

iCombi® Pro

Manual de instrucciones original



Índice

1	Introducción	10
1.1	Ayuda en el equipo.....	10
1.2	Responsabilidad sobre el producto	10
1.3	Grupo objetivo	10
1.4	Uso conforme a las especificaciones	10
1.5	Cómo usar este manual	10
1.5.1	Explicación de los símbolos.....	10
1.5.2	Explicación de los pictogramas	11
1.5.3	Explicación de las advertencias	11
1.5.4	Ilustraciones	11
1.5.5	Modificaciones técnicas.....	11
2	El iCombi Pro	12
3	Instrucciones generales de seguridad.....	13
3.1	Instrucciones de seguridad para equipos con toma de gas.....	14
3.2	Equipos de protección personal.....	14
4	Cómo trabajar con el equipo	16
4.1	Primera puesta en funcionamiento	16
4.2	Encender y apagar el equipo	16
4.3	Pantalla de inicio	17
4.3.1	Fecha, hora, estado	18
4.3.2	Ayuda en el equipo.....	18
4.4	Interacción con el equipo	18
4.4.1	Acciones para manipular el equipo y la rueda de ajuste.....	18
4.4.2	Rueda de ajuste central.....	19
4.5	Cantidades máximas de carga.....	19
4.6	Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción.....	19
4.7	Cargar el equipo	20
4.8	Introducir la sonda térmica	21
4.9	Utilizar la ducha de mano	24
4.10	Extraer el bastidor colgante.....	25
4.11	Drenaje de grasa integrado.....	25
5	Cocción inteligente - iCookingSuite.....	28
5.1	Modos operativos y método de cocción	28
5.2	Procesos de cocción inteligentes.....	29
5.2.1	Información sobre procesos de cocción inteligentes especiales.....	29
5.3	Cocinar los alimentos mediante un proceso inteligente	29
5.3.1	Aplicar procesos de cocción inteligente	29
5.3.2	Iniciar un proceso de cocción inteligente.....	30
5.3.3	Selección de la hora de inicio	31
5.4	Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales.....	32
5.4.1	Parámetros de cocción	32
5.4.2	Funciones adicionales	34

5.4.3	Peticiones de intervención	34
5.4.4	Información	35
5.4.5	Opciones	35
5.5	Supervisar un proceso de cocción inteligente	37
5.6	Cancelar el proceso de cocción inteligente	37
5.7	Clasificar un proceso de cocción inteligente	37
6	Cocción manual.....	38
6.1	Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales	38
6.1.1	Parámetros de cocción	38
6.1.2	Funciones adicionales	39
6.1.3	Peticiones de intervención e información.....	40
6.2	Vapor	40
6.2.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperatura	40
6.2.2	Cocer al vapor los alimentos	40
6.3	Combinación de vapor y aire caliente.....	41
6.3.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperatura	41
6.3.2	Cocinar los alimentos mediante la combinación de vapor y aire caliente	41
6.4	Aire caliente.....	42
6.4.1	Clima de la cámara de cocción y rango de temperatura	42
6.4.2	Cocinar los alimentos con aire caliente	42
6.5	Cancelar cocción manual	43
7	Cocción al vacío	44
7.1	Proceso de cocción al vacío	44
8	Pasteurización	45
8.1	Procesos de cocción Pasteurizar	45
9	Ahumar	46
9.1	Procesos de cocción Ahumar	46
10	Cocción a baja temperatura	47
11	Finishing.....	48
11.1	Ajustar el peso de platos a la carta.....	48
11.2	Ajustar el peso de platos de banquetes.....	48
12	iProductionManager	50
12.1	Crear comandas manuales	50
12.2	Tabla de comandas.....	51
12.2.1	Añadir procesos de cocción inteligentes.....	51
12.2.2	Añadir programas y cestas.....	51
12.2.3	Editor de la tabla de comandas.....	52
12.3	Temporizadores	53
12.4	Colocar comandas	53
12.4.1	Verificación de la combinación.....	54
12.4.2	Lógica de colocación	54
12.4.3	Cerrar lagunas de planificación.....	55
12.4.4	Optimización del tiempo.....	55

12.4.5	Optimización de energía	56
12.5	Editar y borrar las comandas	57
12.6	Copiar comandas	57
12.7	Cocción con hora específica	58
12.8	Planificación	59
12.8.1	Crear planificaciones	59
12.8.2	Iniciar planificaciones	60
13	Modo de programación	61
13.1	Crear un programa manual	61
13.2	Crear un programa inteligente.....	63
13.3	Programar una cesta.....	65
13.4	Editar y borrar programas.....	66
13.5		66
13.6	Iniciar programas y cestas.....	67
14	Modo de programación - iCareSystem AutoDose	68
14.1	Crear programa de limpieza (almacenamiento de productos químicos).....	68
14.2	Editar y eliminar programas (almacenamiento de productos químicos).....	69
15	Cambiar entre modos operativos	71
16	Configuración	72
16.1	Favoritos	72
16.2	Indicación	72
16.2.1	Idioma.....	72
16.2.2	Fecha y hora	72
16.2.3	Configurar el formato de la temperatura	73
16.2.4	Vista del programa.....	73
16.3	Luz.....	74
16.3.1	Brillo de la pantalla	74
16.4	Sonido.....	74
16.4.1	Volumen total.....	74
16.4.2	Solicitudes de carga/acción.....	75
16.4.3	Fin de paso de programa.....	75
16.4.4	Fin de tiempo de cocción.....	75
16.4.5	Interrupción de proceso / error detectado.....	76
16.5	Sistema de cocina	76
16.5.1	Información sobre el modelo de equipo	76
16.5.2	Consumo de energía	76
16.5.3	Modo de ahorro de energía iProductionManager	77
16.5.4	E/2	77
16.5.5	Bloqueo de pantalla	77
16.5.6	Modo demo.....	77
16.5.7	Power Steam	77
16.5.8	Boquilla de control	78
16.5.9	Watchdog	78
16.5.10	Peligro.....	78

16.5.11	Vaciar generador de vapor	78
16.5.12	VarioSmoker	78
16.6	cocción	78
16.6.1	Cocinas internacionales primarias	78
16.6.2	Cocinas internacionales secundarias	79
16.6.3	Tiempo de funcionamiento por inercia	79
16.6.4	Valor de medición de sonda	79
16.6.5	Formato del tiempo de cocción	79
16.6.6	Peso de platos a la carta	79
16.6.7	Peso de platos de banquetes	79
16.6.8	Número de inserciones	79
16.6.9	Orden de las bandejas	80
16.6.10	Incrementos de carga en programas manuales en iProductionManager	80
16.6.11	Tiempo de mantenimiento del clima	80
16.6.12	iProductionManager 3D	80
16.7	Limpieza de iCareSystem AutoDose (almacenamiento de productos químicos)	81
16.7.1	Limpieza forzosa tras horas de servicio (almacenamiento de productos químicos)	81
16.7.2	Plan de limpieza (almacenamiento de productos químicos)	82
16.7.3	Limpieza de la ducha de mano	82
16.7.4	Límite de nivel de llenado del cartucho (almacenamiento de productos químicos)	82
16.7.5	Desconexión después de la limpieza (almacenamiento de productos químicos)	83
16.7.6	Indicaciones relativas a la próxima limpieza (almacenamiento de productos químicos)	83
16.7.7	Tiempo de inactividad sin interacción antes de finalizar (almacenamiento de productos químicos)	83
16.7.8	Detergente sin hidróxido de sodio	83
16.8	ultrarrápida	83
16.8.1	Limpieza forzosa tras horas de servicio	83
16.8.2	Plan de limpieza	83
16.8.3	Limpieza de la ducha de mano	83
16.8.4	Indicaciones relativas a la próxima limpieza (almacenamiento de productos químicos)	84
16.8.5	Tiempo de inactividad sin interacción antes de finalizar (almacenamiento de productos químicos)	84
16.8.6	Detergente sin hidróxido de sodio	84
16.9	Administración de datos	84
16.9.1	Exportar todos los datos	84
16.9.2	Programas de cocción	84
16.9.3	Perfiles de usuario	85
16.9.4	Imágenes de usuario	85
16.9.5	Configuración básica del equipo	86
16.9.6	Datos APPCC	86
16.9.7	Servicio	86
16.9.8	MyDisplay	87
16.10	Configuración de red	87
16.11	Perfil de usuario	89
16.11.1	Activar perfil	89
16.11.2	Editar perfil	90
16.11.3	Añadir perfil	92

16.11.4	Editar pantalla	92
16.11.5	Crear pantalla nueva	92
16.12	Servicio	93
16.12.1	Info sobre actualización de software.....	93
16.12.2	Versión de software instalada	93
16.13	ConnectedCooking	93
17	Gestión de cocinas.....	95
17.1	Gestión de APPCC.....	95
17.1.1	Datos de APPCC registrados	95
17.1.2	Exportar datos APPCC.....	95
17.1.3	Los datos APPCC se transferirán automáticamente a ConnectedCooking.....	95
17.2	Incorporar equipos a una red	95
17.2.1	Establecer conexión Wi-fi	96
17.2.2	Conectar el cable de red	97
17.2.3	Establecer conexión de red.....	97
17.3	ConnectedCooking	98
17.3.1	Conectar equipo con ConnectedCooking.....	98
17.4	Ejecutar la actualización del software	99
18	Limpieza automática - iCareSystem.....	100
18.1	Instrucciones generales de seguridad	100
18.2	Modos de limpieza	101
18.3	Programas de limpieza.....	101
18.4	Estado de limpieza y mantenimiento.....	101
18.5	Iniciar limpieza automática	102
18.6	Interrumpir la limpieza automática.....	103
18.7	Limpieza forzosa tras horas de servicio	103
18.8	Plan de limpieza	104
19	Limpieza automática - iCareSystem AutoDose	105
19.1	Instrucciones generales de seguridad	105
19.2	Modos de limpieza	105
19.3	Programas de limpieza.....	106
19.4	Estado del cartucho de detergente y de Care y detergente.....	106
19.5	Cambiar el cartucho de detergente	107
19.6	Iniciar limpieza automática	109
19.7	Interrumpir la limpieza automática.....	109
19.8	Limpieza forzosa tras horas de servicio	110
20	Mantenimiento	111
20.1	Instrucciones generales de seguridad	111
20.2	Intervalos de limpieza.....	111
20.3	Productos de limpieza.....	111
20.4	Limpiar la puerta de la cámara de cocción.....	112
20.5	Descalcificar la boquilla de humidificación.....	113
20.6	Limpiar el filtro del aire	114
20.7	Limpiar la ducha de mano	114

20.8	Limpiar el panel de control	115
20.9	Limpiar los accesorios.....	115
20.10	Limpiar el tubo de aireación del tramo de desagüe.....	115
21	Mantenimiento de iCareSystem AutoDose	117
21.1	Instrucciones generales de seguridad	117
21.2	Productos de limpieza.....	117
21.3	Intervalos de limpieza del almacenamiento de productos químicos.....	118
21.4	Limpiar la puerta de la cámara de cocción.....	118
21.5	Descalcificar la boquilla de humidificación.....	119
21.6	Limpiar el filtro del aire	120
21.7	Limpiar la ducha de mano	121
21.8	Limpiar el panel de control	121
21.9	Limpiar los accesorios.....	121
21.10	Limpiar el tubo de aireación del tramo de desagüe.....	122
22	Inspiración y ayuda	123
22.1	Asistente de búsqueda	123
22.2	Ayuda en el equipo.....	123
22.3	Ayuda telefónica	123
22.4	Ayuda en caso de necesidad de servicio técnico	124
22.4.1	Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking.....	124
22.4.2	Consultar los datos de servicio técnico	124
22.5	Solución de problemas.....	124
22.5.1	Centro de notificaciones	125
22.6	Mensajes de error	125
22.6.1	Mensajes de error generador de vapor para calefacción	125
22.6.2	Mensajes de error para equipos de gas	126
22.6.3	Mensajes de error calefacción aire caliente	126
22.6.4	Mensajes de error humedad.....	127
22.6.5	Mensajes de error relativos a iCareSystem - Limpieza	127
22.6.6	Mensajes de error relativos a iCareSystem - Care	127
23	Mantenimiento	128
23.1	Cambio del filtro de aire	128
23.2	Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción	129
24	Transporte	130
24.1	Transporte del equipo.....	130
25	Retirada del servicio y eliminación de residuos.....	132
25.1	Retirada del equipo	132
25.2	Eliminación de residuos.....	132
26	Datos técnicos	133
26.1	Equipos con conexión eléctrica	133
26.2	Equipos con toma de gas	133
26.3	Modelos y nombres de modelos.....	133
26.4		133

26.5 Conformidad 133

26.5.1 Equipos con conexión eléctrica 133

26.5.2 Equipos con toma de gas 134

Índice de palabras clave 135

1 Introducción

Estimada clienta, estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo iCombi Pro. Lea este manual de instrucciones atentamente antes de poner en funcionamiento el equipo por primera vez. Conocer el manual de instrucciones le permitirá manejar el equipo de forma segura. Conserve este manual de instrucciones de manera que esté a mano de todo el personal de servicio que utiliza el equipo.

El iCombi Pro es el vaporizador combinado más inteligente. Es capaz de cocinar numerosos platos distintos para 20 o para varios miles de clientes. Permite preparar pescados, carnes, aves, guarniciones o productos de panadería, ya sea fritos, al vapor, a la plancha o al horno. Gracias a su sistema de cocción inteligente y a su gestión inteligente del clima, todo se hace de manera automática, en su punto, incluso con una carga máxima.

Esperamos que disfrute con el iCombi Pro.

Atentamente,

RATIONAL Ibérica

1.1 Ayuda en el equipo

Dentro del equipo, tiene a su disposición como herramientas de ayuda el presente manual de instrucciones y numerosos ejemplos de aplicación procedentes de todo el mundo. Puede encontrar toda la información sobre esta función aquí: Ayuda en el equipo [► 123]

1.2 Responsabilidad sobre el producto

RATIONAL no se responsabiliza de daños derivados de la realización de modificaciones técnicas no autorizadas o de usos no acordes con las instrucciones.

1.3 Grupo objetivo

Este documento está dirigido a personas que trabajan en cocinas profesionales e industriales.

El equipo no puede ser utilizado, limpiado ni sometido a operaciones de mantenimiento por los siguientes grupos de personas:

- Personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales
- Personas que carezcan de experiencia y conocimientos
- Niños

Supervise a los niños que se encuentren en las proximidades del equipo. Los niños no deben jugar con el equipo.

1.4 Uso conforme a las especificaciones

El iCombi Pro ha sido desarrollado para la preparación térmica de platos.

Este equipo solo puede usarse para fines profesionales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes y cocinas profesionales e industriales de hospitales, panaderías o carnicerías. Este equipo no puede usarse al aire libre. Este equipo no puede usarse para una producción industrial en masa y continuada de alimentos.

Cualquier otro uso se considerará incorrecto y peligroso. RATIONAL AG no se responsabilizará de las consecuencias derivadas de un uso incorrecto.

1.5 Cómo usar este manual

1.5.1 Explicación de los símbolos

En este documento se utilizan los siguientes símbolos para transmitirle información e indicarle cómo manejar el equipo:

- ✓ Este símbolo marca requisitos que deben cumplirse antes de realizar una acción.
- 1. Este símbolo marca un paso que se debe llevar a cabo dentro de la secuencia de acción.
- > Este símbolo marca un resultado intermedio que le permitirá comprobar el resultado obtenido mediante un paso dentro de una secuencia de acción.

- >> Este símbolo marca un resultado que le permitirá comprobar el resultado final obtenido siguiendo una secuencia de acción.
- Este símbolo marca una enumeración.
 - a. Este símbolo marca una lista.

1.5.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se usan los siguientes pictogramas:

 ¡Atención! Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el equipo.

 Signo de advertencia general

 Instrucciones útiles para un uso sencillo del equipo.

1.5.3 Explicación de las advertencias

Cuando vea una de las siguientes advertencias, se le estará advirtiendo de determinadas situaciones peligrosas y se le estará explicando cómo evitar dichas situaciones.

PELIGRO

Cuando vea la advertencia del nivel de peligro PELIGRO, se le estará advirtiendo de situaciones que ocasionan lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

Cuando vea la advertencia del nivel de peligro ADVERTENCIA, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden ocasionar lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Cuando vea la advertencia del nivel de peligro ATENCIÓN, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden ocasionar lesiones.

NOTA

Cuando vea esta advertencia, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden provocar daños al equipo.

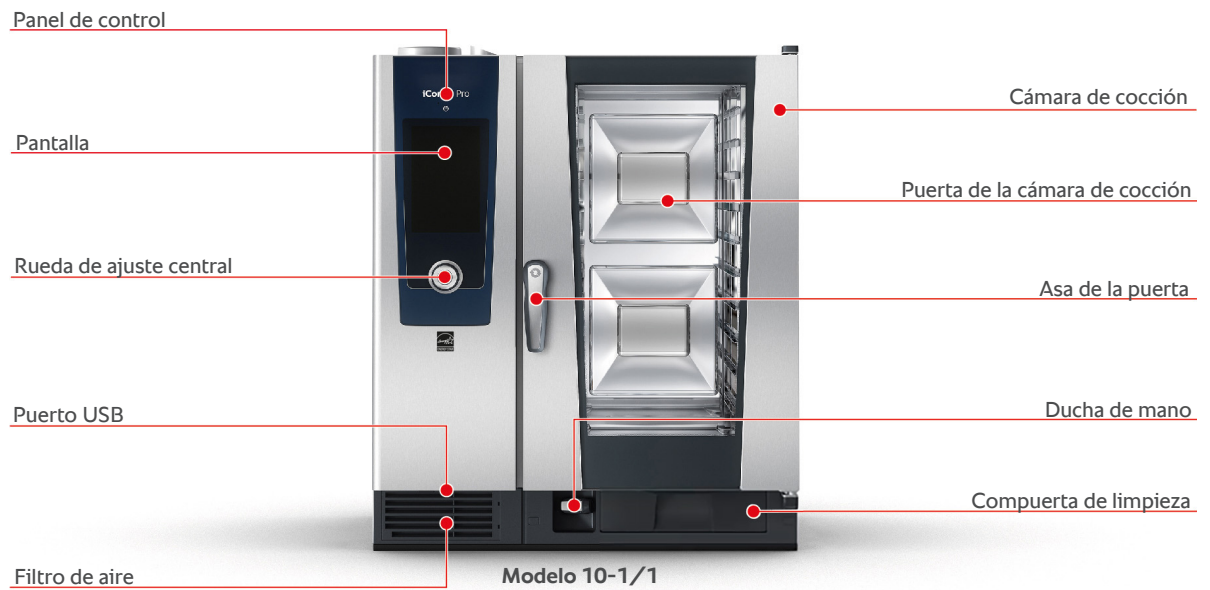
1.5.4 Ilustraciones

Las ilustraciones que se emplean en este manual de instrucciones pueden diferir del aspecto del equipo real.

1.5.5 Modificaciones técnicas

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas que supongan una mejora.

2 El iCombi Pro



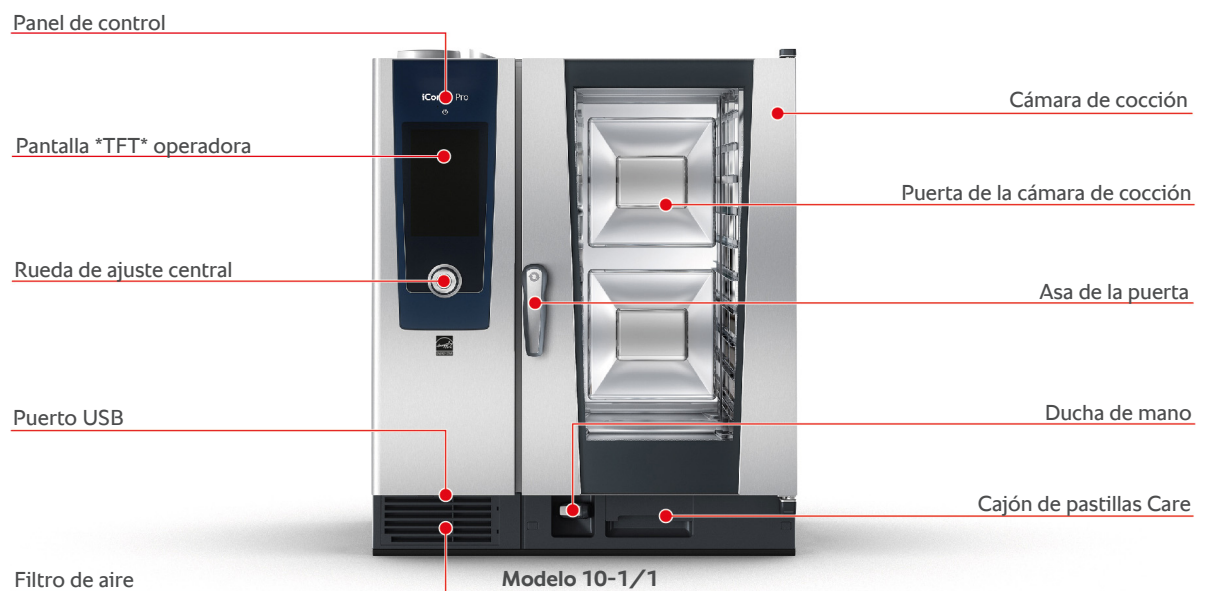
Modelo 6-1/1



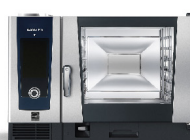
Modelo 6-2/1



Modelo 10-2/1



Modelo 6-1/1



Modelo 6-2/1



Modelo 10-2/1

3 Instrucciones generales de seguridad

El equipo está construido de forma segura y, si se utiliza con normalidad y de acuerdo con las instrucciones, no supone ningún peligro. En este manual de instrucciones se describe cómo usar correctamente el equipo.

- Encargue la instalación del equipo exclusivamente a proveedores de servicio técnico de RATIONAL.
- Encargue las operaciones de mantenimiento del equipo exclusivamente a proveedores de servicio técnico de RATIONAL.
- Su equipo de cocción debe someterse a mantenimiento al menos una vez al año por un proveedor de servicio técnico autorizado de RATIONAL para garantizar que se mantenga en condiciones técnicas impecables.
- No modifique el equipo ni la instalación aceptada por su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.
- No quite el tamiz de desagüe del fondo.
- No utilice el aparato 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 uno de los cristales de la puerta de la cámara de cocción está dañado. Contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL y solicite un cambio del cristal de la puerta de la cámara de cocción.
- No deposite ningún objeto sobre el equipo.
No coloque recipientes calientes ni que contengan líquidos calientes sobre el equipo.
- No almacene materiales combustibles o fácilmente inflamables cerca del equipo.
- Utilice el equipo exclusivamente a una temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C.
- Evite que haya fuentes de calor (por ej. planchas, freidoras, etc.) cerca del equipo.
- Mientras usa el equipo, asegúrese de que el suelo de las proximidades del equipo esté seco y no sea resbaladizo.
- Para evitar accidentes o daños en el equipo, es imprescindible que el personal operario reciba periódicamente formación e instrucciones sobre seguridad.
- Este equipo no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que una persona responsable de la seguridad supervise a este tipo de personas y les avise sobre los peligros que conlleva el equipo. Las superficies y los accesorios pueden estar calientes, por lo que debe tenerlos en cuenta durante la supervisión. La limpieza y el mantenimiento a nivel de usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones de seguridad antes del uso del equipo

- Asegúrese de que el equipo esté a una temperatura de como mínimo +5 °C.
- Asegúrese de que el deflector de aire esté bloqueado ante las turbinas superior e inferior.
- Asegúrese de que el basitdor o el rack móvil estén bien asegurados.
- Asegúrese de que no quede ningún residuo de pastillas de detergente en la cámara de cocción.
- Si no va a utilizar el equipo durante periodos prolongados, enjuague la ducha de mano con al menos 10 litros de agua.
- Al calentar alimentos en envases, solo se deben utilizar los ajustes indicados por el distribuidor.

Instrucciones de seguridad durante el uso

- Así evitará escaldaduras y quemaduras.
 - Abra la puerta de la cámara de cocción con cuidado mientras el equipo esté en uso. Es posible que desprenda vapor caliente.
 - Use sus equipos de protección personal para extraer accesorios u objetos de la cámara de cocción caliente.
 - Mientras esté en funcionamiento, toque el equipo exclusivamente por el panel de control y el asa de la cámara de cocción. Las superficies externas pueden estar a más de 60 °C.
 - Disponga los recipientes con la comida solo en bandejas que estén a un nivel visible para usted. De lo contrario, podría volcar los alimentos calientes al sacarlos del equipo.
- Así evitará el peligro de incendio y explosión:

- No cocine líquidos fácilmente inflamables en el equipo (por ejemplo, bebidas alcohólicas como el vino). Los líquidos fácilmente inflamables pueden entrar en combustión espontánea al evaporarse.
- Cuando se utilicen aplicaciones de parrilla y asado, se debería colocar siempre un recipiente colector para la grasa debajo de los alimentos.
- Así evitará daños materiales debidos a un uso incorrecto de los accesorios:
 - Utilice solo accesorios originales de RATIONAL.
 - Para ahumar alimentos, utilice exclusivamente el VarioSmoker.
- Cuando hay platos en la cámara de cocción que ya han alcanzado la temperatura de consumo, no hay que cargar la cámara de cocción no platos fríos.
- Los alimentos envasados solo deben llevarse a la temperatura de consumo si esto se lleva a cabo en las condiciones climáticas de cocción especificadas por el fabricante.

Así evitará lesionarse al trabajar con carros de transporte, racks móviles o racks móviles para platos:

- Para evitar que vuelquen, tenga cuidado a la hora de desplazar carros de transporte, racks móviles o racks móviles para platos por umbrales y suelos inclinados.
- Active los frenos de bloqueo de los carros de transporte, racks móviles o racks móviles para platos para evitar que estos salgan rodando por suelos inclinados.
- Fije el carro de transporte a su equipo antes de acoplar un rack móvil o un rack móvil para platos al equipo, o antes de separarlos de este.
- Cierre el mecanismo de bloqueo de recipientes del rack móvil y cubra los recipientes que contengan alimentos calientes cuando vaya a mover el rack móvil. De lo contrario, los alimentos calientes podrían derramarse.

Instrucciones de seguridad después del uso

- Limpie el equipo después de cada uso.
- Para evitar que la cámara de cocción se corroa, deje la puerta de la cámara de cocción entreabierta si no se va usar durante un período prolongado (p. ej., durante toda la noche).
- Durante períodos de inactividad prolongados, se deben desconectar las tomas para el abastecimiento de agua, electricidad y gas del equipo.
- Durante periodos de inactividad prolongados y antes de transportar el equipo, vacíe el generador de vapor.

3.1 Instrucciones de seguridad para equipos con toma de gas

- Así evitará el riesgo de incendio:
 - Si su equipo está conectado a una chimenea, contacte con el instalador del gas periódicamente para solicitar la limpieza del conducto de extracción del equipo. Asegúrese de respetar la normativa específica de su país.
 - No coloque ningún objeto sobre los tubos de escape.
- Así evitará accidentes mortales:
 - Si su equipo funciona con una campana extractora, tenga siempre encendida la campana extractora mientras use el equipo. De lo contrario, pueden acumularse gases de combustión.
- Qué hacer si detecta un olor a gas:
 - No pulse ningún botón de iluminación ni ningún otro botón del equipo, no extraiga ningún enchufe de las tomas de la pared y no use ningún teléfono móvil ni de otro tipo. Puede producir chispas y aumentar el peligro de explosión.
 - Abra las ventanas y las puertas y ventile la habitación con aire fresco. No encienda ninguna campana extractora ni ventilador para ventilar la habitación. Puede producir chispas y aumentar el peligro de explosión.
 - Cierre la llave de la tubería del gas.
 - Abandone el edificio y contacte con su proveedor de gas o con los bomberos.

3.2 Equipos de protección personal

- Para trabajar con el equipo, use solo prendas de ropa que no puedan provocar un accidente laboral, en particular por la presencia de calor, salpicaduras de líquidos calientes o sustancias corrosivas.

- Use guantes de protección para protegerse bien a la hora de manipular objetos calientes y piezas de chapa con bordes afilados.
- Para las tareas de limpieza, use gafas de protección ajustadas al rostro y calzado de protección frente a sustancias químicas para protegerse bien a la hora de manipular productos de limpieza.

4 Cómo trabajar con el equipo

4.1 Primera puesta en funcionamiento

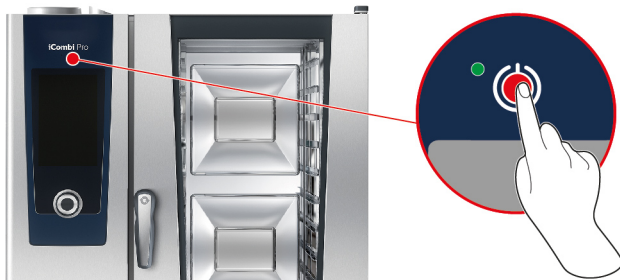
Cuando vaya a poner en marcha por primera vez el equipo, ya habrá sido correctamente instalado por un proveedor de servicio técnico de RATIONAL. Ya se ha realizado la autocomprobación y, por tanto, el equipo está listo para funcionar. En el manual de instalación que se le suministrará junto con el equipo encontrará toda la información relativa a la instalación.

Antes de trabajar con el equipo por primera vez

1. Limpie el equipo y los accesorios antes de poner en marcha el equipo por primera vez.

Aquí encontrará más información: Mantenimiento [► 111]

4.2 Encender y apagar el equipo



Encender el equipo

1. Para encender el equipo, pulse y mantenga pulsado el botón hasta que se encienda la luz LED verde: (●)
 > Arranca el equipo. Se mostrará la pantalla inicial [► 17].

Funcionamiento sin suministro de agua

NOTA

Funcionamiento solo con conexión de agua para evitar el sobrecalentamiento y daños en el equipo.

Sin conexión de agua, el equipo 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 equipo de cocción y posibles daños.

El equipo no puede funcionar en modo de funcionamiento continuo sin agua.

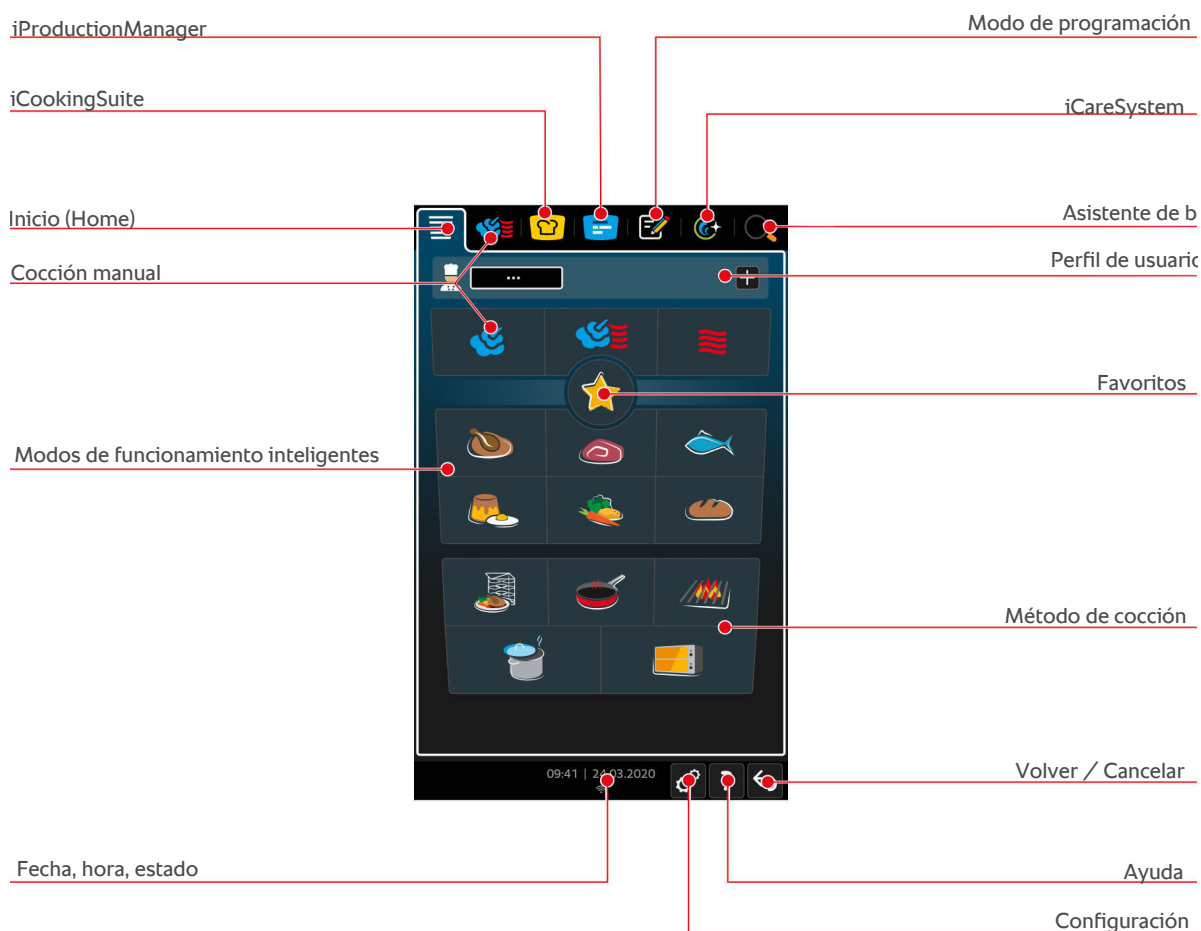
Si utiliza el equipo sin conexión a un suministro de agua, se le pedirá que vierta 3 litros de agua en la cámara de cocción. En la línea inferior aparecerá el icono: 💧. El equipo puede funcionar de forma temporal sin suministro de agua en las siguientes condiciones:

1. Vierta 3 litros de agua en el fondo de la cámara de cocción para evitar el sobrecalentamiento del equipo de cocción.
2. Para confirmar la acción, pulse el botón: ✓
3. Después de un máximo de 5 horas con el equipo en marcha, realice un enfriamiento a <100 °C.
4. A continuación, vierta de nuevo 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, pulse y mantenga pulsado el botón hasta que se encienda la luz LED naranja: (●)
 > Se le preguntará si está seguro de que desea apagar el equipo.
2. Para apagar el equipo, deslice la barra hacia la derecha.
 >> Se va a apagar el equipo.

4.3 Pantalla de inicio



- iProductionManager [► 50]
- Cocción inteligente - iCookingSuite [► 28]
- Inicio (Home)

Si pulsa este botón, accederá a la pantalla inicial.
- Modos operativos manuales [► 38]
- Favoritos
- Modos de funcionamiento inteligentes [► 28]

Si pulsa uno de estos botones, se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes que estén asignados a los modos de funcionamiento inteligentes en cuestión.
- Método de cocción

Si pulsa este botón, se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes que estén asignados al método de cocción en cuestión.
- Modo de programación [► 61]
- Limpieza automática - iCareSystem [► 100]
- Fecha, hora, estado [► 18]
- Configuración [► 72]
- Ayuda en el equipo [► 123]
- Volver / Cancelar

Si pulsa este botón, regresará a la pantalla anterior. Si mantiene pulsado este botón, cancelará el proceso de cocción.

Consulte también al respecto

 Asistente de búsqueda [▶ 123]

4.3.1 Fecha, hora, estado

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

**Memoria USB conectada**

Este símbolo indica que ha conectado una memoria USB o un accesorio USB al 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 la red LAN. Si se produce un error en la red, se mostrará el símbolo siguiente: 

**Conexión Wifi (WLAN)**

Este símbolo indica que su equipo está conectado a la red Wi-fii. La calidad de conexión es muy buena.

Si la calidad de conexión empeora, aparecerán los siguientes símbolos:  

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

Si se produce un error de conexión, aparecerá el símbolo siguiente: 

**Mensaje de error**

Este símbolo indica que en la pantalla se muestra un mensaje de error.

**Conexión a ConnectedCooking**

Este símbolo indica que su equipo está conectado a ConnectedCooking. Si su equipo está conectado a ConnectedCooking, aparecerá el símbolo siguiente: 

**Toma de agua**

Este símbolo indica 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 activa de la energía (opción: conexión a un sistema de optimización de energía)**

Su equipo de cocción RATIONAL puede equiparse con una interfaz opcional para un sistema de optimización de energía. Si la potencia disponible de su equipo 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 está disponible toda la potencia de la conexión a la red.

4.3.2 Ayuda en el equipo**Seleccionar ayuda en el equipo**

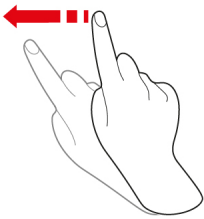
Seleccionando el símbolo del signo de interrogación accederá a la ayuda integrada en el equipo. Aquí se describe cómo usar el equipo en formato digital. La ayuda es sensible al contexto, por lo que siempre se mostrará primero la ayuda sobre el contenido que se esté visualizando actualmente en la pantalla. Además, la función de ayuda ofrece información detallada sobre cada uno de los procesos de cocción, así como consejos útiles.

4.4 Interacción con el equipo**4.4.1 Acciones para manipular el equipo y la rueda de ajuste**

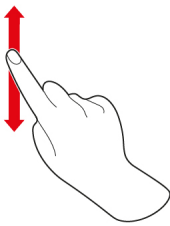
Puede utilizar el equipo con tan solo unos pocos movimientos sencillos.



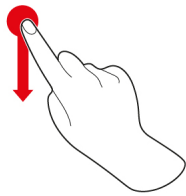
Pulsar



Deslizar hacia los lados



Arrastrar hacia arriba/
abajo



Arrastrar y soltar

4.4.2 Rueda de ajuste central



En lugar de toques en la pantalla Acciones para manipular el equipo y la rueda de ajuste [► 18], también puede modificar los ajustes de configuración girando la rueda de ajuste central. Puede confirmar las acciones presionando la rueda de ajuste central.

4.5 Cantidades máximas de carga

NOTA

Daños en el equipo por una cantidad de carga excesiva

Si excede la cantidad de carga máxima, el equipo puede resultar dañado.

- 1. Cargue el equipo solo con las cantidades de carga máximas que se indican en este manual

Modelo	Cantidad máx. de carga [kg]	Carga máx. por bandeja
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 Abrir y cerrar la puerta de la cámara de cocción



Abrir la puerta de la cámara de cocción

- 1. Gire el asa de la puerta de la cámara de cocción hacia la derecha.

2. Si su equipo dispone de cierre de seguridad para la puerta, gire la maneta de la puerta de la cámara de cocción hacia la izquierda y, después, hacia la derecha.
 3. Abra la puerta de la cámara de cocción despacio. **⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras! Si el equipo está en funcionamiento, la cámara de cocción puede despedir vapor caliente de manera abrupta.**
- >> La turbina se frenará.

Cerrar la puerta de la cámara de cocción

1. Presione la puerta de la cámara de cocción para cerrarla.

4.7 Cargar el equipo

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por rotura del cristal

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

NOTA

Accesorios adicionales

Asegúrese en todo momento de que los accesorios estén insertados por completo en el equipo. De lo contrario, el cristal interior podría romperse al cerrar la puerta de la cámara de cocción.

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 - > Se activará el freno de la turbina y se detendrá la turbina.
2. Introduzca los alimentos que va a cocinar en el equipo.
3. Si va a cocinar a la plancha o asar los alimentos, ponga un recipiente debajo de los alimentos para que recoja la grasa que se desprenda de estos. .
4. Cierre la puerta de la cámara de cocción. Asegúrese de que la puerta de la cámara de cocción esté completamente cerrada y de que el asa de la puerta de la cámara de cocción esté en posición vertical. **NOTA Si el equipo se queda sin tensión o se desconecta durante 15 minutos o menos, se reanudará el proceso justo desde el punto en el que se encontraba en el momento de la interrupción.**

Rack a una altura superior a 1,60 m

Si su equipo está instalado de manera que el rack superior se encuentra a más de 1,60 m del suelo, deberá colocar en este lugar el signo de advertencia suministrado.

4.8 Introducir la sonda térmica

Los siguientes párrafos describen el trabajo tanto con la sonda térmica del núcleo como con las sondas térmicas del núcleo de conexión USB externas opcionales. Con una sonda térmica del núcleo USB para cocción al vacío, se puede controlar la temperatura de los alimentos cocinados al vacío sin destruir el vacío en la bolsa de cocción. Además, se puede utilizar una sonda térmica del núcleo USB externa si, por ejemplo, se trabaja con una variante del equipo sin sonda térmica interna.

PRECAUCIÓN

Sonda térmica del núcleo caliente

Si toca la sonda térmica del núcleo mientras está caliente sin utilizar guantes de protección, puede sufrir quemaduras.

1. Use siempre guantes de protección mientras trabaje con la sonda térmica del núcleo caliente.

PRECAUCIÓN

Sonda térmica del núcleo puntiaguda

Si no manipula con cuidado la sonda térmica del núcleo, puede hacerse daño con la punta de la sonda. Esto se refiere especialmente a la sonda térmica del núcleo USB para cocción al vacío.

1. Use siempre guantes de protección mientras trabaje con la sonda térmica del núcleo caliente.
2. Inserte la sonda térmica del núcleo USB para la cocción al vacío en el soporte lateral.

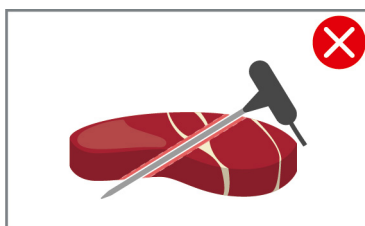
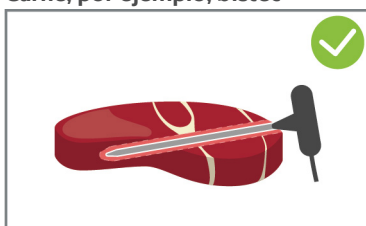
NOTA**La sonda térmica del núcleo debe colgar de la cámara de cocción**

Si, después de usarla, no introduce la sonda térmica del núcleo en el soporte previsto a tal efecto, la sonda puede sufrir daños.

1. Después del uso, ponga la sonda térmica del núcleo en el soporte previsto a tal efecto en el bastidor colgante.

**CONSEJO:**

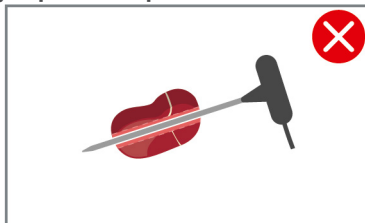
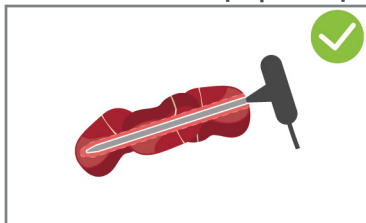
- Si prepara habitualmente alimentos muy finos o líquidos, le recomendamos utilizar el elemento auxiliar de colocación (componente opcional). Primero, introduzca la sonda térmica del núcleo en el elemento auxiliar de colocación y, después, en los alimentos.
- Si la sonda térmica del núcleo está a una temperatura superior a la temperatura del núcleo configurada, enfríe la sonda térmica del núcleo con la ducha de mano.

Carne, por ejemplo, bistec

1. Inserte la sonda térmica del núcleo, hasta el mango, en sentido oblicuo en el alimento, de manera que sea posible introducir la sonda todo lo necesario dentro del alimento.

Piezas de carne grandes, por ej. asados

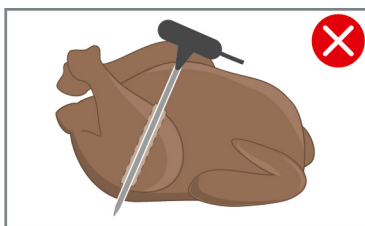
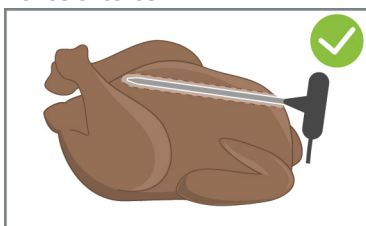
1. Introduzca la sonda térmica del núcleo hasta el mango en el punto más grueso del alimento que vaya a preparar.

Trozos de alimentos pequeños, por ejemplo, carne para estofado

1. Pinche con la sonda térmica del núcleo los trozos de alimento hasta que la sonda esté totalmente insertada en el alimento desde la punta hasta el mango.

Alimentos de distintos tamaños

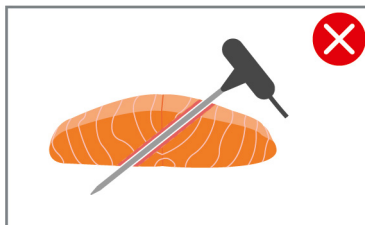
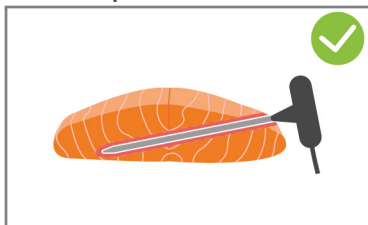
1. Primero, inserte la sonda térmica del núcleo en un trozo de alimento pequeño.
2. Si ya se ha alcanzado la temperatura del núcleo deseada, extraiga los trozos pequeños de alimento de la sonda térmica del núcleo y sáquelos de la cámara de cocción.
3. Después, inserte la sonda térmica del núcleo en un trozo más grande de alimento y reanude el proceso de cocción con la opción **Reinsertar**.

Pollos enteros

1. Inserte la sonda térmica del núcleo hasta el mango en el punto más grueso del filete de pechuga, no demasiado cerca de las costillas.

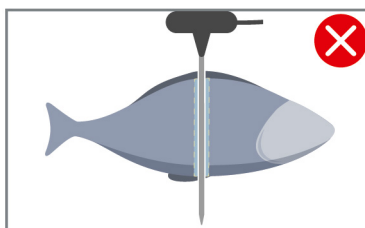
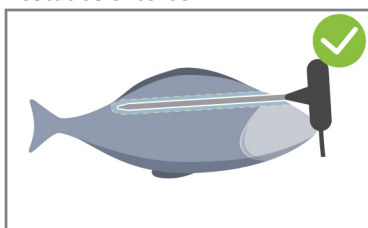
Asegúrese de que la punta de la sonda térmica del núcleo no entre en la cavidad abdominal del pollo. No inserte la sonda térmica en el muslo del pollo.

Filetes de pescado



1. Inserte la sonda térmica del núcleo, hasta el mango, en sentido oblicuo en el alimento, de manera que sea posible introducir la sonda todo lo necesario dentro del alimento.

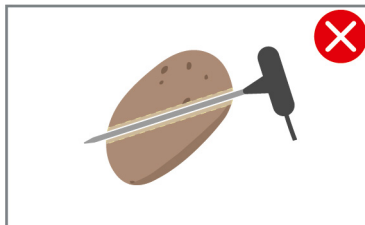
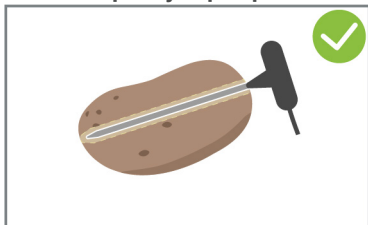
Pescados enteros



1. Introduzca la sonda térmica del núcleo hasta el mango en el punto más grueso del alimento que vaya a preparar.

Asegúrese de que la punta de la sonda térmica del núcleo no sobresalga por la cavidad abdominal del pescado.

Verduras, por ejemplo, patatas



1. Introduzca la sonda térmica del núcleo hasta el mango en el punto más grueso del alimento que vaya a preparar.

Sopas, salsas y postres

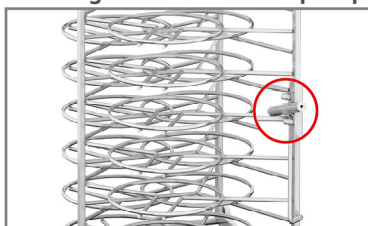
1. Coloque la sonda térmica del núcleo en el contenedor Gastronom de manera que la sonda esté completamente cubierta por el líquido.
2. Si remueve el líquido, asegúrese de que la sonda térmica del núcleo permanezca en el contenedor Gastronom.

Productos de panadería

1. En el caso de productos de panadería que durante la cocción aumenten mucho de tamaño, inserte la sonda en vertical en el centro del producto.

Para ello, puede utilizar el elemento auxiliar de colocación (opcional).

Finishing con racks móviles para platos



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

Sonda térmica del núcleo no reconocida

✓ Se mostrará el símbolo: 

1. Inserte la sonda térmica del núcleo tal como se describe en este manual.
2. Confirme la corrección.

>> El proceso de cocción se ejecutará correctamente. Si no confirma la corrección, se interrumpirá el proceso de cocción y deberá iniciarlo de nuevo. A pesar de este error, algunos procesos de cocción como, por ejemplo, **Cocer a baja temperatura**, se reanudarán.

Extraiga la sonda térmica del núcleo

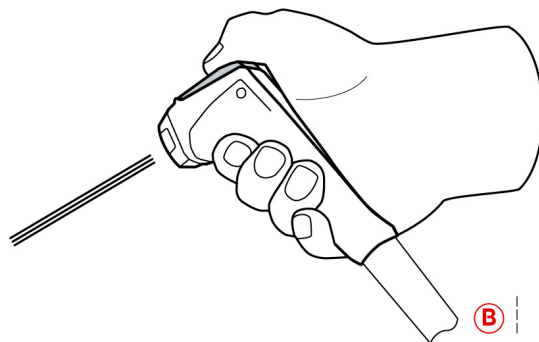
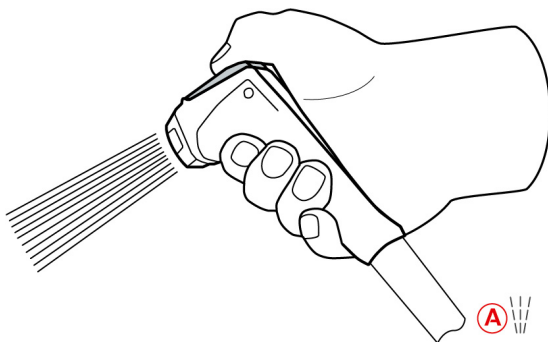
1. Si la comida ya ha alcanzado el resultado deseado, primero extraiga de la comida la sonda térmica del núcleo.
2. Después de limpiarla, inserte la sonda térmica del núcleo en el soporte previsto para tal fin y extraiga los alimentos de la cámara de cocción.

4.9

Utilizar la ducha de mano

Por favor, tenga en cuenta que su equipo puede no tener una ducha de mano, si se seleccionó esa opción.

La ducha de mano dispone de dos patrones de rociado regulables, ducha  (A) y chorro puntual  (B).



PRECAUCIÓN

La ducha de mano y el agua que sale por esta pueden estar a más de 60 °C de temperatura

Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con componentes calientes o con agua caliente.

1. Use guantes de protección para trabajar con la ducha de mano.

PRECAUCIÓN

Proliferación de gérmenes en el conducto del agua

Si no usa la ducha de mano a diario, pueden acumularse gérmenes en el conducto del agua.

1. Enjuague con agua la ducha de mano cada mañana y noche durante 10 segundos.

NOTA

Uso incorrecto de la ducha de mano

Si extrae la ducha de mano más allá de la longitud máxima permitida para la manguera o tira de la manguera, puede dañar el sistema de recogida automático de la ducha de mano. En tal caso, la ducha de mano ya no se recogerá automáticamente en su carcasa.

1. No intente sacar la ducha de mano más allá de la longitud máxima permitida para su manguera.

NOTA**La ducha de mano no es apta para enfriar la cámara de cocción**

Si enfría la cámara de cocción con la ducha de mano, puede provocar daños a la cámara de cocción, al deflector de aire o a los cristales de la cámara de cocción.

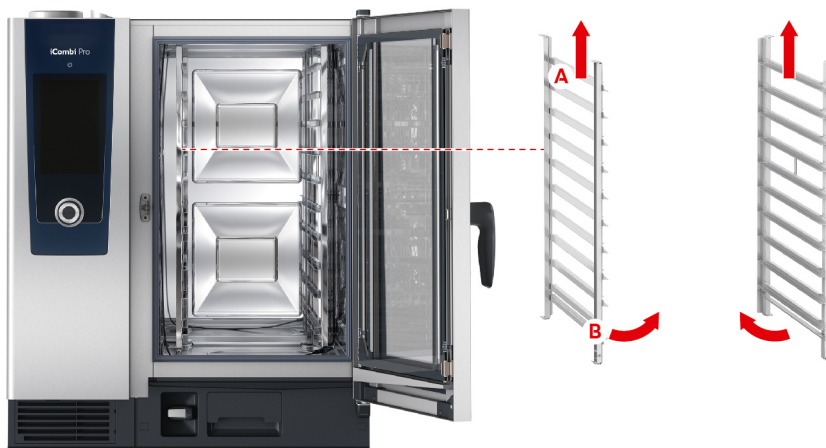
1. Enfríe la cámara de cocción solo con la función Cool down.

1. Separe la ducha de mano como mínimo 20 cm respecto a su posición estacionaria.
2. Sujete firmemente la manguera de la ducha de mano.
3. Gire la parte delantera de la ducha de mano para seleccionar el modo de rociado que prefiera.
 - Sitúe la ducha de mano en  para seleccionar el modo de rociado **Chorro puntual**.
 - Sitúe la ducha de mano en  para seleccionar el modo de rociado **Ducha**.

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

1. Presione la palanca de la ducha de mano. Cuanto más fuerte presione la palanca, más fuerte será el chorro de agua.
2. Después del uso, deje que la ducha de mano vuelva a deslizarse lentamente entrando en su carcasa. **⚠ ¡CUIDADO! Asegúrese de que la manguera de la ducha de mano esté limpia antes de permitir que entre en su carcasa.**

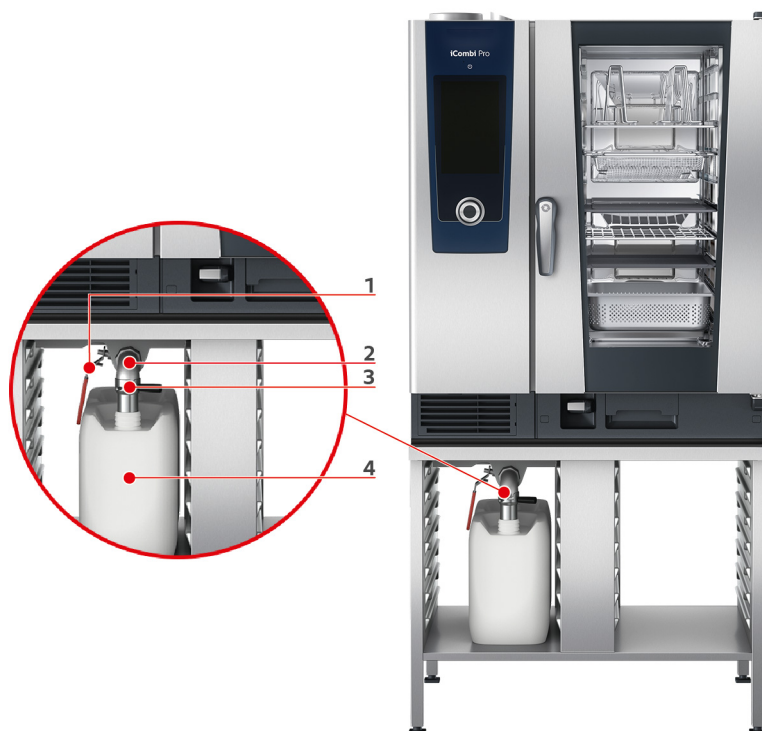
4.10 Extraer el bastidor colgante



1. Sujete el bastidor colgante por el centro de las bandejas superiores.
2. Presione el bastidor colgante hacia arriba (A).
3. Meta el bastidor colgante en la cámara de cocción (B).
4. Descuelgue el bastidor colgante y extráigalo de la cámara de cocción.

4.11 Drenaje de grasa integrado

Si su equipo dispone de un drenaje de grasa integrado, la grasa saliente se recoge en la cámara de cocción y es conducida al recipiente colector de grasa.



1	Mango del grifo	2	Tubo de desagüe
3	Manguitos de llenado con cierre de bayoneta	4	Recipiente colector de grasa

1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 2. Retire el tapón del tubo de desagüe.
 3. Coloque el tapón junto al desagüe en el suelo de la cámara de cocción. La cadena garantiza que el tapón no se pueda perder.
 4. Coloque el recipiente colector de grasa en la cámara de cocción, de manera que la apertura del recipiente colector de grasa encaje en la tubería de desagüe.
 5. Coloque bajo el desagüe en la parte exterior del equipo un recipiente colector de grasa, p. ej., un bidón.
 6. Coloque los manguitos de llenado del drenaje de grasa integrado en el recipiente colector de grasa.
 7. Coloque el cierre de bayoneta de los manguitos de llenado en el desagüe.
 8. Bloquee el cierre de bayoneta.
 9. Gire el mango del grifo en posición horizontal.
- >> El grifo está abierto. La grasa saliente puede recogerse en el recipiente colector de grasa.

Cambiar el recipiente colector de grasa

PRECAUCIÓN

La parte externa del aparato, el desagüe y el recipiente colector de grasa pueden alcanzar temperaturas muy elevadas

Usted puede sufrir graves quemaduras si entra en contacto con componentes funcionales calientes. Use sus equipos de protección personal para cambiar el recipiente colector de grasa.

1. Cuando el recipiente colector de grasa esté lleno, gire el mango del grifo en posición vertical.
 - > El grifo está cerrado.
2. Afloje el cierre de bayoneta.
3. Cambie el recipiente colector de grasa.

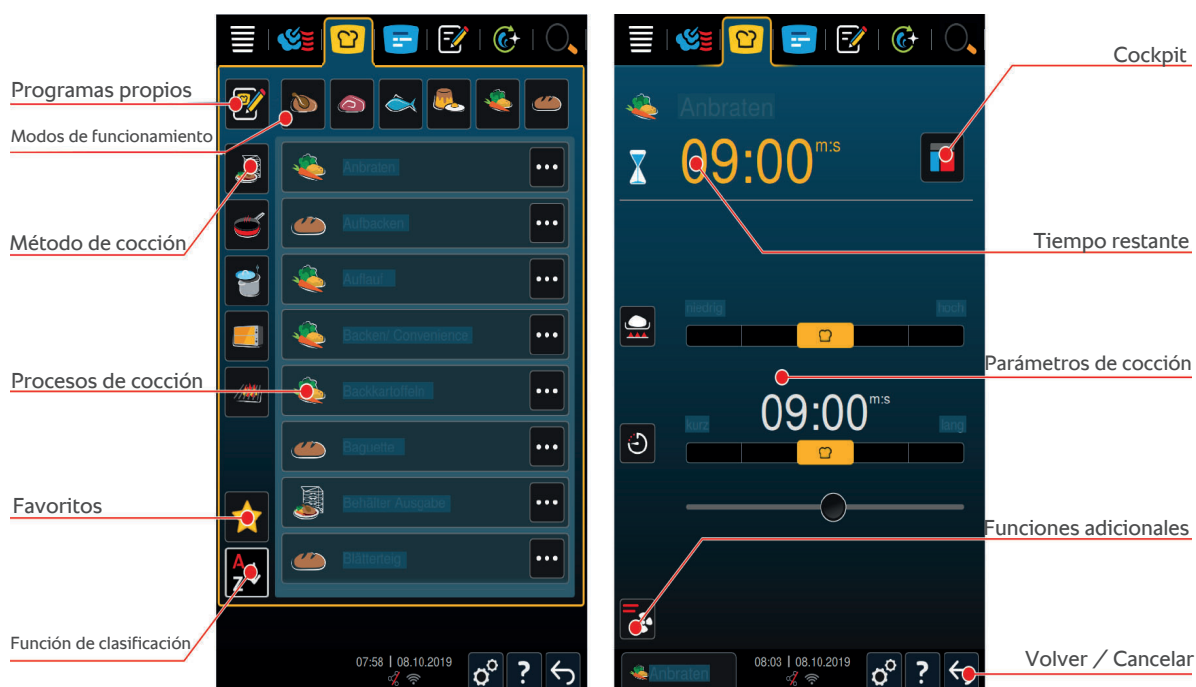
4. Deseche la grasa adecuadamente. **NOTA Las grasas y otras sustancias líquidas que se recogen en el recipiente colector de grasa deben desecharse de conformidad con las disposiciones legales en la materia. Nunca arroje grasas por el desagüe. No utilice nunca la grasa recogida en el recipiente colector de grasa para cocinar platos ni como alimento.**

5 Cocción inteligente - iCookingSuite



La iCookingSuite es la tecnología de cocción inteligente del iCombi Pro. Usted selecciona qué alimentos desea preparar y mediante qué método de cocción. Mediante esta selección, se le ofrecerán numerosos procesos de cocción que le permitirán obtener el resultado de cocción ideal. Si lo necesita, puede ajustar a su gusto el resultado de cocción mediante los parámetros pertinentes y, de esa forma, por ejemplo, dorar más los alimentos o modificar el punto de cocción de poco hecho a bien 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.

Mientras esté en marcha el proceso de cocción, todos los ajustes de cocción importantes —como la temperatura de la cámara de cocción, el clima, la velocidad del aire y el tiempo de cocción— se irán ajustando periódicamente con el fin de obtener el resultado de cocción que usted desee. Si lo necesita, también puede intervenir en el proceso de cocción mientras está en marcha y modificar el resultado de cocción deseado. Para ustedes, esto significa facilidad de uso, sin necesidad de control ni supervisión. De esa forma ganará tiempo, ahorrará materia prima y energía y obtendrá en todo momento comidas de una calidad excelente y uniforme.



5.1 Modos operativos y método de cocción

Puede usar los siguientes modos de funcionamiento:

- Aves 🍗
- Carne 🥩
- Pescado 🐟
- Platos con huevos y postres 🍳
- Verduras y guarniciones 🥦
- Productos de panadería 🍞
- Finishing 🍽️

Puede usar los siguientes métodos de cocción:

- Cocer 
- Asar
- Hornear 
- Asar a la plancha 

Todos los modos de funcionamiento tienen asignado un conjunto específico de procesos de cocción inteligentes. Estos procesos de cocción reflejan costumbres culturales en relación con la cocina que puede ajustar en Cocina nacional primaria [► 78] y Cocina nacional secundaria [► 79].

5.2 Procesos de cocción inteligentes

Con la tecla de ayuda [?] encontrará información detallada sobre todos los procesos de cocción inteligentes. Estos incluyen consejos para obtener un resultado de cocción bueno y seguro, así como explicaciones sobre todas las opciones de configuración. También es posible encontrar y seleccionar cómodamente los procesos de cocción inteligentes a través del asistente de búsqueda [► 123] integrado.

Algunos procesos de cocción están restringidos a determinadas cocinas nacionales. Consulte Cocinas internacionales primarias [► 78] y Cocinas internacionales secundarias [► 79] para obtener información sobre cómo modificar la cocina nacional.

5.2.1 Información sobre procesos de cocción inteligentes especiales

En este capítulo encontrará información detallada sobre los procesos de cocción inteligentes especiales integrados en este equipo. Estos procesos de cocción permiten un control preciso del proceso de cocción para obtener resultados perfectos con diferentes alimentos.

Confitar

Seleccione este proceso de cocción, si desea confitar fruta y verdura. Para confitar un alimento, necesita un recipiente de referencia con tapa.

1. Realice un agujero en la tapa del recipiente de referencia. No utilice la sonda térmica del núcleo para hacerlo.
2. Llene el recipiente deseado de alimento y ciérrelo con la tapa.
3. Inicie los procesos de cocción y cargue el equipo.
4. Inserte la sonda térmica del núcleo a través de la agujero de la tapa del recipiente de referencia.

El proceso de cocción de **Confitar** se ajusta con un parámetro F de 0,1. No se elabora ninguna semiconserva.

Semiconservas

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar semiconservas de carne como, p. ej., salchichas cocidas, ragú o gulasch. Para elaborar semiconservas seguras, necesita un recipiente de referencia con tapa.

1. Realice un agujero en la tapa del recipiente de referencia. No utilice la sonda térmica del núcleo para hacerlo.
2. Llene el recipiente deseado de alimento y ciérrelo con la tapa.
3. Inicie los procesos de cocción y cargue el equipo.
4. Inserte la sonda térmica del núcleo a través de la agujero de la tapa del recipiente de referencia.

El proceso de cocción de **Semiconservas** se ajusta con un parámetro F de 0,3. Las semiconservas preparadas de este modo se conservan hasta 6 meses a una temperatura de conservación inferior a 10 °C.

5.3 Cocinar los alimentos mediante un proceso inteligente

5.3.1 Aplicar procesos de cocción inteligente

Puede aplicar un proceso de cocción inteligente de 2 maneras:

- A través de la iCookingSuite
- A través del modo de programación [► 61]

iCookingSuite

- En la barra de menú pulse el botón: 
 - En la iCookingSuite puede aplicar un proceso de cocción inteligente de 3 maneras:
 - Seleccione el modo operativo deseado, por ej. **Verduras y guarniciones**.
 - Seleccione el método de cocción deseado, por ej. **Asar a la parrilla**.
 - Seleccione el modo operativo y el método de cocción deseados.

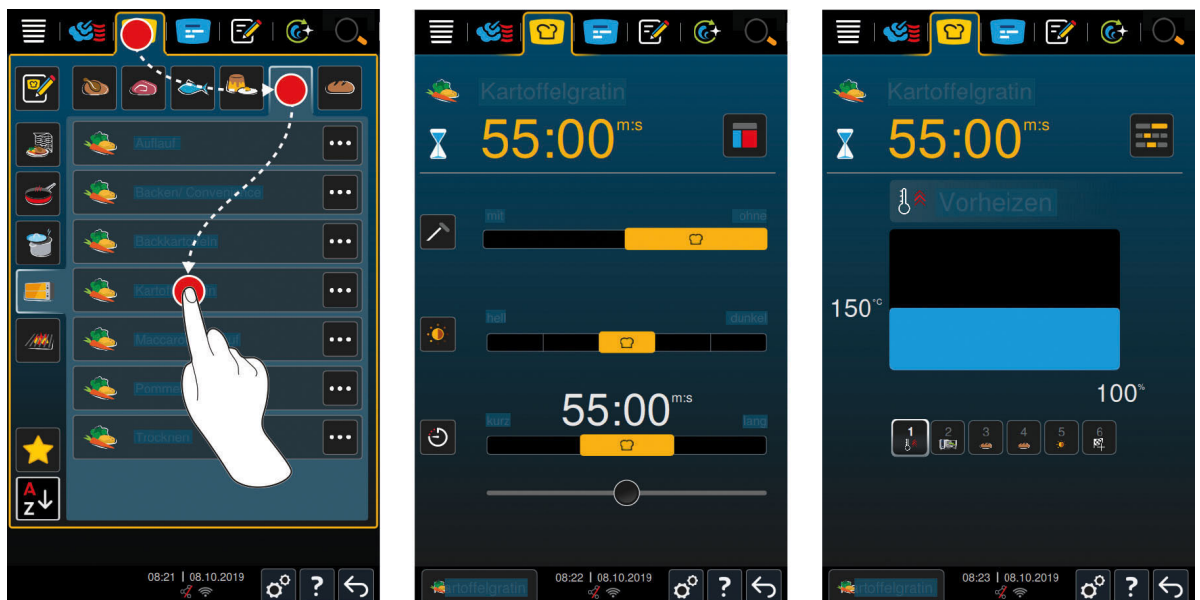
Se mostrarán los procesos de cocción inteligentes correspondientes a su selección.

Modo de programación

- En la barra de menú pulse el botón: 
- Pulse el botón: 
 - Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligente.

5.3.2 Iniciar un proceso de cocción inteligente

En este capítulo se muestra cómo funciona un proceso de cocción inteligente mediante el proceso de cocción **Gratinado de patatas**. Tenga en cuenta que cada proceso de cocción inteligente permite obtener el resultado deseado mediante distintos parámetros de cocción y la secuencia ideal de pasos de preparación.



- En la barra de menú pulse el botón: 
- Pulse el botón: 
- Pulse el botón: **Gratinado de patatas**
 - Se iniciará el proceso de cocción inteligente y se precalentará la cámara de cocción de acuerdo con el clima configurado.
- Establezca el resultado de cocción deseado mediante los parámetros de cocción: un [► 32] ejemplo de los parámetros de cocción puede ser la temperatura del núcleo, el nivel de dorado o el tiempo.
 - En breve, la pantalla pasará al Cockpit [► 37].
 - Una vez que se alcancen las condiciones climáticas configuradas, se le solicitará que cargue el equipo.
- Cargue el equipo.
- Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - Se reanudará el proceso de cocción.
- Siga las instrucciones del equipo.

- > Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.
- 8. Si está satisfecho con el resultado de cocción, extraiga de la cámara de cocción la comida.
- 9. Si todavía no está satisfecho con el resultado de cocción, reanude el proceso de cocción con una de las opciones recomendadas.
- 10. Si desea finalizar el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón de atrás.

5.3.3 Selección de la hora de inicio

Con la selección de la hora de inicio, la hora de inicio del proceso de cocción puede ajustarse al minuto exacto. Esto le permite, por ejemplo, utilizar electricidad más barata fuera de las horas punta o tarifas eléctricas variables y utilizar óptimamente su equipo hasta 24 horas al día.

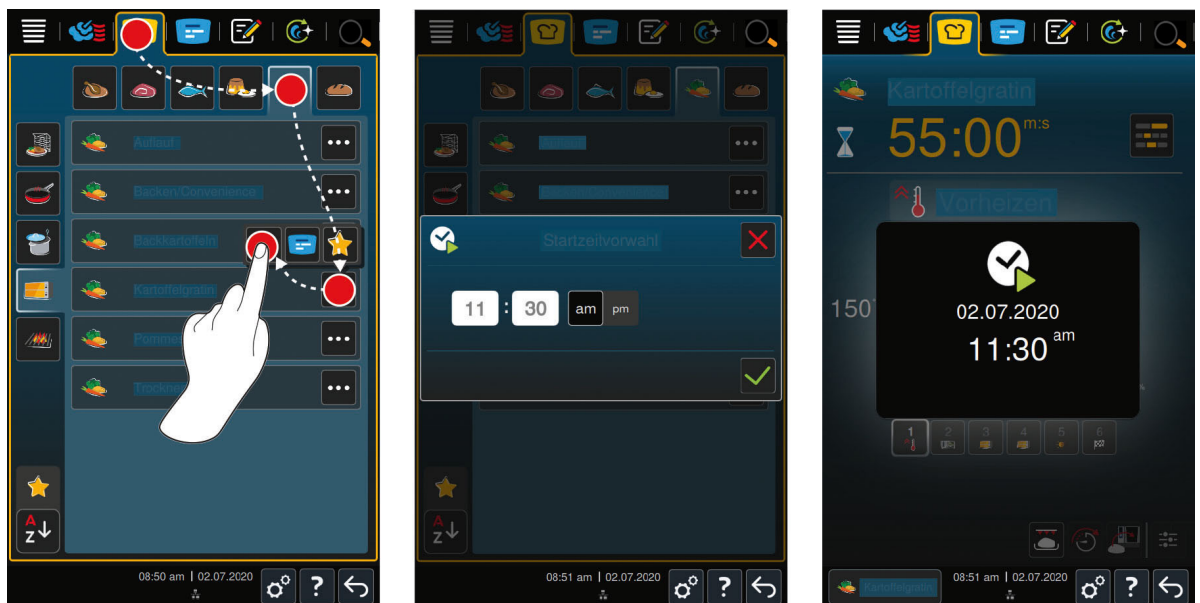
⚠ ADVERTENCIA

Si deja comidas en la cámara de cocción sin calentar durante largos períodos de tiempo, pueden formarse gérmenes en ellas

Los alimentos contaminados con gérmenes pueden provocar infecciones o intoxicaciones alimentarias.

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

En este capítulo se muestra cómo ajustar la selección de la hora de inicio utilizando como ejemplo el proceso de cocción **Patatas al gratén**.



1. En la barra de menú pulse el botón: 🍳
2. Pulse el botón: 🍅
3. Pulse el botón situado junto al proceso de cocción **Patatas al gratén**: ...
4. Pulse el botón: ⌚
5. Introduzca la hora de inicio.
6. Para confirmar la acción, pulse el botón: ✓
- > Se mostrarán los parámetros de cocción del proceso de cocción. Usted puede adaptar el resultado de la cocción según sus deseos. Después de un corto tiempo, la pantalla muestra que la selección de la hora de inicio ha sido activada.
7. Cargue el equipo.
8. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> El proceso de cocción comienza a la hora fijada. Si desea cancelar la selección de la hora de inicio, pulse y mantenga pulsado el botón: ⬅

5.4 Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales

En función del proceso de cocción inteligente que haya seleccionado, se mostrarán distintos parámetros de cocción y funciones. Los procesos de cocción aplican ajustes predeterminados para su país que le permiten obtener los resultados de cocción ideales. Puede ajustar estos parámetros a sus preferencias y seleccionar funciones adicionales mediante sencillos toques [► 18] o utilizando la rueda de ajuste central [► 19]. El proceso de cocción variará en función de la configuración seleccionada. Puede supervisar en todo momento los procesos en el Cockpit [► 37].

5.4.1 Parámetros de cocción

NOTA

Hay procesos de cocción en los que incluso el nivel más bajo es un nivel de sellado, como por ejemplo en el caso de los «Asados de carne grandes». En este caso, no existe la opción «Sin sellar».



Nivel de sellado

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea sellar el alimento o no. Seleccione el nivel que desee para ajustar la intensidad del sellado o sofrito a sus preferencias. Un nivel de sellado alto y un tiempo de cocción breve tendrán como resultado, por ejemplo, pérdidas por cocción mínimas. Si selecciona **sin**, se omitirá el paso de cocción **Sellar**. Seleccione **sin** si desea cocinar a fuego lento trozos de carne pequeños ya sellados.

Si desea gratinar la comida al final del proceso de cocción, seleccione un nivel de sellado más bajo.

Aplicando temperaturas muy elevadas al sellado, se eliminarán de forma segura las bacterias sobre la cara externa de los alimentos. De esa forma, los alimentos se cocerán en perfectas condiciones higiénicas incluso a una temperatura del núcleo baja.



Dorado

Con este parámetro de cocción podrá configurar el grado de dorado que prefiera aplicar a la superficie del alimento. Seleccione el nivel que desee para ajustar la intensidad del dorado a sus preferencias. Un alimento que esté marinado con especias, hierbas o aliños que promuevan el dorado adquirirá un dorado más intenso y en menos tiempo. En esos casos, seleccione un nivel de dorado bajo.



Grosor del alimento

Con este parámetro de cocción podrá configurar si el alimento que va a preparar es fino o grueso. Seleccione **sin sonda térmica del núcleo** para alimentos de un grosor inferior a 2 cm. Seleccione **con sonda térmica del núcleo** para alimentos de un grosor superior a 2 cm.



Tamaño del alimento

Con este parámetro de cocción podrá configurar el tamaño del alimento.

- Seleccione **pequeño** para huevos que pesen menos de 53 g. Seleccione **grande** para huevos que pesen más de 64 g.



Humedad de la cámara de cocción

Mediante este parámetro de cocción puede ajustar la humedad en la cámara de cocción.

Si desea dar el toque final a los alimentos, seleccione los ajustes siguientes:

Nivel	Apto para
Nivel 1 – seco	Seleccione este nivel si desea preparar alimentos que no necesiten humedad adicional, por ej. alimentos empanados o patatas fritas.
Nivel 2	Seleccione este nivel si desea preparar alimentos que necesiten poca humedad adicional, por ej. verduras rehogadas.
Nivel 3	Seleccione este nivel si desea preparar al mismo tiempo distintos alimentos.
Nivel 4 – húmedo	Seleccione este nivel si desea preparar alimentos que necesiten mucha humedad adicional, por ej. arroz o pescado hervido.



Temperatura de la cámara de cocción

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

- Cuando la resistencia térmica está activa para alcanzar la temperatura ajustada de la cámara de cocción, aparece el siguiente símbolo:
- Cuando se alcanza la temperatura de la cámara de cocción, aparece el siguiente símbolo:

Así puede consultar la humedad y temperatura actuales de la cámara de cocción:

1. Mantenga pulsado el botón:
 - > Tras 10 segundos, se mostrará la temperatura actual de la cámara de cocción.
2. Para volver a los parámetros configurados, suelte el botón.



Tiempo de cocción

Con este parámetro podrá configurar el plazo de tiempo en que desea que el alimento alcance el resultado o el grado de cocción deseado. En el caso de algunos procesos de cocción inteligentes, puede hacer que su equipo funcione de manera ininterrumpida con los ajustes que usted haya configurado previamente. Para ello, active el modo de funcionamiento continuo.

1. Seleccione el nivel marcado con **Continuo**.

Si ha configurado el tiempo de cocción, no podrá aplicar el parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.



Sonda térmica del núcleo

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea que se cocine el alimento con o sin la sonda térmica del núcleo. Después, podrá configurar la temperatura del núcleo del alimento que prefiera. Para productos de un grosor superior a 20 mm, se recomienda utilizar la sonda térmica del núcleo.



Temperatura del núcleo

Con este parámetro de cocción podrá configurar la temperatura del núcleo o el grado de cocción del alimento que prefiera.

A la hora de configurar la temperatura del núcleo, tenga en cuenta la normativa higiénica para el alimento en cuestión vigente en su país.

Punto de cocción

Con este parámetro de cocción podrá configurar el grado de cocción del alimento que prefiera. Cada grado de cocción está asociado a una temperatura del núcleo que puede ajustar según sus preferencias. Si desea cocinar los alimentos a baja temperatura, la temperatura del núcleo aplicada será hasta 10 °C más baja, en combinación con el tiempo de mantenimiento, que en otros métodos de cocción. Si va a cocinar aves, por motivos de higiene, ajuste siempre la temperatura del núcleo a como mínimo 72 °C. Respete la normativa en materia de APPCC de su país.



Cocción 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 de entre 5 °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.



Velocidad de cocción

Mediante este parámetro de cocción puede controlar la temperatura de la cámara de cocción. Si selecciona **a fuego lento**, el alimento se cocinará a temperatura suave durante más tiempo. Si selecciona **normal**, el alimento se cocinará a una temperatura más alta y durante menos tiempo. **NOTA El proceso de cocción puede acelerarse cambiando de la opción «a fuego lento» a la opción «normal».**

5.4.2 Funciones adicionales



Humedad de la cámara de cocción

Mediante esta función adicional puede ajustar la humedad de la cámara de cocción. Dispone de 2 niveles. Cuanto más alto sea el nivel seleccionado, mayor humedad habrá en la cámara de cocción y más alto será el nivel de humedad durante todo el proceso de cocción.

Si desea preparar alimentos que no necesiten humedad adicional, pulse el botón: De esa forma no se creará humedad adicional en la cámara de cocción.



Fermentar

Con esta función adicional, podrá cocinar los alimentos en la cámara de cocción a una temperatura óptima. Dispone de 5 niveles. Cuanto mayor sea el nivel seleccionado, mayor será el tiempo de cocción de los alimentos en la cámara de cocción. Si desea preparar los alimentos sin fase de cocción, pulse el botón: .



Chorros de vapor

Con esta función adicional se añadirá humedad a la cámara de cocción al principio del proceso de horneado. La superficie de los alimentos se humidificará, el vapor se condensará y usted obtendrá una corteza crujiente y un rendimiento del horno óptimo. Cuanto mayor sea el nivel seleccionado, mayor humedad se añadirá a la cámara de cocción. Si desea cocinar los alimentos sin añadirles chorros de vapor, pulse el botón: .



Velocidad del ventilador

Mediante esta función adicional puede ajustar la velocidad de la turbina. Dispone de 2 niveles. Cuanto mayor sea el nivel seleccionado, mayor será la velocidad del aire. Seleccione un nivel bajo para los alimentos pequeños y delicados.

5.4.3 Peticiones de intervención



Cancelar

Se interrumpirán todos los procesos de cocción en curso.



Cargar

Se le solicitará que cargue el equipo con el alimento que desee cocinar.



Confirmar

Se le solicita que confirme una acción.



Pincelar

Se le solicita que pincele la comida (por ej. que pincele productos de panadería con huevo).



Realizar marcas decorte

Se le solicitará que haga marcas corte en la superficie de la comida (por ej. jamón con piel o productos de panadería).



Volver a insertar la sonda térmica del núcleo

Se le solicita que inserte de nuevo la sonda térmica del núcleo en el alimento.



Sonda térmica en los alimentos

Se le solicitará que inserte la sonda térmica del núcleo en el alimento.



Pinchar

Se le solicitará que pinche la comida, por ej. crispy pork.



Rellenar

Se le solicita que llene el recipiente con líquido (por ej. para preparar guisos).



Entremezclar

Se le pedirá que mezcle los alimentos, p. B. totopos.

5.4.4 Información

Durante un proceso de cocción se le mostrará qué pasos de cocción está realizando el equipo en este momento.



Precalentar

El equipo se precalentará a la temperatura guardada como configuración predeterminada en los modos manuales o en los procesos de cocción inteligentes.



Tiempo restante

Al proceso de cocción inteligente le queda para terminar el tiempo que se indica.



Final del proceso de cocción

El proceso de cocción ha terminado.

5.4.5 Opciones

Cuando inicie un proceso de cocción, se le mostrarán todas las opciones disponibles. Las opciones **Gratinar** y **Mantener** pueden seleccionarse cuando el proceso de cocción esté en marcha. Las opciones **Reposicionar la sonda térmica**, **Nuevo lote**, **Continuar con el tiempo** y **Calentar a la temperatura de servicio** puede seleccionarse una vez finalizado el proceso de cocción.



Mantener

Con esta opción, se mantendrá el clima de la cámara de cocción durante un tiempo o la temperatura del núcleo de los alimentos. Si selecciona esta opción, los alimentos se mantendrán hasta 24 horas a la temperatura preconfigurada para la cámara de cocción o a la temperatura del núcleo. De esa forma se evitará que se cocinen excesivamente. Con el fin de reducir al mínimo las pérdidas por cocción, se recomienda dejar los alimentos en modalidad **Mantener** en la cámara de cocción solo durante periodos breves.

En algunos procesos de cocción, como «Asar a baja temperatura», la opción **Mantener** es el último paso de cocción y se iniciará automáticamente cuando se haya obtenido el resultado de cocción deseado. Si prepara alimentos de distintos tamaños, prevea una fase de mantenimiento de la temperatura más larga, con el fin de que todos los trozos de alimento alcancen la temperatura del núcleo deseada.

La carne bien madurada, los trozos de carne pequeños y la carne de caza no deberían permanecer durante periodos prolongados en la cámara de cocción con la modalidad **Mantener**. Por el contrario, la carne de vacuno muy joven y escasamente madurada quedará particularmente tierna.

1. Para ajustar los parámetros de la opción **Mantener**, pulse el botón:

2. Ajuste los parámetros a sus preferencias.

>> Una vez alcanzado el final del proceso de cocción, se iniciará automáticamente el paso de cocción **Mantener**.



Reinsertar

Seleccione esta opción si va a preparar alimentos de distintos tamaños o alimentos distintos con distintos grados de cocción mediante la sonda térmica del núcleo:

1. Una vez alcanzada la temperatura del núcleo configurada, abra la puerta de la cámara de cocción.

2. Inserte la sonda térmica del núcleo en un trozo grande del alimento o en el alimento con la temperatura del núcleo más elevada.

3. Extraiga de la cámara de cocción todos los trozos más pequeños del alimento.

4. Cierre la puerta de la cámara de cocción.

5. Pulse el botón:

> Aparecerá una ventana para ajustar la temperatura del núcleo.

6. Seleccione la temperatura del núcleo deseada.

>> Su configuración se aplicará automáticamente tras pocos segundos.

Repita esta operación las veces necesarias hasta que toda la comida haya alcanzado la temperatura del núcleo deseada.



Nuevo lote

Con esta opción podrá cargar el equipo con un nuevo lote y reanudar el proceso de cocción con los parámetros de cocción definidos.

Primero se le pedirá descargar el equipo y después volver a cargar el equipo. Cuando coloque una nueva carga en el equipo y cierre la puerta de la cámara de cocción, se reanudará el proceso de cocción.



Añadir más tiempo

Con esta opción, se reanudará el proceso de cocción durante un tiempo determinado. Si selecciona la opción al final del proceso de cocción, aparecerá una ventana en la que podrá ajustar la duración de la reanudación del proceso de cocción.

1. Seleccione el tiempo deseado.

>> Su configuración se aplicará automáticamente tras pocos segundos.

Cuando regrese del cockpit a los parámetros de cocción, la vista general aparecerá en color gris. Usted no puede modificar el parámetro de cocción. Cuando termine el tiempo ajustado previamente por usted, podrá descargar el equipo o continuar con el proceso de cocción usando una opción.



Gratinar

Con esta opción, los alimentos se gratinarán de manera que se cree una corteza crujiente y un buen aroma a asado.

Si va a utilizar cargas mixtas, extraiga del equipo los alimentos que no desee gratinar. Después, inicie la opción **Gratinar**.

Si ha cocinado alimentos en recipientes y durante el proceso de cocción se ha acumulado grasa líquida, cambie los recipientes antes de iniciar la opción **Gratinar**. De esa forma evitará que se cree humo durante el gratinado.

Si una vez concluido el gratinado los alimentos no tuviesen la corteza o el color deseados, seleccione la opción **Continuar con el tiempo**. Después, podrá configurar durante cuánto tiempo más desea que se gratinen los alimentos.

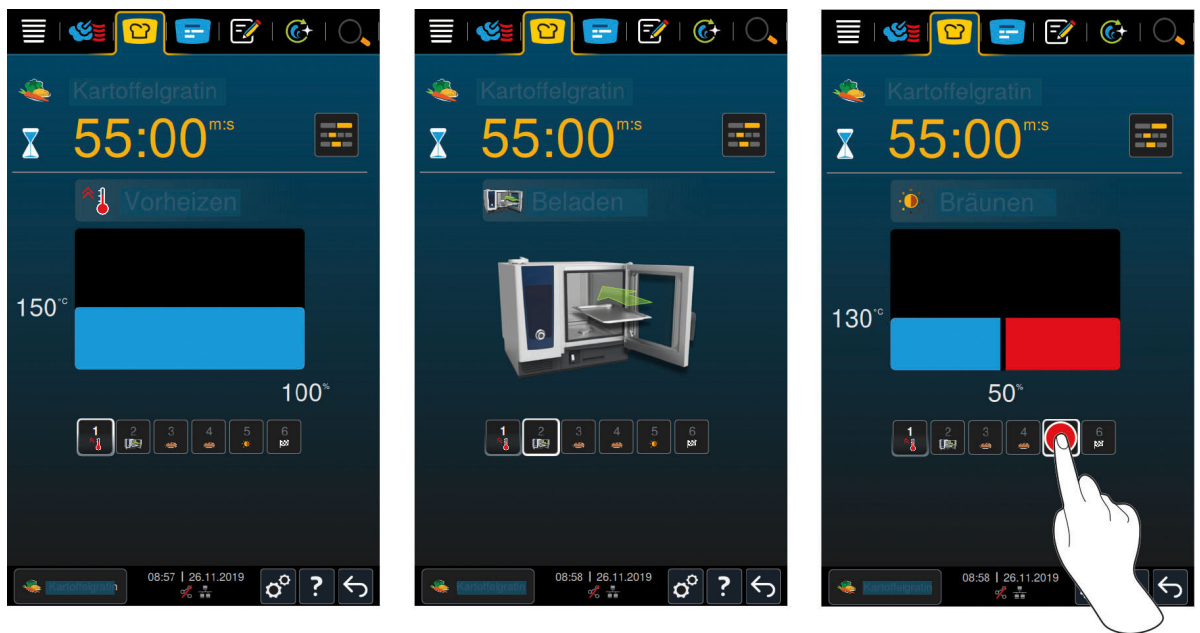
Los alimentos asados en su punto no son adecuados para el gratinado. Las elevadas temperaturas del proceso de gratinado crearían un borde gris en estos alimentos.

1. Para ajustar los parámetros de la opción **Gratinar**, mantenga pulsado el botón: 

2. Ajuste los parámetros a sus preferencias.

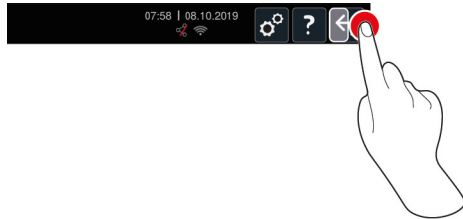
>> Una vez alcanzado el final del proceso de cocción, se iniciará automáticamente el paso de cocción **Gratinar**.

5.5 Supervisar un proceso de cocción inteligente



Cuando inicia un proceso de cocción inteligente, la visualización cambia rápidamente en el cockpit. Aquí aparecerán todos los pasos de cocción que se suceden en el proceso de cocción inteligente. Aparece señalado el paso de cocción activo. Los pasos de cocción situados en el futuro aparecen en gris. Cuando finaliza un paso de cocción, aparece automáticamente el paso siguiente.

5.6 Cancelar el proceso de cocción inteligente



1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Se cancelará el proceso de cocción. Se mostrará la pantalla de inicio.

5.7 Clasificar un proceso de cocción inteligente

En iCookingSuite puede ordenar los procesos de cocción inteligentes por orden alfabético o en función de la frecuencia de uso.

1. Para ordenar por orden alfabético los procesos de cocción inteligentes, pulse el botón: 
2. Para ordenar por orden alfabético los procesos de cocción inteligentes en función de la frecuencia de uso, pulse el botón: . Con este botón se clasifican los procesos de cocción que se han seleccionado previamente como favoritos.

6 Cocción manual



Mediante el modo manual, el iCombi Pro le facilitará sus tareas de preparación manuales.

Al seleccionar el modo operativo, configure el clima y seleccione si desea preparar los alimentos al vapor, con aire caliente o con una combinación de vapor y aire caliente. Para ello, podrá configurar la temperatura de la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo de cocción y podrá tomar todas las decisiones necesarias de manera independiente. De esa forma, usted tendrá el control y se asegurará de que la comida quedará exactamente como usted desee.



6.1 Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales

6.1.1 Parámetros de cocción



Temperatura de la cámara de cocción

Mediante este parámetro de cocción puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción. Si configura la temperatura a la temperatura de ebullición en el modo de funcionamiento **Vapor**, se mostrará el siguiente símbolo:



Así puede consultar la humedad y temperatura actuales de la cámara de cocción:

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Transcurridos dos segundos, la temperatura actual de la cámara de cocción se mostrará de forma permanente.
2. Para volver a los valores de los parámetros configurados, mantenga pulsado el botón de nuevo.



Humedad de la cámara de cocción

Mediante este parámetro de cocción puede ajustar la humedad en la cámara de cocción.

- En el modo operativo **Vapor**, la humedad de la cámara de cocción es del 100 % y no puede modificarse.
- En el modo operativo **Combinación de vapor y aire caliente** se añadirá a la humedad de los alimentos humedad adicional mediante el generador de vapor. Si se supera la humedad de la cámara de cocción configurada, se eliminará la humedad de la cámara de cocción.
- En el modo operativo **Aire caliente** no se añadirá humedad mediante el generador de vapor, sino que se extraerá de los alimentos. Si se supera la humedad de la cámara de cocción configurada, se eliminará la humedad de la cámara de cocción.



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción podrá ajustar el tiempo de cocción de los alimentos. Si ha configurado el tiempo de cocción, no podrá aplicar el parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.

Como alternativa, puede hacer que su equipo funcione de manera ininterrumpida con los ajustes que usted haya configurado previamente. Para ello, active el modo de funcionamiento continuo.

1. Si desea utilizar su equipo en modo continuo, pulse  o deslice el regulador del tiempo de cocción totalmente hacia la derecha, hasta que aparezca el siguiente mensaje: **Modo continuo**



Temperatura del núcleo

Con este parámetro de cocción podrá configurar la temperatura del núcleo del alimento a su gusto. Si ha configurado la temperatura del núcleo, no podrá aplicar el parámetro de cocción **Tiempo de cocción**.

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 del núcleo también debe colocarse en el producto.

Con esta función adicional se cocerá el alimento manteniéndose una diferencia constante entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura del núcleo. 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 seleccionar una diferencia de entre 20 °C y 60 °C. 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.

Se puede configurar la temperatura objetivo o el tiempo de cocción deseado. Si se configura una temperatura del núcleo objetivo para el producto, la temperatura de la cámara de cocción se regulará automáticamente de acuerdo con la diferencia entre la temperatura delta y la temperatura del núcleo configuradas. Si se configura un tiempo de cocción para el producto, la temperatura de la cámara de cocción se regulará automáticamente de acuerdo con la diferencia entre la temperatura delta y el desarrollo del tiempo de cocción configurados.



Crear clima

Con esta función, la temperatura de la cámara de cocción se ajustará al valor fijado para un proceso de cocción. Si pasa de un proceso de cocción que le permite, por ej., cocinar a la plancha, a otro que le permite hornear, se enfriará la cámara de cocción. Si pasa de la función de horneado a la de plancha, se calentará la cámara de cocción.



Velocidad del ventilador

Mediante esta función adicional puede ajustar la velocidad de la turbina. Cuanto mayor sea el nivel seleccionado, mayor será la velocidad del aire. Seleccione un nivel bajo para los alimentos pequeños y sensibles.



Humidificación

Con esta función adicional, durante la cocción se pulverizará la resistencia térmica con agua procedente de la boquilla de humidificación. La superficie de los alimentos se humidificará, el vapor se condensará y usted obtendrá una corteza crujiente y un rendimiento del horno óptimo. La temperatura de la cámara de cocción debe ser de entre 30 y 260 °C.

1. Mantenga pulsado el botón: 

>> Mientras mantenga pulsado el botón, se pulverizará la turbina con agua procedente de la boquilla de humidificación.



Función Cool Down.

Si ha preparado alimentos a temperaturas elevadas y, acto seguido, necesita emplear una temperatura de la cámara de cocción más baja, podrá enfriar la cámara de cocción con la función Cool Down.

- ✓ El deflector de aire debe estar correctamente bloqueado.

1. Pulse el botón: 

- > Seleccione la temperatura a la que desea enfriar la cámara de cocción.
- 2. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldaduras! Al abrir la puerta de la cámara de cocción, el vapor caliente saldrá violentamente de esta cámara. Abra la puerta de la cámara de cocción.**
- >> **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! Si abre la puerta de la cámara de cocción, el ventilador no se frenará. No meta la mano en el ventilador en movimiento. La velocidad del ventilador aumenta. La cámara de cocción se enfriará.**

6.1.3 Peticiones de intervención e información

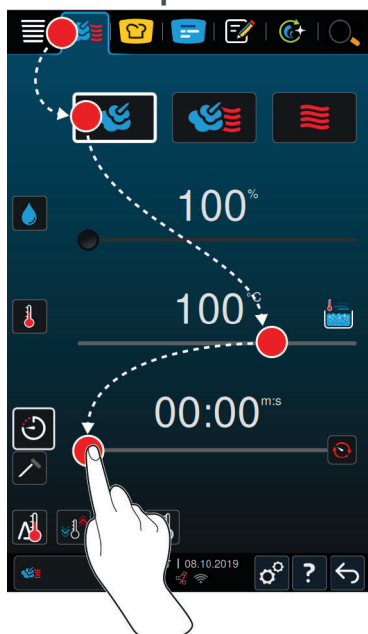
Durante el proceso de cocción, se le podrán mostrar las mismas peticiones de intervención y la misma información [► 35] que con los procesos de cocción inteligentes.

6.2 Vapor

6.2.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperatura

Clima de la cámara de cocción	Método de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
húmedo	▪ Al vapor ▪ Rehogar ▪ Blanquear ▪ Escalfar ▪ Hervir ▪ Cocción al vacío [► 44] ▪ Descongelar ▪ Conservar	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Cocer al vapor los alimentos



1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Pulse el botón:
- > Se precalentará el equipo. Para ello, primero se debe ajustar el tiempo o la sonda térmica del núcleo.
3. Configure la temperatura de la cámara de cocción deseada.
4. Configure el tiempo de cocción.

5. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón: 
6. Configure la temperatura del núcleo.
 - > Una vez que finaliza el precalentamiento, se le solicitará que cargue el equipo
7. Cargue el equipo.
- >> Se reanuda el proceso de cocción. Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.

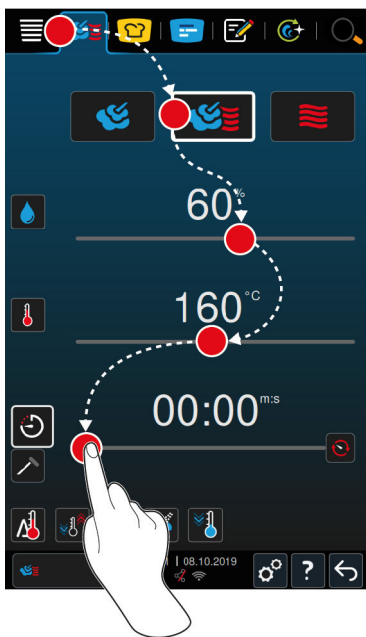
6.3 Combinación de vapor y aire caliente

6.3.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperatura

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 a más de 260 °C durante 30 minutos, la temperatura se reducirá automáticamente a 260 °C si durante ese periodo de tiempo no trabajase con el equipo. Si durante esos 30 minutos no realiza ninguna acción como, por ejemplo, abrir la puerta de la cámara de cocción, la temperatura de la cámara de cocción se mantendrá a más de 260 °C durante otros 30 minutos.

6.3.2 Cocinar los alimentos mediante la combinación de vapor y aire caliente



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 - > El aparato se calentará la temperatura ajustada.
2. Ajuste la humedad deseada de la cámara de cocción a un porcentaje exacto.
3. Configure la temperatura de la cámara de cocción deseada.
4. Configure el tiempo de cocción. 
 - > El tiempo de cocción comenzará a contar después de 5 segundos sin haber introducido más datos en el sistema o en cuanto se accione el mando giratorio.
5. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón: 
6. Configure la temperatura del núcleo.
 - > Una vez que finaliza el precalentamiento, se le solicitará que cargue el equipo
7. Cargue el equipo.

>> Se reanuda el proceso de cocción. Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.

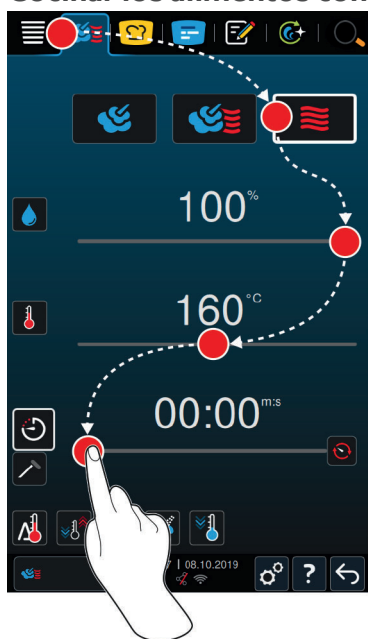
6.4 Aire caliente

6.4.1 Clima de la cámara de cocción y rango de temperatura

Clima de la cámara de cocción	Método de cocción	Humedad de la cámara de cocción	Temperatura de la cámara de cocción
caliente	■ Hornear ■ Asar ■ Plancha ■ Freír ■ Gratinar ■ Desglasar	0 – 100 %	30 – 300 °C

Si la temperatura de la cámara de cocción se mantiene a más de 260 °C durante 30 minutos, la temperatura se reducirá automáticamente a 260 °C si durante ese periodo de tiempo no trabajase con el equipo. Si durante esos 30 minutos no realiza ninguna acción como, por ejemplo, abrir la puerta de la cámara de cocción, la temperatura de la cámara de cocción se mantendrá a más de 260 °C durante otros 30 minutos.

6.4.2 Cocinar los alimentos con aire caliente



1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Pulse el botón:
- > El aparato se calentará la temperatura ajustada.
3. Pulse el botón: para ajustar la humedad máxima permitida en la cámara de cocción.
4. Configure la temperatura de la cámara de cocción deseada.
5. Para cocinar la comida por tiempo de cocción, pulse el botón:
6. Configure el tiempo de cocción.
- > El tiempo de cocción comenzará a contar después de 5 segundos sin haber introducido más datos en el sistema o en cuanto se accione el mando giratorio.
7. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón:
8. Configure la temperatura del núcleo.

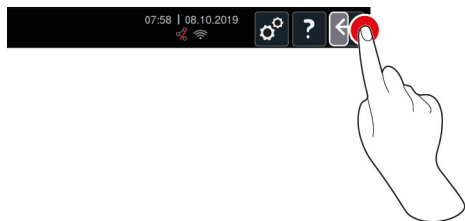
> Una vez que finaliza el precalentamiento, se le solicitará que cargue el equipo

9. Cargue el equipo.

>> Se reanudará el proceso de cocción. Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.

6.5

Cancelar cocción manual



1. Mantenga pulsado el botón: ↩

> Se cancelará el proceso de cocción. Se mostrará la pantalla de inicio.

7 Cocción al vacío

Mediante la cocción al vacío, los alimentos se prepararán, condimentarán, marinarán o freirán, y se envasarán y cocerán en una bolsa al vacío. Así, gracias a este delicado método de cocción, podrá obtener alimentos con un intenso sabor propio, con sus colores naturales, sus valiosas vitaminas y sustancias, y reducir las pérdidas por cocción. Tras la cocción, los alimentos deben enfriarse. Antes de servir la comida, se calentarán de nuevo los alimentos en la bolsa de plástico, se sacarán de la bolsa y se terminarán de preparar dependiendo del plato en cuestión.

La cocción al vacío resulta particularmente adecuada para las siguientes aplicaciones:

- **Cook & Chill (Cocinar y enfriar)**

Produzca sus platos de forma centralizada en una cocina de producción y suminístrelos después a cocinas satélite. Así evitará costosos excedentes de producción, ya que solo terminará de preparar los platos que realmente necesite.

- **Servicio de habitaciones**

Produzca sus platos o componentes individuales con antelación, enfríelos y termine de preparar las porciones individuales cuando sean solicitadas. De esa forma, incluso su personal de cocina no cualificado podrá atender a sus clientes las 24 horas del día.

- **Cocina dietética y especial**

Produzca platos sanos y con los sabores y aromas naturales. La adición de sustancias aromáticas realza de manera natural el sabor de los platos incluso sin sal.

Para obtener información detallada sobre los procesos de cocción al vacío, consulte Proceso de cocción al vacío [► 44].



CONSEJO:

Con la sonda térmica del núcleo para la cocción al vacío, que está disponible como accesorio, puede asegurarse de que se alcance la temperatura del núcleo deseada durante el proceso de cocción al vacío. Gracias a la documentación APPCC ampliada y automática de la temperatura del núcleo, podrá estar seguro de que los principios generales de la higiene alimentaria queden documentados.

Puede encontrar información más detallada sobre el montaje y el uso de la sonda térmica del núcleo para la cocción al vacío en el manual de instrucciones de la sonda térmica del núcleo en forma de USB, que podrá descargar desde nuestro sitio web.

7.1 Proceso de cocción al vacío

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

Aves al vacío

Seleccione este proceso de cocción si desea cocinar al vacío trozos de carne de ave envasados en bolsas al vacío.

Carne al vacío

Seleccione este proceso de cocción si desea cocer trozos de carne de ternera, cerdo, cordero y carne de caza envasados en bolsas al vacío.

Pescado al vacío

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

Guarniciones al vacío

Seleccione este proceso de cocción si desea cocer verduras o guarniciones a base de hidratos de carbono envasados en bolsas al vacío.

8 Pasteurización

Con la pasteurización, se calientan los alimentos para reducir los gérmenes y los microorganismos y prolongar la vida útil de los alimentos. Los alimentos se preparan, se depositan en recipientes adecuados y se calientan a fuego lento a temperaturas controladas. De este modo, se conserva el sabor y se garantiza la seguridad y la calidad de los alimentos.

8.1 Procesos de cocción Pasteurizar

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

Pasteurización

Seleccione este proceso de cocción si desea pasteurizar.

Pasteurizar aves

Seleccione este proceso de cocción si desea pasteurizar trozos de ave envasados al vacío para una mejor conservación. Con una higiene óptima del proceso y temperaturas de almacenamiento <3 °C, la vida útil aumenta hasta los 2 meses.

Pasteurizar_carne

Seleccione este proceso de cocción, si desea pasteurizar carne.

Pasteurizar huevos

Seleccione este proceso de cocción si desea pasteurizar huevos de gallina para una mejor conservación. Con una higiene óptima del proceso y temperaturas de almacenamiento <3 °C, la vida útil aumenta hasta los 2 meses.

Pasteurizar precocinados

Seleccione este proceso de cocción si desea pasteurizar productos ya precocidos envasados al vacío para una mejor conservación. Este proceso de cocción es especialmente adecuado para la elaboración de productos precocinados.

Pasteurizar contenedores.

Seleccione este proceso de cocción si desea calentar y, al mismo tiempo, pasteurizar alimentos preparados en contenedores GN para servir.

9 Ahumar

Durante el proceso de ahumado, 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 Procesos de cocción Ahumar

Estos procesos de cocción están disponibles exclusivamente para los usuarios del nuevo VarioSmoker con conexión USB.

Ahumar aves en caliente

Seleccione este proceso de cocción para ahumar aves. De esta forma se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción puro.

Ahumar pavo en caliente

Seleccione este proceso de cocción para ahumar pavo. De esta forma se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción puro.

Ahumar pescados en caliente

Seleccione este proceso de cocción para ahumar pescado. Se pueden cocinar en paralelo. De esta forma se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción puro.

Ahumar guarniciones en caliente

Seleccione este proceso de cocción para ahumar guarniciones o preparar platos y componentes vegetarianos o veganos originales. Se pueden cocinar en paralelo. De esta forma se puede determinar la temperatura deseada y el tiempo de cocción.

Ahumar a baja temperatura

Seleccione este proceso de cocción para ahumar y, al mismo tiempo, cocinar a fuego lento piezas de carne. De esta forma se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción puro.

Estofar y ahumar

Seleccione este proceso de cocción para ahumar y, al mismo tiempo, estofar a fuego lento piezas de carne. De esta forma se puede determinar la temperatura del núcleo deseada y también un tiempo de cocción puro.

10 Cocción a baja temperatura

La cocción de productos de carne y de aves de gran tamaño requiere un gran trabajo de supervisión y mucha experiencia. Además, supone tener sus equipos ocupados durante horas. Con su sistema de cocina podrá hacer frente con calma a estos retos: fría, hierva o estofe las comidas lentamente y a baja temperatura en momentos de escasa producción, como por ej. por las tardes, o mientras no tenga mucho que hacer. Así podrá aprovechar su equipo de forma óptima hasta 24 horas al día. Y, si cocina por la noche, podrá ahorrar electricidad gracias a la aplicación de las tarifas especiales nocturnas.



CONSEJO:

Si hubiese un corte de electricidad durante la cocción a baja temperatura, se interrumpirá el proceso de cocción. Si el corte de electricidad dura menos de 15 minutos, el proceso de cocción se reanudará. Si el corte de electricidad dura más de 15 minutos, el equipo volverá a encenderse en modo Standby. Debe reiniciar el proceso de cocción desde el momento en que se produjo el corte de corriente, o bien terminar de cocinar manualmente los alimentos.

11 Finishing

Con el sistema Finishing podrá desvincular la producción de sus platos del servicio de comidas, de manera que podrá dedicar más tiempo a las actividades más importantes en una cocina: la planificación, la elaboración de menús o el emplatado creativo. Así se minimizan las pérdidas de calidad por mantener la comida caliente y se garantiza una calidad perfecta de los platos.

- Termine de preparar solo los platos que necesite en ese momento y adáptese tranquilamente a cambios en cuanto al número de invitados.
- Evite las prisas y el estrés a la hora de emplatado por la falta de tiempo para producir y servir los platos.
- Reduzca los costes de personal mediante una planificación temporal eficiente y cadenas más cortas hasta el cliente.
- Organice varios eventos al mismo tiempo y aumente su nivel de ocupación, sin ningún coste adicional.

Con Finishing producirá una gran variedad de platos con una calidad perfecta, independientemente de si su negocio es un restaurante, un hotel o un servicio de restauración colectiva:

- Finishing en el restaurante

Con el sistema Finishing, los platos se terminarán de preparar justo cuando los necesite.

- Finishing en el hotel

El sistema de acabado de platos Finishing resulta particularmente adecuado cuando se desea terminar de preparar para servir muchos platos a la vez, por ejemplo, en congresos, bodas u otros tipos de catering.

- Finishing en la restauración colectiva

La aplicación de Finishing de contenedores resulta particularmente adecuada cuando se desea ofrecer el servicio de una gran variedad de platos en grandes cantidades.

11.1 Ajustar el peso de platos a la carta

Antes de empezar con Finishing, ajuste el peso de un plato vacío. Con esta información, el equipo ajustará los pasos de cocción de tal manera que obtendrá un resultado Finishing ideal y no se formará humedad en los platos.

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

11.2 Ajustar el peso de platos de banquetes

NOTA

Para evitar daños materiales, introduzca la sonda térmica del núcleo en el tubo cerámico del lado derecho del rack móvil para platos después de la carga.

Antes de empezar con Finishing, ajuste el peso de un plato vacío. Con esta información, el equipo ajustará los pasos de cocción de tal manera que obtendrá un resultado Finishing ideal y no se formará humedad en los platos.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Cocción**
3. Pulse el botón:  **Peso de los platos para banquetes**
4. Seleccione uno de los valores siguientes:
 - <750 g

- 750 g – 899 g
- 900-1099 g
- >1100 g

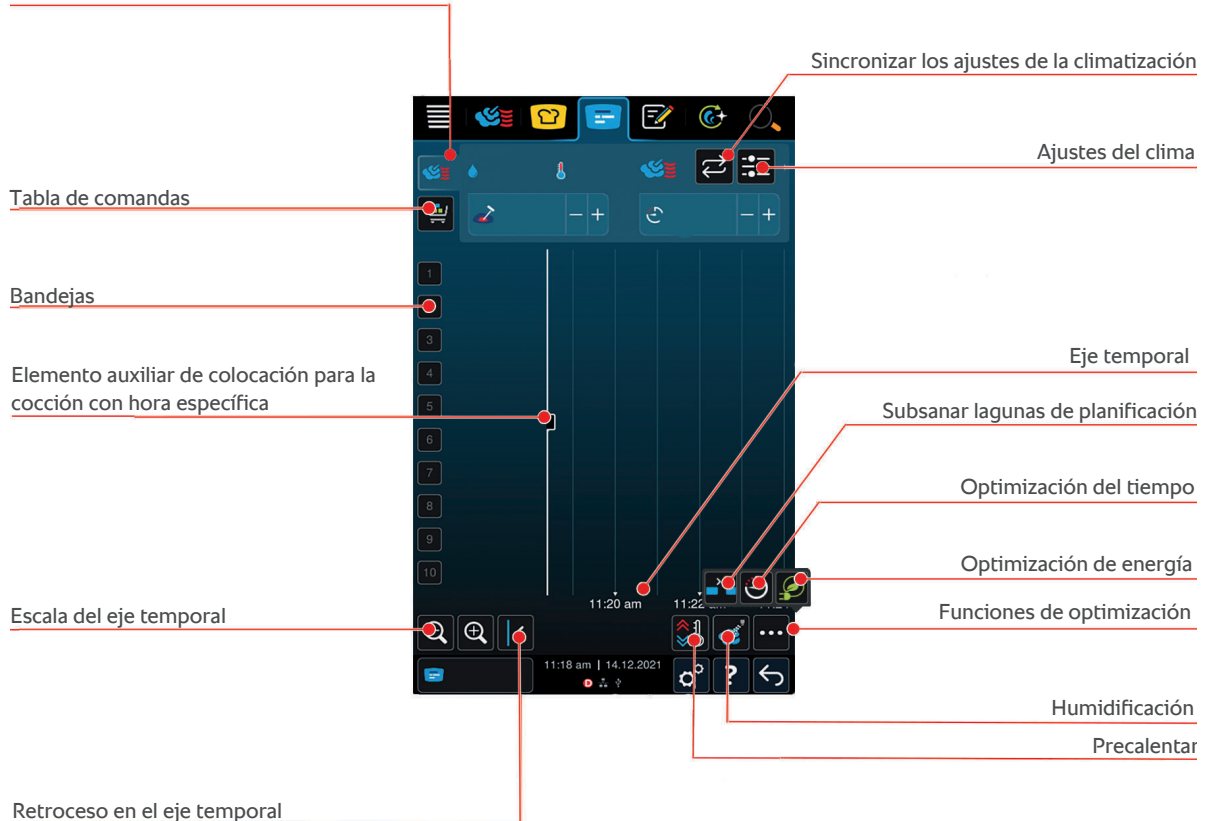
12 iProductionManager



El iProductionManager organiza de manera inteligente y flexible todo el proceso de producción. Parte de esta tarea consiste en determinar qué productos pueden prepararse juntos, el orden óptimo de preparación de los platos y supervisar el proceso de cocción.

El iProductionManager le recordará cuándo debe cargar una comida o sacarla del equipo. Usted podrá decidir si desea que las comidas se preparen por optimización del tiempo o de la energía, o de manera que estén listas a una hora específica. En función de esto, el iProductionManager organizará de manera inteligente el orden de preparación de los platos. Para usted, esto significa dominar siempre todo el proceso, sin necesidad de control ni supervisión, lo que no le impedirá lograr una elevada eficiencia en la producción de comidas.

Comandas manuales



12.1 Crear comandas manuales

Puede añadir comandas manuales a iProductionManager. Primero ajuste el clima y, a continuación, seleccione si es necesario crear la comanda con el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta lo siguiente: Si va a cocinar el alimento con la sonda térmica integrada, solo puede colocar al mismo tiempo una comanda manual a temperatura del núcleo en el eje de tiempo.



1. En la barra de menú pulse el botón:
 2. Pulse el botón:
 3. Pulse el botón:
 4. Seleccione el modo operativo Vapor [► 40] Combinación de vapor y aire caliente [► 41] o Aire caliente [► 42]
 5. Ajuste los parámetros de cocción a sus preferencias. También puede ajustar la velocidad de la turbina. Para ello, pulse el botón:
 6. Para guardar sus modificaciones, pulse el botón:
 7. Si quiere aumentar o reducir la temperatura del núcleo o alargar o acortar el tiempo de cocción, gire el selector rápido o pulse los botones: o
 8. Pulse el botón hasta obtener la configuración deseada.
- >> Ahora puede colocar las comandas [► 53].

12.2 Tabla de comandas

Puede añadir a la tabla de comandas los procesos de cocción inteligente, los programas o las cestas que quiera. Si no se guarda la tabla de comandas mediante el comando Guardar cesta [► 65], se sobrescribirá en cuanto se cargue una nueva cesta.

12.2.1 Añadir procesos de cocción inteligentes

1. Para enviar un proceso de cocción inteligente de iCookingSuite a iProductionManager, pulse en la barra de menú el botón:
2. Pulse el botón situado junto al proceso de cocción que desea seleccionar: ...
3. Pulse el botón:

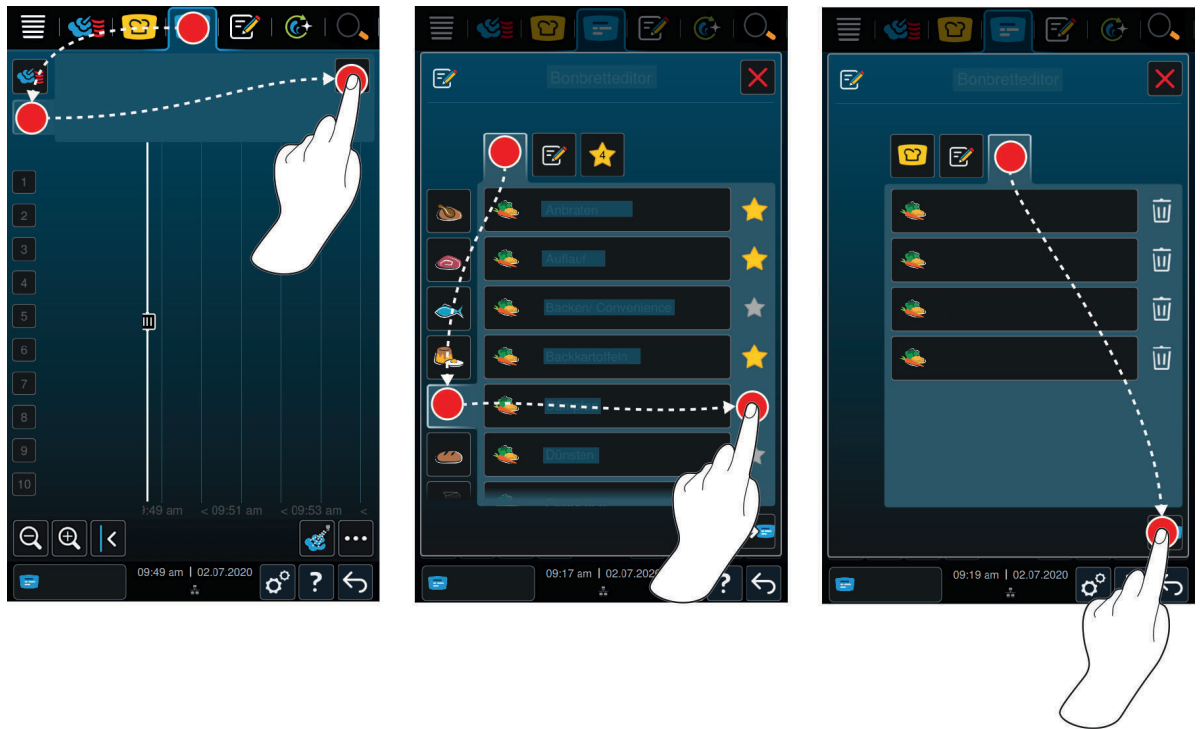
>> El proceso de cocción inteligente se envía a iProductionManager y se muestra en la tabla de comandas.

12.2.2 Añadir programas y cestas

1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Para enviar un programa manual, inteligente o almacenado al iProductionManager, pulse el botón situado junto al programa que desee enviar: ...

3. Pulse el botón: 
 - > El programa se envía a iProductionManager y se muestra en la tabla de comandas.
4. Para enviar una cesta a iProductionManager, pulse la cesta deseada.
 - > La cesta se envía a iProductionManager. Todos los programas se muestran en la tabla de comandas.

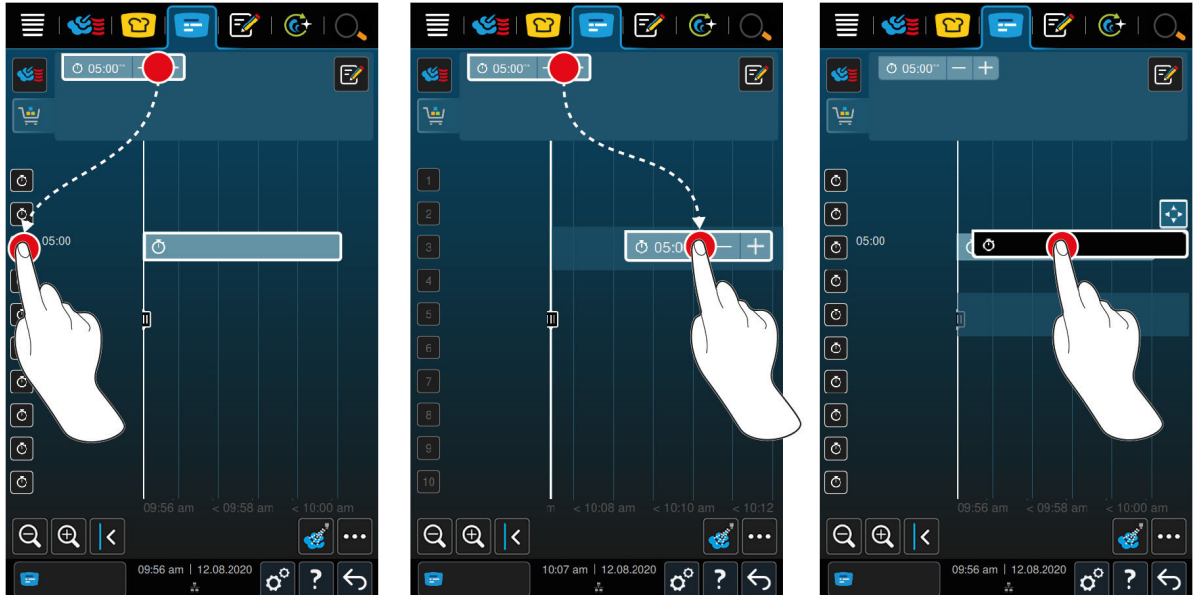
12.2.3 Editor de la tabla de comandas



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Pulse el botón: 
 3. Pulse el botón: 
 4. Para añadir a la cesta los procesos de cocción inteligentes, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes.
 5. Desplácese por la lista o seleccione un modo de funcionamiento y luego pulse el proceso de cocción deseado.
 - > El proceso de cocción se marcará con  y se añadirá a la tabla de comandas.
 6. Para añadir programas a la cesta desde el modo de programación, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán 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 marcará con  y se añadirá a la tabla de comandas.
 8. Para comprobar la composición de la tabla de comandas, pulse el botón: 
 9. Para eliminar un proceso de cocción inteligente o un programa, pulse el botón: 
 10. Para actualizar la tabla de comandas, pulse el botón: 
- >> Los procesos de cocción inteligentes o programas aparecen en la tabla de comandas. Ahora puede colocar las comandas [► 53].

12.3 Temporizadores

Incluso si la comprobación de la combinación [► 54] impide la colocación de una comanda, usted puede colocar un temporizador. El temporizador es una comanda con tiempo a la que se asignan 5 minutos de forma predeterminada. Al temporizador no se le ha asignado un clima de cocción propio, es decir, si solo se coloca un temporizador, no se crea ningún clima de cocción o el clima de cocción no se ve afectado. Puede ajustar la duración del temporizador según sus deseos y colocarlo en un tiempo real o en el futuro.



1. Para colocar el temporizador en un tiempo real, primero pulse el temporizador en la tabla de comandas y luego pulse el nivel de bandeja deseado.
 - > El temporizador se coloca en un tiempo real.
 2. Para colocar el temporizador en el futuro, arrastre el temporizador al nivel de bandeja deseado y a la hora de inicio deseada.
 3. Para mover los temporizadores a otro nivel de bandeja y cambiar la hora de inicio, pulse y mantenga pulsado el temporizador.
 4. Arrastre el temporizador a la posición deseada.
 5. Para prolongar o acortar la duración del temporizador, pulse brevemente el temporizador.
 6. Gire la rueda de ajuste central o pulse los botones: **+** o **-**
 - > Después de un corto tiempo de espera, el sistema acepta los ajustes.
- >> Cuando haya transcurrido el tiempo fijado en el temporizador, se le pedirá que descargue el equipo. Junto al rack aparecerá el símbolo . El tiempo de cocción está en 00:00.

12.4 Colocar comandas

✓ Ha creado comandas manuales [► 50], cestas [► 51] o una tabla de comandas [► 52].

1. Arrastre la comanda al rack deseado.
 - > Para una mejor orientación, los racks en los que quiera colocar la comanda se destacarán en color azul. Para ayudarle, aparecerá la hora de la comanda.
 - > Si el rack está marcado en color amarillo o rojo, no podrá colocar la comanda sin desplazar la comanda ya colocada. Aquí encontrará más información: Verificación de la combinación [► 54] y lógica de colocación [► 54]
2. Si ha colocado varias comandas, modifique el eje de tiempo para obtener una vista general. Para ello, pulse el botón:

Existen las siguientes posibilidades para optimizar la colocación de las comandas:

- Cerrar lagunas de planificación [► 55]
- Optimización del tiempo [► 55]

- Optimización de energía [► 56]
- Cocción con hora específica [► 58]

Si las comandas se colocan en el tiempo nominal, aparece una barra vertical amarilla o azul:

- Una barra amarilla señala que la cámara de cocción se va a calentar.
- Una barra azul señala que la cámara de cocción se va a enfriar con la función Cool-Down.
- La anchura de la barra señala la duración del proceso de calentamiento o enfriamiento.

Una vez que se alcance la temperatura deseada, se le solicitará que cargue el equipo. Junto al rack aparece el símbolo .

Una vez cargado el equipo, al lado del rack se indicará durante cuánto tiempo debe permanecer el alimento en la cámara de cocción.

Una vez finalizado el proceso de cocción, se le solicitará que descargue el equipo. Junto al rack aparece el símbolo . El tiempo de cocción está en 00:00.

12.4.1 Verificación de la combinación

En cada comanda que quiera colocar en iProductionManager, se comprobará si la comanda nueva se adapta a la comanda ya colocada y si puede colocarse durante el tiempo seleccionado. Las comandas se dividen en función de los 3 valores siguientes y se verifican de manera independiente:

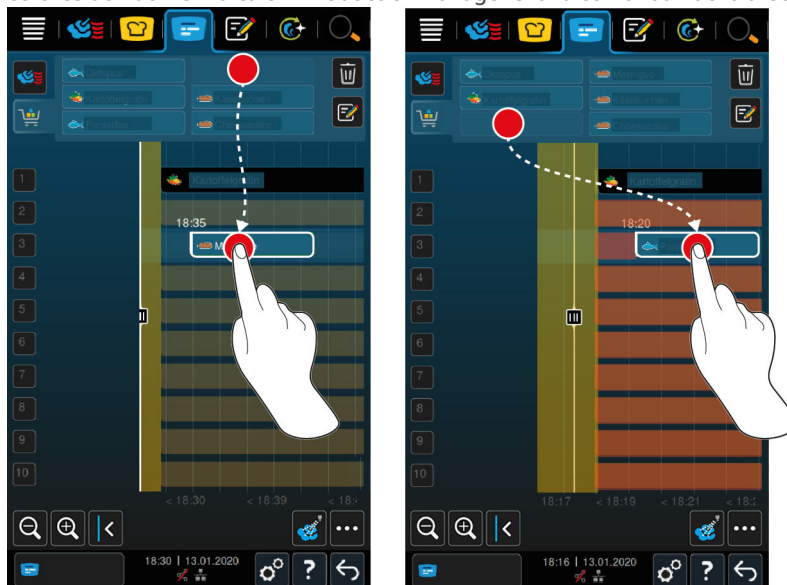
- A cada comanda se le asigna un modo operativo. Se verifica si los modos operativos se pueden hacer juntos.
- A cada comanda se le asigna una temperatura de la cámara de cocción. Se verifica si la temperatura de cocción se adapta.
- A cada modo operativo se le asigna una humedad de la cámara de cocción. Se verifica si la humedad de la cámara de cocción se adapta.

También se comprueba si pueden combinarse los modos operativos manuales y los procesos de cocción inteligentes. Solo puede combinar procesos de cocción que se cocinen con un clima constante. Los procesos de cocción que se realizan con diferentes climas como, p. ej., asar a baja temperatura, no pueden combinarse con otras comandas. Además, solo se pueden combinar programas manuales de un solo paso.

12.4.2 Lógica de colocación

Mediante la verificación de la combinación se decide iCombi Proel lugar de colocación de la comanda.

Dependiendo de la verificación, las comandas se colocan de forma óptima en iProductionManager. El marcado con colores del rack le indica en iProductionManager si una comanda nueva afecta a las comandas ya colocadas:

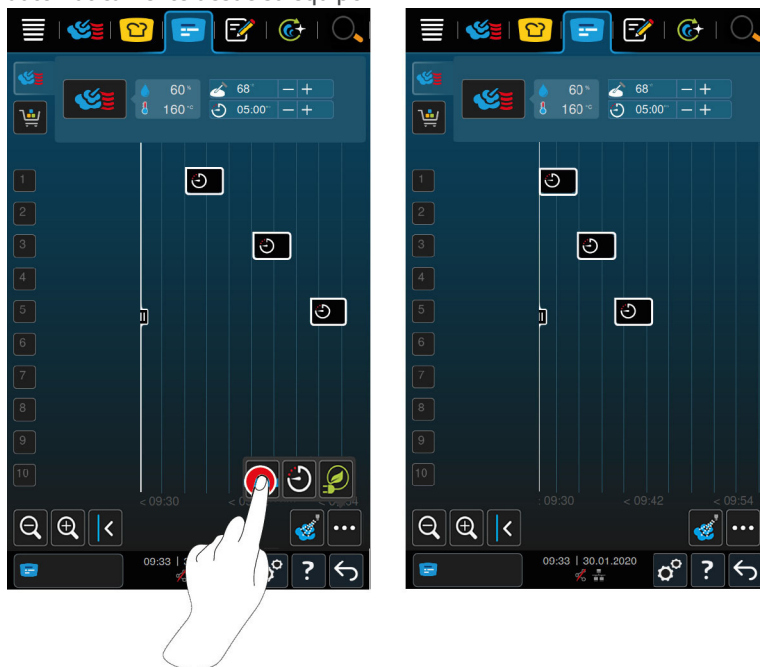


- Cuando los racks están marcados de color amarillo, puede colocar una comanda, aunque esto supondrá el desplazamiento de las comandas ya colocadas.
- Cuando el fondo es de color rojo, no podrá colocar otra comanda porque ya se está gestionando una comanda.

Cuando desplace una comanda, se desplazará el bloque completo en el que se coloque la comanda tras la verificación de la combinación.

12.4.3 Cerrar lagunas de planificación

Puede cerrar las lagunas de tiempo que se produzcan en todos los racks durante la colocación de las comandas, automáticamente desde su equipo.



✓ Ha creado y colocada las comandas.

1. Pulse el botón: 

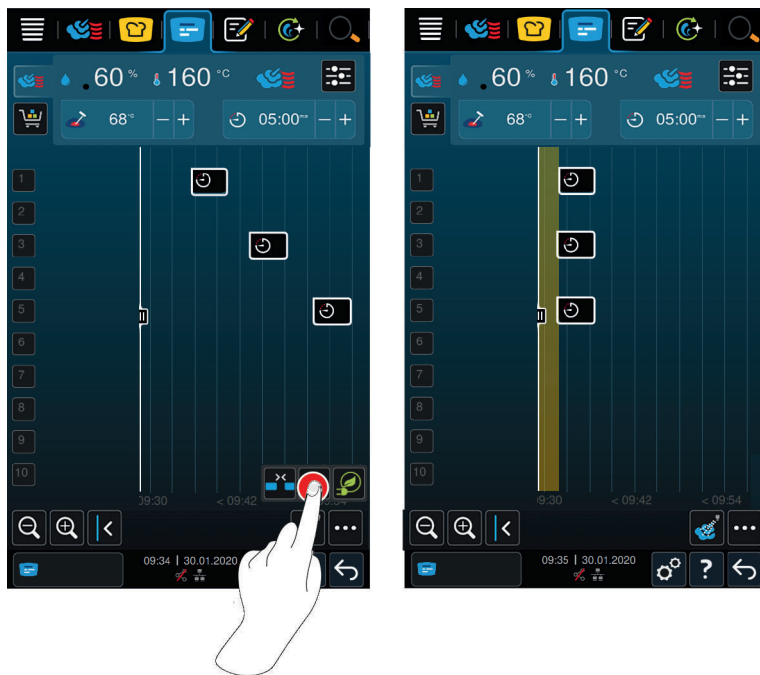
> Se le preguntará si realmente quiere cerrar las lagunas de planificación. **NOTA La acción no puede anularse.**

2. Confirme la pregunta con: **ACEPTAR**

>> Se cerrarán las lagunas de tiempo entre las comandas. Se mantendrá el posicionamiento de las comandas. El posicionamiento de las comandas en el eje de tiempo puede desplazarse.

12.4.4 Optimización del tiempo

Puede hacer que las comandas que ya ha colocado en iProductionManager se optimicen automáticamente desde su iCombi Pro para que las comidas se cocinen de forma óptima desde el punto de vista del tiempo y se cierren las lagunas de tiempo. En todo momento, se mantiene el orden cronológico y la colocación en los racks.



✓ Ha creado y colocado las comandas.

1. Pulse el botón:

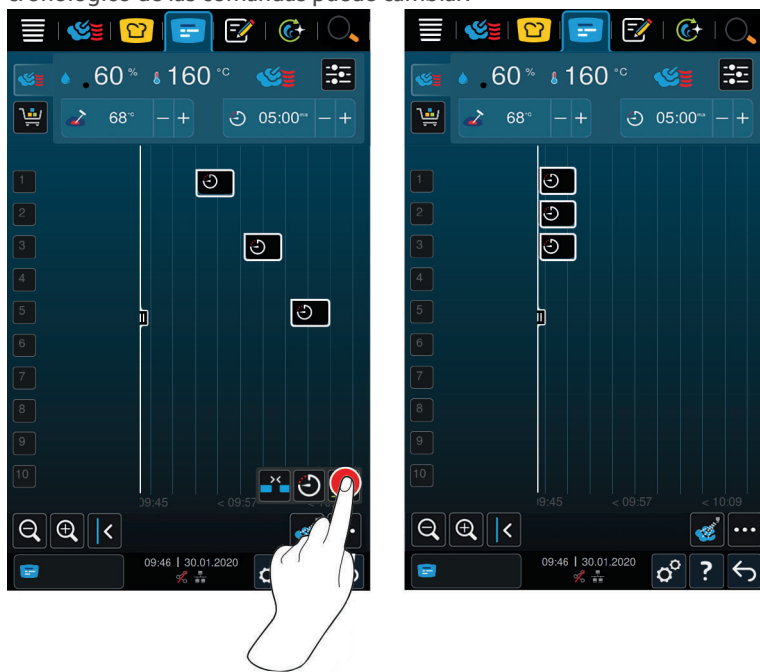
> Se le preguntará si quiere cerrar las lagunas de tiempo. **NOTA La acción no puede anularse.**

2. Confirme la pregunta con: **ACEPTAR**

>> Dependiendo de la Verificación de la combinación [► 54] las comandas se vuelven a colocar.

12.4.5 Optimización de energía

Puede hacer que las comandas que ya ha colocado en iProductionManager se optimicen automáticamente desde su iCombi Pro para que las comidas se cocinen de forma óptima desde el punto de vista de la energía. Por consiguiente, es posible optimizar el aprovechamiento del equipo y ahorrar energía. Tenga en cuenta que el orden cronológico de las comandas puede cambiar.



✓ Ha creado y colocado las comandas.

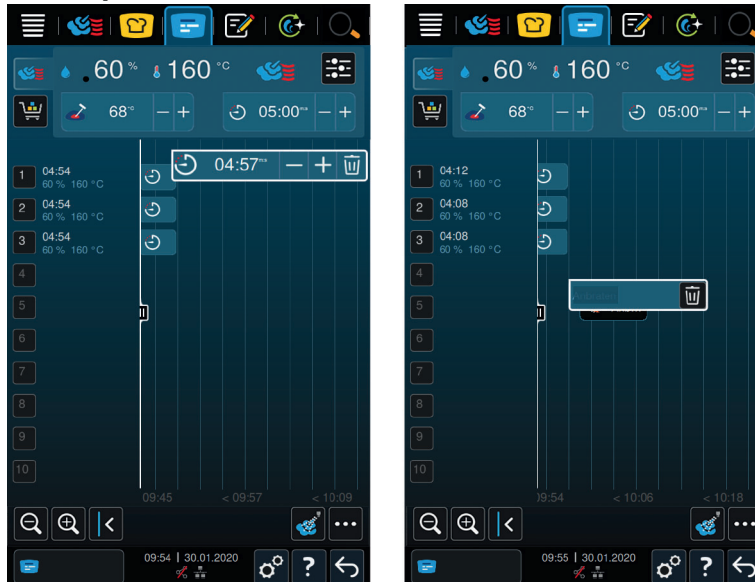
1. Pulse el botón: 

> Se le preguntará si las comandas deben prepararse optimizando la energía. **NOTA La acción no puede anularse.**

2. Confirme la pregunta con: **ACEPTAR**

>> Dependiendo de la Verificación de la combinación [► 54] las comandas se vuelven a colocar.

12.5 Editar y borrar las comandas



Comandas manuales

Si la colocación de la comanda es manual, puede alargar posteriormente la temperatura del núcleo o el tiempo de cocción. No puede editar el clima ajustado.

1. Pulse en la comanda.

> Se mostrará la configuración de la comanda.

2. Si quiere aumentar o reducir la temperatura del núcleo o alargar o acortar el tiempo de cocción, pulse los botones:  o 

3. Para eliminar la comanda, pulse el botón: 

Comandas inteligentes y programas

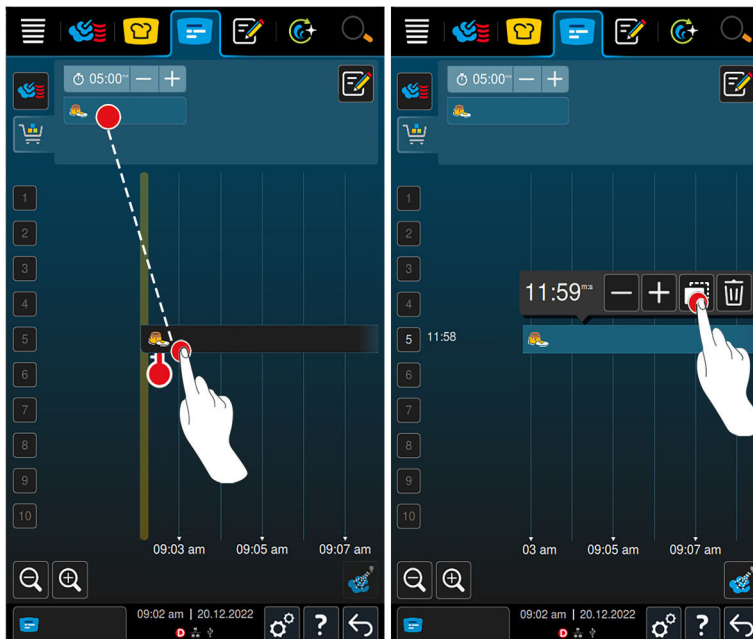
En el caso de existir numerosas comandas o programas inteligentes, puede modificar los ajustes posteriormente después de haberlos colocado. En algunos casos, solo podrá eliminar la comanda.

1. Si quiere aumentar o reducir la temperatura del núcleo o alargar o acortar el tiempo de cocción, pulse los botones:  o 

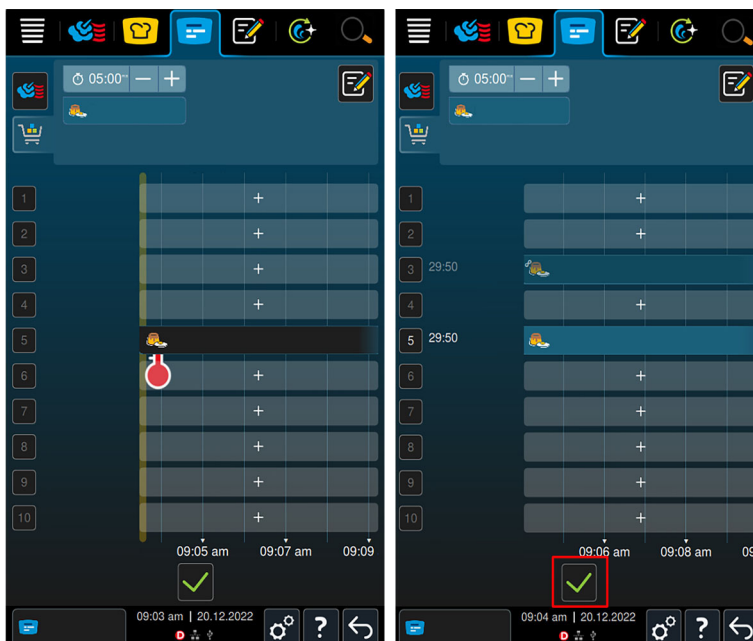
2. Para eliminar la comanda, pulse el botón: 

12.6 Copiar comandas

También se pueden copiar las comandas con el fin de representar la ocupación de las bandejas en la pantalla.



1. Seleccione en iProductionManager la comanda que desee copiar y arrástrela a un rack.
2. Pulse el botón:  una vez que haya seleccionado de nuevo la comanda.



1. Ahora puede seleccionar el rack en el que desee que se copie la comanda.
2. Pulse el botón:  para confirmar su selección.

12.7 Cocción con hora específica

En iProductionManager podrá planificar los platos de manera que la cocción de los platos empiece al mismo tiempo o los platos se terminen de cocinar al mismo tiempo. Esta planificación no solo podrá realizarla hasta el momento actual, sino también más adelante. Para ello, colocará las comandas delante o detrás del elemento auxiliar de colocación. Cuando inicia el iProductionManager, el elemento auxiliar de colocación indica el tiempo nominal. Si desplaza hacia la derecha el elemento auxiliar de colocación, modifique el eje de tiempo más adelante.

1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Active la ayuda para el posicionamiento pulsando el botón correspondiente y, después, arrástrela hasta la hora deseada en el eje temporal. Si desplaza el elemento auxiliar de colocación al borde derecho de la pantalla, se desplazará el eje de tiempo más adelante.

3. Coloque las comandas deseadas a izquierda o derecha del elemento auxiliar de colocación.
 - > Si coloca una comanda a la izquierda del elemento auxiliar de colocación, el final de la comanda se situará en este momento. Sus platos se cocinan al mismo tiempo.
 - > Si coloca una comanda a la derecha del elemento auxiliar de colocación, el principio de la comanda se situará en este momento. La cocción de los platos comenzará inmediatamente si toca dos veces el icono de desplazamiento del elemento auxiliar de colocación.

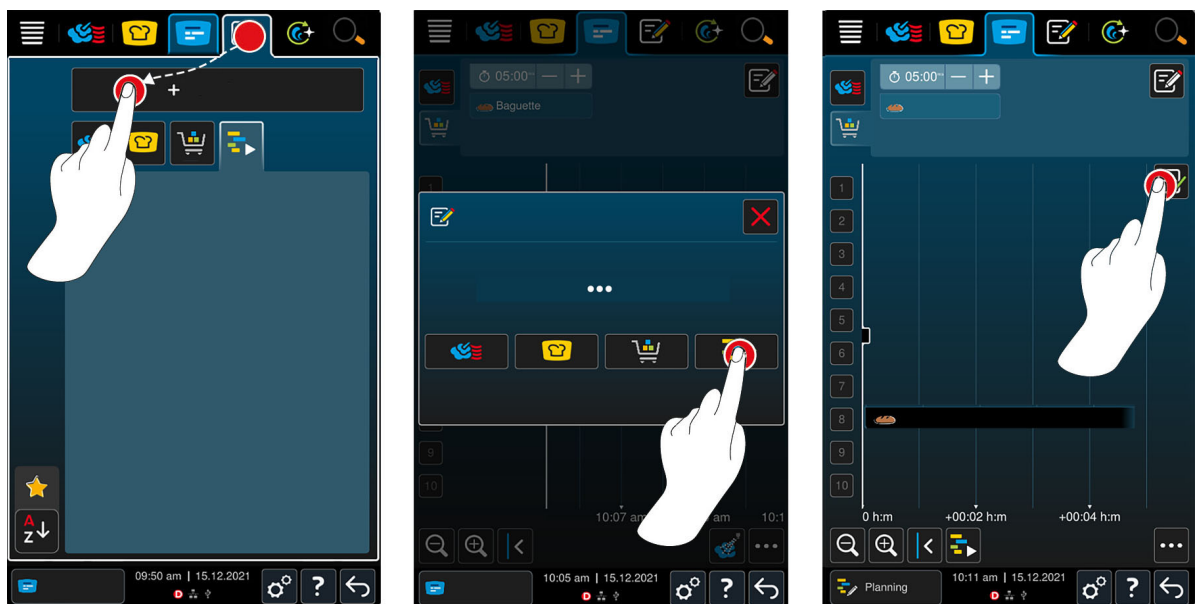
12.8 Planificación

Con la función de planificación de iProductionManager solo debe colocar las comandas una vez para poder acceder a ellas en cualquier momento.

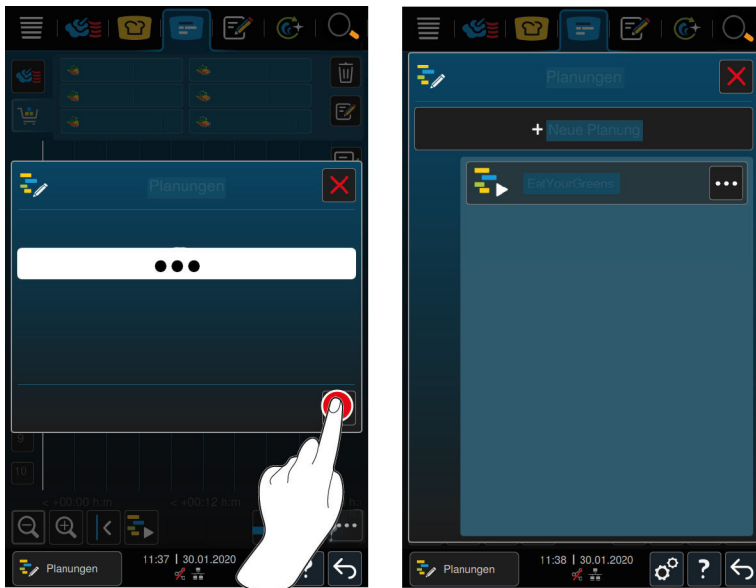


- No es posible guardar las comandas ya terminadas como planificación.
- La función adicional **Hornear con vapor** no está disponible durante la planificación.

12.8.1 Crear planificaciones



1. En la barra de menú pulse el botón:
 2. En la barra de menú pulse el botón:
 3. Pulse el botón: **+Nueva planificación**
 4. Pulse el botón:
 - > El elemento auxiliar de posicionamiento se desliza al borde izquierdo de la pantalla. La escala del eje temporal pasa de los datos sobre el tiempo actual a los datos sobre los minutos. Ahora puede colocar comandas independientemente de la hora.
 5. Coloque las comandas deseadas. Puede colocar hasta 30 comandas.
- Para optimizar la planificación tiene a su disposición las funciones siguientes:
- Cerrar lagunas de planificación [► 55]
 - Optimización del tiempo [► 55]
 - Optimización de energía [► 56]
1. Para iniciar la planificación sin guardar, pulse el botón:
 2. Para guardar la planificación, pulse el botón:



3. Introduzca un nombre.
 4. Para confirmar la acción, pulse el botón: ✓
- >> La planificación aparece en la lista de planificaciones.

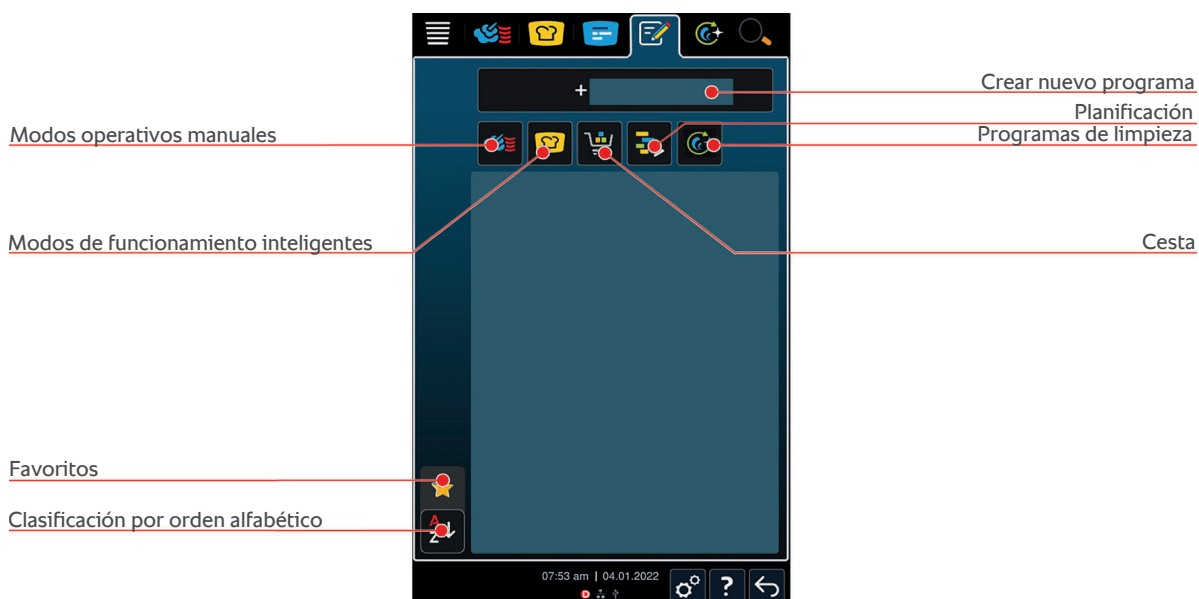
12.8.2 Iniciar planificaciones

- ✓ Ha creado planificaciones [► 59].
 - ✓ iProductionManager no termina ninguna comanda. Cuando se terminan las comandas, aparece un aviso que señala que antes del inicio de la planificación hay que cancelar todas las comandas.
1. Pulse el botón:  en el menú de *Programación*.
 2. Pulse en la planificación deseada.
- >> La planificación comienza inmediatamente. Las comandas se colocan en las bandejas conforme a la planificación. Las comandas de la tabla de comandas se sustituyen por las comandas contenidas en la planificación.

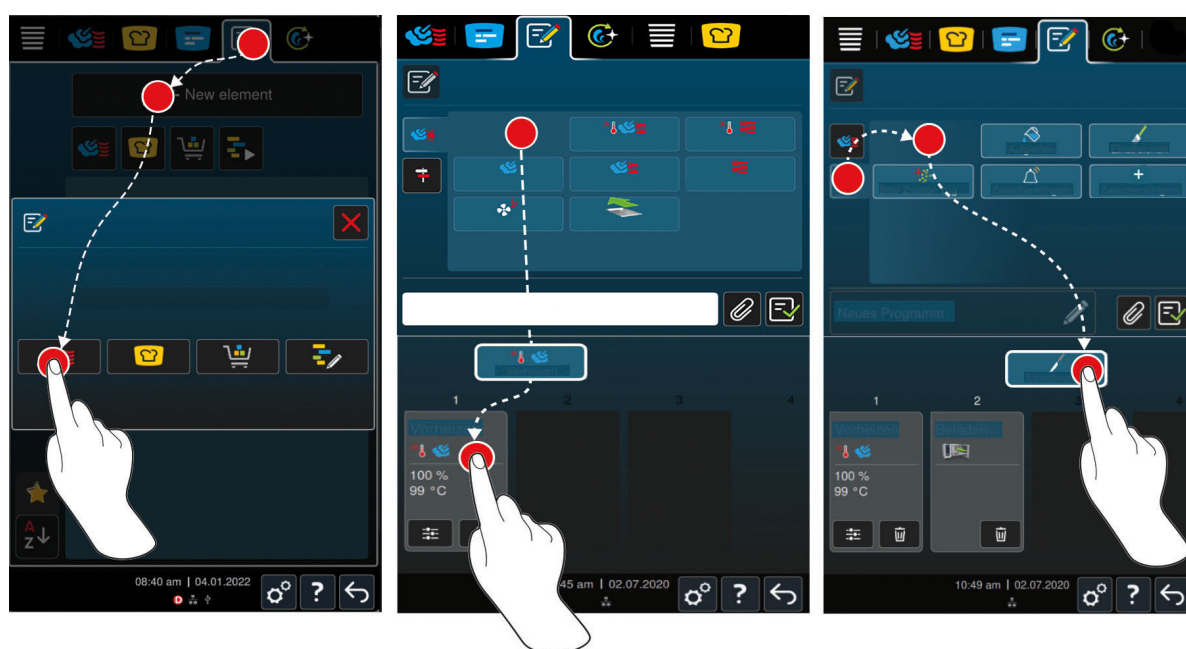
13 Modo de programación



En el modo de programación puede crear, guardar y administrar sus propios programas manuales [► 61], procesos de cocción inteligente [► 63] y cestas [► 65]. Para ello dispone de todos los modos operativos manuales [► 38], procesos de cocción inteligentes [► 28], programas de limpieza [► 68] y cestas preprogramadas.

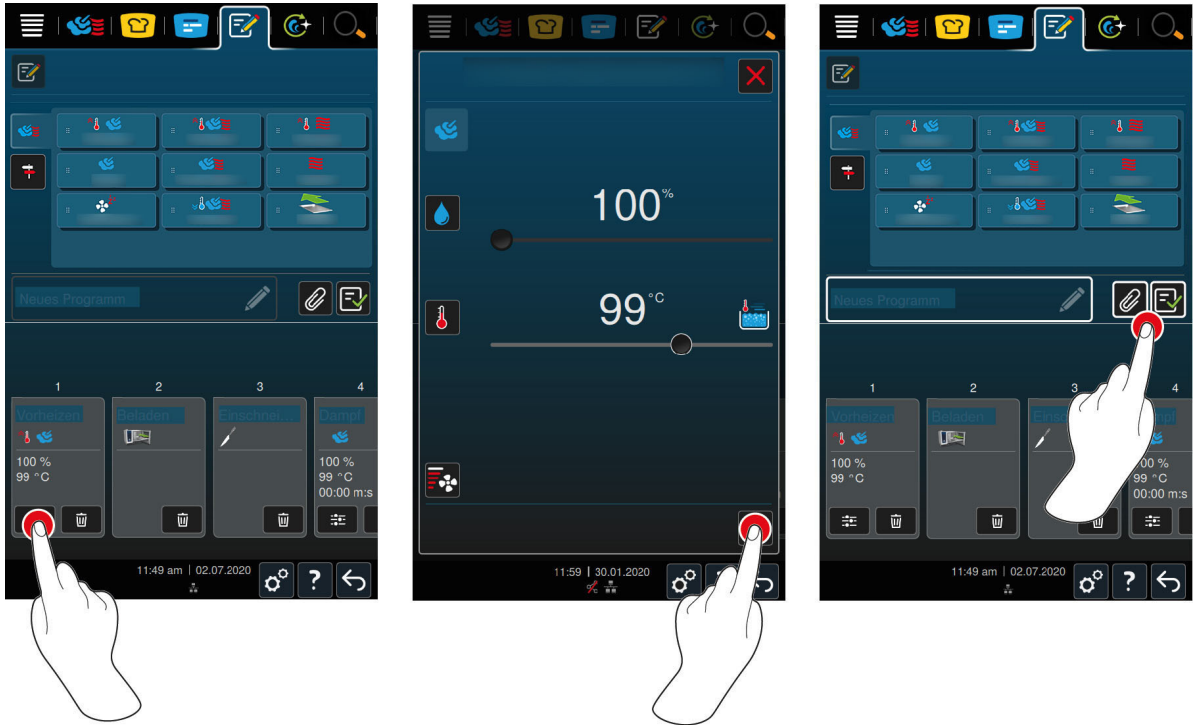


13.1 Crear un programa manual



1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Pulse el botón: + **Nuevo elemento**
3. Pulse el botón:
- > Se mostrará un resumen de los pasos de cocción disponibles.
4. Seleccione los pasos de cocción deseados y llévelos a la zona inferior. **NOTA No puede combinar los pasos de cocción entre sí como desee.**
5. Para añadir solicitudes de intervención al programa, pulse el botón:

- > Se mostrará una lista 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 llévelas a la zona inferior.
- 7. También tiene la posibilidad de crear sus propias tarjetas de acción. Para ello, pulse el botón **+**. Ahora puede dar un nombre a su tarjeta de acción, añadirle un texto y una imagen y asociarla a un sonido.



- 8. Para editar un paso de cocción, pulse el botón:
- > En función del modo de funcionamiento seleccionado, se mostrarán los parámetros de cocción configurables y las funciones adicionales.

Paso de cocción	Parámetros de cocción	Funciones adicionales
Precalentar	Temperatura de la cámara de cocción	Velocidad del ventilador
Vapor	- Temperatura de la cámara de cocción - Tiempo de cocción - Temperatura del núcleo	- Cocción Delta T - Velocidad del ventilador
Combinación de calor seco y vapor	- Humedad de la cámara de cocción - Temperatura de la cámara de cocción - Tiempo de cocción - Temperatura del núcleo	- Cocción Delta T - Velocidad del ventilador - Humidificación
Aire caliente	- Humedad de la cámara de cocción - Temperatura de la cámara de cocción - Tiempo de cocción - Temperatura del núcleo	- Cocción Delta T - Velocidad del ventilador - Humidificación
Cool Down	Temperatura de la cámara de cocción	Velocidad del ventilador

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

2. Para guardar sus modificaciones, pulse el botón: ✓

Selección de la hora de inicio e imagen del programa

✓ Ha importado las imágenes [► 85].

1. Para asignar al programa una preselección de la hora de inicio, pulse el botón:
2. Pulse el botón: **Preselección de hora de inicio**
3. Pulse el botón: **ON**
4. Introduzca la hora de inicio.
5. Para confirmar la acción, pulse el botón: ✓
6. Para asignar una imagen al programa, pulse el botón:
7. Pulse el botón: **Seleccionar imagen del programa**
8. Seleccione una imagen.
9. Para confirmar la acción, pulse el botón: ✓
10. Para configurar una velocidad del ventilador baja después de la carga, pulse el botón:

Guardar un programa

1. Para asignar un nombre al programa, pulse el botón:
 2. Introduzca el nombre.
 3. Para guardar el programa, pulse el botón:
- >> Se comprobará el programa. Si todos los parámetros de cocción están completamente configurados y ordenados de forma lógica, se guardará el programa y se mostrará en la lista de programas.
- >> Si el programa contiene un error, se marcará la posición en cuestión. Corrija el error antes de guardar de nuevo el programa.

13.2 Crear un programa inteligente

Si programa un proceso de cocción inteligente, solo podrá ajustar los parámetros de cocción a sus preferencias. No será posible modificar el orden de los distintos pasos de cocción.



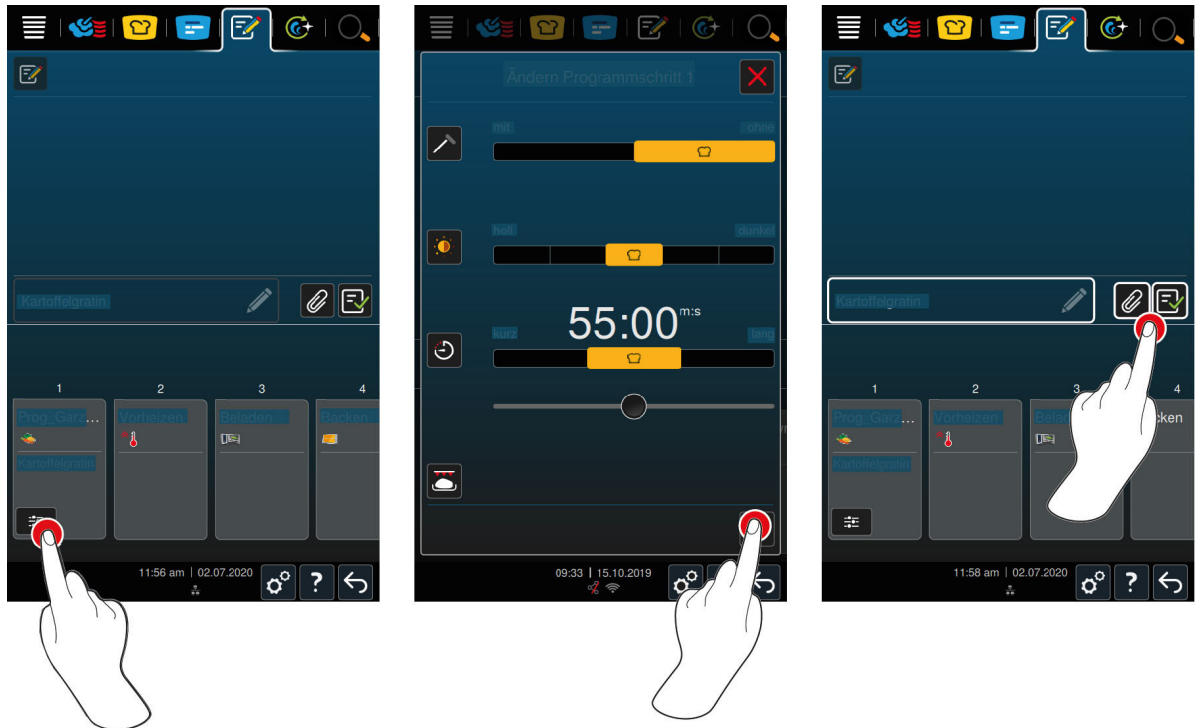
1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Pulse el botón: **+ Nuevo elemento**
3. Pulse el botón:
- > Se le preguntará qué desea programar.
4. Seleccione una de las siguientes opciones:

- Modo de funcionamiento
- Modo de funcionamiento y método de cocción
- Método de cocción

Se mostrarán los procesos de cocción inteligentes correspondientes a su selección.

1. Seleccione el proceso de cocción inteligente deseado.

- > Se mostrará cada uno de los pasos de cocción. Ahora podrá ajustar los parámetros de cocción de acuerdo con sus preferencias.



2. Pulse el botón:

- > En función del proceso de cocción seleccionado, se mostrarán los parámetros de cocción configurables y las funciones adicionales. La configuración estándar del proceso de cocción se identifica con el siguiente icono:

3. Ajuste los parámetros de cocción a sus preferencias.

4. Para guardar sus modificaciones, pulse el botón:

- > Volverá a mostrarse cada uno de los pasos de cocción.

Selección de la hora de inicio e imagen del programa

✓ Ha importado las imágenes [► 85].

1. Para asignar al programa una preselección de la hora de inicio, pulse el botón:

2. Pulse el botón: **Preselección de hora de inicio**

3. Pulse el botón: **ON**

4. Introduzca la hora de inicio.

5. Para confirmar la acción, pulse el botón:

6. Para asignar una imagen al programa, pulse el botón:

7. Pulse el botón: **Seleccionar imagen del programa**

8. Seleccione una imagen.

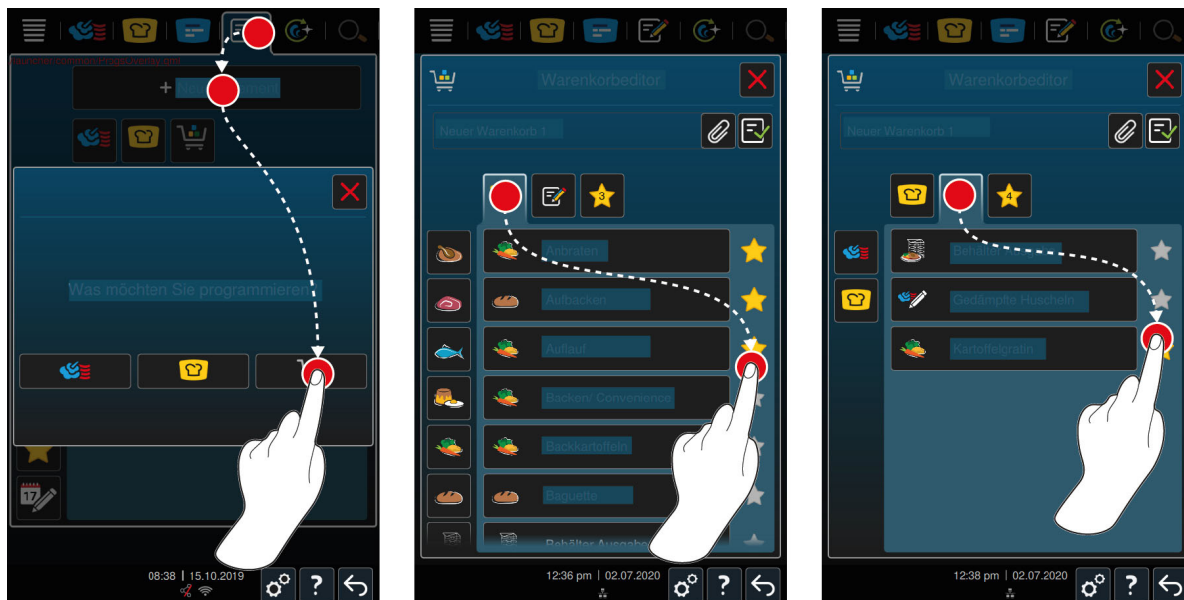
9. Para confirmar la acción, pulse el botón:

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

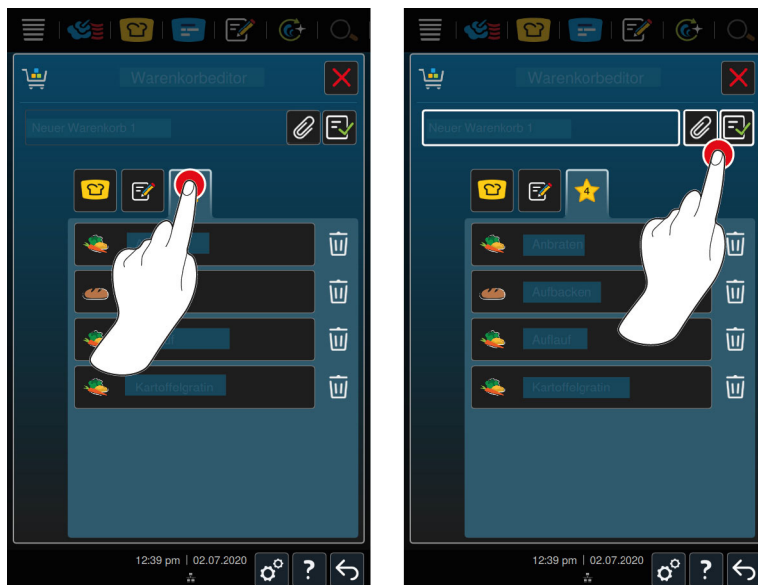
Guardar un programa

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

13.3 Programar una cesta



1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: **+ Nuevo elemento**
3. Pulse el botón: 
4. Para añadir a la cesta procesos de cocción inteligentes, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes.
5. Desplácese por la lista o seleccione un modo de funcionamiento y luego pulse el proceso de cocción deseado.
 - > El proceso de cocción se señala con  y se añade a la cesta. También puede comprobar la compatibilidad de los procesos de cocción manteniendo pulsado el botón del proceso de cocción seleccionado. Una marca de verificación verde simboliza la posibilidad de combinar aplicaciones.
6. Para añadir a la cesta los programas ya guardados, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán todos los programas.
7. Desplácese por la lista o seleccione programas manuales o inteligentes, y luego pulse el programa que desee.
 - > El proceso de cocción se señala con  y se añade a la cesta.



Verificar cesta

1. Para comprobar la cesta, pulse el botón: ★
 > Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes y los programas seleccionados.
2. Para eliminar un elemento de la cesta, pulse el botón: 🗑️

Guardar cesta

1. Para asignar un nombre a la cesta, pulse el botón: ✎
 2. Introduzca un nombre.
 3. Para guardar la cesta, pulse el botón: 📝✓
- >> La cesta aparece en la lista de programas.

Comprobar compatibilidad

Tiene la posibilidad de comprobar la compatibilidad de aplicaciones en el modo de programación.

1. Mantenga pulsado el botón de la aplicación seleccionada:
2. Las aplicaciones marcadas con una marca de verificación verde son compatibles con la aplicación seleccionada.
3. Las aplicaciones marcadas con una X roja no son compatibles con la aplicación seleccionada.

13.4 Editar y borrar programas

✓ Ha programado programas manuales [► 61], procesos de cocción inteligentes [► 63] o cestas [► 65].

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

Puede utilizar las siguientes opciones de edición:

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

13.5

Consulte también al respecto

 Vista del programa [► 73]

13.6 Iniciar programas y cestas

Iniciar programa manual

1. Para iniciar un programa manual, pulse en el programa deseado.
 - > El programa comienza inmediatamente. Se mostrarán todos los pasos de cocción.
 2. Para enviar un programa manual a iProductionManager, pulse el botón: ...
 3. Pulse el botón: 
- >> El programa manual aparece en la tabla de comandas. Ahora puede aplicar la comanda como siempre. [► 53]

Iniciar un proceso de cocción inteligente

1. Para iniciar un proceso de cocción inteligente, pulse el programa deseado.
 - > El programa comienza inmediatamente. Se mostrarán todos los pasos de cocción.
 2. Para enviar un proceso de cocción inteligente a iProductionManager, pulse el botón: ...
 3. Pulse el botón: 
- >> El programa inteligente aparece en la tabla de comandas. Ahora puede aplicar la comanda como siempre. [► 53]

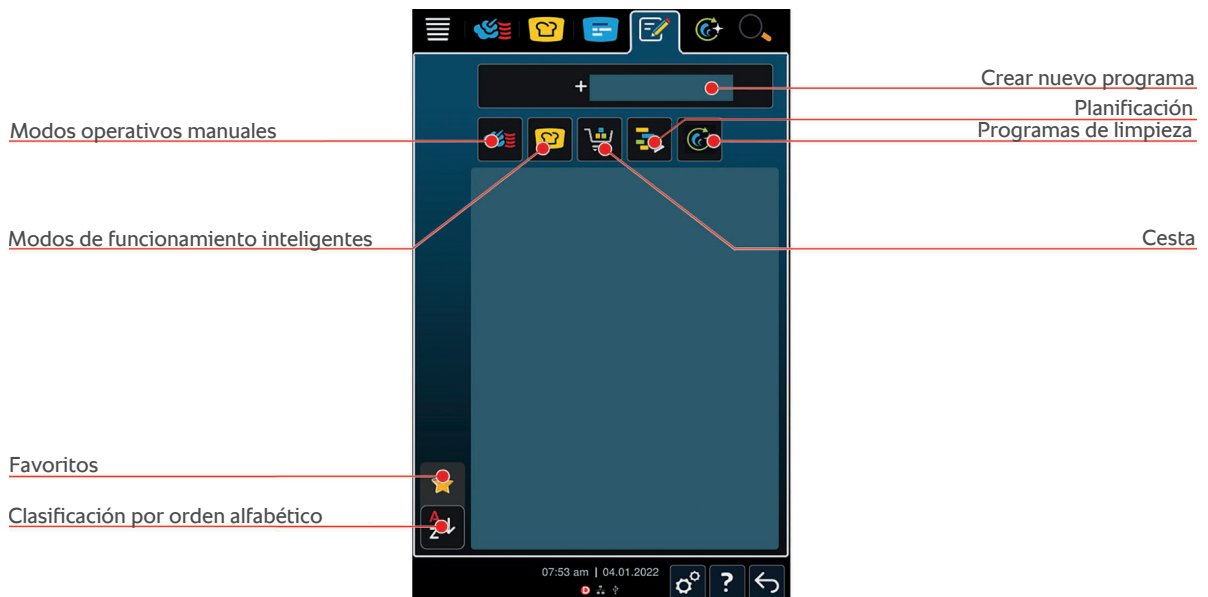
Iniciar cesta

1. Para enviar una cesta a iProductionManager, pulse la cesta deseada.
 - > Todos los elementos de la cesta aparecen en la tabla de comandas. Ahora puede aplicar las comandas como siempre [► 53].

14 Modo de programación - iCareSystem AutoDose

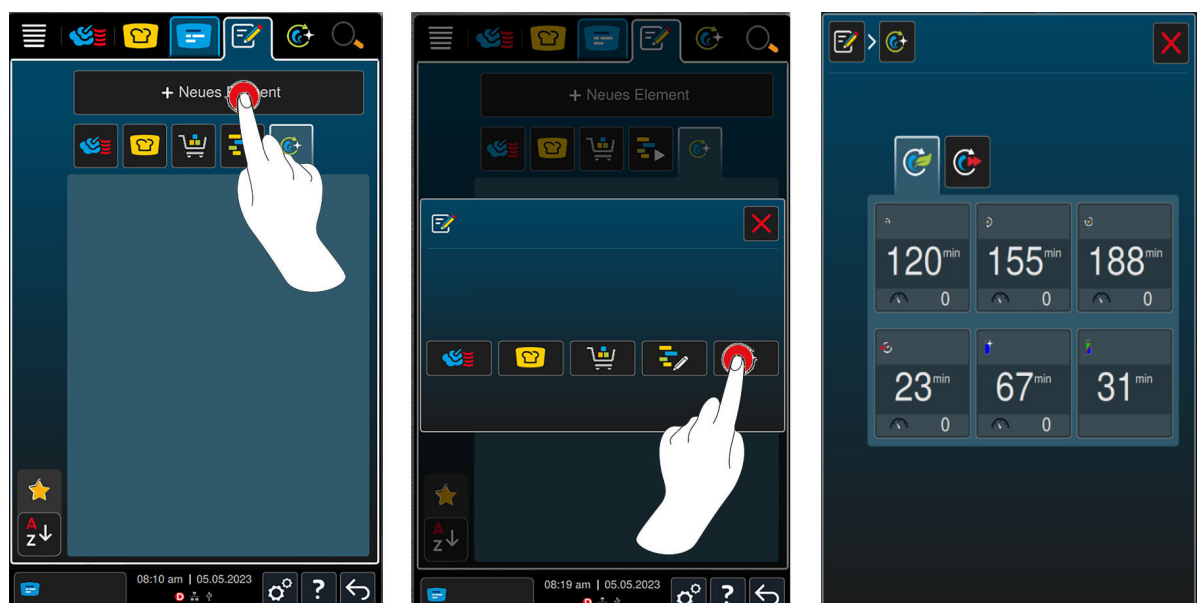


En el modo de programación puede crear, guardar y administrar sus propios programas manuales [► 61], procesos de cocción inteligente [► 63] y cestas [► 65]. Para ello dispone de todos los modos operativos manuales [► 38], procesos de cocción inteligentes [► 28], programas de limpieza [► 68] y cestas preprogramadas.

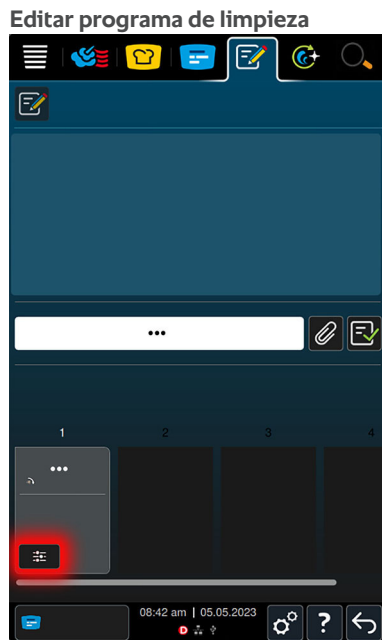


14.1 Crear programa de limpieza (almacenamiento de productos químicos)

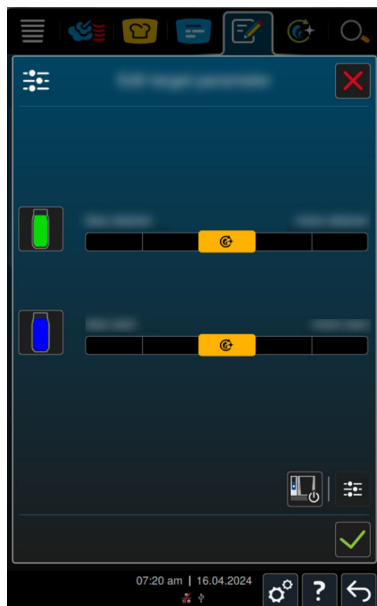
Aquí puede crear su propio programa de limpieza:



1. Pulse el botón: *Modo de programación*.
2. Pulse el botón: **+ Nuevo elemento**.
3. Pulse el botón: .
4. Pulse el botón: *Modo Eco* o *Modo Normal* para programar por separado cada uno de los programas de limpieza deseados.



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



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

- Pulse el botón:  para confirmar su selección.
- Pulse el botón:  para guardar el programa de limpieza que ha configurado.
- Pulse el botón:  para apagar el equipo después de la limpieza.

14.2 Editar y eliminar programas (almacenamiento de productos químicos)

- ✓ Ha programado programas manuales [► 61], rutas de cocción inteligentes [► 63], cestas [► 65] o programas de limpieza [► 68].

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

Puede utilizar las siguientes opciones de edición:

- Editar elemento 
- Duplicar elemento 

- Eliminar elemento 
- Ajustar preselección de la hora de inicio 
- Enviar el programa al iProduction Manager 
- Añadir un programa a favoritos 

15 Cambiar entre modos operativos

Con el iCombi Pro puede cambiar fácilmente y en cualquier momento entre los modos de funcionamiento de Cocción manual, iCookingSuite e iProductionManager. Así tiene a su disposición una combinación óptima de inteligencia de cocción automática que le ahorra trabajo y opciones de control personalizadas. Puede ejecutar las siguientes aplicaciones principales:

- En iProductionManager, convierta una comanda en un modo de funcionamiento manual.
- Convierta un proceso de cocción inteligente de iCookingSuite en una comanda inteligente en iProductionManager.
- Convierta un proceso de cocción inteligente de iCookingSuite en un modo de funcionamiento manual.

Convertir comanda en un modo de funcionamiento manual

✓ Ha colocado una comanda [► 53]. El proceso de cocción está en marcha.

1. En la barra de menú pulse el botón: 

> Aparecerá un campo de consulta en el que podrá confirmar el proceso de cambio al modo de funcionamiento manual.

2. **NOTA La acción no puede anularse.** Pulse el botón: 

>> Se adoptan los parámetros de cocción de la comanda y aparecen en el modo manual.

Convertir proceso de cocción inteligente en comanda inteligente

✓ Ha iniciado un proceso de cocción inteligente [► 30]. El proceso de cocción está en marcha.

1. En la barra de menú pulse el botón: 

> Aparecerá un campo de consulta en el que podrá confirmar el proceso de cambio al iProduction Manager.

2. **NOTA La acción no puede anularse.** Pulse el botón: 

>> El proceso de cocción inteligente se envía al iProductionManager y se muestra en el rack intermedio.

Convertir proceso de cocción inteligente en modo manual

✓ Ha iniciado un proceso de cocción inteligente [► 30]. El proceso de cocción está en marcha.

1. En la barra de menú pulse el botón: 

> Aparecerá un campo de consulta en el que podrá confirmar el proceso de cambio al modo de funcionamiento manual.

2. **NOTA La acción no puede anularse.** Pulse el botón: 

>> Se adoptarán los parámetros de cocción del proceso de cocción inteligente configurados en ese momento y se mostrarán en el modo manual y se pondrán en marcha inmediatamente.

16 Configuración



Puede ajustar permanentemente la configuración de fábrica de su equipo a sus necesidades.

1. Pulse el botón: 

> Se mostrará la vista general de todas las opciones de configuración:

- Favoritos [► 72]
- Ajustes generales [► 72]
- Luz [► 74]
- Sonido [► 74]
- Sistema de cocción [► 76]
- Cocción [► 78]
- sencilla [► 83]
- Administración de datos [► 84]
- Configuración de red [► 87]
- Perfil de usuario [► 89]
- Servicio [► 93]
- ConnectedCooking [► 93]

Puede modificar la configuración desplazándose hacia arriba y hacia abajo por la lista y pulsando la categoría deseada. Cada categoría está asignada a una selección de opciones de configuración que pueden modificarse mediante sencillos Gestos [► 18] o el Selector rápido [► 19].

16.1 Favoritos

En Favoritos aparecen todos los ajustes que ha marcado como favoritos.

Ajuste guardado como favorito

1. Seleccione un ajuste.

2. Pulse el botón: 

>> El ajuste se guardará como favorito y se mostrará en ; la clasificación se realizará por orden cronológico en función de la hora de adición.

16.2 Indicación

Abrir la pantalla

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **Ajustes generales**

16.2.1 Idioma

Aquí puede modificar el idioma de la interfaz de usuario.

Configurar el idioma de la interfaz de usuario

1. Pulse el botón:  **Idioma**

2. Seleccione el idioma deseado.

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

16.2.2 Fecha y hora

Aquí puede modificar los ajustes siguientes:

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

■ Cambio 24h/12h

Configurar fecha

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

Configurar la hora

1. Pulse el botón:  **Hora**
 - > Se mostrará la hora.
2. Pulse en la hora.
3. Configure la hora deseada.
- >> La hora se ajusta automáticamente.

Configurar cambio de 24h/12h

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

Sincronizar la hora a través de ConnectedCooking

La hora también puede sincronizarse automáticamente con ConnectedCooking.

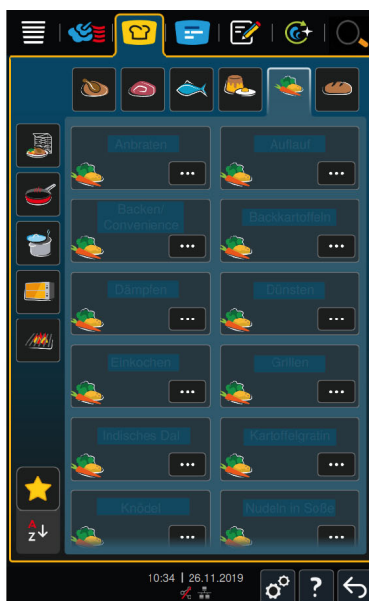
1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**
3. Pulse «Sincronización automática de la hora» y, a la vez, el botón «ON»

16.2.3 Configurar el formato de la temperatura

Aquí podrá configurar si desea que la temperatura se indique en grados centígrados (°C) o Fahrenheit (°F).

16.2.4 Vista del programa

Aquí puede ajustar si los procesos de cocción inteligente de iCookingSuite y el modo de programación deben aparecer en una columna, en dos columnas o en tres columnas.



1. Pulse el botón:  **Vista del programa**
2. Seleccione  **En una columna**,  **En dos columnas** o  **En tres columnas**.

>> La selección se adopta inmediatamente.

16.3 Luz

Configurar la luz

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

16.3.1 Brillo de la pantalla

Configuración del brillo de la pantalla

Desde aquí puede ajustar el brillo de la pantalla en una escala de 0-100 %.

1. Pulse el botón:  **Brillo de la pantalla**
2. Seleccione el valor deseado en la escala o ajústelo con la rueda giratoria.

>> El brillo de la pantalla se ajusta inmediatamente.

Atenuación automática

1. Pulse el botón:  **Atenuación automática**

>> Aquí puede activar o desactivar el modo de atenuación automática.

Configurar atenuación después de x min

1. Pulse el botón:  **Atenuación a los x minutos**

>> Ahora puede indicar después de cuántos minutos desea que se active el modo de atenuación automática.

Luminosidad máxima de la cámara de cocción

1. Pulse el botón:  **Luminosidad máxima de la cámara de cocción**

>> Desde aquí puede ajustar el brillo de la cámara de cocción en una escala del 0 al 100 %.

Conexión o desconexión del salvapantallas

1. Pulse el botón:  **Salvapantallas**

>> Aquí puede activar o desactivar el salvapantallas.

Activar salvapantallas después de x min

1. Pulse el botón:  **Activar el salvapantallas tras x minutos**

>> Aquí puede indicar después de cuántos minutos desea que se active el salvapantallas.

16.4 Sonido

Configurar sonido

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Sonido**

16.4.1 Volumen total

Configurar volumen total

Aquí puede ajustar el volumen total del equipo en una escala de 0-100%.

1. Pulse el botón:  **Volumen total**
2. Seleccione el valor deseado en la escala.

>> El volumen total se ajusta inmediatamente.

16.4.2 Solicitudes de carga/acción

Aquí puede ajustar qué sonido o melodía debe sonar cuando haya que cargar el equipo o se solicite ejecutar una acción. Puede escoger entre 25 opciones.

1. Pulse el botón:  **Solicitud de carga/acción**
2. Pulse el botón:  **Sonido**
3. Pulse el sonido deseado.
 - > El sonido se reproducirá.
4. Si quiere apagar el sonido, pulse el botón: **Planificación de limpieza OFF**
5. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general.
6. Si quiere que el sonido continúe hasta que el equipo se cargue o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción continua ON**
7. Si quiere que el sonido suene solo durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción continua OFF**
 - > El campo  **Duración del tono** se activa.
8. Ajuste la duración en una escala de 0 a 180 segundos.
9. Para adoptar la configuración, en la barra de iconos pulse el botón: 
- >> Volverá a la vista general.

16.4.3 Fin de paso de programa

Aquí puede ajustar qué sonido o melodía debe sonar cuando finalice un paso de programa. Puede escoger entre 37 opciones.

1. Pulse el botón:  **Fin de paso de programa**
2. Pulse el botón:  **Sonido**
3. Pulse el sonido deseado.
 - > El sonido se reproducirá.
4. Si quiere apagar el sonido, pulse el botón: **Planificación de limpieza OFF**
5. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general.
6. Si quiere que el sonido continúe hasta que el equipo se cargue o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción continua ON**
7. Si quiere que el sonido suene solo durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción continua OFF**
 - > El campo  **Duración del tono** se activa.
8. Ajuste la duración en una escala de 0 a 180 segundos.
9. Para adoptar la configuración, en la barra de iconos pulse el botón: 
- >> Volverá a la vista general.

16.4.4 Fin de tiempo de cocción

Aquí puede ajustar qué sonido o melodía debe sonar cuando termine el tiempo de cocción. Puede escoger entre 37 opciones.

1. Pulse el botón:  **Fin del tiempo de cocción**
2. Pulse el botón:  **Sonido**
3. Pulse el sonido deseado.
 - > El sonido se reproducirá.
4. Si quiere apagar el sonido, pulse el botón: **Planificación de limpieza OFF**

5. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general.
6. Si quiere que el sonido continúe hasta que el equipo se cargue o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción continua ON**
7. Si quiere que el sonido suene solo durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción continua OFF**
 - > El campo  **Duración del tono** se activa.
8. Ajuste la duración en una escala de 0 a 180 segundos.
9. Para adoptar la configuración, en la barra de iconos pulse el botón: 
- >> Volverá a la vista general.

16.4.5 Interrupción de proceso / error detectado

Aquí puede ajustar qué sonido o melodía debe emitirse cuando se detecte un error. Puede escoger entre 37 opciones.

1. Pulse el botón:  **Interrupción de proceso / error detectado**
2. Pulse el sonido deseado.
 - > El sonido se reproducirá.
3. Si quiere apagar el sonido, pulse el botón: **OFF**
4. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general.
5. Si quiere que el sonido continúe hasta que el equipo se cargue o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción continua ON**
6. Si quiere que el sonido suene solo durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción continua OFF**
 - > El campo  **Duración del tono** se activa.
7. Ajuste la duración en una escala de 0 a 180 segundos.
8. Para adoptar la configuración, en la barra de iconos pulse el botón: 
- >> Volverá a la vista general.

16.5 Sistema de cocina

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Sistema de cocina**

16.5.1 Información sobre el modelo de equipo

Aquí verá a qué modelo corresponde su equipo y qué versión de software está instalada.

16.5.2 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 que se observe una pequeña divergencia de los valores mostrados respecto a los valores calculados con aparatos de medición.

Esta opción del menú permite acceder al panel de control de energía. Aquí puede supervisar el consumo de energía de su equipo de cocción. El consumo de energía se calcula de forma detallada en función de los ajustes seleccionados y, además, se puede visualizar y evaluar en ConnectedCooking.

Pulse el botón:  para comprobar el consumo de energía de su equipo.

Con 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 facilitan al finalizar un proceso de cocción manual, un proceso de cocción inteligente, el uso del iProductionManager o la realización de un proceso de limpieza:

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

16.5.3 Modo de ahorro de energía iProductionManager

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

16.5.4 E/2

Pulse el botón:  para activar o desactivar la mitad del ajuste de consumo de energía.

Al activar esta opción, el consumo de energía de la calefacción se reducirá en un 50 % en los equipos eléctricos. Tenga en cuenta que, si la opción está activada, solo estarán disponibles los procesos de cocción manuales. Los procesos de cocción inteligentes se ocultan tanto en iCookingSuite como en iProductionManager.

16.5.5 Bloqueo de pantalla

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

- Para activar la función, pulse el botón:  ON
- Para desactivar la función, pulse el botón:  OFF

Si la función está activada, se puede bloquear  la pantalla manteniendo pulsado el botón. De este modo se evitará accionar el equipo de forma involuntaria, p. ej., al limpiar la pantalla. Se puede volver a desactivar el bloqueo de la pantalla manteniendo pulsado el botón .

16.5.6 Modo demo

Activar/desactivar el modo de demostración

Con esta función puede poner el equipo en modo de demostración. Esta función resulta útil cuando quiera presentar las funcionalidades de su equipo sin tener que cocinar.

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

>> Si el modo de demostración está activado, se reiniciará el equipo. En el pie de página aparece el símbolo: .

16.5.7 Power Steam

Aquí puede establecer que en el modo de funcionamiento Vapor [► 40] se garantice un suministro de vapor fresco constante e ininterrumpido para los productos más exigentes.

PRECAUCIÓN

Si trabaja con la función Power Steam, se produce mucho más vapor de agua caliente

Puede quemarse con el vapor de agua caliente al abrir la puerta de la cámara de cocción.

1. Abra la puerta de la cámara de cocción con cuidado si trabaja con la función Power Steam.

1. Para activar la función, pulse el botón:  ON

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

16.5.8 Boquilla de control

Aquí puede ajustar el grado en que la boquilla de control del equipo debe condensar el exceso de vapor. Esta función está en modo Eco por defecto. Con este ajuste se optimiza la salida de vapor. Además del ajuste del modo Eco, puede activar o desactivar la función de la boquilla de control:

- Activar de forma permanente la boquilla de control puede resultar particularmente útil si se quiere evitar que se produzca una condensación no deseada en la cocina.
- Desactivar la boquilla de control puede resultar especialmente útil si el rendimiento de su sistema de extracción de aire es suficiente, porque de esta manera puede ahorrar agua.

Antes de activar o desactivar esta función, consulte con su proveedor de servicio técnico RATIONAL.

1. Pulse el botón:  **Boquilla de control**
2. Para activar la función, pulse el botón: **ON**
3. Para desactivar la función, pulse el botón: **Planificación de limpieza OFF**

16.5.9 Watchdog

Aquí puede ajustar que suene una señal acústica de advertencia si la puerta de la cámara de cocción permanece abierta demasiado tiempo durante la carga del equipo. Ajuste el tiempo en una escala de 0 a 180 segundos.

- Pulse el botón:  para acceder a los ajustes del Watchdog.
- Pulse el botón:  para configurar el número de segundos de la función del Watchdog 1.
- Pulse el botón:  para configurar el número de segundos de la función del Watchdog 2.
- Pulse el botón:  para configurar el número de segundos de la función del Watchdog en el modo de programación.

16.5.10 Peligro

Aquí puede ajustar que suene una señal acústica de advertencia si la puerta de la cámara de cocción permanece abierta demasiado tiempo durante la cocción. Ajuste el tiempo en una escala de 0 a 180 segundos.

- Pulse el botón:  para acceder a los ajustes de Peligro.
- Pulse el botón:  para ajustar el número de segundos para la función de peligro al precalentar o para la función de precalentar del iProductionManager.
- Pulse el botón:  para ajustar el número de segundos para los niveles de Peligro en el iProductionManager.

16.5.11 Vaciar generador de vapor

1. Pulse el botón:  para vaciar el generador de vapor.

16.5.12 VarioSmoker

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

1. Pulse el botón:  **VarioSmoker ON** u **OFF** para disponer del botón opcional para activar el VarioSmoker en la programación manual.

16.6 cocción

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Cocer**

16.6.1 Cocinas internacionales primarias

En la cocina internacional primaria, las costumbres de cocina se traducen en procesos de cocción inteligente. Los parámetros de cocción de estos procesos de cocción inteligente reflejan estas costumbres de cocina y los platos se preparan tal y como esperan los comensales en cada país o región. De este modo, no solo dominarán la cocina local, sino también todas las cocinas del planeta. Este ajuste es independiente del idioma ajustado.

Seleccionar cocina nacional primaria

1. Pulse el botón:  **Cocina nacional primaria**
 2. Desplácese por la lista y seleccione la cocina nacional primaria deseada.
- >> La cocina internacional se ajusta inmediatamente. En iCookingSuite se muestran los procesos de cocción inteligentes que corresponden a la cocina internacional. Los parámetros de cocción, los tiempos de cocción y las temperaturas del núcleo de los procesos de cocción inteligente se adaptan a las costumbres culinarias culturales.

16.6.2 Cocinas internacionales secundarias

Puede añadir una cocina internacional adicional a la cocina internacional primaria. De esta manera, puede preparar al mismo tiempo los platos típicos de 2 países. Esto es una ventaja, p. ej., cuando quiere ofrecer en su restaurante una carta semanal espacial con otra cocina internacional.

Cambiar cocina nacional secundaria

1. Pulse el botón:  **Cocina internacional secundaria**
 2. Desplácese por la lista y seleccione la cocina nacional secundaria deseada.
- >> La cocina internacional se ajusta inmediatamente. En iCookingSuite se muestran los procesos de cocción inteligente adicionales de la cocina nacional secundaria y se señalan con . Además, los ajustes de los parámetros de cocción se ven influidos por la cocina nacional primaria [► 78].

16.6.3 Tiempo de funcionamiento por inercia

1. Pulse el botón:  para ajustar el tiempo de funcionamiento por inercia de la campana de condensación.
- >> Ahora puede ajustar cuántos minutos desea que dure el tiempo de funcionamiento por inercia.

16.6.4 Valor de medición de sonda

Aquí se muestra el valor de medición exacto del sensor para la temperatura de la cámara de cocción en °C.

16.6.5 Formato del tiempo de cocción

Ajustar formato del tiempo de cocción

1. Pulse el botón:  para ajustar el formato del tiempo de cocción.
- >> Ahora puede ajustar el formato del tiempo de cocción a la opción automática, h:m o m:s.

16.6.6 Peso de platos a la carta

Antes de empezar con Finishing, ajuste el peso de un plato vacío. Con esta información, su iCombi Pro ajustará los pasos de cocción de tal manera que obtendrá un resultado Finishing ideal y no se formará humedad en los platos. Aquí encontrará más información: Ajustar el peso de platos a la carta [► 48]

16.6.7 Peso de platos de banquetes

Antes de empezar con Finishing, ajuste el peso de un plato vacío. Con esta información, su iCombi Pro ajustará los pasos de cocción de tal manera que obtendrá un resultado Finishing ideal y no se formará humedad en los platos. Aquí encontrará más información: Ajustar el peso de platos de banquetes [► 48]

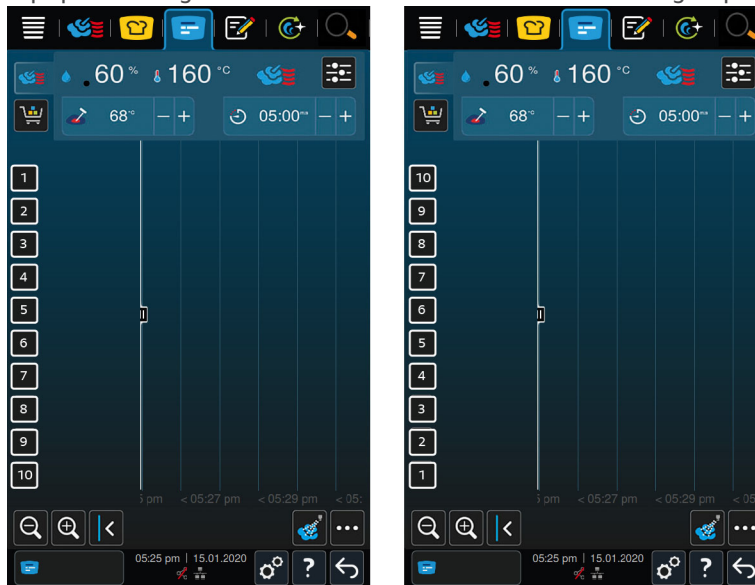
16.6.8 Número de inserciones

Aquí puede establecer cuántas bandejas se utilizan en iProductionManager.

1. Pulse el botón:  **Número de bandejas**
 2. Seleccione el valor deseado en la escala de 0- -- 12.
- >> El ajuste se adopta inmediatamente.

16.6.9 Orden de las bandejas

Aquí podrá configurar si el orden de niveles de iProductionManager aparece en orden ascendente o descendente.



1. Para mostrar las bandejas en orden ascendente, pulse el botón: **123**
 2. Para mostrar las bandejas en orden descendente, pulse el botón: **321**
- >> El ajuste se adopta inmediatamente.

16.6.10 Incrementos de carga en programas manuales en iProductionManager

Aquí puede ajustar si el tiempo de cocción debe prolongarse en los programas manuales en iProductionManager, si la puerta de la cámara de cocción se abre durante la cocción y la caída de energía medida es tan grande que el resultado de cocción no puede alcanzarse con el ajuste seleccionado.

1. Para activar la función, pulse el botón: **Incrementos de carga en programas manuales en iProductionManager ON**

16.6.11 Tiempo de mantenimiento del clima

Aquí puede establecer durante cuánto tiempo se mantiene el clima en la cámara de cocción cuando no prepara ningún plato con iProductionManager.

1. Pulse el botón: **Tiempo de mantenimiento del clima**
2. Seleccione el valor deseado en la escala.

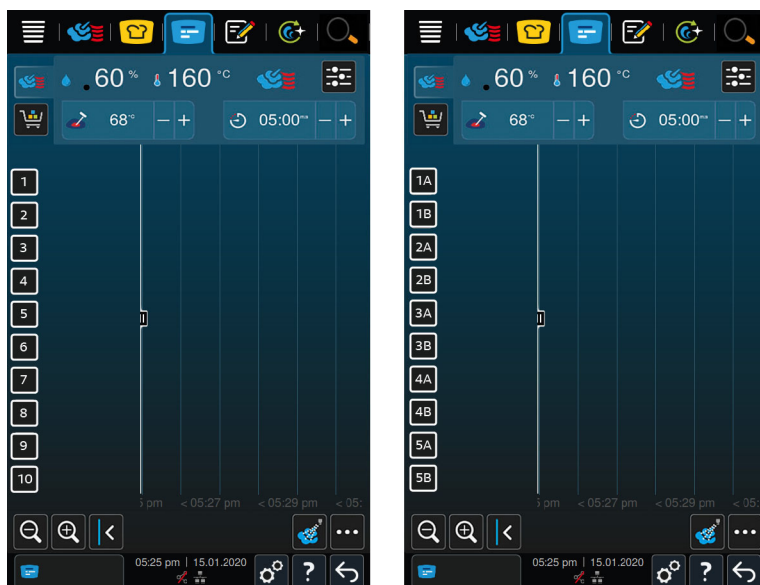
>> El tiempo de mantenimiento se ajusta inmediatamente.

NOTA

Ahorre energía reduciendo el tiempo de mantenimiento.

16.6.12 iProductionManager 3D

Aquí puede ajustar si desea cargar las bandejas con dos subbandejas en iProductionManager. Todas las subbandejas se supervisan por separado. Tenga en cuenta que pueden mostrarse como máximo 12 bandejas.



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

>> El ajuste se adopta inmediatamente.

16.7 Limpieza de iCareSystem AutoDose (almacenamiento de productos químicos)

Los equipos que disponen de almacenamiento de productos químicos incluyen ajustes avanzados para la limpieza ultrarrápida. Puede encontrarlos en Limpieza automática - iCareSystem AutoDose [► 105].

1. Pulse el botón:
2. Pulse el botón: Limpieza

16.7.1 Limpieza forzosa tras horas de servicio (almacenamiento de productos químicos)

Aquí puede ajustar cuánto tiempo debe pasar para limpiar el equipo. Puede volver a trabajar con el equipo cuando haya realizado la limpieza. De esta manera podrá asegurarse de que se cumplan los requisitos normativos en materia de limpieza e higiene en los distintos turnos de trabajo.

1. Pulse el botón: para activar o desactivar la limpieza forzosa.

Tiempo hasta la solicitud de limpieza

Aquí puede indicar después de cuántas horas desea que aparezca la solicitud de limpieza.

1. Pulse el botón: para establecer el número de horas.

Tiempo de retraso de limpieza forzosa

Aquí puede indicar cuándo desea que se inicie con retraso la limpieza forzosa.

1. Pulse el botón: para establecer el tiempo de retraso.

Programa de limpieza

Aquí puede seleccionar un programa de limpieza para la limpieza forzosa.

1. Pulse el botón: . Ahora puede elegir entre los programas de limpieza estándar o programas de creación propia.

Inicio de la limpieza automática

1. Pulse el botón: para activar o desactivar el inicio automático de la limpieza.

Consulte también al respecto

Limpieza forzosa tras horas de servicio [► 103]

16.7.2 Plan de limpieza (almacenamiento de productos químicos)

Aquí puede configurar qué días de la semana se realizará la Limpieza forzosa. De esta manera podrá asegurarse de que se cumplan los requisitos normativos en materia de limpieza e higiene en los distintos turnos de trabajo. **El plan de limpieza y la limpieza forzosa no se pueden activar al mismo tiempo**

1. Pulse el botón:
2. Pulse el botón: Limpieza
3. Pulse el botón: Plan de limpieza
4. Para definir cómo desea que se comporte el equipo cuando se lance una solicitud de limpieza, pulse el botón «Hora de inicio del plan de limpieza»
 - > Para desactivar el plan de limpieza, pulse el botón «OFF»
 - > Si desea que se muestre una advertencia a la hora de la limpieza, pulse el botón «Advertencia»
 - > Si desea que se limpie el equipo en cuanto se lance una solicitud de limpieza, pulse el botón «Forzar»
- >> Ahora volverá a la página de resumen del plan de limpieza.
 1. Seleccione el día de la semana en el que desea que se realice la limpieza.
 2. Pulse el botón: + para crear una primera entrada.
 3. Ajuste la hora a la que desea que se inicie la limpieza.
 4. Pulse el botón: . **NOTA Asegúrese de que el plan de limpieza esté activado.**
 5. Seleccione el programa de limpieza deseado de entre los grupos **Ligero, Medio, Intenso, Rápido o programas propios.**
 6. Puede seleccionar el programa de limpieza deseado y el inicio automático de la limpieza.
 7. Pulse el botón: **ON** u **OFF** para activar o desactivar la limpieza automática.
 8. Pulse el botón: + si desea programar varias limpiezas para el mismo día.
 9. En la barra de iconos, pulse para regresar a la vista general del plan de limpieza.
 10. También tiene la posibilidad de configurar el tiempo de retraso para una limpieza forzosa.

Una vez alcanzada la fecha configurada, el equipo deberá someterse a la limpieza antes de seguir utilizándolo.

En la opción «Tiempo de retraso», en caso de limpieza forzosa, puede establecer cuánto tiempo puede retrasarse la limpieza cuando se haya configurado una limpieza forzosa.

Consulte también al respecto

- Plan de limpieza [► 104]
- Limpieza forzosa tras horas de servicio [► 103]

16.7.3 Limpieza de la ducha de mano

1. Pulse el botón: para ver las opciones de limpieza de la ducha de mano.
 - > Ahora puede acceder a las opciones para la limpieza de la ducha de mano.
2. Pulse el botón: para activar o desactivar el recordatorio de limpieza de la ducha de mano **NOTA Para poder ajustar el intervalo y la duración del lavado, primero debe activar el recordatorio de limpieza de la ducha de mano.**
3. Pulse el botón: para establecer el intervalo de limpieza de la ducha de mano.
4. Pulse el botón: para ajustar el tiempo de lavado.

16.7.4 Límite de nivel de llenado del cartucho (almacenamiento de productos químicos)

Aquí puede realizar ajustes relativos a los niveles de llenado de sus cartuchos.

- Pulse el botón: **OFF** u **ON** junto al icono para activar o desactivar los ajustes relativos al límite de llenado del cartucho. Una vez que haya activado el límite de llenado del cartucho, podrá realizar los siguientes ajustes:
- Pulse el botón: para ajustar el nivel de llenado del cartucho de limpieza en forma de porcentaje.

- Pulse el botón:  para establecer el límite de llenado del cartucho Care en forma de porcentaje.

16.7.5 Desconexión después de la limpieza (almacenamiento de productos químicos)

- Pulse el botón: **OFF / ON** junto al icono  para activar o desactivar la función «Desactivar después de la limpieza».

16.7.6 Indicaciones relativas a la próxima limpieza (almacenamiento de productos químicos)

- Pulse el botón: **OFF** u **ON** junto al  para activar o desactivar las instrucciones relativas a la próxima limpieza.

16.7.7 Tiempo de inactividad sin interacción antes de finalizar (almacenamiento de productos químicos)

Este modo le permite ajustar después de cuántos minutos de funcionamiento en vacío puede el equipo de cocción iniciar automáticamente un proceso de limpieza.

16.7.8 Detergente sin hidróxido de sodio

La opción del menú **Sin NaOH** permite seleccionar el detergente utilizado directamente en los ajustes del equipo. Esto evita errores de configuración y reduce el consumo excesivo, especialmente en países con diferentes requisitos normativos.

- Pulse el botón: **OFF** u **ON** junto al  para activar o desactivar el ajuste de detergente sin hidróxido de sodio.

16.8 ultrarrápida

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Limpieza**

16.8.1 Limpieza forzosa tras horas de servicio

Aquí puede ajustar cuánto tiempo debe pasar para limpiar el equipo. Puede volver a trabajar con el equipo si ha realizado la limpieza. De esta manera puede asegurarse de que se cumpla la reglamentación en materia de limpieza e higiene en los trabajos por turnos. Aquí encontrará más información: Limpieza forzosa tras horas de servicio [► 103]

16.8.2 Plan de limpieza

Aquí puede configurar qué días de la semana se realizará la Limpieza forzosa. De esta manera podrá asegurarse de que se cumplan los requisitos normativos en materia de limpieza e higiene en los distintos turnos de trabajo.

Apagar después de la limpieza

Para optimizar el consumo de energía, se puede activar en el menú una desconexión general del sistema de cocción después de una limpieza.

Consulte también al respecto

-  Plan de limpieza [► 104]

16.8.3 Limpieza de la ducha de mano

1. Pulse el botón:  para ver las opciones de limpieza de la ducha de mano.
 - > Ahora puede acceder a las opciones para la limpieza de la ducha de mano.
2. Pulse el botón:  para activar o desactivar el recordatorio de limpieza de la ducha de mano **NOTA Para poder ajustar el intervalo y la duración del lavado, primero debe activar el recordatorio de limpieza de la ducha de mano.**
3. Pulse el botón:  para establecer el intervalo de limpieza de la ducha de mano.
4. Pulse el botón:  para ajustar el tiempo de lavado.

16.8.4 Indicaciones relativas a la próxima limpieza (almacenamiento de productos químicos)

- Pulse el botón: **OFF** u **ON** junto al  para activar o desactivar las instrucciones relativas a la próxima limpieza.

16.8.5 Tiempo de inactividad sin interacción antes de finalizar (almacenamiento de productos químicos)

Este modo le permite ajustar después de cuántos minutos de funcionamiento en vacío puede el equipo de cocción iniciar automáticamente un proceso de limpieza.

16.8.6 Detergente sin hidróxido de sodio

La opción del menú **Sin NaOH** permite seleccionar el detergente utilizado directamente en los ajustes del equipo. Esto evita errores de configuración y reduce el consumo excesivo, especialmente en países con diferentes requisitos normativos.

- Pulse el botón: **OFF** u **ON** junto al  para activar o desactivar el ajuste de detergente sin hidróxido de sodio.

16.9 Administración de datos

Tenga en cuenta que las funciones de **Administración de datos** solo están disponibles si ha conectado un dispositivo USB al equipo.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Administración de datos**

Puede adaptar los siguientes ajustes:

- Exportar todos los datos [► 84]
- Programas de cocción [► 84]
- Perfiles de usuario [► 85]
- Imágenes de usuario [► 85]
- Datos de usuario: Borrar todos
- Configuración básica del equipo [► 86]
- Datos APPCC [► 86]
- Servicio [► 86]
- MyDisplay [► 87]

16.9.1 Exportar todos los datos

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

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

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

16.9.2 Programas de cocción

Aquí puede exportar, importar o eliminar todos los programas que haya creado.

Exportar programas

- ✓ Ha creado programas en el modo de programación.
- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

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

>> Los programas almacenados se guardan en el dispositivo USB.

Importar programas

1. Conecte al equipo la memoria USB en la que estén los programas ya exportados.

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

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

Programas: Eliminar todos los elementos propios

Aquí puede eliminar todos los programas que haya creado.

1. Pulse el botón: 

> Se le preguntará si realmente quiere borrar los programas.

2. Para confirmar la acción, pulse el botón: 

>> Un aviso confirma que se han borrado todos los programas.

16.9.3 Perfiles de usuario

Exportar perfiles

✓ Ha creado perfiles.

✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Exportar perfiles**

>> Los programas almacenados se guardan en el dispositivo USB.

Importar perfiles

1. Conecte al equipo el dispositivo USB en el que están los programas ya exportados.

2. Pulse el botón:  **Importar perfiles**

>> Se importarán los perfiles guardados y se mostrarán en el área de Administración de usuarios.

16.9.4 Imágenes de usuario

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

- Tipo de archivo: PNG
- Intensidad del 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 unidad de memoria USB en una carpeta llamada **userpix**.

2. Conecte la unidad de memoria USB al equipo.

3. Pulse el botón:  **Importar imágenes**

>> Las imágenes almacenadas se importan.

Exportar imágenes

✓ Ha importado las imágenes.

✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Exportar imágenes**

>> Las imágenes almacenadas se guardan en la unidad de memoria USB.

Eliminar todas las imágenes propias

Aquí puede borrar todas las imágenes que ha importado.

1. Pulse el botón: **Eliminar todas las imágenes propias**

> Se le preguntará si realmente desea eliminar las imágenes.

2. Para confirmar la acción, pulse el botón: 

>> Un aviso confirmará que se han eliminado todas las imágenes propias.

16.9.5 Configuración básica del equipo

Configuración básica del equipo: Exportar todos

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Configuración básica del equipo: Exportar todos**

>> La configuración básica del equipo se guarda en el dispositivo USB.

Importar configuración básica del equipo

1. Conecte al equipo el dispositivo USB con la configuración básica del equipo ya exportada.

2. Pulse el botón:  **Configuración básica del equipo: Importar todos**

>> Se han importado las configuraciones básicas del equipo.

16.9.6 Datos APPCC

Aquí puede exportar a una memoria USB todos los datos APPCC creados en el equipo. También puede transferir automáticamente los datos APPCC a ConnectedCooking.

Datos APPCC: Exportar todos

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Datos APPCC: Exportar todos**

>> Los datos APPCC se guardan en el lápiz USB.

Datos APPCC: Exportar por período

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Datos APPCC: Exportar por período**

2. Seleccione el periodo de tiempo deseado y pulse el botón «Exportar».

>> Los datos APPCC del periodo seleccionado se guardarán en la memoria USB.

16.9.7 Servicio

Protocolos de desarrollador: Exportar todos

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Protocolos de desarrollador: Exportar todos**

>> A continuación, se descargarán los protocolos de desarrollador en una memoria USB.

Protocolos de desarrollador: Exportar por período

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Protocolos de desarrollador: Exportar por período**

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

Informe de servicio: Exportar todos

- ✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Informe de servicio: Exportar todos**

>> Ahora se descargarán los informes de servicio en una memoria USB.

Exportar protocolo de estadística de errores

✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Copiar protocolo de estadísticas de errores en memoria USB**

>> El protocolo de estadísticas de error se guardará en la memoria USB.

16.9.8 MyDisplay

Con la opción **MyDisplay** se pueden exportar scripts vinculados en cadena instalados en el equipo. Esto permite transferir perfiles, programas e imágenes a otro equipo de cocción. Antes de la exportación, puede utilizar el botón **Eliminar antes de la actualización** para configurar si desea que los programas, perfiles e imágenes existentes se eliminen al importar el script vinculado en cadena.

- Pulse el botón: , si desea eliminar programas, perfiles e imágenes instalados previamente antes de la importación.
- Pulse el botón: , si desea exportar sus configuraciones de MyDisplay a una memoria USB.

16.10 Configuración de red

NOTA

Riesgos para la ciberseguridad

El equipo es un equipo 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 equipo de cocción deben ser realizados únicamente por personal autorizado y formado.
2. Realice periódicamente las actualizaciones de software proporcionadas por RATIONAL. Solo se puede utilizar software original y firmado. La instalación de software no autorizado está prohibida y puede poner en peligro la seguridad.
3. Conecte el equipo de cocción exclusivamente a redes seguras (p. ej. WPA2/WPA3 en el caso de una red inalámbrica (wifi), o VLAN en el caso de una red de conexión por cable). La comunicación con RATIONAL ConnectedCooking u otros servicios debe realizarse a través de conexiones cifradas (p. ej., HTTPS).
4. Se prohíbe cualquier manipulación o modificación no autorizada del software, el hardware o la configuración de red del equipo de cocción, acción que provocaría la pérdida de la seguridad operativa, así como del derecho a presentar posibles reclamaciones de garantía e indemnización.
5. La responsabilidad de la integración segura en su infraestructura informática recae en el operador. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado, una protección inadecuada o el acceso por parte 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 proporcionar un servidor **NTP** fiable y seguro.

- El servidor **NTP** debe provenir de un entorno fiable y controlado para garantizar datos de tiempo precisos y protegidos contra manipulaciones.
- La comunicación con el servidor **NTP** debe ser segura y se deben utilizar segmentos de red protegidos y reglas de cortafuegos adecuadas.

Si desea conectar el equipo a una red Wifi para la que deba iniciar sesión a través de un sitio web, no se podrá establecer la conexión con la red Wifi. No se puede conectar a redes Wi-Fi que requieran iniciar sesión a través de una página web.

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **Red**

3. Para activar la función, pulse el botón:  **ON**

4. Pulse el botón:  **WIFI**

> Aparece una lista de todas las redes Wi-Fi disponibles. Las redes Wifi están clasificadas por orden decreciente en función de la intensidad de la señal.

5. Seleccione la red Wi-Fi deseada.
 - > Se le solicita que introduzca la contraseña de la red Wi-Fi.
6. Para confirmar la acción, pulse el botón: 
 - > Si se ha establecido correctamente la conexión, en el pie de página aparecerá el símbolo siguiente: 
 - > La red Wifi se mostrará en el primer lugar dentro de la lista de redes Wifi.
7. Para mostrar los detalles de la conexión, además de la red Wifi, pulse el botón «V»
8. Para interrumpir la conexión, en los detalles de conexión pulse el botón «Desconectar»
9. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general de la configuración de red.
- >> El nombre de la red Wifi se mostrará en la zona **Wifi**.

La configuración de red optimizada permite establecer conexiones a redes Wifi con SSIDS ocultos:

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

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Configuración de red**

Aquí encontrará cómo conectar su equipo con una red Wifi: Establecer conexión Wifi [► 96]

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a la red: Establecer conexión a la red [► 97]

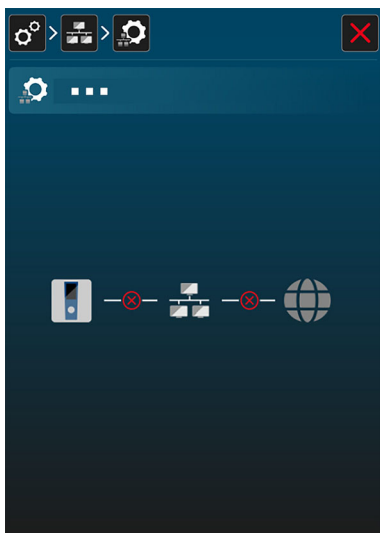
Iniciar el asistente de red

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

1. Pulse el botón: : **Iniciar el asistente de red**
 - > Ahora se le preguntará si desea recibir ayuda para la configuración de red. Pueden recibir ayuda para la conexión Wi-Fi o LAN.
2. Pulse el botón:  **DHCP activo: OFF** para poder editar la siguiente configuración de red:
 - **Dirección IP**
 - **Pasarela IP**
 - **Máscara de red IP**
 - **DNS 1**
 - **Dirección MAC**
1. Pulse el botón:  **DHCP activo: ON** para poder editar la siguiente configuración de red:
 - **Dirección MAC**

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

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



Con el botón «**Estado de red**» se puede comprobar si hay activa alguna conexión con el router y a Internet.

16.11 Perfil de usuario

Puede agrupar los usuarios en perfiles y asignar derechos de acceso a estos perfiles. Por defecto, a su equipo se le asigna un perfil que no puede eliminarse. Puede añadir hasta 10 perfiles más.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Perfil de usuario**

Aquí encontrará cómo crear, modificar o enviar perfiles a otros equipos: Gestión de perfiles y derechos

16.11.1 Activar perfil

✓ Ha creado un perfil. Ver a este respecto Crear perfil nuevo

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

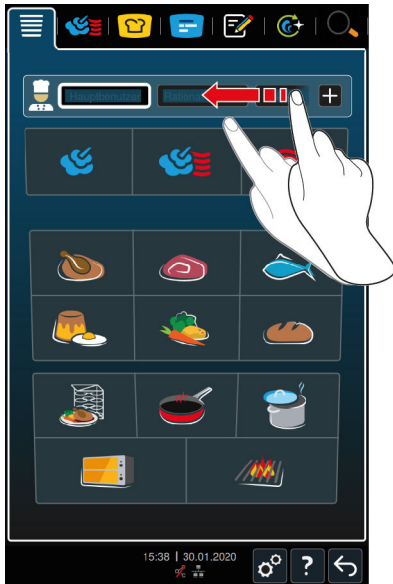
>> El perfil se activa inmediatamente.

>> Si abre la pantalla de inicio, aparecerá el perfil activado. Si muestra varios perfiles, puede desplazarse por la lista.

>> Para crear un perfil, pulse el botón: +

>> Ahora accederá a los ajustes del perfil.

>> Pulse el botón: Crear perfil nuevo.



16.11.2 Editar perfil

✓ Ha creado un perfil.

1. Pulse el botón:  **Editar perfil**

> Ahora puede seleccionar un perfil para editar.

Configuraciones de perfil

1. Pulse el botón:  **Configuraciones de perfil.**

>> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:



Modificar nombre de perfil



Modificar la contraseña del perfil



Modificar el idioma



Modificar el tipo de perfil **NOTA** El tipo de perfil solo puede ser modificado por el usuario principal.



Cambiar cocina nacional primaria



Cambiar cocina nacional secundaria



Eliminar perfil



Ocultar todos los elementos excepto favoritos Puede activar o desactivar todos los elementos.

Personalizar la barra de menú

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

1. Pulse el botón:  **Personalizar la barra de menú**

>> Se pueden realizar los siguientes ajustes:



La **pantalla de inicio** se puede mostrar u ocultar.



Los **modos operativos manuales** 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.



La opción **Asistente de búsqueda** se puede mostrar u ocultar.

Crear y editar pantalla

1. Pulse el botón: **ON** u **OFF**, la opción : **Crear y editar la pantalla** para activar Crear pantalla nueva [► 92]o desactivar la opción.

Adaptar línea inferior

1. Pulse el botón:  **Adaptar línea inferior**.
- >> Ahora puede definir si desea que la **? ayuda del equipo** quede a la vista u oculta en la línea inferior.

Cambiar perfil

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

Personalizar iCookingSuite

1. Pulse el botón:  **iCookingSuite**
- >> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:
-  **Permisos de permisos**. Aquí puede elegir entre **accionable** 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 Cockpit** se puede mostrar u ocultar.

iProductionManager

1. Pulse el botón:  **iProductionManager**
- >> Ahora puede realizar los siguientes ajustes:
-  El **modo A la carta** se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción **tabla de comandas manual** se puede activar o desactivar.
 -  La **comanda por tiempo** se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Editar tabla de comandas**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Permitir arrastrar y soltar**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Compatibilidad de comandas**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Permitir asignación a niveles**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Colocar en tiempo real**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Permitir arrastrar y soltar posteriormente**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Permitir acceso a ventanas emergentes**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Clonar comandas**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción **Saltar a la hora actual** se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Ayuda para el posicionamiento**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Permitir desplazamiento por la lista**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Zoom**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Humidificar**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Preprecalentar**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Subsanar lagunas de planificación**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Optimización de tiempo**» se puede mostrar u ocultar.
 -  La opción «**Optimización de energía**» se puede mostrar u ocultar.

Consulte también al respecto

 Añadir perfil [► 92]

16.11.3 Añadir perfil

Aquí puede añadir un nuevo perfil.

1. Pulse el botón:  **Añadir perfil**

>> Ahora puede añadir un nuevo perfil.

1. Pulse 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 mediante la opción del menú  **Editar perfil** [► 90].
2. Pulse el botón:  **a partir de una plantilla de perfil** para crear un nuevo perfil a partir de una plantilla de perfil.

16.11.4 Editar pantalla

✓ Ha creado una nueva pantalla.

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

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

2. Pulse el botón deseado.

> Se muestran todas las funciones disponibles.

▪ En la sección  **Cocción manual** puede seleccionar los modos de funcionamiento  **Vapor**,  **Combinación de vapor y aire caliente** y  **Aire caliente**.

▪ En la sección  **iCookingSuite** todos los procesos de cocción inteligentes están disponibles para usted.

▪ En la sección  **Modo de programación** todos los programas manuales e inteligentes, así como las cestas, están disponibles para usted. Si aún no ha creado ningún programa o cesta, esta sección estará vacía.

▪ En la sección  **iCareSystem** todos los modos de limpieza [► 101] y programas de limpieza [► 101] están disponibles para usted.

1. Pulse cada función que desee asignar a la pantalla.

> La función está marcada con .

2. Para verificar la gama de funciones de la pantalla, pulse el botón: .

3. Para eliminar una función del menú de la pantalla, pulse el botón: .

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

5. Introduzca un nombre.

6. Para guardar el menú de la pantalla, pulse el botón: .

>> Volverá a la vista general.

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

2. Seleccione el perfil deseado.

3. Pulse el botón:  **Personalizar la barra de menú**

4. Después del menú de la pantalla, pulse el botón: **ON**

5. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la lista de perfiles de usuario.

>> Si activa el perfil [► 89], aparecerá el nuevo menú de la pantalla en la barra de menú.

16.11.5 Crear pantalla nueva

1. Pulse el botón: .

2. Pulse el botón: .

3. Pulse el botón: .

4. Ahora puede crear su propia pantalla en la **pantalla Editor**.

5. Pulse 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 modificaciones, pulse el botón: 

16.12 Servicio

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

Dispone de la siguiente información:

- Información sobre el modelo de equipo/versión del software 
- Información sobre el número de serie 
- Servicio de atención - Cocinero [► 123] 
- Servicio de atención - Asistencia técnica [► 123] 
- Nivel de servicio técnico 
- Información sobre actualización de software [► 93] 
- Versión de software instalada [► 93]
- Mensajes de servicio de los últimos 14 días 
- Licencias de código abierto 

Esta función solo está disponible para los proveedores de servicio técnico de RATIONAL.

16.12.1 Info sobre actualización de software

Aquí puede ver qué versión de software hay instalada en su equipo. Si ha conectado su equipo con ConnectedCooking y ha activado la función **Descargar automáticamente actualizaciones de software**, tendrá a su disposición automáticamente actualizaciones de software. Aquí encontrará más información: Ejecutar automáticamente actualizaciones de software [► 99] Si hay disponible una actualización de software, se mostrará la versión actual del software y el botón **Iniciar instalación** permanecerá activo.

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

>> Se ejecuta la actualización de software y el equipo se inicia de nuevo.

16.12.2 Versión de software instalada

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

16.13 ConnectedCooking

NOTA

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

Esto puede deberse a los siguientes motivos:

- 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 red debe proporcionar la dirección IP, la máscara de red, la puerta de enlace y el servidor DNS, que se pueden introducir manualmente en el equipo.
- Puertos de cortafuegos 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 de atención al cliente *Esta configuración corresponde a la configuración estándar de un router doméstico»

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón: **ConnectedCooking**

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a ConnectedCooking y qué funciones tiene a su disposición: ConnectedCooking [► 98]

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

1. Pulse el botón:

>> Puede iniciar sesión en ConnectedCooking con la cuenta que ya tenía.

1. Pulse el botón:

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

Sincronización automática de la hora

1. Pulse el botón: **ON** u **OFF**

>> Si pulsa **OFF**, no se producirá una sincronización automática de la hora. Si pulsa **ON**, se producirá una sincronización automática de la hora.

Transferir automáticamente datos HACCP

1. Pulse el botón: **ON** u **OFF**

>> Si pulsa **OFF**, su equipo no transferirá automáticamente los datos APPCC a ConnectedCooking. En cuanto pulse el botón **ON**, el equipo transferirá automáticamente los datos APPCC a ConnectedCooking.

Acceso remoto

1. Pulse el botón: **ON** u **OFF**

>> Si pulsa **OFF**, el acceso remoto no estará disponible. Si pulsa **ON**, podrá controlar a distancia su equipo a través de ConnectedCooking.

Actualización de software

1. Pulse el botón: **ON** u **OFF**

>> Si pulsa **OFF**, las actualizaciones de software no se instalarán automáticamente. Si pulsa **ON**, las actualizaciones de software se instalarán 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. Pulse 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 desconectarse de ConnectedCooking en cualquier momento. Los detalles de la conexión se eliminan. Si desea volver a conectar el equipo a ConnectedCooking, deberá registrar el equipo de nuevo.

1. Pulse el botón:

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

17 Gestión de cocinas

17.1 Gestión de APPCC

17.1.1 Datos de APPCC registrados

Por cada lote se registrarán los siguientes datos APPCC:

- Número de lote
- Modelo de equipo
- Número de serie
- Versión del software y de la 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
- Hora (hh:mm:ss)
- Unidad de temperatura
- Conexión a un sistema de optimización de energía
- Nombre e ID del proceso de cocción
- Abrir / cerrar la puerta de la cámara de cocción
- Cambio del modo operativo
- Limpieza automática

17.1.2 Exportar datos APPCC

Los datos APPCC se guardarán durante 14 días en el equipo en el caso de un uso máximo. Durante este tiempo, podrá descargar los datos. Aquí encontrará más información: Exportar datos APPCC [► 86] Con la correspondiente reducción de la vida útil, se dispone de un periodo más largo.

17.1.3 Los datos APPCC se transferirán automáticamente a ConnectedCooking.

Si ha conectado su equipo a ConnectedCooking, puede configurar que los datos APPCC se transfieran automáticamente a ConnectedCooking cuando haya terminado un proceso de cocción.

✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 98].

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**
3. Junto a **Transferir automáticamente los datos APPCC**, pulse el botón:  **ON**

>> Ahora los datos APPCC se transferirán automáticamente cuando haya terminado un proceso de cocción. Puede consultar los datos en connectedcooking.com o en la app ConnectedCooking.

17.2 Incorporar equipos a una red

Cuando conecta sus equipos, tiene a su disposición las opciones siguientes:

- Manejar ambos equipos de una instalación Combi-Duo con un solo equipo.
- Conectar equipos con ConnectedCooking.

Si quiere conectar los equipos de una instalación Combi-Duo, póngase en contacto con el servicio técnico de RATIONAL.

NOTA

Riesgos para la ciberseguridad

El equipo es un equipo 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 equipo de cocción deben ser realizados únicamente por personal autorizado y formado.
2. Realice periódicamente las actualizaciones de software proporcionadas por RATIONAL. Solo se puede utilizar software original y firmado. La instalación de software no autorizado está prohibida y puede poner en peligro la seguridad.
3. Conecte el equipo de cocción exclusivamente a redes seguras (p. ej. WPA2/WPA3 en el caso de una red inalámbrica (wifi), o VLAN en el caso de una red de conexión por cable). La comunicación con RATIONAL ConnectedCooking u otros servicios debe realizarse a través de conexiones cifradas (p. ej., HTTPS).
4. Se prohíbe cualquier manipulación o modificación no autorizada del software, el hardware o la configuración de red del equipo de cocción, acción que provocaría la pérdida de la seguridad operativa, así como del derecho a presentar posibles reclamaciones de garantía e indemnización.
5. La responsabilidad de la integración segura en su infraestructura informática recae en el operador. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado, una protección inadecuada o el acceso por parte 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 proporcionar un servidor **NTP** fiable y seguro.

- El servidor **NTP** debe provenir de un entorno fiable y controlado para garantizar datos de tiempo precisos y protegidos contra manipulaciones.
- La comunicación con el servidor **NTP** debe ser segura y se deben utilizar segmentos de red protegidos y reglas de cortafuegos adecuadas.

17.2.1 Establecer conexión Wi-fi

Si desea conectar el equipo a una red Wifi para la que deba iniciar sesión a través de un sitio web, no se podrá establecer la conexión con la red Wifi. No se puede conectar a redes Wi-Fi que requieran iniciar sesión a través de una página web.

1. Pulse el botón: 
 2. Pulse el botón:  **Red**
 3. Para activar la función, pulse el botón:  **ON**
 4. Pulse el botón:  **WIFI**
 - > Aparece una lista de todas las redes Wi-Fi disponibles. Las redes Wifi están clasificadas por orden decreciente en función de la intensidad de la señal.
 5. Seleccione la red Wi-Fi deseada.
 - > Se le solicita que introduzca la contraseña de la red Wi-Fi.
 6. Para confirmar la acción, pulse el botón: 
 - > Si se ha establecido correctamente la conexión, en el pie de página aparecerá el símbolo siguiente: 
 - > La red Wifi se mostrará en el primer lugar dentro de la lista de redes Wifi.
 7. Para mostrar los detalles de la conexión, además de la red Wifi, pulse el botón «**V**»
 8. Para interrumpir la conexión, en los detalles de conexión pulse el botón «**Desconectar**»
 9. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general de la configuración de red.
- >> El nombre de la red Wifi se mostrará en la zona **Wifi**.

La configuración de red optimizada permite establecer conexiones a redes Wifi con SSIDS ocultos:

- Pulse el botón:  **Conexión manual con WLAN**.
- Ahora puede introducir el nombre de red (**SSID**) y la contraseña correspondiente.

- Pulse el botón:  para conectarse.

17.2.2 Conectar el cable de red

El equipo viene de serie con una conexión de red. Para conectar el equipo a la red y asegurar la protección del equipo frente a chorros de agua desde todas las direcciones, utilice un cable de red con las características siguientes:

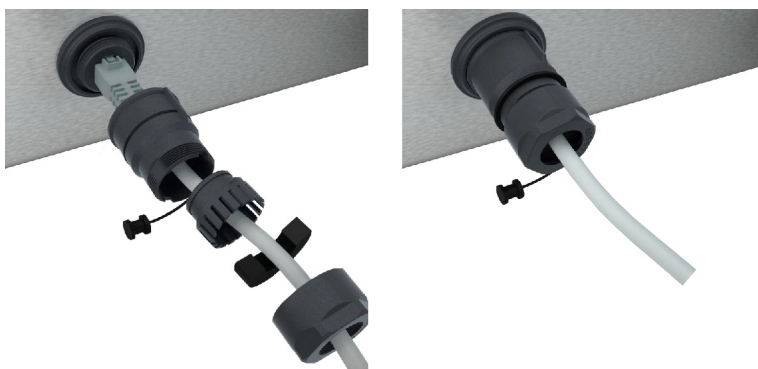
- Cable de red Categoría 6
- Longitud máxima del conector de 45 mm
- Diámetro del conector de 18,5 mm
- Diámetro del cable de 5,5 - 7,5 mm

PRECAUCIÓN

Los componentes funcionales alrededor de la conexión a la red pueden alcanzar más de 60 °C.

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

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



1. Desatornille la cubierta de protección.
2. Ensarte las piezas individuales de la tapa de protección en el cable de red.
3. Conecte el cable de red a la conexión de red.
4. Atornille la cubierta de protección.

17.2.3 Establecer conexión de red

- ✓ Dispone de todos los datos para la conexión de red.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Configuración de red**
3. Pulse el botón:  **LAN**
4. Pulse el botón: **IP Red IP**
5. Introduzca la dirección IP.
6. Pulse el botón: **IP Pasarela IP**
7. Introduzca la dirección de la pasarela IP.
8. Pulse el botón: **IP Máscara de red IP**
9. Introduzca la máscara de subred IP.
10. Si quiere asignar una configuración de red a los clientes a través de un servidor, active DHCP. Pulse el botón: **IP ON**
 > La dirección IP, la puerta de enlace y el DNS se configuran automáticamente.
11. Pulse el botón: **IP DNS 1 (preferente)**
12. Introduzca la dirección del servidor DNS.

17.3 ConnectedCooking

ConnectedCooking es la solución de conectividad más avanzada de RATIONAL. Independientemente de si posee uno o varios equipos de RATIONAL, ConnectedCooking le ofrecerá posibilidades de aplicación prácticas y totalmente novedosas. Para ello, lo único que usted tiene que hacer es conectar su equipo RATIONAL a una red y registrarse en connectedcooking.com.

En ConnectedCooking verá un resumen del estado online, los detalles de la limpieza, las estadísticas de funcionamiento y el cumplimiento de las especificaciones HACCP. Por lo demás, tiene a su disposición las funciones siguientes:

- **Notificaciones push**

Independientemente de si se trata de un aviso de carga, de finalización o de servicio técnico, recibirá toda la información en tiempo real donde quiera.

- **Transferencia y gestión de procesos de cocción**

Transfiera automáticamente los procesos de cocción comprobados a todos los equipos de su empresa.

- **Actualizaciones de software automáticas**

Las actualizaciones de software se ponen siempre a su disposición de forma gratuita y automática.

Además, en connectedcooking.com encontrará una amplia biblioteca de recetas, consejos y trucos de nuestros experimentados chefs, así como numerosos vídeos explicativos.

17.3.1 Conectar equipo con ConnectedCooking

Si conecta su equipo con ConnectedCooking, tendrá a su disposición las siguientes funciones:

- Los datos APPCC se transferirán automáticamente a ConnectedCooking. [► 95]
- Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking [► 124]

Manejar equipos de forma remota a través de ConnectedCooking

- Supervisión a distancia de la pantalla de los equipos

✓ Ha establecido una conexión a la red.

✓ Se ha registrado en connectedcooking.com.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse 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 el registro mediante el código QR.
5. Pulse el botón situado junto a **Conectar: Iniciar sesión**
 - > Tras una breve espera, aparece un código PIN de nueve cifras y un código QR. Si no tiene un smartphone a mano, puede registrarse en www.connectedcooking.com. Si tiene un smartphone a mano, puede escanear el código QR.
6. Como alternativa, puede registrarse a través del registro automático. En ese caso, solo tendrá a su disposición las funciones básicas.

Registro sin smartphone

1. Anote el PIN.
 2. Inicie sesión en www.connectedcooking.com.
 3. Haga clic en el icono: **Gestión de equipos**
 4. Seleccione: **Lista de equipos**
 5. Haga clic en el icono: Círculo rojo con +
 6. Introduzca un nombre de equipo en el campo **Nombre**.
 7. En el campo **Clave de activación**, introduzca el PIN que se mostró en el equipo.
- >> Después de un corto tiempo, el equipo aparece en la lista de equipos de ConnectedCooking.

>> La pantalla 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 correctamente.

Registro con smartphone

✓ Ha instalado en su smartphone una aplicación con la que puede escanear códigos QR.

✓ Ha instalado la aplicación ConnectedCooking en su smartphone.

1. Escanee el código QR.

>> Después de un corto tiempo, el equipo mostrará que está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el símbolo: 

>> El equipo aparece en la lista de equipos de ConnectedCooking.

>> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado correctamente.

17.4 Ejecutar la actualización del software

Actualizaciones automáticas de software a través de ConnectedCooking

✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking.

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**

3. Para **Descargar automáticamente la actualización de software** pulse el botón:  **ON**

4. Pulse el botón: 

5. Pulse el botón:  **Servicio**

6. Pulse el botón:  **Información sobre actualización de software**

7. Pulse el botón: **Iniciar instalación**

>> Se ejecuta la actualización de software y el equipo se inicia de nuevo.

Actualización de software mediante dispositivo USB

✓ Ha conectado una memoria USB al equipo que contiene la actualización de software.

✓ Aparece un aviso que le comunica que se ha detectado una actualización de software.

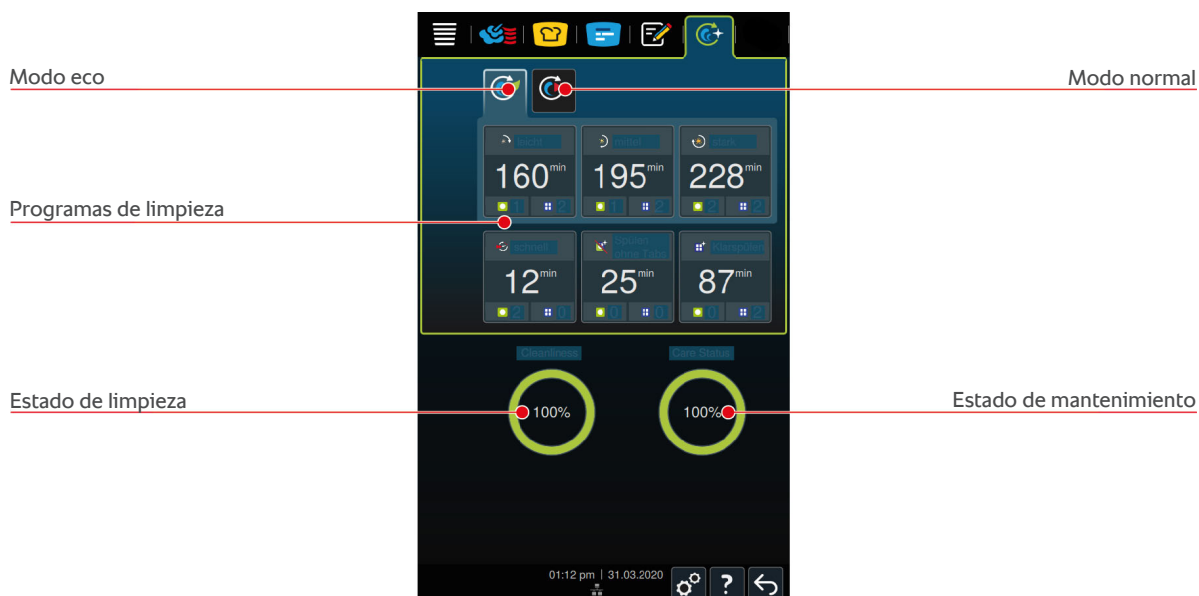
1. Confirme el aviso de que debe ejecutar la actualización de software.

>> Se ejecuta la actualización de software y el equipo se inicia de nuevo.

18 Limpieza automática - iCareSystem



El iCareSystem es el sistema de limpieza y descalcificación inteligente del iCombi Pro. Detecta el grado de suciedad actual del equipo y le recomienda el programa de limpieza ideal, así como la cantidad óptima de productos de limpieza.



18.1 Instrucciones generales de seguridad

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

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Deje que el equipo y todos los componentes funcionales se enfríen antes de iniciar la limpieza automática.

Cómo evitar sufrir quemaduras graves por sustancias corrosivas:

- Los productos de limpieza y productos químicos provocan quemaduras graves en la piel y daños oculares graves. Utilice gafas de protección que queden ajustadas al rostro y guantes de seguridad resistentes a los productos químicos durante la limpieza del equipo.
- Mantenga cerrada la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática. De lo contrario, podrían expulsarse restos de 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 del núcleo colgando del equipo durante la limpieza automática. La junta de la puerta de la cámara de cocción puede sufrir daños y pueden producirse fugas de productos de limpieza.
- No limpie la sonda térmica del núcleo conectable desde el exterior mediante el proceso de limpieza automática.
- Elimine todos los productos de limpieza y los restos de estos antes de calentar el equipo para cocinar en él los alimentos.

Cómo manipular correctamente los productos de limpieza:

- Si toca productos de limpieza sin guantes de protección contra productos químicos o si otras partes de su piel entran en contacto con las pastillas de detergente Active Green, enjuague la piel afectada durante 10 minutos bajo el grifo del agua.
- Si sus ojos entran en contacto con productos de limpieza, enjuáguese los ojos durante 15 minutos bajo el grifo del agua. Quítese las lentillas (si las usa).
- Si ingiere productos de limpieza, enjuáguese la boca con agua y beba inmediatamente medio litro de agua. No provoque el vómito.
- Consulte inmediatamente con el servicio de urgencias toxicológicas o con un médico.

18.2 Modos de limpieza

Puede emplear los siguientes 2 modos de limpieza para los programas de limpieza **ligero**, **medio** y **intenso**:



Modo eco

Si selecciona este modo de limpieza, se usarán menos productos de limpieza en los programas de limpieza [► 101] para limpiar el equipo. Para ello, los programas de limpieza durarán más tiempo que con el ciclo normal.



Modo normal

Si selecciona este modo de limpieza, se usarán más productos de limpieza en los programas de limpieza [► 101] para limpiar el equipo. Para ello, el programa de limpieza será más corto que con el modo eco.

18.3 Programas de limpieza

Puede usar los siguientes programas de limpieza:

Programa	Modo	Descripción	Productos de limpieza
ligero	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad ligera y las acumulaciones de cal generadas por el uso del equipo hasta 200 °C.	- Pastillas de detergente Active Green - Pastillas Care
medio	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se hayan cocinado a la plancha o asado alimentos.	- Pastillas de detergente Active Green - Pastillas Care
intenso	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad intensa y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos.	- Pastillas de detergente Active Green - Pastillas Care
rápido	–	Adecuado para la limpieza intermedia para eliminar la suciedad difícil en poco tiempo.	Pastillas de detergente Active Green
Lavado sin pastillas	–	Adecuado para eliminar la suciedad soluble en agua. Este programa de limpieza no restablece la limpieza forzosa.	–
Abrillantado	–	Adecuado para eliminar la suciedad calcárea generada por procesos de cocción en los que se haya horneado o cocido al vapor alimentos. Este programa de limpieza no restablece la limpieza forzosa.	Pastillas Care



CONSEJO:

Si su aparato está conectado a agua blanda, debe ajustar el interruptor de agua blanda a la opción «Agua blanda».

18.4 Estado de limpieza y mantenimiento

iCareSystem detecta automáticamente el estado de la limpieza y el mantenimiento de su equipo.

Estado de limpieza

- Si el indicador está de color verde, el equipo está limpio.

- Si el indicador está de color amarillo, el equipo está sucio. Sin embargo, puede seguir preparando platos con el equipo hasta que se le pida realizar una limpieza.
- Si el indicador está de color amarillo, el equipo está muy contaminado. Inicie de inmediato el programa de limpieza, a más tardar la próxima vez que se le pida realizar una limpieza.
- Si le aparece una pantalla en blanco, el estado de limpieza es del 0 %.

Estado de mantenimiento

- Si el estado del mantenimiento está de color verde, el generador de vapor no presenta cal.
- Si el indicador está de color amarillo, el generador de vapor presenta algo de cal.
- Si el indicador está de color rojo, el generador de vapor presenta mucha cal. Inicie de inmediato el programa de limpieza, a más tardar la próxima vez que se le pida realizar una limpieza.

18.5 Iniciar limpieza automática

- ✓ Los bastidores colgantes están correctamente colocados en la cámara de cocción.
 - ✓ El rack móvil está correctamente colocado en la cámara de cocción. **NOTA El freno de estacionamiento del rack móvil no debe estar accionado.**
 - ✓ Si su equipo dispone de un drenaje de grasa integrado (opcional), extraiga el recipiente colector de grasa de la cámara de cocción y cierre el tubo de desagüe. **NOTA Esto no se aplica a iHexagon.**
1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Seleccione el programa de limpieza [► 101] deseado.
 - > Con todos los programas de limpieza, la función de enfriamiento se iniciará automáticamente cuando la temperatura de la cámara de cocción supere los 90 °C.
 3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 4. Extraiga todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Utilice guantes de seguridad para sacar las bandejas y los contenedores de la cámara de cocción.**



5. Saque el número indicado de pastillas de detergente Active Green y colóquelas en la rejilla del fondo. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Para protegerse adecuadamente de las pastillas de detergente Active Green y Care, use gafas de protección ajustadas al rostro y calzado de protección frente a sustancias químicas.**
 6. Saque el número indicado de pastillas de detergente Care y colóquelas en el cajón de pastillas Care.
 7. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> Se iniciará la limpieza automática.
- >> Una vez concluida la limpieza automática, sonará una señal acústica.



CONSEJOS

- Si durante la limpieza automática se crea espuma en la cámara de cocción aunque haya usado la cantidad recomendada de pastillas de detergente Active Green, en la siguiente limpieza automática debería usar menos pastillas. Si se sigue formando espuma, contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.

Consulte también al respecto

 Funciones adicionales [► 39]

18.6 Interrumpir la limpieza automática

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

1. Pulse el botón: 
 - > Se le preguntará si realmente desea cancelar la limpieza. Se mostrará cuánto tiempo durará la cancelación.
 2. Pulse el botón: 
 3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 4.  **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Use gafas protectoras de seguridad ajustadas al rostro y guantes de protección contra productos químicos para prepararse y protegerse adecuadamente a la hora de manejar pastillas de detergente Active Green.** Extraiga las pastillas de detergente Active Green de la cámara de cocción y deséchelas.
 5. Enjuague la cámara de cocción con agua para eliminar cualquier resto de pastillas de detergente de Active Green.
 6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 - > Se reanudará la interrupción.
 - > Una vez finalizada la interrupción, se le pedirá que compruebe si hay restos de pastillas de detergente 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. Se mostrará la pantalla inicial.



CONSEJO:

Si se fuese la luz durante la limpieza automática, se interrumpirá la limpieza automática. Una vez que se restablezca la corriente eléctrica, se reanudará la limpieza automática.

18.7 Limpieza forzosa tras horas de servicio

Si ha activado la limpieza forzosa, tras un tiempo determinado se le pedirá que limpie el equipo. Puede volver a trabajar con el equipo cuando haya realizado la limpieza.

1. Pulse el botón: 
 2. Pulse el botón:  **Limpieza**
 3. Pulse el botón:  **Limpieza forzosa**
 4. Para activar la limpieza forzosa, pulse el botón: **ON**
 5. Para ajustar el tiempo después del cual usted desea que el sistema le avise que se debe limpiar el equipo, pulse el botón: **Tiempo hasta la solicitud de limpieza** Tenga en cuenta que en este caso se ajusta según las horas de servicio, no según el tiempo transcurrido en realidad.
 6. Seleccione el valor deseado en la escala de 1 – 24.
 7. Para ajustar cuántas horas puede retrasarse la limpieza una vez realizada la solicitud, pulse el botón: **Tiempo de retraso de la limpieza forzosa**
 8. Seleccione el valor deseado en la escala de 1 – 24.
- >> En el pie de página aparece cuántas horas de servicio quedan hasta la próxima limpieza.

18.8 Plan de limpieza

Con la ayuda del plan de limpieza, establezca en qué días de la semana debe realizarse la Limpieza forzosa [► 103]. Si ha establecido una limpieza forzosa, no se puede crear un plan de limpieza.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Limpieza ultrarrápida**
3. Pulse el botón:  **Plan de limpieza**
4. Para definir cómo debe comportarse el equipo cuando se hace una solicitud de limpieza, pulse el botón: **Hora de inicio del plan de limpieza**
5. Si no quiere que se le avise de cuándo se debe hacer la limpieza, pulse el botón: **APAGADO**
6. Si desea que se muestre una advertencia a la hora de la limpieza, pulse el botón **«Advertencia»**
7. Si desea que se limpie el equipo en cuanto se lance una solicitud de limpieza, pulse el botón: **Forzar**
8. En la barra de iconos, pulse X para regresar a la vista general del plan de limpieza.
9. Seleccione el día de la semana en el que desea que se realice la limpieza.
10. Pulse el botón: **ON**
11. Ajuste la hora a la que quiera realizar la limpieza.
12. En la barra de iconos, pulse X para regresar a la vista general del plan de limpieza.

19 Limpieza automática - iCareSystem AutoDose



El iCareSystem es el sistema de limpieza y descalcificación inteligente del iCombi Pro. Detecta el grado de suciedad actual del equipo y le recomienda el programa de limpieza ideal, así como la cantidad óptima de productos de limpieza.



19.1 Instrucciones generales de seguridad

- Para la limpieza automática utilice sólo los detergentes recomendados por el fabricante.
- No conecte ninguna manguera al aliviadero de emergencia.

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Deje que el equipo y todos los componentes funcionales se enfríen antes de iniciar la limpieza automática.

Cómo evitar sufrir quemaduras graves por sustancias corrosivas:

- Los productos de limpieza provocan quemaduras graves en la piel y daños oculares graves. Utilice gafas de protección que queden ajustadas al rostro y guantes de seguridad resistentes a los productos químicos durante la limpieza del equipo.
- Mantenga cerrada la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática. De lo contrario, podrían expulsarse restos de productos de limpieza corrosivos y vapor caliente. Si abre la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática, sonará una señal acústica de advertencia.
- No deje la sonda térmica del núcleo colgando del equipo durante la limpieza automática. La junta de la puerta de la cámara de cocción puede sufrir daños y pueden producirse fugas de productos de limpieza.
- No limpie la sonda térmica del núcleo conectable desde el exterior mediante el proceso de limpieza automática.

Cómo manipular correctamente los productos de limpieza:

- Si toca productos de limpieza sin guantes de protección contra productos químicos, o si otras partes de su piel entran en contacto con los detergentes, enjuague la piel afectada durante 10 minutos bajo el grifo del agua.
- Si sus ojos entran en contacto con productos de limpieza, enjuáguese los ojos durante 15 minutos bajo el grifo del agua. Quítese las lentillas (si las usa).
- Si ingiere productos de limpieza, enjuáguese la boca con agua y beba inmediatamente medio litro de agua. No provoque el vómito.
- Consulte inmediatamente con el servicio de urgencias toxicológicas o con un médico.

19.2 Modos de limpieza

Puede emplear los siguientes 2 modos de limpieza para los programas de limpieza **ligero**, **medio** y **intenso**:

**Modo eco**

Si selecciona este modo de limpieza, se usarán menos productos de limpieza y menos agua en los programas de limpieza [► 101] para limpiar el equipo. Para ello, los programas de limpieza durarán más tiempo que con el ciclo normal.

**Modo normal**

Si selecciona este modo de limpieza, se usarán más productos de limpieza en los programas de limpieza [► 101] para limpiar el equipo. Para ello, el programa de limpieza será más corto que con el modo eco.

19.3 Programas de limpieza

Puede usar los siguientes programas de limpieza:

Programa	Modo	Descripción	Productos de limpieza
ligero	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad ligera y las acumulaciones de cal generadas por el uso del equipo hasta 200 °C.	▪ Cartucho de detergente Active Green ▪ Cartucho de Care
medio	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se hayan cocinado a la plancha o asado alimentos.	▪ Cartucho de detergente Active Green ▪ Cartucho de Care
intenso	Eco / Normal	Adecuado para eliminar la suciedad intensa y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos.	▪ Cartucho de detergente Active Green ▪ Cartucho de Care
rápido	–	Adecuada para la limpieza intermedia para eliminar la suciedad difícil en poco tiempo. Este programa de limpieza no restablece la limpieza forzosa.	▪ Cartucho de detergente Active Green
Enjuague sin detergente	–	Adecuado para eliminar la suciedad soluble en agua. Este programa de limpieza no restablece la limpieza forzosa.	–
Abrillantado	–	Adecuado para eliminar la suciedad calcárea generada por procesos de cocción en los que se haya horneado o cocido al vapor alimentos.	▪ Cartucho de Care

Tiene la posibilidad de modificar y guardar por separado los programas de limpieza existentes. A continuación, puede exportarlos e importarlos a otros equipos.

**CONSEJO**

Si su aparato está conectado a agua blanda, debe ajustar el interruptor de agua blanda a la opción «Agua blanda».

19.4 Estado del cartucho de detergente y de Care y detergente

iCareSystem detecta automáticamente el estado de la limpieza y el mantenimiento de su equipo.

Estado de limpieza

- Si el indicador está de color verde, el equipo está limpio.

- Si el indicador está de color amarillo, significa que el equipo está sucio. Sin embargo, puede seguir preparando platos con el equipo hasta que se le pida realizar una limpieza.
- Si el indicador está de color rojo, significa que el equipo está muy sucio. Inicie de inmediato el programa de limpieza, a más tardar la próxima vez que se le pida realizar una limpieza.

Estado de mantenimiento

- Si el estado del mantenimiento está de color verde, el generador de vapor no presenta cal.
- Si el indicador está de color amarillo, significa que el generador de vapor presenta algo de cal.
- Si el indicador está de color rojo, el generador de vapor presenta mucha cal. Inicie de inmediato el programa de limpieza, a más tardar la próxima vez que se le pida realizar una limpieza.

Resumen de cartuchos

Mediante una representación se puede comprobar el estado de los cartuchos de detergente.



- En ella se muestran las respectivas ranuras y el estado de los cartuchos de detergente.
- Cuatro barras llenas (véase la ranura 2) simbolizan un estado completo.
- Los cartuchos de detergente con una indicación de advertencia amarilla y una barra llena (véase la ranura 1) simbolizan un cartucho de detergente al que sólo le queda un 25 % de su contenido.
- Los cartuchos de detergente con una indicación de advertencia roja (véase la ranura 3) simbolizan un cartucho de detergente vacío.
- Un cartucho de detergente con sombreado gris (véase la ranura 4) simboliza que en este lugar no se ha insertado ningún cartucho de detergente.
- Pulse el botón:  para acceder al cambio guiado del cartucho.
- Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
- Después de cambiar los cartuchos de detergente, confirme en la pantalla que ha introducido cartuchos de detergente llenos.

19.5 Cambiar el cartucho de detergente

PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras químicas!

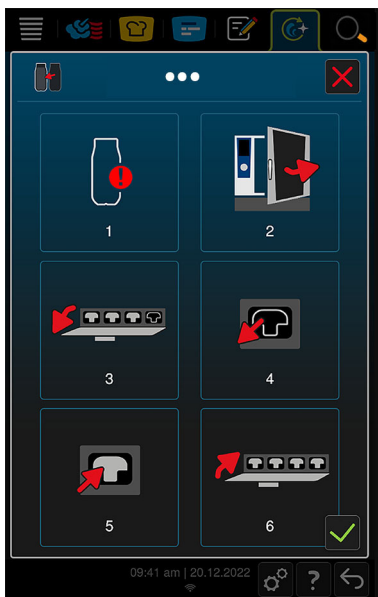
Para protegerse adecuadamente de los cartuchos de detergente, use gafas protectoras de seguridad ajustadas al rostro y guantes de protección frente a sustancias químicas.

NOTA

Manipulación de los cartuchos de detergente

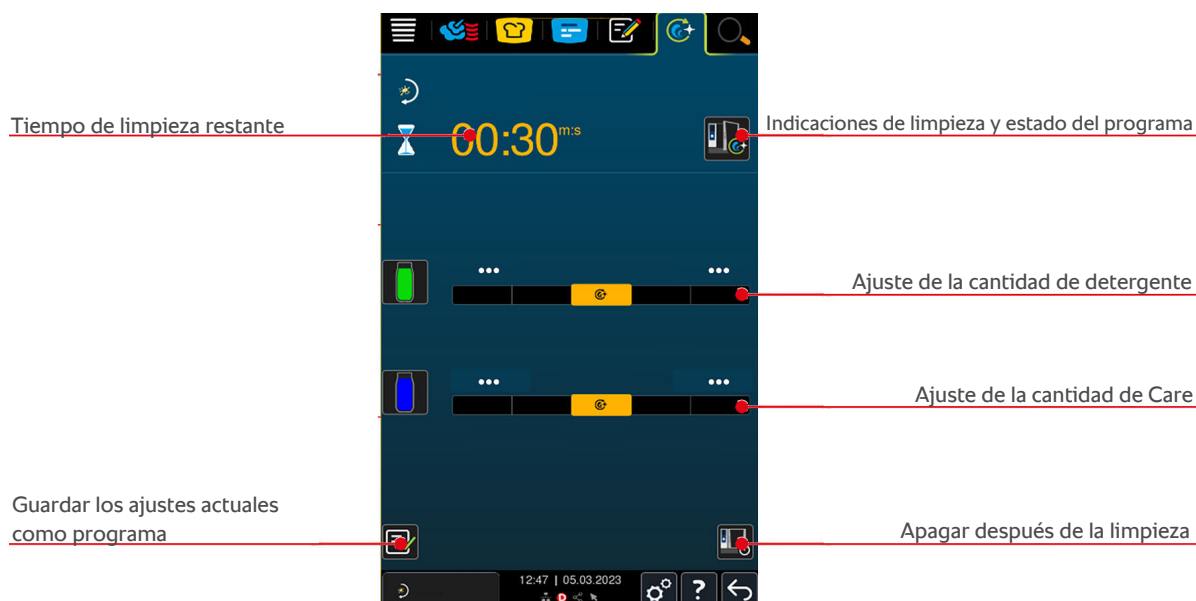
- ¡Está prohibido extraer ni insertar de forma arbitraria los cartuchos de detergente! Sustituya solamente cartuchos vacíos por cartuchos llenos.
- ¡No utilice cartuchos de detergente defectuosos!
- Aunque no haya un proceso de limpieza en curso, sustituya los cartuchos de detergente vacíos sólo cuando se le indique.
- Compruebe si el cartucho de detergente presenta daños en el caso de que se haya caído antes.

Si tiene más preguntas sobre la correcta manipulación de los cartuchos de detergente, diríjase a su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.



1. Pulse el botón: .
2. Abra la puerta de la cámara de cocción.
3. Abra la compuerta de limpieza **NOTA ¡No coloque nada que pese más de 7 kg sobre la compuerta de limpieza abierta!**. El estado de los cartuchos se mostrará automáticamente.
4. Saque los cartuchos vacíos de la ranura tirando de los asideros cóncavos.
5. Desembale los cartuchos de detergente Active Green o los cartuchos de detergente Care, retire la tapa y coloque el cartucho en una ranura vacía del sistema de almacenamiento de productos químicos. Usted mismo puede decidir cuántos cartuchos de detergente desea utilizar. Sin embargo, se recomienda utilizar dos cartuchos de detergente Care y dos cartuchos de detergente Active Green.
6. Se le preguntará si ha insertado un nuevo cartucho de detergente.
7. Cierre la compuerta de limpieza.
8. Confirme con:  que ha introducido cartuchos de detergente llenos.
9. Cierre la puerta de la cámara de cocción.

19.6 Iniciar limpieza automática



- ✓ Los bastidores colgantes están correctamente colocados en la cámara de cocción.
 - ✓ El rack móvil está correctamente colocado en la cámara de cocción. **NOTA El freno de estacionamiento del rack móvil no debe estar accionado.**
 - ✓ Si su equipo dispone de un drenaje de grasa integrado (opcional), extraiga el recipiente colector de grasa de la cámara de cocción y cierre el tubo de desagüe. **NOTA Esto no se aplica a iHexagon.**
1. En la barra de menú pulse el botón:
 - > Si la temperatura de la cámara de cocción supera los 75°C, se mostrará el mensaje: **Cámara de cocción demasiado caliente**
 2. Seleccione el programa de limpieza [► 101] deseado.
 3. Ahora tiene la posibilidad de adaptar la cantidad de detergente y Care, pudiendo seleccionar si desea que el equipo se apague después de la limpieza, y puede pulsar la tecla de programación.
 4. Abra la puerta de la cámara de cocción.
 5. Extraiga todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción.
 6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
 7. Se iniciará la función de enfriamiento Cool Down [► 39] para reducir la temperatura de la cámara de cocción.
 8. Se iniciará la limpieza automática.
 9. Una vez concluida la limpieza automática, sonará una señal acústica.
 10. Deseche los cartuchos vacíos en el contenedor de residuos.



CONSEJOS

- Si durante la limpieza automática se forma espuma en la cámara de cocción a pesar de haber utilizado la cantidad recomendada de detergente Active Green, debería aplicar el conmutador de espuma a través del servicio técnico (nivel de servicio técnico). Si se sigue formando espuma, contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.

19.7 Interrumpir la limpieza automática

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

1. Mantenga pulsado el botón:
- > Se le preguntará si realmente desea cancelar la limpieza. Se mostrará cuánto tiempo durará la cancelación.
2. Pulse el botón:
- >> Se cancelará la limpieza automática.

**CONSEJO:**

Si se fuese la luz durante la limpieza automática, se interrumpirá la limpieza automática. Una vez que se restablezca la corriente eléctrica, se reanudará la limpieza automática.

19.8 Limpieza forzosa tras horas de servicio

Si ha activado la limpieza forzosa, tras un tiempo determinado se le pedirá que limpie el equipo. Puede volver a trabajar con el equipo cuando haya realizado la limpieza.

1. Pulse el botón:
 2. Pulse el botón: **Ultrarrápida**
 3. Pulse el botón: **Limpieza forzosa tras horas de servicio**
 4. Para activar la limpieza forzosa, pulse el botón: **ON**
 5. Para ajustar el tiempo después del cual usted desea que el sistema le avise que se debe limpiar el equipo, pulse el botón: **Tiempo hasta la solicitud de limpieza** Tenga en cuenta que en este caso se ajusta según las horas de servicio, no según el tiempo transcurrido en realidad.
 6. Seleccione el valor deseado en la escala de 1 – 24.
 7. Para ajustar cuántas horas puede retrasarse la limpieza una vez realizada la solicitud, pulse el botón: **Tiempo de retraso de limpieza forzosa**
 8. Seleccione el valor deseado en la escala de 1 – 24.
 9. Pulse el botón: . Ahora puede elegir entre los programas de limpieza estándar o **programas de creación propia**.
 10. Pulse el botón: para activar o desactivar el **inicio automático de la limpieza**.
- >> En el pie de página aparece cuántas horas de servicio quedan hasta la próxima limpieza.

20 Mantenimiento

ADVERTENCIA

Depósitos de restos de grasa o alimentos en la cámara de cocción

Si no limpia suficientemente la cámara de cocción, existirá un peligro de incendio por los depósitos de restos de grasa y alimentos.

1. Limpie el equipo a diario.
2. En caso de incendio, deje cerrada la puerta de la cámara de cocción. De esa forma, el fuego se quedará sin oxígeno. Apague el equipo. Si el fuego se ha propagado, utilice un extintor de incendios que sea adecuado para apagar grasas inflamadas. Nunca utilice un extintor a base de agua o espuma para apagar grasas inflamadas.

20.1 Instrucciones generales de seguridad

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Deje que el equipo y todos los componentes funcionales se enfríen antes de realizar tareas de limpieza.

Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de efectuar cualquier tipo de trabajos de limpieza en el equipo.
- No rocíe el aprovisionamiento de productos químicos con la ducha de mano ni con ningún tipo de líquido.
- Limpie el equipo a diario incluso si solo utiliza el modo operativo manual Vapor.
- No limpie accesorios con el proceso de limpieza automático del equipo.

20.2 Intervalos de limpieza

Intervalo de limpieza	Componente funcional
Diariamente	▪ Cámara de cocción ▪ Burlete de la cámara de cocción ▪ Puerta de la cámara de cocción ▪ Bandeja recoge gotas y canalón de desagüe ▪ Sonda térmica ▪ Accesorios ▪ Ducha de mano
Semanalmente	▪ Partes exteriores del equipo ▪ Tapa de los LED ▪ Panel de control ▪ Piezas de plástico
Semanal	▪ Boquilla de humidificación

Los componentes funcionales deben limpiarse al menos con la frecuencia de mantenimiento indicada; no obstante, pueden limpiarse con una frecuencia aún mayor si fuese necesario.

20.3 Productos de limpieza

Productos de mantenimiento adecuados

- Limpie los siguientes componentes funcionales con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave:
 - Parte exterior del equipo
 - Cristal de la puerta de la cámara de cocción
 - Tapa de los LED en la puerta de la cámara de cocción

- Junta de la cámara de cocción

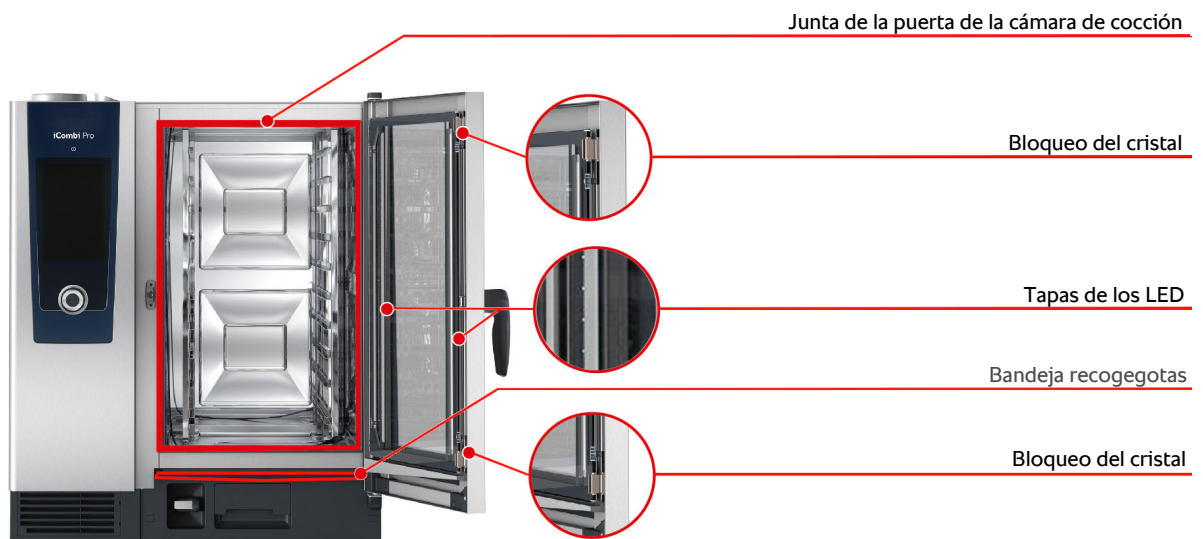
- Limpie los accesorios con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.

Productos de limpieza inadecuados

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

- Productos de limpieza corrosivos
- Ácido clorhídrico, lejía, sustancias que contengan azufre u otras sustancias oxidantes
- Alcohol no diluido, metanol o disolventes como la acetona, el benceno, el tolueno y el xileno
- Limpiahornos o limpiadores de parrillas
- Esponjas para fregar con vellón abrasivo
- Lana de acero
- Limpiadores de alta presión
- Herramientas afiladas o puntiagudas

20.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción



Limpiar los cristales

1. Abra la puerta de la cámara de cocción por completo hasta que quede encajada.
2. Suelte los bloqueos de los cristales presionando ligeramente.
3. Gire los cristales de la puerta de la cámara de cocción uno tras otro.
4. Limpie los cristales de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
5. Deje secar por completo los cristales de la puerta de la cámara de cocción.



Limpiar las tapas de los LED

Cuando limpie los cristales de la puerta de la cámara de cocción, también puede limpiar las tapas de los LED. Limpie las tapas de los LED solo con los productos de limpieza adecuados [► 111].

La tapa de los LED se encuentra entre el cristal medio y el cristal delantero de la puerta de la cámara de cocción.

- ✓ Los cristales de la puerta de la cámara de cocción están desbloqueados.

1. Limpie la tapa de los LED con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
2. Elimine los residuos de detergente con agua limpia y un paño suave.
3. Deje secar por completo la tapa de los LED.
4. Vuelva a bloquear todos los cristales de la puerta de la cámara de cocción.

Limpiar la junta de la puerta de la cámara de cocción

Si usa su equipo en modo de funcionamiento continuo y con temperaturas de la cámara de cocción superiores a 260° C para cocinar principalmente alimentos con contenido de grasa y gelatina, la junta de la puerta de la cámara de cocción puede desgastarse rápidamente. Para alargar la vida útil de la junta de la puerta de la cámara de cocción, límpiela a diario.

- ✓ 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 detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
- 2. Deje secar por completo la junta de la puerta de la cámara de cocción.

Limpieza de la bandeja recogegotas de la puerta

Si usa su equipo en modo de funcionamiento continuo y con temperaturas de la cámara de cocción superiores a 260° C para cocinar principalmente alimentos con contenido de grasa y gelatina, la bandeja recogegotas de la puerta de la cámara de cocción puede desgastarse rápidamente. Límpiela a diario para garantizar un nivel de higiene óptimo.

- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
- 1. Limpie la bandeja recogegotas de la puerta con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
- 2. Asegúrese de haber eliminado los restos de alimentos, los depósitos de grasa y las incrustaciones.

Limpieza de la abertura de salida de la bandeja recogegotas de la puerta y la junta plana del abridor del desagüe

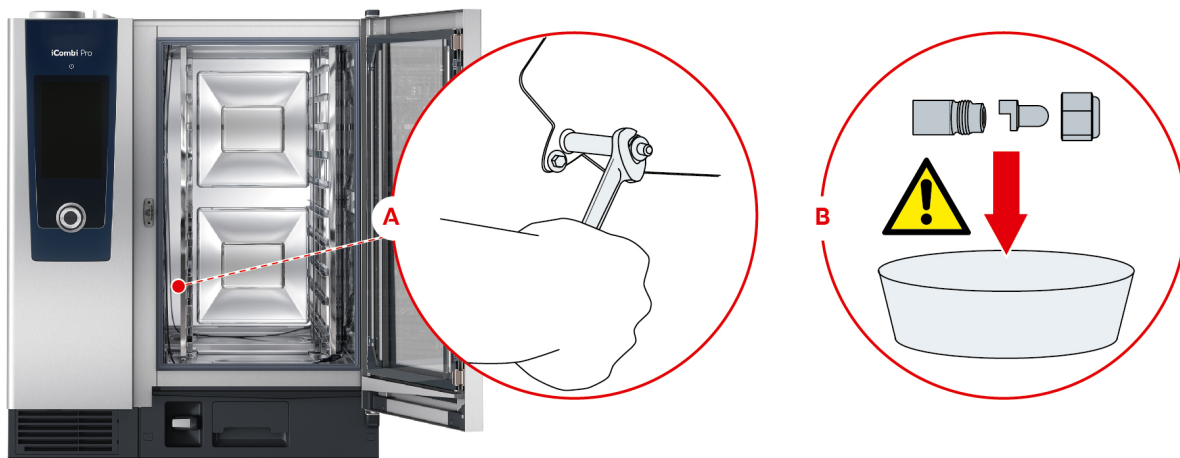
- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
- 1. Abra el abridor del desagüe poniendo una mano en el pie de accionamiento y sujételo firmemente.
- 2. Limpie la junta y el orificio de salida con un paño suave, agua tibia y un detergente para lavar a mano suave para eliminar las incrustaciones. Para evitar que el mecanismo se desenganche accidentalmente, sujete firmemente con la mano el abridor del desagüe en posición abierta.
- 3. Vuelva a colocar la junta en la posición correcta si se hubiese desplazado durante la limpieza.

20.5 Descalcificar la boquilla de humidificación



Herramienta necesaria

- Llave hexagonal (llave Allen)



1. Apague el equipo.
2. Retire el bastidor colgante izquierdo y gire el deflector de aire en el centro de la cámara de cocción.
3. Suelte la tuerca de la boquilla de humidificación con la llave hexagonal (A).
4. Extraiga la boquilla de humidificación.

5. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras por corrosión! Use una mascarilla y calzado de protección frente a sustancias químicas para protegerse adecuadamente de los descalcificadores.** Introduzca la boquilla de humidificación en un descalcificador (B).
6. Deje la boquilla de humidificación en el descalcificador hasta que se haya disuelto la cal.
7. Extraiga la boquilla de humidificación descalcificada del descalcificador.
8. Lave con abundante agua la boquilla de humidificación y, después, déjela secar por completo.
9. Vuelva a montar la boquilla de humidificación siguiendo el procedimiento inverso.

20.6 Limpiar el filtro del aire

NOTA

Si el filtro del aire no está montado correctamente, penetrará un chorro de agua en el equipo.

La protección contra chorros de agua procedentes de todas las direcciones solo estará garantizada mientras se haya montado correctamente el filtro del aire.

1. Inserte el filtro del aire en el equipo de manera que quede encajado.

NOTA

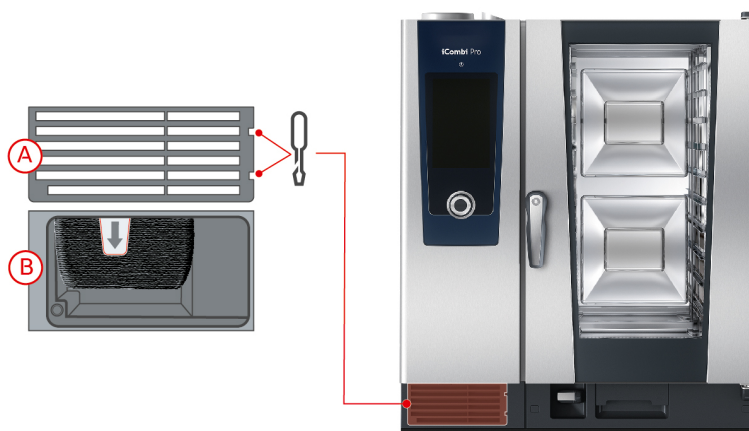
No utilice objetos puntiagudos

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



Herramienta necesaria

- Destornillador



1. Inserte el destornillador en las ranuras de la tapa del filtro del aire (A).
2. Extraiga la tapa del filtro del aire.
3. Extraiga el filtro del aire (B).
4. Lave el filtro del aire en el lavavajillas y, después, deje que se seque completamente.
 - > Si, después de limpiarlo en el lavavajillas, el filtro del aire no está limpio, deberá ser sustituido por otro.
5. Si ha limpiado el filtro del aire, vuelva a insertarlo en el equipo.
6. Vuelva a insertar la tapa del filtro del aire en el equipo.

20.7 Limpiar la ducha de mano

1. Saque completamente el tubo flexible de la ducha de mano y sujételo bien.
2. Limpie la ducha de mano y el tubo flexible con una esponja suave.
3. Para eliminar las acumulaciones de cal persistentes, limpie la ducha de mano y el tubo flexible con vinagre alimentario.

20.8 Limpiar el panel de control



¡CUIDADO! ¡Riesgo de corte! La rueda de ajuste central tiene bordes afilados. Use guantes de protección para limpiar la rueda de ajuste central y las superficies a su alrededor.

1. Extraiga el selector rápido a mano y sin herramientas.
2. Limpie el selector rápido y las superficies a su alrededor con un paño suave.
3. Vuelva a colocar el selector rápido.

Si su equipo está equipado con un panel de control cerrable, es necesario que desbloquee el panel de control y abra la cubierta antes de limpiar el panel de control.

Antes de limpiar la pantalla, puede bloquearla. Así evitará que de forma accidental se inicien procesos de cocción, se lleven a cabo acciones o se activen funciones.

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Tras unos segundos, se activará el bloqueo de pantalla y se mostrará el símbolo: 
2. Limpie la pantalla con un paño suave.
3. Para desbloquear la pantalla, mantenga pulsado el botón: 
 - > Se mostrará el símbolo: 
4. Extraiga el selector rápido a mano y sin herramientas.
5. Limpie el selector rápido y las superficies a su alrededor con un paño suave.
6. Vuelva a colocar el selector rápido.

20.9 Limpiar los accesorios

NOTA

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

Nunca deje los accesorios en el equipo durante la limpieza automática. De lo contrario, pueden producirse daños en el equipo o los accesorios.

1. Deje que los accesorios se enfríen antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza.
2. Elimine los restos de alimentos y las capas de grasa, almidón y proteínas con un paño suave.
3. Si los accesorios presentan suciedad persistente, sumérjalos en agua tibia y, después, elimine la suciedad con un paño suave.

20.10 Limpiar el tubo de aireación del tramo de desagüe

Si el equipo fue conectado a un sifón proporcionado por el cliente durante la instalación, se habrá montado también un tubo de aireación en el tramo de desagüe. Si el rango de dureza del agua se califica como blanda o el equipo está conectado a un sistema de ablandamiento del agua y se utilizan con frecuencia los programas de limpieza **media** y **fuerte**, la espuma producida durante la limpieza se dirige al tubo de aireación. Para asegurar que la evacuación de la espuma funcione de manera óptima, limpie el tubo de aireación una vez a la semana.

1. Haga circular agua caliente por el tubo de aireación hasta que quede limpio y sin residuos. El agua debe estar a 60 °C de temperatura.

21 Mantenimiento de iCareSystem AutoDose

ADVERTENCIA

Depósitos de restos de grasa o alimentos en la cámara de cocción

Si no limpia suficientemente la cámara de cocción, existirá un peligro de incendio por los depósitos de restos de grasa y alimentos.

1. Limpie el equipo a diario.
2. En caso de incendio, deje cerrada la puerta de la cámara de cocción. De esa forma, el fuego se quedará sin oxígeno. Apague el equipo. Si el fuego se ha propagado, utilice un extintor de incendios que sea adecuado para apagar grasas inflamadas. Nunca utilice un extintor a base de agua o espuma para apagar grasas inflamadas.

21.1 Instrucciones generales de seguridad

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Deje que el equipo y todos los componentes funcionales se enfríen antes de realizar tareas de limpieza.

Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación antes de efectuar cualquier tipo de trabajos de limpieza en el equipo.
- No rocíe el aprovisionamiento de productos químicos con la ducha de mano ni con ningún tipo de líquido.
- Limpie el equipo a diario incluso si solo utiliza el modo operativo manual Vapor.
- No limpie accesorios con el proceso de limpieza automático del equipo.

21.2 Productos de limpieza

Productos de mantenimiento adecuados

- Limpie los siguientes componentes funcionales con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave:
 - Parte exterior del equipo
 - Cristal de la puerta de la cámara de cocción
 - Tapa de los LED en la puerta de la cámara de cocción
 - Junta de la cámara de cocción
- Limpie los accesorios con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.

Productos de limpieza inadecuados

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

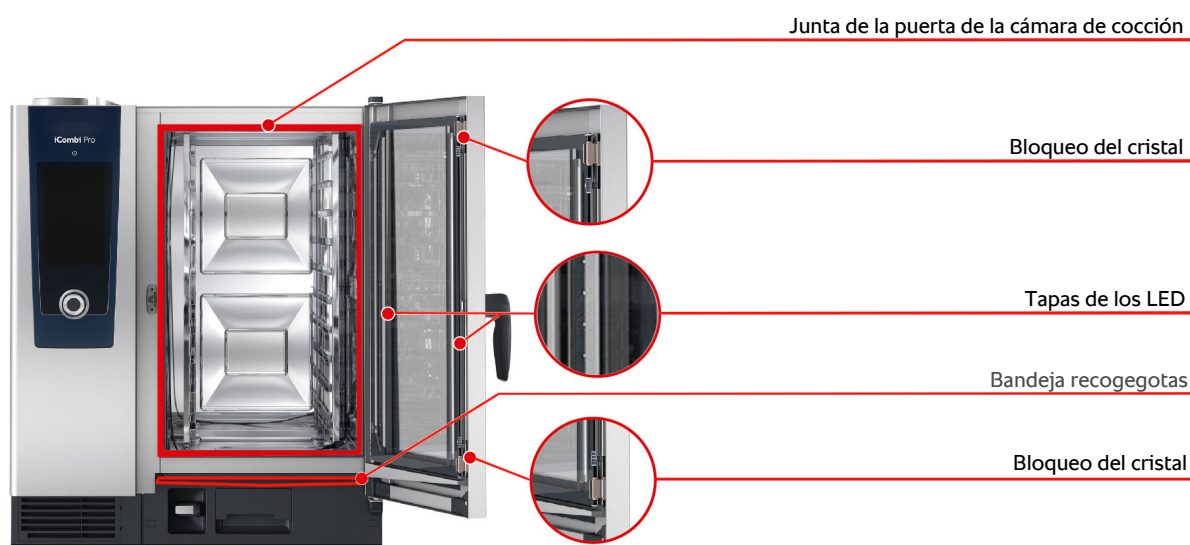
- Productos de limpieza corrosivos
- Ácido clorhídrico, lejía, sustancias que contengan azufre u otras sustancias oxidantes
- Alcohol no diluido, metanol o disolventes como la acetona, el benceno, el tolueno y el xileno
- Limpiahornos o limpiadores de parrillas
- Esponjas para fregar con vellón abrasivo
- Lana de acero
- Limpiadores de alta presión
- Herramientas afiladas o puntiagudas

21.3 Intervalos de limpieza del almacenamiento de productos químicos

Intervalo de limpieza	Componente funcional
Diariamente	▪ Cámara de cocción ▪ Burlete de la cámara de cocción ▪ Puerta de la cámara de cocción ▪ Bandeja recogegotas y canalón de desagüe ▪ Sonda térmica ▪ Accesorios ▪ Ducha de mano
Semanalmente	▪ Partes exteriores del equipo ▪ Tapa de los LED ▪ Panel de control ▪ Piezas de plástico
Semanal	▪ Boquilla de humidificación ▪ Compuerta de limpieza

Los componentes funcionales deben limpiarse al menos con la frecuencia de mantenimiento indicada; no obstante, pueden limpiarse con una frecuencia aún mayor si fuese necesario.

21.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción



Limpiar los cristales

1. Abra la puerta de la cámara de cocción por completo hasta que quede encajada.
2. Suelte los bloqueos de los cristales presionando ligeramente.
3. Gire los cristales de la puerta de la cámara de cocción uno tras otro.
4. Limpie los cristales de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
5. Deje secar por completo los cristales de la puerta de la cámara de cocción.



Limpiar las tapas de los LED

Quando limpie los cristales de la puerta de la cámara de cocción, también puede limpiar las tapas de los LED. Limpie las tapas de los LED solo con los productos de limpieza adecuados [► 117].

La tapa de los LED se encuentra entre el cristal medio y el cristal delantero de la puerta de la cámara de cocción.

- ✓ Los cristales de la puerta de la cámara de cocción están desbloqueados.

1. Limpie la tapa de los LED con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
2. Elimine los residuos de detergente con agua limpia y un paño suave.
3. Deje secar por completo la tapa de los LED.
4. Vuelva a bloquear todos los cristales de la puerta de la cámara de cocción.

Limpieza de la junta de la puerta de la cámara de cocción

Si usa su equipo en modo de funcionamiento continuo y con temperaturas de la cámara de cocción superiores a 260° C para cocinar principalmente alimentos con contenido de grasa y gelatina, la junta de la puerta de la cámara de cocción puede desgastarse rápidamente. Para alargar la vida útil de la junta de la puerta de la cámara de cocción, límpiela a diario.

- ✓ 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 detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
 2. Deje secar por completo la junta de la puerta de la cámara de cocción.

Limpieza de la bandeja recogegotas de la puerta

Si usa su equipo en modo de funcionamiento continuo y con temperaturas de la cámara de cocción superiores a 260° C para cocinar principalmente alimentos con contenido de grasa y gelatina, la bandeja recogegotas de la puerta de la cámara de cocción puede desgastarse rápidamente. Límpiela a diario para garantizar un nivel de higiene óptimo.

- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
1. Limpie la bandeja recogegotas de la puerta con agua tibia, un detergente para lavado a mano suave y un paño suave.
 2. Asegúrese de haber eliminado los restos de alimentos, los depósitos de grasa y las incrustaciones.

Limpieza de la abertura de salida de la bandeja recogegotas de la puerta y la junta plana del abridor del desagüe

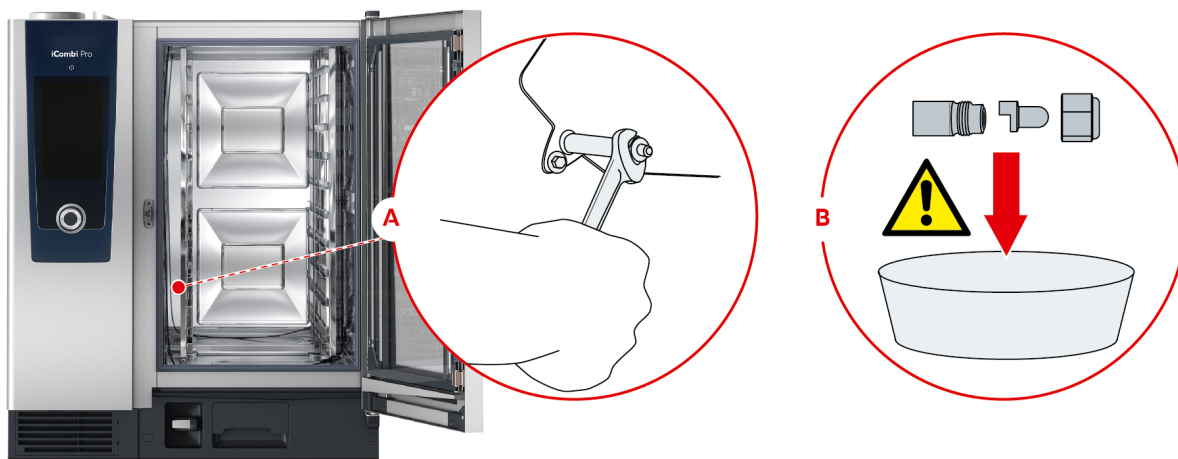
- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.
1. Abra el abridor del desagüe poniendo una mano en el pie de accionamiento y sujételo firmemente.
 2. Limpie la junta y el orificio de salida con un paño suave, agua tibia y un detergente para lavar a mano suave para eliminar las incrustaciones. Para evitar que el mecanismo se desenganche accidentalmente, sujete firmemente con la mano el abridor del desagüe en posición abierta.
 3. Vuelva a colocar la junta en la posición correcta si se hubiese desplazado durante la limpieza.

21.5 Descalcificar la boquilla de humidificación



Herramienta necesaria

- Llave hexagonal (llave Allen)



1. Apague el equipo.

2. Retire el bastidor colgante izquierdo y gire el deflector de aire en el centro de la cámara de cocción.
3. Suelte la tuerca de la boquilla de humidificación con la llave hexagonal (A).
4. Extraiga la boquilla de humidificación.
5. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras por corrosión! Use una mascarilla y calzado de protección frente a sustancias químicas para protegerse adecuadamente de los descalcificadores.** Introduzca la boquilla de humidificación en un descalcificador (B).
6. Deje la boquilla de humidificación en el descalcificador hasta que se haya disuelto la cal.
7. Extraiga la boquilla de humidificación descalcificada del descalcificador.
8. Lave con abundante agua la boquilla de humidificación y, después, déjela secar por completo.
9. Vuelva a montar la boquilla de humidificación siguiendo el procedimiento inverso.

21.6 Limpiar el filtro del aire

NOTA

Si el filtro del aire no está montado correctamente, penetrará un chorro de agua en el equipo.

La protección contra chorros de agua procedentes de todas las direcciones solo estará garantizada mientras se haya montado correctamente el filtro del aire.

1. Inserte el filtro del aire en el equipo de manera que quede encajado.

NOTA

No utilice objetos puntiagudos

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



Herramienta necesaria

- Destornillador



1. Inserte el destornillador en las ranuras de la tapa del filtro del aire (A).
2. Extraiga la tapa del filtro del aire.
3. Extraiga el filtro del aire (B).
4. Lave el filtro del aire en el lavavajillas y, después, deje que se seque completamente.
 - > Si, después de limpiarlo en el lavavajillas, el filtro del aire no está limpio, deberá ser sustituido por otro.
5. Si ha limpiado el filtro del aire, vuelva a insertarlo en el equipo.
6. Vuelva a insertar la tapa del filtro del aire en el equipo.

21.7 Limpiar la ducha de mano

1. Saque completamente el tubo flexible de la ducha de mano y sujételo bien.
2. Limpie la ducha de mano y el tubo flexible con una esponja suave.
3. Para eliminar las acumulaciones de cal persistentes, limpie la ducha de mano y el tubo flexible con vinagre alimentario.

21.8 Limpiar el panel de control



⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de corte! La rueda de ajuste central tiene bordes afilados. Use guantes de protección para limpiar la rueda de ajuste central y las superficies a su alrededor.

1. Extraiga el selector rápido a mano y sin herramientas.
2. Limpie el selector rápido y las superficies a su alrededor con un paño suave.
3. Vuelva a colocar el selector rápido.

Si su equipo está equipado con un panel de control cerrable, es necesario que desbloquee el panel de control y abra la cubierta antes de limpiar el panel de control.

Antes de limpiar la pantalla, puede bloquearla. Así evitará que de forma accidental se inicien procesos de cocción, se lleven a cabo acciones o se activen funciones.

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Tras unos segundos, se activará el bloqueo de pantalla y se mostrará el símbolo: 
2. Limpie la pantalla con un paño suave.
3. Para desbloquear la pantalla, mantenga pulsado el botón: 
 - > Se mostrará el símbolo: 
4. Extraiga el selector rápido a mano y sin herramientas.
5. Limpie el selector rápido y las superficies a su alrededor con un paño suave.
6. Vuelva a colocar el selector rápido.

21.9 Limpiar los accesorios

NOTA

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

Nunca deje los accesorios en el equipo durante la limpieza automática. De lo contrario, pueden producirse daños en el equipo o los accesorios.

1. Deje que los accesorios se enfríen antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza.
2. Elimine los restos de alimentos y las capas de grasa, almidón y proteínas con un paño suave.
3. Si los accesorios presentan suciedad persistente, sumérjalos en agua tibia y, después, elimine la suciedad con un paño suave.

21.10 Limpiar el tubo de aireación del tramo de desagüe

Si el equipo fue conectado a un sifón proporcionado por el cliente durante la instalación, se habrá montado también un tubo de aireación en el tramo de desagüe. Si el rango de dureza del agua se califica como blanda o el equipo está conectado a un sistema de ablandamiento del agua y se utilizan con frecuencia los programas de limpieza **media** y **fuerte**, la espuma producida durante la limpieza se dirige al tubo de aireación. Para asegurar que la evacuación de la espuma funcione de manera óptima, limpie el tubo de aireación una vez a la semana.

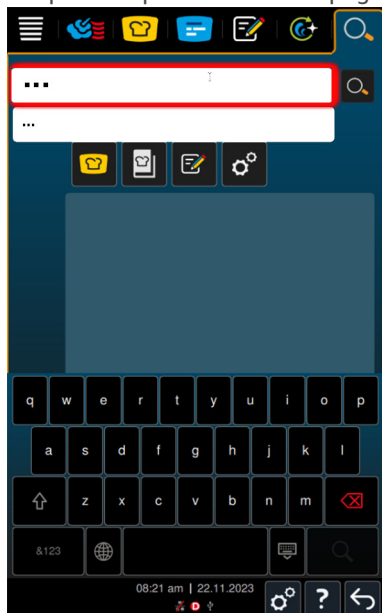
1. Haga circular agua caliente por el tubo de aireación hasta que quede limpio y sin residuos. El agua debe estar a 60 °C de temperatura.

22 Inspiración y ayuda

22.1 Asistente de búsqueda

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

1. En la barra de menú pulse el botón: .
2. Introduzca el término de búsqueda. La búsqueda integrada en el texto garantiza unos resultados precisos a pesar de posibles errores tipográficos o grafías semejantes.



- > Mientras teclea, se harán propuestas de resultados de búsqueda en el idioma ajustado en el dispositivo. La ruta mostrada permite localizar el 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 procesos de cocción inteligentes, programas propios, ajustes y ejemplos de aplicación.
3. Pulse el icono deseado para mostrar los resultados de búsqueda.

El asistente de búsqueda permite iniciar directamente los procesos de cocción, programas propios o ejemplos de aplicación desde la búsqueda. Además, ayuda a comprender qué platos se pueden encontrar en cada proceso de cocción. Por lo tanto, ofrece una solución completa para una experiencia de cocina optimizada.

22.2 Ayuda en el equipo

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

Pulsando la tecla **?**, la ayuda del equipo le mostrará siempre en la pantalla el contenido actual de la ayuda correspondiente al área que se esté visualizando en ese momento.

22.3 Ayuda telefónica

ChefLine®

Estaremos encantados de atender por teléfono sus preguntas sobre aplicaciones del equipo o recetas. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero y los 365 días del año. Sólo tiene que llamar a nuestra ChefLine® de RATIONAL. Puede encontrar el número en la pegatina de ChefLine® situada sobre la puerta de la cámara de cocción, en los ajustes del apartado «Servicio» y en rational-online.com.

RATIONAL Servicepartner

Nuestros equipos son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, en el servicio de asistencia técnica de RATIONAL le ayudarán rápidamente. Suministro de recambios garantizado y servicio de urgencias en fin de semana. Encontrará el número en Ajustes > Servicio o en rational-online.com.

22.4 Ayuda en caso de necesidad de servicio técnico

22.4.1 Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking

Si ha conectado su equipo a ConnectedCooking, puede configurar que los datos APPCC se transfieran los datos de servicio técnico de forma automática y periódica a ConnectedCooking.

✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking [► 98].

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**
3. Junto a **Transferir automáticamente los datos de servicio**, pulse el botón: **ON**

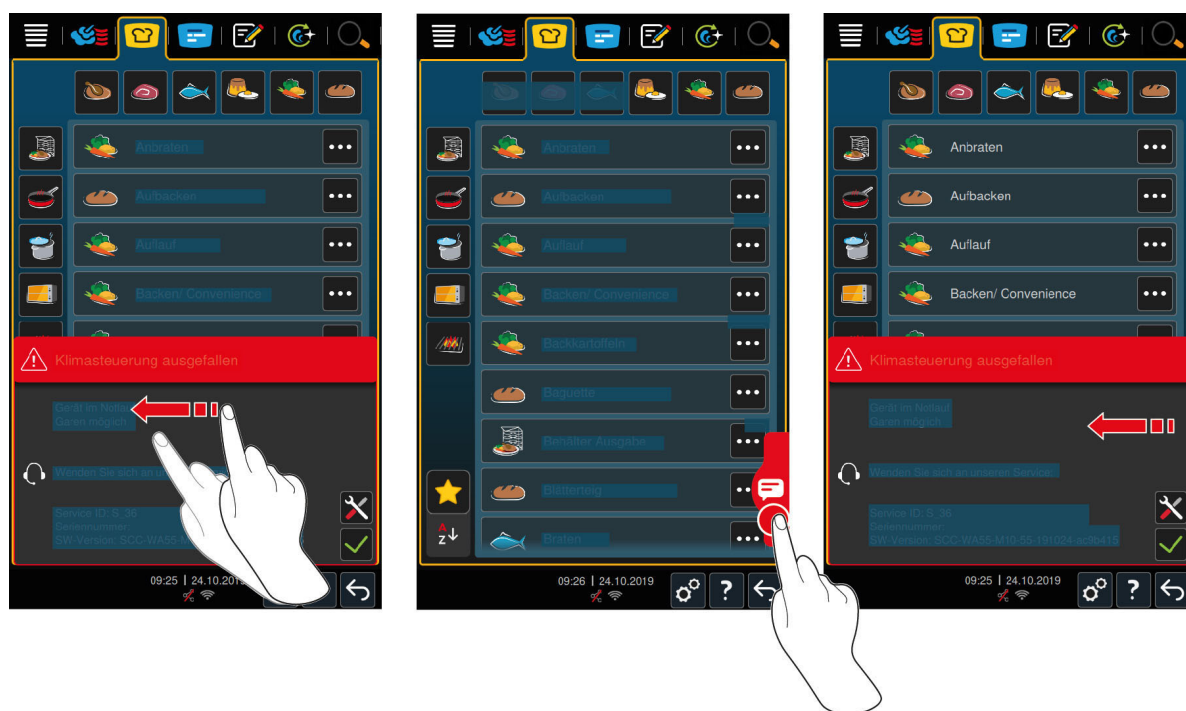
>> Los datos de servicio técnico se transferirán automáticamente a ConnectedCooking. Puede consultar los datos en su cuenta en connectedcooking.com o en la app ConnectedCooking.

22.4.2 Consultar los datos de servicio técnico

Puede consultar los datos de servicio en los ajustes. Aquí encontrará más información: Servicio [► 93]

22.5 Solución de problemas

Si aparece un mensaje de error, puede ponerlo a un lado mientras espera la ayuda de un proveedor de servicio técnico. El mensaje de error se minimizará y aparecerá en forma de icono rojo a un lado. Si pulsa este icono, se volverá a mostrar todo el texto del mensaje de error.



En el caso de que aparezca cualquiera de estos mensajes de error, llame al proveedor de servicio técnico de RATIONAL. Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo y el número de versión del software instalado. Encontrará esta información en el mensaje de error.

22.5.1 Centro de notificaciones

Mensaje de error	Causa	Posibilidad de cocinar
Servicio 17	El modelo de equipo no funciona correctamente.	No
Servicio 29	La temperatura de la placa es demasiado alta.	No
Servicio 31.1	La sonda térmica del núcleo en la cámara de cocción está averiada.	Sí, pero no puede utilizar la sonda térmica del núcleo.
Servicio 31.2	La sonda térmica del núcleo en la cámara de cocción está averiada.	Sí, pero no puede utilizar la sonda térmica del núcleo.
Servicio 34.16	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	Sí
Servicio 34.64	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	Sí
Servicio 34.400	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	Sí
Servicio 41	La boquilla de humidificación o el tubo de humidificación presenta depósitos de cal.	No puede usar la función Humidificación .
Servicio 50	El reloj en tiempo real de la CPU no está inicializado. Configure la fecha y la hora.	Sí
Servicio 51	La batería está averiada.	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 ha superado la temperatura de activación de una sonda térmica.	No

22.6 Mensajes de error

22.6.1 Mensajes de error generador de vapor para calefacción

Mensaje de error	Causa	La cocción es posible
Servicio 10	El sistema automático SC no funciona correctamente.	Sí
Servicio 11	La toma de alimentación de agua del generador de vapor no funciona correctamente.	Sí
Servicio 12	La medición de la cantidad de agua no funciona correctamente.	Sí
Servicio 13	La detección del nivel de agua en el generador de vapor no funciona correctamente.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 20.8	La sonda de temperatura está averiada.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 28.4	Se ha superado el límite de temperatura de la cámara de cocción.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 42.1	El suministro de agua no funciona correctamente.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 43.1	El suministro de agua interno no se cierra.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 46.1	El suministro de agua no funciona correctamente.	Sí

22.6.2 Mensajes de error para equipos de gas

Si su equipo posee toma de gas, es posible que se muestren los siguientes mensajes de error adicionales. En el caso de que se muestre cualquier mensaje de error, llame a su proveedor de servicio técnico de RATIONAL [► 123]. Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo.

Mensaje de error	Causa	Posibilidad de cocinar
Servicio 32.1	El quemador de gas no funciona correctamente. Cierre la llave del conducto del gas.	No
Servicio 32.2	El quemador de gas no funciona correctamente. Cierre la llave del conducto del gas.	No
Servicio 32.3	El quemador de gas no funciona correctamente. Cierre la llave del conducto del gas.	No
Servicio 33.1	El quemador de gas no funciona correctamente. Cierre la llave del conducto del gas.	No
Servicio 33.2	El quemador de gas no funciona correctamente. Cierre la llave del conducto del gas.	No
Servicio 33.3	El quemador de gas no funciona correctamente. Cierre la llave del conducto del gas.	No
Servicio 34.32	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	Sí
Servicio 60	La inicialización de la caja de encendido no funciona correctamente. Apague el equipo y enciéndalo de nuevo. Si el error persiste, llame a su proveedor de servicio técnico.	–

22.6.3 Mensajes de error calefacción aire caliente

Mensaje de error	Causa	Posibilidad de cocinar
Servicio 20.1	La sonda de temperatura está averiada.	No
Servicio 28.1	Se ha superado el límite de temperatura del generador de vapor.	No
Servicio 28.2	Se ha superado el límite de temperatura de la cámara de cocción.	No
Servicio 34.1	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	No
Servicio 34.2	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	No
Servicio 34.4	La comunicación interna de datos no funciona correctamente.	No
Servicio 42.3	El suministro de agua no funciona correctamente.	No puede usar la función Humidificación .
Servicio 42.6	El suministro de agua no funciona correctamente.	Sí
Servicio 43.3	El suministro de agua interno no se cierra.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.

22.6.4 Mensajes de error humedad

Mensaje de error	Causa	Posibilidad de cocinar
Servicio 20.2	La sonda de temperatura está averiada.	Sí
Servicio 20.4	La sonda de temperatura está averiada.	Sí
Servicio 30	La medición de la humedad no funciona correctamente.	Sí
Servicio 36	El sensor de presión diferencial está averiado.	Sí
Servicio 37	El sensor de presión diferencial está averiado.	Sí
Servicio 42.2	El suministro de agua no funciona correctamente.	Sí
Servicio 43.2	El suministro de agua interno no se cierra.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.

22.6.5 Mensajes de error relativos a iCareSystem - Limpieza

Mensaje de error	Causa	Posibilidad de cocinar
Servicio 25	La cantidad de agua que necesita iCareSystem es demasiado escasa.	–
Servicio 26	El grifo no encuentra la posición abierta .	No
Servicio 27	El grifo no encuentra la posición cerrada .	No
Servicio 34.8	La limpieza automática no funciona.	Sí
Servicio 43.6	El suministro de agua interno no se cierra.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 47.1	La bomba de aguas residuales está averiada.	Sí
Servicio 47.2	La bomba de aguas residuales está averiada.	Sí
Servicio 48.1	La bomba de recirculación está averiada.	Sí
Servicio 48.2	La bomba de recirculación está averiada.	Sí
Servicio 110	Durante la limpieza automática se ha producido un error en la bomba SC.	No
Servicio 120	Durante la limpieza automática se ha producido un error en la detección del nivel de agua.	No

22.6.6 Mensajes de error relativos a iCareSystem - Care

Mensaje de error	Causa	Posibilidad de cocinar
Servicio 40	La cantidad de líquido Care que necesita el iCareSystem es insuficiente.	Sí
Servicio 42.4	El suministro de agua no funciona correctamente.	Sí
Servicio 43.4	El suministro de agua interno no se cierra.	Solo puede utilizar el modo operativo Aire caliente.
Servicio 49.1	El suministro de agua no funciona correctamente.	Sí
Servicio 49.2	El suministro de agua no funciona correctamente.	Sí

23 Mantenimiento

Puede realizar por su cuenta las siguientes tareas de mantenimiento:

- Cambio del filtro de aire [► 128]
- Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción [► 129]

23.1 Cambio del 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

Si el filtro del aire no está montado correctamente, penetrará un chorro de agua en el equipo.

La protección contra chorros de agua procedentes de todas las direcciones solo estará garantizada mientras se haya montado correctamente el filtro del aire.

1. Inserte el filtro del aire en el equipo de manera que quede encajado.

NOTA

Utilice 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



✓ Se mostrará un mensaje indicando que hay que cambiar el filtro del aire.

1. Inserte el destornillador en las ranuras de la tapa del filtro del aire.
2. Extraiga la tapa del filtro del aire.
3. Extraiga el filtro del aire.
4. Inserte el nuevo filtro del aire en el equipo de manera que quede encajado.
5. Vuelva a insertar la tapa del filtro del aire en el equipo.

23.2 Cambiar la junta de la puerta de la cámara de cocción



1. Abra la puerta de la cámara de cocción.
2. Extraiga de la guía la junta de la cámara de cocción y deséchela.
3. Humedezca los labios de retención de la nueva junta con agua jabonosa.
4. Primero, presione las esquinas de la junta sobre las esquinas de la guía.
5. Después, presione el resto de la junta dentro de la guía.

24 Transporte

24.1 Transporte del equipo

ADVERTENCIA

Las ruedas móviles pueden sufrir daños si se mueve el equipo o el Combi-Duo con los frenos de estacionamiento echados.

Si las ruedas móviles resultan dañadas, el equipo o el Combi-Duo puede volcarse y usted puede sufrir lesiones graves.

1. Suelte los frenos de estacionamiento de las ruedas antes de intentar transportar o desplazar el equipo o el Combi-Duo.
2. Mueva el equipo o el Combi-Duo siempre entre dos personas para garantizar la seguridad del transporte.

ADVERTENCIA

Las ruedas móviles pueden sufrir daños si intenta modificar la orientación de las ruedas móviles con el freno de estacionamiento echado.

Si las ruedas móviles resultan dañadas, el equipo o el Combi-Duo puede volcarse y usted puede sufrir lesiones graves.

1. Si las ruedas móviles se encuentran bajo el equipo o la mesa inferior y desea modificar su orientación, primero suelte el freno de estacionamiento y, después, gire las ruedas.
2. No golpee las ruedas móviles.

PRECAUCIÓN

Los equipos pueden volcar al transportarlos sobre suelos irregulares y planos inclinados

Al arrastrar equipos por suelos irregulares o superficies inclinadas el equipo puede volcar y causarle lesiones.

1. Tenga cuidado a la hora arrastrar el equipos por suelos irregulares y planos inclinados.

PRECAUCIÓN

Los equipos y Combi-Duos con ruedas móviles pueden volcarse al transportarlos o moverlos.

Si su equipo sobre ruedas móviles o Combi-Duo sobre bastidor tiene ruedas móviles y no suelta el freno de estacionamiento antes de proceder a transportar o desplazar el equipo, el equipo o Combi-Duo puede volcarse y causarle lesiones.

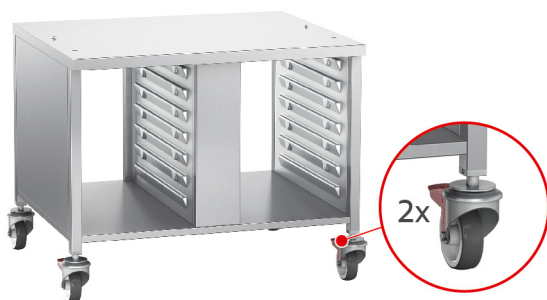
1. Suelte los frenos de estacionamiento de las ruedas antes de intentar transportar o desplazar el equipo o el Combi-Duo.
2. Una vez terminada la operación de transporte, vuelva a aplicar los frenos de estacionamiento de las ruedas.

NOTA

Con el fin de garantizar una manipulación perfecta, solicite a su proveedor de servicio técnico que se encargue del transporte de su equipo.

Puede mover equipos que reposen sobre bases portátiles o ruedas móviles.

- ✓ El generador de vapor ha sido vaciado y la caja de limpieza ha sido bombeada. **Ambas acciones solo pueden ser realizadas por un proveedor de servicio cualificado.**
- 1. Antes de transportar el equipo a otro lugar, debe desconectar debidamente el equipo de la red eléctrica y de las tomas del agua y del desagüe.
- 2. Si ha transportado el equipo a su nueva ubicación, debe volver a conectarlo debidamente a la red eléctrica y las tomas del agua y del desagüe, y echar los frenos de estacionamiento del bastidor portátil o las ruedas móviles.



3. Si durante la limpieza de la cocina desea mover el equipo un poco hacia delante, suelte los frenos de estacionamiento del bastidor portátil o de las ruedas móviles.
4. Mueva el equipo hacia delante con cuidado.
5. Si ya ha terminado de limpiar la cocina, vuelva a mover hacia atrás el equipo y a echar los frenos de estacionamiento.

25 Retirada del servicio y eliminación de residuos

25.1 Retirada del equipo

Contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL si desea retirar del servicio el equipo.

25.2 Eliminación de residuos



Los residuos de aparatos contienen materiales reciclables. Elimine los residuos de aparatos de forma respetuosa con el medio ambiente, utilizando los sistemas de recogida pertinentes.

26 Datos técnicos

Asimismo, respete los datos técnicos que figuran en la placa de características del equipo. La placa de características se encuentra a la izquierda junto al panel de control.

26.1 Equipos con conexión eléctrica

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 6-1/1	101 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 6-2/1	15 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-1/1	130 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-2/1	173 kg
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambiente	5 – 40 °C
Emisión de ruido aéreo	≤60 dBA
Wifi estándar	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia de transmisión máx. Wi-fi	2,4 GHz / 19,5 mW

26.2 Equipos con toma de gas

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo 6-1/1	115 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 6-2/1	169 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-1/1	150 kg
Peso (sin embalaje) Modelo 10-2/1	192 kg
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambiente	5 – 40 °C
Wifi estándar	IEEE 802.11 b/g/n
Frecuencia y potencia de transmisión máx. Wi-fi	2,4 GHz / 19,5 mW
Emisión de ruido aéreo	≤65 dBA

26.3 Modelos y nombres de modelos

La identificación del modelo y los nombres de los modelos que figuran en la placa de características son distintos. Por favor, consulte las correspondencias de esta tabla.

Modelo	Nombre del modelo
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

26.4

26.5 Conformidad

26.5.1 Equipos con conexión eléctrica

Este equipo es conforme con las siguientes Directivas de la UE:

- Directiva 2014/53/UE relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/CE de 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, que incluye la directiva 2015/863/UE

Este equipo es conforme con las siguientes normas europeas:

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

26.5.2 Equipos con toma de gas

Este equipo es conforme con las siguientes Directivas de la UE:

- Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos
- Directiva 2014/53/UE relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/CE de 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, que incluye la directiva 2015/863/UE

Este equipo es conforme con las siguientes normas europeas:

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

Índice de palabras clave

A

Abrillantado	101, 106
Accesorios especiales	123
Acciones para usar la pantalla táctil	18
Activar/desactivar el modo de demostración	77
Ajustar formato del tiempo de cocción	79
Ajustes de limpieza	
Filtro de aire	114, 120
Junta de la puerta de la cámara de cocción	113, 119
Limpieza rápida	101, 106
Puerta de la cámara de cocción	112, 118
Tapa de los LED	112, 118
Ajustes generales	
abrir	72
Añadir más tiempo	36
Apagar el equipo	16
Asistente de búsqueda	123
Ayuda	
Ayuda en el equipo	123
Seleccionar ayuda en el equipo	18

B

Boquilla de humidificación	
Descalcificación	113, 119
Brillo de la pantalla	
Configurar	74
Configurar atenuación después de x min	74

C

Cambiar la junta	129
Cambio del filtro de aire	128
Cancelar	37, 43
Cancelar proceso de cocción	34, 37, 43
Cesta	
Guardar	66
Iniciar	67
Programar	65
Verificar	66
Chorros de vapor	34
Clima de la cámara de cocción	
Aire caliente	42
Combinación de vapor y aire caliente	41
Vapor	40
Cocción Delta T	33
Cocción manual	
Aire caliente	42
Combinación de vapor y aire caliente	41
Vapor	40
Cocinar en un proceso de vacío	
Ámbitos de aplicación	44
Cocina dietética y especial	44
Cook & Chill (Cocinar y enfriar)	44
Servicio de habitaciones	44
Cocinas internacionales	
Cambiar cocina nacional primaria	79
Cambiar cocina nacional secundaria	79
Cockpit	37

Configuración

Guardar como favorito	72
Configuración básica del equipo	
Exportar todos los ajustes de la configuración básica del equipo	86
Importar todos los ajustes de la configuración básica del equipo	86
Configurar volumen total	74
Confirmar acción	34
ConnectedCooking	
Registrar el equipo con smartphone	99
Registrar el equipo sin smartphone	98

D

Datos APPCC	
Exportar datos APPCC durante un periodo de tiempo	86
Exportar todos los datos APPCC	86
Descalcificación	
Boquilla de humidificación	113, 119
Ducha de mano	
limpiar	114, 121
Modos de rociado	24
Utilizar	24

E

Encender el equipo	16
Entremezclar	35
Equipo	
cargar	34
Manejo mediante gestos	18

F

Favorito	
Ajuste guardado como favorito	72
Fecha	72
Configurar	73
Fermentar	34
Filtro de aire	
Ajustes de limpieza	114, 120
Formato temperatura	
Configurar	73
Función Cool Down.	39

G

Gratinar	36
Grosor del alimento	32

H

Hora	72
Configurar	73
Sincronizar la hora a través de ConnectedCooking	73
Humedad de la cámara de cocción	32, 34
Humidificación	39

I		
Idioma		
Configurar el idioma de la interfaz de usuario	72	
Imágenes de usuario		
Eliminar todas las imágenes propias	85	
Exportar imágenes	85	
Importar imágenes	85	
Indicaciones de seguridad		
Información general	13	
iProductionManager		
Lógica de colocación	54	
Verificación de la combinación	54	
L		
Programas de limpieza	101	
Limpiar la tapa de los LED	112, 118	
Ajustes de limpieza	112, 118	
Limpieza automática		
Programas de limpieza	101, 106	
Limpieza forzosa	103, 110	
Luz		
Configurar	74	
M		
Mantener	35	
Mantener la temperatura del núcleo	35	
Mantenimiento		
Accesorio	115, 121	
Cambiar la junta	129	
Cambio del filtro de aire	128	
Ducha de mano	114, 121	
Panel de control	115, 121	
Rueda de ajuste central	115, 121	
Modo continuo	33	
N		
Nivel de sellado	32	
Nuevo lote	36	
O		
Olor a gas	14	
P		
Panel de control		
limpiar	115, 121	
Perfil:		
Activar	89	
Perfiles de usuario		
Exportar perfiles	85	
Importar perfiles	85	
Peticiones de intervención		
cargar	34	
Pincelar	34	
Pinchar	34	
Precalentar	35	
Proceso de cocción		
Aplicar proceso de cocción inteligente	29	
Iniciar proceso de cocción inteligente	67	
Supervisar un proceso de cocción inteligente	37	
Productos de mantenimiento		
Productos de limpieza inadecuados	112, 117	
Productos de mantenimiento adecuados	111, 117	
Programa		
Crear manualmente	61	
Crear programa inteligente	63	
Eliminar todos los programas propios	85	
Exportar	84	
Guardar	63	
importar	84	
Iniciar programa manual	67	
Programas de limpieza		
Intenso	101, 106	
Ligero	101, 106	
Medio	101, 106	
Programas de limpieza (enjuague sin detergente)	106	
Puerta de la cámara de cocción		
Ajustes de limpieza	112, 118	
Limpiar la junta	113, 119	
Limpiar la tapa de los LED	112, 118	
Punto de cocción	33	
R		
Realizar las tareas de mantenimiento por cuenta propia	128	
Realizar marcas de corte	34	
Rellenar	35	
Rueda de ajuste		
limpiar	115, 121	
Rueda de ajuste central	19	
S		
Salvapantallas		
Activar después de x min	74	
Encender o apagar	74	
Servicio		
Exportar protocolo de estadística de errores	87	
Exportar protocolos de desarrollador durante período	86	
Exportar todos los informes de servicio	86	
Exportar todos los protocolo de desarrollador	86	
Sonda térmica		
Mensaje de error	24	
Piezas de carne grandes	22	
Pollos enteros	22	
Productos de panadería	23	
Sonda térmica del núcleo		
Bistec	22	
Eliminar	24	
Filetes de pescado	23	
Insertar en los alimentos	21	
Pescados enteros	23	
Pinchar	22, 23	
Reinsertar	35	
Trozos de alimentos pequeños	22	
Verduras	23	
Sonido		

Configurar	74
------------	----

T

Tamaño del alimento	32
Temperatura de ebullición	38
Temperatura de la cámara de cocción	33, 38
Aire caliente	42
Combinación de vapor y aire caliente	41
Vapor	40
Temperatura del núcleo	33
Tiempo de cocción	33
Tiempo restante	35

U

Usar el equipo	
Rueda de ajuste central	19

V

Velocidad del ventilador	34, 39
Volver a insertar la sonda térmica del núcleo	34

RATIONAL Ibérica

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