

iVario®

Manual de instrucciones original



Índice

1	Introducción	8
1.1	Ayuda en el equipo	8
1.2	Garantía de producto	8
1.3	Grupo objetivo	8
1.4	Uso conforme a las especificaciones	8
1.5	Cómo usar este manual	8
1.5.1	Explicación de los símbolos	8
1.5.2	Explicación de los pictogramas	9
1.5.3	Explicación de las advertencias	9
1.5.4	Ilustraciones	9
1.5.5	Modificaciones técnicas	9
2	El iVario	10
3	Instrucciones generales de seguridad	11
3.1	Equipos de protección personal	12
4	Cómo trabajar con el equipo	13
4.1	Primera puesta en funcionamiento	13
4.2	Encender y apagar el equipo	13
4.3	Pantalla de inicio	14
4.3.1	Favoritos	15
4.3.2	Fecha, hora, estado	15
4.3.3	Acciones	16
4.4	Interacción con el equipo	16
4.4.1	Acciones para manipular el equipo y la rueda de ajuste	16
4.4.2	Rueda de ajuste central	16
4.5	Niveles de llenado	17
4.5.1	Niveles de llenado para la cocción a presión (opcional)	17
4.6	Cantidades máximas de carga	17
4.7	Abrir y cerrar la tapa de la cuba	18
4.8	Llenar la cuba utilizando el sistema automático de llenado con agua	18
4.9	Inclinar y bajar la cuba	19
4.10	Abrir y cerrar la válvula de la cuba	20
4.11	Introducir la sonda térmica del núcleo	21
4.12	Utilizar la ducha de mano	23
4.13	Regular la altura del equipo (opcional)	24
5	Cocción inteligente - iCookingSuite	25
5.1	Modos operativos y método de cocción	25
5.2	Procesos de cocción inteligentes	26
5.2.1	Carne	26
5.2.2	Pescado	27
5.2.3	Verduras y guarniciones	27
5.2.4	Platos con huevos	28
5.2.5	Sopas y salsas	29

5.2.6	Platos con leche y dulces	29
5.2.7	Finishing	30
5.3	Condiciones previas, información y advertencias	30
5.4	Cocinar los alimentos mediante un proceso inteligente.....	32
5.4.1	Aplicar procesos de cocción inteligente	32
5.4.2	Iniciar un proceso de cocción inteligente	32
5.5	Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales.....	33
5.5.1	Parámetros de cocción.....	33
5.5.2	Peticiones de intervención.....	35
5.5.3	Información	36
5.5.4	Opciones	36
5.6	Supervisar un proceso de cocción inteligente	38
5.7	Cancelar el proceso de cocción inteligente.....	38
6	Cocción manual.....	39
6.1	Condiciones previas, información y advertencias	39
6.2	Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales.....	39
6.2.1	Parámetros de cocción.....	39
6.2.2	Funciones adicionales.....	40
6.2.3	Peticiones de intervención e información.....	40
6.3	Cocer.....	40
6.3.1	Rango de temperatura	40
6.3.2	Cocer alimento	41
6.4	Asar.....	41
6.4.1	Instrucciones generales de seguridad	41
6.4.2	Rango de temperatura	42
6.4.3	Asar alimento	42
6.5	Freír.....	43
6.5.1	Instrucciones generales de seguridad	43
6.5.2	Funcionalidad limitada	43
6.5.3	Rango de temperatura	43
6.5.4	Llenar y vaciar la cuba con aceite o grasa	44
6.5.5	La grasa sólida se derrite	45
6.5.6	Freír alimento.....	45
6.6	Cancelar cocción manual	46
7	Cocción a presión (opcional).....	47
7.1	Instrucciones generales de seguridad	47
7.2	Peticiones de intervención	48
7.3	Información	48
7.4	Opciones.....	48
7.5	Cocción a presión del alimento	49
8	iZone Control	51
8.1	Comandas.....	51
8.1.1	Comandas predeterminadas	51
8.1.2	Crear comandas propias.....	52

8.1.3	Editar la tabla de comandas	53
8.2	División de la cuba	55
8.2.1	Divisiones preconfiguradas de la cuba	55
8.2.2	Crear divisiones de la cuba propias	55
8.2.3	Dividir la cuba en zonas	56
8.3	Ocupación de la cuba	58
8.3.1	Ocupación preconfigurada de la cuba	58
8.3.2	Crear divisiones de la cuba propias	58
8.4	Cocer alimentos con iZoneControl	58
8.4.1	Modos manuales	59
8.4.2	Colocar comandas	59
9	Modo de programación	60
9.1	Crear un programa manual	60
9.2	Programar un proceso de cocción inteligente	61
9.3	Programar una cesta	63
9.4	Editar y borrar programas	63
9.5	Iniciar programas y cestas	63
10	Cambiar entre modos operativos	65
11	Configuración	66
11.1	Favoritos	66
11.2	Indicación	66
11.2.1	Idioma	66
11.2.2	Fecha y hora	66
11.2.3	Formato temperatura	67
11.2.4	Unidad de volumen	67
11.2.5	Vista del programa	67
11.3	Luz	68
11.3.1	Brillo de la pantalla	68
11.4	Sonido	68
11.4.1	Volumen total	68
11.4.2	Solicitudes de carga/acción	68
11.4.3	Fin de paso de programa	68
11.4.4	Fin de tiempo de cocción	69
11.4.5	Interrupción de proceso / error detectado	69
11.5	Sistema de cocina	70
11.5.1	Información sobre el modelo de equipo	70
11.5.2	Modo demo	70
11.6	cocción	70
11.6.1	Cocinas internacionales primarias	70
11.6.2	Cocinas internacionales secundarias	70
11.7	Administración de datos	70
11.7.1	Exportar datos APPCC	71
11.7.2	Exportar e importar programas	71
11.7.3	Borrar todos los programas	71

11.7.4	Exportar e importar imágenes	71
11.7.5	Borrar todas las imágenes propias	72
11.7.6	Exportar e importar perfiles	72
11.7.7	Borrar todos los perfiles propios	72
11.7.8	Exportar e importar configuración básica del equipo.....	72
11.7.9	Borrar todos los datos de usuario.....	73
11.7.10	Exportar protocolo de estadística de errores.....	73
11.8	Configuración de red.....	73
11.8.1	Wifi	73
11.8.2	LAN (opcional)	73
11.9	Administración de usuarios	73
11.10	Servicio.....	73
11.10.1	Información sobre el modelo	74
11.10.2	Info sobre actualización de software	74
11.10.3	Versión de software instalada.....	74
11.11	ConnectedCooking	74
12	Gestión de cocinas	75
12.1	Gestión de perfiles y derechos	75
12.1.1	Crear perfil nuevo.....	75
12.1.2	Activar perfil.....	76
12.1.3	Enviar perfil a otros equipos	76
12.1.4	Borrar perfil.....	77
12.2	Gestión de APPCC	77
12.2.1	Datos de APPCC registrados	77
12.2.2	Exportar datos APPCC	77
12.2.3	Los datos APPCC se transferirán automáticamente a ConnectedCooking.....	77
12.3	Incorporar equipos a una red	77
12.3.1	Conectar el cable de red	78
12.3.2	Establecer conexión de red.....	78
12.3.3	Establecer conexión Wi-fi.....	79
12.3.4	Supervisión a distancia de los equipos con ConnectedCooking	79
12.4	ConnectedCooking	80
12.4.1	Conectar equipo con ConnectedCooking	80
12.5	Ejecutar la actualización del software.....	81
13	Mantenimiento	82
13.1	Instrucciones generales de seguridad	82
13.2	Intervalos de limpieza	82
13.3	Productos de limpieza.....	82
13.4	Limpiar la cuba	83
13.5	Limpiar la ducha de mano	84
13.6	Limpiar el panel de control	84
13.7	Limpiar los accesorios.....	84
13.8	Limpiar equipos con sistema de cocción a presión (opcional)	85
14	Inspiración y ayuda	86

14.1	Ayuda en el equipo.....	86
14.2	Ayuda telefónica	86
14.3	Ayuda en caso de necesidad de servicio técnico.....	86
14.3.1	Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking	86
14.3.2	Consultar los datos de servicio técnico.....	86
14.4	Solución de problemas	86
14.4.1	Avisos durante la cocción.....	87
14.4.2	Avisos durante la cocción a presión (opcional)	88
14.4.3	El enchufe ya no funciona.....	88
15	Mantenimiento	89
15.1	Instrucciones generales de seguridad	89
15.2	Reemplazar la junta de la tapa de la cuba	89
15.3	Reemplazar la junta de la válvula de la cuba	89
16	Retirada del servicio y eliminación de residuos	91
16.1	Retirada del equipo.....	91
16.2	Eliminación de residuos.....	91
16.3	Eliminar aceite y grasa usados.....	91
17	Datos técnicos.....	92
17.1	Equipos con cocción a presión (opcional)	92
17.2	Modelos y nombres de modelos	92
17.3	Pegatinas.....	92
17.4	Acrilamida en los alimentos.....	92
17.5	Conformidad.....	93
18	Regulatory Information	94
	Índice de palabras clave	95

1 Introducción

Estimada clienta, estimado cliente:

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

El iVario es uno de los sistemas de cocina más modernos, que ofrece una productividad, flexibilidad y sencillez óptimas para hervir, asar, freír y cocer al vapor alimentos. La excepcional tecnología de calentamiento ofrece un rendimiento y precisión óptimos y, gracias a sus asistentes de cocina inteligentes, que piensan por sí mismos y asisten al usuario, podrá obtener platos de excelente calidad en todo momento sin necesidad de control ni supervisión.

Esperamos que disfrute con el iVario.

Atentamente,

RATIONAL Ibérica

1.1 Ayuda en el equipo

Dentro del equipo, tiene a su disposición como herramientas de ayuda el presente manual de instrucciones y numerosos ejemplos de aplicación procedentes de todo el mundo. Puede encontrar toda la información sobre esta función aquí: Ayuda en el equipo [► 86]

1.2 Garantía de producto

Registre su equipo en www.rational-online.com/warranty y disfrute de la garantía de 2 años. En esta página también encontrará las condiciones generales de la garantía y las prestaciones de la garantía.

RATIONAL no se responsabiliza de daños derivados de la realización de modificaciones técnicas no autorizadas.

1.3 Grupo objetivo

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

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

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

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

1.4 Uso conforme a las especificaciones

El iVario ha sido desarrollado para la preparación térmica de alimentos.

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

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

1.5 Cómo usar este manual

1.5.1 Explicación de los símbolos

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

- ✓ Este símbolo marca requisitos que deben cumplirse antes de realizar una acción.
- 1. Este símbolo marca un paso que se debe llevar a cabo dentro de la secuencia de acción.

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

1.5.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se usan los siguientes pictogramas:

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

 Signo de advertencia general

 Instrucciones útiles para un uso sencillo del equipo.

1.5.3 Explicación de las advertencias

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

CUIDADO

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

RECOMENDACIÓN

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

1.5.4 Ilustraciones

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

1.5.5 Modificaciones técnicas

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que supongan mejoras.

2 El iVario



Modelo L



Modelo XL

Tenga en cuenta que los equipos sin función de cocción a presión disponen de tubuladuras de vapor. Los equipos con función de cocción a presión disponen de 2 tubuladuras.

Los equipos con sistema de cocción a presión están dotados de un sistema de bloqueo.

3 Instrucciones generales de seguridad

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

- Encargue la instalación del equipo exclusivamente a proveedores de servicio técnico de RATIONAL.
- Encargue las operaciones de mantenimiento del equipo exclusivamente a proveedores de servicio técnico de RATIONAL.
- No modifique el equipo ni la instalación aceptada por su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.
- No utilice el equipo si está dañado. Un equipo dañado no es seguro y puede provocar lesiones e incendios.
- No deposite ningún objeto sobre el equipo.
- No se suba a las superficies extensibles de la mesa inferior.
- No se suba al equipo.
- No almacene materiales combustibles o fácilmente inflamables cerca del equipo.
- Utilice el equipo exclusivamente a una temperatura ambiente de entre +10 °C y +40 °C.

Instrucciones de seguridad antes del uso del equipo

- Asegúrese de que el equipo esté a una temperatura de como mínimo +5 °C.
- Si no va a utilizar el equipo durante periodos prolongados, enjuague la ducha de mano y el sistema de llenado de agua automático con al menos 10 litros de agua.

Instrucciones de seguridad durante el uso

- Respete los niveles de llenado [► 17] mínimos y máximos permitidos de la cuba.
- Respete las cantidades de llenado [► 17] máximas permitidas de la cuba. Las cantidades de llenado máximas permitidas variarán en función de los alimentos que se vayan a cocinar y del proceso de cocción.
- Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:
 - Elimine inmediatamente los alimentos que se hayan derramado por el suelo al inclinar la cuba. El suelo debe estar seco con el fin de evitar resbalarse y lesionarse.
 - Cierre la tapa de la cuba con cuidado, asegurándose de no pillarse sus dedos ni los de otras personas.
 - Baje la cuba con cuidado, asegurándose de que no haya personas ni objetos en la zona de basculación de la cuba.
- Así evitará escaldaduras y quemaduras.
 - Use sus equipos de protección personal para hervir, asar o freír alimentos.

- Use sus equipos de protección personal para extraer accesorios u objetos de la cuba caliente.
 - Abra la tapa de la cuba con cuidado mientras esté en uso. Es posible que desprenda vapor caliente.
 - No ponga agua fría en la cuba precalentada.
 - Incline la cuba llena despacio y con cuidado. Tenga en cuenta que los alimentos calientes pueden salpicar debido al vaivén.
 - Mientras esté en funcionamiento, toque el equipo exclusivamente por el panel de control y el asa de la cuba. Las superficies externas pueden estar a más de 60 °C.
- Así evitará el riesgo de incendio:
 - Nunca vierta agua sobre aceite o grasa caliente.

Instrucciones de seguridad después del uso

- Limpie el equipo después de cada uso.
- Con el fin de evitar que la cuba se corroa, deje la tapa de la cuba y la válvula de la cuba entreabiertas por la noche y cuando no la vaya a utilizar durante un periodo prolongado.
- Desconecte el suministro de electricidad y agua del establecimiento al equipo durante periodos de inactividad prolongados.

3.1 Equipos de protección personal

- Para trabajar con el equipo, use solo prendas de ropa que no puedan provocar un accidente laboral, en particular por la presencia de calor, salpicaduras de líquidos calientes o sustancias corrosivas.
- Use guantes de protección para protegerse bien a la hora de manipular objetos calientes y piezas de chapa con bordes afilados.
- Para las tareas de limpieza, use gafas de protección ajustadas al rostro y calzado de protección frente a sustancias químicas para protegerse bien a la hora de manipular productos de limpieza.

4 Cómo trabajar con el equipo

4.1 Primera puesta en funcionamiento

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

Antes de trabajar con el equipo por primera vez

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

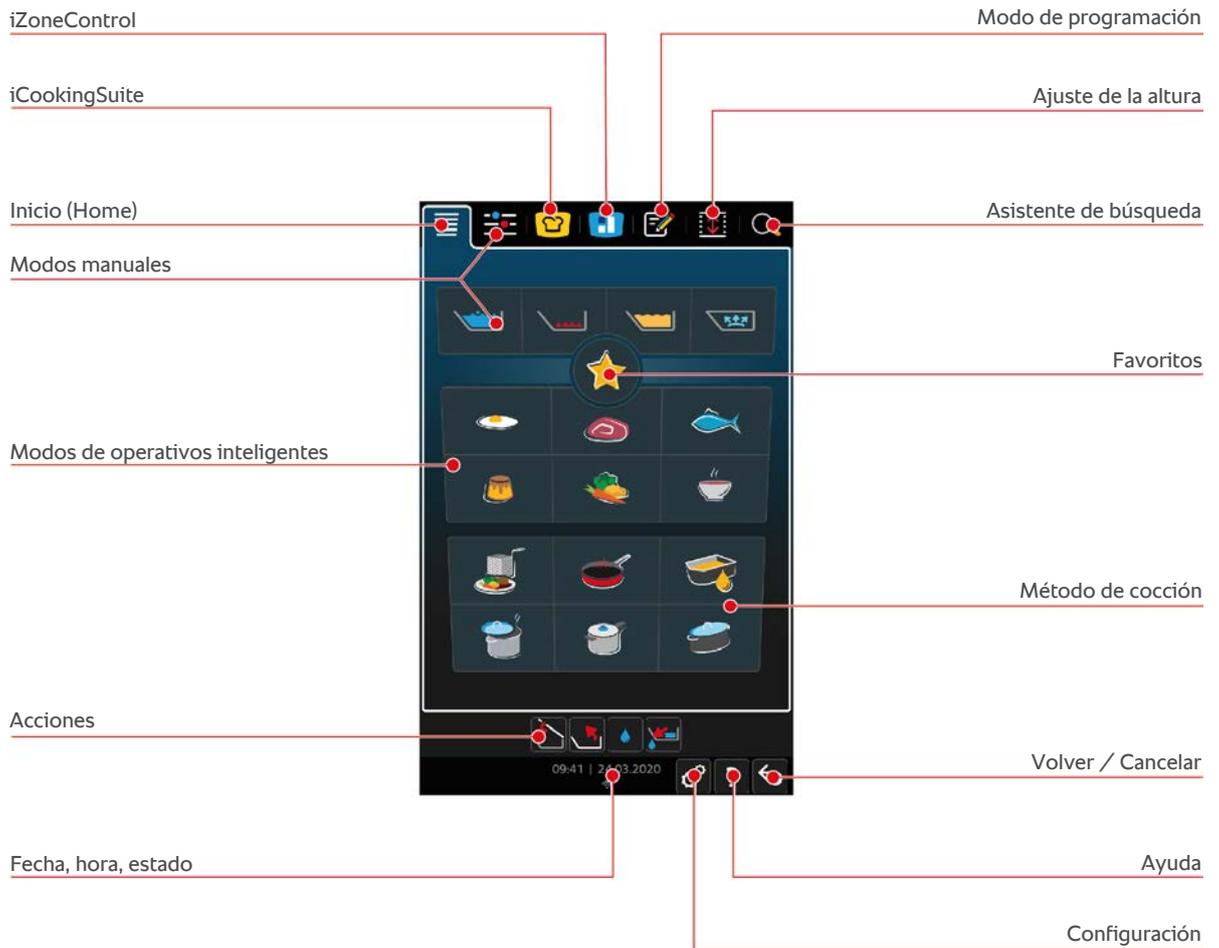
Aquí encontrará más información: Mantenimiento [► 82]

4.2 Encender y apagar el equipo



1. Para encender el equipo, mantenga pulsado el botón hasta que se encienda la luz LED verde: (⏻)
 - > Se iniciará el equipo. Se mostrará la pantalla inicial [► 14].
2. Para desactivar el equipo, mantenga pulsado el botón hasta que se encienda la luz LED naranja: (⏻)
 - > Se le preguntará si está seguro de que desea apagar el equipo.
3. Pulse el botón: **Sí**
 - >> El equipo se apaga.

4.3 Pantalla de inicio



- **iZone Control** [► 51]
- **Cocción inteligente - iCookingSuite** [► 25]
- **Inicio (Home)**
Si pulsa este botón, accederá a la pantalla de inicio.
- **Modos manuales** [► 39]
- **Favoritos**
Si pulsa este botón, se mostrarán los 10 procesos de cocción inteligentes utilizados con más frecuencia.
- **Modos de funcionamiento inteligentes**
Si pulsa uno de estos botones, se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes que estén asignados al modo de funcionamiento inteligente en cuestión.
- **Método de cocción**
Si pulsa este botón, se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes que estén asignados al modo de cocción en cuestión.
- **Modo de programación** [► 60]
- **Ajuste de la altura** [► 24] (opcional)
- **Asistente de búsqueda** [► 86]
- **Fecha, hora, estado** [► 15]
- **Configuración** [► 66]
- **Ayuda** [► 86]
- **Volver / Cancelar**

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

4.3.1 Favoritos

Usted puede guardar como favoritos los programas y procesos de cocción inteligente que utilice con frecuencia y acceder a ellos desde la pantalla de inicio. De esta manera, podrá acceder rápidamente a los platos de una carta estacional, por ejemplo.



1. Seleccione en iCookingSuite o el modo de programación correspondiente los procesos de cocción o programas que quiera guardar como favoritos.
 2. Pulse el botón: 
 3. Pulse el botón: 
- >> Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligente y los programas guardados como favoritos.

4.3.2 Fecha, hora, estado

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



Memoria USB conectada

Este símbolo indica que ha conectado una memoria USB al equipo.



Conexión de red

Este símbolo muestra que su equipo está conectado a la red LAN. Si se produce un error en la red, se mostrará el símbolo siguiente: 



Conexión Wifi (opcional)

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

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

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



Mensaje de error

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



Conexión a ConnectedCooking

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

4.3.3 Acciones

Los siguientes símbolos pueden aparecer independientemente de si en este momento está cocinando alimentos o no.

Símbolo	Función
	Abrir automáticamente la tapa de la cuba [▶ 18]
	Cerrar la tapa de la cuba [▶ 18]
	Hacer bascular la cuba [▶ 19]
	Bajar cuba [▶ 19]
	Llenado con agua automático [▶ 18]
	Abrir válvula de cuba [▶ 20]
	Cerrar válvula de cuba [▶ 20]

4.4 Interacción con el equipo

RECOMENDACIÓN

Uso inadecuado de la pantalla

La pantalla puede sufrir daños si la utiliza con un objeto puntiagudo.

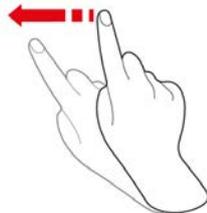
1. Manipule el equipo únicamente con sus manos.

4.4.1 Acciones para manipular el equipo y la rueda de ajuste

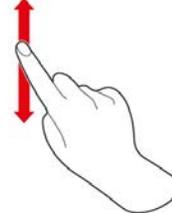
Puede utilizar el equipo con tan solo unos pocos movimientos sencillos.



Pulsar



Deslizar hacia los lados



Arrastrar hacia arriba/
abajo



Arrastrar y soltar

4.4.2 Rueda de ajuste central



En lugar de con estos gestos, también puede modificar los ajustes de configuración girando la rueda de ajuste central. Puede interrumpir acciones tales como la apertura automática de la tapa de la cuba, la bajada automática de la cuba o el llenado de agua automático mediante la rueda de ajuste central. Además, puede usar la rueda de ajuste central para desactivar la señal acústica que sonará cuando el equipo requiera su intervención.

4.5 Niveles de llenado

RECOMENDACIÓN

Daños en el equipo por no respetar los niveles de llenado mínimo y máximo

Si coloca una cantidad demasiado grande o demasiado pequeña de alimentos y líquidos en la cuba y no respeta los niveles de llenado mínimo y máximo, el equipo puede sufrir daños.

1. Llene la cuba con una cantidad de alimentos y líquidos que esté entre el límite mínimo y el límite máximo que se indican en este documento.

Tipo L

		Nivel de llenado mín./cuba [l]	Nivel de llenado máximo/cuba [l]
Agua, alimentos líquidos, alimentos sólidos en líquido de cocción	Sin cesta	10	100
	Con cesta	10	60
Aceite	Sin cesta	20	30
	Con cesta	20	30

Tipo XL

		Nivel de llenado mín./cuba [l]	Nivel de llenado máximo/cuba [l]
Agua, alimentos líquidos, alimentos sólidos en líquido de cocción	Sin cesta	15	150
	Con cesta	15	90
Aceite	Sin cesta	30	45
	Con cesta	30	45

4.5.1 Niveles de llenado para la cocción a presión (opcional)

Si desea cocinar a presión los alimentos, la cuba deberá contener siempre la cantidad de agua indicada en la columna **Nivel de llenado mín. / Cuba [l]**. El valor que se indica en la columna **Nivel de llenado máx. / Cuba [l]** se refiere al nivel de llenado de la cuba con agua, alimentos líquidos o alimentos sólidos en líquido de cocción.

Modelo	Nivel de llenado mín./cuba [l]	Nivel de llenado máximo/cuba [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Cantidades máximas de carga

Modelo	Cantidad máx. de carga [kg]	Cantidad máx. de carga [kg] Cocción a presión (opcional)
L	100	80
XL	150	120

Ejemplo de aplicación

La tabla siguiente explica mediante un ejemplo de aplicación (patatas fritas) la cantidad máxima de carga por cuba y la cantidad de aceite que se necesita para esa elaboración.

Modelo	Cantidad máx. de carga [kg]	Cantidad máx. de aceite [l]
L	8 (4 / cesta)	30
XL	12 (4 / cesta)	45

4.7 Abrir y cerrar la tapa de la cuba

CUIDADO

Ahora, la tapa de la cuba solo puede abrirse y cerrarse de forma brusca

Si el mecanismo de la tapa de la cuba está averiado, existe un peligro de sufrir lesiones.

1. Abra por completo la tapa de la cuba y no vuelva a cerrarla.
2. Contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.

Abrir la tapa de la cuba

1. Mantenga pulsado el botón: 

> **⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras! Si el equipo está en funcionamiento, puede despedir vapor caliente de manera abrupta.** Mientras mantenga pulsado el botón, la tapa de la cuba se abrirá automáticamente. Si suelta el botón, se detendrá la apertura de la tapa de la cuba.

> Aparecerá el botón:  Cuando pulse este botón, la tapa de la cuba se abrirá automáticamente.

> El botón empezará a parpadear:  Si pulsa este botón, se detendrá la acción de abrir la tapa de la cuba.

Cerrar la tapa de la cuba

- ✓ La cuba está bajada [► 19].

1. Mantenga pulsado el botón: 

> La tapa de la cuba se cerrará automáticamente.

4.8 Llenar la cuba utilizando el sistema automático de llenado con agua

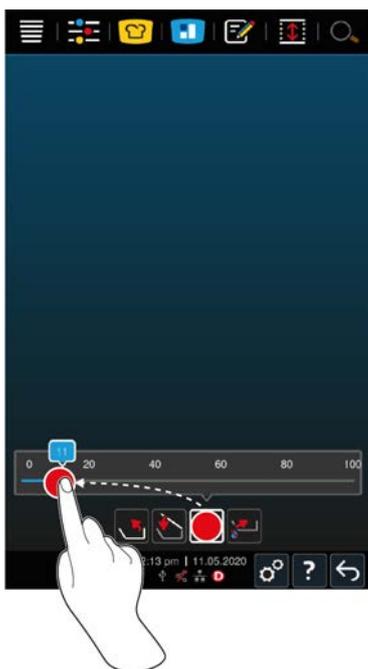
CUIDADO

Proliferación de gérmenes en el sistema de llenado con agua automático.

Si no utiliza a diario el sistema de llenado con agua automático., se pueden formar gérmenes en el conducto del agua.

1. Limpie el sistema de llenado con agua automático por las mañanas y las noches con detergente y una esponja.
2. Limpie el sistema de llenado con agua automático por las mañanas y las noches con 3 litros de agua.

Con la ayuda del sistema de llenado con agua automático, puede llenar la cuba automáticamente y con una cantidad de litros exacta.



1. Pulse el botón: 💧
2. Configure la cantidad de agua deseada. Respete las cantidades de llenado máximas. Su configuración se aplicará automáticamente tras pocos segundos.
 - > El equipo se llenará con la cantidad de agua configurada. Se mostrará la cantidad de agua que falte por llenar aún.
 - > El botón empezará a parpadear: **STOP** 💧 Si pulsa este botón o la rueda de ajuste central, se detendrá el llenado con agua automático.

4.9 Inclinar y bajar la cuba

Hacer bascular la cuba

⚠️ ADVERTENCIA

Los alimentos calientes que se estén cocinando pueden salpicar al bascular la cuba

Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con las salpicaduras de alimentos calientes.

1. Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.
2. Incline la cuba con cuidado.
3. Extraiga el alimento que produce salpicaduras de manera que el suelo de las proximidades del equipo quede seco y no sea resbaladizo.

⚠️ ADVERTENCIA

Los alimentos calientes pueden desbordarse si se intenta introducirlos en recipientes demasiado pequeños

Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con la parte de los alimentos calientes que desborde el recipiente.

1. Utilice siempre recipientes suficientemente grandes que pueda llenar de forma segura con alimentos calientes.
2. Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.
3. Extraiga el alimento que corra el riesgo de desbordarse de manera que el suelo de las proximidades del equipo quede seco y no sea resbaladizo.

- ✓ La tapa de la cuba está completamente abierta.

- ✓ No hay ninguna cesta colgando de los brazos elevadores.
- 1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Si suelta el botón, se detendrá la basculación de la cuba.

Bajar la cuba

ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento al bajar la cuba

Si baja la cuba mientras hay personas u objetos en la zona de basculación de la cuba, existe un peligro de aplastamiento.

1. No coloque ningún objeto en la zona de basculación de la cuba.
2. Asegúrese de que no haya personas en la zona de basculación de la cuba.

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Si suelta el botón, se detendrá la bajada de la cuba.
 - > Se mostrará el botón:  Si pulsa este botón o la rueda de ajuste central, se bajará automáticamente la cuba.
 - > El botón empezará a parpadear:  Si pulsa de nuevo este botón o la rueda de ajuste central, se detendrá la bajada de la cuba.
 - > Poco antes de que se haya bajado totalmente la cuba, el proceso se detendrá automáticamente. Esto se hace por su seguridad.
2. Pulse de nuevo el botón: 
 - > La cuba se bajará completamente.

No podrá iniciar los modos operativos manuales ni los procesos de cocción inteligentes hasta que la cuba esté completamente bajada.

4.10 Abrir y cerrar la válvula de la cuba

No puede abrir la válvula de la cuba en los siguientes casos:

- Está friendo alimentos o ya los ha terminado de freír y, acto seguido, la cuba no ha basculado completamente.
- La cuba está demasiado caliente.

1. Para abrir la válvula de la cuba, mantenga pulsado el botón: 
 - > Se abrirá la válvula de la cuba.
2. Para cerrar la válvula de la cuba, pulse el botón: 
 - > Se cerrará la válvula de la cuba.
 - > Se mostrará el botón: 

Si la válvula de la cuba está abierta y usted intenta activar un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente, la válvula de la cuba se cerrará automáticamente.

Equipos con cocción a presión (opcional)

No puede abrir la válvula de la cuba en los siguientes casos:

- Está friendo alimentos o ya los ha terminado de freír y, acto seguido, la cuba no ha basculado completamente.
- La cuba está demasiado caliente.

1. Para abrir la válvula de la cuba, mantenga pulsado el botón: 
 - > Se abrirá la válvula de la cuba.
2. Para cerrar la válvula de la cuba, pulse el botón: 
 - > Se cerrará la válvula de la cuba.
 - > Se mostrará el botón: 

Si la válvula de la cuba está abierta y usted intenta activar un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente, la válvula de la cuba se cerrará automáticamente.

4.11 Introducir la sonda térmica del núcleo

⚠ CUIDADO

Sonda térmica del núcleo caliente

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

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

⚠ CUIDADO

Sonda térmica del núcleo puntiaguda

Si no manipula con cuidado la sonda térmica del núcleo, puede hacerse daño con la punta de la sonda.

1. Use siempre guantes de protección mientras trabaje con la sonda térmica del núcleo caliente.
2. Después del uso, fije la sonda térmica del núcleo en el lugar previsto a tal efecto en la tapa de la cuba.

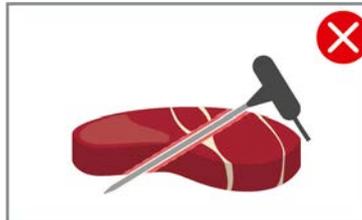
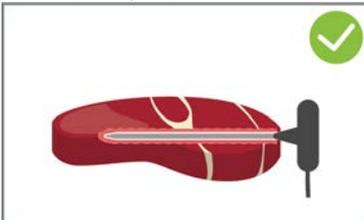
RECOMENDACIÓN

La sonda térmica del núcleo debe colgar de la cuba

Si, después de usarla, no fija la sonda térmica del núcleo al soporte magnético de la tapa de la cuba, la sonda puede sufrir daños.

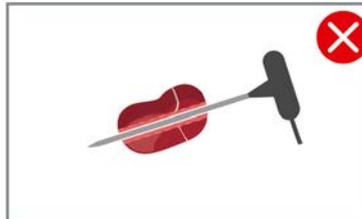
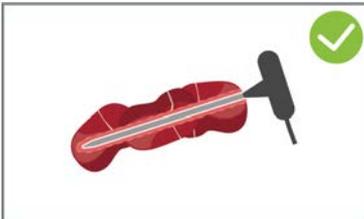
1. Después de usarla, fije la sonda térmica del núcleo al soporte magnético.

Carne, por ejemplo, bistec



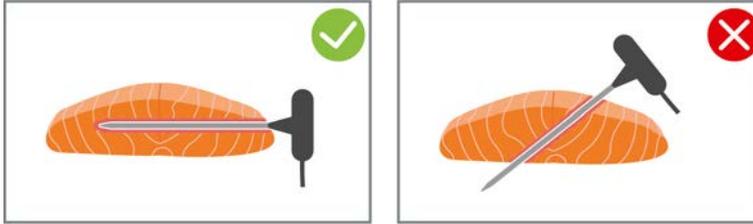
1. Introduzca la sonda térmica del núcleo hasta el mango en el punto más grueso del alimento que vaya a preparar.

Trozos de alimentos pequeños, por ejemplo, carne para estofado



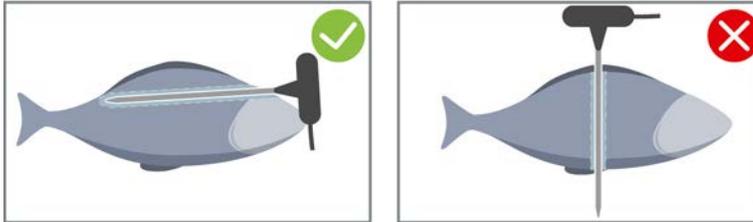
1. Pinche con la sonda térmica del núcleo los trozos de alimento hasta que la sonda esté totalmente insertada en el alimento desde la punta hasta el mango.

Filetes de pescado



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

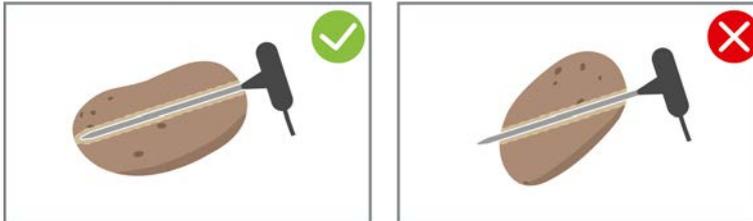
Pescados enteros



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

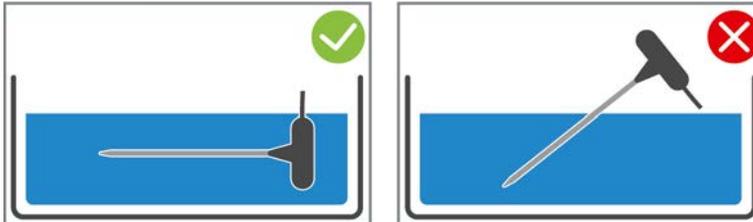
Asegúrese de que la punta de la sonda térmica del núcleo no sobresalga por la cavidad abdominal del pescado.

Verduras, por ejemplo, patatas



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

Sopas, salsas y postres



1. Coloque la sonda térmica del núcleo en la cuba de manera que la sonda esté completamente cubierta por el líquido.
2. Si remueve el líquido, deje la sonda térmica del núcleo en la cuba.
3. Si cierra la tapa de la cuba, asegúrese de que la sonda térmica del núcleo esté completamente cubierta por el líquido.

Alimentos de distintos tamaños

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

Sonda térmica del núcleo no reconocida

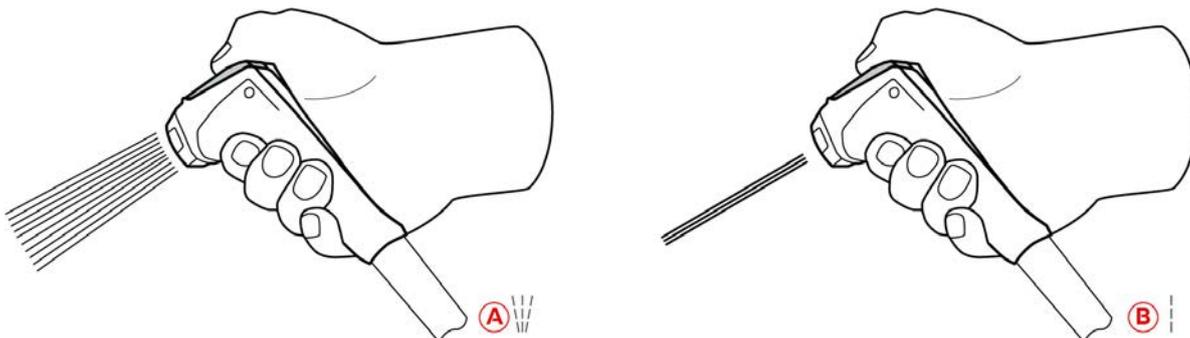
✓ Se mostrará el símbolo: ✘

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

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

4.12 Utilizar la ducha de mano

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

** ADVERTENCIA**

El agua se evapora provocando una explosión si se vierte sobre aceite o grasa caliente.

Si intenta desglasar grasa o aceite humeante con agua, puede producirse una explosión.

1. Nunca vierta agua sobre aceite o grasa caliente.
2. En caso de incendio, cierre la tapa de la cuba. De esa forma, el fuego se quedará sin oxígeno. Apague el equipo. Si el fuego se ha propagado, utilice un extintor de incendios que sea adecuado para apagar grasas inflamadas. Nunca utilice un extintor a base de agua o espuma para apagar grasas inflamadas.

 CUIDADO

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

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

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

 CUIDADO

Proliferación de gérmenes en el conducto del agua

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

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

RECOMENDACIÓN

Uso incorrecto de la ducha de mano

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

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

1. Separe la ducha de mano como mínimo 20 cm respecto a su posición estacionaria.

2. Sujete firmemente la manguera de la ducha de mano.
3. Gire la parte delantera de la ducha de mano para seleccionar el modo de rociado que prefiera.
 - Sitúe la ducha de mano en | para seleccionar el modo de rociado **Chorro puntual**.
 - Sitúe la ducha de mano en ∩ para seleccionar el modo de rociado **Ducha**.

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

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

4.13 Regular la altura del equipo (opcional)

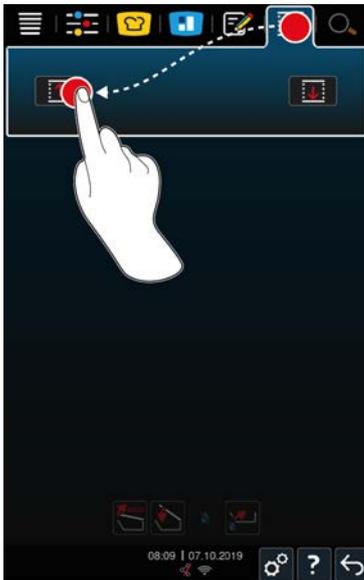
Si su equipo dispone de la función opcional de regulación de altura, podrá configurar la altura del equipo en la pantalla. Así podrá mejorar la ergonomía de su lugar de trabajo.

RECOMENDACIÓN

Se han colocado objetos bajo la mesa inferior de altura regulable o bajo el equipo con patas de altura regulable

Si hay objetos bajo la mesa inferior de altura regulable o bajo el equipo con patas de altura regulable y usted modifica la altura del equipo, la mesa inferior y el equipo pueden sufrir daños.

1. No coloque objetos bajo la mesa inferior de altura regulable ni bajo el equipo con patas de altura regulable.



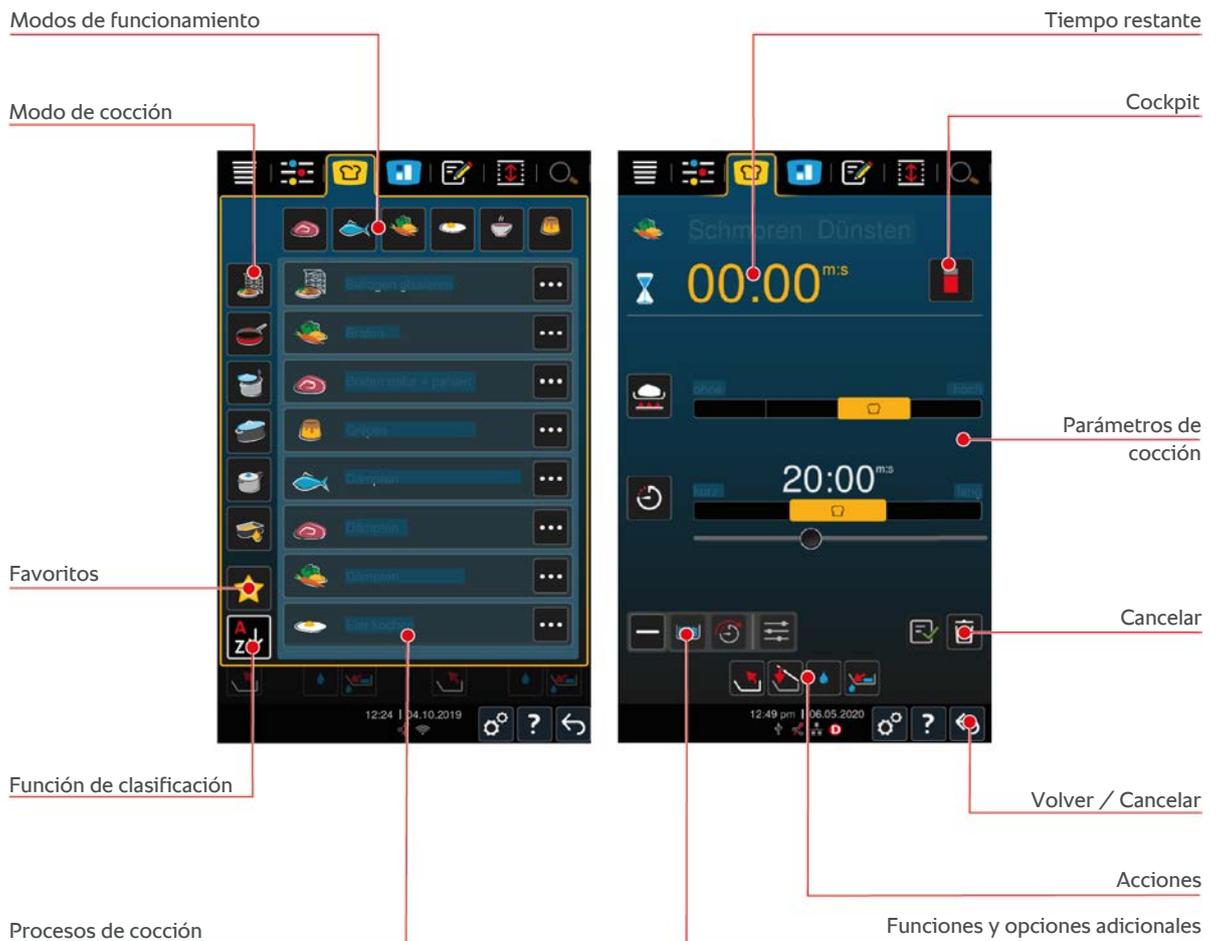
1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Si desea subir el equipo, mantenga pulsado el botón: 
3. Si desea bajar el equipo, mantenga pulsado el botón: 

5 Cocción inteligente - iCookingSuite



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

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



5.1 Modos operativos y método de cocción

Puede usar los siguientes modos de funcionamiento:

- Cocer 🍲
- Asar 🍖
- Freír 🍳
- Estofar 🍲
- Cocción a presión (opcional) 🍲
- Finishing 🍳

Puede usar los siguientes métodos de cocción:

- Carne 🍖

- Pescado 🐟
- Verduras y guarniciones 🥗
- Sopas y salsas 🍲
- Platos con huevos 🍳
- Platos con leche y dulces 🍪

Todos los modos de cocción tienen asignado un conjunto específico de procesos de cocción inteligentes.

5.2 Procesos de cocción inteligentes

5.2.1 Carne

Plancha natural + rebozado

Seleccione este proceso de cocción, si desea sellar piezas de carne.

Al vapor

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vapor piezas de carne.

Freír

Seleccione este proceso de cocción, si desea freír piezas de carne.

Cocer

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer piezas de carne grandes.

Cocinar carne a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea cocinar carne a presión.

Confitar

Seleccione este proceso de cocción, si desea confitar piezas de carne.

Estofar

Seleccione este proceso de cocción, si desea estofar ragús o carne troceada.

Cocinar ragú a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar ragús a presión.

Estofar

Seleccione este proceso de cocción, si desea estofar piezas de carne más grandes.

Estofar carne a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea estofar a presión trozos grandes de carne.

Al vacío

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vacío piezas de carne. Este proceso de cocción es ideal para alimentos en porciones.

Cocer a baja temperatura

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer piezas de carne que normalmente se cocinan en líquidos, o durante la noche, o si usted no va a estar presente en la cocina para supervisarlos.

Ragú a baja temperatura

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer ragús o carne troceada durante la noche, o si usted no va a estar presente en la cocina para supervisarlos.

Estofar a baja temperatura

Seleccione este proceso de cocción si desea estofar piezas de carne que normalmente se cocinan en salsa, o durante la noche, o si no va a estar presente en la cocina para supervisarlos. La temperatura del núcleo recomendada en el proceso de cocción **Estofar a baja temperatura** es más baja que la temperatura en el proceso de cocción Estofar.

Escaldar salchichas

Seleccione este proceso de cocción, si desea escaldar salchichas crudas.

5.2.2 Pescado**Al vapor**

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vapor pescados o mariscos.

Asar pescado

Seleccione esta opción, si desea freír pescado.

Pochar pescado

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer filetes de pescado o pescados enteros delicadamente en un fondo.

Guisar pescado

Seleccione este proceso de cocción, si desea estofar pescados o mariscos.

Estofar a presión

Seleccione este proceso de cocción, si desea estofar pescados o mariscos.

Freír

Seleccione este proceso de cocción, si desea freír crustáceos, filetes de pescado o porciones de pescado.

Confitar

Seleccione este proceso de cocción, si desea confitar pescados o mariscos.

Asar mariscos

Seleccione esta opción, si desea cocer mariscos a la plancha.

Cocer mariscos

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer mariscos.

Al vacío

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vacío pescado, filetes de pescado o mariscos. Este proceso de cocción es ideal para alimentos en porciones.

5.2.3 Verduras y guarniciones**Asar**

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer a la plancha verduras y guarniciones.

Al vapor

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vapor verduras y guarniciones.

Freír

Seleccione este proceso de cocción, si desea blanquear o freír verduras y guarniciones en aceite.

Gyoza

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar gyoza.

Cocer patatas

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer patatas.

Patatas cocidas a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea cocer patatas a presión.

Cocer

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer o blanquear verduras o guarniciones en un fondo o en agua.

Cocer a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea cocer guarniciones y verduras a presión.

Confitar

Seleccione este proceso de cocción, si desea confitar verduras y guarniciones.

Paella

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar platos con arroz como paella.

Gachas de harina de maíz

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar gachas de harina de maíz.

Cocer arroz

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer arroz.

Risotto

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer platos con arroz como risotto o arroz pilaf.

Estofar + Rehogar

Seleccione este proceso de cocción, si desea estofar o rehogar verduras y guarniciones.

Al vacío

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vacío verduras y guarniciones. Este proceso de cocción es ideal para alimentos en porciones.

Cocer pastas

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer pastas recién hechas o secas.

5.2.4 Platos con huevos

Cocer huevos

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer huevos.

Pochar huevos

Seleccione este proceso de cocción, si desea pochar huevos.

Kaiserschmarren

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar Kaiserschmarren.

Tortilla

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar tortillas.

Onsen Tamago

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar onsen tamago japonés.

Tortitas

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar tortitas o blinis.

Huevos revueltos

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar huevos revueltos.

Huevos fritos

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar huevos fritos.

Tamagoyaki

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar tamagoyaki japonés.

5.2.5 Sopas y salsas**Bechamel / Velouté**

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar salsas ligadas o sopas con un gran contenido de leche y nata.

Precocinados

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar sopas y salsas a partir de productos precocinados como pastas, polvos o reducciones.

Fondo

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar un fondo de carne de aves, carne de caza, pescado o verduras.

Cocinar fondo a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar caldo a presión.

Clarificar

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar consomés.

Reducciones

Seleccione este proceso de cocción, si desea reducir salsas, fondos o vino.

Salsas

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar salsas.

Salsas a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar salsas a presión.

Sopas

Seleccione este proceso de cocción si desea cocer sopas cremosas, purés o veloutés.

Sopas a presión

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar sopas a presión.

5.2.6 Platos con leche y dulces**Crepes**

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar crepes.

Al vapor

Seleccione este proceso de cocción, si desea cocer al vapor platos con leche y dulces.

Freír

Seleccione este proceso de cocción, si desea freír dulces en grasa.

Mermeladas / Confituras

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar compotas de frutas, mermeladas, confituras o chutneys a partir de frutas frescas o congeladas.

1. Si desea conservar los alimentos en vasos sin cesta, coloque la parrilla de fondo de cuba en la cuba.
2. Llene la cuba con agua suficiente, de modo que los vasos queden completamente cubiertos.
3. Cocine los vasos durante 10 minutos.
4. Extraiga los vasos de la cuba y espere hasta que se enfríen.

Kaiserschmarren

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar Kaiserschmarren.

Cocer leche

Seleccione este proceso de cocción, si desea calentar leche, chocolate o té.

Arroz con leche

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar arroz con leche.

Tostar frutos secos y granos

Seleccione este proceso de cocción, si desea tostar frutos secos y granos.

Natillas / Cremas

Seleccione este proceso de cocción si desea preparar pudines con huevos frescos, salsas y sopas con un gran contenido de leche y nata o productos precocinados a los cuales se les añade leche removiéndola.

Fundir chocolate

Seleccione este proceso de cocción, si desea fundir chocolate o cobertura de chocolate.

Cocer azúcar

Seleccione este proceso de cocción, si desea preparar azúcar con diversos grados de consistencia que se pueda seguir trabajando en la pastelería.

5.2.7 Finishing

Glasear guarniciones

Seleccione este proceso de cocción, si desea glasear guarniciones ya preparadas en mantequilla o aceite.

Carne en salsa

Seleccione este proceso de cocción, si desea calentar ragús, estofados u otros platos con piezas de carne ya preparados para llevarlos hasta la temperatura de servicio.

Sopas y salsas

Seleccione este proceso de cocción, si desea calentar sopas y salsas ya preparadas hasta la temperatura de servicio.

5.3 Condiciones previas, información y advertencias

Los siguientes símbolos, informaciones y advertencias pueden mostrarse si inicia un proceso de cocción, o mientras está en marcha un proceso de cocción.



No utilizar la ducha de mano

Este símbolo se mostrará si está freiendo alimentos en la cuba.



Inclinar completamente la cuba

Usted ha freído alimentos en la cuba y no ha subido completamente la cuba para vaciar el aceite de freír.

1. Incline completamente la cuba [► 19].
2. Extraiga toda la grasa o aceite.
3. Después, vuelva a bajar completamente la cuba [► 19].



Bajar cuba por completo

Usted ha seleccionado un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente y la cuba no está bajada por completo.

1. Baje la cuba completamente [► 19].



Abrir la tapa de la cuba completamente

Usted ha seleccionado un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente y la tapa de la cuba no está abierta por completo.

1. Abra la tapa de la cuba completamente [► 18].



Cerrar la válvula de la cuba

Usted ha seleccionado un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente y la válvula de la cuba no está abierta.

1. Cierre la válvula de la cuba [► 20].



Cerrar inmediatamente la válvula de la cuba

Usted ha freído alimentos en la cuba y ha abierto la válvula de la cuba aunque aún no ha inclinado completamente la cuba para vaciar el aceite de freír.

1. Cierre inmediatamente la válvula de la cuba [► 20].
2. Incline completamente la cuba [► 19].
3. Extraiga toda la grasa o aceite.
4. Después, vuelva a bajar completamente la cuba [► 19].



Elevar cesta

Usted ha seleccionado un modo operativo manual o un proceso de cocción inteligente y la cesta aún está bajada con motivo de un proceso de cocción anterior.

1. Pulse el botón: 
 - > La cesta se elevará completamente.



Temperatura demasiado alta

Usted desea llenar la cuba utilizando el sistema automático de llenado con agua, pero esta función está desactivada. La temperatura de la cuba es demasiado alta.

1. Deje que la cuba se enfríe sola. No intente acelerar el enfriamiento con agua fría ni hielo. Una vez que la cuba ya se haya enfriado, podrá volver a utilizar el sistema automático de llenado con agua.



Sistema automático de llenado con agua desactivado

Este símbolo se mostrará en los siguientes casos:

- La tapa de la cuba no está completamente abierta.
Abra la tapa de la cuba completamente [► 18].
- La cuba no ha bajado por completo.
Baje la cuba completamente [► 19].
- Está freiendo alimentos.

El abastecimiento de agua no se reactivará hasta que haya terminado de freír los alimentos y haya extraído todo el aceite o grasa de freír.

- No ha inclinado completamente la cuba después de freír los alimentos.
Incline completamente la cuba [▶ 19].

5.4 Cocinar los alimentos mediante un proceso inteligente

5.4.1 Aplicar procesos de cocción inteligente

Puede aplicar un proceso de cocción inteligente de 3 maneras:

- A través de la iCookingSuite
- A través del modo de programación [▶ 60]
- A través del asistente de búsqueda

iCookingSuite

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

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

Modo de programación

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

Asistente de búsqueda

1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Introduzca el nombre del proceso de cocción inteligente.
 - > Se mostrará el proceso de cocción inteligente deseado.

5.4.2 Iniciar un proceso de cocción inteligente

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



1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: 
3. Pulse el botón: **Estofar / Rehogar**
 - > Se iniciará el proceso de cocción inteligente y se precalentará la cabina de acuerdo con la temperatura configurada.
4. Configure el resultado de cocción que desea obtener mediante los parámetros de cocción [► 33].
 - > En breve, la pantalla pasará al Cockpit [► 38].
5. Siga las instrucciones del equipo.
 - > Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.
6. Si está satisfecho con el resultado de cocción, extraiga de la cuba la comida.
7. Si todavía no está satisfecho con el resultado de cocción, reanude el proceso de cocción con una de las opciones recomendadas.

5.5 Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales

En función del proceso de cocción inteligente que haya seleccionado, se mostrarán distintos parámetros de cocción y funciones. Los procesos de cocción aplican ajustes predeterminados para su país que le permiten obtener los resultados de cocción ideales. Puede ajustar estos parámetros a sus preferencias y seleccionar funciones adicionales mediante sencillos toques [► 16] o utilizando la rueda de ajuste central [► 16]. El proceso de cocción variará en función de la configuración seleccionada. Puede supervisar en todo momento los procesos en el Cockpit [► 38].

5.5.1 Parámetros de cocción



Nivel de sellado

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea sellar el alimento o no. Seleccione el nivel que desee para ajustar la intensidad del sellado o sofrito a sus preferencias. Cuanto más bajo sea el nivel de sellado, menores serán las pérdidas por cocción. Si selecciona **sin**, se omitirá el paso de cocción **Sellar**. Seleccione **sin** si desea cocinar a fuego lento trozos de carne pequeños ya sellados.

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



Dorado

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



Cocción Delta T

Con este parámetro de cocción se cocerá el alimento manteniéndose una diferencia constante entre la temperatura del líquido de cocción y la temperatura del núcleo. Aumentando lentamente la temperatura del líquido de cocción y manteniendo una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, el alimento se cocinará lentamente y de manera particularmente delicada. Así se minimizarán las pérdidas por cocción. Puede seleccionar una diferencia de entre 10 °C y 60 °C. Después deberá configurar la temperatura del núcleo deseada.

Cuanto menor sea la diferencia entre la temperatura del líquido de cocción y la temperatura del núcleo, más despacio y de manera más delicada se cocinará el alimento. Cuanto mayor sea la diferencia entre la temperatura del líquido de cocción y la temperatura del núcleo, más rápido se cocinará el alimento.



Tipo de carne

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea preparar carne blanca o roja. Se consideran carnes blancas, por ejemplo, la carne de cerdo o de aves. Se consideran carnes rojas, por ejemplo, la carne de vacuno o de cordero.



Grosor del alimento

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



Tamaño del alimento

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

- Seleccione **pequeño** para filetes cortados en tiras o pechugas de codorniz. Seleccione **grande** para roastbeef, patos enteros o panceta de cerdo.
- Seleccione **pequeño** para el sésamo. Seleccione **grande** para almendras.
- Seleccione **pequeño** para huevos que pesen menos de 53 g. Seleccione **grande** para huevos que pesen más de 64 g.



Tiempo de cocción

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

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

Si ha seleccionado el tiempo de cocción, no podrá usar el parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.



Sonda térmica

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea que se cocine el alimento con o sin la sonda térmica del núcleo. Después, podrá configurar la temperatura del núcleo del alimento que prefiera.



Temperatura del núcleo

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

A la hora de configurar la temperatura del núcleo, tenga en cuenta los requisitos higiénicos para el alimento en cuestión vigentes en su país.



Cesta

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea que se cocine el alimento con o sin cesta.

**Temperatura**

Con este parámetro de cocina podrá configurar la temperatura a la que desea que se calienten los líquidos de cocción o los alimentos sumergidos en líquidos de cocción.

**Viscosidad**

Con este parámetro podrá configurar, por ejemplo, la consistencia que desea dar a las sopas. También puede decidir si desea hervir arroz en más o menos agua, o si desea preparar un pudín casero o precocinado. Las posibilidades de configuración variarán en función del proceso de cocción inteligente.

**Tipos de chocolate**

Con este parámetro de cocción podrá configurar si desea preparar chocolate blanco, chocolate con leche o chocolate negro.

5.5.2 Peticiones de intervención

Durante un proceso de cocción, se le podrán mostrar las siguientes peticiones de intervención por su parte.

**Agregar líquido**

Se le solicitará que añada líquido al alimento sellado.

**Rellenar**

Se le solicitará que llene la cuba con líquido.

**Cargar**

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

**Mezclar**

Se le solicitará que incorpore un ingrediente (por ejemplo, polvos para la preparación de una sopa) al líquido.

**Sonda térmica en los alimentos**

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

**Sonda térmica en el líquido de cocción**

Se le solicitará que introduzca la sonda térmica del núcleo en el líquido de cocción.

**Llenar con aceite**

Se le solicitará que llene la cuba de aceite.

**Colocar la parrilla de fondo de cuba**

Se le solicitará que coloque la parrilla de fondo de la cuba en la cuba.

**Abrir la tapa de la cuba**

Se le solicitará que abra la tapa de la cuba.

**Cerrar la tapa de la cuba**

Se le solicitará que baje la tapa de la cuba.

**Remover**

Se le solicitará que remueva la comida.

**Voltear**

Se le solicitará que dé la vuelta a la comida.



Trocear

Se le solicitará que desmenuce la comida.



Saltarse el precalentamiento

Se le solicitará que confirme que desea saltarse el precalentamiento.

1. Para saltar el precalentamiento, pulse el botón: ✓
2. Para precalentar, pulse el botón: ✗



¿Sellado terminado?

Se le solicitará que confirme que ya ha terminado de sellar la comida.

1. Para confirmar la petición, pulse el botón: ✓

5.5.3 Información

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



Precalentar

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



Tiempo restante

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



Final del proceso de cocción

El proceso de cocción ha terminado.

5.5.4 Opciones

Cuando termine un proceso de cocción, podrá continuar con una de las siguientes opciones.

Las opciones se mostrarán bajo los parámetros de cocción y en el Cockpit. Tiene la posibilidad de visualizar y ocultar las opciones.



1. Para visualizar las opciones, pulse el botón: +



Nuevo lote

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



Continuar con el tiempo

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

1. Seleccione el tiempo deseado.

>> Su configuración se aplicará automáticamente tras pocos segundos.

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



Reinsertar

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

1. Una vez alcanzada la temperatura del núcleo configurada, abra la tapa de la cuba.
2. Inserte la sonda térmica del núcleo en un trozo grande del alimento o en el alimento con la temperatura del núcleo más elevada.
3. Extraiga de la cámara de cocción todos los trozos más pequeños del alimento de la cuba.
4. Cierre la tapa de la recipiente.
5. Pulse el botón: 
 - > Aparecerá una ventana para ajustar la temperatura del núcleo.
6. Seleccione la temperatura del núcleo deseada.

>> Su configuración se aplicará automáticamente tras pocos segundos.

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



Mantener

Con esta opción se mantendrá la temperatura al nivel configurado. Si selecciona esta opción, los alimentos se mantendrán a la temperatura preconfigurada o a la temperatura del núcleo. De esa forma se evitará que se cocinen excesivamente. Con el fin de reducir al mínimo las pérdidas por cocción, se recomienda dejar los alimentos en modalidad Mantener solo durante periodos breves. En algunos procesos de cocción, como Cocción nocturna, la opción **Mantener** es el último paso y se iniciará automáticamente al final del proceso de cocción.

1. Para ajustar los parámetros de la opción **Mantener**, pulse el botón: 
2. Ajuste los parámetros a sus preferencias.

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



Hervir

Con esta opción se hervirá el líquido de cocción, una sopa o salsa.

5.6 Supervisar un proceso de cocción inteligente



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

5.7 Cancelar el proceso de cocción inteligente

Puede cancelar un proceso de cocción de las siguientes maneras:

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Se cancelará el proceso de cocción. Se mostrará la pantalla inicial.
2. Pulse el botón: 
 - > Se le preguntará si realmente desea cancelar el proceso de cocción.
3. Para confirmar la acción, pulse el botón: **ACEPTAR**

6 Cocción manual



Modo de cocción manual, el iVario le facilitará sus tareas de preparación manuales.

Mediante la selección del modo operativo, podrá seleccionar si desea hervir, asar o freír los alimentos. Para ello, podrá configurar la temperatura de la caba y el tiempo de cocción y podrá tomar todas las decisiones necesarias de manera independiente. De esa forma, usted tendrá el control y se asegurará de que la comida quedará exactamente como usted desee.



6.1 Condiciones previas, información y advertencias

Antes de iniciar un proceso de cocción o durante la cocción de los alimentos, se le podrá mostrar la misma información que con los procesos de cocción inteligentes. Aquí encontrará más información: Condiciones previas, información y advertencias [▶ 30]

6.2 Ajustar el resultado de cocción a las preferencias personales

6.2.1 Parámetros de cocción



Temperatura

Con este parámetro de cocina podrá configurar la temperatura a la que desea que se calienten los líquidos de cocción o los alimentos sumergidos en líquidos de cocción.



Tiempo de cocción

Con este parámetro de cocción podrá configurar el plazo de tiempo en que desea que el alimento alcance el resultado deseado. Si ha seleccionado el tiempo de cocción, no podrá usar el parámetro de cocción **Temperatura del núcleo**.

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

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



Temperatura del núcleo

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



PowerBoost

Con este parámetro de cocción podrá configurar la intensidad a la que desea que hierva el agua. Dispone de los siguientes 3 niveles siguientes:

- Nivel 1: a fuego lento
- Nivel 2: a fuego medio
- Nivel 3: a fuego fuerte

6.2.2 Funciones adicionales



Precalentar

Con esta función adicional se precalentará la cuba a una temperatura definida.



Cocción sensible

Con esta función adicional se calentará la cuba de manera que los alimentos sensibles, como la leche, no se quemem. Si inicia esta función, se configurará automáticamente la temperatura ideal de la cuba.



Cocción Delta T

Con esta función adicional se cocerá el alimento manteniéndose una diferencia constante entre la temperatura del líquido de cocción y la temperatura del núcleo. Aumentando lentamente la temperatura del líquido de cocción y manteniendo una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, el alimento se cocinará lentamente y de manera particularmente delicada. Así se minimizarán las pérdidas por cocción. Puede seleccionar una diferencia de entre 10 °C y 40 °C. Después deberá configurar la temperatura del núcleo deseada.

Cuanto menor sea la diferencia entre la temperatura del líquido de cocción y la temperatura del núcleo, más despacio y de manera más delicada se cocinará el alimento. Cuanto mayor sea la diferencia entre la temperatura del líquido de cocción y la temperatura del núcleo, más rápido se cocinará el alimento.



Cesta

Con esta función adicional podrá configurar si desea que se cocine el alimento con o sin cesta.

6.2.3 Peticiones de intervención e información

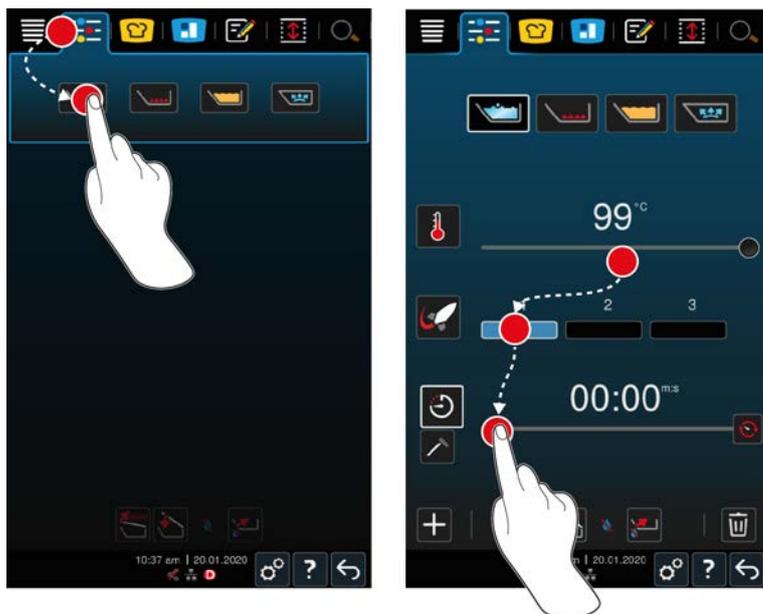
Durante el proceso de cocción, se le podrán mostrar las mismas Peticiones de intervención [► 35] y la misma información [► 36] que con los procesos de cocción inteligentes.

6.3 Cocer

6.3.1 Rango de temperatura

Temperatura mín. del líquido de cocción	Temperatura máx. del líquido de cocción	Configuración predeterminada
30 °C	Temperatura de ebullición	Temperatura de ebullición, se corresponde con PowerBoost-Nivel 1

6.3.2 Cocer alimento



1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: 
3. Configure la temperatura del fondo de la cuba.
 - > PowerBoost-Nivel 1 se activa automáticamente. Puede modificar el nivel PowerBoost, la función **Cocción sensible** o la función **Cocción Delta-T**. Además, puede cocer los alimentos en cestas. Aquí encontrará más información: Parámetros de cocción [► 39]
 - > Usted puede decidir ahora si desea cocer los alimentos utilizando como parámetro el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta que solo puede seleccionar uno de los dos parámetros de cocción. No es posible combinar los parámetros de cocción.
4. Para cocinar la comida por tiempo de cocción, pulse el botón: 
5. Configure el tiempo de cocción.
6. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón: 
7. Configure la temperatura del núcleo.
 - > Se precalentará el equipo. Si calienta el equipo con la tapa de la cuba cerrada, alcanzará solo una temperatura 3 °C por debajo de la temperatura de ebullición. De esta manera, se evita la acumulación de presión en la cuba.
 - > Una vez que se precaliente el equipo, se le solicitará que cargue el equipo.
8. Cargue el equipo.
9. Para confirmar la acción, pulse el botón: 
 - > Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.
10. Si está satisfecho con el resultado de cocción, extraiga de la cuba la comida.

6.4 Asar

6.4.1 Instrucciones generales de seguridad

- Así evitará escaldaduras y quemaduras.
 - Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.
 - Respete siempre los niveles de llenado mínimo y máximo permitidos para la cuba.

- Asegúrese de que la sonda térmica esté seca antes de empezar a asar.
- No vierta grandes cantidades de alimento húmedo sobre aceite o grasa caliente.
- Así evitará el riesgo de incendio:
 - Nunca vierta agua sobre aceite o grasa caliente.
- Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:
 - No apague nunca aceite o grasa en llamas con agua.

6.4.2 Rango de temperatura

Temperatura mín. del fondo de la cuba	Temperatura máx. del fondo de la cuba	Configuración predeterminada
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Asar alimento



1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Pulse el botón:
3. Configure la temperatura del fondo de la cuba.
 - > Usted puede decidir ahora si desea cocer los alimentos utilizando como parámetro el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta que solo puede seleccionar uno de los dos parámetros de cocción. No es posible combinar los parámetros de cocción.
4. Para cocinar la comida por tiempo de cocción, pulse el botón:
5. Configure el tiempo de cocción.
6. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón:
7. Configure la temperatura del núcleo.
 - > Se precalentará el equipo. Una vez que el equipo se precaliente, se le solicitará que cargue el equipo.
8. Cargue el equipo.
9. Para confirmar la acción, pulse el botón:
- > Si ya se ha acabado el tiempo de cocción o se ha alcanzado la temperatura del núcleo, se escuchará una señal acústica que le solicitará que compruebe si se ha obtenido el resultado de cocción deseado para los alimentos.
- >

10. Si está satisfecho con el resultado de cocción, extraiga de la cuba la comida.

6.5 Freír

6.5.1 Instrucciones generales de seguridad

- Así evitará escaldaduras y quemaduras.
 - Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.
 - Respete siempre los niveles de llenado mínimo y máximo permitidos para la cuba.
 - Asegúrese de que la junta de la cuba esté seca antes de empezar a freír.
 - Asegúrese de que la sonda térmica esté seca antes de empezar a freír.
 - No vierta grandes cantidades de alimento húmedo sobre aceite o grasa caliente. Los alimentos húmedos como la comida ultracongelada favorecen la producción de espuma en el aceite o la grasa.
 - Deje que el aceite o la grasa calientes se enfríen completamente antes de sacarlos de la cuba.
- Así evitará el riesgo de incendio:
 - No se quede nunca por debajo de la altura de llenado permitida para la cuba.
 - Nunca vierta agua sobre aceite o grasa caliente.
 - Quite regularmente los restos de alimentos y las impurezas presentes en el aceite o la grasa.
 - Compruebe la calidad del aceite o la grasa antes de cada fritura.
 - Cambie el aceite o la grasa periódicamente. El aceite o la grasa usada es ligeramente inflamable y tiende a rebosar.
- Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:
 - No apague nunca el aceite de freír o la grasa en llamas con agua.

6.5.2 Funcionalidad limitada

Para su seguridad, las siguientes funciones no están disponibles cuando vaya a freír alimentos:

Llenado con agua automático

Mientras fría alimentos, se mostrará el símbolo siguiente: 

Puede volver a llenar la cuba con el llenado de agua automático cuando levante completamente la cuba y retire el aceite o la grasa.

Abrir válvula de cuba

Mientras fría alimentos, se mostrará el símbolo siguiente: 

Puede volver a abrir la válvula de la cuba cuando vuelque completamente la cuba y retire el aceite o la grasa.

6.5.3 Rango de temperatura

Temperatura máx. del aceite	Temperatura máx. del aceite	Configuración predeterminada
30 °C	180 °C	175 °C

Si precalienta el aceite o la grasa con la tapa de la cuba cerrada, se precalentará a un máximo de 150 °C. Tenga en cuenta la advertencia siguiente sobre La acrilamida en los alimentos [► 92].

6.5.4 Llenar y vaciar la cuba con aceite o grasa

Para llenar con aceite o grasa la cuba con facilidad, utilice el carro de aceite. Utilícelo también para vaciarla. Con la ayuda del carro de aceite, puede bombear aceite o grasa en la cuba con una temperatura máxima de 180 °C. Después de freír, puede volver a rellenar de aceite o grasa el carro de aceite.

Rellenar el carro de aceite

✓ El orificio de evacuación está cerrado.

1. Abra la tapa del carro de aceite.
2. Rellene el carro de aceite con la cantidad deseada de aceite o grasa. Tenga en cuenta el volumen de llenado mínimo y máximo permitido de 15 – 49 litros.

La grasa sólida se derrite

✓ En el carro de aceite hay como mínimo 15 litros de grasa sólida.

1. Cambie la posición del interruptor de la calentamiento de **0** a **I**.
 - > La grasa se calienta a 80 °C y se vuelve fluida. Mientras funciona el calentamiento, la bomba no funciona.
2. Una vez que la grasa se vuelva fluida, cambie la posición del interruptor de la calentamiento de **I** a **0**.
 - > El calentamiento se apaga. Ahora puede rellenar la cuba de grasa.

Rellenar la cuba

✓ En el carro de aceite hay aceite o grasa líquida.

1. Desplace el carro hacia el equipo.
2. Gire la tubería de salida sobre la cuba, de manera que el aceite o la grasa entren con seguridad en la cuba.
3. Active los frenos de bloqueo del carro.
4. Conecte el carro a la corriente con el cable de red.
5. Encienda el carro de aceite.
6. Cambie la posición del interruptor de la bomba de **0** a **I**.
 - > El carro bombea aceite o grasa en la cuba.
7. Cuando se alcance la cantidad deseada de aceite o grasa en la cuba, cambie el interruptor de la bomba de **I** a **0**.
8. Desconecte el carro de la corriente, suelte los frenos de bloqueo y lleve el carro hasta el lugar de almacenamiento. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Cuando se bombea aceite o grasa caliente a la cuba, la tubería de salida se calienta mucho. Sujete el equipo únicamente por las asas.**

Vaciar aceite de la cuba

✓ El orificio de evacuación está cerrado.

1. Desplace el carro hacia el equipo a la altura de la pila de la cuba.
2. Active los frenos de bloqueo del carro.
3. Abra la tapa del carro y coloque el filtro en su posición.
4. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Si la cuba se vuelca demasiado rápido, el aceite caliente puede salpicar. Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.** Vuelque la cuba con cuidado y procure que el aceite o la grasa entren exactamente en el carro a través del filtro. Procure que el filtro del carro no se desborde. Asegúrese de que se filtra todo el aceite o la grasa.
5. Vuelque la cuba completamente hasta que se vacíe del todo.
6. Retire el filtro y límpielo.
7. Cierre la tapa del carro de aceite.
8. Suelte los frenos de bloqueo y lleve el carro hasta el lugar de almacenamiento.

6.5.5 La grasa sólida se derrite

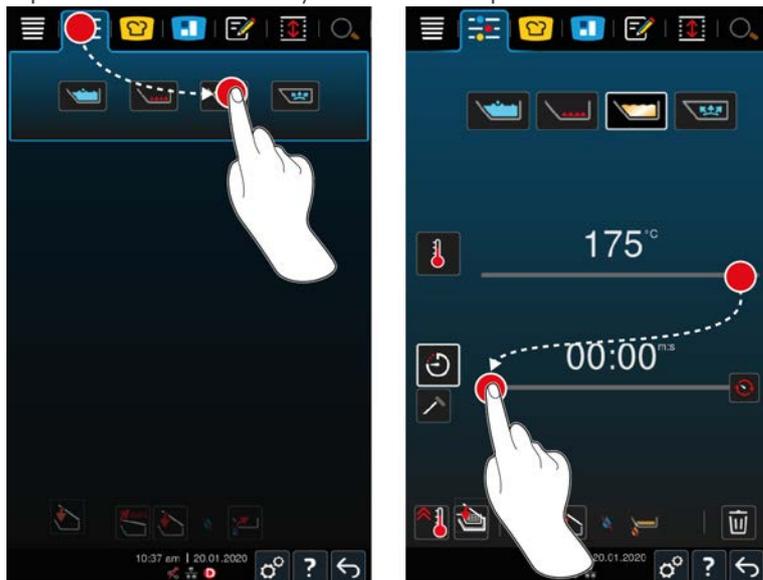
Si no va a llenar la cuba con el carro de aceite [► 44], puede derretir de este modo la grasa sólida:

1. Llene la cuba de grasa sólida. Respete los niveles de llenado mínimos y máximos permitidos de la cuba [► 17].
2. Seleccione el modo de cocción manual **Freír**.

>> La cuba se precalentará automáticamente a la temperatura ajustada. La grasa se vuelve líquida. Una vez que la grasa alcance la temperatura deseada, se le solicitará que cargue la cuba. Aquí encontrará más información: Freír alimento [► 45]

6.5.6 Freír alimento

Para freír alimentos, le recomendamos que utilice las cestas para freír. Por eso, en el párrafo siguiente se describe el proceso de fritura con la ayuda de las cestas para freír.



1. Monte el brazo para el sistema automático de elevación y descenso.
2. Cuelgue las cestas.
3. Llene la cuba de aceite o grasa [► 44].
4. En la barra de menú pulse el botón:
5. Pulse el botón:
6. Pulse el botón:
7. Configure la temperatura del fondo de la cuba. **NOTA Si el aceite o la grasa alcanzan una temperatura de 230 °C debido a un problema técnico, el equipo se apagará automáticamente para su seguridad. Póngase en contacto con el proveedor de servicio técnico de RATIONAL para volver a poner el equipo en servicio.**
 - > Usted puede decidir ahora si desea cocer los alimentos utilizando como parámetro el tiempo de cocción o la temperatura del núcleo. Tenga en cuenta que solo puede seleccionar uno de los dos parámetros de cocción. No es posible combinar los parámetros de cocción.
8. Para cocinar la comida por tiempo de cocción, pulse el botón:
9. Configure el tiempo de cocción.
10. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón:
11. Configure la temperatura del núcleo.
 - > Se precalentará el equipo. Una vez que el equipo se precaliente, se le solicitará que cargue el equipo.
12. Cargue el equipo.
13. Para confirmar la acción, pulse el botón:
- > Las cestas descenden automáticamente.
14. Si desea elevar las cestas durante la cocción, pulse el botón:

- > Cuando termine el tiempo de cocción establecido o se alcance la temperatura del núcleo, se elevarán automáticamente las cestas.

15. Si está satisfecho con el resultado de cocción, extraiga las cestas para freír.

6.6 Cancelar cocción manual

Puede cancelar la cocción de las siguientes maneras:

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Se cancelará el proceso de cocción.
2. Pulse el botón: 
 - > Se le preguntará si realmente desea cancelar el proceso.
3. Para confirmar la acción, pulse el botón: **ACEPTAR**

7 Cocción a presión (opcional)

⚠ PELIGRO

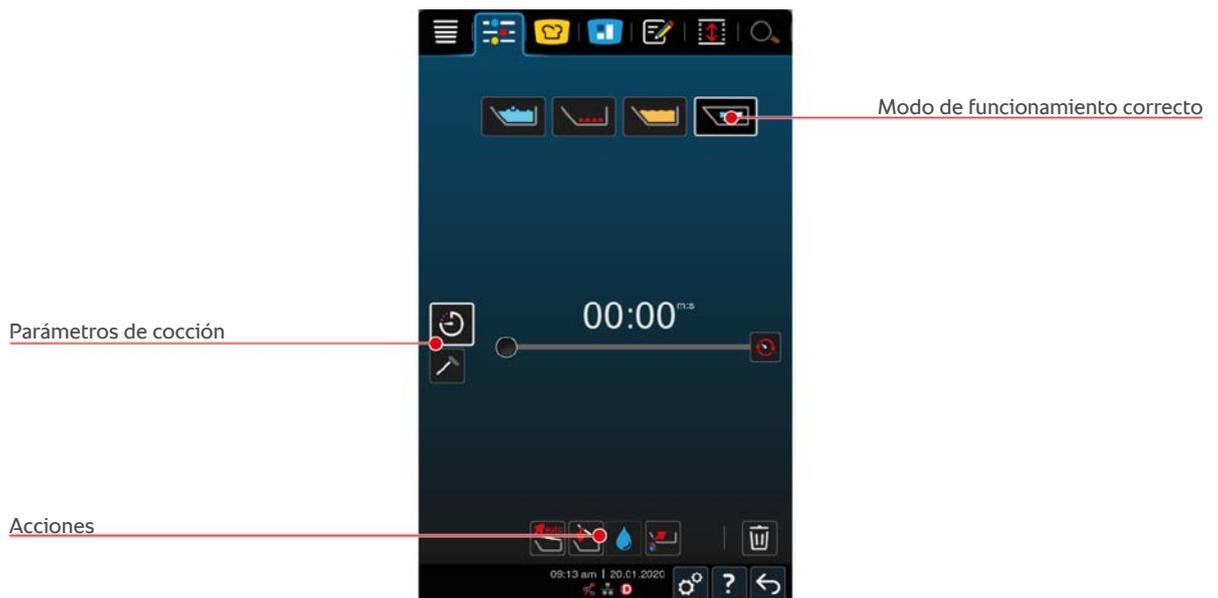
Riesgo de quemaduras y escaldaduras por cocción a presión con alcohol

El sistema está diseñado 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 evaporarse y salir despedido de la cuba a alta velocidad junto con la comida. Si eso ocurre, usted puede sufrir gravísimas escaldaduras o quemaduras.

1. Use únicamente agua como líquido de cocción cuando cocine a presión.
2. Utilice siempre su equipo de protección individual.

Con la función opcional de cocción a presión, aumentará la temperatura de ebullición por la sobrepresión y, de esa forma, se reducirá el tiempo de cocción de ragús, estofados, caldos, sopas y guisos hasta un 35 %. El sistema de calentamiento iVarioBoost genera la presión en la cuba y la mantiene durante todo el proceso de cocción. De esa forma, se protege la estructura celular de los alimentos y se le permite la posibilidad de servir platos de una calidad excelente en un instante. Para usted, la reducción del tiempo de cocción significa mayor capacidad y un aumento de la productividad.

Disfrutará de un funcionamiento ideal del sistema de cocción a presión si cocina a presión alimentos al menos una vez por semana. Si utiliza la opción de manera ocasional, el sistema de cocción al vapor puede obstruirse y la descarga de presión al término de la cocción puede tardar más tiempo. En tal caso, RATIONAL le recomienda poner en marcha una vez a la semana un proceso de cocción a presión con la cantidad de llenado mínima de agua. Así conservará la funcionalidad de la cocción a presión.



7.1 Instrucciones generales de seguridad

- Las tubuladuras de vapor de la tapa de la cuba pueden llegar a aflojarse debido a un fuerte golpe y caerse sobre los alimentos. Las tubuladuras de vapor pueden llegar a servirse sin darse cuenta e incluso ser ingeridas.
- No cocine a presión con aceite, leche o salsas ligadas. Este alimento contiene muy poca agua y no permiten la formación de presión. El alimento puede quemarse.
- Así evitará escaldaduras y quemaduras.
 - Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.

- Respete siempre los niveles de llenado mínimo y máximo permitidos para la cuba.
- En la cocción a presión, no utilice nunca alcohol. El alcohol tiene un punto de ebullición inferior al del agua y puede cocerse en exceso.
- Abra la tapa de la cuba con cuidado tras la cocción a presión. Los alimentos calientes pueden derramarse o salpicar.

7.2 Peticiones de intervención

Durante la cocción a presión, se le mostrarán peticiones de intervención adicionales.

Se cumple la cantidad de llenado máxima

Se le solicitará que confirme que no ha superado la cantidad de llenado máxima de la cuba. Aquí encontrará más información: Niveles de llenado [▶ 17]

1. Para confirmar la petición, pulse el botón: ✓



Bloquear la tapa de la cuba

Se le solicitará que bloquee la tapa de la cuba.

1. Pulse el botón: 
 - > La tapa de la cuba se bloqueará automáticamente.



Desbloquear la tapa de la cuba

Se le solicitará que desbloquee la tapa de la cuba.

1. Pulse el botón: 
 - > La tapa de la cuba se desbloqueará automáticamente.

7.3 Información

Durante la cocción a presión, se le mostrará la información adicional siguiente.

- Acumulación de presión
Se acumulará presión en la cuba.
- Descarga de presión
Se descargará la presión de la cuba. Espere hasta que la presión se haya descargado por completo. No desconecte el equipo.

7.4 Opciones

Cuando seleccione un proceso de cocción inteligente con función de cocción a presión, se le mostrará la opción adicional siguiente.



Continuar con el tiempo

Con esta opción, se reanudará el proceso de cocción durante un tiempo determinado.

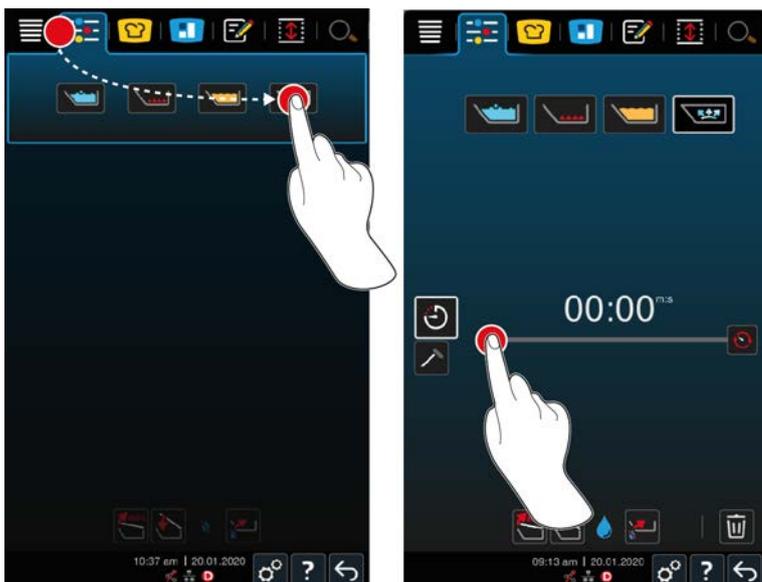
7.5 Cocción a presión del alimento

⚠ PELIGRO

Riesgo de quemaduras y escaldaduras por cocción a presión con alcohol

El sistema está diseñado 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 evaporarse y salir despedido de la cuba a alta velocidad junto con la comida. Si eso ocurre, usted puede sufrir gravísimas escaldaduras o quemaduras.

1. Use únicamente agua como líquido de cocción cuando cocine a presión.
2. Utilice siempre su equipo de protección individual.



1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Pulse el botón:
 - > Se precalentará el equipo.
3. Para cocinar la comida por tiempo de cocción, pulse el botón:
4. Configure el tiempo de cocción.
5. Para cocinar la comida por temperatura del núcleo, pulse el botón:
6. Configure la temperatura del núcleo.
 - > Una vez que se precaliente el equipo, se le solicitará que cargue el equipo.
7. Cargue el equipo.
8. Para confirmar la acción, pulse el botón:
9. Cierre la tapa de la recipiente. **⚠ ¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que el borde de la cuba esté limpio y no haya objetos entre la cuba y la tapa de la cuba. Si la tapa de la cuba no cierra bien, tiene la opción de no empezar el proceso de cocción a presión o saldrá vapor caliente durante la cocción.**
10. Mantenga pulsado el botón: **⚠ ¡ADVERTENCIA! Al bloquear la tapa de la cuba, existe el riesgo de que las manos y los dedos queden aprisionados. Manténgase a distancia del equipo mientras bloquea la tapa de la cuba.**
 - > La tapa de la cuba se bloqueará. Se descargará la presión de la cuba. Cuando se acabe el tiempo de cocción establecido o se alcance la temperatura ajustada del núcleo, la presión de la cuba se descargará.
11. Mantenga pulsado el botón:

- > La tapa de la cuba se desbloqueará y el proceso de cocción finalizará. **NOTA Abra la tapa de la cuba cuando el sistema le solicite que lo haga. Si no abre la tapa de la cuba, puede formarse una presión negativa que provocará que no pueda volver a abrir la tapa de la cuba.**

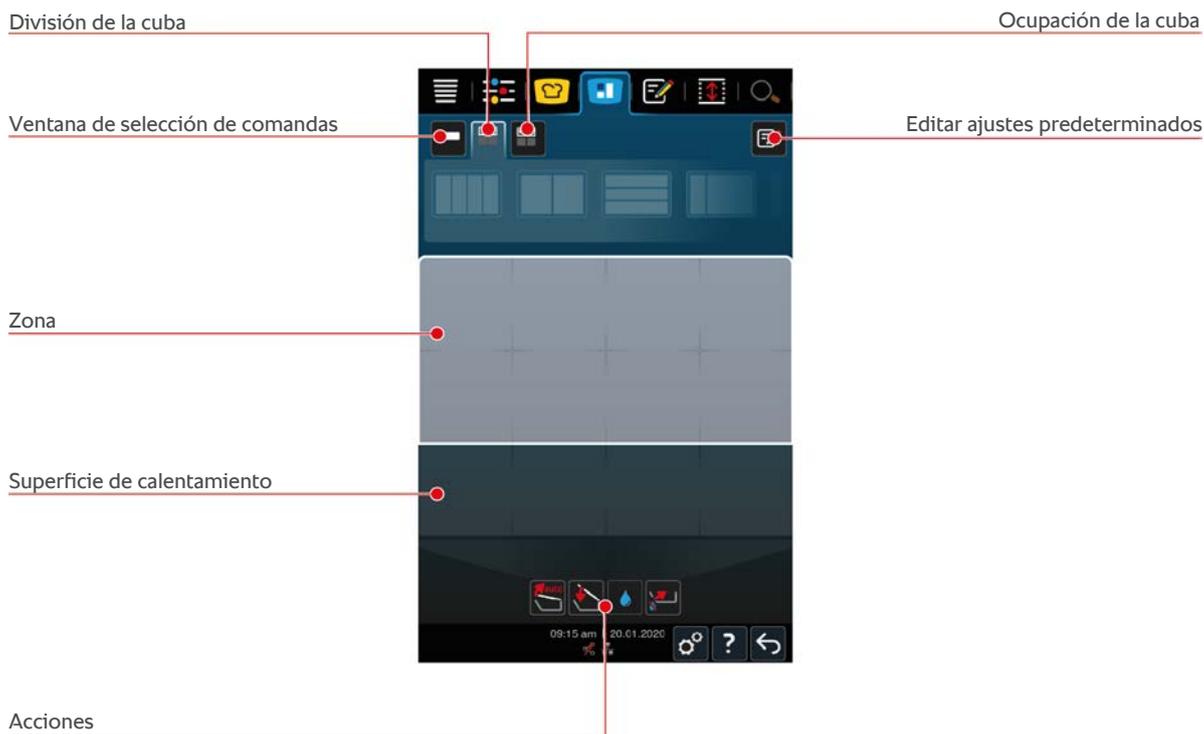
8 iZone Control



Con iZoneControl puede dividir el fondo de la cuba en zonas de calentamiento independientes y utilizarlas a distintas temperaturas; las superficies que no se utilicen no se calentarán. Indique el resultado deseado e inicie el proceso de cocción para cada zona de calentamiento. Ahora, la zona de calentamiento se calentará a la temperatura óptima para obtener su resultado deseado.

RECOMENDACIÓN

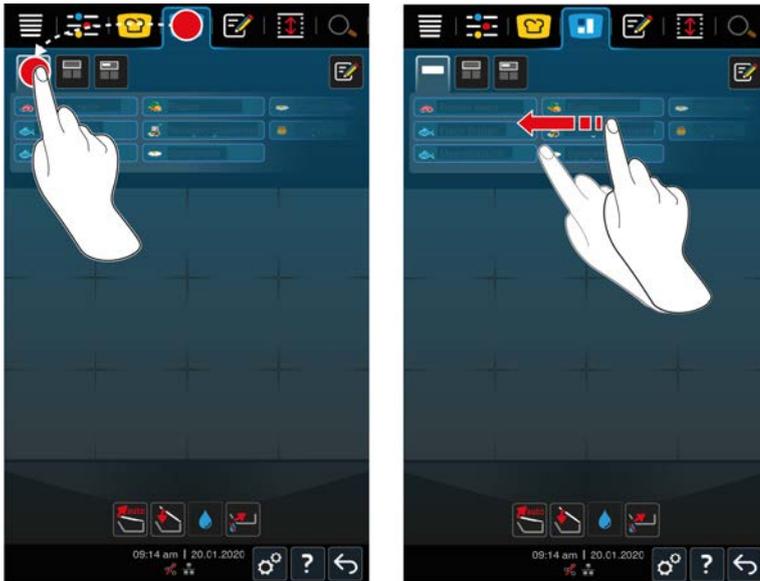
La diferencia de temperatura entre zonas no debe ser superior a 130 °C.



8.1 Comandas

8.1.1 Comandas predeterminadas

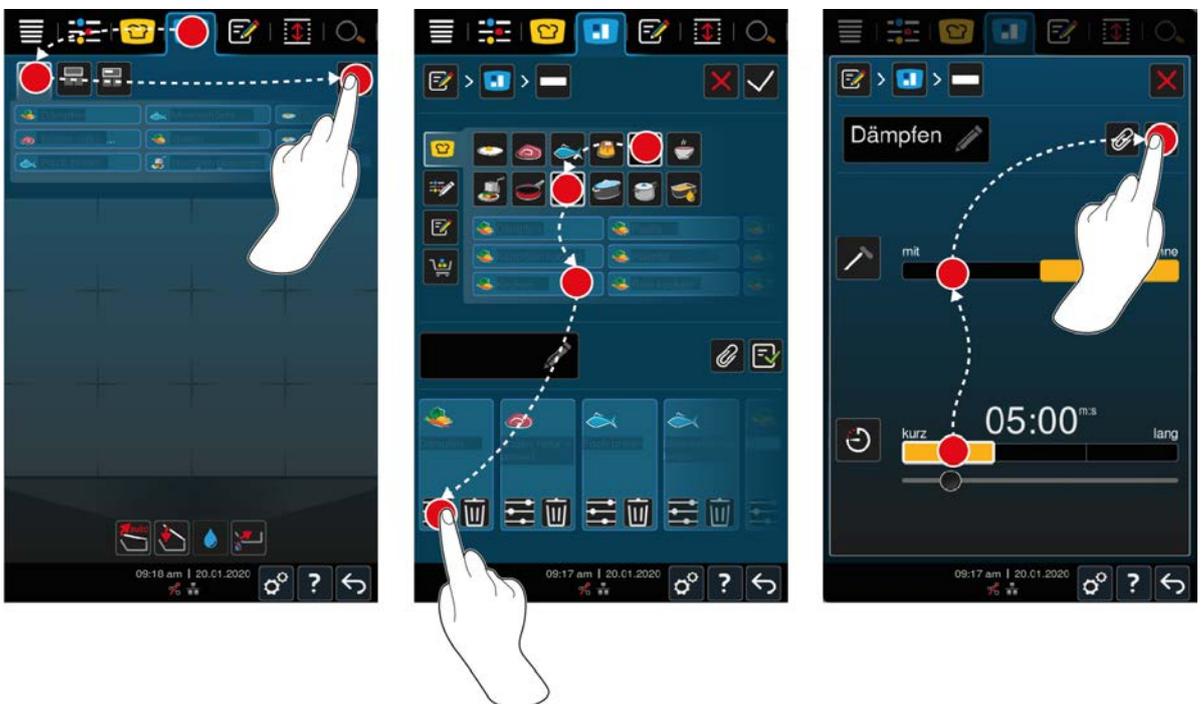
Dispone de comandas preconfiguradas para los distintos modos de funcionamiento.



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Pulse el botón: 
 - > Se mostrarán las comandas preconfiguradas.
- >> Ahora puede aplicar [▶ 59](#)] las comandas preconfiguradas o crear sus propias comandas [▶ 52](#)].

8.1.2 Crear comandas propias

Puede añadir a la tabla de comandas al modo de funcionamiento deseado, el proceso de cocción inteligente o el programa que quiera. Si no guarda la composición como cesta, la tabla de comandas se sobrescribirá en el momento en el que cargue una cesta nueva.



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Pulse el botón: 
 3. Pulse el botón: 
1. Para añadir a la tabla de comandas un proceso de cocción inteligente, pulse el botón: 

2. Desplácese por la lista de procesos de cocción o combine un modo de funcionamiento con un procedimiento de cocción para filtrar la lista de los procesos de cocción.
3. Para añadir a la tabla de comandas un programa manual, pulse el botón: 
4. Para añadir a la tabla de comandas un programa inteligente, pulse el botón: 
5. Para añadir a la tabla de comandas una cesta, pulse el botón: 
6. Lleve el elemento deseado hasta la sección inferior.
 - > El elemento aparece como comanda.

Editar comandas

1. Para editar el parámetro de cocción de una comanda, pulse el botón: 
 - > Se mostrará el parámetro de cocción de la comanda.
2. Ajuste los parámetros de cocción a sus preferencias.
3. Para guardar sus modificaciones, pulse el botón: 

Eliminar comandas de la tabla de comandas

1. Para eliminar una comanda de la tabla de comandas, pulse el botón: 

Guardar la tabla de comandas

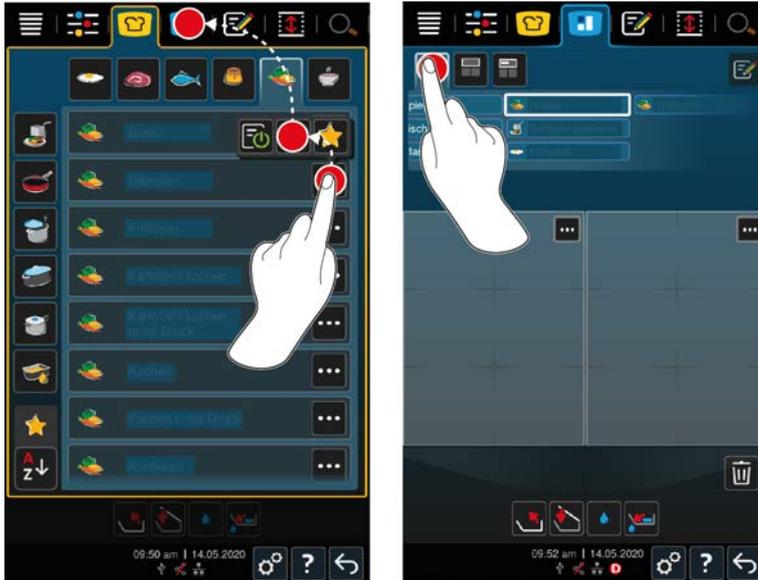


1. Para asignar un nombre a la tabla de comandas, pulse el botón: 
 2. Para añadir la comanda a una tabla de comandas solamente de forma temporal, pulse el botón: 
 3. Para guardar la tabla de comandas, pulse el botón: 
- >> Las comandas se guardan como cesta. La cesta aparece en el modo de programación.

8.1.3 Editar la tabla de comandas

Puede añadir a la tabla de comandas el proceso de cocción deseado o el programa que quiera. Si no guarda la composición como cesta, la tabla de comandas se sobrescribirá en el momento en el que cargue una cesta nueva.

iCookingSuite



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Tras el proceso de cocción deseado, pulse el botón: 
 3. Pulse el botón: 
 4. En la barra de menú pulse el botón: 
 5. Pulse el botón: 
- >> Los procesos de cocción inteligente aparecen en la tabla de comandas.

Modo de programación

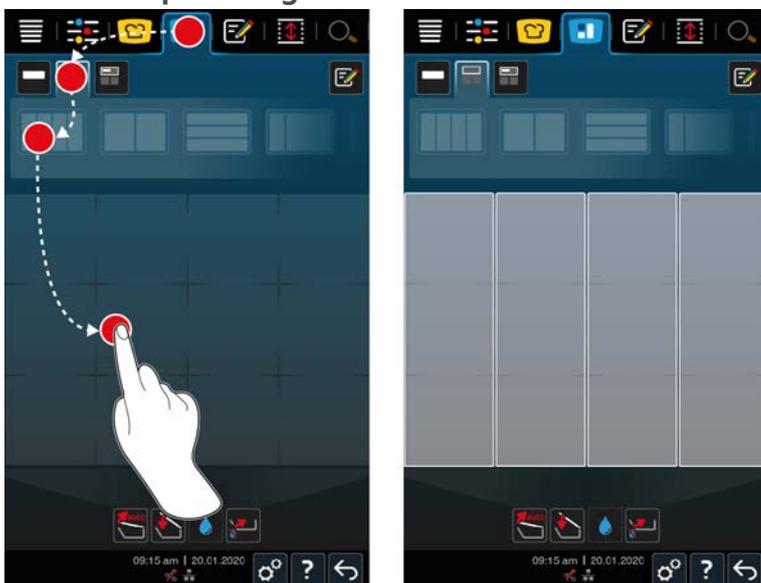


1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Tras el programa o cesta deseada, pulse el botón: 
 3. Pulse el botón: 
 4. En la barra de menú pulse el botón: 
 5. Pulse el botón: 
- > Los programas y cestas aparecen en la tabla de comandas.

8.2 División de la cuba

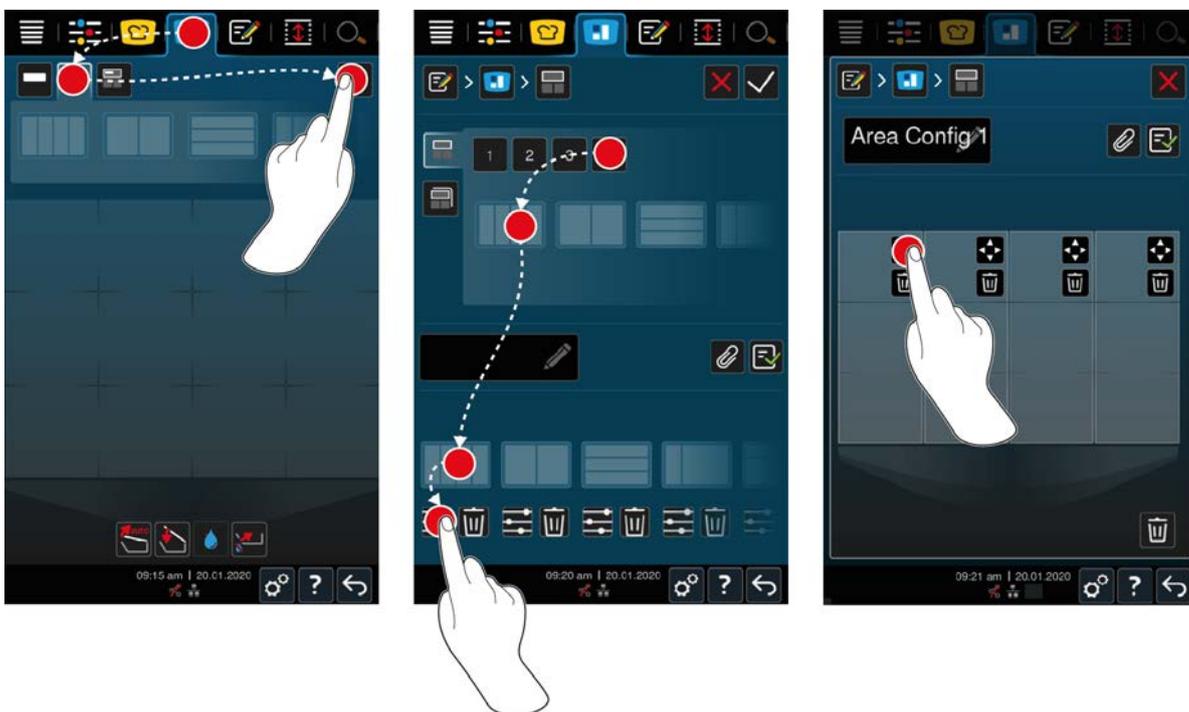
Con iZoneControl puede dividir el fondo de la cuba en hasta 4 zonas.

8.2.1 Divisiones preconfiguradas de la cuba



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Pulse el botón: 
 3. Seleccione una división preconfigurada de la cuba.
 4. Pulse en la superficie de la cuba.
- >> La cuba se dividirá automáticamente en zonas. Ahora puede asignar comandos a las zonas.

8.2.2 Crear divisiones de la cuba propias



1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: 
3. Pulse el botón: 

4. Pulse el botón: 
5. Desplácese por la lista de las zonas posibles o pulse los botones 1, 2, 3 o 4 para ordenar la lista de las posibles zonas.
6. Seleccione las divisiones de la caba deseadas y llévelas hasta la zona inferior.

Editar divisiones de la caba



1. Para editar una división de la caba, pulse el botón: 
2. Pulse el botón: 
3. Pulse los sectores deseados de la caba.
 - > La zona se adapta a sus preferencias.
4. Para confirmar la zona, pulse el botón: 
5. Para eliminar una zona, pulse el botón: 
6. Para guardar la división de la caba, pulse el botón: 

Eliminar divisiones de la caba

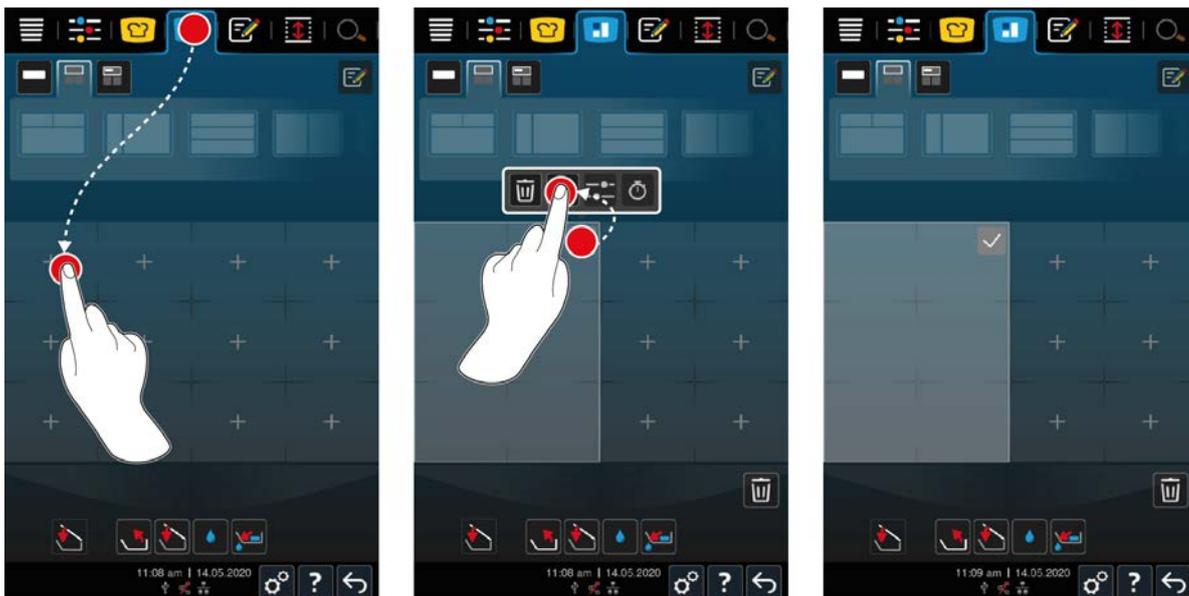
1. Para eliminar las divisiones de la caba, pulse el botón: 

Guardar divisiones de la caba

1. Para asignar un nombre a las divisiones de la caba nuevas, pulse el botón: 
 2. Para añadir una división de la caba solamente de forma temporal, pulse el botón: 
 3. Para guardar la composición, pulse el botón: 
- >> Se mostrarán las divisiones de la caba.

8.2.3 Dividir la caba en zonas

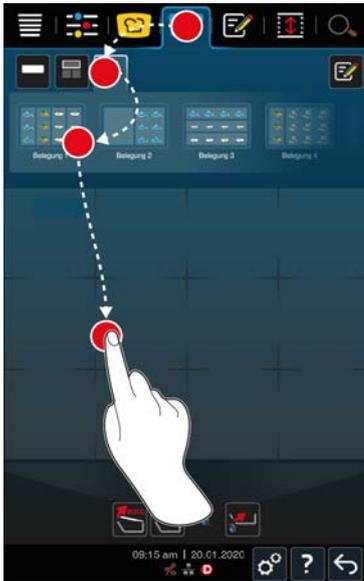
Puede dividir una caba en zonas sin trabajar con las divisiones de la caba. La división es temporal y se sobrescribirá en cuanto se asigne a la caba una división de la caba.



1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Toque un sector de la cuba.
 - > El sector se convertirá en una zona.
3. Para confirmar la zona, pulse el botón: 
4. Para ampliar la zona, pulse el botón: 
5. Pulse el botón: 
6. Pulse los sectores deseados de la cuba.
 - > Se ampliará la zona.
7. Para confirmar la zona, pulse el botón: 
- > Se confirmará la zona.
8. Para añadir otra zona más, toque un sector de la cuba que aún esté libre.
9. Para eliminar una zona confirmada, pulse el botón: 
10. Pulse el botón: 

8.3 Ocupación de la cuba

8.3.1 Ocupación preconfigurada de la cuba



1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Pulse el botón: 
 - > Se mostrarán las ocupaciones preconfiguradas de la cuba.
 3. Seleccione la ocupación de la cuba deseada.
 4. Pulse en la superficie de la cuba.
- >> Se asignarán automáticamente a la cuba los ajustes correspondientes. Las zonas se precalentarán a la temperatura configurada. Una vez que se alcance la temperatura configurada, se le solicitará que cargue el equipo.

8.3.2 Crear divisiones de la cuba propias

1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: 
3. Pulse el botón: 
4. Pulse el botón: 
5. Desplácese por la lista de las ocupaciones de la cuba posibles o pulse los botones **1**, **2**, **3** o **4** para ordenar la lista.

Eliminar ocupación de la cuba

1. Para eliminar la ocupación de la cuba, pulse el botón: 

Guardar ocupación de la cuba

1. Para asignar un nombre a la ocupación de la cuba nueva, pulse el botón: 
 2. Para guardar la ocupación de la cuba, pulse el botón: 
- >> Se mostrarán las ocupaciones de la cuba.

8.4 Cocer alimentos con iZoneControl

Puede cocer alimentos de las siguientes cuatro maneras:

- Comandas predeterminadas [► 51]
- Ocupaciones preconfiguradas de la cuba [► 58]

- Modos manuales [► 59]
- Procesos de cocción inteligentes [► 59]

8.4.1 Modos manuales



1. En la barra de menú pulse el botón:
2. Seleccione la cuba o la zona deseada.
3. En la barra de menú pulse el botón:
- > Se mostrarán los modos operativos manuales.
4. Seleccione el modo operativo deseado.
- > Se asignará el modo operativo manual a la cuba o la zona.
5. Para ajustar los parámetros de cocción a sus preferencias, pulse el botón:
6. Pulse el botón:
- > Se mostrarán los parámetros de cocción.
7. Ajuste los parámetros de cocción y pulse el botón para guardar sus modificaciones:
- > Se precalentará la cuba o la zona a la temperatura configurada. Una vez que se alcance la temperatura configurada, se le solicitará que cargue el equipo.

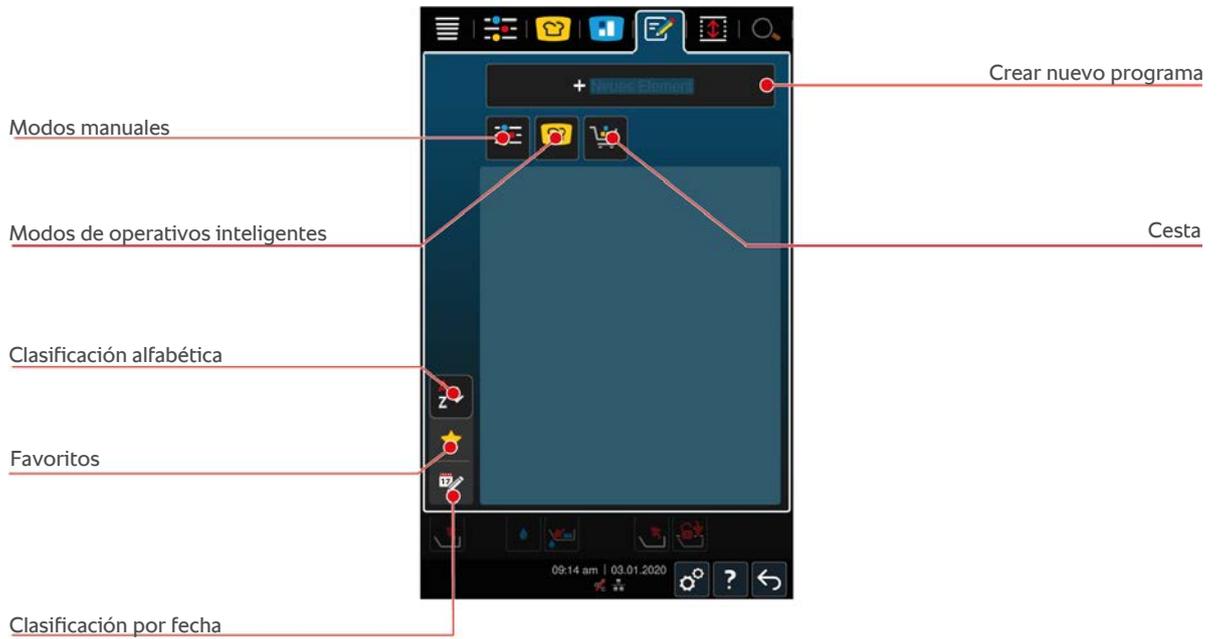
8.4.2 Colocar comandas

- ✓ Ha dividido la cuba en zonas [► 55].
1. Pulse el botón:
 2. Pulse y mantenga pulsada la comanda deseada hasta que quede señalada y lleve la comanda a la zona deseada.
 - > Se precalentará la zona.
 3. También puede pulsar la comanda deseada y, a continuación, la zona deseada.
 - > Se asignará la comanda a la zona y se precalentará la zona.
 - >> Una vez que se alcance la temperatura configurada, se le solicitará que cargue el equipo.

9 Modo de programación



En el modo de programación puede crear, guardar y administrar sus propios Programas manuales [▶ 60], Procesos de cocción inteligente [▶ 61] y Cestas [▶ 63]. Para ello dispone de todos los modos operativos manuales, procesos de cocción inteligentes y cestas preprogramadas.

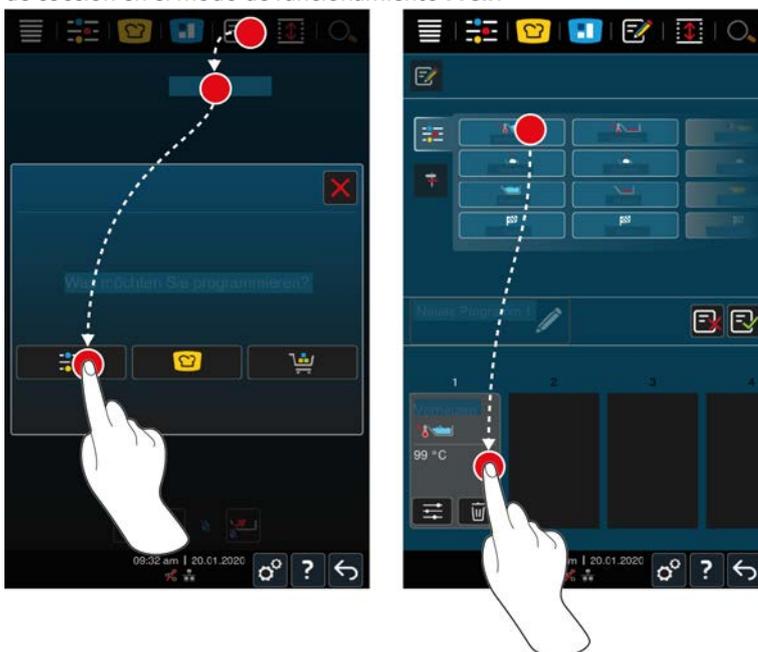


9.1 Crear un programa manual

Puede usar los siguientes modos de funcionamiento:

- Cocer
- Asar
- Freír
- Cocción sensible

No puede combinar pasos de cocción en los modos de funcionamiento **Cocer**, **Asar** o **Cocción delicada** con pasos de cocción en el modo de funcionamiento **Freír**.



1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: + **Nuevo elemento**
3. Pulse el botón: 
 - > Se mostrará un resumen de los pasos de cocción disponibles.
4. Seleccione los pasos de cocción deseados y arrástrelos a la zona inferior. **NOTA No puede realizar cualquier combinación de pasos de cocción. El precalentamiento y la carga deben seleccionarse a partir de una columna. El modo de funcionamiento y el final del proceso de cocción pueden seleccionarse a partir de una columna.**
5. Para añadir peticiones de intervención al programa, pulse el botón: 
 - > Se mostrará un resumen de las peticiones de intervención disponibles.
6. Seleccione las peticiones de intervención deseadas y llévelas hasta la zona inferior.



7. Para editar un paso de cocción, pulse el botón: 
 - > En función del modo operativo seleccionado, se mostrarán los parámetros de cocción configurables y las funciones adicionales.
1. Ajuste el paso de cocción a sus preferencias.
2. Para guardar sus modificaciones, pulse el botón: 
3. Para asignar un nombre al proceso de cocción, pulse el botón: 
4. Escriba un nombre.
5. Para guardar el proceso de cocción, pulse el botón: 
- >> Se comprobará el programa. Si todos los parámetros de cocción están completamente configurados y ordenados de forma lógica, se guardará el programa y se mostrará en la lista de programas.
- >> Si el programa contiene un error, se marcará la posición en cuestión. Corrija el error antes de guardar de nuevo el programa.

9.2 Programar un proceso de cocción inteligente

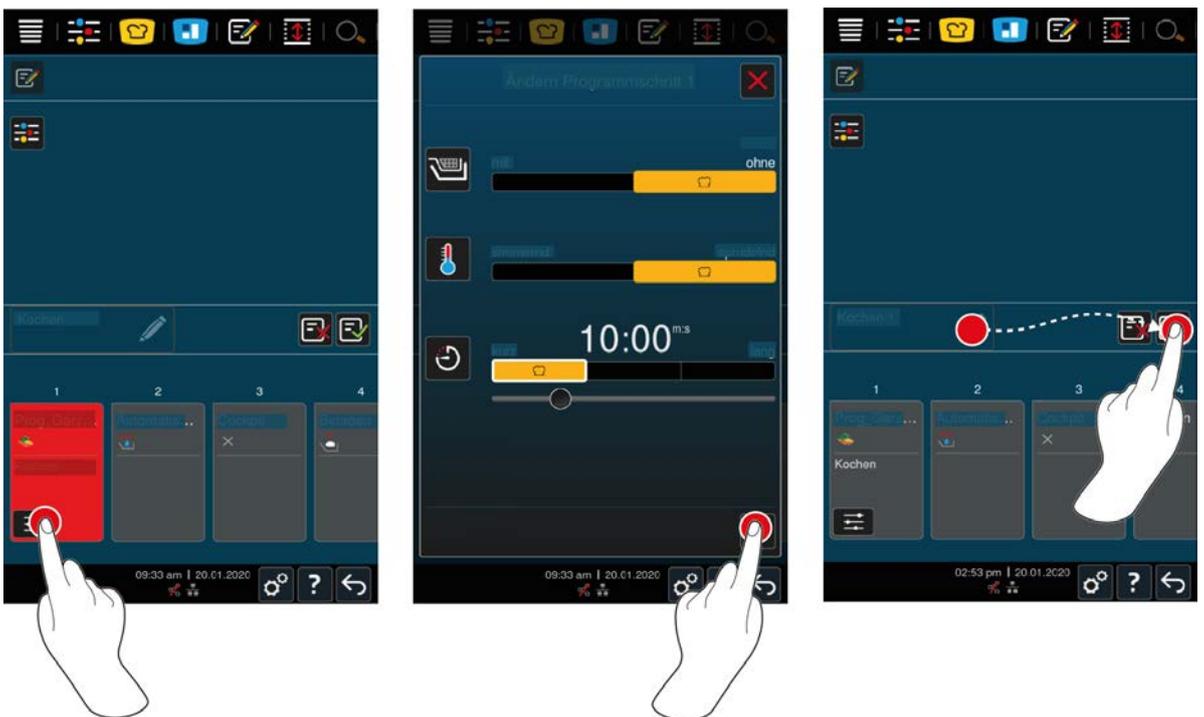
Si programa un proceso de cocción inteligente, solo podrá ajustar los parámetros de cocción a sus preferencias. No será posible modificar el orden de los distintos pasos de cocción.



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

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

1. Seleccione el proceso de cocción inteligente deseado.
 - > Se mostrarán cada uno de los pasos de cocción. Ahora podrá ajustar los parámetros de cocción de acuerdo con sus preferencias. Para ello, el primer paso de cocción aparece marcado en rojo.



2. Pulse el botón:

- > En función del proceso de cocción seleccionado, se mostrarán los parámetros de cocción configurables y las funciones adicionales. La configuración estándar del proceso de cocción está marcada con el símbolo siguiente: 
- 3. Ajuste los parámetros de cocción a sus preferencias.
- 4. Para guardar sus modificaciones, pulse el botón: 
 - > Volverán a mostrarse cada uno de los pasos de cocción.
- 5. Para asignar un nombre al proceso de cocción, pulse el botón: 
- 6. Indique un nombre.
- 7. Para guardar el proceso de cocción, pulse el botón: 
- >> El proceso de cocción aparece en la lista de programas.

9.3 Programar una cesta

1. En la barra de menú pulse el botón: 
2. Pulse el botón: **+ Nuevo elemento**
3. Pulse el botón: 
4. Para añadir a la cesta procesos de cocción inteligente, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligente.
5. Desplácese por la lista y pulse el proceso de cocción deseado.
 - > El proceso de cocción se señala con  y se añade a la cesta.
6. Para añadir a la cesta los programas ya guardados, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán todos los programas.
7. Desplácese por la lista y pulse el programa deseado.
 - > El proceso de cocción se señala con  y se añade a la cesta.
8. Para verificar la cesta, pulse el botón: 
 - > Se mostrarán todos los procesos de cocción inteligente y los programas seleccionados.
9. Para eliminar un elemento de la cesta, pulse el botón: 
10. Para asignar un nombre a la cesta, pulse el botón: 
11. Indique un nombre.
12. Para guardar la cesta, pulse el botón: 
- >> La cesta aparece en la lista de programas.

9.4 Editar y borrar programas

✓ Ha programado Programas manuales [▶ 60], Procesos de cocción inteligente [▶ 61] o Cestas [▶ 63].

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

Puede utilizar las siguientes opciones de edición:

- Editar elemento 
- Duplicar elemento 
- Eliminar elemento 

9.5 Iniciar programas y cestas

Programas manuales

1. Para iniciar un programa manual, pulse en el programa deseado.
 - > El programa comienza inmediatamente. Se mostrarán todos los pasos de cocción.

2. Para enviar un programa manual a iZoneControl, pulse el botón: **••
 3. Pulse el botón: 
- >> El programa manual aparece en la tabla de comandas. Ahora puede aplicar la comanda como siempre.

Procesos de cocción inteligentes

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

Cestas de ajustes

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

10 Cambiar entre modos operativos

Con iVario puede cambiar fácilmente y en cualquier momento entre los modos de funcionamiento de Cocción manual, iCookingSuite y iZoneControl. Así tiene a su disposición una combinación óptima de inteligencia de cocción automática que ahorra trabajo y la opción de control personalizado.

- Convierta una comanda inteligente de iZoneControl en un modo operativo manual.
- Convierta un proceso de cocción inteligente de iCookingSuite en una comanda inteligente en iZoneControl.
- Convierta un proceso de cocción inteligente de iCookingSuite en un modo operativo manual.

Convertir comanda inteligente en modo operativo manual

✓ Ha colocado una comanda. El proceso de cocción está en marcha.

1. Pulse el botón: 
 2. Pulse el botón: 
 - > Se mostrarán los parámetros de cocción.
 3. En la barra de menú pulse el botón: 
 4. Seleccione el modo de funcionamiento manual.
 - > El mensaje le informa de que el proceso de cocción ya está en marcha.
 5. Pulse el botón: **Cambiar de proceso en curso**
- >> Se adoptan los parámetros de cocción de la comanda y aparecen en el modo manual.

Convertir proceso de cocción inteligente en comanda inteligente

✓ Ha iniciado un proceso de cocción inteligente. El proceso de cocción está en marcha.

1. En la barra de menú pulse el botón: 
 - > El mensaje le informa de que el proceso de cocción ya está en marcha.
 2. Pulse el botón: **Cambiar de proceso en curso**
- >> El proceso de cocción inteligente se envía a iZoneControl y se muestra en un rack.

Convertir proceso de cocción inteligente en modo manual

✓ Ha iniciado un proceso de cocción inteligente. El proceso de cocción está en marcha.

1. En la barra de menú pulse el botón: 
 2. Seleccione el modo de funcionamiento manual.
 - > El mensaje le informa de que el proceso de cocción ya está en marcha.
 3. Pulse el botón: **Cambiar de proceso en curso**
- >> Se adoptan los parámetros de cocción del proceso de cocción inteligente y aparecen en el modo manual.

11 Configuración



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

1. Pulse el botón: 

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

- Favoritos [▶ 66]
- Indicación [▶ 66]
- Luz [▶ 68]
- Sonido [▶ 68]
- Sistema de cocina [▶ 70]
- cocción [▶ 70]
- sencilla
- Administración de datos [▶ 70]
- Configuración de red [▶ 73]
- MyEnergy
- Messenger
- Perfil de usuario [▶ 73]
- Servicio [▶ 73]
- ConnectedCooking [▶ 74]

Puede modificar la configuración desplazándose hacia arriba y hacia abajo por la lista y pulsando la categoría deseada. Cada categoría está asignada a una selección de opciones de configuración que pueden modificarse mediante sencillos Gestos [▶ 16] o el Selector rápido [▶ 16].

11.1 Favoritos

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

1. Seleccione un ajuste.

2. Pulse el botón: 

>> El ajuste se ha guardado como favorito.

11.2 Indicación

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **Indicación**

11.2.1 Idioma

Aquí puede modificar el idioma de la interfaz de usuario.

1. Pulse el botón:  **Idioma**

2. Seleccione el idioma deseado.

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

11.2.2 Fecha y hora

Aquí puede modificar los ajustes siguientes:

- **Fecha** 
- **Hora** 
- **Cambio 24h/12h** 

Fecha

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

Hora

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

Cambio 24h/12h

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

ConnectedCooking

La hora también puede sincronizarse automáticamente con ConnectedCooking.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**
3. Junto con **Sincronización automática de la hora**, pulse el botón: **ON**

11.2.3 Formato temperatura

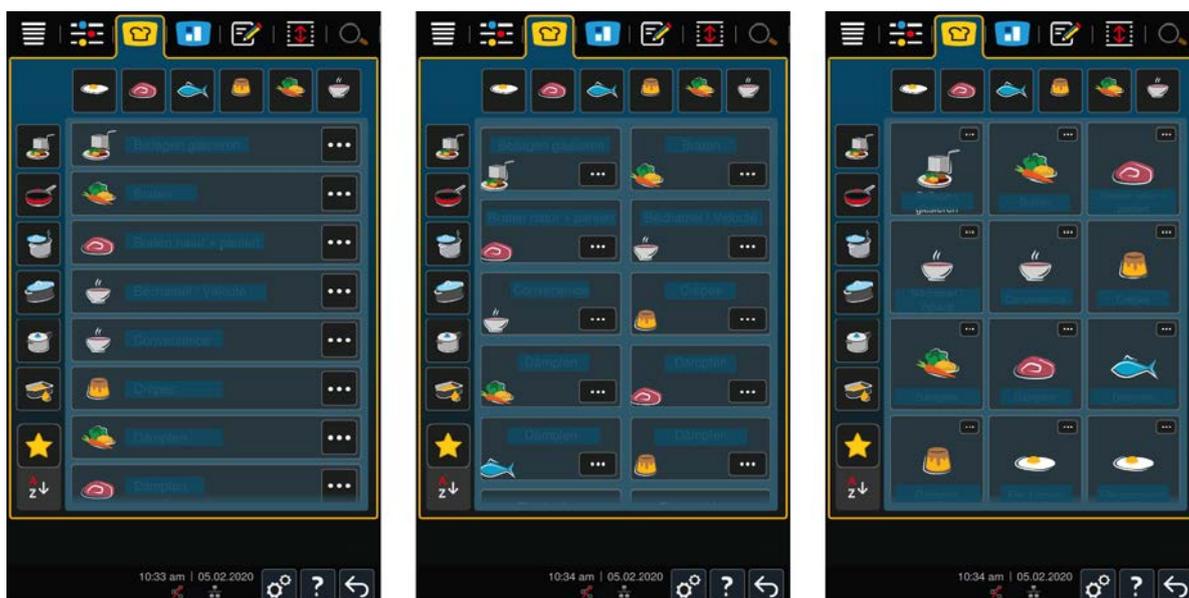
Aquí podrá configurar si desea que la temperatura se indique en grados centígrados (°C) o Fahrenheit (°F).

11.2.4 Unidad de volumen

Aquí podrá configurar si desea que los volúmenes se indiquen en litros (L) o galones (G).

11.2.5 Vista del programa

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



1. Pulse el botón:  **Vista del programa**

2. Seleccione  **En una columna**,  **En dos columnas** o  **En tres columnas**.

>> La selección se adopta inmediatamente.

11.3 Luz

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

11.3.1 Brillo de la pantalla

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

1. Pulse el botón:  **Brillo de la pantalla**
2. Seleccione el valor deseado en la escala.

>> El brillo de la pantalla se ajusta inmediatamente.

11.4 Sonido

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

11.4.1 Volumen total

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

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

>> El volumen total se ajusta inmediatamente.

11.4.2 Solicitudes de carga/acción

Aquí puede ajustar qué sonido o melodía debe sonar cuando haya que cargar el equipo o se solicite ejecutar una acción. Puede escoger entre 37 opciones.

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

11.4.3 Fin de paso de programa

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

1. Pulse el botón:  **Fin de paso de programa**
2. Pulse el botón:  **Sonido**

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

11.4.4 Fin de tiempo de cocción

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

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

11.4.5 Interrupción de proceso / error detectado

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

1. Pulse el botón:  **Interrupción de proceso / error detectado**
2. Pulse el sonido deseado.
 - > El sonido se reproducirá.
3. Si quiere apagar el sonido, pulse el botón: **OFF**
4. En la barra de iconos, pulse  para regresar a la vista general.
5. Si quiere que el sonido continúe hasta que el equipo se cargue o se confirme la acción, pulse el botón:  **Reproducción continua ON**
6. Si quiere que el sonido suene solo durante un tiempo determinado, pulse el botón:  **Reproducción continua OFF**

- > El campo  **Duración del tono** se activa.
- 7. Ajuste la duración en una escala de 0 a 180 segundos.
- 8. Para adoptar la configuración, en la barra de iconos pulse el botón: 
- >> Volverá a la vista general.

11.5 Sistema de cocina

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

11.5.1 Información sobre el modelo de equipo

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

11.5.2 Modo demo

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

1. Para activar la función, mantenga pulsado el botón:  **ON**
- >> Si el modo de demostración está activado, se reiniciará el equipo. En el pie de página aparece el símbolo: 

11.6 cocción

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

11.6.1 Cocinas internacionales primarias

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

1. Pulse el botón:  **Cocinas internacionales primarias**
2. Desplácese por la lista y seleccione la cocina internacional primaria deseada.

>> La cocina internacional se ajusta inmediatamente. En iCookingSuite se muestran los procesos de cocción inteligentes que corresponden a la cocina internacional. Los parámetros de cocción del proceso de cocción inteligente se adaptan a las costumbres de cocción típicas.

11.6.2 Cocinas internacionales secundarias

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

1. Pulse el botón:  **Cocinas internacionales secundarias**
2. Desplácese por la lista y pulse la cocina internacional secundaria.

>> La cocina internacional se ajusta inmediatamente. En iCookingSuite se muestran los procesos de cocción inteligente adicionales de la cocina internacional secundaria y se señalan con . Además, los ajustes de los parámetros de cocción se ven influidos por la cocina internacional primaria [► 70].

11.7 Administración de datos

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

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

Puede adaptar los siguientes ajustes:

- Exportar datos APPCC [▶ 71]
- Exportar protocolo de estadística de errores [▶ 73]
- Exportar e importar programas [▶ 71]
- Exportar e importar perfiles [▶ 72]
- Exportar e importar configuración básica del equipo [▶ 72]

11.7.1 Exportar datos APPCC

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

✓ Ha conectado una memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Copiar el protocolo APPCC en la memoria USB**

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

11.7.2 Exportar e importar programas

Aquí puede exportar e importar todos los programas que haya creado.

Exportar programas

✓ Ha creado programas en el modo de programación.

✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

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

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

Importar programas

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

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

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

11.7.3 Borrar todos los programas

Aquí puede borrar todos los programas que haya creado.

1. Pulse el botón: **Borrar todos los programas**

> Se le preguntará si realmente quiere borrar los programas.

2. Para confirmar la acción, pulse el botón: 

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

11.7.4 Exportar e importar imágenes

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

- Tipo de archivo: PNG
- Profundidad del color: 3 x 8 bits
- Tamaño de la imagen: 130 x 130 px
- Tamaño del archivo: máx. 50 kb

Importar imágenes

1. Guarde las imágenes en una unidad de memoria USB en una carpeta llamada **userpix**.

2. Conecte la unidad de memoria USB al equipo.

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

>> Las imágenes almacenadas se importan.

Exportar imágenes

✓ Ha importado las imágenes.

✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

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

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

11.7.5 Borrar todas las imágenes propias

Aquí puede borrar todas las imágenes que ha importado.

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

> Se le preguntará si realmente desea eliminar las imágenes.

2. Para confirmar la acción, pulse el botón: 

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

11.7.6 Exportar e importar perfiles

Exportar perfiles

✓ Ha creado perfiles.

✓ Ha conectado una unidad de memoria USB al equipo.

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

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

Importar perfiles

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

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

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

11.7.7 Borrar todos los perfiles propios

Aquí puede borrar todos los perfiles que haya creado. Los perfiles previamente configurados no se borrarán.

1. Pulse el botón: **Borrar todos los perfiles propios**

> Se le preguntará si realmente quiere borrar los perfiles.

2. Para confirmar la acción, pulse el botón: 

>> Un aviso confirma que se han borrado todos los perfiles propios.

11.7.8 Exportar e importar configuración básica del equipo

Exportar configuración básica del equipo

✓ Ha conectado una memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón:  **Exportar configuración básica del equipo**

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

Importar configuración básica del equipo

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

2. Pulse el botón:  **Importar configuración básica del equipo**

>> Se han importado las configuraciones básicas del equipo.

11.7.9 Borrar todos los datos de usuario

11.7.10 Exportar protocolo de estadística de errores

Aquí puede exportar el protocolo de estadística de errores a una memoria USB.

✓ Ha conectado una memoria USB al equipo.

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

>> El protocolo de estadísticas de error se guarda en el dispositivo USB.

11.8 Configuración de red

1. Pulse el botón: 

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

Aquí encontrará cómo conectar su equipo con una red Wi-Fi: Establecer conexión Wi-Fi [▶ 79]

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a la red: Establecer conexión de red [▶ 78]

11.8.1 Wifi

Con esta función puede integrar el equipo en una red Wi-Fi. Aquí encontrará más información: Establecer conexión Wi-Fi [▶ 79]

11.8.2 LAN (opcional)

Aquí encontrará cómo conectar su equipo a la red: Establecer conexión a la red [▶ 78]

Red IP

Aquí introduce la dirección IP del equipo.

Gateway

Aquí puede introducir la dirección IP de la puerta de enlace.

Máscara de red IP

Aquí puede introducir la máscara de red IP.

DNS 1

Aquí puede introducir la dirección del servidor DNS primario.

Dirección MAC

Aquí puede mostrar la dirección MAC de su equipo.

DHCP activo

Aquí puede establecer si el DHCP debe estar activo o inactivo.

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

>> Se produce la configuración automática de la dirección IP, la puerta de enlace y la DNS.

11.9 Administración de usuarios

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **Administración de usuarios**

Aquí encontrará cómo crear, modificar o enviar perfiles a otros equipos: Gestión de perfiles y derechos [▶ 75]

11.10 Servicio

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **Servicio**

Dispone de la siguiente información:

- Información sobre el modelo de equipo
- ChefLine [▶ 86] 
- Servicio de atención - Asistencia [▶ 86] 
- Nivel de servicio 
 - Esta función solo está disponible para los proveedores de servicio técnico de RATIONAL.
- Info sobre actualización de software [▶ 74] 
- Versión de software instalada [▶ 74]

11.10.1 Información sobre el modelo

Aquí encontrará la denominación de su equipo y la versión de software que tiene instalada.

11.10.2 Info sobre actualización de software

Aquí puede ver qué versión de software hay instalada en su equipo. Si ha conectado su equipo con ConnectedCooking y ha activado la función **Descargar automáticamente actualizaciones de software**, tendrá a su disposición automáticamente actualizaciones de software. Aquí encontrará más información: Ejecutar automáticamente actualizaciones de software [▶ 81] Si hay disponible una actualización de software, se mostrará la versión actual del software y el botón **Iniciar instalación** permanecerá activo.

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

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

11.10.3 Versión de software instalada

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

11.11 ConnectedCooking

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**

Aquí encontrará cómo conectar su equipo con ConnectedCooking y qué funciones tiene a su disposición: ConnectedCooking [▶ 80]

12 Gestión de cocinas

12.1 Gestión de perfiles y derechos

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

12.1.1 Crear perfil nuevo

1. Pulse el botón:
2. Pulse el botón: **Perfil de usuario**
3. Pulse el botón: **Añadir nuevo perfil**
4. Si quiere eliminar un perfil a partir de otro ya existente, pulse el botón: **a partir de un perfil existente**
5. Si quiere eliminar un perfil a partir de una plantilla de perfil, pulse el botón: **a partir de una plantilla de perfil**
 - > Un aviso indica que se ha creado correctamente el perfil nuevo.
6. Haga clic en la barra de iconos para regresar a la vista general de los perfiles de usuario.
7. Pulse el botón: **Editar perfil**
8. Pulse el botón: **Nuevo perfil**

Ajustar configuraciones de perfil

1. Pulse el botón: **Configuraciones de perfil**
2. Para asignar un nombre al perfil, pulse el botón: **Modificar nombre de perfil**
3. Introduzca un nombre de perfil claro y pulse la tecla Enter del teclado.
 - > Volverá al resumen del perfil.
4. Para asignar una contraseña al perfil, pulse el botón: **Modificar la contraseña de perfil**
5. Introduzca una contraseña y pulse la tecla Enter del teclado. Lleve un registro de la contraseña y protéjala del acceso no autorizado por parte de terceros. Si olvida la contraseña, no podrá acceder a la configuración. En tal caso, diríjase al proveedor de servicio técnico de RATIONAL.
 - > Volverá al resumen del perfil.
6. Para asignar un idioma a la interfaz del equipo, pulse el botón: **Modificar idioma**
7. Desplácese por la lista y seleccione el idioma deseado.
 - > Volverá al resumen del perfil.
8. Para determinar si el perfil es un usuario principal o un perfil con derechos limitados, pulse el botón: **Cambiar tipo de perfil**
9. Seleccione **Usuario principal** si el perfil debe disponer de todos los derechos para editar los perfiles. Si selecciona este tipo de perfil, todos los usuarios tendrán acceso pleno al equipo
10. Seleccione **Usuario limitado** si el perfil de usuario debe disponer de derechos limitados. Si selecciona este tipo de perfil, podrá ocultar todos los elementos de la interfaz de usuario excepto los favoritos.
 - > Volverá al resumen del perfil.
11. Para asignar una cocina nacional primaria al perfil, pulse el botón: **Cambiar cocina nacional primaria**
12. Desplácese por la lista y seleccione la cocina internacional primaria deseada.
 - > Volverá al resumen del perfil.
13. Para asignar una cocina nacional secundaria al perfil, pulse el botón: **Cambiar cocina nacional secundaria**
14. Desplácese por la lista y seleccione la cocina internacional secundaria.
 - > Volverá al resumen del perfil.
15. Si desea ocultar todos los elementos de la interfaz de usuario excepto los favoritos, pulse en **Ocultar todos los elementos excepto los favoritos** el botón: **ON**

16. Haga clic en la barra de iconos  para regresar a la vista general de los perfiles de usuario.

Ajustar barra de menú

Defina las funciones y asistentes inteligentes que deben aparecer en la barra de menú.

1. Pulse el botón:  **Ajustar barra de menú**
2. Si desea ocultar una función o asistentes inteligentes, pulse tras los elementos siguientes el botón: **OFF**
 - Inicio (Home) 
 - Modos de funcionamiento manuales 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Modo de programación 
 - Asistente de búsqueda 
1. Haga clic en la barra de iconos  para regresar a la vista general de los perfiles de usuario.

Derecho de parámetros de cocción

1. Pulse el botón:  **Derechos de parámetros de cocción**
2. Para permitir al perfil de usuario cambiar los parámetros de cocción durante la cocción, pulse el botón:  **manejable**
3. Para prohibir al perfil de usuario cambiar los parámetros de cocción durante la cocción, pulse el botón:  **no visible**
1. Haga clic en la barra de iconos  para regresar a la vista general de los perfiles de usuario.

12.1.2 Activar perfil

✓ Ha creado un perfil [▶ 75].

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

>> El perfil se activa inmediatamente.

>> Si abre la pantalla de inicio, aparecerá el perfil activado. Si muestra varios perfiles, puede desplazarse por la lista. Para crear un perfil nuevo [▶ 75], pulse el botón: +

12.1.3 Enviar perfil a otros equipos

Puede enviar a otros equipos perfiles que haya creado en un equipo.

✓ Ha conectado una memoria USB al equipo.

1. Pulse el botón: 
2. Pulse el botón:  **Perfil de usuario**
3. Pulse el botón:  **Exportación de perfil**
 - > Todos los perfiles creados se cargan en el dispositivo USB.
4. Conecte a otro equipo el dispositivo USB que contiene los perfiles descargados.
5. Pulse el botón: 
6. Pulse el botón:  **Administración de usuarios**
7. Pulse el botón:  **Importación de perfil**

>> Todos los perfiles se cargan en el equipo y aparecen tras una breve espera.

12.1.4 Borrar perfil

Puede eliminar todos los perfiles, salvo el perfil de administradores asignado por defecto.

- ✓ Ha creado un perfil [▶ 75].
 - 1. Pulse el botón:  **Editar perfil**
 - 2. Seleccione el perfil deseado.
 - 3. Pulse el botón:  **Configuraciones de perfil**
 - 4. Pulse el botón:  **Borrar perfil**
- >> El perfil se ha eliminado.

12.2 Gestión de APPCC

12.2.1 Datos de APPCC registrados

Por cada lote se registrarán los siguientes datos APPCC :

- Número de lote
- Modelo de equipo
- Número de serie
- Versión del software
- Fecha y hora
- Valor nominal de la temperatura del núcleo
- Temperatura del núcleo medida
- Hora (hh:mm:ss)
- Unidad de temperatura
- Conexión a un sistema de optimización de energía
- Nombre del proceso de cocción
- Cambio del modo operativo
- Temperatura de cocción
- Modificación de la posición de la tapa de la cuba
- Resistencias térmicas activas

12.2.2 Exportar datos APPCC

Los datos APPCC se guardarán durante 40 días en el equipo. Durante este tiempo, podrá descargar los datos. Aquí encontrará más información: Exportar datos APPCC [▶ 71]

12.2.3 Los datos APPCC se transferirán automáticamente a ConnectedCooking.

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

- ✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking [▶ 80].
 - 1. Pulse el botón: 
 - 2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**
 - 3. Junto a **Transferir automáticamente los datos APPCC**, pulse el botón:  **ON**
- >> Ahora los datos APPCC se transferirán automáticamente cuando haya terminado un proceso de cocción. Puede consultar los datos en connectedcooking.com o en la app ConnectedCooking.

12.3 Incorporar equipos a una red

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

- Supervisión a distancia de los equipos.

- Conectar equipos con ConnectedCooking.

12.3.1 Conectar el cable de red

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

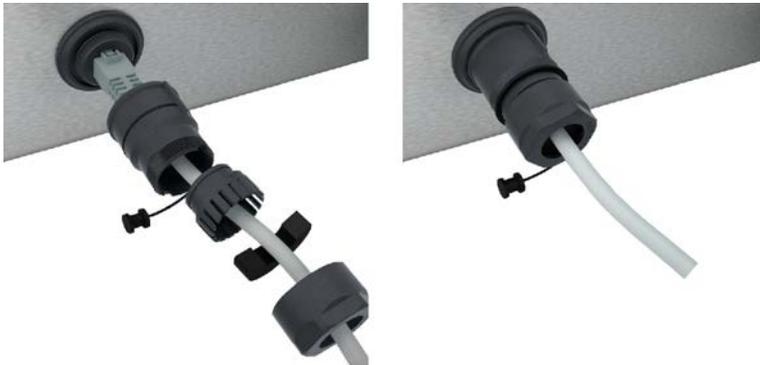
- Cable de red Categoría 6
- Longitud máxima del conector de 45 mm
- Diámetro del conector de 18,5 mm
- Diámetro del cable de 5,5 - 7,5 mm

CUIDADO

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

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

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



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

12.3.2 Establecer conexión de red

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

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

12.3.3 Establecer conexión Wi-fi

Si desea conectar el equipo a una red Wifi para la que deba iniciar sesión a través de un sitio web, no se podrá establecer la conexión con la red Wifi.

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

12.3.4 Supervisión a distancia de los equipos con ConnectedCooking

Si ha conectado sus equipos a ConnectedCooking, podrá supervisarlos a distancia mediante la aplicación de ConnectedCooking o en connectedcooking.com.

Sin smartphone

- ✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking [▶ 80].
 - 1. Inicie sesión en connectedcooking.com.
 - 2. Seleccione: **Administración > Mis equipos**
 - > Aparece un resumen de todos los equipos registrados.
 - 3. Pulse el botón: Símbolo de la cámara
- >> Se mostrará la pantalla de inicio del equipo. Ahora podrá ver la pantalla del equipo con la interfaz de la web.

Con smartphone

- ✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking [▶ 80].
 - ✓ Ha instalado la aplicación ConnectedCooking en su smartphone.
 - 1. Inicie la aplicación de ConnectedCooking.
 - 2. Pulse el botón: 
 - 3. Seleccione: **Mis equipos**
 - > Aparece un resumen de todos los equipos registrados.
 - 4. Seleccione el equipo deseado.
 - 5. Pulse el botón: Símbolo de la cámara
- >> Se mostrará la pantalla de inicio del equipo. Ahora podrá ver la pantalla del equipo con su smartphone.

12.4 ConnectedCooking

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

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

- **Notificaciones push**

Ya sea notificaciones sobre la carga, la finalización del proceso o el servicio, usted recibirá donde quiera toda la información en tiempo real.

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

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

- **Actualizaciones automáticas de software**

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

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

12.4.1 Conectar equipo con ConnectedCooking

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

- Los datos APPCC se transferirán automáticamente a ConnectedCooking. [▶ 77]
- Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking [▶ 86]

✓ Ha establecido una conexión a la red.

✓ Se ha registrado en connectedcooking.com.

1. Pulse el botón: 

2. Pulse el botón: **ConnectedCooking**

3. Pulse el botón situado junto a **Conectar: ON**

- > Tras una breve espera, aparece un código PIN de nueve cifras y un código QR. Si no tiene un smartphone a mano, puede registrarse en www.connectedcooking.com. Si tiene un smartphone a mano, puede escanear el código QR.

Registro sin smartphone

1. Anote el PIN.

2. Inicie sesión en www.connectedcooking.com.

3. Haga clic en el icono: **Gestión de equipos**

4. Seleccione: **Lista de equipos**

5. Haga clic en el icono: Círculo rojo con +

6. Introduzca un nombre de equipo en el campo **Nombre**.

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

>> Después de un corto tiempo, el equipo aparece en la lista de equipos de ConnectedCooking.

>> La pantalla muestra que el equipo está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el icono: 

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

Registro con smartphone

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

✓ Ha instalado la aplicación ConnectedCooking en su smartphone.

1. Escanee el código QR.

>>

- >> Después de un corto tiempo, el equipo mostrará que está conectado al servidor de ConnectedCooking. En el pie de página aparece el icono: 
- >> El equipo aparece en la lista de equipos de ConnectedCooking.
- >> Recibirá un correo electrónico confirmando que el equipo se ha registrado correctamente.

12.5 Ejecutar la actualización del software

Actualizaciones automáticas de software a través de ConnectedCooking

- ✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking.
- 1. Pulse el botón: 
- 2. Pulse el botón:  **ConnectedCooking**
- 3. Para **Descargar automáticamente la actualización de software** pulse el botón:  **ON**
- 4. Pulse el botón: 
- 5. Pulse el botón:  **Servicio**
- 6. Pulse el botón:  **Información sobre actualización de software**
- 7. Pulse el botón: **Iniciar instalación**
- >> Se ejecuta la actualización de software y el equipo se inicia de nuevo.

Actualización de software mediante dispositivo USB

- ✓ Ha conectado una memoria USB al equipo que contiene la actualización de software.
- ✓ Aparece un aviso que le comunica que se ha detectado una actualización de software.
- 1. Confirme el aviso de que debe ejecutar la actualización de software.
- >> Se ejecuta la actualización de software y el equipo se inicia de nuevo.

13 Mantenimiento

13.1 Instrucciones generales de seguridad

- Desconecte el equipo de la fuente de alimentación eléctrica antes de efectuar las tareas de limpieza.
- Utilice gafas de protección que queden ajustadas al rostro y guantes de seguridad resistentes a los productos químicos durante la limpieza del equipo.
- Elimine todos los productos de limpieza y los restos de estos antes de calentar el equipo para cocinar en él los alimentos.

13.2 Intervalos de limpieza

Intervalo de limpieza	Elementos a tener en cuenta
Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuba ▪ Válvula de la cuba ▪ Tapones de extracción de vapor ▪ Sonda térmica ▪ Junta de la tapa de la cuba ▪ Llenado con agua automático ▪ Ducha de mano ▪ Accesorios
Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parte exterior de la cuba ▪ Panel de control ▪ Piezas de plástico Para los sistemas con la opción de presión: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema de bloqueo ▪ Sistema de cocción a presión
Por trimestre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interfaz USB ▪ Enchufe

Las diferentes partes deben limpiarse al menos con la frecuencia de mantenimiento indicada; no obstante, pueden limpiarse con una frecuencia aún mayor si fuese necesario.

13.3 Productos de limpieza

Productos de limpieza adecuados

- Limpie el equipo con agua tibia y una esponja.
- Limpie la parte interior de la cuba con vinagre alimentario diluido si presenta acumulaciones de cal o decoloraciones.

Productos de limpieza inadecuados

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

- Productos de limpieza corrosivos
- Ácido clorhídrico, lejía, sustancias que contengan azufre u otras sustancias oxidantes
- Esponjas para fregar con vellón abrasivo
- Lana de acero
- Herramientas afiladas o puntiagudas

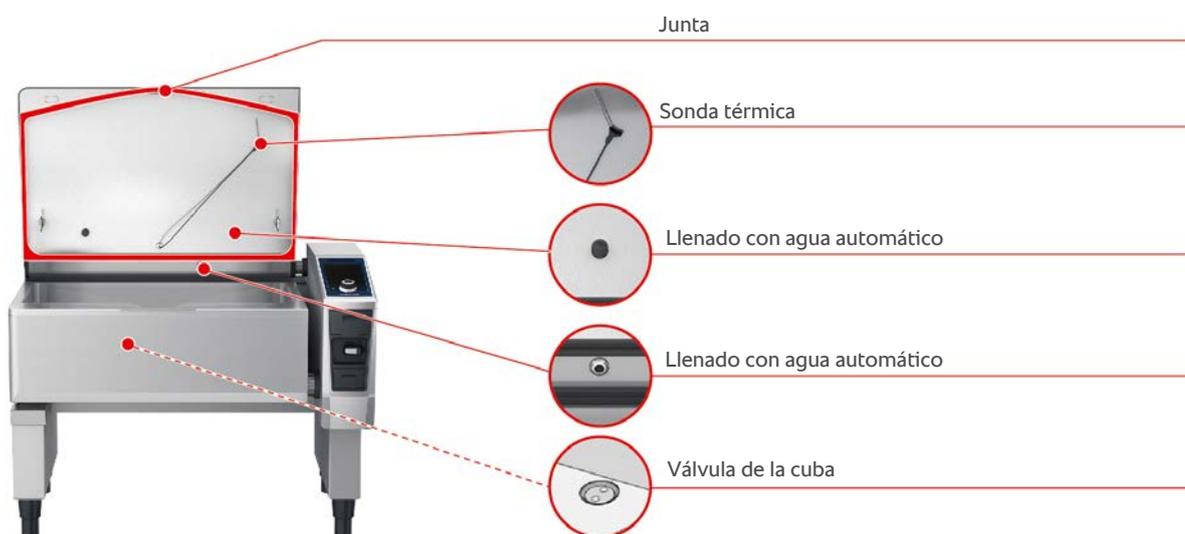
13.4 Limpiar la cuba

CUIDADO

Si la base de la cuba todavía está caliente, el agua fría utilizada para la limpieza puede calentarse rápidamente y salpicar desde la cuba.

Puede sufrir quemaduras si su piel entra en contacto con las salpicaduras de agua caliente.

1. Deje que la cuba se enfríe sola. No intente acelerar el enfriamiento con agua fría ni hielo.



Limpiar la parte interior de la cuba

1. Limpie la cuba poniendo particular atención a las esquinas y los bordes.
2. Elimine los restos de alimentos y las capas de grasa, almidón y proteínas.
3. Para eliminar las acumulaciones de cal persistentes o las decoloraciones, ponga a hervir vinagre alimentario diluido.
4. Extraiga de la cuba el vinagre alimentario diluido y enjuague la cuba con abundante agua.

Limpiar la parte exterior de la cuba

1. Limpie la parte exterior de la cuba solo mientras la cuba esté bajada.
2. Limpie la parte exterior de la cuba con una esponja suave.
3. A la hora de realizar la limpieza, procure echar el agua en el equipo solo desde arriba.

Limpiar la junta de la tapa de la cuba

1. Limpie la junta de la tapa de la cuba con una esponja suave.
2. Limpie especialmente las ranuras que hay entre los labios de la junta, ya que pueden acumular agua.

Limpiar la sonda térmica del núcleo

1. Limpie la sonda térmica del núcleo y el cable de esta con una esponja suave.

Limpiar las tubuladuras de vapor

Tenga en cuenta que los equipos sin sistema de cocción a presión disponen de tubuladuras de vapor. Los equipos con sistema de cocción a presión disponen de dos tubuladuras.

1. Extraiga las tubuladuras de vapor a mano y sin herramientas.
2. Limpie la cavidad de las tubuladuras de vapor con la ducha de mano.
3. Limpie las tubuladuras de vapor con la ducha de mano o en el lavavajillas.
4. Vuelva a colocar las tubuladuras de vapor.

Limpiar el sistema de llenado con agua automático

1. Limpie el sistema de llenado con agua automático por las mañanas y las noches con detergente y una esponja suave.

Limpiar la válvula de la cuba

1. Abra la válvula de la cuba.
2. Desatornille la válvula de la cuba.
3. Limpie la abertura, la tapa y la junta de la válvula de la cuba con una esponja.
4. Vuelva a atornillar bien la válvula de la cuba.

13.5 Limpiar la ducha de mano

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

13.6 Limpiar el panel de control

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

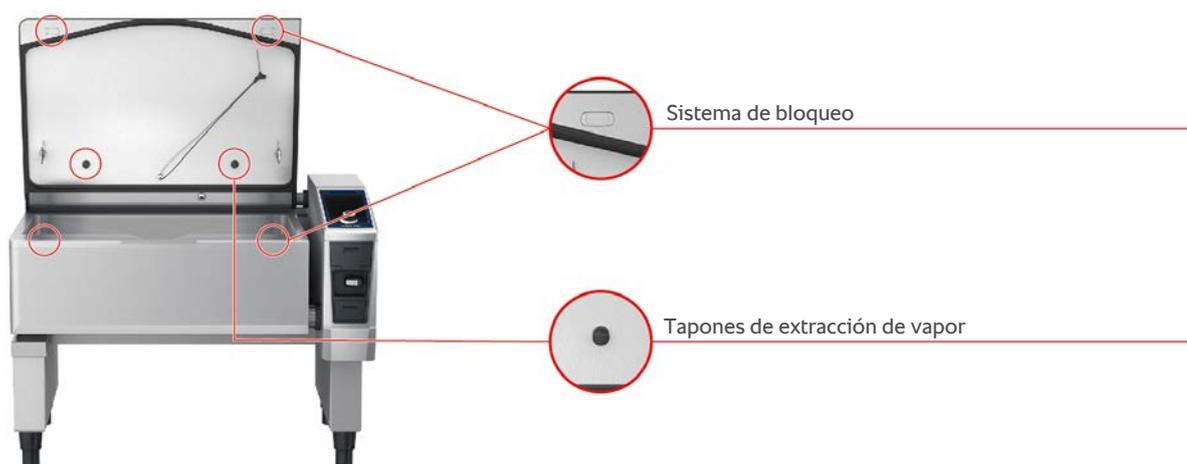
Antes de limpiar la pantalla, puede bloquearla. Así evitará que de forma accidental se inicien procesos de cocción, se lleven a cabo acciones o se activen funciones.

1. Mantenga pulsado el botón: 
 - > Tras unos segundos, se activará el bloqueo de pantalla y se mostrará el símbolo: 
2. Limpie la pantalla con un paño suave.
3. Para desbloquear la pantalla, mantenga pulsado el botón: 
 - > Se mostrará el símbolo: 
4. **⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de corte! El selector rápido está afilado. Use calzado de protección para limpiar el selector rápido y las superficies a su alrededor.** Extraiga el selector rápido a mano y sin herramientas.
5. Limpie el selector rápido y las superficies a su alrededor con un paño suave.
6. Vuelva a colocar el selector rápido.

13.7 Limpiar los accesorios

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

13.8 Limpiar equipos con sistema de cocción a presión (opcional)



Limpiar el sistema de cocción a presión

1. Limpie la cuba [► 83].
2. Llene con agua la cuba hasta el nivel de llenado mínimo.
3. Cierre la tapa de la recipiente.
4. En la barra de menú pulse el botón: 
5. Pulse el botón: 
6. Configure el parámetro de cocción **Tiempo de cocción** en 5 minutos.
7. Siga las instrucciones en pantalla.

Limpiar el sistema de bloqueo

1. Abra la tapa del recipiente.
2. Limpie el sistema de bloqueo y las cavidades con un cepillo húmedo.

Limpiar las tubuladuras de vapor

1. Extraiga las tubuladuras de vapor a mano y sin herramientas.
2. Limpie la cavidad de las tubuladuras de vapor con la ducha de mano.
3. Lave los tapones de extracción de vapor con la ducha de mano o en el lavavajillas.
4. Vuelva a colocar las tubuladuras de vapor.

14 Inspiración y ayuda

14.1 Ayuda en el equipo

Dentro del equipo, tiene a su disposición como herramientas de ayuda el presente manual de instrucciones y numerosos ejemplos de aplicación procedentes de todo el mundo. Los ejemplos de aplicación le muestran qué alimentos es mejor preparar con cada proceso de cocción inteligente. Además, encontrará toda la información relativa a las cantidades de carga y al uso de accesorios especiales.

La sección de Ayuda que ofrece el equipo es sensible al contexto. Esto significa que siempre se le mostrará en la pantalla el contenido de ayuda relativo al área que se esté visualizando en ese momento.

1. Pulse el botón: 
 - > La Ayuda se abrirá y le mostrará el contenido de ayuda pertinente.

14.2 Ayuda telefónica

ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre uso del equipo o recetas por teléfono. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero y los 365 días del año. Solo tiene que llamar a la ChefLine®. Encontrará el número en rational-online.com.

RATIONAL Servicepartner

Nuestros equipos son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, en el servicio de asistencia técnica de RATIONAL le ayudarán rápidamente. Suministro de recambios garantizado y servicio de urgencias en fin de semana. Encontrará el número en rational-online.com.

14.3 Ayuda en caso de necesidad de servicio técnico

14.3.1 Transferir automáticamente los datos de servicio técnico a ConnectedCooking

Si ha conectado su equipo a ConnectedCooking, puede configurar que los datos APPCC se transfieran los datos de servicio técnico de forma automática y periódica a ConnectedCooking.

✓ Ha conectado su equipo a ConnectedCooking [▶ 80].

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

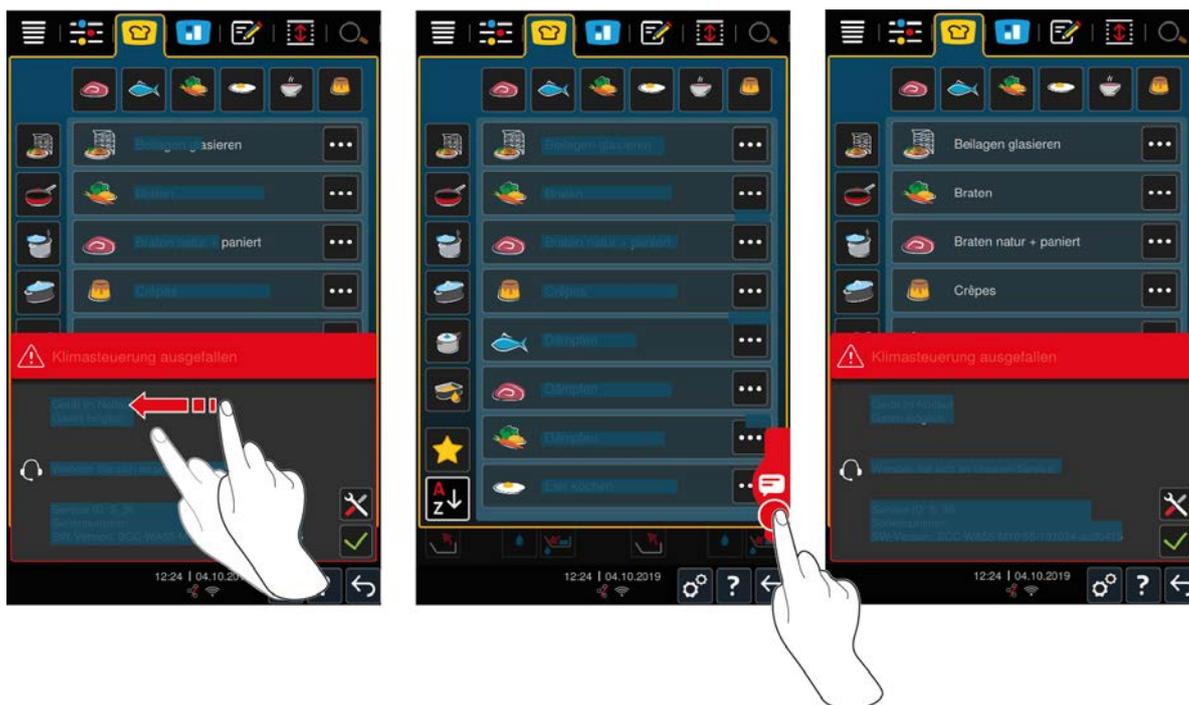
>> Los datos de servicio técnico se transferirán automáticamente a ConnectedCooking. Puede consultar los datos en connectedcooking.com o en la app ConnectedCooking.

14.3.2 Consultar los datos de servicio técnico

Puede consultar los datos de servicio en los ajustes. Aquí encontrará más información: Servicio [▶ 73]

14.4 Solución de problemas

Si le aparece un mensaje de error, puede arrastrarlo a un lado mientras espera a la ayuda. El mensaje de error se minimizará y aparecerá en forma de símbolo rojo a un lado. Si pulsa este símbolo, el mensaje de error volverá a mostrarse ampliado.



En el caso de que aparezca cualquier mensaje de error, llame a su proveedor de servicio técnico de RATIONAL. Tenga siempre a mano el número de serie de su equipo y el número de versión del software instalado. Encontrará estos datos en el mensaje de error.

14.4.1 Avisos durante la cocción

Mensaje de error	Texto del mensaje
Error del sistema de medición de la temperatura	–
Error del sistema de medición de la temperatura	No es posible efectuar el calentamiento.
Error del sistema de medición de la temperatura de la cuba	Solo se pueden usar las funciones de freír.
Error - sonda térmica	Es posible cocinar sin sonda térmica del núcleo. No es posible cocinar a presión.
Error del sistema de accionamiento de la cuba	Compruebe si hay algún objeto bajo la cuba que la esté bloqueando. Retire el objeto.
Error del sistema de accionamiento de la tapa	Compruebe si hay algún objeto bajo la tapa que la esté bloqueando. Retire el objeto.
Error de la válvula de la cuba	Atención: se puede producir una merma por cocción. Solo se pueden usar las funciones de freír.
Error – accionamiento de la válvula de la cuba	Solo se pueden usar las funciones de freír.
Error en el sistema de circulación del agua	¡Cierre el grifo del agua!
Error en el sistema de circulación del agua	Controlar la alimentación de agua. Se puede realizar una cocción sin entrada de agua automática.
Error en el sistema de circulación del agua	Compruebe la alimentación de agua caliente. Se puede realizar una cocción sin entrada de agua automática.
Error del sistema de comunicación	–
Error en la configuración del equipo	–
Error de la etiqueta de seguridad	Aplicación(es) de cocción detenida(s)

14.4.2 Avisos durante la cocción a presión (opcional)

Los siguientes mensajes también pueden mostrarse si su equipo está equipado con la función opcional de cocción a presión.

Mensaje de error	Texto del mensaje
Error de posición de la tapa	Proceso de cocción a presión detenido. Descarga de presión iniciada.
Error en el accionamiento del bloqueo y de la válvula de la cuba	Atención: se puede producir una merma por cocción. Solo se pueden usar las funciones de freír.
Error en el accionamiento del bloqueo y de la válvula de la cuba	Abra la tapa y retire el sistema de bloqueo.
Error en el accionamiento del bloqueo y de la válvula de la cuba	Proceso de cocción a presión detenido. Descarga de presión iniciada.
Error de la medición de presión	Abra la tapa y reinicie la cocción a presión.
Error de la medición de presión	No es posible cocinar a presión.
Error - cocción a presión	Proceso de cocción a presión detenido. Descarga de presión iniciada. ¿Alimento ligado? ¿Poca agua? ¿Exceso de carga? ¿Está sucio el manguito de vapor?
Error de la válvula de presión	No es posible cocinar a presión.

14.4.3 El enchufe ya no funciona

Si el enchufe deja de funcionar, diríjase a su proveedor de servicio técnico.

15 Mantenimiento

Puede realizar por su cuenta las siguientes tareas de mantenimiento:

- Reemplazar la junta de la tapa de la cuba [► 89]
- Reemplazar la junta de la válvula de la cuba [► 89]

Si el cable de alimentación de su equipo está defectuoso, solo podrá ser reemplazado por RATIONAL o por su proveedor de servicio técnico autorizado por RATIONAL.

15.1 Instrucciones generales de seguridad

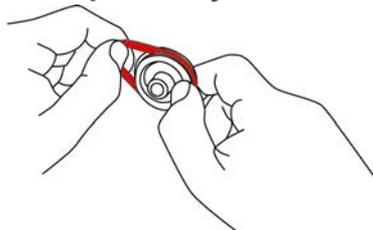
- Use guantes de protección para evitar cortarse con las superficies afiladas de la carcasa de metal.
- Si utiliza herramientas afiladas o puntiagudas para reemplazar la junta, el equipo puede sufrir daños y, por tanto, pueden dejar de obtenerse unos resultados de cocción óptimos.

15.2 Reemplazar la junta de la tapa de la cuba



1. Abra la tapa del recipiente.
2. Extraiga de la guía la junta de la tapa de la cuba a mano y sin herramientas.
3. Limpie la guía con una esponja suave.
4. Humedezca los labios de retención de la nueva junta con agua jabonosa.
5. Primero, presione las esquinas de la junta sobre las esquinas de la guía.
6. Después, presione el resto de la junta dentro de la guía.
7. Asegúrese de introducir por completo la nueva junta en la cavidad de la tapa de la cuba.

15.3 Reemplazar la junta de la válvula de la cuba



1. Abra la válvula de la cuba [► 20].
2. Desatornille la válvula de la cuba.
3. Extraiga la junta a mano y sin herramientas.
4. Limpie la abertura y la tapa de la válvula de la cuba con una esponja.
5. Inserte la nueva junta.

6. Vuelva a atornillar bien la válvula de la cuba.

16 Retirada del servicio y eliminación de residuos

16.1 Retirada del equipo

Contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL si desea retirar del servicio el equipo.

16.2 Eliminación de residuos



Los residuos de los equipos contienen materiales reciclables. Elimine los residuos de aparatos de forma respetuosa con el medio ambiente, utilizando los sistemas de recogida pertinentes.

16.3 Eliminar aceite y grasa usados

RECOMENDACIÓN

Aceites o grasas eliminados de manera incorrecta

Si se deshace de aceites o grasas a través del desagüe de la cuba, se contaminarán las aguas residuales y se deteriorarán los conductos de desagüe del edificio.

1. Nunca arroje aceites o grasas por el desagüe.

Respete la normativa legal en materia de eliminación de aceites y grasas.

17 Datos técnicos

Asimismo, respete los datos técnicos que figuran en la placa de características del equipo. La placa de características se encuentra en la cara interna de la consola.

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo L	235 kg
Peso (sin embalaje) Modelo XL	290 kg
Potencia máx. del enchufe	2,3 kW
Resistencia máx. del fusible del enchufe	10 A
Clase de protección	IPX5
Condiciones ambiente	10 - 40 °C
Emisión de ruido aéreo	≤70 dBA
Frecuencia y potencia de transmisión máx. Wi-fi	2,4 GHz / 19,5 mW
Wifi estándar	IEEE 802.11 b/g/n

17.1 Equipos con cocción a presión (opcional)

Respete los distintos pesos para aquellos equipos que estén equipados de la opción Cocción a presión.

	Valor
Peso (sin embalaje) Modelo L	250 kg
Peso (sin embalaje) Modelo XL	305 kg

17.2 Modelos y nombres de modelos

La identificación del modelo y los nombres de los modelos que figuran en la placa de características son distintos. Por favor, consulte las correspondencias de esta tabla.

Modelo	Nombre del modelo
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L con opción de cocción a presión	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL con opción de cocción a presión	LMX.200DE

17.3 Pegatinas

El equipo dispone de las siguientes pegatinas:

 Advertencia de tensiones peligrosas

 Conexión equipotencial

17.4 Acrilamida en los alimentos

De acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/2158 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos, la temperatura para los procesos de cocción manuales e inteligentes en los que se realicen frituras está preconfigurada a 175 °C. Como fabricante, RATIONAL se asegura de que la temperatura ajustada se mantenga exactamente a los grados deseados y no sobrepase su valor nominal.

En función del producto, la temperatura puede estar por debajo de 175 °C con el fin de reducir el contenido de acrilamida. Para garantizar el cumplimiento de los valores límite de acrilamida, usted deberá tomar las medidas correspondientes en su empresa.

Bajo su propia responsabilidad, puede incrementar hasta los 180 °C la temperatura del aceite o la grasa que use para cocinar.

17.5 Conformidad

Este equipo es conforme con las siguientes Directivas de la UE:

- Directiva 2014/53/UE relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de equipos radioeléctricos
- Directiva 2006/42/CE de máquinas
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, que incluye la directiva 2015/863/UE

Este equipo es conforme con las siguientes normas europeas:

- UNE-EN 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- UNE-EN 60335-2-36:2017
- UNE-EN 60335-2-37:2017
- UNE-EN 60335-2-39:2002 + A1
- UNE-EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- UNE-EN 61000-3-11:2000
- UNE-EN 61000-3-12:2011
- UNE-EN 61000-4-2:2009
- UNE-EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- UNE-EN 61000-4-4:2012
- UNE-EN 61000-4-5:2014
- UNE-EN 61000-4-6:2014
- UNE-EN 61000-4-11:2004
- UNE-EN 55014-1:2017
- UNE-EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- UNE-EN 62233:2008
- EN 1717:2000

18 Regulatory Information

USA

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

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

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

FCC ID: 2AUI6-LM1

La operación de este equipo está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial y (2) este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada

Índice de palabras clave

Símbolos

Cocción a presión del alimento (opcional) 49

A

Abrir la tapa de la cuba 35
 Accesorios especiales 86
 Acciones para manipular el equipo y la rueda de ajuste 16
 Acumulación de presión 48
 Agregar líquido 35
 Apagar el equipo 13
 Asar
 Mariscos 27
 Pescado 27
 Verduras y guarniciones 27
 Ayuda en línea 86

B

Bloquear la tapa de la cuba 48, 49

C

Cancelar 38
 Cancelar proceso de cocción 38, 46
 Cantidades de carga 86
 Cargar el equipo 35
 Carne blanca 34
 Carne roja 34
 Carne troceada 26
 Cerrar la tapa de la cuba 35
 Cesta 34, 40
 Clarificar
 Salsas 29
 Sopas 29
 Cocción a baja temperatura
 Ragú nocturno 26
 Cocción Delta T 34
 Cocción a baja temperatura 26
 Cocción sensible 40
 Cocer
 Arroz 28
 Azúcar 30
 Carne 26
 Fruta 30
 Huevos 28
 Leche 30
 Mariscos 27
 Pastas 28
 Patatas 28
 PowerBoost 41
 Verduras y guarniciones 28
 Cocer al vacío
 Carne 26
 Pescado 27
 Verduras y guarniciones 28
 Cocer al vapor

Carne 26
 Pescado 27
 Platos con leche y dulces 30
 Verduras y guarniciones 27
 Cocer alimento 41
 Cockpit 38
 Colocar la parrilla de fondo de cuba 35
 Confitar
 Carne 26
 Pescado 27
 Verduras y guarniciones 28
 ConnectedCooking
 Manejar el equipo sin smartphone 79
 Registrar el equipo con smartphone 80
 Registrar el equipo sin smartphone 79, 80
 Consomé 29
 Continuar con el tiempo 37
 Crepes 29

D

Dar vuelta a la comida 35
 Desbloquear la tapa de la cuba 48, 49
 Descarga de presión 48
 Desglasado 35
 Desmenuzar la comida 36
 Ducha de mano 23
 Patrones de rociado 23

E

Ejemplos de aplicación 86
 Encender el equipo 13
 Escaldar salchichas 27
 Estofado 26
 Cocción a baja temperatura 27
 Estofar
 Carne 26
 Pescado 27

F

Fondo 29
 Freír
 Acrilamida 92
 Ajustar la temperatura del aceite de freír 45
 Carne 26
 Carro de aceite 44
 No abrir la válvula de la cuba 43
 Pescado 27
 Platos con leche y dulces 30
 Rellenar la cuba con aceite 44
 Vaciar la cuba 44
 Verduras y guarniciones 27
 Freír alimento 45
 Fundir chocolate 30

G

Gachas de harina de maíz 28

Grosor del alimento	34
H	
Hervir	37
I	
Incorporar	35
L	
Llenar con aceite	35
M	
Mantener	37
Mantener la temperatura del núcleo	37
Mantenimiento	
Accesorios	84
Junta	83
Limpiar las tubuladuras de vapor	83
Llenado con agua automático	84
Panel de control	84
Sonda térmica	83
Válvula de la cuba	84
Modo continuo	34
N	
Nivel de sellado	33
Nuevo lote	37
P	
Paella	28
Panel de control	
Limpiar el selector rápido ultrarrápida	84
ultrarrápida	84
permitido	
Nivel máximo de llenado	17
Nivel mínimo de llenado	17
Platos fritos	
Carne	26
Pochar	
Huevos	28
Pescado	27
PowerBoost	39
Precalentar	36, 40
Productos de limpieza	
Productos de limpieza adecuados	82
Productos de limpieza inadecuados	82
R	
Rango de temperatura	
Asar	42
Cocer	40
Freír	43
Regulación de altura ergonómica	24
Rellenar	35
Remover	35
Risotto	28
Rueda de ajuste central	16

S	
Salsas	
Fondo	29
Salsas ligadas	29
Salsas precocinadas	29
Salsas ligadas	29
Salsas precocinadas	29
Se cumple la cantidad de llenado máxima	48
Freír	43
Sonda térmica	
Mensaje de error	23
Sonda térmica del núcleo	
Bistec	21
Filetes de pescado	22
Pescados enteros	22
Trozos de alimentos pequeños	21
Verduras	22
Sopas	
con gran contenido de leche y nata	29
Sopas cremosas	29
Veloutés	29
Sopas precocinadas	29
T	
Tamaño del alimento	34
Temperatura	35, 39
Temperatura del núcleo	34
Tiempo de cocción	34
Tiempo restante	36
Tipos de chocolate	35
Tortilla	28
Tortitas	29
Tostar	
Frutos secos y granos	30
Transferir sonda térmica	37
U	
Usar el equipo	
Rueda de ajuste central	16
Uso pantalla táctil	16
V	
Viscosidad	35

RATIONAL Ibérica

Siegfried-Meister-Straße 1

08940 Cornellá

Teléfono +49 8191 327-387

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente

F-68270 Wittenheim (Francia)

Teléfono +33 (0)389 570135

Fax +33 (0)389 570136

info@rational-online.es

rational-online.com