

VarioCookingCenter®

Manual de instrucciones original



El paquete "Todo incluido" bien merece su nombre.

Deseamos que aproveche al máximo su inversión desde el principio. Todo el tiempo que dure su equipo y sin gastos adicionales.

¡GRATIS! Instrucción in situ

Le mostramos a su equipo en su propia a su cocina cómo funcionan nuestros equipos y cómo pueden aprovecharlos al máximo para satisfacer sus necesidades.

¡GRATIS! Academy RATIONAL



Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita, inspirarse con creativas ideas y seguir mejorando los procesos de la cocina. Le mostramos cómo puede aprovechar su equipo al máximo, independientemente de la frecuencia o si lo utiliza solo o con su equipo al completo. Intercambie información con otros cocineros y compañeros del gremio. Las jornadas de Academy RATIONAL dejan suficiente tiempo libre para hacerlo.

En **www.rational-online.com** podrá comprobar dónde se celebran los próximos cursos en su zona.



¡GRATIS! RATIONAL ConnectedCooking



Conecte sus equipos RATIONAL fácilmente con la más moderna solución de conectividad para la cocina profesional. Con ConnectedCooking lo tendrá todo siempre bajo control: sencilla gestión de los equipos, acceso remoto a través de un teléfono inteligente, la documentación HACCP automáticamente o fácil descarga de recetas en sus equipos desde la biblioteca RATIONAL.

Registrese en ConnectedCooking.com



¡GRATIS! ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero y los 365 días del año. Póngase en contacto con ChefLine[®] mediante el número de teléfono:

España: +34 93 475 22 82 Argentina: +54 11 2020 2495 Brasil: +55 11 3372 3070 Colombia: +57 315 6121305 México: +52 55 6821 1132

RATIONAL Service Partner



Nuestros equipos son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, RATIONAL Service Partner le ayudará rápidamente. Suministro de piezas de repuesto garantizado y servicio de urgencias en fin de semana incluido:

España: +34 93 54 50 666 Argentina: +49 8191 327 666 Brasil: +49 8191 327 666 Colombia: +49 8191 327 666 México: +49 8191 327 666

Garantía de 2 años

Dispone de un plazo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de instalación inicial, siempre y cuando haya realizado correctamente el registro completo de su equipo. Puede hacerlo cómodamente a través de la página web www.rational-online.com/warranty o bien por correo postal enviando la documentación adjunta. Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal, rotura de bombillas, deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta del equipo.

Registrese en www.rational-online.com/warranty .



Estimado cliente:

Le felicitamos por su nuevo VarioCookingCenter[®]. Con el concepto visual de compresión inmediata del VarioCooking® obtendrá extraordinarios resultados en un dos por tres, prácticamente sin necesidad de consultar el manual y sin costosos programas de capacitación.

En el modo VarioCooking Control[®] seleccione el producto a cocinar, el resultado de cocción conveniente, pulse una tecla y ¡listo!

El modo manual le ofrece todas las funciones básicas del VarioCookingCenter®.

Con el modo de programación/memorización podrá crear sus propios programas de cocción rápidamente y a tenor de su gusto.

Como usuario final, le concedemos un plazo de garantía de 24 meses para su nuevo aparato a partir de la fecha de instalación inicial. Para ello se aplican los términos y condiciones del fabricante.

Para que pueda hacer pleno uso de todas las posibilidades y ventajas que le ofrece el VarioCookingCenter[®], le aconsejamos que estudie detenidamente el contenido de estas instrucciones de servicio y las mantenga siempre accesibles. Puede acceder en todo momento a las instrucciones de manejo pulsando la tecla "?" de su aparato.

Le deseamos mucho éxito y que se divierta cocinando con el VarioCookingCenter®.

RATIONAL

Sujeto a modificaciones que apoyen el progreso tecnológico.

Distribuidor:	Servicio técnico:
	Fecha de instalación:
Número de serie del equipo:	

Explicación de los pictogramas – Instrucciones de servicio		10
Instrucc	iones de seguridad	11
<u>.</u>	Instrucciones generales de seguridad	11
	Medidas de seguridad para el empleo del aparato	11
	Instrucciones de seguridad para el proceso de fritura	11
Conserv	ración, Inspección, Mantenimiento y Reparación	16
	Mantenimiento	16
	Inspección, Mantenimiento y Reparación	16
	Responsabilidad	16
Observa	ciones para el empleo del aparato	18
	Componentes funcionales (VarioCookingCenter ® 112T, 112L)	18
	Componentes funcionales (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	18
	Observaciones generales	20
	Utilización del sensor térmico	21
	Cómo trabajar con la ducha de mano	24
Instrucc	iones de servicio	25
	Pantalla táctil y selector rápido.	25
	Display de la rutina de arranque	26
	Explicación de las teclas	27
	Niveles de llenado en la cuba	34
	Función de ayuda	38
	Resumen de los modos operativos	39
	Condición previa	41
Modo Va	arioCooking Control ® .	44
	Teclas y pictogramas en el modo varioCooking Control ®	44
	Tecla Info	47
	Ejemplo 1: Braseado	48

Info

Índice de contenidos

	Ejemplo 2: Cocer pasta	51
Top 10		53
Modo m	anual	54
	Teclas y pictogramas en el modo manual	54
	Cocer	56
	Cocción con PowerBoost TM	57
	Cocción Delta T	58
	Cocción a presión (opcional, no 112T, 112L)	60
	Asado tradicional	63
	Freír	65
	Ajuste del tiempo o funcionamiento continuo	68
	Precalentar	68
	Trabajar con cesta	70
	Cómo trabajar con la sonda térmica	72
Modo de programación/memorización		74
	Teclas en el modo de programación/memorización	74
	Vista	76
	Programación/memorización del modo VarioCooking Control ®	78
	Programación/memorización - modo manual	80
	Arrancar/comprobar programa	82
	Modificación del programa	83
	Guardar programas durante el funcionamiento	85
	Borrado de programas	86
	Copiar el programa	87
Bloqueo	e del teclado	88
Configuración del equipo mediante MyVCC		89
MyVCC – Favoritos		90



Índice de contenidos

MyVCC	– Ajustes	91
	Idioma	91
	Fecha y hora	91
	Formato de tiempo de cocción	93
	Formato de tiempo real	93
	Unidad de temperatura	94
	Brillo de la pantalla	94
MyVCC	– Sonidos	95
	Volumen total	95
	Tono de teclas	95
	Volumen de tono de teclas	95
	Solicitud de carga/acción	95
	Fin de paso de programa	95
	Fin de tiempo de cocción	95
	Interrupción de proceso/error detectado	95
	Configuración de fábrica de los sonidos	95
MySCC	– Gestión del sistema	97
	Descarga de datos APPCC	97
	Descarga de datos de información	99
	Descarga de datos de servicio	101
	Descarga de programas	102
	Carga de programas	102
	Eliminación de todos los programas	102
	Descarga de perfil	104
	Carga de perfil	104
	Descarga de imágenes	106
	Carga de imágenes	106

	Eliminación de las propias imágenes	106
Configu	raciones de red MyVCC	108
	Dirección IP	108
	Más configuraciones para ConnectedCooking	108
MyVCC	ConnectedCooking	110
	Registrar el equipo	110
	Configuración ConnectedCooking	110
	Configuraciones básicas Descarga	112
	Configuraciones básicas Subida	112
	Actualización del software	114
	Sistema automático de reducción de la intensidad lumínica	116
	Tiempo de mantenimiento hasta cargar	117
MyVCC	– Opciones avanzadas	118
	Selección de hora de inicio	118
	VarioClose (solo para el modelo 112L)	118
MyVCC	- MyDisplay	121
	Activar/cambiar perfil	121
	Carga de perfil	121
	Descarga de perfil	121
	Editar perfil	121
	Añadir nuevo perfil	121
MyVCC	– MyDisplay – Ejemplo	129
MyVCC	– Servicio	139
	Información sobre el modelo de equipo/software	139
	Chefline	139
	Línea de asistencia técnica directa	139
Limpiez	a	141



_

Índice de contenidos

	Limpieza intermedia	141
	Limpieza general	143
Mensaj	es de servicio	144
Antes d	le solicitar la intervención de servicio:	148
Domóti	са	150
Accesorios del aparato		151

Explicación de los pictogramas – Instrucciones de servicio



Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.



Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.



Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas ligeras.



Peligro de explosión



¡Peligro de incendio!



Peligro de quemaduras



Peligro de lesiones



Lea atentamente el manual entero antes de la puesta en marcha del equipo.



Atención: La inobservancia de esta instrucción puede provocar daños materiales.



Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del aparato

Instrucciones generales de seguridad

Conserve este manual de instrucciones en lugar seguro y fácilmente accesible a todos los usuarios del aparato.

Las indicaciones de seguridad pueden abrirse de forma alternativa pulsando la tecla "?" en la pantalla del aparato.

En ningún caso se confiará la operación de este aparato a menores o a personas con discapacidad física, psíquica o sensorial. Lo mismo aplica en el caso de personas faltas de experiencia y/o los necesarios conocimientos, a no ser que éstas obren bajo la vigilancia y supervisión de un responsable de seguridad.

La operación del aparato se efectuará exclusivamente con las manos. Todo daño imputable al empleo de objetos afilados, puntiagudos o similar, anula los derechos a reclamación por garantía.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato mantenga al personal operador debidamente instruido en materia de seguridad, mediante cursos, seminarios y programas adecuados.

Cada cliente u operador recibe una introducción de la unidad con los temas más importantes relacionados con el uso. La empresa capacitada se compromete a enseñar a los nuevos empleados el uso y cuidados. Además de la introducción gratuita de la unidad, cada cliente también puede participar en una formación adicional de la Academia RATIONAL gratuita. La Academia RATIONAL se ofrece regularmente en diferentes lugares.



Advertencia

Control diario del aparato antes de enchufarlo para el uso

- Antes de utilizar el aparato cerciórese de que no hayan quedado restos de detergente en la cuba.
- Retire objetos de encima del aparato.



- No almacene sustancias fácilmente explosivas o inflamables cerca del aparato Peligro de incendio.
- No cocine en el aparato alimentos susceptibles a inflamarse. Las sustancias con un punto de inflamación bajo pueden autoinflamarse - Peligro de incendio.



- VarioCookingCenter[®] se realizará en adherencia a las disposiciones locales y se confiará exclusivamente a la habilidad de personal técnico cualificado, específicamente capacitado y autorizado para intervenir en el aparato.
- La instalación, servicio, mantenimiento o limpieza deficientes del aparato, así como su reforma, pueden provocar daños materiales, lesiones físicas y accidentes de carácter mortal. Antes de poner en servicio el aparato, lea detenidamente las instrucciones de servicio.
- Este aparato se presta única y exclusivamente para la cocción de alimentos en el sector de la gastronomía comercial. Su empleo en propósitos ajenos a lo anteriormente indicado será considerado como uso indebido y peligroso.
- Los detergentes y los correspondientes accesorios se utilizarán exclusivamente para los propósitos descritos en este manual de instrucciones. Su empleo en propósitos ajenos a lo anteriormente indicado será considerado como uso indebido y peligroso.

Medidas de seguridad para el empleo del aparato



Advertencia

- Utilice siempre indumentos de protección térmica cuando introduzca o saque las cestas, la barra elevadora o cualquier otro accesorio de la cuba caliente o de por encima de ella
 jpeligro de quemaduras!
- Cuba con líquidos hirviendo o muy calientes ¡peligro de quemaduras!
- Cuidado al abrir la tapa del aparato salida de vahos calientes ¡peligro de quemaduras!
- Pueden escapar vahos cuando la tapa está cerrada ¡peligro de quemaduras!
- Volcar la cuba cuidadosamente para evitar el derrame de líquidos calientes ¡peligro de resbalar y de quemaduras!
- No coloque ningún objeto sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). La función de basculación del equipo puede activarse accidentalmente al colocar objetos sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con las salpicaduras de alimentos calientes.
- Cuando utilice la función de cocción a presión (opcional, no 112T, 112L), observe los niveles de llenado mínimos permitidos, necesarios para la formación de la presión, y los niveles de llenado máximos (ver marca en la cuba y el capítulo "Instrucciones de servicio – Niveles de llenado") - ¡Peligro de quemaduras por líquidos rebosantes o salpicaduras al abrir la tapa!
- No utilice aceite, leche o líquidos espesados para la cocción a presión ¡Peligro de lesiones! La placa vitrocerámica (opcional, no 112T) puede estar caliente - ¡Peligro de quemaduras!
- No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) ni las coloque en la consola de mandos. Pueden volcarse cuando se cierra la tapa y se mueve la cuba - ¡Peligro de quemaduras!
- No coloque utensilios de cocina, contenedores de aluminio etc. en la placa vitrocerámica caliente (opcional, no 112T, 112L) ¡Peligro de quemaduras!

- No depositar objetos sobre la placa vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) ¡Peligro de quemaduras!
- Observe los niveles de llenado máximo y mínimo de la cuba permitidos para los diversos modos de cocción. El empleo inapropiado (inobservancia de los niveles de carga) puede provocar incendios y quemaduras.
- No llene agua fría en cubas vacías precalentadas ¡Peligro de quemaduras!
- La temperatura exterior del aparato puede exceder los 60 °C Toque únicamente los elementos de control ¡Peligro de quemaduras!
- Vacíe totalmente la cuba de los aparatos móviles antes de trasladarlos para evitar el derrame de líquidos ¡Peligro de resbalar y de quemaduras!
- Cuando utilice el VarioMobil[®] : Tape los contenedores que contengan líquidos para evitar el derrames ¡Peligro de resbalar y de quemaduras!
- Vacíe siempre a colectores lo suficientemente anchos ¡Peligro de resbalar y de quemaduras! No deje calentar la cuba nunca sin vigilancia.



Advertencia

- En el modo de cocción a presión, el movimiento de la tapa, el movimiento de cierre (modo de cocción a presión, no 112T,112L) y el movimiento oscilante de la cuba constituyen un - ¡peligro de quemaduras!
- Si al abrir o cerrar la tapa se producen movimientos bruscos, abra la tapa completamente y no accione de nuevo el cierre. Informe sin demora al servicio técnico certificado. Fije en este caso el siguiente rótulo de advertencia al aparato para advertir del peligro a los demás. Atención Mecánica de la tapa defectuosa. No mover la tapa. – ¡Riesgo de lesiones!
- No depositar objetos sobre la tapa ni en su ángulo de giro.
- No coloque ningún objeto sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). La función de basculación del equipo puede activarse accidentalmente al colocar objetos sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). Si baja la cuba mientras hay personas u objetos en la zona de basculación de la cuba, existe un peligro de aplastamiento.
- Calce con el freno las ruedas de aparatos móviles que hayan de funcionar como unidades estacionarias. Los aparatos pueden rodar fortuitamente por suelos de superficie desigual – ¡peligro de lesiones!
- No opere aparatos sobre ruedas (opción) en el modo de presión (opcional) ¡peligro de lesiones!
- El carro del aceite, el carro de las cestas, el VarioMobil[®] y las unidades montadas sobre ruedas son susceptibles a volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual
 - ipeligro de lesiones!
- Tenga precaución al colocar el VarioCoking Center[®] 112T,112L con patas atornilladas, existe peligro de aplastamiento y lesiones en el borde delantero de la cuba.

- Coloque la sonda térmica en la tapa. Asegúrese de que la punta no sobresalga hacia delante ¡Peligro de lesiones!
- No deje que la válvula de la cuba (112T,112L) se cierre de nuevo, ya que podrían producirse salpicaduras de agua caliente o aceite ¡Peligro de quemaduras!



¡PELIGRO!

- Riesgo de quemaduras y escaldaduras debido a la cocción a presión con alcohol
- La VarioCookingCenter® está diseñada para cocinar a presión con agua. Si se cocinan a presión alimentos en líquidos, cuyo punto de ebullición es inferior al del agua como, por ejemplo, el alcohol, y se abre la tapa de la cuba, el líquido caliente puede expandirse y salir expulsado de la cuba a alta velocidad junto con la comida. Si eso ocurre, usted puede sufrir gravísimas escaldaduras o quemaduras.
- Use únicamente agua como líquido de cocción cuando cocine a presión y utilice siempre su equipo de protección individual.

Instrucciones de seguridad para el proceso de fritura



- No intente apagar incendios de grasa o aceite con agua ¡peligro de explosión!
- No vierta agua en aceite ¡peligro de explosión!
- No utilice la ducha de mano cuando trabaje con aceite. -¡Peligro de explosión!
- Utilice la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) únicamente cuando esté retenida por el marco o con el accesorio para "baño maría" (ver capítulo "Accesorios del aparato") Evite salpicar la cuba con líquidos - ¡peligro de explosión!
- No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L) ni las coloque sobre la consola de mandos. Pueden volcarse cuando se cierra la tapa y se mueve la cuba - ¡peligro de explosión!
- No permita que se escurra aceite por la salida de la cuba integrada, existe peligro de explosión.
- Si se escurriera aceite caliente por la salida de la cuba podría provocar daños en el lugar. En ese caso, no asumimos responsabilidad alguna.



Controle regularmente la calidad del aceite. El aceite usado puede inflamarse - ¡peligro de incendio!

Si emplea grasa sólida para cocinar, tenga en cuenta que deberá derretirse a 50 °C en modo de funcionamiento de freír. Durante el proceso de derretimiento, mantenga cerrada la tapa del aparato.



Advertencia

- En el modo de cocción "Freír" el aceite alcanza temperaturas muy elevadas ¡peligro de quemaduras!
- Observe los niveles de llenado máximo y mínimo permitidos (ver marca de la cuba "min oil y "max oil") en el modo de cocción "freír" -¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de aceite!
- Las cestas y el brazo elevador se calientan mucho durante el funcionamiento ¡peligro de quemaduras!
- Válgase del carro del aceite (ver capítulo "Accesorios del aparato") para vaciar la cuba, o de cualquier otro recipiente de boca lo suficientemente ancha. Colóquelo de modo que no ocurran derrames - ¡Peligro de quemaduras!
- Volcar la cuba cuidadosamente para evitar el derrame de líquidos calientes ¡peligro de resbalar y de quemaduras!
- Evite las salpicaduras de aceite caliente al vaciar la cuba ¡Peligro de quemaduras!
- Observe las cargas máximas recomendadas en el libro de cocina. Para consultarlas, pulse la tecla "?" - ¡Peligro de quemaduras!
- El aceite forma espuma y salpica, especialmente cuando se introducen grandes cantidades de alimentos húmedos ¡Peligro de quemaduras!
- La temperatura exterior del aparato puede exceder los 60 °C evite el contacto salvo por los elementos de control ¡peligro de quemaduras!

Mantenimiento

Para que el acero inoxidable conserve su alta calidad, por razones de higiene y para evitar un funcionamiento anómalo del aparato es imprescindible limpiarlo diariamente.



Si no limpia el aparato adecuadamente y con la frecuencia necesaria correrá el riesgo de que la grasa y restos de alimentos se acumulen en la cuba de cocción y se inflamen - ¡peligro de incendio!



Limpieza - líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión. Utilice vestimenta de protección, manoplas, gafas y caretas protectoras conformes a lo prescrito por las normas.

- Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.
- Limpie los accesorios antes de utilizarlos por primera vez.
- Deje la válvula de la cuba ligeramente abierta cuando el aparato permanezca fuera de servicio prolongadamente (p. ejemplo, por la noche).
- No limpie la cuba con objetos afilados o puntiagudos.
- No utilice limpiadores a alta presión para la limpieza del aparato.
- No limpie el aparato ni sus accesorios con productos que contengan ácido clorhídrico o azufre. Estos productos pueden dañar y decolorar la capa pasiva de las piezas de acero al cromo-níquel.
- En caso necesario, limpie el aparato con una mezcla de agua y vinagre para eliminar incrustaciones calcáreas y decoloraciones (color "arco iris" tras la cocción). Seguidamente, drenar la mezcla de vinagre y aclarar bien con agua limpia.
- Desenrosque y limpie regularmente la válvula de la cuba, (ver capítulo "Limpieza").
- Observe las correspondientes instrucciones en el paquete del detergente.
- Para la limpieza, consulte las instrucciones en el capítulo "Limpieza".
- El interior de la cuba es la única zona que admite limpieza con productos abrasivos. Las demás superficies son susceptibles a las rascaduras.
- Evite acumulaciones de sal en las superficies de acero inoxidable. Para que la sal se disuelva rápidamente remueva bien cuando incorpore sal a los alimentos. Para eliminar restos de sal lave a fondo las superficies con agua fresca.

Inspección, Mantenimiento y Reparación



Peligro – ¡Alta tensión!

- Los trabajos de inspección. mantenimiento y reparaciones se confiarán exclusivamente a la habilidad técnica de un especialista.
- Antes de proceder a trabajos de limpieza, inspección, reparaciones o mantenimiento, desenchufe siempre el aparato de la red de alimentación energética.
- En el caso de aparatos móviles, cerciórese de que los cables de alimentación y las tuberías de toma de agua y desagüe queden colocadas debidamente, de modo que no se dañen cuando sea necesario desplazar el aparato. Cuando cambie el aparato de lugar cerciórese de que esté debidamente desconectado del cable de la red y de las tuberías de acometida de agua y desagüe. Cuando restituya el aparato a su emplazamiento original, active de nuevo el freno de inmovilización y cerciórese de que las líneas de alimentación de energía, acometida de agua y desagüe queden instaladas conforme a las normas. Atención Alinear de nuevo el aparato en posición horizontal.
- Para que su aparato se mantenga en perfecto estado funcional, confíe su inspección como mínimo una vez al año a un centro de servicio técnico certificado.

Responsabilidad

Toda instalación o reparación no efectuada por especialistas autorizados o con piezas de recambio originales, así como cualquier reforma efectuada sin la previa autorización del fabricante provocarán la invalidez de la garantía y exonerarán al fabricante de toda responsabilidad sobre el producto. Por lo demás, se aplican los términos y condiciones del fabricante.

Observaciones para el empleo del aparato

Componentes funcionales (VarioCookingCenter® 112T, 112L)

Placa de identificación

(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tensión, número de fases y frecuencia así como modelo, número de serie del aparato y peso)

- (2) Panel de control
- ③ Selector rápido
- ④ Tapa del aparato
- (5) Asa de la tapa
- Ducha de mano (con dispositivo recogedor automático)
- (8) VarioDose
- (12) Sonda térmica
- Colgador para el brazo elevador
- (§) Válvula de la cuba
- 16 Cuba
- (iii) Tubuladuras del vapor
- (18) Palanca de la válvula de la cuba



VarioCookingCenter® 112T, 112L

Componentes funcionales (VarioCookingCenter® 112, 211, 311)

1 Placa de identificación

(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tensión, número de fases y frecuencia así como modelo, número de serie del aparato y peso)

- (2) Panel de control
- ③ Selector rápido
- ④ Tapa del aparato
- (5) Asa de la tapa
- Cubierta del recinto del equipamiento eléctrico
- Ducha de mano (con dispositivo recogedor automático)
- (8) VarioDose
- (9) Virocerámica (VitroCeran) (opción)
- (10) Patas del aparato (regulables en altura)
- (ii) Caja de enchufe 1N A C 230V
- (2) Sonda térmica
- (3) Colgador para el brazo elevador
- Cierre para la cocción a presión (opción)
- (§) Válvula de la cuba
- 16 Cuba
- Tubuladuras del vapor



VarioCookingCenter® 112, 112T sin 9, 11



VarioCookingCenter® 211 / 311 idénticos

Observaciones generales

- Evite colocar focos de calor (p. ejemplo: planchas, freidoras, etc.) cerca del aparato.
- El aparato se operará únicamente a una temperatura ambiente superior a los 5°C. Si la temperatura ambiente no alcanza esta temperatura, caliente la cámara de cocción a más de + 5 °C antes de utilizarla.
- En condiciones normales, el nivel de emisión acústica del aparato no excede los 70 dB.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales de material refractario que ofrece el fabricante del aparato.
- Limpie/lave siempre los accesorios antes de usarlos.
- Cuando interrumpa prolongadamente la operación del aparato (día de descanso, etc.) no olvide desconectar la alimentación central de agua y corriente.
- Las acometidas de agua (ducha de mano y VarioDose) se deben de utilizar regularmente para evitar el estancamiento del agua en las acometidas y la formación de bacterias. Si se interrumpe el servicio por más de 3 días y tras el transporte, aconsejamos enjuagar la VarioDose y la ducha de mano con aprox. 10 litros de agua (en función de la longitud de la tubería).
- Cerciórese de que no hayan quedado restos de alimentos en la zona de la válvula de la cuba.
- No incorporar este aparato a la basura doméstica ni entregarlo en puntos limpios municipales. Si lo desea, le asistimos gustosamente con la eliminación de su aparato.

Cargas máximas de los diferentes modelos

VarioCookingCenter[®] 112/112T: 15 kg por cuba VarioCookingCenter[®] 112L: 25 kg por cuba VarioCookingCenter[®] 211: 100 kg VarioCookingCenter[®] 311: 150 kg



Observe las cargas máximas de alimentos permitida para evitar que su aparato se dane. Observe las cargas máximas de alimentos permitidas que se recomiendan en el libro de cocina. Para consultarlas, pulse la tecla "?" No descongelar ni almacenar alimentos en la cuba ni en la consola de mando.

¡Atención! Advertimos que no es muy higiénico almacenar y descongelar los alimentos en la zona de cocción sin que esta esté caliente.

No se deben descongelar o almacenar productos congelados en la cuba o en la consola de mandos."

Utilización del sensor térmico



¡Precaución!

El sensor térmico puede encontrarse a altas temperaturas. Retírelo únicamente con guantes de protección, de lo contrario, podría sufrir quemaduras.



¡Precaución! Protéjase adecuadamente los brazos y las manos cuando inserte el sensor en los alimentos.



Inserte el sensor en la parte más gruesa del producto. La punta debe atravesar el centro del alimento. Encontrará una descripción detallada sobre la colocación óptima del sensor térmico en el manual, que podrá consultar pulsando la tecla «?».



Coloque el sensor térmico cuando no lo necesite en el lugar correspondiente de la tapa de la cuba, siguiendo la orientación indicada (cable recto, punta del sensor girada hacia un lado y en contacto con la tapa).

Observaciones para el empleo del aparato



No asumiremos ninguna responsabilidad por los daños ocasionados si el sensor térmico se utiliza o se coloca inadecuadamente.





Potencia máxima del enchufe

Aparato	máx. potencia	Fusible automático
VarioCookingCenter [®] 112 (no disponible en 112T, 112L)	2,3 kW	10 A
VarioCookingCenter [®] 211/311	3,6 kW	16 A

Pesos de los aparatos

Aparato	sin la opción «Presión»	con la opción «Presión»
112T	99 kg	no disponible
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	no disponible
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Cómo trabajar con la ducha de mano

- Tire de la manguera y pulse el botón de accionamiento para utilizar la ducha de mano.
- La ducha de mano se enrolla de nuevo automáticamente
- Deje retroceder la ducha de mano lentamente a su posición inicial.



Advertencia No utilice la ducha de mano cuando trabaje con aceite (frituras). Cierre la tapa del enchufe antes de utilizar la ducha de mano.

Para evitar que la manguera se dañe, no tirar de ella con fuerza para extraerla más de lo que da.

Cerciórese de que la manguera de la ducha de mano haya vuelto a enrollar completamente tras el uso.

Pantalla táctil y selector rápido.

Su aparato está dotado de una "pantalla táctil" Tocando esta pantalla ligeramente con el dedo podrá realizar las programaciones que desee en el aparato.



Pulse una tecla para activar la pantalla. El marco rojo destella para indicar su activación.



En estado activo puede efectuar los ajustes que necesite con el selector rápido.



Alternativamente, podrá también desplazar o tirar de la corredera, pero estos ajustes son sólo aproximados.

El ajuste viene aceptado pulsando la tecla, el mando selector o tras 4 segundos.

Display de la rutina de arranque



Modo manual



Cocer



Asado tradicional



Freír

Modo VarioCooking Control®



Otras funciones



Modo de programación/ memorización

Explicación de las teclas



Tecla Inicio: Regreso a la posición de inicio (pulsación larga)



Configuración del aparato con MyCVV (modelos 112/112T/112L)



La configuración My VCC (modelos 112/112T/112L) indica que la nueva actualización de software se encuentra disponible (sólo opción Ethernet). Pulse la tecla y, a continuación, seleccione «gestión del sistema» para llevar a cabo una actualización



Tecla gris de selección de la cuba: Cambio al cuadro de la cuba izquierda (modelo 112/112T/112L) en el display.



Marco rojo de la tecla de selección de la cuba: En la cuba izquierda se está ejecutando un proceso de cocción (cuadro de la cuba derecha en el display activado). Cuando es necesario intervenir para algo, el marco destella (modelo 112/112T/112L).



Tecla funcional: Visualización de las teclas para el manejo de componentes del aparato como: tapa, cuba, VarioDose, válvula de la cuba y vitrocerámica (opcional, no 112T/112L))



Tecla «Atrás»: Para poner fin al proceso o acceder a un nivel superior.



Configuración del aparato con MyCVV (modelos 211/311)



La configuración My VCC (modelos 211 y 311) indica que la nueva actualización de software se encuentra disponible (sólo opción Ethernet). Pulse la tecla y, a continuación, seleccione «gestión del sistema» para llevar a cabo una actualización



Tecla roja de selección de la cuba: Cuadro de la pantalla para la cuba derecha activado (modelo 112/112T/112L)



Función de ayuda

Teclas con la tecla funcional pulsada





Manteniendo pulsada esta tecla, la tapa se cierra. La tapa de los modelos 112/112T/112L se cierra manualmente.



Pulsando esta tecla se abre la tapa. Volviéndola a pulsar, el movimiento se detiene. La tapa de los modelos 112/112T/112L se abre manualmente.



Si se activa la configuración «VarioClose» a través de MyVCC (sólo modelo 112L), aparece otra opción. Ésta baja la tapa con motor para facilitar el acceso al asa que cierra la tapa. Tras 3 segundos, la tapa se abre de nuevo totalmente si no se ha cerrado.



¡Atención!

Si al abrir o cerrar la tapa se producen movimientos bruscos, abra la tapa completamente y no accione de nuevo el cierre. Informe inmediatamente al servicio técnico certificado. Fije en este caso el siguiente rótulo de advertencia al aparato para advertir del peligro a los demás. ¡Atención! Tapa defectuosa. No mover la tapa. – ¡Riesgo de lesiones! No colocar objetos sobre la tapa ni en su ángulo de giro.

No coloque ningún objeto sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). La función de basculación del equipo puede activarse accidentalmente al colocar objetos sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). Si baja la cuba mientras hay personas u objetos en la zona de basculación de la cuba, existe un peligro de aplastamiento.



¡Precaución!

Abrir con cuidado la tapa del aparato. Puede desprender vapor a altas temperaturas – ¡Peligro de quemaduras!



Manteniendo pulsada esta tecla, la cuba desciende. Los modos de cocción no arrancan mientras la cuba no esté bajada por completo.



Tras pulsar la tecla «Bajar cuba», aparecerá otra opción «Bajar cuba automáticamente». Si se confirma, la cuba se bajará automáticamente (sólo modelos 112, 112T, 112L).

En los modelos 211 y 311, la cuba desciende automáticamente hasta los 10°. Una vez en esta posición puede pulsarle la opción «bajar cuba» de nuevo para que descienda por completo.



Esta opción aparecerá cuando la cuba baje automáticamente hasta los 10° (sólo en los modelos 211/311). A continuación, presione la opción «bajar cuba» para bajaral por completo.



¡Atención! No depositar objetos debajo de la cuba o en su zona de giro. ¡Peligro de lesiones!



Manteniendo pulsada esta tecla, la cuba sube. Para ello, la tapa debe estar abierta del todo.

¡Atención! Si se utiliza el brazo elevador, retírelo previamente a mano.



¡Atención!

Inclinar la cuba cuidadosamente para evitar el derrame de líquido a alta temperatura- ¡peligro de resbalar y de sufrir quemaduras!

Vacíe el contenido de la cuba siempre en recipientes lo suficientemente anchos - ¡Peligro de resbalar y de sufrir quemaduras!

Aconsejamos nuestros accesorios VarioMobil[®] y la aceitera.



VarioDose fría

La función VarioDose permite incorporar la cantidad exacta de agua directamente a la cuba. Una vez que haya pulsado la tecla, ajuste la cantidad de agua necesaria con el selector rápido. La cuenta atrás de los litros a llenar inicia tan pronto como se pulse la tecla, el selector rápido o tras 4 segundos. Pulsando de nuevo el selector rápido se interrumpe el llenado antes de llegar a la cantidad de litros indicada.



VarioDose caliente (opcional, no disponible en 112T/112L)

Cantidades máximas de llenado con la VarioDose

VarioCookingCenter[®] 112/112T: 14 litros por cuba VarioCookingCenter[®] 112L: 25 litros por cuba VarioCookingCenter[®] 211: 100 litros VarioCookingCenter[®] 311: 150 litros



Pulsando esta tecla se abre la válvula de la cuba. De este modo se evita que la válvula de la cuba se abra accidentalmente. La válvula **no** puede abrirse si la **cuba se encuentra demasiado caliente** . Una vez se haya enfriado, podrá volver a abrirla. Una vez se haya **seleccionado el proceso** «**freír**"» no será posible abrir la válvula de la **cuba mientras ésta no se haya inclinado completamente** .

En el modelo 112T/112L la válvula de la cuba se abre de modo manual a través de la palanca.



Pulsando esta tecla se cierra la válvula de la cuba. La válvula de la cuba se cierra automáticamente cuando se selecciona un proceso o un modo de cocción manual. En el modelo 112T/112L la válvula de la cuba se cierra de modo manual a través de la palanca de la válvula de la cuba.



En el modelo VarioCookingCenter[®] 112T/112L la salida de la cuba integrada se abre y cierra manualmente a través de la palanca. Al abrir la válvula de la cuba durante o después de freír, se activa una señal acústica que indica que deberá cerrar de inmediato la válvula. Vierta todo el aceite caliente a través del pico de la cuba y elimínelo de conformidad con la normativa vigente.



No emplee la alcachofa cuando utilice aceite muy caliente.



Pulsando esta tecla se activa la vitrocerámica (opcional, no 112T/112L). El selector rápido permite ajustar 6 niveles diferentes de calentamiento.



Vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L): Nivel 1 mínimo



Vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L): Nivel 6 máximo



¡Atención!

La vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) puede calentarse mucho - ¡Peligro de quemaduras! No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) ni las coloque sobre la consola de mandos. Peligro de que se vuelquen cuando se cierra la tapa y con el movimiento de la cuba - ¡Peligro de quemaduras!

No coloque ningún objeto sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). La función de basculación del equipo puede activarse accidentalmente al colocar objetos sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con las salpicaduras de alimentos calientes. No coloque utensilios de cocina, contenedores de aluminio etc. en la vitrocerámica caliente (opcional, no 112T/112L) - ¡Peligro de quemaduras!

No utilice la vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) como superficie de almacenamiento -¡Peligro de quemaduras!

Si la vitrocerámica (opcional, no 112T/112L) se rompe o estalla, desconecte inmediatamente el aparato o los componentes de la red - ¡Peligro de quemaduras!

Niveles de llenado en la cuba

Para su propia seguridad, no exceda los límites de llenado marcados en la cuba.

112, 112T

112L



211

311



Niveles de llenado generales

Modelo del equipo	Nivel mínimo permitido	Nivel máximo permitido
112/112T	3 litros	14 litros
112L	6 litros	25 litros
211	20 litros	100 litros
311	30 litros	150 litros

Modelo del equipo	Nivel mínimo de aceite permitido	Nivel máximo de aceite permitido*
112/112T	4 litros	9 litros*
112L	8 litros	14 litros*
211	30 litros	35 litros*
311	45 litros	49 litros*

* En principio se deben observar los niveles de carga máxima admisibles según DIN 18869-6. En le VarioCookingCenter[®] 311 llene con aceite frío sólo hasta la marca "MIN" (45 litros). La expansión térmica del aceite hace que la temperatura de servicio alcance automáticamente la marca "MAX" (49 litros). De este modo se cumplen las instrucciones de seguridad. Además, es más fácil y más cómodo de transportar esta cantidad de aceite en el carro.

Niveles al cocinar con cestas

Nivel permitido para cocinar con cestas	
10 litros	
18 litros	
60 litros	
90 litros	
	Nivel permitido para cocinar con cestas 10 litros 18 litros 60 litros 90 litros

Niveles al cocinar a presión (opcional, no 112T, 112L)

La presión se forma al evaporarse el agua. Procure que haya bastante agua no ligada disponible en la cuba, que no pueda ser absorbida por los alimentos durante la cocción.

Modelo del equipo	Nivel mínimo permitido para la cocción a presión	Nivel máximo permitido para la cocción a presión
112	2 litros	14 litros
211	20 litros	80 litros
311	30 litros	100 litros

Modelo del equipo	Nivel máximo de carga permitido	
112/112T	15 kg / cuba	
112L	25 kg / cuba	
211	100 kg	
311	150 kg	

La capacidad de carga máxima permitida de las cestas

La capacidad de carga máxima permitida de las cestas depende del tipo de alimento a cocinar. Ver libro de cocina.
Instrucciones de servicio



¡Advertencia!

Observe los **niveles de llenado máximos y mínimos** permitidos en la cuba para los diversos modos de cocción. El uso inapropiado (inobservancia de los niveles de carga) puede provocar incendios, quemaduras y escaldaduras.



No exceda la capacidad máxima de carga permitida para evitar que su aparato se dañe.

Función de ayuda

Su aparato incorpora un manual de instrucciones detallado y un libro de cocina con ejemplos de aplicación y consejos prácticos para que pueda beneficiarse al máximo de todas las posibilidades que le ofrece. La función de ayuda se selecciona con la tecla "?".

Explicación de las teclas



Arrancar la función de ayuda



Visualizar las instrucciones de seguridad



Avanzar una página con la barra de desplazamiento



Salir de la función de ayuda

Abrir el menú de selección y

seleccionar el manual



Retroceder una página con la barra de desplazamiento



Abrir el capítulo siguiente



Abrir el capítulo precedente

Instrucciones de servicio

Resumen de los modos operativos

Tras la conexión del aparato o accionando la tecla Home se accede al nivel de inicio. En este nivel es posible seleccionar los tres modos de cocción del VarioCookingCenter[®].



Modo VarioCooking Control®

Modo manual

Programación/ memorización







Accionando las teclas: carne, pescado, guarniciones y verduras, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres y Finishing[®] y servicio se abre la selección de los procesos de cocción del modo **Modo VarioCooking Control**[®]. Accionando las teclas: cocer, asado tradicional o freír se accede al **modo manual.**

En el caso de aparatos dotados de la "opción no freír", la tecla freír, esta tecla aparece en gris. Accionando la tecla "programar" se accede al modo de programación/ memorización. **Modo de programación/ memorización.**

Condición previa



Condición previa: abrir tapa

Abrir completamente la tapa.

Este mensaje se visualiza cuando se intenta seleccionar un proceso o un modo manual con la tapa cerrada o sin haberla abierto por completo.



Abrir la tapa cuando se use VarioClose (solo modelo 112L)

Pulse la tecla VarioClose para bajar totalmente la tapa.

Este mensaje aparece cuando se provoca un fallo de corriente al bajar la tapa con "VarioClose" y, a continuación, usted selecciona un proceso o un modo manual de funcionamiento.



Condición previa: bajar cuba

Bajar completamente la cuba.

Este mensaje se visualiza cuando se intenta seleccionar un proceso o un modo manual sin que la cuba haya bajado por completo.



Condición previa: subir cuba

Subir completamente la cuba.

Este mensaje se visualiza cuando el último proceso seleccionado fue un proceso de fritura o la fritura manual. Una vez la cuba haya vuelto a subir completamente, la alimentación automática de agua VarioDose y la abertura del desagüe de la cuba se reactivan.



Condición previa: subir cesta

Abrir completamente la tapa.

Este mensaje se visualiza cuando la función AutoLift está activada y se abandonó el proceso con la cesta baja.

Instrucciones de servicio



Abrir la válvula de la cuba: temperatura demasiado elevada

Dejar enfriar la cuba.

Este mensaje se visualiza cuando las temperaturas son demasiado altas para que pueda abrirse la válvula de la cuba.



Entrada de agua: temperatura demasiado elevada

Dejar enfriar la cuba.

Esta señal aparece para avisarle del peligro de introducir agua en la cuba debido a la alta temperatura que esta alcanza (peligro de quemaduras).



Condición previa: desbloquear tapa (Opcional, no 112T, 112L)

Desbloquear la tapa.

Este mensaje se visualiza cuando la tapa sigue bloqueada tras la cocción a presión.



Condición previa: descarga de presión (Opcional, no 112T, 112L)

Esperar a que la presión haya decargado por completo.

Este mensaje se visualiza cuando se interrumpe el proceso de presión prematuramente.



Desconecte la orden de salida de la cuba. (112T, 112L)

Cierre la válvula de la cuba.

Esta señal aparece cuando selecciona un proceso o modo manual con la válvula de la cuba abierta.

Llevar la palanca de la válvula de la cuba lentamente a la posición superior. No deje que se enganche - *riesgo de quemaduras!*



Advertencia «Cerrar válvula de la cuba» (112T/112L)

Cierre la válvula de la cuba inmediatamente.

Esta señal aparece cuando se abre la válvula de la cuba, durante o después de freír. Antes de volver a abrir la válvula de la cuba, levante por completo la cuba para vaciar todo el contenido de aceite.



Advertencia: «Bajar totalmente la cuba para cerrar la tapa» (112T/112L)

Por favor, baje la cuba inmediatamente.

Este mensaje se visualiza cuando se baja la tapa mientras se está subiendo la cuba. Antes de intentar cerrar la tapa de nuevo, baje la cuba completamente.

Modo VarioCooking Control®.

En el modo VarioCooking Control[®], seleccione el producto a cocinar, el resultado de cocción que desea, pulse un botón y listo. El aparato adapta el tiempo y la temperatura de cocción constantemente. Se muestra el tiempo restante. Encontrará ejemplos e información útil en el manual que podrá consultar pulsando la tecla «?»

Teclas y pictogramas en el modo varioCooking Control®



```
Velocidad de cocción
```



Temperatura del núcleo/Punto de cocción



Delta T



Punto de cocción para huevos



Tiempo de cocción



Tamaño de la pieza



Dorado



Grado de cocción



Temperatura



Grosor de la pieza



Termómetro



Cesta



Tipos de chocolate



Tipo de carne



Viscosidad

Avisos durante el proceso



Precalentar



Toma de agua



Bajar la tapa



cuba

Cargar

Requisitos de carga de chocolate al baño María

Insertar la parrilla del fondo de la



Bloquear la tapa (opcional, no 112T, 112L)



Desbloquear la tapa (opcional, no 112T, 112L)



Temperatura del baño María



Descarga de presión (opcional, no 112T, 112L)



Cocción



Fin de la cocción



Fallo de corriente



Colocar el termómetro en el alimento (ejemplo: carne)

Agregar líquido



Colocar de nuevo el termómetro.



Insertar el termómetro en el líquido de cocción



Colocar de nuevo el termómetro



Dar la vuelta al alimento (ejemplo: pescado).



Mezclar

Modo VarioCooking Control®



Nivel máx. de llenado permitido para la cocción a presión, (opcional, no 112T, 112 L) Modelo 112: 14 litros Modelo 211: 80 litros Modelo 311: 100 litros



Aviso de emergencia si falta el termómetro o está mal insertado.



Aviso termómetro defectuoso. Algunos procesos no pueden seleccionarse. Contacte con un técnico.



Tecla de confirmación / Sí



Tecla de cancelación / No

Opciones al final de la cocción



Continuar con el tiempo



Mantener caliente



Mezclar e insertar el termómetro



Remover



Trocear el «kaiserschmarrn»



Transferir sonda térmica



Nueva carga

Tecla Info

La tecla Info visualiza el número de pasos del que se compone el proceso de cocción actual y las opciones puede seleccionar adicionalmente.



Visualización de la secuencia de cocción

El siguiente ejemplo ilustra el procedimiento para "carne, asado tradicional"





La información o invitaciones en las celdas representan la secuencia del proceso de cocción. Las teclas al final de la hilera indican las opciones disponibles al final de la cocción. Si en la celda hay dos invitaciones diferentes se visualizará la primera o la inferior, en función del ajuste de los parámetros de cocción. En el ejemplo arriba se visualiza la invitación "cargar" cuando se ha seleccionado "fino" para el grosor del alimento y con "insertar sonda" para cuando se selecciona "grueso". La invitación entre paréntesis "voltear" y la opción "continuar tiempo" se visualizan solamente cunado se ha seleccionado "grueso" o "fino". Los 2 ejemplos siguientes exponen brevemente la operación del aparato. El libro de cocina recoge útiles consejos y prácticas de cocción. Para activar esta información pulse la tecla "?"

Ejemplo 1: Braseado

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione la categoría de productos "carne".
2	Brasear	Seleccione el modo de cocción "brasear".
3		Pulse la tecla y seleccione el sellado conveniente.
4	3	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo deseada.
5		El aparato precalienta automáticamente
6	sellado	Invitación a cargar y sellar.
7	¿Sellado terminado?	Confirme para poner fin a la fase de sellado cuando los productos hayan alcanzado el dorado que desea.
8		Invitación a agregar líquido.

Modo VarioCooking Control[®].

Paso	Info. / Tecla	Descripción
9	<i>i</i>	Invitación a insertar sonda térmica
10	¿Cocción a presión	Seleccionar "presión" (en aparatos dotados de esta opción, no 112T, 112L)
11		Invitación a bajar la tapa
12		Invitación a bloquear la tapa cuando se selecciona "presión" (opcional, no 112T, 112L).
13	X	Paso de cocción – se visualiza el reloj de arena y el tiempo restante.
14		Invitación a desbloquear la tapa cuando se selecciona "presión" (opcional, no 112T, 112L).
15	X	Tiempo de cocción terminado – el avisador se dispara, se visualiza el tiempo de cocción completo. Posibilidad de seleccionar ahora las opciones siguientes.

Modo VarioCooking Control®.





Si se detecta que el sensor de temperatura del núcleo falta o está mal insertado el avisador se dispara y el display visualiza un mensaje solicitando la reinserción del sensor.



Pulse la tecla "programación" para guardar sus propios ajustes (ver capítulo "Modo Programación/Memorización")

Ejemplo 2: Cocer pasta

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione la categoría de productos "verduras y guarniciones".
2	Cocer pasta	Seleccione el modo de cocción "cocer pasta".
3		seleccione cocción con/sin cesta.
4	8	Pulse la tecla y seleccione el estilo de cocción conveniente.
5		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado (recomendación del fabricante).
6a	ت	La cuba se llena automáticamente de agua cuando se selecciona "con" cesta.
6b	¿Mojada?	Invitación a llenar con agua, cuando se selecciona "sin" cesta.
7		El aparato precalienta automáticamente

Modo VarioCooking Control[®].

Paso	Info. / Tecla	Descripción
8		Invitación a "cargar".
9	X	Paso de cocción – se visualiza el reloj de arena y el tiempo restante.
10	X	Tiempo de cocción terminado – el avisador se dispara, se visualiza el tiempo de cocción completo. Posibilidad de seleccionar ahora las opciones siguientes.



Top 10

La función Top 10 permite acceder de forma rápida y directa a las diez aplicaciones utilizadas con mayor frecuencia.



Pulse la tecla iVCC en la pantalla de inicio para acceder a las Top 10.





El modo manual le ofrece todas las funciones básicas del VarioCookingCenter®.

Teclas y pictogramas en el modo manual





Temperatura de cocción



Temperatura de ebullición



Cocción Delta T



PowerBoost[™]



Tiempo de cocción



Temperatura del núcleo



Precalentar



Operación continua



Cocción a presión (opcional, no 112T, 112L)



Trabajar con cesta



Pulsando la tecla de la temperatura de cocción se pueden consultar los datos de cocción actuales; p. ej. temperatura de núcleo efectiva y tiempo de cocción ejecutado. Manteniendo la tecla de la temperatura de cocción pulsada durante 10 segundos se visualizan todos los valores efectivos. Pulsando de nuevo la tecla de la temperatura de cocción se regresa a los valores teóricos.

Cocer

En el modo de cocción "cocer" puede ajustar una temperatura de cocción desde **30°C** hasta temperatura de ebullición. El ajuste básico del aparato equivale a la temperatura de ebullición.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	`	Seleccione el modo de cocción "cocer".
2	8	Pulse la tecla y ajuste la temperatura de cocción conveniente.
3a		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.
3b	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.

IFF	}	
-En el r PowerE (opción -Si la ta temper	modo de cocción "cocer" puede seleccionar las siguientes funciones adicionales: Boost [™] , precalentar, funcionamiento continuo, cocer en cesta, cocción a presión n presión, no 112T, 112L) y cocción Delta-T apa está cerrada se calentará sólo a máx. 3 °C, aunque se haya seleccionado una ratura más elevada (riesgo de formación de presión).	

Cocción con PowerBoost[™]

PowerBoostTM permite un ajuste sensible de la cocción, desde suave a fuego mínimo hasta cocción a borbotones. A tal efecto es posible seleccionar entre los niveles de 1 – 6 del PowerBoostTM.

Seleccionables mediante el modo de cocción manual "cocer".



Pulse la tecla y gire el selector rápido hacia la derecha sobre la temperatura de ebullición.



PowerBoost[™] - Nivel 1: cocción a fuego mínimo



PowerBoost[™] - Nivel 6: cocción a borbotones

Cocción Delta T

La cocción Delta-T se presta particularmente para la preparación de carnes. La temperatura Delta-T equivale a la diferencia entre la temperatura de núcleo y la temperatura de la cámara de cocción. El aumento lento de la temperatura del horno hasta el fin del proceso de cocción con una diferencia constante respecto a la correspondiente temperatura del núcleo térmico, hace que la carne venga sometida a un proceso de cocción más largo y más delicado. Para Delta-T puede ajustar temperaturas de **10 a 40°C**.

Seleccionables mediante el modo de cocción manual "cocer".



Paso	Info. / Tecla	Descripción
4	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo deseada.
En la co	occión Delta-T no es posible ajustar el	tiempo de cocción.

Cocción a presión (opcional, no 112T, 112L)

La cocción a presión reduce sustancialmente el tiempo de cocción.

En el VarioCooking Control[®] encontrará procesos de cocción inteligentes, con opción de presión, adaptados de forma óptima a los diversos alimentos. **Aconsejamos la cocción a presión con estos procesos de cocción inteligente.** Encontrará más información en el manual de instrucciones, al que puede acceder con la tecla "?".





Paso	Info. / Tecla	Descripción
3a	e	Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado. Nota: no se puede configurar la temperatura.
3b	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.
4		Pulse y mantenga pulsada la tecla "bajar tapa" o cierre la tapa a mano (modelo 112). Antes de cerrar la tapa verifique si la junta y la superficie de contacto de la junta con la cuba están limpias, y cerciórese de que no haya ningún objeto entre la tapa y el borde de la cuba.
5		Cuando la cuba esté cerrada del todo se visualizará la tecla "bloquear tapa". Pulse y mantenga pulsada la tecla para bloquearla tapa.
6	X	Tan pronto la tapa esté bloqueada comienza la formación de presión. Seguidamente, el tiempo empieza a ejecutarse.
7		Cuando el tiempo se haya ejecutado o el aparato haya alcanzado la temperatura de núcleo seleccionada, comenzará la descarga de presión.
8		Tras la descarga de presión aparece la tecla "desbloquear tapa". Pulse y mantenga pulsada la tecla para desbloquear la tapa.



¡Precaución!

Al abrir la tapa tras cocer a presión, puede salir vapor caliente; ¡riesgo de quemaduras!



Durante la cocción, se puede interrumpir la cocción a presión, para ello se debe pulsar la tecla de inicio durante al menos 4 segundos. Además, retrasando el tiempo a 00:00 se interrumpe la cocción a presión. Seguidamente, la presión descarga automáticamente.

Someta el sistema de presión a un ciclo de limpieza semanal. Para ello, llene la **cantidad mínima de llenado de agua permitida (112 : 2 litros; 211: 20 litros; 311: 30 litros)** en la cuba limpia y deje funcionar el modo de presión durante 5 minutos.



Si no se puede seleccionar la cocción a presión, la tecla aparecerá en gris. Hasta que no se repare el sistema de medición de la temperatura no se puede volver a utilizar la cocción a presión.

Asado tradicional

En el modo de cocción "asado tradicional" puede ajustar una temperatura para la cuba, de **30 a 250 °C** . El ajuste básico del aparato equivale a 200 °C.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione el modo de cocción "asado tradicional".
2	1	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura deseada para la cuba.
3a		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.
Зb	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.





Precaución

No llenar agua fría en cubas vacías precalentadas - ¡peligro de quemaduras!

Freír

En el modo de cocción "freír" puede ajustar una temperatura para el aceite de **30 a 180 °C**. El ajuste básico del aparato equivale a 175 °C.



Peligro

No intente apagar incendios de grasa o aceite con agua. No vierta agua en aceite. No utilice la ducha de mano cuando trabaje con aceite. Utilice la vitrocerámica (opcional) únicamente cuando esté retenida por el marco o con el accesorio para "baño maría" (ver capítulo "Accesorios del aparato") Evite salpicar la cuba con líquidos. No utilice ollas o sartenes con mango en la placa vitrocerámica. Peligro de que se vuelque cuando se cierra la tapa y con el movimiento de la cuba.

No coloque ningún objeto sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). La función de basculación del equipo puede activarse accidentalmente al colocar objetos sobre el panel de control o la vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L). Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con las salpicaduras de alimentos calientes.



Advertencia

Aceite caliente en el modo "Freír"! Respetar los niveles de llenado mínimos y máximos permitidos al "Freír" – Riesgo de escaldaduras por salpicaduras de aceite! Nivel mínimo de llenado permitido Modelo 112/112T: 4 litros Modelo 112L: 8 litros Modelo 211: 30 litros Modelo 311: 45 litros

Nivel máximo de llenado permitido Modelo 112/112T: 9 litros Modelo 112L: 14 litros Modelo 211: 35 litros Modelo 311: 49 litros





Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	—	Seleccione el modo de cocción "freír".
2	1	Pulse la tecla y ajuste la temperatura conveniente para el aceite.
3a		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
3b	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.
En el me funciona Si la tap tempera El apara En el me durante inmedia conform Mientras cambia aceite (n	odo de cocción "freír" es posible sele amiento continuo y freír en cesta. va está cerrada se calentará sólo a m atura más elevada (riesgo de daños). ato desconecta si la temperatura del a odelo VarioCookingCenter [®] 112T, 11 mente a través de la palanca de la vá o después de freír, se activa una ser to la válvula. Vierta todo el aceite cal uidad con las normativas vigentes. s no se haya inclinado la cuba com r de modo de cocción ni abrir la vá ver capítulo "Accesorios del aparato")	ccionar las funciones adicionales: precalentar, áx. 150°C, aunque se haya seleccionado una aceite excede los 230°C. 2L la salida de la cuba integrada se abre y cierra livula de la cuba. Al abrir la válvula de la cuba fal acústica que indica que deberá cerrar de iente a través del pico de la cuba y elimínelo de pletamente o vaciado el aceite no será posible ivula de la cuba. Aconsejamos utilizar el carro de

Ajuste del tiempo o funcionamiento continuo

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	`	Seleccione un modo de cocción, p. ej. "cocer".
2a		Pulse la tecla "tiempo de cocción" para ajustar el tiempo de cocción conveniente.
2b		Pulse la tecla "Continuo" para el funcionamiento continuo del aparato. Por encima de la corredera del tiempo de cocción se visualiza "CONTINUO".

Precalentar

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	`	Seleccione un modo de cocción, p. ej. "cocer".
2	1	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de precalentamiento conveniente.
3		Pulse la tecla "precalentar" La animación se visualiza mientras el precalentamiento permanezca activado.



Ajuste de la hora: Ver capítulo "hora" en "MyVCC"

Ajuste del formato del tiempo real : Ver capítulo "formato tiempo real" en "MyVCC"

Ajuste del formato del tiempo de cocción : Ver capítulo "formato tiempo de cocción" en "MyVCC"

Ajuste de la hora de inicio: Ver capítulo "selección de la hora de inicio" en "MyVCC"

Trabajar con cesta

El los modos de cocción manuales "cocer" y "freír" es posible seleccionar la función adicional "trabajar con cesta".

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1a	W	Seleccione el modo de cocción "cocer".
1b.	=	o, seleccione el modo de cocción "freír".
2		Pulse la tecla "trabajar con cesta"
3	8	Pulse la tecla y ajuste la temperatura de cocción conveniente.
4a		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.
4b	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.
5	<u></u>	Tan pronto haya ajustado un tiempo de cocción o la temperatura del núcleo se visualizará la invitación a "cargar". Confirme cuando haya introducido los alimentos en las cestas.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
6	X	Las cestas descienden automáticamente.
 7a		Es posible subir las cestas durante la cocción. para ello, pulsar simplemente la tecla "trabajar con cesta". El cronometraje se detiene y recupera su funcionamiento cuando se haya vuelto a bajar las cestas.
7b	X	Las cestas suben automáticamente cuando el tiempo de cocción termina o cuando el aparato ha alcanzado la temperatura de núcleo seleccionada.





Utilice siempre indumentos de protección térmica cuando introduzca o saque las cestas y el brazo elevador de la cuba caliente o de por encima de la cuba.

Cómo trabajar con la sonda térmica

La sonda térmica permite controlar el proceso de cocción mediante la medición de la temperatura núcleo. Además, la sonda sirve también para protocolar los datos APPCC. Se puede utilizar en cualquier modo de cocción manual, no obstante, es imprescindible para la cocción Delta-T.

Lave la sonda térmica antes de utilizarla e insértela en el punto más grueso del producto. El libro de cocina recoge una explicación detallada sobre la óptima colocación de la sonda térmica en los alimentos. La información está disponible pulsando la tecla "?"



Proteja adecuadamente brazos y manos cuando inserte la sonda térmica en los alimentos. -Riesgo de quemaduras.


Modo manual

Paso	Info. / Tecla	Descripción
3	2	Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de núcleo deseada. Reloj programador fuera de servicio Cuando se alcanza la temperatura núcleo programada, el aparato emite una señal acústica.



Coloque la sonda térmica, cuando no la necesite, en el puesto previsto a tal efecto en la tapa

de la cuba, siguiendo la orientación indicada - ¡Riesgo de daños!



Modo de programación/memorización

En el modo de programación/memorización podrá crear sus propios programas de cocción, rápidamente y a tenor de su gusto. Los procesos de cocción del modo VarioCooking Control [®] los puede copiar o adaptar a sus necesidades particulares y guardarlos bajo un nuevo nombre. También puede crear programas propios de hasta 12 pasos por programa.

Teclas en el modo de programación/memorización





Nuevo programa



Copiar el programa



Modificación del programa



Vista imágenes



Ver listado



MyDisplay (véase el capítulo MyVCC - MyDisplay)



Para seleccionar un programa, pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido.



Borrado de programas



Ventana de selección de programas

Modo de programación/memorización



Tecla Info: Visualización de los detalles del programa en la ventana de selección

Ventana de selección con tecla Info pulsada



Además de los nombres de los programas, manteniendo la tecla Info pulsada se puede también activar o depositar información.

Notas del programa



Imagen del alimento que corresponde al programa



Imagen del accesorio que corresponde al programa



Atributos adicionales disponibles



Asignación de grupos (p. ej. "desayunos")



El pictograma junto al nombre del programa indica si el programa de cocción guardado es un programa manual (representado a la izquierda) o si se trata de un proceso de cocción de VarioCooking Control[®].

Vista

En el modo programación/memorización puede seleccionar entre la vista de imágenes y la vista de listados. En la vista imágenes los programas se representan solamente mediante una imagen de portada. Si no hay imagen se visualiza el título del programa como texto en al vista de imágenes..



Pulse la tecla para cambiar a la vista de imágenes.



Pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido para desplazarse por la vista.



Pulse la tecla para cambiar la vista de p. ej. 20 imágenes a 16 imágenes por página.



Pulse la tecla para cambiar a la vista de listados.



La vista activada por último se visualiza de nuevo en la próxima activación.

Modo de programación/memorización

Función de clasificación y filtrado

En la configuración básica, los nombres de los programas en la vista de listados están clasificados por orden alfabético. Con la función de clasificación y filtrado es posible modificar la vista.



Pulse la tecla y seleccione un criterio de clasificación.

Pulse la tecla y seleccione un criterio de filtrado.

Se dispone de los siguientes criterios de clasificación:

- **Alfabético:** se clasifican los programas por orden alfabético, sin función de filtro (configuración estándar).
- **Modificación** los programas almacenados se muestran de acuerdo con la última modificación.
- **Tipo de programa:** se clasifican los programas de acuerdo con el modo de funcionamiento, sin función de filtro.
- **Categoría:** se clasifican los programas conforme a la configuraciãon de favoritos, función de filtro automático. Se debe guardar primero la categoría de favorito en los atributos del programa.

Se dispone de los siguientes criterios de filtrado:

- Programas: se muestran todos los programasalmacenadas (configuración estándar).
- Grupo: se muestran todos los grupos almacenados, p.ej. "Desayuno".
- Manual: se muestran todos los programas manuales almacenados.
- VCC: se muestran todos los procesos de VarioCooking Control[®] almacenados.

Programación/memorización del modo VarioCooking Control®

Ejemplo: Supongamos que guarda usted el proceso de cocción "brasear" bajo el nuevo nombre de "braseado de vacuno" con ajustes individuales: p. ej. intensidad de dorado "claro" y temperatura del núcleo "muy hecho".

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla "programación".
2		Pulse esta tecla para crear un nuevo programa.
3	Estofado de vaca	Entre un nombre de programa mediante el teclado.
4		Pulse la tecla para guardar el nombre.
5		Seleccione la categoría de productos "carne".
6	Brasear	Seleccione un modo de cocción, p. ej. "brasear".
7		Si lo desea, modifique los parámetros de cocción "intensidad de dorado" y "temperatura del núcleo" a discreción.
8		Pulse la tecla para guardar el proceso de cocción y abrir la ventana de selección.

Modo de programación/memorización

Paso	Info. / Tecla	Descripción
9		Seleccione p. ej. una foto para el alimento a cocinar o sálgase de la ventana de detalles del programa con la tecla "guardar".



Programación/memorización - modo manual

Puede crear programas manuales de hasta 12 pasos por programa, totalmente a discreción.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla "programación".
2		Pulse esta tecla para crear un nuevo programa.
3	Gnocchi	Entre un nombre de programa mediante el teclado.
4		Pulse la tecla para guardar el nombre.
5	W	Seleccione un modo de cocción, p. ej. "cocer".
6	1	Ajuste los parámetros de cocción convenientes: temperatura, tiempo de cocción, etc.
7		Pulse la tecla "guardar" para guardar el paso. La tecla del programa manual seleccionado, p. ej. "cocer", empieza a destellar.

Modo de programación/memorización

Paso	Info. / Tecla	Descripción
8	`	Guarde y pulse luego la tecla que destella para seleccionarla de nuevo y agregar otro paso de programa.
9	END	Pulse la tecla "guardar fin" cuando haya guardado un paso, para poner fin al proceso de programación.



Arrancar/comprobar programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla "programación".
2		Pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido para seleccionar un programa.
3	Ratatouille	Para arrancar o activar un programa, pulse el nombre del programa en la ventana de selección o gire el selector rápido.
4	••	Pulse el símbolo del paso para comprobar los diversos pasos del programa El paso activo se visualiza resaltado en rojo.
5	1	Pulse esta tecla para salirse del programa.

Modificación del programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla "programación".
2		Pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido para seleccionar un programa.
3	Ē	Pulse esta tecla para activar la función de modificación. La máscara cambia a la máscara de detalles del programa.
4	Estofado de vaca	Pulse el nombre del programa si desea cambiar el nombre.
5		Pulse la tecla para guardar el nombre modificado.
6		Pulse el pictograma para abrir el programa.
7	-8	Pulse el símbolo del paso para seleccionar el paso de programa a modificar. El paso activo se visualiza resaltado en rojo.

Modo de programación/memorización

Paso	Info. / Tecla	Descripción
8		Efectúe la modificación; p. ej: el tiempo de cocción.
9		Pulse la tecla "guardar" para guardar el paso modificado.
10	END	Pulse la tecla "guardar fin" para guardar el proceso de programación.



Guardar programas durante el funcionamiento

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Durante la operación, pulse la tecla "programación" que se visualiza en la parte inferior del display.
2	Escalope a la vienesa (bistec de ternera rebozado)	Entre un nombre de programa mediante el teclado.
3		Pulse la tecla para guardar el nombre.

Borrado de programas

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla "programación".
2	1	Pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido para seleccionar un programa.
3	Ĩ	Pulse esta tecla dos veces para salirse del programa.
	Pulse la tecla "atrás" o cualquier c	otra tecla para cancelar el proceso de

Borrar todos los programas

El borrado de todos los programas es posible solamente en "MyVCC" (ver capítulo "MyVCC-Comunicación").

Copiar el programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Z	Pulse la tecla "programación".
2	▲ 1 ▼	Pulse las teclas de flecha o gire el selector rápido para seleccionar un programa.
3		Pulse esta tecla para copiar el programa.
4	Rollo de ternera	Entre un nombre de programa mediante el teclado.
5		Pulse la tecla para guardar bajo un nuevo nombre el proceso de cocción copiado.
F		

Si no modifica el nombre del programa se asignará automáticamente un índice por orden sucesivo.

Bloqueo del teclado

Para limpiar la pantalla puede activar el bloqueo del teclado.



Para activar el bloqueo del teclado de la pantalla, pulse la tecla MyVCC durante 3 segundos y la representación de la tecla cambia a un símbolo de llave.



Para desactivar el bloqueo, pulse de nuevo la tecla y manténgala pulsada durante 3 segundos.

Configuración del equipo mediante MyVCC

En MyVCC puede realizar todos los ajustes básicos del equipo (por ejemplo, hora, fecha, idioma, etc.).



La tecla MyVCC permite acceder a la vista general de la configuración básica del equipo. Aquí puede ajustar los ajustes del equipo según sus necesidades.



Leyenda de iconos:



Favoritos (opción activada al seleccionar MyVCC)



Ajustes



Sonidos



Gestión de sistema



MyEnergy



Opciones avanzadas



MyDisplay



Servicio

MyVCC – Favoritos

Esta opción de menú le permite administrar sus ajustes preferidos (p. ejemplo: idioma, formato de tiempo de cocción, etc.)

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	E	Pulse la tecla MyVCC .
2	*	Accederá automáticamente a la opción de menú Favoritos .
3	•	Seleccione por ejemplo la opción de menú "Idioma" con la rueda de ajuste.
4	×*	Pulse la tecla de la estrella situada a la derecha de la opción de menú "Idioma".
5	*	A continuación, la opción de menú "Idioma" aparecerá como favorito y se podrá seleccionar en el menú de favoritos. Puede eliminar la marca de favorito de una opción cuando desee pulsando nuevamente la tecla de la estrella.



Pulse la tecla **Ajustes** para cambiar, por ejemplo, el idioma, el formato de la hora, la fecha y la hora, los sonidos, etc.

Idioma

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
2	<u>0</u> 00	Pulse la tecla Ajustes .
3		Pulse la tecla Idioma . Para configurar el idioma, gire la rueda de ajuste y púlsela a continuación.

Fecha y hora

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
2	000	Pulse la tecla Ajustes .
3	40	Pulse la tecla Fecha y hora .

Paso	Info. / Tecla	Descripción
4	18.02.2014 12:57	Para cambiar la fecha y la hora, seleccione los campos de formato de fecha y hora (mm, dd, yyyy, HH, MM) y ajústelos con la rueda de ajuste. Confirme la fecha y hora indicadas pulsando la rueda de ajuste.
5	٩ ا	La tecla de la flecha permite acceder al menú principal.

Formato de hora



Formato de tiempo de cocción



Pulse la tecla Formato de tiempo de cocción .

El formato para el tiempo de cocción configurado se resaltará con el ajuste h:m o m:s.

hm = horas:minutos ms = minutos:segundos

Cocción a presión (opcional, no 112T/112L): el tiempo viene siempre representado en hm (horas : minutos).

Fritura: el tiempo viene siempre representado en ms (minutos : segundos) Carne "pochado nocturna" y "rustido nocturna": el tiempo viene siempre representado en hm (horas : minutos).

Formato de tiempo real



Pulse la tecla Formato de tiempo real.

El formato para el tiempo real configurado se resaltará en la tecla inferior derecha con 24h o am/pm.

Se puede cambiar entre ambos formatos haciendo clic en esta tecla (el formato ajustado para la fecha se cambiará automáticamente).

En la opción de menú **Ajustes** se encuentran otros ajustes de configuración básicos como el brillo de la pantalla, el tiempo de mantenimiento del clima, etc.

Para ello, siga los siguientes pasos:



Unidad de temperatura



Pulse la tecla **Unidad de temperatura** para elegir entre Celsius o Fahrenheit. Pulse la rueda de ajuste para confirmar su elección.

Brillo de la pantalla



Pulse la tecla **Brillo de la pantalla** y seleccione el brillo deseado indicando un nivel con la rueda de ajuste.

MyVCC – Sonidos

Puede personalizar las señales acústicas (tipo, volumen, duración, etc.) del equipo según desee.



Aquí se pueden realizar los siguientes ajustes:

Volumen total



Pulse la tecla **Volumen total** y ajuste dicho volumen con la rueda de ajuste (0% - 100%).

Tono de teclas



Pulse la tecla **Tono de teclas** y ajuste dicho tono con la rueda de ajuste (apagado o encendido).

Volumen de tono de teclas



Pulse la tecla **Volumen de tono de teclas** y ajuste dicho volumen con la rueda de ajuste (0% - 100%).

Solicitud de carga/acción



Pulse la tecla **Solicitud de carga/acción** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del mismo para la solicitud de carga o de acción.

Fin de paso de programa



Pulse la tecla **Fin de paso de programa** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del mismo para el fin de paso de programa.

Fin de tiempo de cocción



Pulse la tecla **Fin de tiempo de cocción** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del mismo para el fin de tiempo de cocción.

Interrupción de proceso/error detectado



Pulse la tecla **Interrupción de proceso/error detectado** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del mismo para la interrupción de proceso/error detectado.

Configuración de fábrica de los sonidos



Pulse la tecla **Configuración de fábrica de los sonidos** y restablezca la configuración de fábrica para la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo.

MySCC – Gestión del sistema

Los datos APPCC se guardan durante un período de tiempo de 10 días y se pueden consultar a través de un puerto USB del equipo en caso necesario.

Descarga de datos APPCC

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1a		Modelo 112, 211, 311: Inserte el lápiz USB en la interfaz debajo de la pantalla de control.
1b	2	Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3		Pulse la tecla Gestión de sistema.
4	HACCE	Pulse la tecla Descargar datos APPCC .
5	07 . 09 . 2015 16 . 28 17 . 09 . 2015 16 . 28	Pulse el primer campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste la fecha de inicio a partir de la que desea obtener los datos. Pulse el segundo campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste el último día del que desea obtener los datos.

MySCC – Gestión del sistema

Paso	Info. / Tecla	Descripción
6		Al pulsar esta tecla se inicia el proceso de descarga que finaliza al visualizarse una marca de verificación en el símbolo del dispositivo USB.
7	4	El gancho de "confirmación" indica que la función se ha ejecutado satisfactoriamente. Retire el dispositivo USB cuando la señal de confirmación se apague.



Descarga de datos de información

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3		Pulse la tecla Gestión de sistema .
4		Pulse la tecla Descargar datos informativos .
5	12.09.2015 16:08 xx xx 22.09.2015 16:08 xx xx xx	Pulse el primer campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste la fecha de inicio a partir de la que desea obtener los datos. Pulse el segundo campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste el último día del que desea obtener los datos.

6

Al pulsar esta tecla se inicia el proceso de descarga que finaliza al visualizarse una marca de verificación en el símbolo del dispositivo USB.

MyVCC – Gestión del sistema

Paso	Info. / Tecla	Descripción
ræ		
/	El símbolo del USB se encenderá al almacenamiento USB. A continuació datos de forma permanente.	reconocer el dispositivo de In puede leer, descargar o copiar los
Ľ	La marca de verificación de confirma realizado correctamente. Retire el di confirmación se apague.	ación indica que el proceso se ha spositivo USB cuando la señal de

Descarga de datos de servicio

En el nivel de servicio puede consultar información relacionada con aspectos técnicos, como el modelo de equipo o la versión de software.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	T	Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3		Pulse la tecla Gestión de sistema .
4		Pulse la tecla Descargar datos de servicio . Los datos de servicio se guardan en el dispositivo USB.
5	2	El gancho de "confirmación" indica que la función se ha ejecutado satisfactoriamente. No retire el lápiz USB mientras no se haya encendido la confirmación.

MyVCC – Gestión del sistema

Carga, descarga y eliminación de programas

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3	4	Pulse la tecla Gestión de sistema .

Descarga de programas



Pulse la tecla **Descargar programa** . Los programas de cocción se guardan en el dispositivo USB.

MyVCC - Gestión del sistema



Tenga en cuenta que necesitará un dispositivo de almacenamiento USB individual para cada equipo si desea descargar programas de cocción en dichos dispositivos.

Carga de programas



Pulse la tecla **Cargar programa**. Los programas de cocción se copian en el equipo desde el dispositivo USB.

Eliminación de todos los programas



Pulse la tecla **Borrar todos los programas** dos veces para borrar todos los programas, procesos y grupos creados por el usuario del modo de programación.





La marca de verificación de confirmación indica que el proceso se ha realizado correctamente. Retire el dispositivo USB cuando la señal de confirmación se apague.

MyVCC – Gestión del sistema

Puede crear perfiles en el menú **MyDisplay**. En este menú puede configurar el panel de control de su equipo según sus necesidades y guardar esta configuración a modo de perfil.

Descarga de perfil

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3		Pulse la tecla Gestión de sistema.
3		Pulse la tecla Descargar perfil para copiar perfiles en el dispositivo USB desde el equipo.
5	2	El gancho de "confirmación" indica que la función se ha ejecutado satisfactoriamente. Retire el dispositivo USB cuando la señal de confirmación se apague.

MyVCC – Gestión del sistema

Carga de perfil

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3		Pulse la tecla Gestión de sistema.
3		Pulse la tecla Cargar perfil para copiar perfiles en el equipo desde el dispositivo USB.



Carga, descarga y eliminación de imágenes

El puerto USB integrado en el equipo le permite gestionar las imágenes de sus platos en el modo de programación. Las imágenes deben convertirse por separado a un formato de archivo especial antes de poder utilizarlas en el equipo. En la página web www.club-rational.com puede descargar una práctica solución para procesar sus imágenes. Tanto registrarse en ClubRATIONAL como utilizar dicha aplicación es gratuito. Siga las indicaciones hacia ClubRATIONAL que constan en la página de inicio del fabricante (**www.rational-online.com**). Inserte a continuación el dispositivo USB con las imágenes guardadas en el equipo y siga los siguientes pasos para guardar y borrar sus imágenes con la aplicación de procesamiento de imágenes.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
3		Pulse la tecla Gestión de sistema .

Descarga de imágenes



Pulse la tecla **Descargar imágenes** para copiar las imágenes de sus platos en el dispositivo USB desde el equipo.

Carga de imágenes



Pulse la tecla **Cargar imágenes** para guardar las imágenes del dispositivo USB como imágenes de sus platos en el modo de programación.

Eliminación de las propias imágenes



Pulse la tecla **Borrar todas las imágenes propias** para borrar todas las imágenes de sus propios platos en el modo de programación.

Dirección IP

Configure aquí la dirección IP

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Fi	Pulse la tecla MyVCC.
2		Pulse la tecla configuraciones de red.
	Adresse 11.12.13.114	Configure y modifique la dirección IP
	Gataway 11.12.13.14	Configure y modifique la dirección de la puerta de enlace.
	P Netmask 255.255.254.0	Configure y modifique la máscara de red.
	DHCP aktiv	Activación o desactivación de DHCP. Activación para ConnectedCooking recomendada.
	MAC Adresse 00:DO:93:39:C3:53	Visualización de la dirección MAC de su equipo.
Más configuraciones para ConnectedCooking

Paso	Info. / Tecla	Descripción		
	DNS 1 (bevorzugt) DNS 2 (alternativ) DNS 2	Información del servidor. Con una dirección IP estática es necesario indicar la dirección DNS del servidor. Pregunte sobre estos datos a su administrador de red.		
	HTTP(S) Proxy Server	Configurar o modificar la información para un servidor Proxy. Pregunte sobre estos datos a su administrador de red.		

Cuando haya realizado los cambios de configuración, deberá reiniciar el equipo.

MyVCC ConnectedCooking



Registrar el equipo

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	E	Pulse la tecla MyVCC.
2	2°	Pulse la tecla ConnectedCooking
3	Les al	Habilite ConnectedCooking presionando la tecla ConnectedCooking.
4	Connected Cooking Bitte geben Sie den Aktiviterungscode Im Connected Cooking Portal ein oder scannen Sie den GR-Code mit der Connected Cooking App PIN-CODE 014-343-373 GR-CODE	Tras varios segundos, el equipo muestra el código de registro. Escanee el código QR con el teléfono móvil en el que se encuentra instalada la ConnectedCooking App o introduzca el pin de 9 dígitos en la aplicación o el portal web. El equipo debe estar registrado.

Configuración ConnectedCooking



Los datos APPCC se guardan automáticamente en ConnectedCooking tras finalizar el proceso de cocción.



Los datos de servicio se guardan automática y periódicamente en ConnectedCooking.

El equipo le informa de forma automática sobre las nuevas versiones de software disponibles y permite actualizar directamente.



La configuración de la hora del sistema se realiza automáticamente. -> El huso horario debe indicarse correctamente en ConnectedCooking.

MySCC – Gestión del sistema

La configuración básica que haya realizado en uno de sus VarioCookingCenter[®], la puede traspasar a otros equipos. Así podrá ahorrar mucho tiempo y asegurarse de que todos los equipos funcionen con las mismas configuraciones.

Paso	Info. / Tecla	Descripción		
	T	Modelo 112, 211, 311: Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.		
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.		
2	=1	Pulse la tecla MyVCC .		
3	-	Pulse la tecla Gestión de sistema.		
4		Pulse la tecla Configuraciones básicas Descarga , para cargar las configuraciones básicas del equipo a un dispositivo USB desde el equipo.		
5	2	El gancho de "confirmación" indica que la función se ha ejecutado satisfactoriamente. Retire el dispositivo USB cuando la señal de confirmación se apague.		

Configuraciones básicas Descarga

Configuraciones básicas Subida

Paso	Info. / Tecla	Descripción		
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.		
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.		
2	E	Pulse la tecla MyVCC .		
3	-	Pulse la tecla Gestión de sistema.		
4	227	Pulse la tecla Configuración básica Subida para cargar la configuración básica del equipo desde el dispositivo USB al equipo.		
5	2	El gancho de "confirmación" indica que la función se ha ejecutado satisfactoriamente. Retire el dispositivo USB cuando la señal de confirmación se apague.		

MySCC – Gestión del sistema

Un dispositivo USB con una versión del software más actual que la instalada en el equipo exige una actualización.

Actualización del software

Paso	Info. / Tecla	Descripción			
1a		Modelo 112, 211, 311: inserte el lápiz USB en la interfaz debajo de la pantalla de control.			
1b		Modelo 112T/112L: inserte el lápiz USB en la interfaz de la parte delantera de la consola de control.			
2	E	Pulse la tecla MyVCC .			
3		En la parte superior izquierda de la pantalla, aparece un dispositivo USB con la versión de software que tenga.			
4		Pulse la tecla Gestión del sistema y avance hasta la tecla Actualización del software .			
5	Update	Pulse la tecla Actualización del software , para iniciar la actualización del software. Siga las instrucciones en pantalla y no desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica.			
6		Cuando se haya realizado con éxito la actualización del software, quedará una marca de verificación verde en la parte superior izquierda de la pantalla.			

MySCC – Gestión del sistema



Para la actualización del software utilice exclusivamente lápices USB originales del fabricante. Cerciórese de que el lápiz no contenga ningún otro dato aparte del software.



Cuando le aparezca el aviso, siga el procedimiento descrito previamente a partir del paso 2.

MyVCC – MyEnergy

Sistema automático de reducción de la intensidad lumínica

Con el ajuste de reducción automática de la intensidad lumínica, el brillo de la pantalla se atenuará de forma automática cuando no se utilice.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	=1	Pulse la tecla MyVCC .
2	e	Pulse la tecla de la opción de menú MyEnergy
3		Pulse la tecla Sistema automático de reducción de la intensidad lumínica e indique los minutos que deben transcurrir para que la pantalla se oscurezca (1 min – 30 min).

Tiempo de mantenimiento hasta cargar

Esta función permite reducir en los procesos de cocción en VarioCooking Control[®] el tiempo de mantenimiento después de una solicitud de carga hasta un máximo de 15 minutos, según se desee. La duración en estado de entrega es de 10 minutos. El proceso de cocción se interrumpe automáticamente una vez transcurrido el tiempo indicado en caso de no haberse realizado ninguna carga.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	E	Pulse la tecla MyVCC .
2	e	Pulse la tecla de la opción de menú MyEnergy
3	2	Pulse la tecla Tiempo de mantenimiento hasta cargar e indique el tiempo de mantenimiento (2 – 15 min).

Selección de hora de inicio

Existe la posibilidad de que el equipo se inicie de forma automática.

¡Atención! Tenga en cuenta que la conservación de alimentos en una cámara de cocción que no esté refrigerada o calefactada puede no presentar las condiciones de higiene necesarias.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Fi	Pulse la tecla MyVCC .
2	A	Pulse la tecla Opciones avanzadas.
3	***	Pulse la tecla Selección de hora de inicio e indique el día y la hora que desee.
4	`	Seleccione un modo de cocción manual p. ej. "cocer" y realice los ajustes deseados.
5	**************************************	La hora de inicio ya está activada. El brillo de la pantalla se atenuará y solo se destacará la hora de inicio y la tecla para cancelar la hora de inicio en la pantalla del equipo.

MyVCC – Opciones avanzadas



- La hora de inicio no se borrará al apagar ni encender el equipo. Con la hora de inicio activada solo se puede seleccionar la opción de ayuda del equipo "?".

Desactivación de la hora de inicio



Mantenga pulsada la tecla "Cancelar" durante 2 segundos para desactivar la hora de inicio.

VarioClose (solo para el modelo 112L)

Si el aparato se monta en alto, se puede activar la función **VarioClose**. Permite la bajada del asa de la tapa para cerrar manualmente la tapa.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Ŧ	Pulse la tecla MyVCC .
2	*	Pulse la tecla Opciones avanzadas.
3		Pulse la tecla Activación VarioClose , si se tiene que bajar la tapa tras pulsar la tecla VarioClose.
4	1	Pulse la tecla Volver .
5		Pulse las teclas de función.
6		Pulse la tecla VarioClose para bajar la tapa.

Configure su pantalla y los permisos de acceso con la función **MyDisplay** y guarde los ajustes creados como un **perfil** .

De este modo siempre podrá acceder a la configuración guardada seleccionando el perfil correspondiente.

También puede restringir el acceso de tal forma que, por ejemplo, el usuario solo pueda seleccionar los procesos de cocción guardados por él mismo.

Activar/cambiar perfil

Paso	Info. / Tecla	Descripción		
1	E	Pulse la tecla MyVCC .		
2		Al pulsar esta tecla accederá a la opción de menú MyDisplay .		
3		Pulse la tecla Activar perfil para cambiar la vista del perfil correspondiente con la rueda de ajuste. Si había entrado una contraseña en el perfil, necesitará introducirla.		



Si se han creado varios perfiles, puede acceder directamente a ellos a través de la pantalla de inicio. Para ello, pulse la flecha situada en la esquina superior derecha de la pantalla. O pulse sobre la barra del borde superior de la pantalla. Cuando este parpadee en rojo, puede cambiar entre los diferentes perfiles con la rosca de ajuste.



La contraseña le permite proteger su perfil de accesos no autorizados. Un perfil protegido solo puede desactivarse con la contraseña. Por favor, evite perder la contraseña. Si la pierde, no podrá volver a desactivar MyDisplay. En tal caso, diríjase al servicio de atención al cliente.

Carga de perfil



Pulse la tecla **Cargar perfil** para cargar perfiles en el equipo desde el dispositivo USB. Inserte el dispositivo USB antes de pulsar esta tecla.

Descarga de perfil



Pulse la tecla **Descargar perfil** para copiar perfiles en el dispositivo USB desde el equipo. Inserte el dispositivo USB antes de pulsar esta tecla.

Editar perfil



Pulse la tecla **Editar perfil** para editar un perfil. Se le mostrarán las siguientes opciones de configuración:



Pulse la tecla **Indicar nombre de perfil.** Si lo desea, puede cambiar el nombre de perfil.



Pulse la tecla **Indicar contraseña** e introduzca a continuación una contraseña para proteger su perfil.



Pulse la tecla **Orden de prioridad** y asigne a continuación al perfil su nivel de prioridad 1 - 5.

El orden de prioridad determina la posición jerárquica que ocupa este perfil con respecto a otros perfiles guardados en su equipo.

El nivel 5 presenta la máxima prioridad mientras que el nivel 1 ocupa el último puesto de la jerarquía. Es decir, todos los perfiles situados en los niveles 1 - 4 están supeditados al perfil con prioridad 5.

En consecuencia, si tiene activado un perfil de mayor prioridad (p. ejemplo: 5) y desea cambiar a un perfil de menor prioridad (p. ejemplo: 3), no será necesario introducir la contraseña de este perfil inferior en caso de tenerla.

Por el contrario, si desea cambiar a un perfil de mayor prioridad que el activo, siempre deberá introducir la contraseña en caso de que este perfil superior esté protegido.



Pulse la tecla Borrar perfil. A continuación puede borrar el perfil seleccionado.



Solo puede acceder a la configuración de la pantalla y de los permisos de acceso con el perfil de administrador (nombre: "PerfilesMyDisplay"). Este perfil está configurado de forma predeterminada y no se puede borrar.

Todos los demás perfiles se pueden borrar.

También puede realizar los siguientes ajustes para definir un perfil personalizado según sus necesidades

Vista de máscara de inicio



Modos de cocción manuales: Esta tecla permite definir

si los modos de cocción manuales se deben visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Carne": Esta tecla permite definir si el modo "Carne" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Pescado":

Esta tecla permite definir si el modo "Pescado" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Guarniciones": Esta tecla permite definir

si el modo "Guarniciones" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Productos c.huevos":

Esta tecla permite definir si el modo "Productos c.huevos" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Panadería/ pastelería":

Esta tecla permite definir si el modo "Panadería/ pastelería" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Sopas y salsas": Esta tecla permite definir si el modo "Sopas y salsas" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Finishing":

Esta tecla permite definir si el modo "Finishing" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Top 10: Esta tecla permite definir si las diez aplicaciones más usadas deben visualizarse en la máscara de inicio de este perfil a través de la tecla iCC.



Modo de programación: Esta tecla permite definir si el modo iLC se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.

MyVCC



Ocultar todos los objetos excepto "Favoritos": Esta tecla permite que en MyVCC solo pueda seleccionarse Favoritos.



Editar los favoritos para este perfil:

Esta tecla permite definir qué favoritos deben estar en MyVCC para este perfil.

Adjudicación de derechos



Vista de imágenes/lista: Aquí puede indicar si los programas deben mostrarse en forma de imagen o lista en el modo de programación.



Cambio de vista de imágenes/lista:

Aquí puede definir si se puede cambiar entre la vista de imagen y la vista de lista en el modo de programación para este perfil.

programs	-
_	لنسا

Filtro en la vista de lista: Aquí puede activar o desactivar el uso del filtro para la vista de lista en el modo de programación para este perfil.



Crear, editar y borrar programas:

Indique aquí si en el modo de programación para este perfil se pueden crear, cambiar, borrar y ocultar programas.



Factor de zoom:

Aquí puede definir el zoom preferido para la vista de imágenes de este perfil.



Filtro:

Aplique aquí el filtro para el modo de programación de este perfil.



Orden:

Indique aquí el criterio por el que debe ordenarse la lista de programas para este perfil.



Parámetros de cocción:

Aquí puede indicar para este perfil si se pueden ajustar los parámetros de cocción (configurables), si simplemente deben estar visibles o si ni siquiera se deben poder ver.

Función adicional



Tecla Info/Ayuda: Las teclas de información y ayudan se ocultan.



Estructura de directorios de un grupo de programas:

Pulse esta tecla para visualizar la estructura de directorios de un grupo de programas.



Texto de encabezado: Guarde el nombre que se mostrará durante una secuencia ideal (p. ejemplo: mediodía).



Seleccione si se debe mostrar la tecla de función en el nivel de inicio.

Añadir nuevo perfil



Pulse la tecla Añadir nuevo perfil para crear un perfil nuevo.



Aparte del perfil de administrador "PerfilesMyDisplay" es posible añadir otros 10 perfiles.

En el siguiente ejemplo se le muestran distintas posibilidades para diseñar sus perfiles a través de MyDisplay.



Acceda al modo de programación a través de la pantalla de inicio.



Pulse esta tecla para acceder al modo de programación.



En el modo de programación puede acceder a los grupos utilizando el filtro. Es posible asignar programas a un grupo. De este modo se puede acceder a todos los programas asignados a través de un grupo.



Pulse esta tecla para crear un nuevo grupo.



Indique un nombre para el grupo. Por ejemplo "Lunch time".

Confirme el nombre con la marca de verificación verde.



Utilice el filtro para regresar a los programas.



Desplácese hacia abajo con la rueda de ajuste central hasta llegar al programa que desea editar.



Pulse esta tecla para editar el programa.



A continuación puede personalizar el programa según sus necesidades.



Pulse esta tecla para añadir una imagen al programa.



Añada la imagen que desee.



Pulse esta tecla para asignar el programa a un grupo.



Seleccione el grupo. Por ejemplo, el grupo "Lunch time".



Pulse dos veces la tecla **Guardar** . Repita este procedimiento indicado para otros programas.



Cuando haya creado todos sus programas, podrá editar su perfil en el siguiente paso.



Pulse esta tecla para acceder a la edición de su perfil.



Aquí puede visualizar una panorámica de sus perfiles.



Pulse esta tecla para añadir un perfil nuevo.



A continuación puede editar el nuevo perfil añadido.



Modifique el nombre de su perfil (p. ejemplo: en "Lunch crew"), cree una contraseña e indique el orden de prioridad del mismo.

El orden de prioridad determina la posición jerárquica que ocupa este perfil con respecto a otros perfiles guardados en su equipo.

En consecuencia, si tiene activado un perfil de mayor prioridad y desea cambiar a un perfil de menor prioridad, no será necesario introducir la contraseña de este perfil inferior en caso de tenerla. Por el contrario, si desea cambiar a un perfil de mayor prioridad que el activo, siempre deberá introducir la contraseña en caso de que este perfil superior esté protegido.



Personalice la máscara de inicio según sus necesidades. Por ejemplo, desactive todas las opciones de menú excepto el modo de programación. La marca de verificación verde indica que ha activado la opción de menú.



Indique aquí los ajustes que se pueden realizar en este perfil a través de MyVCC. Por ejemplo, indique que solo se pueden seleccionar los favoritos.





Por último, seleccione las opciones avanzadas. Por ejemplo, indique que solo deben estar disponibles las teclas de información y ayuda que le permite acceder al manual online.

Aquí puede configurar la vista que debe presentar el modo de programación. Por ejemplo:

- Vista de imágenes
- Cambiar entre imágenes/ listas: desactivado
- Filtro: desactivado
- Edición de programas:
- desactivado
- Factor de zoom: automático
- Configuración

predeterminada del filtro: grupos

- Clasificación: automática
- Parámetros de cocción:
- visibles/no editables
- Dialog Cockpit: visible
- Grupo "Lunch crew"

visible



Pulse esta tecla para acceder a la pantalla de inicio.



En la barra superior puede cambiar entre los perfiles.



Pase al nuevo perfil que ha creado: "Lunch crew".



Ahora se debe visualizar con esta vista. Es la vista configurada con los anteriores pasos. El usuario puede escoger aquí entre las aplicaciones mostradas.



Introduzca la contraseña para volver a cambiar a la máscara de inicio.



Pulse esta tecla si desea volver a editar el perfil.



Aquí puede volver a cambiar al perfil "MyDisplayProfile"

MyVCC – Servicio

En el nivel de servicio puede consultar información como el modelo de equipo o los números de teléfono de las líneas de asistencia directa.



Información sobre el modelo de equipo/software



Pulse la tecla **Información sobre el modelo de equipo/software** para obtener información relacionada con el modelo de equipo y la versión de software.

Chefline



Pulse la tecla **Línea de asistencia técnica** . Se visualiza el número de teléfono del servicio de asistencia técnica y el número de la línea de asesoramiento culinario.

Línea de asistencia técnica directa



Pulse la tecla Línea de asistencia técnica directa para visualizar la línea directa de servicio.

MyVCC – Servicio

Modo demostración



Pulse la tecla "modo demostración" y seleccione el modo conveniente con el selector rápido.

OFF	Ope Col	eración or del r	norm nodo:	al de blan	l apar co	ato

Aparato conectado, se visualizan solamente los displays (los procesos no se ejecutan, no es posible mover los componentes de los aparatos). Color del modo: naranja

Simula la operación normal del aparato (los procesos se ejecutan sin que el DUMMY aparato se caliente, no es posible mover los componentes del aparato.) Color del modo: azul

REDUCED

ON

Aparato conectado, se visualizan solamente los displays (los procesos no se ejecutan, no obstante, es posible mover los componentes de los aparatos). Color del modo: rojo



Tras la modificación de modo es necesario desconecta y conectar de nuevo el aparato para que las modificaciones vengan aceptadas.



Si el aparato no se halla en el modo de funcionamiento normal, se visualiza una tecla MyVCC azul, roja o naranja.

Limpieza

La limpieza frecuente avala el mantenimiento, protección anticorrosión, funcionamiento correcto del VarioCookingCenter[®] y una preparación higiénica de las comidas.



Limpieza intermedia

Los siguientes trabajos de limpieza se deben efectuar cada vez que se utilice el aparato.

Cuba

Limpie bien la cuba con agua templada y una esponja tras cada proceso de cocción, poniendo particular atención a las esquinas y los bordes. Elimine capas de cal, grasa, proteínas y almidón del aparato y sus accesorios. Estas capas impiden la penetración del aire y hacen que las superficies por debajo de ellas se oxiden. En caso necesario, utilice un limpiador desengrasante (**no utilice ácido clorhídrico).**). No limpie la cuba con objetos afilados o puntiagudos.



- No utilice lana de acero para limpiar Riesgo de corrosión! No utilice limpiadores a alta presión para la limpieza del aparato.
- No limpie el aparato ni sus accesorios con productos que contengan ácido clorhídrico o azufre. Estos productos pueden dañar y decolorar la capa pasiva de las piezas de acero al cromoníquel.
- En caso necesario, limpie el aparato con una mezcla de agua y vinagre para eliminar incrustaciones calcáreas y decoloraciones (color "arco iris" tras la cocción). Seguidamente, drenar la mezcla de vinagre y aclarar bien con agua limpia. Evitar que queden restos de sal en las superficies de acero inoxidable. Si se agrega sal, remover para disolver rápidamente, enjuagar bien con agua para eliminar los restos.

Válvula de la cuba

Limpie la válvula de la cuba tras haber usado el aparato. Para limpiar, desenrosque la tapa de la válvula, con la válvula abierta, y limpie bien el agujero. Limpie bien la tapa de la válvula, especialmente la junta.

Evite dañar el vástago roscado y la junta de la válvula (no utilizar herramientas de cantos vivos).
Tras la limpieza, atornillar nuevamente la tapa de la válvula.
Atención Limpiar la junta conforme a las instrucciones y cambiarla tras máx. 1000 horas de servicio. La vida útil de la junta puede disminuir sustancialmente si viene expuesta constantemente a contacto con grasa o aceite.
Las juntas dañadas se cambiarán inmediatamente. (Art. n° 20.00.992).

Sonda térmica

Limpie la sonda térmica con una esponja suave tras cada empleo. En caso necesario, utilice un limpiador desengrasante (no utilice estropajos metálicos).

Junta de la tapa

Limpie la junta de la tapa con regularidad, poniendo particular atención a la parte inferior de la junta (ranura entre ambas faldas obturadoras). Controle la junta de la tapa verificando que esté perfectamente limpia, especialmente antes de la cocción a presión (opcional, no 112T). La junta de la tapa se puede desmontar sin herramientas para limpiar la guía ubicada por detrás.

Canalón de desagüe modelo 112

Limpie el canalón de desagüe en la parte posterior de la cuba con ayuda de la ducha de mano.

Limpieza general

Los siguientes trabajos de limpieza son necesarios tras el uso del aparato y deben efectuarse como mínimo una vez por semana.

Cuerpo del aparato

Limpie las superficies exteriores del VarioCookingCenter[®] sólo cuando la cuba esté bajada. Procure echar el agua en el aparato solo desde arriba. En caso necesario, utilice un limpiador desengrasante (no utilice ácidos). No utilizar un limpiador de alta presión.

Vitrocerámica (opcional, no 112T, 112L)

Limpie la placa vitrocerámica con un limpiador adecuado.

Panel de mando

Limpie el panel de mando con un paño suave Bo utilice materiales ásperos o que rasquen. No utilice limpiadores abrasivos o agresivos.

Tubuladuras del vapor modelo 112

Las tubuladuras del vapor (accesorio de protección en la abertura del conducto del vapor en la parte interior de la tapa) se pueden retirar sin herramientas. Esto es necesario para efectuar la limpieza de la abertura ubicada por debajo con ayuda de la ducha de mano. Lave las tubuladuras del vapor con ayuda de la ducha de mano o en el lavavajillas. Monte de nuevo las tubuladuras correctamente tras la limpieza y cuide de que no se extravíen mientras permanecen desmontadas. No se permite el uso del aparato sin las tubuladuras del vapor.

Sistema de coccción a presión (Opcional, no 112T, 112L)

Someta el sistema de presión a un ciclo de limpieza semanal. Para ello, llene la cantidad mínima de agua (112 : 2 litros; 211: 20 litros; 311: 30 litros) en la cuba limpia y deje funcionar el modo de presión durante 5 minutos.

Accesorios del aparato

Elimine capas de cal, grasa, proteínas y almidón del aparato y sus accesorios. Estas capas impiden la penetración del aire y hacen que las superficies por debajo de ellas se oxiden.

Mensajes de servicio



En caso de funcionamiento anómalo del aparato, se visualiza el correspondiente mensaje de anomalía en la pantalla. Observe el número de teléfono; le permitirá contactar rápidamente con el servicio de asistencia técnica.



Las anomalías que permiten continuar utilizando el aparato para la cocción se pueden suprimir pulsando la tecla "atrás".

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 100	Error - sonda térmica	Es posible cocinar sin sonda térmica No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Modelo 112/112T/112L: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 101	Error – sonda térmica (D)	Es posible cocinar sin sonda térmica No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Mensajes de servicio

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 110	Error sistema de medición de temperatura B1	Funciones de freír posibles Modelo 112/112T/112L: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 111	Error sistema de medición de temperatura B2	Funciones de freír posibles Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Servicio 121, 128	Error sistema de medición de temperatura B4, B11	Llamar al servicio técnico
Servicio 200	Sensor de flujo	Controlar la alimentación de agua. Cocción sin entrada de agua automático
Servicio 201	Sensor de flujo del agua caliente	Comprobar la alimentación de agua caliente Cocción sin entrada de agua automática posible.
Servicio 220+222	Error – sistema de cierre	Modelo 112: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 221+223	Error en el sistema de cierre (D)	Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico

Mensajes de servicio

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 230	Error – accionamiento de la válvula de la cuba	Válvula automática de la cuba defectuosa Modelo 112: Sin límites en la cuba derecha Llamar al servicio técnico
Servicio 231	Error accionamiento de la válvula de la cuba (D)	Válvula automática de la cuba defectuosa Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Servicio 240242	Error sistema AutoLift	Abrir la tapa izquierda y seleccionar de nuevo AutoLift . La tapa no se puede cerrar manualmente durante el funcionamiento del AutoLift.
Servicio 241+243	Error – sistema Autolift (D)	Abrir la tapa derecha y seleccionar de nuevo AutoLift. La tapa no se puede cerrar manualmente durante el funcionamiento del AutoLift.

Mensajes de servicio

Mensaje de servicio	Error	Efectos y rectificaciones
Servicio 252	Error – Sistema de accionamiento de la tapa	Llamar al servicio técnico
Servicio 260	Error – sistema de medición de presión	No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Modelo 112: Sin límites en la cuba derecha. Llamar al servicio técnico
Servicio 261	Error - sistema de medición de presión (D)	No se puede cocinar a presión (opcional, no 112T/112L) Sin límites en la cuba izquierda Llamar al servicio técnico
Servicio 262	Error - sistema de presión	Error - cocción a presión Comprobar: - ¿Alimento ligado? - ¿Poca agua? - ¿Exceso de carga? - ¿Manguito de vapor sucio? Otros: Llamar al servicio técnico
Servicio 263	Error - sistema de presión (D)	Error - cocción a presión Comprobar: - ¿Alimento ligado? - ¿Poca agua? - ¿Exceso de carga? - ¿Manguito de vapor sucio? Otros: Llamar al servicio técnico
Servicio 450	Error bus I/O A4	Llamar al servicio técnico
Servicio 460	Tipo de aparato no definido	Llamar al servicio técnico
Servicio técnico 480.1 - 480.5	Error de sistema	Sin límites Llamar al servicio técnico

Antes de solicitar la intervención de servicio:

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo remediar
Falta de agua: "Símbolo de grifo de agua"	Grifo del agua cerrado	Abra el grifo del agua
	Filtro de acometida de agua del aparato contaminado	 Inspección y limpieza del filtro: Cerrar el grifo del agua y desenroscar la acometida de agua al aparato. Desmontar y limpiar el filtro de la acometida. Reinsertar el filtro. Instalar la acometida de agua y comprobar su estanqueidad.
Fuga de agua por la parte inferior del aparato	Aparato desnivelado	Alinear el aparato en posición horizontal con el nivel de burbuja (ver "Instrucciones de Instalación").
	Desagüe atascado (el desagüe puede atascarse cuando se cocinan con frecuencia productos con un alto contenido de grasa, o si el tubo de desagüe no dispone de suficiente caída)	Retire el tubo de desagüe (tubería HT) de la parte inferior del aparato y límpielo. Instale el tubo de desagüe en adherencia a las instrucciones de instalación.

Antes de solicitar la intervención de servicio:

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo remediar
El aparato no funciona tras la conexión	Interruptor principal externo desconectado	Conecte el interruptor principal.
	Ha saltado un fusible de la caja de distribución	Controle los fusibles de la caja de distribución.
	La temperatura ambiente permaneció de forma prolongada por debajo de los 5 °C (41 °F) después de haber desconectado el aparato.	Caliente el aparato a más de 5°C de temperatura. El aparato se operará únicamente a una temperatura ambiente superior a los 5°C.

Domótica

Los siguientes trabajos de inspección que pueden ser confiados a empleados adecuadamente capacitados. Utilice exclusivamente recambios originales del fabricante del aparato.

Cambio de la junta de la tapa



La junta de la tapa está insertada en una guía en el borde de la tapa.

- Retire la junta gastada de la ranura. (No es necesaria ninguna herramienta.)
- Limpie la ranura de la junta.
- Humedezca la pata de la junta con agua jabonosa.
- Introduzca una nueva junta en la ranura empezando por las esquinas de la tapa. La pata de la junta debe encajar perfectamente en el marco de alojamiento.





El anillo de guarnición de la cuba está montado en la tapa de la válvula.

- Abrir la cuba y desatornillar la tapa de la válvula.
- Limpiar la ranura de la junta.
- Retirar el anillo de guarnición gastado de la tapa de la válvula.
- Montar el nuevo anillo.
- Atornillar la tapa de la válvula.

Accesorios del aparato





Cesta de freír 112/112T Para freír en cestas con AutoLift. Modelo 112/112T: Art.-N°. 24.00.972

Soporte elevador cestas

Para cocinar y freír en cestas con AutoLift. Modelo 112/112T: Art.-N°. 24.00.973 Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.795 Modelo 211: Art.-N°. 24.01.008 Modelo 311: Art.-N°. 24.00.948



Cesta de freír 112L

Para freír en cestas con AutoLift. Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.684



Cesta de freír 211/311 Para freír en cestas con AutoLift. Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.716

Accesorios del aparato



Cesta interior 211/311

Altura adicional para cocinar o freír con AutoLift. Modelo 211/311: Art. -Nº 60.70.733



Cesta de hervir 112/112T Para hervir en cestas con AutoLift. Modelo 112/112T: Art.-N°. 60.70.752



Cesta de hervir 112L

Para cocer en cestas con AutoLift. Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.680



Cesta 211/311 Para hervir en cestas con AutoLift. Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.725



Contenedor de porción con asa

6 contenedores porción perforados, con marco, modelo 112/112T: Art.-N°. 60.71.919

6 contenedores porción perforados, con marco, modelo 112L: Art.-N°. 60.73.707 Contenedores porción con asa, perforados (2 unidades): Art.-N°. 60.72.067 Contenedor de porción con asa y tapa, no perforado

(2 unidades): Art.-N°. 60.72.066



Baño maría para VitroCeran (opcional, no 112T, 112L)

Soporte con 4 contenedores de porción con mango y tapa, así como un recipiente GN 2/3:

Art.-N°. 60.71.918



Escurridor

Para retener partículas de alimentos cocidos cuando se drena el agua de la cocción.

Modelo 112/112T: Art.-N°. 60.71.327 Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.706 Modelo 211: Art.-N°. 60.71.761



Parrilla de fondo de cuba

Para evitar que las piezas grandes de asado entren en contacto con el fondo de la cuba.

Modelo 112/112T: Art.-N°. 60.70.787 Modelo 112L: Art.-N°. 60.73.702 Modelo 211: 2 x Art. n°: 60.71.968

V-19 - 07/2021 - PM/Naha - Spanish - © RATIONAL

Modelo 311: Art.-N°. 60.72.034

Modelo 311: 3 x Art. n°: 60.71.968



Espátula Art.-N°. 60.71.643



Pala / pala perforada Para vaciar fácilmente la cuba para grandes cantidades de alimentos. Pala: Art.-N°. 60.73.348 Pala perforada: Art.-N°. 60.73.586

Accesorios del aparato





Carro de aceitera

Para el llenado de la cuba de cocción y para el almacenaje y filtrado del aceite. Con función de precalentamiento para derretir la grasa o calentar el aceite frío. Admite el flujo de aceite caliente. Art.-N°, 60,71.307

VarioMobil[®]

Para el vaciado cómodo y seguro de los alimentos cocinados y para su transporte en contenedores GN (los contenedores GN no forman parte del equipamiento de serie). Modelo 112/112T/112L: Art.-N°. 60.70.771 Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.107



Carro portacestas 211/311

Carro portacestas, para el almacenamiento, transporte y escurrido de las cestas. Modelo 211/311: Art.-N°. 60.70.108



www.rational-online.com



Commercial Multifunctional Cooking appliance Product: Types:

VarioCooking Center MULTIFICIENCY VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

- BG Фирма RATIONAL потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС: C7 Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicími směmicemi EU:
- Konformitätserklärung, RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen D
- DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver
- RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas: F
- EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes: F
- FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset
- GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives
- GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- н Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelveinek:
- HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU
- RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea: LT
- RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas: LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojoŝām ES normām:
- NL
- RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen D A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
- PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма RATIONAL заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам EC:
- S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv
- SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU: SL
- SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012:
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. leb 035392-958 2002 [milliol Education 4: Al 2004 + A22008 in Conjunction while E- 003591 [2016 [milliol@ckm] while Com 12:010 and Com 22:011 + A1:2013 Incl. Com 2014 EN 60355-23-82:002 [milliol] (2017) 4:12:004 + A2:2008 i A11:2012 used in conjenction with EN 60335-1:2012; EC6 03355-237002 (+ A12:008 + A2:2011)

- EN 60335-2-37: 2002 (Fifth Edition) + A1: 2004 + A2: 2008
- EN 60335-2-37:2002 (Firth Eliton): 4 8:2004 A2:2008 IEC 60335-2-39 (Firth Elition): 2002 + A1:2004 + A2:2008 EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008 IEC 60335-2-47:2002 (Fourth Edition) + A1:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2018;

- PAH Requirements ZEK 014-08
- Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905

Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

EN 62233:2008;

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011: EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008
- EN 55016-2-3:2006
- EN 51000-3-11:2000; EN 51000-3-122011 EN 51000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2005 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010 EN 61000-4-5:2006;EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited of the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS) Registration Number: D-PL-12085-01-01

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow - certified by SVGW

REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004 Materials and articles intended to come into contact with food

RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU

In case of any not with us attuned modifications, this EU conformity declaration loses its validity.

Wittenheim, January 2nd 2019

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D



Intertek ETL SEMKO

ATANA



Europe

RATIONAL Deutschland GmbH Tel. +49 (0)8191.327387 info@rational-online.de rational-online.de

RATIONAL France S.A.S. Tel. +33 (0)3 89 57 00 82 info@rational-france.fr rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.I. Tel. +39 041 5951909 info@rational-online.it rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG Tel. +41 71 727 9092 info@rational-online.ch rational-online.ch

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L. Tel. +34 93 4751750 info@rational-online.es rational-online.es

America

RATIONAL Canada Inc. Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662) info@rational-online.ca rational-online.ca

RATIONAL BRASIL Tel. +55 (11) 3372-3000 info@rational-online.com.br rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン Tel. (03) 6316 -1188 info@rational-online.jp rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited Tel. +91 124 463 58 65 info@rational-online.in rational-online.in

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202 CH-9435 Heerbrugg Tel. +4171727 9090 Fax +4171727 9080 info@rational-international.com rational-online.com RATIONAL AUSTRIA GmbH Tel. +43 (0)662.832799 info@rational-online.at rational-online.at

RATIONAL Nederland Tel. +31 546 546000 info@rational.nl rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB Tel. +46 (0)40-680 85 00 info@rational-online.se rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ TeA. +7 495 640 63 38 info@rational-online.ru rational-online.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu Tel. +90 212 603 6767 info@rational-online.com.tr rational-online.com.tr

RATIONAL USA Inc. Tel. 888-320-7274 info@rational-online.us rationalusa.com

RATIONAL Argentina – South America Tel. +54 11 2080 2495 info@rational-online.com.ar rational-online.com.ar

RATIONAL 莱欣诺[®] 中国 Tel. +86 21 3183 7500 office.shanghai@rational-online.com rational-online.com

RATIONAL International Middle East Tel. +971 4 338 6615 info@rational-online.ae rational-online.ae

RATIONALAG

Siegfried-Meister-Straße 1 D-86899 Landsberg a. Lech Tel. +49 (0)8191 3270 Fax +49 (0)8191 21735 info@rational-ag.com rational-online.com RATIONAL Belgium nv Tel. +32 (0) 37600370 info@rational.be rational.be

RATIONAL Sp. z o.o. Tel. +48 22 8649326 info@rational-online.pl rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o. Tel. +386 (0)2 8821900 info@slorational.si slorational.si

RATIONAL Norge AS Tel. +47 22 70 10 00 post@rational.no rational.no

RATIONAL UK Tel. 00 44 (0) 1582 480388 info@rational-online.co.uk rational-online.co.uk

RATIONAL Mexico Tel. +52 (55) 5292-7538 info@rational-online.mx rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD Tel. +61 (0) 3 8369 4600 info@rationalaustralia.com.au rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea Tel. +82-31-756-7700 info@rationalkorea.co.kr rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd Tel. +64 (9) 633 0900 sales@rationalnz.co.nz rationalnz.co.nz

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente – BP 52 F-68271 Wittenheim Cedex Tel. +33 (0)3 89 57 01 35 Fax +33 (0)3 89 57 09 47 info.fr@rational-online.com rational-online.com