

The background of the entire page is a close-up photograph of various roasted vegetables. In the upper left, there's a large, bright yellow bell pepper. Next to it is a whole, slightly wrinkled orange tomato. Below the yellow pepper is a large, vibrant red bell pepper. To the right of the red pepper is a whole, roasted eggplant with a dark, charred skin. In the center, there's a head of roasted garlic with its papery skin partially peeled back, revealing the soft, golden-brown cloves. To the right of the garlic is another whole, roasted yellow bell pepper. In the bottom right corner, there's a small sprig of fresh rosemary and a piece of a red chili pepper. The vegetables are resting on a dark, possibly metal, surface, and the lighting is warm, highlighting the textures and colors of the roasted produce.

VarioSmoker.

Manual de aplicación para
iCombi Pro e iCombi Classic.



Capítulo 1

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

Capítulo 2

- 14 Ejemplos de aplicación: pescados.

Capítulo 3

- 20 Ejemplos de aplicación: aves.

Capítulo 4

- 30 Ejemplos de aplicación: carnes.

Capítulo 5

- 38 Ejemplos de aplicación: vegetales.

Capítulo 6

- 42 Ejemplos de aplicación del ahumado a baja temperatura.

Ahora es fácil ahumar.

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

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

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

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



Información:

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

Instrucciones básicas para el uso correcto del VarioSmoker.

Funcionamiento del VarioSmoker.

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

Modo de funcionamiento inteligente

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

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

Modo manual

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

Modo manual en el iCombi Pro

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

Información general sobre el ahumado.

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

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

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

Ingredientes para crear humo.

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

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

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

5 niveles de preahumado



Configuración básica: sin preahumado.

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

Nivel de ahumado 3 = 60 minutos.

Use exclusivamente materiales adecuados y aprobados para ahumar.

A este respecto, lea también el manual de instrucciones adjunto.



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



Ahumado manual y programación manual.

Programación manual.

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

- › Pulse el botón:  Configuración
- › Pulse el botón:  Sistema de cocción
- › Pulse el botón:  VarioSmoker: ON

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



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

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

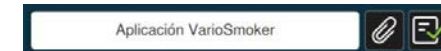
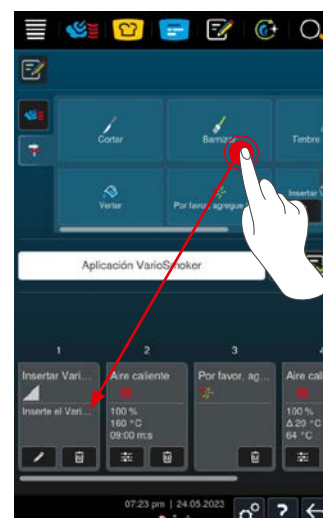


Seleccione ahora la tarjeta de programa deseada y colóquela como paso del programa.



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

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



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

Generación óptima de humo en el modo manual de aire caliente

Ahumar en el modo manual requiere un alto nivel de conocimientos técnicos para obtener los mejores resultados posibles. Como alternativa, para obtener un resultado reproducible y seguro, ofrecemos las funciones de ahumado de iCookingSuite. Ésta proporciona rutas de cocción especialmente adaptadas para optimizar y simplificar todo el proceso de ahumado.

Datos técnicos básicos

En cuanto el VarioSmoker esté conectado al cable USB y encendido, podrá encender y apagar el VarioSmoker tanto en el modo manual como en el modo de programación.

El control de la temperatura, la humedad y la velocidad del ventilador son fundamentales para la calidad del producto final. Una regulación incorrecta de la humedad puede provocar que el humo no se mantenga de forma óptima en la cámara de cocción o que se escape demasiado rápido.

Ajustes recomendados

Para mantener la mayor proporción de humo en la cámara de cocción, recomendamos ajustar la humedad del aire al 100% en el modo de aire caliente, para que la válvula de deshumidificación permanezca cerrada. Esto garantiza una máxima densidad de humo y mejora la liberación de los aromas en el producto.

No se recomienda ajustar la humedad al 0% en el modo de aire caliente al ahumar con el VarioSmoker encendido. Debido a la deshumidificación optimizada, todo el humo se expulsaría de la cámara de cocción y podría aumentar demasiado el contenido de oxígeno. Esto, combinado con un nivel de ventilación alto, podría afectar negativamente a la calidad del proceso de ahumado y provocar que se enciendan brevemente las virutas o las astillas de ahumado.

Ventajas de las rutas de cocción de ahumado de iCookingSuite

- › Procesos automatizados Las rutas de ahumado predefinidas permiten mantener una calidad constante sin necesidad de ajustes manuales.
- › Uso más sencillo: Incluso sin tener amplios conocimientos sobre ahumado, los usuarios pueden conseguir resultados óptimos.
- › Eficiencia energética: El consumo de energía se optimiza mediante el control selectivo de la humedad, la velocidad del ventilador y la apertura de las válvulas.

Deshidratación de productos

¿Quiere deshidratar sus productos ahumados? Para ello, durante el ajuste de humedad al 0% debe desactivarse el VarioSmoker en modo manual.

Conclusión

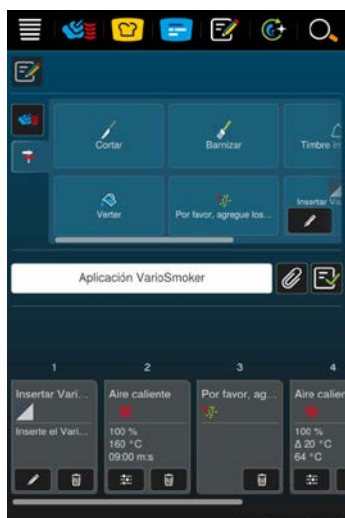
Mientras que ahumar en el modo manual requiere amplios conocimientos especializados, iCookingSuite ofrece una solución sencilla y eficaz para obtener resultados reproducibles y perfectos en el iCombi Pro. Con el control adecuado de la humedad, la ventilación y la temperatura, se pueden obtener resultados óptimos. El uso consciente de estas funciones permite obtener unos resultados de ahumado de alta calidad en la cocina profesional.

Ejemplos de aplicación para programación manual.

Cerdo desmenuzado (ver receta en las páginas 30 + 31)

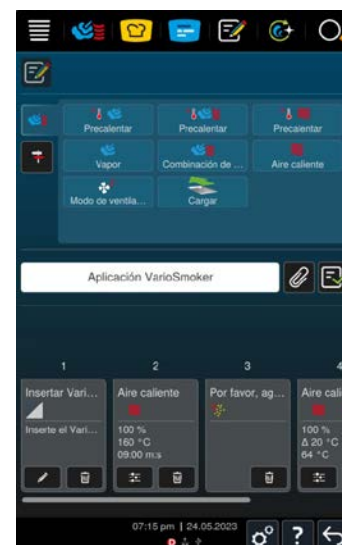


Para la programación manual, tenga en cuenta que el VarioSmoker necesita un paso de programa anterior para precalentar. Este dura aprox. 9 minutos.



Costillas (ver receta en las páginas 32 + 33)

Aquí puede ver un extracto de un ejemplo de programación en el iCombi Pro.



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



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

Ejemplos de aplicación: pescados.

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

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

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

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

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

Método	Salazón en seco	Salazón en húmedo	En salmuera
Preparación	Espolvoree la sal y unte el pescado por dentro y por fuera con sal y póngalo en una bandeja. La sal que se convierte en líquido debe poder escurrirse durante este proceso.	Elabore una solución con sal de al 5 u 8 %. Para ello, disuelva 2-3 oz (50-80 g) de sal de mesa en 1 qt (1 lt) de agua. Prepare suficiente salmuera para que el pescado quede bien cubierto en la solución.	Disuelva en el agua la cantidad de sal que sea necesaria para alcanzar el grado de saturación. Dependiendo de la temperatura, el contenido de sal será del 27 al 33 %.
Tiempo	El tiempo de salazón es de 1 a 2 horas.	—	Aproximadamente 2 horas son suficientes.
Notas	La solución solo puede utilizarse una vez (debido a los residuos de sangre y mucosidades).	La solución solo puede utilizarse una vez (debido a los residuos de sangre y mucosidades).	Este método no garantiza una salazón uniforme. La cantidad de sal utilizada no está en ninguna relación fija con la masa de pescado.

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



Ejemplo de aplicación: pescados. Salmón Ahumado.

Ingredientes para 64 raciones

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

Preparación

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

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

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

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

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	176 °F	129 °F	100 %	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Bandeja para asar y hornear
RATIONAL





Ejemplo de aplicación: pescados.

Truchas y caballas ahumadas.

Ingredientes

para 16 raciones

- › 8 truchas
- › Salmuera al 3 %:
4 oz (120 g) de sal,
1 gal (3.9 lts) de agua
- › Bayas de enebro,
hojas de laurel,
pimienta en grano,
granos de pimienta de
Jamaica
- › Virutas de madera
de haya o de nogal
americano

Preparación

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

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

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

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

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

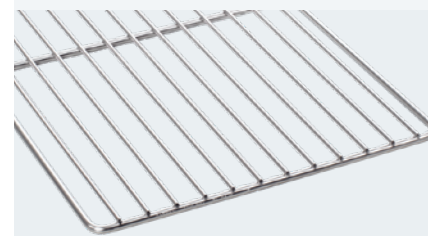
Preahumado

302 °F	20 min	30 %	Nivel 2	302 °F	150 °F	100 %	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Rejilla de acero inoxidable
RATIONAL





Elija los aromas y la intensidad según sus deseos.

Ejemplos de aplicación: aves.

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

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



Ejemplo de aplicación: aves.

Pollo ahumado rostizado.

Ingredientes para 24 raciones

- › 12 pollos para asar
- › 1 2/3 oz (50 g) de azúcar de caña
- › 1 oz (30 g) de pimentón dulce
- › 1 oz (30 g) de cebolla en polvo
- › 1 oz (30 g) de mostaza en polvo
- › 3/4 oz (20 g) de ajo en polvo
- › 1 oz (30 g) de tomillo
- › 1 2/3 oz (50 g) de sal marina
- › 1 oz (30 g) de pimienta negra molida
- › Virutas de madera de cerezo

Preparación

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

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

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

Utilice el superspike para pollos para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Pre-heating

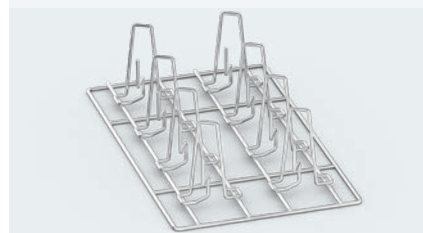
320 °F	60 %	Nivel 2	302 °F	90 %	162 °F	Nivel 3

Paso 2

302 °F	40 %	190 °F	Nivel 3

Accesorio

- › Superspike para pollos





Ingredientes para 24 raciones

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

Ejemplo de aplicación: aves.

Smoked turkey breast.

Preparación

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

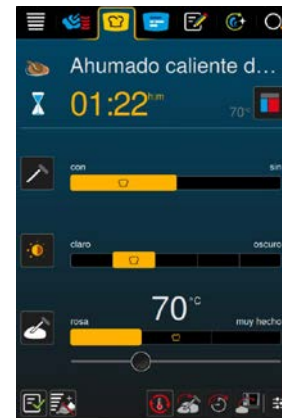
Prepare una mezcla de especias con cilantro picado, pimienta, anís, paprika, granos de pimienta molidos, azúcar moreno y ajo fresco.

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

Mientras tanto, sazone la pechuga de pavo con la mezcla de especias y use una rejilla de acero inoxidable para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	250 °F	140 °F	100 %	Nivel 2

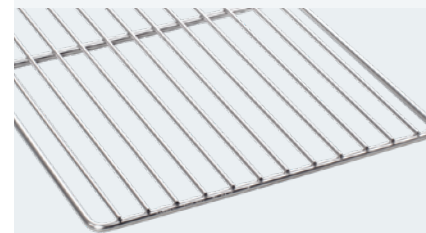
Paso 1

Paso 2

230 °F	160 °F	80 %	Nivel 2

Accesorio

- › Rejilla de acero inoxidable
RATIONAL





Ejemplo de aplicación: aves.

Pechuga de pato ahumado.

Ingredientes

para 6 raciones

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

Preparación

Remoje la pechuga de pato en salmuera durante 12 horas. Después de remojarlo en la salmuera, colóquelo en una rejilla de acero inoxidable y séquelo al aire durante 2 horas.

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

Mientras tanto, sazone las pechugas de pato con romero fresco y utilice una rejilla de acero inoxidable para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	370 °F	80 %	3 min	Nivel 3

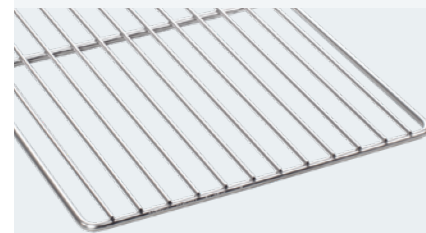
Paso 1

Paso 2

300 °F	80 %	155 °F	Nivel 3

Accesorio

- › Rejilla de acero inoxidable RATIONAL





Ejemplo de aplicación: aves.

Muslos de pollo ahumados.

Ingredientes para 10 raciones

- › 10 muslos de pollo
- › Salmuera al 6%:
4 oz (120 g) de sal,
½ gal (2 lts) de agua
- › Sal, azúcar glas,
madras de curry y
paprika (dulce)
- › Virutas de madera de
manzano

Preparación

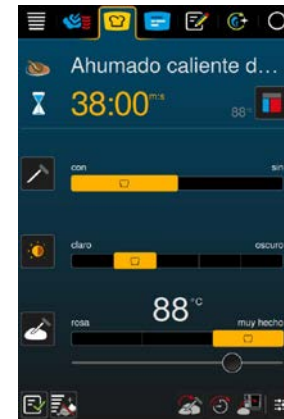
Remoje los muslos de pollo en salmuera durante 24 horas. Tras el remojo en salmuera, deje secar los muslos de pollo durante 12 horas sobre una rejilla de acero inoxidable en el refrigerador.

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

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

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	285 °F	185 °F	100 %	Nivel 4

Paso 1

Accesorio

- › Bandeja para asar y hornear
RATIONAL





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

Ejemplos de aplicación: carnes.

En principio, cualquier carne puede ahumarse.

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

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

Para ello, se prepara y se ahúma la carne del pecho de vaca. El tiempo es el que hace que la carne de falda ahumada sea tan irresistible.

El pulled pork consiste en carne de cerdo desmenuzada. También en este caso es el tiempo el que permite lograr el delicioso resultado. Las paletillas de cerdo pueden cocinarse durante hasta 11 horas en el sistema de cocción. Las costillas son también conocidas con el nombre de costillitas de cerdo o baby ribs. Son tiernas y carnosas y también se cocinan durante varias horas en el sistema de cocción y se ahúman con el VarioSmoker.



Ejemplo de aplicación: carnes.

Cuello o paletilla de cerdo (Pulled Pork).

Ingredientes para 18 raciones

- › 6 ½ (3 kg) de cuello o paletilla de cerdo
- › 4 cucharaditas de paprika roja
- › 2 cucharaditas de pimienta de cayena
- › 4 cucharaditas de gránulos de ajo
- › 2 cucharaditas de pimienta negra
- › 2 cucharaditas de sal
- › 2 cucharadas de azúcar moreno
- › 2 cucharaditas de comino
- › 2 cucharaditas de gránulos de cebolla
- › 1 cucharadita de jengibre en polvo
- › Virutas de madera de nogal o roble

Preparación

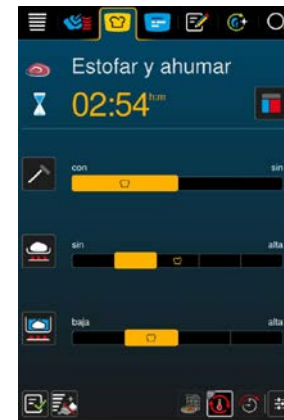
Mezclar todos los ingredientes antes de untar uniformemente la carne de cerdo con la mezcla. Aspire la carne y déjela en el refrigerador durante 12 horas.

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

Utilice un contenedor de granito esmaltado para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	300 °F	20 min	80 %	Nivel 4

Paso 2

230 °F	182 °F	100 %	Nivel 3	230 °F	60 min	100 %	Nivel 3

Paso 1

Paso 3

Accesorio

- › Contenedor de granito esmaltado RATIONAL



Consejo:



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



Ejemplo de aplicación: carnes. Costillas ahumadas.

Ingredientes para 12 raciones

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

Preparación

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

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

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

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	250 °F	150 min	50 %	Nivel 3

Paso 1

Coloración

Descargar las costillas y marinarlas. Extraer el VarioSmoker de la cámara de cocción.

Precalentar

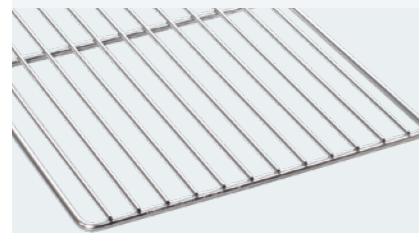
500 °F	40 %	Nivel 4

Paso 2

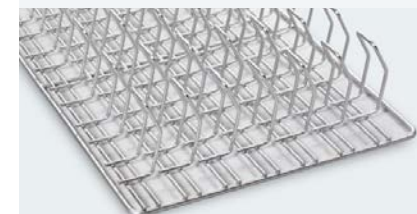
490 °F	15 min	40 %	Nivel 4

Accesorio

- › Rejilla de acero inoxidable RATIONAL



- › Rib rack de RATIONAL





Ejemplo de aplicación: carnes.

Carne de falda ahumada.

Ingredientes

para 35 raciones

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

Preparación

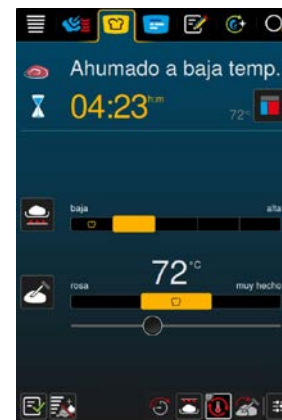
Unte la carne de pecho de vaca con sal y pimienta molida.

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

Utilice un contenedor de granito esmaltado para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2

Paso 1

285 °F	140 °F	100 %	Nivel 2

Paso 2

230 °F	162 °F	80 %	Nivel 2

Accesorio

- › Contenedor de granito esmaltado RATIONAL



Consejo:



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



Ejemplo de aplicación: vegetales. Batatas ahumadas.

Ingredientes

- › 2 lbs (1 kg) de batatas
- › Sal
- › Virutas de madera de manzano

Preparación

Pele las batatas y córtelas en dados. Primero, cocínelas al vapor durante 15 minutos. Tras la cocción al vapor, deje que se enfríen y seguidamente séquelas.

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

Utilice un contenedor de granito esmaltado para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Preahumado

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	285 °F	20 min	100 %	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Contenedor de granito esmaltado RATIONAL



Consejo:



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



Ejemplo de aplicación: vegetales.

Surtido de vegetales ahumados.

Ingredientes

- › 10 tomates
- › 3 cebollas
- › 5 oz (150 g) de chili rojo
- › 5 cabezas de ajo
- › 3 pimientos amarillos y 3 rojos
- › Aceite de girasol
- › Sal
- › Virutas de madera de manzano

Preparación

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

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

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Ajustes para el iCombi Classic

Precalentar

86 °F	20 min	30 %	Nivel 2	300 °F	100 %	20 min	Nivel 3

Paso 1

Accesorio

- › Bandeja para asar y hornear RATIONAL





Conservar, aromatizar y refinar los alimentos.

Ejemplos de aplicación del ahumado a bajas temperaturas.

Con el VarioSmoker puede ahumar alimentos delicadamente en el iCombi Pro en un rango de temperaturas entre 86°F (30°C) y 104°F (40°C). De esa forma, la turbina girará lentamente y no se aplicará calor.

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

Consejo:



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

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



Ejemplo de aplicación: pescados.

Salmón ahumado.

Ingredientes

para 64 raciones

- › 8 mitades de salmón
- › Salmuera al 3 %:
4 oz (120 g) de sal,
1 gal (3.9 lts) de agua
- › Piel de limón, de lima
y de naranja sin tratar
- › Virutas de madera de
manzano

Preparación

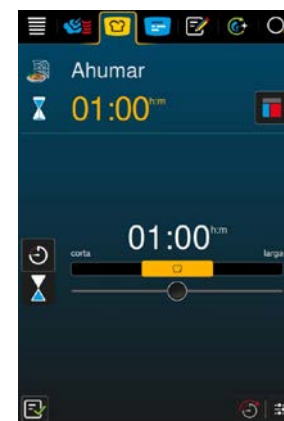
Remoje las mitades de salmón en salmuera durante 8 horas el día anterior. Seque bien el pescado después de remojarlo en la salmuera y déjelo secar en el refrigerador durante 12 horas.

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

Mientras tanto, sazone el salmón con la mezcla de especias, complementándola con otras especias según lo desee, y utilice una bandeja para asar y hornear RATIONAL para la cocción. En cuanto el VarioSmoker empiece a ahumar y su sistema de cocción RATIONAL le indique que lo cargue, introduzca el salmón en la cámara de cocción y cierre la puerta de la cámara de cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Accesorio

- › Contenedor de acero inoxidable RATIONAL





Ejemplo de aplicación: aves.

Pechuga de pato ahumado.

Ingredientes

para 6 raciones

- › 6 pechugas de pato
- › Salmuera al 3 %:
½ qt (½ lt) de zumo de naranja,
½ qt (½ lt) de agua,
4 oz (120 g) de sal
- › La piel de una naranja sin tratar
- › Romero
- › Virutas de madera de enebro o naranjo

Preparación

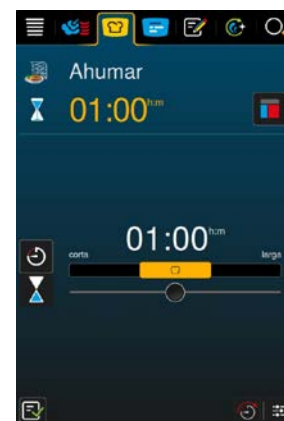
Remoje la pechuga de pato en salmuera durante 12 horas. Tras el remojo, deje secar la pechuga al aire sobre una parrilla durante 2 horas.

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

Mientras tanto, sazone las pechugas de pato con romero fresco y utilice una rejilla de acero inoxidable para la cocción.

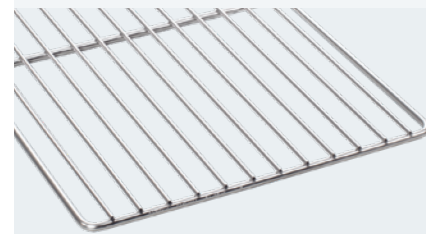
Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Accesorio

- › Rejilla de acero inoxidable RATIONAL





Ejemplo de aplicación: leche/ leche de soya.

Queso o tofu ahumado.

Ingredientes

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

Preparación

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

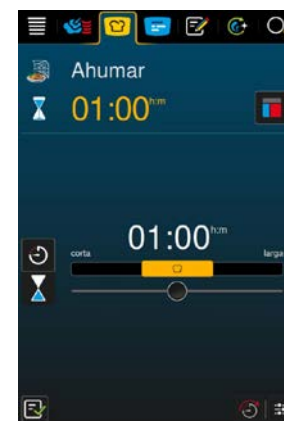
Mientras tanto, sazone el queso o el tofu según lo desee. Por ejemplo, con romero, tomillo o salvia.

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

Use una bandeja para asar y hornear para la cocción.

Ajustes para el iCombi Pro

Ruta de cocción



Accesorio

- › Contenedor de acero inoxidable RATIONAL



RATIONAL USA

1701 Golf Road
Suite C-120, Commecium
Rolling Meadows, IL 60008

Tel. 888-320-7274 (Toll Free)

Fax 847-755-9583

info@rational-online.us
rationalusa.com

