

Cocción a baja temperatura.

Manual de aplicación
para iCombi® Pro.

El iCombi Pro de RATIONAL. El nuevo estándar.

Estimados clientes:

En las páginas siguientes les ofrecemos valiosos consejos y trucos para cocinar a baja temperatura. Utilicen su iCombi Pro de forma óptima con ayuda de los procesos de cocción especiales, incluso en momentos de menos producción como, por ejemplo, durante la noche.

Asados grandes, estofados, carne cocida: el equipo de cocción a baja temperatura de RATIONAL lo hace posible. Gracias a que el proceso de cocción es muy delicado, se reducen al mínimo las pérdidas de peso. Y, gracias a la tecnología inteligente del iCombi Pro, puede estar seguro de que obtendrá un resultado acorde a sus expectativas. Una y otra y otra vez.

Por ello, los cocineros profesionales de RATIONAL con experiencia han recopilado en este manual de instrucciones muchos consejos útiles para el uso diario de su iCombi Pro.

Si tienen alguna pregunta más sobre el iCombi Pro, les ofrecemos nuestro servicio único ChefLine. Estaremos encantados de ayudarles directamente y de forma personalizada.

Cheffine España 93 475 22 82

Los cocineros profesionales de RATIONAL les desean mucho éxito.

Índice

1 Resumen de la función de cocción a baja temperatura.	6		
1.1 Ventajas de la cocción a baja temperatura	6		
1.2 Configuración	6		
1.3 Precalentar y cargar	6		
1.4 Madurar	7		
1.5 Mantener	7		
2 El proceso de cocción para carne «Asado a baja temperatura».	8		
2.1 Preparación	8		
2.2 Configuración	9		
2.2.1 Sellado automático	10		
2.2.2 Punto de cocción	10		
2.2.3 Recomendaciones de configuración	11		
2.2.4 Precalentar y cargar	11		
2.2.5 Dorado posterior	12		
2.3 Cargas mixtas para preparación nocturna	13		
3 El proceso de cocción para carne «Estofar».	14		
3.1 Preparación	14		
3.2 Configuración	15		
3.2.1 Selección: Sellado totalmente automático	15		
3.2.2 Selección: Nivel de estofado	15		
3.2.3 Selección: Mantener	16		
3.2.4 Precalentar y cargar	16		
3.2.5 Añadir líquido	17		
3.3 Estofar durante la noche	18		
3.4 Finishing automático	18		
4 El proceso de cocción «Cocer».	20		
4.1 Preparación	20		
4.2 Configuración	20		
		4.2.1 Delta T	21
		4.2.2 El grado de cocción	22
		4.2.3 El precalentamiento y la carga	23
		4.3 Cargas mixtas para preparación nocturna	23
		5 El proceso de cocción para aves «Asado a baja temperatura».	24
		5.1 Preparación	24
		5.2 Configuración	24
		5.2.1 Sellado automático	25
		5.2.2 Punto de cocción	25
		5.2.3 Precalentar y cargar	26
		5.2.4 Dorado posterior	26
		5.3 Carga mixta para preparación nocturna	27
		6 El proceso de cocción para aves «Estofar».	28
		6.1 Preparación	28
		6.2 Configuración	28
		6.2.1 Selección: Sellado totalmente automático	29
		6.2.2 Selección: Nivel de estofado	29
		6.2.3 Selección: Mantener	30
		6.2.4 Precalentar y cargar	30
		6.2.5 Añadir líquido	31
		7 El proceso de cocción para pescado «Estofar».	32
		7.1 Preparación	32
		7.2 Configuración	32
		7.2.1 Selección: Sellado totalmente automático	33
		7.2.2 Selección: Nivel de estofado	33
		7.2.3 Selección: Mantener	54
		7.2.4 Precalentar y cargar	34
		7.2.5 Añadir líquido	35

Resumen de la función de cocción a baja temperatura.

1.1 Ventajas de la cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura es adecuada tanto para productos delicados como redondos o rosbif, que normalmente se asan más rápido, como para piezas con mucho tejido fibroso como paletillas o rollos de carne, que se estofan a la manera clásica, así como para aves o pescado.

Resumen de las ventajas que le ofrece el iCombi Pro:

- › Sin necesidad de control ni supervisión
- › Carne particularmente tierna y jugosa
- › Mayor capacidad de producción gracias al uso del equipo las 24 horas del día
- › Minimización de las pérdidas por cocción y corte
- › Ahorro de costes de energía gracias al uso de las tarifas nocturnas
- › Fondo de excelente calidad para elaborar las mejores salsas
- › Seguridad e higiene con solo pulsar una tecla

1.2 Configuración

- › Los procesos de cocción inteligentes para la cocción a baja temperatura se encuentran en los modos de funcionamiento **Carne, Aves y Pescado**:

Modos de funcionamiento	Procesos de cocción
	› Asar a baja temperatura › Estofar (piezas grandes) › Cocer
	› Asar a baja temperatura › Estofar (piezas grandes) › Cocer
	› Estofar (piezas grandes)

1.3 Precalentar y cargar

- › Tras el «precalentamiento» **automático**, el equipo le solicitará «Cargar». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.
- › **Para productos de diferentes tamaños**, inserte la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña y, gracias a una fase de mantenimiento más larga (por kg aprox. 1,5-2 horas), consiga la temperatura del núcleo deseada en todas las piezas.
- › Para piezas de asado grandes cuyo núcleo no se pueda alcanzar con la punta de la sonda térmica del núcleo, el equipo calculará automáticamente el tiempo de cocción adecuado.

1.4 Madurar

- › La «**maduración**» lenta a baja temperatura minimiza las pérdidas por cocción y permite que sus productos se mantengan particularmente jugosos y tiernos.
- › Gracias a la cocción delicada, los productos rellenos conservan su forma, de manera que después se pueden trincar más fácilmente. Así se reducen al mínimo las pérdidas por corte.

1.5 Mantener

- › En cuanto se alcance el grado de cocción deseado en la fase de «**maduración**», finalizará el proceso de cocción y el equipo de cocción pasará automáticamente a la fase de «**mantenimiento**». De esa forma, los productos se mantienen a la temperatura del núcleo preconfigurada hasta 24 horas. De esa forma se evitará que se cocinen excesivamente.
 - › En el proceso de maduración rápida, la carne de vacuno muy joven que no ha reposado lo suficiente queda especialmente tierna. Así reducirá el gasto en materia prima gracias a unos precios de compra más económicos.
 - › Los trozos de carne cortados y más pequeños, así como los productos de caza y los pescados, no deben dejarse demasiado tiempo en la fase de «**Mantener**».
 - › Si se producen grandes cantidades de las que una parte no se vaya a servir inmediatamente, se puede desactivar la fase de «Mantener» y extraer y enfriar las piezas de asado tras finalizar la fase de «**Madurar**». Solo en el momento de servir, seleccione en Finishing el proceso de cocción «**Gratinar**» y termine solo los asados que necesite en ese momento.
- Cuando la fase de mantenimiento esté activada, el icono de «**Mantener**» aparecerá con un borde blanco.



- › En caso de interrupción del suministro eléctrico durante más de 15 minutos, el equipo se apagará! Si la interrupción del suministro eléctrico es inferior a 15 minutos, los productos se cocinarán de acuerdo con la configuración seleccionada.



El proceso de cocción para carne «Asado a baja temperatura».

El proceso de cocción «**Asado a baja temperatura**» es adecuado para todas las piezas de carne más grandes.

Con solo pulsar un botón, la carne se sellará automáticamente y a continuación se cocinará a fuego lento. Así, la carne quedará particularmente jugosa y tierna. Para preparar un asado con corteza, se puede iniciar un paso de gratinado automático con solo pulsar un botón, lo cual garantizará la textura crujiente deseada.

Rango de temperatura

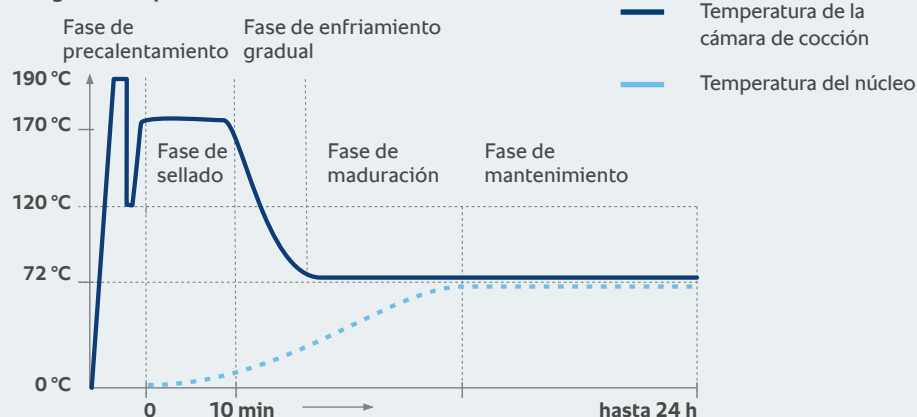


Fig. Representación gráfica del proceso de cocción a baja temperatura

2.1 Preparación

- ▶ Ponga los productos bien condimentados y ligeramente engrasados con aceite en un recipiente de granito esmaltado o en una parrilla de acero inoxidable para cocinarlos. Para crear un fondo sustancioso, recoja en un recipiente colocado debajo de la parrilla los jugos de la carne que se desprendan.
- ▶ Antes de la cocción, cocine al vapor los trozos de asado con corteza durante aprox. 10 minutos. Esto permitirá cortar y salar la corteza después con mayor facilidad. Si pone patatas crudas debajo de la panceta de cerdo de manera que se forme un montículo en el centro, la grasa puede salirse de la piel y puede perderse el jugo de la carne. El resultado es una corteza particularmente crujiente.



Rosbif condimentado



Panceta de cerdo al vapor y cortada

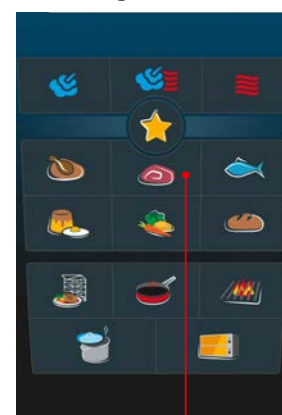


Jarrete de ternera condimentado

Consejo: Obtención de la salsa

Ponga huesos y verduras a la plancha, mezcladas con algo de aceite y concentrado de tomate, en un contenedor de granito esmaltado (60 mm) y cargue al mismo tiempo los alimentos. Tras el sellado, añada líquido para obtener una salsa con mucho cuerpo. Añada las verduras que se doren rápidamente, como el puerro o el apio, más tarde.

2.2. Configuración



1

Selección Carne



2

Selección Asar a baja temperatura



3

Selección del resultado deseado; si lo desea, sin sellado

2.2.1 Sellado automático

- › Al seleccionar un nivel de sellado de «sin» a «alto», usted determina la intensidad del sellado y el grado de dorado deseado.
- › Los productos marinados con especias, hierbas o pastas potenciadoras del dorado se dorarán con mayor rapidez e intensidad. En ese caso, seleccione un nivel de dorado más bajo.
- › Gracias a las elevadas temperaturas que se aplican durante el sellado, se eliminan los gérmenes de la superficie.
- › De esa forma, sus productos se cocinarán de forma higiénica, incluso a temperaturas del núcleo bajas.
- › A la hora de seleccionar el nivel de sellado, tenga en cuenta el «Gratinado» final.



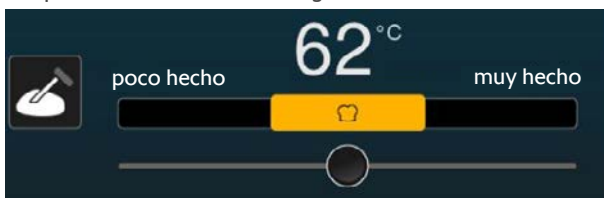
Ajustar el nivel de sellado

Consejo:

La función «**sin sellar**» ofrece la posibilidad de cocer de manera muy delicada productos de carne y aves más pequeños que ya se han sellado. En ese caso, se suprime la fase de sellado y el proceso comienza directamente con la cocción lenta y muy delicada de los productos. Los productos particularmente tiernos, como los filetes de solomillo de ternera, no son aptos para una fase de mantenimiento más larga.

2.2.2 Punto de cocción

- › Seleccione el resultado deseado, de «poco hecho» a «muy hecho», o ajuste la temperatura del núcleo con los grados exactos.



Ajuste el grado de cocción

- › Con la cocción larga y delicada, las temperaturas recomendadas para el núcleo son hasta 10 °C más bajas que con los métodos de cocción tradicionales.

2.2.3 Recomendaciones de configuración

Producto	Temperatura del núcleo	Sellar	Tiempo
Cuello de cerdo 2 kg	72-75 °C	Nivel 3	aprox. 4 horas
Codillo de cerdo 1,5 kg	72-75 °C	Nivel 2	aprox. 4 horas
Pastel de carne 1 kg	68-72 °C	Nivel 2	aprox. 2 horas
Jarrete de ternera 2,5 kg	72-75 °C	Nivel 2	aprox. 4 horas
Espaldilla de ternera 4 kg	72-75 °C	Nivel 2	aprox. 4 horas
Lomo de ternera 3 kg	58-62 °C	Nivel 2	aprox. 2 horas
Rosbif 3 kg	52-56 °C	Nivel 3-4	aprox. 3 horas
Pierna de cordero 2 kg	52-56 °C	Nivel 3-4	aprox. 3 horas
Solomillo de ternera 2 kg	52-56 °C	Nivel 3-4	aprox. 2 horas

2.2.4 Precalentar y cargar

- › Tras el «precalentamiento» automático, el iCombi Pro le solicitará «**Cargar**». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.



Precalentar



Cargar; insertar la sonda térmica del núcleo



Maduración delicada

- › Para productos de diferentes tamaños, inserte la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña y, mediante una fase de mantenimiento más larga (por kg aprox. 1,5-2 horas), consiga la temperatura del núcleo deseada en todas las piezas.
- › Para piezas de asado muy grandes cuyo núcleo no se pueda alcanzar con la punta de la sonda térmica del núcleo, el equipo calculará automáticamente el tiempo de cocción adecuado.

2.2.5 Gratinado posterior

Modo de funcionamiento	
	- Tras la maduración delicada y una vez que haya llegado a la fase de mantenimiento, el iCombi Pro le ofrecerá la posibilidad de dorar sus productos automáticamente con solo pulsar un botón. De esta manera, las piezas de asado adquirirán un color intenso y quedarán muy crujientes. - Los productos asados poco hechos, como el rosbif, no son adecuados para dorar, ya que la alta temperatura de este proceso creará un borde gris. - Con cargas mixtas de diferentes piezas de asado, extraiga los asados que no desee dorar y, a continuación, comience el dorado. - Puede extraer los recipientes en los que se haya acumulado grasa líquida durante la cocción nocturna antes de que se doren y cambiarlos por otros nuevos. Así evitará la formación de humos molestos durante el dorado.

Consejo:

Si se van a producir grandes cantidades de asados para servirlos en varias tandas en los días siguientes, se puede desactivar la fase de mantenimiento y extraer y enfriar las piezas de asado tras finalizar la fase de maduración. Solo en el momento de servir, seleccione en Finishing el proceso de cocción «Gratinar» y termine solo los asados que necesite en ese momento. Los asados preparados previamente se dorarán de forma totalmente automática y estarán listos para servir más rápidamente. Además, conseguirá una mejor planificación del servicio de comidas.



2.3 Cargas mixtas para preparación nocturna

La carga mixta le permite la posibilidad de cocinar simultáneamente diferentes productos de diferentes tamaños, pero con el mismo punto de cocción. Solo tiene que insertar la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña. Por favor, prevea una fase de mantenimiento lo suficientemente larga (por kg aprox. 1,5-2 horas), preferiblemente durante la noche.

Producto	Temperatura del núcleo	Sellar	Gratinar
Cuello de cerdo, panceta de cerdo, codillo de ternera, espaldilla de ternera, ganso/pato, pastel de carne de 2 kg, costillas	68-72 °C	Nivel 2	Nivel 3
Lomo de ternera, lomo de cerdo, jamón asado	58-62 °C	Nivel 3-4	Nivel 1-2
Rosbif, pierna de cordero	52-58 °C	Nivel 3-4	no adecuado

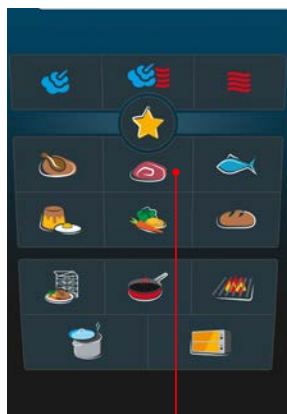
Modo de funcionamiento	
	Si deselecciona «Mantener» tras la cocción, tendrá la posibilidad de cocinar también piezas de asado con diferentes grados de cocción simultáneamente.

Consejo:

Para ello, utilice la función «Continuar con reinsertar». En el caso de que vaya a preparar productos de diferentes tamaños, primero inserte la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña. Una vez que se alcance la temperatura del núcleo deseada, extraiga el producto y coloque la sonda térmica en el siguiente producto de mayor tamaño.

El proceso de cocción para carne «Estofar».

El proceso de cocción «Estofar» es adecuado para todos los productos de carne que se estofen en caldo o salsa. La fase de mantenimiento automático permite cocinar sin necesidad de supervisión y aprovechar las horas de menos producción, como la noche.



1

Selección Carne



2

Selección Estofar



Estofado con verduras a la plancha

3.1 Preparación

- › Ponga los productos condimentados y ligeramente engrasados con aceite — como los rollos de carne, el gulasch o los estofados — en un recipiente de granito esmaltado de 60 mm de profundidad.
- › Si desea una salsa con mucho cuerpo, añada a los productos verduras a la plancha ligeramente engrasadas y concentrado de tomate.
- › Deje espacio suficiente entre las diferentes piezas de carne para que queden doradas de manera uniforme y tengan un buen aroma a tostado. No añada hasta más tarde las verduras que se doren más rápidamente como, por ejemplo, el puerro.
- › Para espesar la salsa, espolvoree los productos con un poco de harina antes de sellarlos.

Consejo:

En el iCombi Pro pueden estofarse perfectamente incluso verduras que ya estuviesen selladas. Para ello, utilice recipientes de acero inoxidable en lugar de recipientes de granito esmaltado.

3.2 Configuración

3.2.1 Selección: Sellado totalmente automático

- › Al seleccionar un nivel de sellado de «sin» a «alto», usted determina la intensidad del sellado y el grado de dorado deseado.
- › Los productos marinados con pimentón, hierbas o pastas se dorarán con mayor rapidez e intensidad. En este caso, seleccione un nivel de sellado bajo.



Seleccionar el nivel de sellado

Producto	Sellar	Tiempo
Productos ya sellados	sin	1-4 horas
Repollo relleno	Nivel 2	aprox. 1 hora
Estofado de ternera, ragú de carne de caza, curry de cordero, rollo de carne	Nivel 3-4	aprox. 2 horas
Estofado, codillo de cordero	Nivel 3-4	aprox. 4 horas
Ossobuco, rabo de toro, gulasch	Nivel 3-4	aprox. 2 horas

3.2.2 Selección: Nivel de estofado

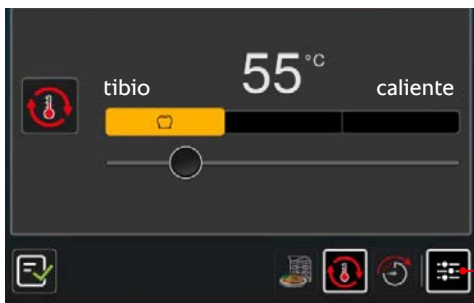
- › Al seleccionar un nivel de estofado de «bajo» a «alto», podrá determinar la temperatura del estofado en sí. Aquí se ajusta la temperatura de la cámara de cocción entre los 100 °C y los 130 °C.



Seleccionar el nivel de estofado

3.2.3 Selección: Mantener

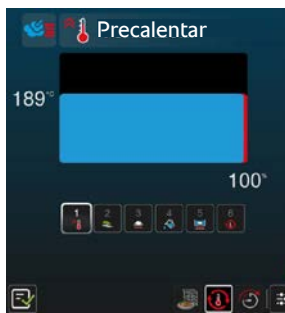
- › En cuanto se alcance el grado de cocción deseado en la fase de «maduración», el proceso de cocción finalizará y el iCombi Pro pasará automáticamente a la fase de «mantenimiento». Mediante el ajuste de la temperatura de mantenimiento, indique con qué temperatura del núcleo desea mantener los productos hasta 24 horas.
- › Si es necesario, también puede desactivar la fase de mantenimiento y extraer las piezas de asado tras finalizar la fase de estofado. Si el icono de «Mantener» aparece con un borde blanco, significa que la fase de mantenimiento está activada.



Aquí puede ajustar la temperatura de mantenimiento tras la cocción.

3.2.4 Precalentar y cargar

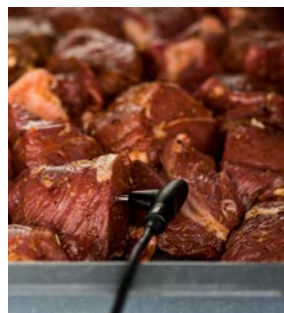
- › Tras el «precalentamiento» automático, el iCombi Pro le solicitará «Cargar». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.
- › Si va a estofar un gulasch o un ragú, pinche varios trozos de carne con la sonda térmica del núcleo para garantizar un desarrollo óptimo del proceso de cocción.



Precalentar



Cargar



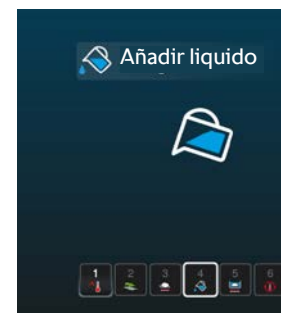
Introducir la sonda térmica

3.2.5 Añadir líquido

- › Tras la fase de sellado (aprox. 20 minutos), se escuchará una señal acústica y se le solicitará que añada el fondo, vino o agua hirviendo. El líquido debe añadirse en frío.
- › A continuación, añada el puerro, los aromas y las especias para mantener los sabores de forma óptima.
- › Cubra los alimentos con líquido y el recipiente con una bandeja.



Sellar



Añadir líquido

Consejo práctico:

La adición de un jugo ya preparado o de una salsa instantánea puede realizarse antes del sellado. En tal caso, no es necesario abrir las puertas. Seleccione aquí el nivel de sellado «sin». Este ajuste resulta particularmente adecuado cuando los productos no deben dorarse o ya los había sellado previamente por separado.

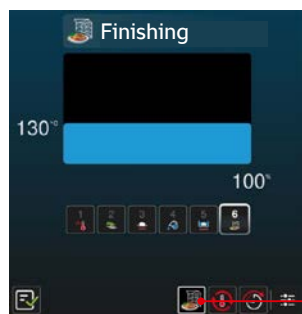
La salsa no debería espesarse hasta que no haya terminado el tiempo de cocción. Un poco de mantequilla fría aportará un bonito brillo a la salsa y la ligará un poco más.

3.3 Estofar durante la noche

El proceso de cocción «Estofar» le permite cocinar los productos también durante la noche. Una vez finalizada la cocción, una señal acústica le avisará de que los productos están cocinados y listos para sacarlos. Si la puerta permanece cerrada, el proceso de cocción pasará automáticamente a la fase de mantenimiento, en la que podrá permanecer durante 24 horas. Para ello, la fase de mantenimiento debe estar activada.

3.4 Finishing automático

Para evitar la sobrecoCCIÓN de los productos durante la fase de mantenimiento, el equipo de cocción reducirá automáticamente la temperatura de la cámara de cocción. Para servir la comida, active el botón Finishing y los estofados se calentarán a la temperatura de consumo prescrita por la ley (dependiendo de la cantidad de carga, en unos 20-30 minutos).



Active el botón Finishing para calentar sus estofados a la temperatura de consumo prescrita por la ley.



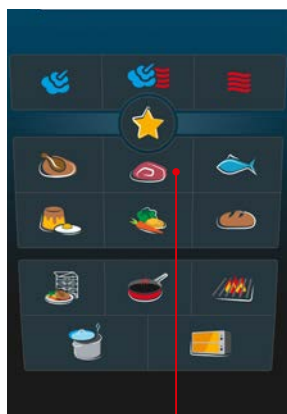
El proceso de cocción para «Cocer».

El proceso de cocción «Cocer» es adecuado para todas las piezas de carne que normalmente se cocinen en líquido. La fase automática de «mantenimiento», permite que este proceso de cocción también sea adecuado para la cocción nocturna. Para ello, la fase de **mantenimiento** debe estar activada.

4.1 Preparación

- Introduzca la carne junto con las verduras para sopa y las especias en un recipiente de acero inoxidable (65 mm) y llénelo con agua hasta la mitad. Así podrá elaborar al mismo tiempo un fondo intenso y con mucho cuerpo.
- El uso de cebolla, puerro y setas puede provocar el enrojecimiento de la carne. Antes de usarlos, la cebolla, el puerro y el ajo deben cocinarse al vapor con una temperatura Delta baja.

4.2 Configuración



1

Selección Carne



2

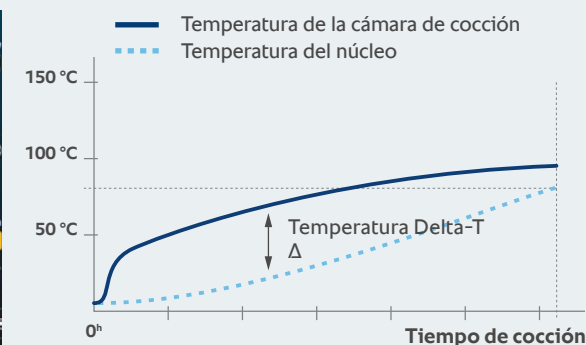
Selección Cocer



Ternera cocida al estilo vienés

4.2.1 Delta T

- Con este parámetro de cocción se cocerá el alimento manteniéndose una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo del alimento. Aumentando lentamente la temperatura de la cámara de cocción y manteniendo una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, el alimento se cocinará lentamente y de manera particularmente delicada. Así se minimizarán las pérdidas por cocción. Puede configurar una diferencia (Delta) de entre 10 °C y 60 °C.
- Después deberá configurar la temperatura del núcleo deseada. Cuanto menor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más despacio y de manera más delicada se cocinará el alimento. Cuanto mayor sea la diferencia entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo, más rápido se cocinará el alimento.
- En el iCombi Pro, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo se aproximan al final de la cocción para cocinar de forma especialmente delicada y evitar una cocción excesiva.



La temperatura Delta T es el resultado de la diferencia entre la temperatura del núcleo y la de la cámara de cocción.

4.2.2 El grado de cocción

- › Seleccione aquí el resultado deseado personal, de «poco hecho» a «muy hecho», o ajuste la temperatura del núcleo con los grados exactos.
- › Con la cocción larga y delicada, las temperaturas recomendadas para el núcleo son hasta 10 °C más bajas que con los métodos de cocción tradicionales.



Seleccionar el grado de cocción

Producto	Temperatura del núcleo	Delta-T	Tiempo
Lomo de cerdo salmuerizado/ Cerdo con piel(pieza pequeña)	70-72 °C	20 °C	aprox. 2 horas
Jamón cocido 3 kg	70-72 °C	20 °C	aprox. 4 horas
Terrinas 1 kg	72-78 °C	20 °C	aprox. 1 hora
Ternera cocida al estilo vienes 2 kg	78-82 °C	40 °C	aprox. 3 horas
Pecho de buey 3 kg	82-85 °C	40 °C	aprox. 4 horas
Aclarar el caldo con 8 litros	85 °C	60 °C	aprox. 2 horas

Consejo: Aclarar el caldo

El iCombi Pro le ofrece la posibilidad de aclarar fácilmente sus fondos o caldos durante la noche. Introduzca el fondo frío con especias y clarificante en un recipiente de acero inoxidable de 65 mm. Para ello, seleccione la cocción Delta T lenta y una temperatura del núcleo de 85 °C. Con ayuda del elemento auxiliar, coloque la sonda térmica del núcleo en el líquido.



4.2.3 El precalentamiento y la carga

- › Tras el «precalentamiento» **automático**, el equipo le solicitará «Cargar». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.
- › Para productos de diferentes tamaños, inserte la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña y, mediante una fase de mantenimiento más larga (por kg aprox. 1,5-2 horas), consiga la temperatura del núcleo deseada en todas las piezas.
- › Para piezas de asado muy grandes cuyo núcleo no se pueda alcanzar con la punta de la sonda térmica del núcleo, el equipo calculará automáticamente el tiempo de cocción adecuado.



Precalentar



Cargar

4.3 Cargas mixtas para preparación nocturna

La carga mixta le permite la posibilidad de cocinar simultáneamente distintos productos de diferentes tamaños con el mismo grado de cocción. Para ello, inserte siempre la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña. Por favor, prevea una fase de mantenimiento lo suficientemente larga (por kg aprox. 1,5-2 horas) para que haya tiempo para la maduración de las piezas más grandes también. A continuación hemos resumido algunos ejemplos de cargas mixtas.

Producto	Temperatura del núcleo	Delta-T
Kasseler (lomo de cerdo)/Schäufele (paletilla de cerdo), jamón cocido, codillo, ternera cocida al estilo vienes	68-72 °C	20 °C
Lengua de vaca, paletilla de cordero cocida, ternera cocida al estilo vienes	72-78 °C	30 °C
Pecho de buey, carne para sopa, hocio de buey, cabeza de ternera	78-82 °C	30 °C

El proceso de cocción para aves «Asado a baja temperatura».

El proceso de cocción para aves **«Asado a baja temperatura»** es adecuado para patos, gansos y pavos enteros. Las aves se pueden preparar una a una o en grandes cantidades, para servir las el mismo día o al día siguiente. Con solo pulsar un botón, el ave se sellará automáticamente y a continuación se cocinará a fuego lento. Así, la carne quedará particularmente tierna y jugosa. Una vez terminado el proceso de cocción, las aves se mantendrán automáticamente. Antes de servir la comida, un paso automático de dorado contribuirá a crear la textura crujiente deseada.

5.1 Preparación

Coloque el ave bien condimentada o marinada en una parrilla de acero inoxidable y ponga un recipiente de granito esmaltado debajo para recoger el jugo de la carne y la grasa que se desprendan. Como alternativa, puede asar las aves sobre tubérculos directamente en un contenedor de granito esmaltado.

Consejo:

añada otras especias, manzanas, etc. a las tubérculos. De esa forma, más tarde podrá hervir los tubérculos con líquido y obtener una salsa con mucho cuerpo. A continuación, añada verduras que se doren rápidamente, como el puerro y el apio.

5.2 Configuración



1

Selección Aves



2

Selección Asar a baja temperatura



Pato asado

5.2.1 Sellado automático

- Al seleccionar un nivel de sellado de «sin» a «alto», usted determina la intensidad del sellado y el grado de dorado deseado. Con una temperatura de sellado baja, la pérdida por cocción es mínima.
- Las aves tratadas con marinadas o adobos, mezclas de especias con azúcar o productos que intensifiquen el dorado se dorarán con mayor rapidez e intensidad. En ese caso, seleccione un nivel de dorado más bajo.
- Gracias a las elevadas temperaturas que se aplican durante el sellado, se eliminan los gérmenes de la superficie.
- De esa forma, sus productos se cocinarán de forma higiénica, incluso a temperaturas del núcleo bajas.
- A la hora de seleccionar el nivel de sellado, tenga en cuenta el Gratinado final.



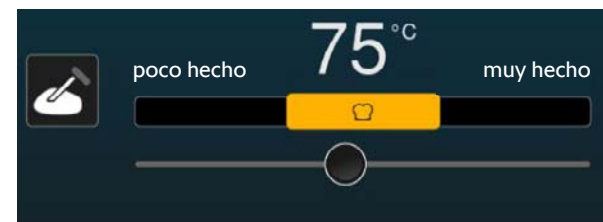
Selección nivel de sellado

Consejo:

Seleccione «Sellar/sin», si desea sellar manualmente las aves. Entonces, el iCombi Pro pasará directamente a la cocción delicada.

5.2.2 Punto de cocción

Seleccione aquí el resultado deseado personal, de «poco hecho» a «muy hecho», o ajuste la temperatura del núcleo con los grados exactos.



Selección el punto de cocción

¡Atención!

En el caso de productos de aves, asegúrese de ajustar la temperatura del núcleo de acuerdo con los requisitos APPCC. Respete siempre la normativa vigente en su país.

Producto	Sellar	Temperatura del núcleo	Duración aproximada
Ganso 5 kg	Nivel 2-3	85 °C	aprox. 5 horas
Pato 2,5 kg	Nivel 2-3	80 °C	aprox. 3 horas
Pavo 8 kg	Nivel 2-3	68 °C 70 °C	aprox. 5 horas aprox. 8 horas

5.2.3 Precalentar y cargar

- Tras el «**precalentamiento**» automático, el iCombi Pro le solicitará «**Cargar**». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.
- Para productos de diferentes tamaños, inserte la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña y, mediante una fase de mantenimiento más larga (por kg aprox. 1,5-2 horas), consiga la temperatura del núcleo deseada en todas las piezas.



Precalentar



Cargar



Consejo:

Si se van a preparar grandes cantidades de aves que no deban servirse de inmediato, se puede desactivar la fase de «**mantenimiento**» y extraer y enfriar las aves cocinadas una vez finalizada la fase de «**maduración**». Solo en el momento de servir, seleccione en Finishing el proceso de cocción «Gratinar» y termine solo las raciones de ave que necesite en ese momento. Las raciones de ave preparadas previamente se dorarán de forma totalmente automática y estarán listas para servir más rápidamente. Además, conseguirá una mejor planificación del servicio de comidas.

5.3 Cargas mixtas para preparación nocturna

La carga mixta le permite la posibilidad de cocinar simultáneamente distintas aves de diferentes tamaños con el mismo punto de cocción. Para ello, inserte siempre la sonda térmica del núcleo en la pieza más pequeña y prevea una fase de mantenimiento lo suficientemente larga (por kg aprox. 1,5-2 horas). Lo mejor es hacerlo durante la noche.

5.2.4 Gratinado posterior

- Tras una maduración delicada, su iCombi Pro pasará a las fases de **maduración** y **mantenimiento**. Ahora tiene la posibilidad de dorar automáticamente las aves con solo pulsar un botón. De este modo, las aves adquieren un color intenso y una consistencia crujiente.
- Para aves más pequeñas, seleccione una temperatura del núcleo algo más baja para gratinar, ya que estos productos se terminan de cocinar fácilmente.
- Con cargas mixtas de diferentes tipos de aves, saque las aves que no desee dorar y, entonces, inicie el dorado.
- Extraiga los recipientes con grasa o tubérculos antes del dorado y cámbielos por otros nuevos. Así evitará la formación de humos molestos durante el dorado.



El proceso de cocción para aves «Estofar».

El proceso de cocción **«Estofar»** es adecuado para todos los productos de aves que se estofen en caldo o salsa. La fase de mantenimiento automática permite la cocción a baja temperatura.

6.1 Preparación

- › Ponga los productos condimentados y ligeramente engrasados con aceite —como pollo, pavo o pato— en un recipiente de granito esmaltado de 60 mm de profundidad.
- › Si desea una salsa con mucho cuerpo, añada a los productos verduras a la plancha ligeramente engrasadas y concentrado de tomate.
- › Deje espacio suficiente entre las diferentes piezas de ave para que queden doradas de manera uniforme y tengan un buen aroma a tostado. No añada hasta más tarde las verduras que se doren más rápidamente como, por ejemplo, el puerro.
- › Para espesar la salsa, espolvoree los productos con un poco de harina antes de sellarlos.

Consejo:

En el iCombi Pro pueden estofarse perfectamente incluso verduras que ya estuviesen selladas. Para ello, utilice recipientes de acero inoxidable en lugar de recipientes de granito esmaltado.

6.2 Configuración



1

Selección Aves



2

Selección Estofar

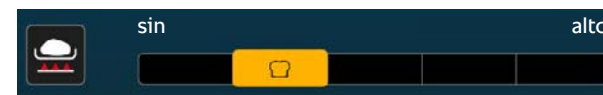


Coq au Vin

6.2.1 Selección: Sellado totalmente automático

- › Al seleccionar un nivel de sellado de «sin» a «alto», usted determina la intensidad del sellado y el grado de dorado deseado.
- › Los productos marinados con pimentón, hierbas o pastas se dorarán con mayor rapidez e intensidad.

En este caso, seleccione un nivel de sellado más bajo.



Seleccionar el nivel de sellado

Producto	Sellar	Tiempo
Muslos de pollo al vino tinto	Nivel 3	aprox. 40 minutos.
Muslos de pato, muslos de ganso	Nivel 3	aprox. 1 hora
Pollo al curry	Nivel 4	aprox. 35 min.

6.2.2 Selección: Nivel de estofado

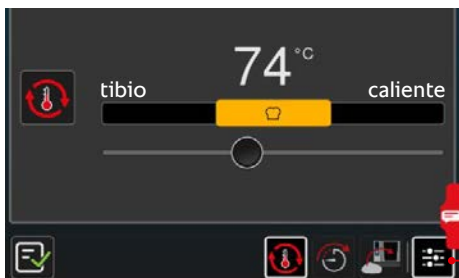
- › Al seleccionar un nivel de estofado de «bajo» a «alto», podrá determinar la temperatura del estofado en sí. Aquí se ajusta la temperatura de la cámara de cocción entre los 100 °C y los 130 °C.
- › Cuanto más alto sea el nivel de estofado, más corto será el proceso de cocción.



Seleccionar el nivel de estofado

6.2.3 Selección: Mantener

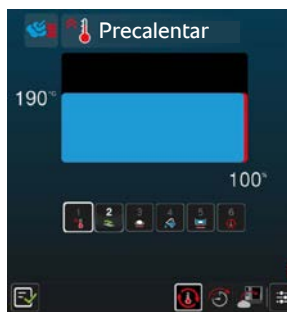
- › En cuanto se alcance el grado de cocción deseado en la fase de «maduración», finalizará el proceso de cocción y el equipo de cocción pasará automáticamente a la fase de «mantenimiento». Mediante el ajuste de la temperatura de **mantenimiento**, indique con qué temperatura del núcleo desea mantener los productos hasta 24 horas.
- › Si es necesario, también puede desactivar la fase de mantenimiento y extraer las piezas de asado tras finalizar la fase de estofado. Si el icono de «Mantener» aparece con un borde blanco, significa que la fase de mantenimiento está activada.



Aquí puede ajustar la temperatura de mantenimiento tras la cocción.

6.2.4 Precalentar y cargar

- › Tras el «precalentamiento» automático, el iCombi Pro le solicitará
- › «Cargar». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.
- › Si va a preparar un estofado, pinche varios trozos de carne con la sonda térmica del núcleo para garantizar un desarrollo óptimo del proceso de cocción.



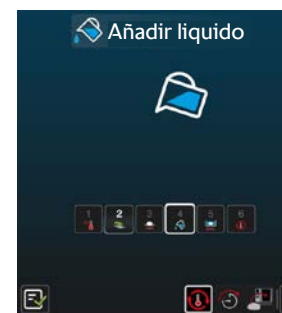
Precalentar



Cargar

6.2.5 Añadir líquido

- › Tras la fase de sellado (aprox. 20 minutos), se escuchará una señal acústica y se le solicitará que añada el fondo, vino (evapore antes el alcohol) o agua hirviendo. El líquido debe añadirse en frío.
- › A continuación, añada el puerro, los aromas y las especias para mantener los sabores de forma óptima.
- › Cubra los alimentos con líquido y el recipiente con una bandeja.



Añadir líquido

Consejo:

La adición de un jugo ya preparado o de una salsa instantánea puede realizarse ya antes del sellado. En tal caso, no es necesario abrir las puertas. Seleccione aquí el nivel de sellado «sin». Este ajuste resulta particularmente adecuado cuando los productos no deben dorarse o ya los había sellado previamente por separado.

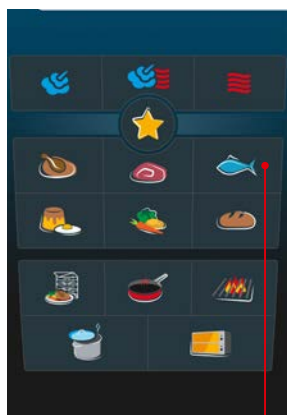
El proceso de cocción para pescado «Estofar».

El proceso de cocción «**Estofar**» es adecuado para todos los productos de carne que se estofen en caldo o salsa.

7.1 Preparación

- › Ponga los productos condimentados y ligeramente engrasados con aceite —como el bacalao— en un recipiente de granito esmaltado profundo.
- › Deje espacio suficiente entre las diferentes porciones para que queden doradas de manera uniforme y tengan un buen aroma a tostado. Si lo desea, también puede introducir las verduras ya desde el principio en el recipiente de granito esmaltado. Debido a los breves tiempos de cocción del pescado, también se pueden añadir al principio verduras que se doren fácilmente, como el puerro o la cebolla.

7.2 Configuración



1

Selección Pescado



2

Selección Estofar



Pescado estofado al estilo japonés

7.2.1 Selección: Sellado totalmente automático

- › Al seleccionar un nivel de sellado de «sin» a «alto», usted determina la intensidad del sellado y el grado de dorado deseado.
- › Los productos marinados con pimentón, hierbas o pastas se dorarán con mayor rapidez e intensidad. En este caso, seleccione un nivel de sellado más bajo.



Seleccionar el nivel de sellado

Producto	Sellar	Tiempo
Bacalao	Nivel 3	20 min.
Pescado entero	Nivel 3	40 min.
Pescado seco	Nivel 2	1 h
Pulpo	Nivel 4	Con temperatura del núcleo

7.2.2 Selección: Nivel de estofado

- › Al seleccionar un nivel de estofado de «bajo» a «alto», podrá determinar la temperatura del estofado en sí. Aquí se ajusta la temperatura de la cámara de cocción entre los 100 °C y los 130 °C.
- › Cuanto más alto sea el nivel de estofado, más corto será el proceso de cocción.



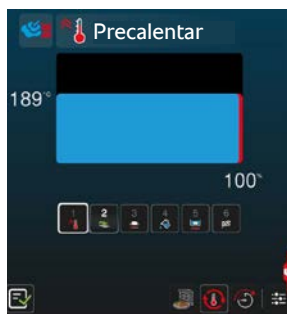
Seleccionar el nivel de estofado

7.2.3 Selección: Mantener

- › Si activa el icono «**Mantener**», el proceso de cocción terminará y el equipo de cocción pasará automáticamente a la fase de **mantenimiento**. Mediante el ajuste de la temperatura de mantenimiento, indique con qué temperatura del núcleo desea mantener los productos hasta 24 horas.
- › También puede dejar la fase de **mantenimiento** desactivada y extraer las piezas de asado tras finalizar la fase de estofado. Si el icono de «**Mantener**» aparece con un borde blanco, significa que la fase de **mantenimiento** está activada.

7.2.4 Precalentar y cargar

- › Tras el «**precalentamiento**» automático, el iCombi Pro le solicitará «**Cargar**». Por motivos de higiene, la sonda térmica del núcleo debe permanecer siempre en la cámara de cocción durante la fase de precalentamiento y los alimentos deben cargarse en frío.
- › Si va a preparar un estofado, pinche varios trozos de carne con la sonda térmica del núcleo para garantizar un desarrollo óptimo del proceso de cocción.



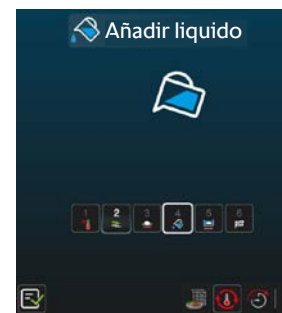
Precalentar



Cargar

7.2.5 Añadir líquido

- › Tras la fase de sellado, se escuchará una señal acústica y se le solicitará que añada el fondo, vino o agua hirviendo. El líquido debe añadirse en frío.
- › A continuación, añada el puerro, los aromas y las especias para mantener los sabores de forma óptima.
- › Cubra los alimentos con líquido y el recipiente con una bandeja.



Añadir líquido

Consejo:

La adición de un jugo ya preparado o de una salsa instantánea puede realizarse ya antes del sellado. En tal caso, no es necesario abrir las puertas. Seleccione aquí el nivel de sellado «sin». Este ajuste resulta particularmente adecuado cuando los productos no deben dorarse o ya los había sellado previamente por separado.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The background is a clean, solid white color.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

RATIONAL Ibérica

Avenida de la Fama, 17-19

Edificio Olmo

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.com

