Número de modelo

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

El número de modelo consta de los siguientes elementos:

Número de modelo	Ejemplo	Descripción
LMX0XX.XXXXX	LM1	iCombi Pro Equipos con control electrónico, pantalla táctil, perilla de ajuste central, limpieza automática, descalcificación, generador de vapor y distintas sondas térmicas.
LMX0XX.XXXXX	00	Índice del equipo
LMX0XX.XXXXX	A – G	Denominación del modelo [► 111]
LMX0XX.XXXXX	E / G	Tipo de conexión E = conexión eléctrica / G = conexión de gas
LMX0XX.XXXXX	A / X	WLAN A = con WLAN / X = sin WLAN
LMX0XX.XXXXX	–	No utilizado

23.4 Variantes de voltaje

Equipos con conexión eléctrica

Modelo	Variantes de voltaje
XS 6-2/3	2AC 230V 50/60Hz
XS 6-2/3 MarineLine	3NAC 400V 50/60Hz 3AC 220V 50/60Hz 2AC 220V 50/60Hz
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

Modelo	Variantes de voltaje
	▪ 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

23.5

23.6 Conformidad

23.6.1 Equipos con conexión eléctrica

Este equipo cumple las siguientes directivas de la Unión Europea:

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

Este equipo cumple las siguientes normas europeas:

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

24 Información reglamentaria

USA

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

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

La operación de este equipo está sujeta a las 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

PTFEs

This product contains PTFE.

For more information about (PFAS-) chemicals in this product, visit: <https://rat.ag/pfas>



Índice de palabras clave

A

Accesorios especiales	101
Activar/desactivar el modo demo	72
Advertencia de seguridad	
Información general	12
Ajustar el volumen del timbre	69
Ajustes	
Guardar como Favorito	67
Ajustes básicos del equipo	
Exportar los ajustes básicos del equipo	77
importar todos los ajustes básicos del equipo	77
Añadir más tiempo	31
Apagar el equipo	15
Asistente de búsqueda	101
Ayuda	
Ayuda en el equipo	101
Seleccionar ayuda en el equipo	17

B

Boquilla de humidificación	
Descalcificación	98
Brillo de la pantalla	
ajustar	69
ajustar regulación de intensidad después de x min	69

C

Cambiar el filtro de aire	106
Cambiar la junta	107
Cancelación	32, 39
Cancelar la ruta de cocción	32, 39
Cancelar la secuencia de cocción	30
Cesta	
guardar	61
iniciar	64
programar	60
verificar	61
Chorros de vapor	29
Clima de la cámara de cocción	
Aire caliente	38
Combinación de vapor y aire caliente	37
Vapor	36
Cocción al vacío	
Ámbitos de aplicación	40
Cocinar y enfriar (Cook & Chill)	40
Preparación de dietas y comidas ligeras	40
Servicio de habitaciones	40
Cocción Delta T	29
Cocción manual	
Aire caliente	38
Combinación de vapor y aire caliente	37
Vapor	36
Cocina regional	
seleccionar cocina regional primaria	73
seleccionar cocina regional secundaria	73
Cockpit	32
Confirmar acción	30
ConnectedCooking	

Registrar equipo con teléfono inteligente	90
Registrar equipo sin teléfono inteligente	89

D

Datos HACCP	
Exportar datos HACCP durante un periodo de tiempo	77
Exportar todos los datos HACCP	77
Descalcificación	
Boquilla de humidificación	98
Dorado final	32
Ducha de mano	
Limpiar	99

E

Encender el equipo	15
Enjuague	92

F

Favoritos	
Guardar el ajuste como Favorito	67
Fecha	67
ajustar	68
Fermentar	29
Filtro de aire	
Limpieza	99
Formato de temperatura	
ajustar	68
Función de enfriamiento	35

G

Grado de cocción	29
Grueso de los alimentos	28

H

Hora	67
ajustar	68
Sincronizar la hora a través de ConnectedCooking	68
Humedad de la cámara de cocción	29
Humedad de la cámara de cocción	28
Humidificación	35

I

Idioma	
Configuración del idioma de la interfaz de usuario	67
Imágenes de usuario	
Borrar todas las imágenes propias	77
Exportar imágenes	77
Importar imágenes	77
Insertar	30
iProductionManager	

Comprobación de combinación	50	Productos de limpieza y cuidado adecuados	96
Lógica de colocación	50	Productos de limpieza y cuidado inadecuados	97
L		Programa	
Programas de limpieza	92	crear manual	56
Limpiar la cubierta de las luces LED	97	crear un programa inteligente	58
Limpieza	97	eliminar todos los programas propios	76
Limpieza		exportar	76
Cubierta de luces LED	97	guardar	58
Filtro de aire	99	importar	76
Junta de la puerta de la cámara de cocción	98	iniciar un programa manual	63
Limpieza rápida	92	Programas de limpieza	
Puerta de la cámara de cocción	97	Fuerte	92
Limpieza automática		Ligera	92
Programas de limpieza	92	Media	92
Limpieza forzada	94	Protector de pantalla	
Limpieza y cuidado		activar después de x min	69
Accesorios	100	activar o desactivar	69
Ducha de mano	99	Puerta de la cámara de cocción	
Panel de control	99	Limpiar la cubierta de las luces LED	97
Perilla central de ajuste	100	Limpiar la junta	98
Luz		Limpieza	97
ajustar	69	R	
M		Realizar corte	30
Manejar el equipo		Realizar uno mismo el mantenimiento	106
Perilla central de ajuste	18	rellenar	30
Mantener	31	Ruta de cocción	
Mantener la temperatura del núcleo	31	Abrir la ruta de cocción inteligente	25
Mantenimiento		iniciar ruta de cocción inteligente	64
Cambiar el filtro de aire	106	Monitorear una ruta de cocción inteligente	32
Cambiar la junta	107	S	
Mezclar	30	Se adapta el tiempo	30
Modo continuo	28	Servicio	
N		Exportar protocolo de estadística de errores	78
Neue Charge	31	Exportar todos los protocolos del desarrollador	78
Nivel de sellado	27	exportar todos los reportes de servicio	78
O		Protocolos del desarrollador sobre exportar por periodo	78
Olor a gas	13	Símbolos	18
P		Sistema de cocción	
Panel de control		cargar	30
Limpiar	100	Manejo mediante símbolos	18
Pantalla		Solicitudes de acción	
abrir	67	cargar	30
Perfil		Sonda térmica	
activar	80		
Perfiles de usuario			
Exportar perfiles	76		
Importar perfiles	76		
Perilla central de ajuste	18		
Perilla de ajuste			
Limpiar	99		
Pintar	30		
Precalentar	30		
Productos de limpieza y cuidado			

Alimentos pequeños	21
cambiar de posición	31
Filetes de pescado	21
Grandes piezas de carne	20
insertar	20, 21
Insertar la sonda en los alimentos	20
Mensaje de error	22
Pescados enteros	21
Pollos enteros	21
Productos de pastelería	22
Retirar	22
Steak	20
Verduras	22

T

Tamaño del alimento	28
Temperatura de ebullición	34
Temperatura de la cámara de cocción	28, 34
Aire caliente	38
Combinación de vapor y aire caliente	37
Vapor	36
Temperatura del núcleo	29
Tiempo de cocción	28
Tono	
ajustar	69

V

Velocidad de turbina	30, 35
Volver a colocar la sonda térmica	30

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