

iVario®

Manual de instruções original



Índice

1	Introdução	8
1.1	Ajuda no equipamento	8
1.2	Responsabilidade pelo produto	8
1.3	Grupo-alvo	8
1.4	Uso apropriado	8
1.5	Trabalhando com estas instruções	8
1.5.1	Explicação dos símbolos	8
1.5.2	Explicação dos pictogramas	9
1.5.3	Explicação dos avisos	9
1.5.4	Figuras	9
1.5.5	Alterações técnicas	9
2	O iVario	10
3	Instruções gerais de segurança	11
3.1	Equipamento de proteção pessoal	12
4	Como trabalhar com o equipamento	13
4.1	Primeira colocação em funcionamento	13
4.2	Ligar e desligar o equipamento	13
4.3	Tela de início	14
4.3.1	Visão geral e visualização em foco	15
4.3.2	Data, hora, status	15
4.3.3	Ajuda no equipamento	16
4.3.4	Ações	16
4.4	Interação com o equipamento	16
4.4.1	Gestos	16
4.4.2	Roda de ajuste central	17
4.5	Nível de enchimento	17
4.5.1	Nível de enchimento para cozinhar na pressão (opcional)	18
4.6	Quantidade máxima de carregamento:	18
4.7	Abrir e fechar a tampa da cuba	18
4.8	Encher a cuba automaticamente com água	19
4.9	Virar e abaixar a cuba	20
4.10	Abrir e fechar a válvula da cuba	21
4.11	Colocar o sensor de temperatura de núcleo	21
4.12	Utilizar a ducha	23
4.13	Ajustar a altura do equipamento (opcional)	24
5	Cocção inteligente – iCookingSuite	27
5.1	Modos de operação e método de cocção	27
5.2	Percursos de cocção inteligentes	28
5.2.1	Carne	28
5.2.2	Pescados	29
5.2.3	Legumes e acompanhamentos	30
5.2.4	Pratos à base de ovos	31

5.2.5	Sopas e molhos	32
5.2.6	Alimentos lácteos e doces	32
5.2.7	Finishing	33
5.3	Requisitos, informações e advertências.....	33
5.4	Cozinhar alimentos de forma inteligente	34
5.4.1	Acessar percurso de cocção inteligente.....	34
5.4.2	Iniciar percurso de cocção inteligente.....	35
5.5	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado.....	36
5.5.1	Parâmetros de cocção	36
5.5.2	Solicitações.....	37
5.5.3	Informações	38
5.5.4	Opções	38
5.6	Monitorar percurso de cocção inteligente	40
5.7	Cancelar percurso de cocção inteligente	40
6	Cocção manual	41
6.1	Requisitos, informações e advertências.....	41
6.2	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado.....	41
6.2.1	Parâmetro de cocção.....	41
6.2.2	Funções adicionais	42
6.2.3	Solicitações e informações	42
6.3	Cozinhar	43
6.3.1	Faixa de temperatura.....	43
6.3.2	Cozinhar o alimento.....	43
6.4	Assar	44
6.4.1	Instruções gerais de segurança	44
6.4.2	Faixa de temperatura.....	44
6.4.3	Assar o alimento	44
6.5	Fritar	45
6.5.1	Instruções gerais de segurança	45
6.5.2	Funcionalidade restrita	45
6.5.3	Faixa de temperatura.....	45
6.5.4	Encher e esvaziar a cuba com óleo ou gordura	45
6.5.5	Derreter a gordura sólida.....	46
6.5.6	Fritar alimentos com o cesto para fritar	47
6.6	Cancelar cocção manual.....	48
7	Cozinhar na pressão (opcional)	49
7.1	Instruções gerais de segurança.....	49
7.2	Solicitações.....	50
7.3	Informações.....	50
7.4	Itens opcionais.....	50
7.5	Cozer os alimentos na pressão	51
8	iZoneControl	52
8.1	Comandas	52
8.1.1	Selecionar receitas predefinidas	52

8.1.2	Criar receitas próprias.....	53
8.1.3	Editar lista de receitas	53
8.2	Divisão da cuba	55
8.2.1	Selecionar divisões predefinidas da cuba.....	55
8.2.2	Criar divisão da cuba	56
8.2.3	Dividir a cuba em zonas.....	57
8.3	Atribuição da cuba.....	58
8.3.1	Selecionar atribuições predefinidas da cuba	58
8.3.2	Criar atribuições próprias da cuba.....	58
8.4	Preparar alimentos com o iZoneControl	59
8.4.1	Atribuir modo de operação manual a uma zona.....	59
8.4.2	Atribuir receita a uma zona.....	59
9	Modo de programação.....	61
9.1	Programar o carrinho de compras.....	61
9.2	Criar programa manual	62
9.3	Criar programa inteligente.....	63
9.4	Editar e apagar programas.....	65
9.5	Iniciar programas e carrinhos de compras	65
9.6	Iniciar processo em determinada hora	66
10	Alternar entre os modos de operação.....	68
11	Configurações.....	69
11.1	Favoritos	69
11.2	Exibição	69
11.2.1	Idioma.....	69
11.2.2	Data e hora	69
11.2.3	Configurar formato da temperatura	70
11.2.4	Unidade de volume.....	70
11.2.5	Visualização do programa.....	70
11.3	Iluminação.....	71
11.3.1	Brilho da tela.....	71
11.4	Som.....	71
11.4.1	Volume geral.....	71
11.4.2	Carregar / Solicitações de ações.....	72
11.4.3	Fim da etapa de um programa.....	72
11.4.4	Fim do tempo de cocção	72
11.5	Sistema de cocção	72
11.5.1	Informações sobre o tipo de equipamento	72
11.5.2	Modo de demonstração	72
11.6	Cozinhar	73
11.6.1	Cozinha típica principal.....	73
11.6.2	Cozinha típica secundária.....	73
11.7	Gerenciamento de dados	73
11.7.1	Exportar todos os dados	74
11.7.2	Programas de cocção	74

11.7.3	Perfis de usuários	74
11.7.4	Imagens do usuário.....	74
11.7.5	Dados de usuário: Apagar MEUS DADOS/CONFIGURAÇÕES.....	75
11.7.6	Configurações gerais do sistema de cocção	75
11.7.7	Dados HACCP	75
11.7.8	Serviço	76
11.8	Configurações de rede	76
11.8.1	WLAN	78
11.8.2	LAN (opcional).....	78
11.9	Perfil de usuário	78
11.10	Serviço	79
11.10.1	Informações sobre o tipo de equipamento	79
11.10.2	Informação de atualização do software	79
11.10.3	Versão instalada do software.....	79
11.11	ConnectedCooking	79
12	Gerenciamento das cozinhas.....	81
12.1	Gerenciamento dos perfis e dos direitos.....	81
12.1.1	Criar novo perfil.....	81
12.1.2	Ativar perfil.....	82
12.1.3	Transferir o perfil para outros equipamentos	82
12.1.4	Apagar perfil.....	82
12.2	Gerenciamento da higiene.....	83
12.2.1	Dados de HACCP registrados.....	83
12.2.2	Exportar dados HACCP	83
12.2.3	Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking	83
12.3	Conectar o equipamento a uma rede	83
12.3.1	Conectar o cabo de rede	84
12.3.2	Estabelecer conexão com a rede.....	85
12.3.3	Estabelecer conexão WLAN.....	85
12.3.4	Monitorar remotamente equipamentos através de ConnectedCooking.....	86
12.4	ConnectedCooking	86
12.4.1	Conectar o equipamento com ConnectedCooking.....	86
12.5	Executar atualização de software.....	87
13	Cuidados e limpeza.....	89
13.1	Instruções gerais de segurança.....	89
13.2	Intervalos de conservação.....	89
13.3	Produtos de conservação.....	89
13.4	Limpar a cuba.....	90
13.5	Limpar a ducha	92
13.6	Limpar o painel de controle	92
13.7	Limpar os acessórios	92
13.8	Limpar o sistema de cozinhar na pressão (opcional)	92
14	Assistente de manutenção e limpeza	94
14.1	Instruções gerais de segurança.....	94

14.2	Programas de limpeza.....	94
14.3	Limpe bem a cuba.....	94
14.4	Limpar o sistema de cozinhar na pressão.....	95
14.5	Escaneie o código QR para obter mais informações sobre cuidados e limpeza.....	95
15	Inspiração e ajuda.....	97
15.1	Assistente de busca.....	97
15.2	Ajuda no equipamento.....	97
15.3	Ajuda por telefone.....	97
15.4	Ajuda em caso de assistência técnica.....	98
15.4.1	Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking	98
15.4.2	Acessar os dados de assistência técnica	98
15.5	Resolução de problemas.....	98
15.5.1	Mensagens durante a cocção	99
15.5.2	Mensagens durante a cocção na pressão (opcional).....	99
15.5.3	A tomada não funciona mais.....	99
16	Manutenção.....	100
16.1	Instruções gerais de segurança.....	100
16.2	Trocar a vedação da tampa da cuba	100
16.3	Trocar a vedação da válvula da cuba	100
16.4	Colocar a tampa da tomada	101
17	Retirar o equipamento de funcionamento e descarte	102
17.1	Retirar de funcionamento	102
17.2	Descarte.....	102
17.3	Descartar óleo e gordura.....	102
18	Dados técnicos.....	103
18.1	Equipamentos com a função de cozinhar na pressão (opcional)	103
18.2	Tipos e nomes dos modelos.....	103
18.3	Etiquetas.....	103
18.4	Acrilamida nos alimentos	103
18.5	Conformidade.....	103
19	Regulatory Information.....	105
	Índice de palavras-chave	106

1 Introdução

Prezado(a) cliente,

parabéns pelo seu novo iVario. Leia atentamente o manual de instruções antes de colocá-lo em funcionamento pela primeira vez. Este documento permite que o equipamento seja manuseado com segurança. Guarde este manual de instruções de forma que a equipe de operação do equipamento possa acessá-lo a qualquer momento.

O iVario é um dos sistemas de cocção mais modernos que existe para obter a produtividade, a flexibilidade e a facilidade máximas ao cozinhar, refogar, fritar e cozinhar na pressão. A tecnologia de aquecimento exclusiva garante um enorme desempenho e maior precisão e, graças aos assistentes de cocção inteligentes que pensam com você e lhe auxiliam, você sempre consegue alimentos com qualidade excepcional sem precisar se esforçar com controles e monitoramentos.

Esperamos que o seu iVario lhe traga muita alegria.

A sua

RATIONAL BRASIL

1.1 Ajuda no equipamento

Este manual de instruções e vários exemplos de aplicação do mundo inteiro estão disponíveis como ajuda de operação no equipamento. Todas as informações sobre essa função podem ser encontradas aqui: Ajuda no equipamento [► 97]

1.2 Responsabilidade pelo produto

A RATIONAL não se responsabiliza por danos decorrentes de alterações técnicas não autorizadas ou pelo uso indevido.

1.3 Grupo-alvo

Este documento destina-se às pessoas que trabalham em cozinhas comerciais e industriais.

O equipamento não deve ser utilizado, limpo ou conservado pelos seguintes grupos de pessoas:

- pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas;
- pessoas com pouca experiência e pouco conhecimento;
- crianças.

Fique atento às crianças caso elas se aproximem do equipamento. As crianças não devem brincar com o equipamento.

1.4 Uso apropriado

O iVario foi desenvolvido para o preparo térmico de refeições.

Esse equipamento deve ser utilizado somente comercialmente, por exemplo, em cozinhas de restaurantes e em cozinhas comerciais e industriais de hospitais, escolas ou açougues. Esse equipamento não deve ser utilizado ao ar livre. Este equipamento não deve ser utilizado para a produção contínua e industrial de alimentos em massa.

Qualquer outro uso é considerado indevido e perigoso. A RATIONAL AG não se responsabiliza por consequências causadas por uso indevido.

1.5 Trabalhando com estas instruções

1.5.1 Explicação dos símbolos

Para fins informativos e para orientar você nas suas ações, este documento conta com os seguintes símbolos:

✓ Esse símbolo indica os requisitos que devem ser atendidos antes de você realizar determinada ação.

1. Esse símbolo indica uma etapa de ação que deve ser executada.

> Esse símbolo indica um resultado intermediário com o qual é possível verificar o resultado de uma etapa de ação.

>> Esse símbolo indica um resultado com o qual é possível verificar o resultado final de uma instrução de ação.

- Esse símbolo indica uma enumeração.
- a. Esse símbolo indica uma lista.

1.5.2 Explicação dos pictogramas

Os pictogramas a seguir são utilizados neste documento:

 Cuidado! Leia o manual de instruções antes de utilizar o equipamento.

 Sinais gerais de aviso

 Orientações úteis para a fácil utilização do seu equipamento.

1.5.3 Explicação dos avisos

Se um dos avisos a seguir aparecer, você será alertado sobre situações perigosas e orientado a evitá-las.

PERIGO

Se um aviso do nível PERIGO for exibido, você será alertado sobre situações que resultam em lesões graves ou em morte.

ADVERTÊNCIA

Se um aviso do nível ADVERTÊNCIA for exibido, você será alertado(a) sobre situações que podem resultar em lesões graves ou em morte.

CUIDADO

Se um aviso do nível CUIDADO for exibido, você será alertado sobre situações que podem resultar em lesões.

OBSERVAÇÃO

Se um aviso desses for exibido, você será alertado(a) sobre situações que podem resultar em danos no equipamento.

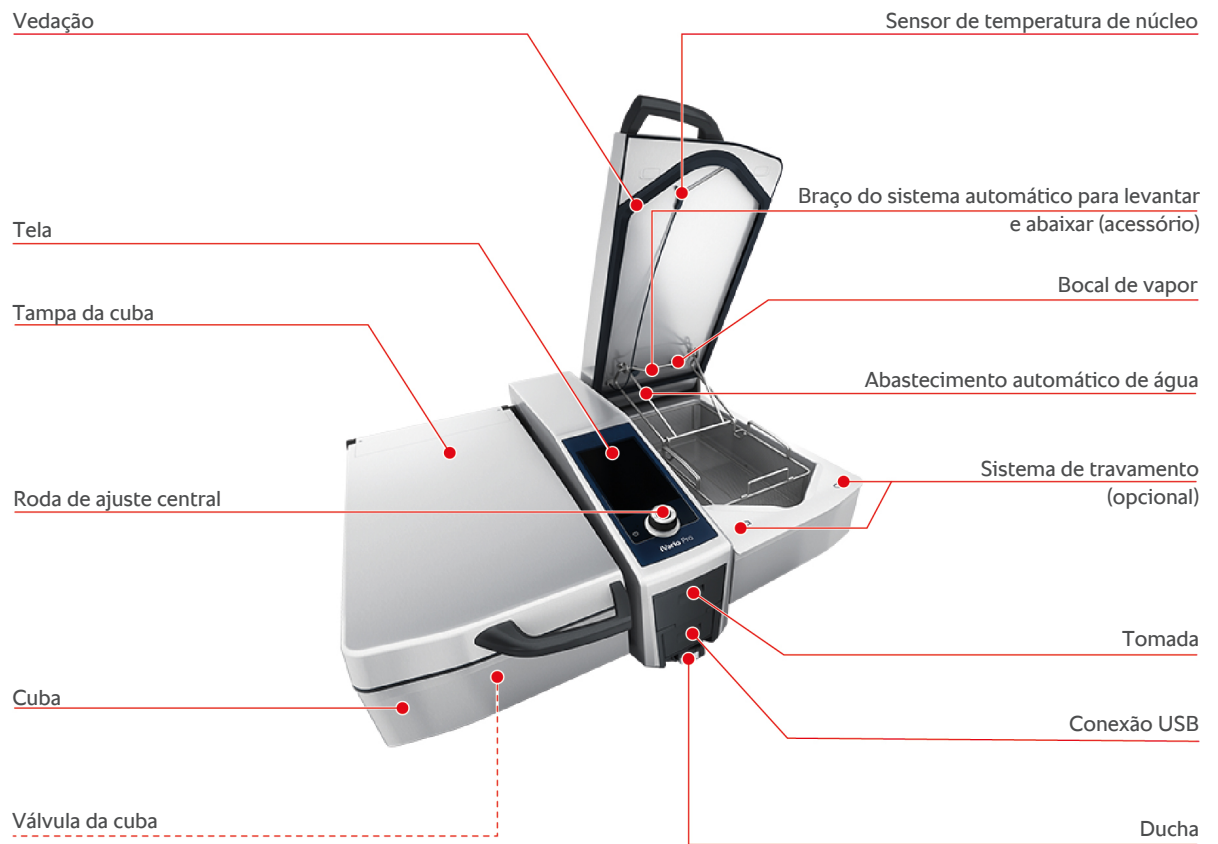
1.5.4 Figuras

As figuras utilizadas neste manual de instruções podem ser diferentes do equipamento de verdade.

1.5.5 Alterações técnicas

Reservamo-nos o direito de fazer alterações técnicas no interesse do progresso.

2 O iVario



Tipo 2-XS



Tipo 2-S

Observe que os equipamentos sem função de cozinhar na pressão têm um bocal de vapor. Equipamentos com função de cozinhar no vapor têm 2 bocais de vapor.

Equipamentos com sistema de cozinhar na pressão estão equipados com um sistema de travamento.

3 Instruções gerais de segurança

O equipamento é construído de forma segura e não apresenta riscos se utilizado normal e apropriadamente. O manuseio correto para o uso do equipamento está descrito nestas instruções.

- Somente permita que o equipamento seja instalado por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- As manutenções no equipamento somente podem ser realizadas por um parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- Pelo menos uma vez por ano, seu sistema de cocção deve ser submetido à manutenção realizada por um parceiro de serviço RATIONAL autorizado, a fim de garantir um estado técnico impecável.
- Não modifique o equipamento nem a instalação do equipamento realizada pelo seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- Não utilize o sistema de cocção se ele ou o cabo de conexão estiverem danificados. O equipamento danificado não é seguro e pode causar lesões e incêndios.
- Não guarde objetos no equipamento.
Não coloque recipientes quentes ou com líquidos quentes dentro do sistema de cocção.
- Não suba nas partes salientes da estrutura da mesa de apoio.
- Não suba no sistema de cocção.
- Não armazene nenhuma substância facilmente inflamável ou combustível nas proximidades do equipamento.
- Apenas utilize o sistema de cocção a uma temperatura ambiente de +5 °C a +40 °C.

Instruções de segurança antes do uso

- Certifique-se de que o sistema de cocção esteja com a temperatura mínima de + 5 °C.
- Ao colocar o equipamento em funcionamento após períodos de parada mais longos, enxágue o jato manual e o abastecimento automático de água com, no mínimo, 10 litros de água.

Orientações de segurança durante a utilização

- Atente aos níveis de enchimento [► 17] máximo e mínimo permitidos para a cuba.
- Atente às quantidades de carregamento [► 18] máximas permitidas para a cuba. As quantidades de carregamento máximas permitidas variam conforme o alimento e o percurso de cocção.
- Evite danos materiais, lesões e acidentes fatais da seguinte forma:
 - Retire imediatamente eventuais alimentos que caírem no chão ao bascular a cuba. O chão tem que estar seco para evitar lesões por escorregões.
 - Feche a tampa da cuba com cuidado e atente para que ela não prenda os seus dedos nem os dedos de outra pessoa.
 - Abaixe a cuba cuidadosamente e atente para que não haja nenhuma pessoa e nenhum objeto na área de movimentação da cuba.
 - Não coloque objetos no painel de controle. A função de basculamento do sistema de cocção pode ser acionada indevidamente ao colocar objetos no painel de controle. Caso haja pessoas ou objetos na área de basculamento da cuba, há risco de esmagamento pela movimentação da cuba.
 - Não coloque objetos no painel de controle. A função de basculamento do sistema de cocção pode ser acionada indevidamente ao colocar objetos no painel de controle. Há risco de escaldamento se você entrar em contato com o alimento quente derramado.
 - Não cozinhe alimentos dentro do equipamento com líquidos facilmente inflamáveis, por exemplo, com bebidas alcoólicas como vinho. Os líquidos facilmente inflamáveis podem incendiar durante a vaporização.
 - Apenas feche a tampa da cuba quando a cuba estiver totalmente abaixada.
 - Misture rapidamente o sal na água fervente. Assim, você evita corrosão na cuba.
 - Para evitar colisões, danos ao equipamento e ferimentos, feche completamente a válvula da cuba antes de usar um agitador ou misturador.
- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - Utilize o seu equipamento de proteção pessoal ao cozinhar, refogar ou fritar alimentos.

- Utilize o seu equipamento de proteção pessoal quando for tirar acessórios ou objetos da cuba quente.
- Durante o uso, abra a tampa da cuba com cuidado. É possível que saia vapor quente.
- Não encha a cuba preaquecida com água fria.
- Vire a cuba cheia lentamente e com cuidado. É possível que o alimento quente transborde se você fizer movimentos bruscos.
- Durante a operação, somente toque no painel de controle do sistema de cocção e no puxador da tampa da cuba. As superfícies externas podem chegar a mais de 60°C.
- Evite o risco de incêndio da seguinte forma:
 - Nunca jogue água no óleo ou na gordura quente.

Instruções de segurança após o uso

- Limpe o equipamento após cada uso.
- Nunca use o aquecimento integrado para secar a cuba.
- Para evitar a corrosão da cuba, deixe a tampa e a válvula da cuba um pouco abertas durante a noite ou em períodos de parada mais longos.
- No caso de longos períodos de parada, feche a alimentação de água e desconecte o equipamento da energia.

3.1 Equipamento de proteção pessoal

- Durante o trabalho com o equipamento, utilize apenas roupas que não possam causar um acidente de trabalho, sobretudo pelo calor, por respingos de líquidos quentes ou por substâncias corrosivas.
- Utilize luvas de proteção para proteger-se com segurança durante o manejo de objetos quentes e peças de metal com arestas afiadas.
- Utilize óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos para se proteger com segurança ao lidar com os produtos de conservação durante os trabalhos de limpeza.

4 Como trabalhar com o equipamento

4.1 Primeira colocação em funcionamento

Ao colocar o seu equipamento em funcionamento pela primeira vez, ele já deve ter sido instalado adequadamente por um parceiro de serviço RATIONAL. O equipamento já está pronto para funcionar. Todas as informações sobre a instalação estão no manual de instalação fornecido.

Antes de trabalhar com o equipamento pela primeira vez

1. Limpe os acessórios e o equipamento antes de usá-los pela primeira vez.

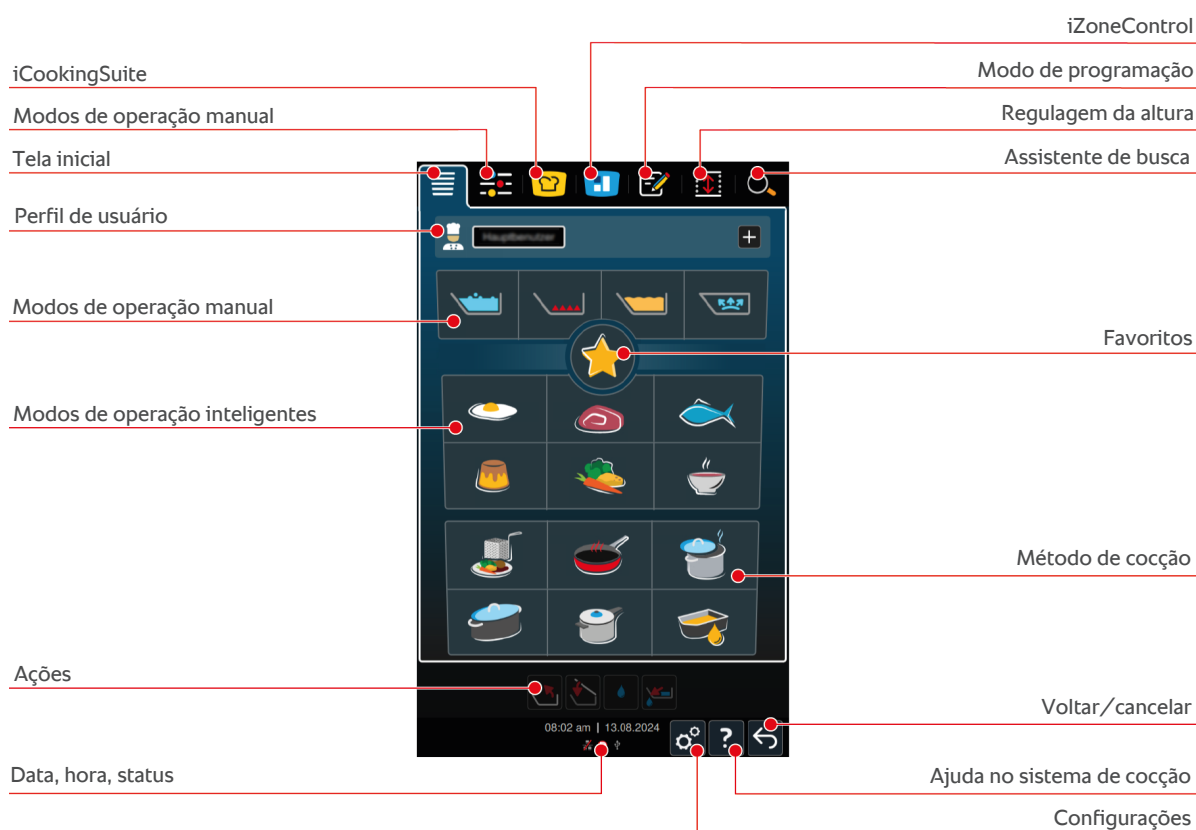
Outras informações aqui: Cuidados e limpeza [► 89]

4.2 Ligar e desligar o equipamento



1. Para ligar o sistema de cocção, pressione e segure a seguinte tecla até que o LED verde acenda: (⏻)
 - > O equipamento é iniciado. A tela de início [► 14] é exibida.
2. Para desligar o sistema de cocção, pressione e segure a seguinte tecla até que o LED laranja acenda: (⏻)
 - > Será perguntado se você deseja mesmo desligar o equipamento.
3. Pressione a tecla: **Sim**
 - >> O equipamento será desligado.

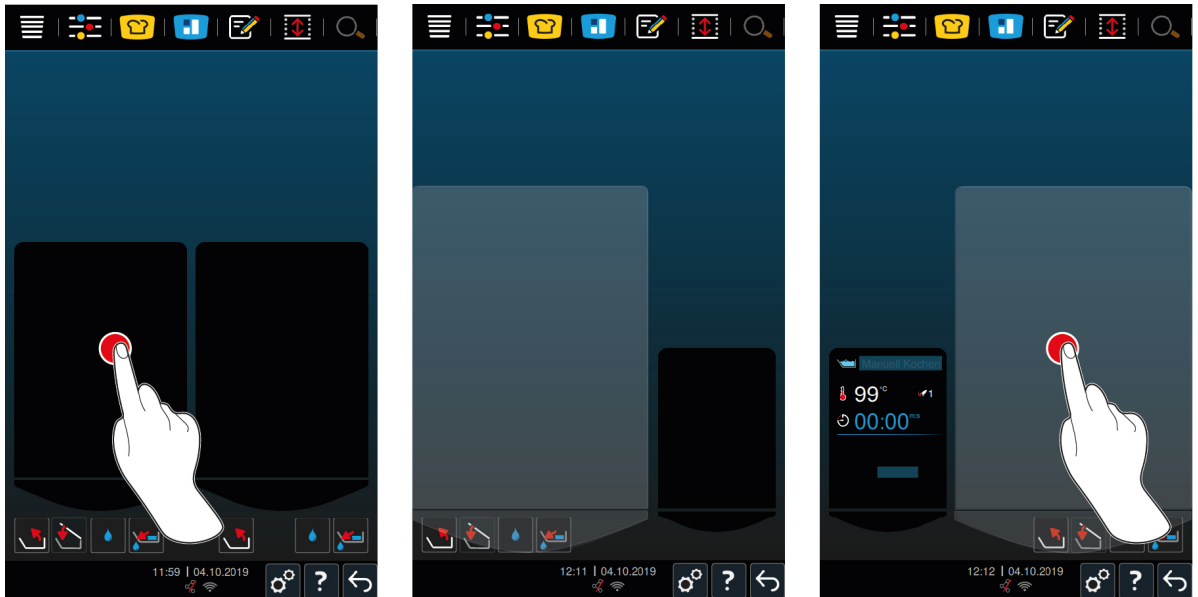
4.3 Tela de início



- **iZoneControl [► 52]**
Observe que esse assistente inteligente é opcional no tipo 2-XS.
- **Cocção inteligente – iCookingSuite [► 27]**
- **Tela inicial**
Ao pressionar essa tecla, você acessa a tela inicial.
- **Modos de operação manual [► 41]**
- **Favoritos**
Ao pressionar essa tecla, você irá direto para o favoritos que você criou.
- **Modos de operação inteligentes [► 27]**
Ao pressionar essa tecla, serão exibidos todos os percursos de cocção inteligentes atribuídos ao modo de operação inteligente.
- **Método de cocção**
Ao pressionar essa tecla, serão exibidos todos os percursos de cocção inteligentes atribuídos ao método de cocção.
- **Modo de programação [► 61]**
- **Ajuste da altura [► 24] (opcional)**
- **Assistente de busca [► 97]**
- **Data, hora, status [► 15]**
- **Configurações [► 69]**
- **Ajuda no equipamento [► 97]**
- **Voltar/cancelar**
Ao pressionar essa tecla, você volta para a tela anterior. Ao pressionar e segurar essa tecla, você interrompe o processo de cocção.

4.3.1 Visão geral e visualização em foco

Quando você liga o sistema de cocção, a tela inicial fornece uma visão geral de ambas as cubas. Quando você quiser iniciar um percurso de cocção, precisa escolher uma das duas cubas. A cuba selecionada será ampliada e exibida na visualização em foco. Se você não selecionar nenhuma cuba, será exibida uma mensagem solicitando que você escolha uma. A visão geral pode ser criada manualmente.



Selecionar cuba

1. Clique na cuba desejada.
 - > A cuba é exibida ampliada e você pode iniciar os modos de funcionamento manuais ou os percursos de cocção inteligentes.
2. Se você quiser preparar alimentos na outra cuba também, clique nela.
 - > A cuba ampliada é minimizada e a outra passa a ser ampliada.

4.3.2 Data, hora, status

A data e a hora atuais são sempre exibidas no rodapé, bem como o estado das seguintes conexões:



Pendrive conectado

Esse símbolo indica que você conectou um pendrive ou um acessório USB ao sistema de cocção.



Conexão à rede

Esse símbolo indica que você está conectado ao roteador, mas não à internet:

Esse símbolo indica que o seu equipamento está conectado a uma rede LAN. Se houver um erro na rede, será exibido o seguinte símbolo:



Conexão WLAN (opcional)

Esse símbolo indica que o seu equipamento está conectado a uma rede WLAN. A qualidade da conexão está ótima.

Se a qualidade da conexão diminuir, serão exibidos os seguintes símbolos:

Esse símbolo indica que você está conectado ao roteador, mas não à internet:

Se houver um erro de conexão, será exibido o seguinte símbolo:

Observe que a função está disponível como item opcional no tipo 2-XS.



Mensagem de erro

Este símbolo indica que há uma mensagem de erro sendo exibida na tela.



Conexão ao ConnectedCooking

Este símbolo indica que o seu equipamento está conectado ao ConnectedCooking. Se o seu equipamento não estiver conectado ao ConnectedCooking, será exibido o seguinte símbolo:



Otimização de energia ativa (opção: conexão ao sistema de otimização de energia)

Seu sistema de cocção RATIONAL pode ser equipado com uma interface opcional para um sistema de otimização de energia. Se a potência disponível do seu sistema de cocção for limitada pelo sistema de otimização de energia, o símbolo aparecerá no rodapé da tela. Se o símbolo não estiver visível, a potência total da conexão à rede elétrica está disponível.



Queda de energia

Em caso de queda de energia, o seguinte símbolo será exibido no rodapé do display.

Ele desaparecerá quando uma nova aplicação de cocção for selecionada. Para fazer isso, volte à página inicial.

Para saber se o percurso de cocção continuará ou reiniciará, a duração da queda de energia é decisiva, além do percurso de cocção e do método de cocção iniciado antes da queda de energia.

Exemplo:

Se a luz cair durante o preparo sob baixas temperaturas, o percurso de cocção será interrompido.

Se a queda de energia durar menos de 15 minutos, o percurso de cocção continuará.

Se a queda de energia durar mais de 15 minutos, o equipamento altera-se para o modo de espera (standby) após a queda de energia. O percurso de cocção deve ser reiniciado para terminar de preparar o alimento.

4.3.3

Ajuda no equipamento



Selecionar ajuda no sistema de cocção

Ao selecionar o ponto de interrogação, você acessará a ajuda oferecida dentro do sistema de cocção. Aqui a operação do seu sistema de cocção é descrita no formato digital. A ajuda é contextual, ou seja, primeiro sempre será exibida a ajuda para o conteúdo da tela atual. Além disso, a função de ajuda oferece informações detalhadas sobre os percursos de cocção individuais, bem como dicas úteis sobre eles.

4.3.4

Ações

Os símbolos a seguir podem ser exibidos independentemente se você está preparando alimentos ou não.

Símbolo	Função
	Abrir a tampa da cuba automaticamente [► 18]
	Fechar a tampa da cuba [► 18]
	Virar a cuba [► 20]
	Abaixar a cuba [► 20]
	Enchimento automático de água [► 19]
	Abrir a válvula da cuba [► 21]
	Fechar a válvula da cuba [► 21]

4.4

Interação com o equipamento

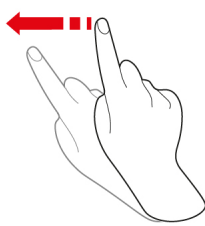
4.4.1

Gestos

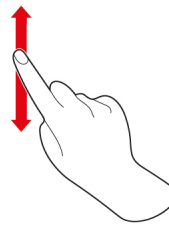
É possível operar o seu equipamento com poucos gestos simples.



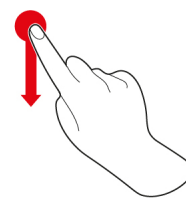
Pressionar



Deslizar



Rolar



Arrastar e soltar

4.4.2 Roda de ajuste central



Ao invés de usar gestos, é possível alterar as configurações girando o botão de ajuste central. É possível cancelar algumas funções com o auxílio da roda de ajuste central, por exemplo, a abertura automática da tampa da cuba, o abaixamento automático da cuba ou o abastecimento automático de água integrado. Além disso, com o auxílio do botão de ajuste central é possível desligar o sinal sonoro emitido pelas solicitações.

4.5 Nível de enchimento

OBSERVAÇÃO

Danos no sistema de cocção por não obedecer os limites mínimo e máximo do nível de enchimento

Você pode danificar o sistema de cocção se colocar alimentos ou líquidos abaixo ou acima da capacidade da cuba, desrespeitando os limites mínimo e máximo do nível de enchimento.

1. Abasteça a cuba com alimentos e líquidos respeitando os níveis de enchimento máximo e mínimo aqui prescritos.

Tipo 2-XS

		Nível mín. de abastecimento/cuba [l]	Nível máx. de abastecimento/cuba [l]
Água, alimento líquido, alimento sólido em líquido de cocção	Sem cesto	3	17
	Com cesto	3	12
Óleo	Sem cesto	5	10
	Com cesto	5	10

Tipo 2-S

		Nível mín. de abastecimento/cuba [l]	Nível máx. de abastecimento/cuba [l]
Água, alimento líquido, alimento sólido em líquido de cocção	Sem cesto	4	25
	Com cesto	4	18
Óleo	Sem cesto	10	15
	Com cesto	10	15

4.5.1 Nível de enchimento para cozinhar na pressão (opcional)

Quando quiser preparar alimentos na pressão, a cuba deve ser sempre abastecida com a quantidade indicada na coluna **nível de enchimento mínimo/cuba [l]**. O valor indicado na coluna **nível de enchimento máximo/cuba [l]** refere-se ao nível de enchimento da cuba com água, alimento líquido ou alimento sólido em líquido de cocção.

Tipo	Nível mín. de abastecimento/cuba [l]	Nível máx. de abastecimento/cuba [l]
2-S	4	25

4.6 Quantidade máxima de carregamento:

Tipo	Quantidade máx. de carga [kg]	Quantidade máx. de carga ao cozinhar na pressão (opcional) [kg]
2-XS	17	–
2-S	25	25

Exemplo de aplicação

A tabela a seguir esclarece a quantidade máxima de carregamento por cuba e a quantidade de óleo necessária usando o exemplo de aplicação de batatas fritas.

Tipo	Quantidade máx. de carga [kg]	quantidade máx. de óleo [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

4.7 Abrir e fechar a tampa da cuba

CUIDADO

A tampa da cuba somente pode ser aberta e fechada de uma vez

Se o mecanismo da tampa da cuba estiver com defeito, há risco de lesão.

1. Abra a tampa da cuba completamente e não a feche de novo.
2. Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.

OBSERVAÇÃO

A tampa da cuba e sua vedação podem ser danificadas se a tampa da cuba for fechada quando a cuba estiver inclinada

Em caso de danos, as peças funcionais precisam ser trocadas.

1. Apenas feche a tampa da cuba quando a cuba estiver totalmente abaixada.

Abrir a tampa da cuba

1.  **CUIDADO! Risco de queimaduras! Quando o equipamento estiver em operação, é possível que o vapor quente jorre.** Segure o puxador e abra a tampa da cuba.

Fechar a tampa da cuba com o iVarioClose

A função de abaixamento da tampa da cuba, iVarioClose , é especialmente vantajosa para instalações em lugares altos.

1. Pressione a tecla 
 - > A tampa da cuba abaixa até uma posição definida e permanece ali por 4 segundos.
 2. Segure a alça da tampa da cuba e termine de fechá-la manualmente.
- >> Se a tampa da cuba não for fechada manualmente, ela torna a abrir automaticamente após 4 segundos.
- Aacionando a roda de ajuste durante o abaixamento automático, a tampa da cuba trava na posição.

Após 4 segundos, a tampa da cuba torna a se abrir por completo automaticamente.

Desativar a função iVarioClose

É possível desativar a função de abaixamento da tampa da cuba:

1. Pressione a tecla: .
2. Pressione a tecla:  **Sistema de cocção**
3. Atrás do **iVarioClose**, pressione a tecla **OFF**.

>> A função de abaixamento da tampa da cuba **iVarioClose** está desativada.

4.8 Encher a cuba automaticamente com água

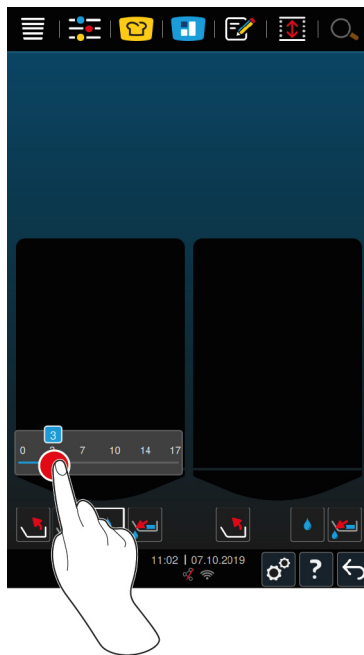
CUIDADO

Acúmulo de micróbios no reabastecimento automático de água

Se você não utilizar o reabastecimento automático de água diariamente, a tubulação de água pode acumular micróbios.

1. Limpe o reabastecimento automático de água de manhã e à noite com detergente e uma esponja.
2. Enxágue o enchimento automático de água pela manhã e à noite com 3 litros de água.

Com o enchimento automático de água, é possível encher a cuba automaticamente com a quantidade de litros exata.



1. Pressione a tecla: .
2. Configure a quantidade de água desejada. Atente para a quantidade máxima de enchimento. Sua configuração será aceita automaticamente após alguns segundos.
 - > O sistema de cocção será enchido com a quantidade de água definida. Será exibida a quantidade que ainda falta abastecer.
 - > Ao pressionar esta tecla  ou o botão de ajuste central, o enchimento automático de água será interrompido.

4.9 Virar e abaixar a cuba

Virar a cuba

ADVERTÊNCIA

É possível que o alimento quente derrame quando a cuba for virada

Há risco de escaldamento se você entrar em contato com o alimento quente derramado.

1. Utilize seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras e escaldamentos.
2. Vire a cuba com cuidado.
3. Limpe o alimento derramado para que o chão nos arredores do equipamento mantenha-se seco e antiderrapante.

ADVERTÊNCIA

O alimento quente pode derramar se for colocado em recipientes muito pequenos

Há risco de escaldamento se você entrar em contato com o alimento quente derramado.

1. Sempre utilize recipientes grandes o suficiente para que possam ser enchidos com segurança com o produto quente.
2. Utilize seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras e escaldamentos.
3. Limpe o alimento derramado para que o chão nos arredores do equipamento mantenha-se seco e antiderrapante.

OBSERVAÇÃO

Ao virar a cuba com recipientes nas saídas da base inferior com 20 cm ou mais de altura, pode ser que haja uma colisão entre os recipientes e as alavancas da válvula da cuba.

As alavancas podem ser danificadas e quebrar.

1. Não coloque recipientes com 20 cm ou mais de altura nas saídas da base inferior.

- ✓ a tampa da cuba está completamente aberta.
- ✓ não há cestos pendurados nos braços de içamento.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente a roda de ajuste central e a tecla: 
 - > Ao soltar a tecla, a movimentação da cuba será interrompida.

Abaixar a cuba

ADVERTÊNCIA

Risco de esmagamento ao abaixar a cuba

Há risco de esmagamento se você abaixar a cuba com pessoas ou objetos na área de movimentação da cuba.

1. Não coloque objetos na área de movimentação da cuba.
2. Atente para que as pessoas não fiquem na área de movimentação da cuba.

1. Mantenha pressionadas simultaneamente a roda de ajuste central e a tecla: 
 - > Ao soltar a tecla, o abaixamento da cuba será interrompido.
 - > A seguinte tecla será exibida:  Ao pressionar essa tecla ou o botão de ajuste central, a cuba será abaixada automaticamente.
 - > Essa tecla começa a piscar:  Ao pressionar essa tecla ou o botão de ajuste central outra vez, o abaixamento da cuba será interrompido.

Você somente poderá iniciar os modos de operação manuais e os percursos de cocção inteligentes quando a cuba estiver totalmente abaixada.

4.10 Abrir e fechar a válvula da cuba



1. Para abrir a válvula da cuba, abaixe a alavanca da válvula da cuba até a posição de descanso. **⚠**
ADVERTÊNCIA! Perigo de queimaduras! Se a alavanca da válvula da cuba não estiver na posição de descanso, ela pode voltar quando a válvula da cuba for fechada de uma vez. Se isso acontecer, pode ser que a água quente espirre.
 - > Se você abrir a válvula da cuba enquanto estiver fritando alimentos ou após fritá-los, um sinal sonoro é emitido. Feche a válvula da cuba imediatamente. Caso contrário, o óleo ou a gordura serão descartados indevidamente pelo escoamento. Outras informações aqui: Descartar óleo e gordura [► 102]. Somente abra a válvula da cuba após ter virado a cuba totalmente e ela não estiver mais cheia de óleo nem de gordura.
2. Para fechar a válvula da cuba, volte a alavanca para a posição de saída.
 - > A seguinte tecla será exibida:

Equipamentos com a função de cozinhar na pressão (opcional)

Não é permitido abrir a válvula da cuba nos seguintes casos:

- Quando estiver fritando ou tiver fritado alimentos e a cuba não tiver sido virada totalmente depois.
- Quando a cuba estiver muito quente.

1. Para abrir a válvula da cuba, pressione e segure a tecla:
- > A válvula da cuba será aberta.
2. Para fechar a válvula da cuba, pressione a tecla:
- > A válvula da cuba será fechada.
- > A seguinte tecla será exibida:

Se a válvula da cuba estiver aberta e você selecionar um modo de operação manual ou um percurso de cocção inteligente, ela será fechada automaticamente.

4.11 Colocar o sensor de temperatura de núcleo

⚠ CUIDADO

Sensor de temperatura de núcleo quente

Há risco de queimaduras se você tocar no sensor de temperatura de núcleo quente sem luvas de proteção.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo quente.

⚠ CUIDADO**Sensor de temperatura de núcleo pontiagudo**

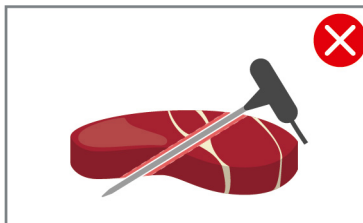
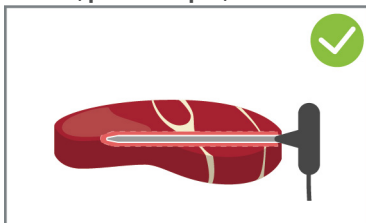
Se você não trabalhar com cuidado com o sensor de temperatura de núcleo, poderá se machucar com a ponta dele. Isso aplica-se sobretudo aos sensores de temperatura de núcleo USB sous-vide.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo quente.
2. Após o uso, prenda o sensor de temperatura de núcleo no local previsto para ele na tampa da cuba.

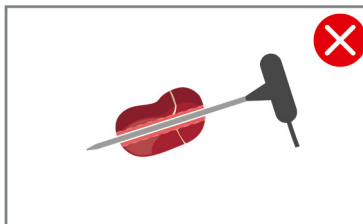
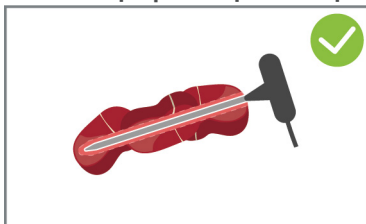
OBSERVAÇÃO**Sensor de temperatura de núcleo pendurado para fora da cuba**

Se você não prender o sensor de temperatura de núcleo no suporte magnético da tampa da cuba após o uso, é possível que ele seja danificado.

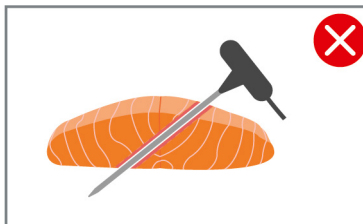
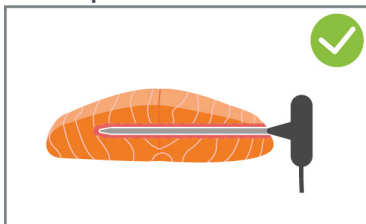
1. Após o uso, prenda o sensor de temperatura de núcleo no suporte magnético.

Carnes, por exemplo, bife

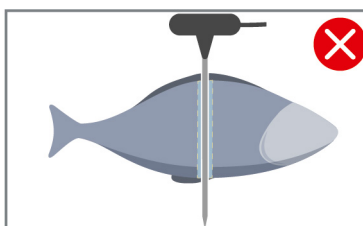
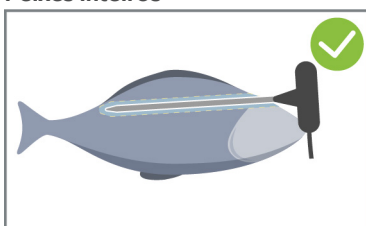
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo até o fim no local mais espesso do seu alimento.

Alimentos pequenos, por exemplo, goulasch

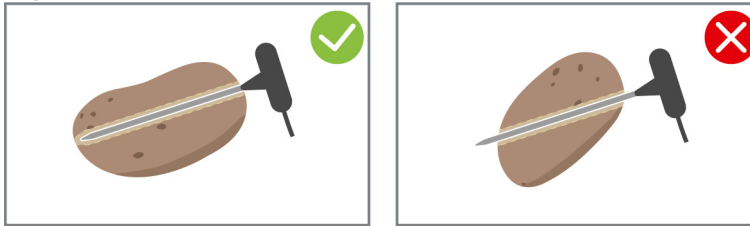
1. Espete os pedaços no sensor de temperatura de núcleo até que ele fique completamente cheio, da ponta à alça.

Filés de peixe

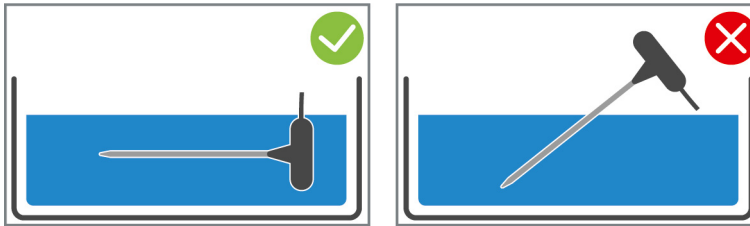
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo até o fim no local mais espesso do seu alimento.

Peixes inteiros

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo até o fim no local mais espesso do seu alimento.
Atente para que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não saia pela barriga do peixe.

Legumes, por exemplo, batatas

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo até o fim no local mais espesso do seu alimento.

Sopas, molhos e doces

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo na cuba de forma que ele fique completamente coberto pelo líquido.
2. Ao misturar o líquido, deixe o sensor de temperatura de núcleo na cuba.
3. Ao fechar a tampa da cuba, certifique-se de que o sensor de temperatura de núcleo esteja totalmente coberto pelo líquido.

Alimentos com tamanhos variados

1. Primeiro, coloque o sensor de temperatura de núcleo em um pedaço pequeno do alimento.
2. Ao atingir a temperatura de núcleo desejada, retire o pedaço pequeno do sensor de temperatura de núcleo e da cuba.
3. Em seguida, coloque o sensor de temperatura de núcleo em um pedaço maior do alimento e continue o percurso de cocção com a opção **Inserir** .

Sensor de temperatura de núcleo não reconhecido

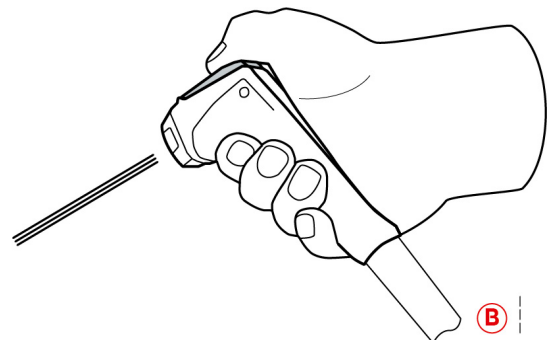
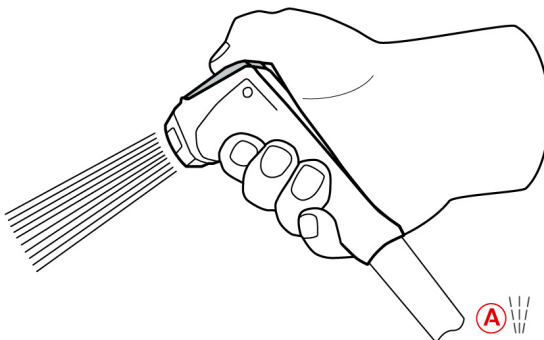
✓ O seguinte símbolo será exibido: .

1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo como descrito nestas instruções.
2. Confirme a correção.

>> O percurso de cocção é realizado corretamente. Se você não confirmar a correção, o percurso de cocção será cancelado e você deverá reiniciá-lo. Alguns poucos percursos de cocção, como **cocção em baixas temperaturas**, por exemplo, continuarão apesar do erro.

4.12 Utilizar a ducha

A ducha de mão dispõe de dois padrões de pulverização, chuveiro  (A) e jato concentrado  (B).



⚠ ADVERTÊNCIA

A água evapora de forma explosiva se adicionada à gordura ou ao óleo quente.

Há risco de explosão se você dissolver gordura ou óleo fervente com água.

1. Nunca jogue água no óleo ou na gordura quente.
2. Em caso de incêndio, feche a tampa da cuba. Assim, retira-se o oxigênio do fogo. Desligue o equipamento. Caso o fogo se alastre, utilize um extintor de incêndio adequado para apagar incêndios causados por gordura ou óleo. Nunca utilize extintores de água nem de espuma para apagar incêndios causados por gordura ou óleo.

⚠ CUIDADO

A ducha e a água da ducha podem estar acima de 60°C.

Há risco de escaldamento pelo contato com componentes aquecidos ou com a água quente.

1. Sempre utilize luvas de proteção ao trabalhar com a ducha.

⚠ CUIDADO

Acúmulo de micróbios na tubulação de água

Se você não utilizar a ducha diariamente, a tubulação de água pode acumular micróbios.

1. Enxágue a ducha com água de manhã e à noite por 10 segundos.

OBSERVAÇÃO

Manuseio incorreto da ducha

O sistema automático de retração da ducha pode ser danificado se ela for levada para além do comprimento disponível da mangueira ou se for puxada com força pela mangueira. Se isso acontecer, a ducha não voltará mais automaticamente para o invólucro.

1. Não puxe a ducha além do comprimento máximo da mangueira.

1. Puxe o jato manual até, no máximo, 20 cm da posição de parada.
 2. Segure firme a mangueira do jato manual.
 3. Gire a parte da frente do jato manual para selecionar o padrão desejado para a saída de água.
 - Coloque o jato manual em  para selecionar o modo de **jato concentrado**.
 - Coloque o jato manual em  para selecionar o modo de **chuveirinho**.
- Se você não girar a parte da frente do jato manual para um dos padrões, a água pode respingar da cabeça do jato.
1. Pressione a alavanca do jato manual. Quanto mais forte você apertar, mais forte será o jato de água.
 2. Deixe que o jato manual volte lentamente para o invólucro após o uso. **⚠ CUIDADO! Certifique-se de que a mangueira do jato manual esteja limpa antes de deixar que ela volte para o invólucro.**

4.13 Ajustar a altura do equipamento (opcional)

Se o seu equipamento estiver equipado com o ajuste de altura opcional, é possível ajustar a altura dele pela tela. Desse modo, você consegue melhorar a ergonomia do seu ambiente de trabalho.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se o equipamento estiver configurado em uma altura que deixe uma distância muito grande em relação aos recipientes, é possível que os alimentos quentes espirrem quando o equipamento é descarregado

Há risco de escaldamento se você entrar em contato com o alimento quente.

1. Sempre ajuste o equipamento de modo que a cuba possa ser descarregada com segurança.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se houver recipientes dentro do equipamento quando você alterar a altura dele, é possível que os recipientes caiam

Se os recipientes caírem, você pode se machucar.

Se recipientes cheios de água caírem em uma cuba cheia de óleo, você pode se escaldar.

1. Não guarde objetos no equipamento.

⚠ CUIDADO

Risco de esmagamento durante o ajuste da altura

Há risco de esmagamento se você ajustar a altura do equipamento enquanto houver pessoas na área de trabalho do equipamento.

1. Certifique-se de que não haja pessoas na área de trabalho do equipamento antes de ajustar a altura dele.

⚠ CUIDADO

Não é possível ajustar a altura do sistema de cocção, ou esse ajuste é feito bruscamente

Se o mecanismo do ajuste da altura estiver com defeito, o equipamento pode cair no chão. Há risco de lesão.

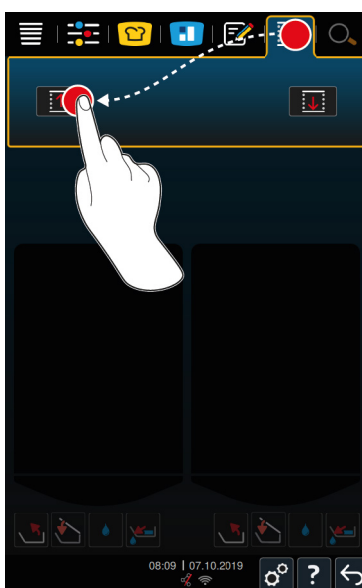
1. Não ajuste mais a altura do equipamento.
2. Entre em contato com o seu parceiro de serviços de assistência RATIONAL.

OBSERVAÇÃO

Objetos colocados embaixo da base inferior com ajuste de altura ou embaixo do equipamento com pés com ajuste de altura

Se houver objetos embaixo da base inferior com ajuste de altura ou embaixo do equipamento com pés com ajuste de altura e você ajustar a altura do equipamento, é possível que a base inferior e o equipamento sejam danificados.

1. Não deixe objetos embaixo da base inferior com ajuste de altura nem embaixo do equipamento com pés com ajuste de altura.



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Se você quiser subir o equipamento, pressione e segure a tecla:

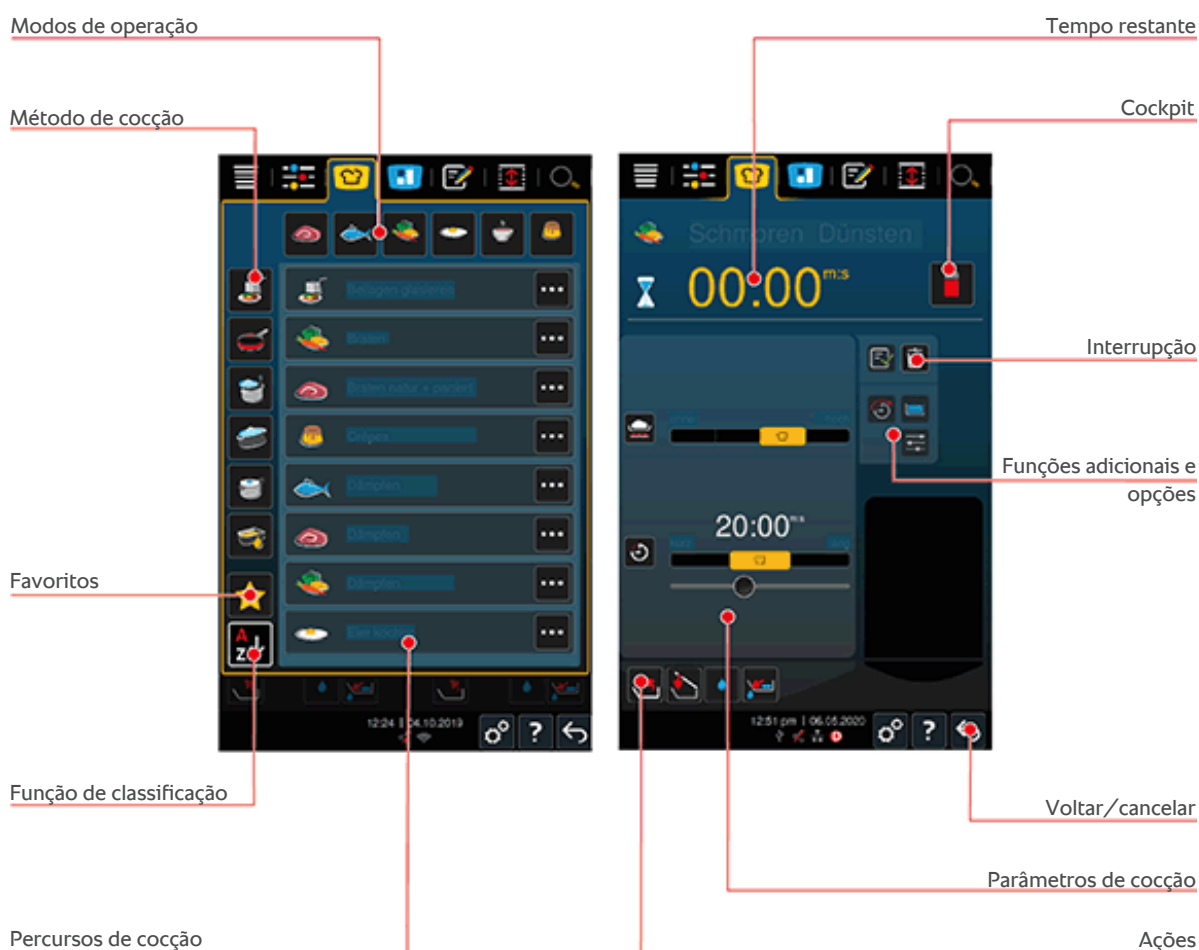
3. Se você quiser abaixar o equipamento, pressione e segure a tecla: 

5 Cocção inteligente – iCookingSuite



o iCookingSuite é a inteligência de cocção do iVario. Ele seleciona qual alimento pode ser preparado com qual método de cocção. Com base nessa seleção, são oferecidos vários percursos de cocção com os quais você pode obter os resultados de cocção ideais. Se necessário, você pode adaptar o resultado de cocção conforme o desejado com a ajuda dos parâmetros de cocção e, assim, intensificar o grau de dourado ou alterar o nível de cocção de ao ponto para bem passado, por exemplo.

Enquanto o percurso de cocção é executado, os parâmetros de cocção, como a temperatura, são ajustados regularmente para que o resultado de cocção desejado seja alcançado. Se necessário, você também pode interferir no percurso de cocção durante a execução e alterar o resultado desejado. Para você, isso significa uma operação mais simples, sem controles nem monitoramentos. Desse modo, você ganha tempo, economiza ingredientes e energia e obtém alimentos de qualidade sempre excelente e padronizada.



5.1 Modos de operação e método de cocção

Os seguintes modos de operação estão disponíveis para você:

- Cozinhar
- Chapear/saltear
- Fritar
- Refogar
- Cozinhar na pressão (opcional)
- Finishing

Os seguintes métodos de cocção estão disponíveis para você:

- Carne

- Peixe 
- Legumes e acompanhamentos 
- Sopas e molhos 
- Pratos com ovos 
- Alimentos lácteos e doces 

Cada modo de operação tem um conjunto específico de percursos de cocção inteligentes atribuído.

5.2 Percursos de cocção inteligentes

Na tecla de ajuda [?] você encontra informações detalhadas sobre todos os percursos de cocção inteligentes. Eles incluem dicas para um resultado de cocção bom e seguro, bem como explicações sobre todas as configurações. Os percursos de cocção inteligentes também podem ser encontrados e selecionados confortavelmente através do assistente de busca [▶ 97] integrado.

Alguns percursos de cocção estão limitados a determinadas culinárias típicas. Consulte Cozinha típica principal [▶ 73] e Cozinha típica secundária [▶ 73] para obter informações sobre como alterar a culinária típica.

5.2.1 Carne

Chapear/saltear cru + empanado

Selecione esse percurso de cocção se você quiser saltear pedaços de carne.

Cozinhar no vapor

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar pedaços de carne no vapor.

Fritar

Selecione este percurso de cocção se quiser fritar pedaços de carne.

Cozinhar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar pedaços de carne grandes.

Cozinhar na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar carne na pressão.

Confitar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser confitar pedaços de carne.

Lou Mei

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar carne à moda chinesa em salmoura.

(Disponível na cozinha típica chinesa.)

Cocção em baixas temperaturas

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar suavemente peças de carne grandes por um longo período, por exemplo, durante a noite.

Ragu em baixa temperatura

Selecione esse percurso de cocção se quiser cozinhar suavemente ragus ou fatiados por um longo período, por exemplo, durante a noite.

Brasear em baixa temperatura

Selecione esse percurso de cocção se quiser refogar suavemente e por um longo período peças de carne normalmente são preparadas em molho, por exemplo, durante a noite.

Ragu+fatiado

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar ragu ou alimentos fatiados.

Guisar na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar ragu na pressão.

Refogar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser estufar pedaços de carne maiores.

Refogados ao estilo chinês

Selecione este percurso de cocção se quiser brasear carne ao estilo chinês.

(Disponível na cozinha típica chinesa.)

Estufar na pressão

Selecione esse percurso de cocção se você quiser brasear/guisar pedaços de carne maiores na pressão.

Sous-vide

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar alimentos com Sous-vide. O percurso de cocção é ideal para porções de alimentos.

Refogar/saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser selar rapidamente e cozinhar carne em altas temperaturas.

Ferver salsicha/embutido

Selecione este percurso de cocção se quiser ferver salsichas ou aquecer salsichas prontas.

5.2.2 Pescados

Cozinhar no vapor

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar peixes ou frutos do mar no vapor.

Chapear/fritar peixe

Selecione esse percurso de cocção se você quiser assar peixes.

Escalfar peixe

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar filés de peixe ou peixes inteiros lentamente em caldo.

Fritar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser fritar peixes ou frutos do mar.

Confitar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser confitar peixes ou frutos do mar.

Chapear/refogar frutos mar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser assar frutos do mar.

Cozinhar frutos do mar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar frutos do mar.

Refogar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser estufar peixes ou frutos do mar.

Estufar na pressão

Selecione esse percurso de cocção se você quiser refogar peixes ou frutos do mar na pressão.

Sous-vide

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar filés de peixe ou frutos do mar na cocção Sous-vide. O percurso de cocção é ideal para porções de alimentos.

Refogar/saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser saltear e cozinhar peixe em altas temperaturas.

5.2.3 Legumes e acompanhamentos

Chapear/saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser assar legumes e acompanhamentos.

Congee

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar congee.

(Disponível na cozinha típica chinesa ou do sudeste asiático.)

Purê pronto

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar purê pronto.

Cozinhar no vapor

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar legumes e acompanhamentos no vapor.

Bolinhos / Gyoza

Selecione este percurso de cocção se você quiser preparar bolinhos (dumplings) ou gyoza japonesa.

(Disponível na cozinha típica australiana, chinesa ou japonesa.)

Fritar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser escaldar ou fritar legumes e acompanhamentos no óleo.

Cozinhar batatas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar batatas.

Cozinhar batatas na pressão

Selecione este percurso de cocção se você quiser cozinhar batatas na pressão ou no vapor.

Cozinhar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar ou escaldar os legumes ou os acompanhamentos em fundo ou água.

Cozinhar na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar acompanhamentos e legumes na pressão.

Confitar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser confitar legumes e acompanhamentos.

Paella

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar pratos com arroz como paella.

Polenta

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar polenta.

Cozinhar arroz

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar arroz.

Cozinhar arroz na pressão

Selecione este percurso de cocção se você quiser cozinhar arroz na pressão ao estilo chinês ou japonês.
(Disponível na cozinha típica chinesa, italiana, japonesa ou do sudeste asiático.)

Risoto

Selecione este percurso de cocção quando desejar preparar refeições de arroz, como risoto ou pilaf.

Brasear/guisar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser estufar ou cozinhar legumes e acompanhamentos.

Sous-vide

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar legumes e acompanhamentos com Sous-vide. O percurso de cocção é ideal para alimentos divididos.

Refogar/saltear

Selecione este percurso de cocção se quiser saltear e cozinhar legumes e acompanhamentos em altas temperaturas.

Cozinhar massa

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar produtos de massa frescos ou secos.

Cozinhar zongzi na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser cozinhar zongzi na pressão.
(Disponível na cozinha típica chinesa.)

5.2.4 Pratos à base de ovos**Ovo cozido**

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar ovos cozidos.

Ovos poché

Selecione este percurso de cocção se quiser escalfar ovos (ovo poché).

Kaiserschmarrn (panqueca austríaca)

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar Kaiserschmarrn (panqueca austríaca).
(Disponível na cozinha típica alemã, finlandesa, austríaca, suíça ou húngara.)

Omelete

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar omeletes.

Onsen-Tamago

Selecione este percurso de cocção se você quiser preparar onsen-tamago (ovo mollet) ao estilo japonês.
(Disponível na cozinha típica japonesa.)

Panqueca

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar panquecas ou blinis.

Ovos mexidos

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar ovos mexidos.

Ovo frito

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar ovos estrelados.

Tamagoyaki

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar tamagoyaki japonês.
(Disponível na cozinha típica japonesa.)

5.2.5 Sopas e molhos

Béchamel/velouté

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar molhos grossos ou sopas com alto teor de leite e de creme de leite.

Congelados

Selecione esse percurso de cocção se quiser preparar sopas ou molhos usando produtos prontos como massas, pós ou reduções.

Fundo

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar fundos de aves, caças, peixes ou legumes.

Fundo na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar fundos na pressão.

Clarificar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar consomês.

Reduzir

Selecione esse percurso de cocção se você quiser reduzir molhos, fundos ou vinho.

Molho

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar molhos.

Molho na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar molhos na pressão.

Sopa

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar cremes, caldos ou sopas batidas.

Sopa na pressão

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar sopas na pressão.

5.2.6 Alimentos lácteos e doces

Crepes

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar crepes ou panquecas.

Cozinhar no vapor

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar alimentos lácteos e doces no vapor.

Fritar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar alimentos doces em gordura.

Frutas em calda

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar compotas de frutas, geleias, marmeladas ou chutneys com frutas frescas ou congeladas.

Kaiserschmarrn (panqueca austríaca)

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar Kaiserschmarrn (panqueca austríaca).
(Disponível na cozinha típica alemã, finlandesa, austríaca, suíça ou húngara.)

Ferver leite

Selecione este percurso de cocção se você quiser aquecer leite.

Arroz-doce

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar arroz-doce.

Torrar nozes e sementes

Selecione esse percurso de cocção se você quiser torrar nozes e sementes.

Pudim + cremes

Selecione este percurso de cocção se você quiser preparar pudim com ovos frescos, molhos e sopas com alto teor de leite e de creme de leite ou produtos prontos que são misturados com leite.

Derreter chocolate

Selecione esse percurso de cocção se você quiser derreter chocolate ou coberturas.

Derreter/caramelizar açúcar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser derreter açúcar ou preparar caramelo.

5.2.7 Finishing**Glacear acompanhamentos**

Selecione esse percurso de cocção se você quiser glacear acompanhamentos prontos com manteiga ou óleo.

Carne ao molho

Selecione esse percurso de cocção se você quiser aquecer ragus e ensopados prontos ou pedaços de carne cozidos para a temperatura de servir.

Sopas e molhos

Selecione esse percurso de cocção se você quiser aquecer sopas e molhos prontos para a temperatura de servir.

5.3 Requisitos, informações e advertências

Os símbolos, as informações e as advertências a seguir podem ser exibidos quando você iniciar um percurso de cocção ou quando um percurso de cocção estiver em andamento.

**Não utilizar a ducha**

Esse símbolo será exibido quando você estiver fritando alimentos na cuba.

**Virar totalmente a cuba**

Você fritou na cuba e não a levantou totalmente para escoar o óleo da fritura.

1. Vire a cuba totalmente [► 20].
2. Retire todo o óleo ou toda a gordura.
3. Em seguida, abaixe a cuba totalmente de novo [► 20].

**Abaixar totalmente a cuba**

Você selecionou um modo de operação manual ou um percurso de cocção inteligente, mas a cuba não foi abaixada completamente.

1. Abaixar a cuba totalmente [► 20].



Abrir totalmente a tampa da cuba

Você selecionou um modo de operação manual ou um percurso de cocção inteligente e a tampa da cuba não foi aberta completamente.

1. Abra totalmente a tampa da cuba [► 18].



Fechar a válvula da cuba

Você selecionou um modo de operação manual ou um percurso de cocção inteligente e a válvula da cuba está aberta.

1. Feche a válvula da cuba [► 21].



Fechar a válvula da cuba imediatamente

Você fritou na cuba e abriu a válvula da cuba apesar de ainda não ter virado a cuba totalmente para esvaziar o óleo da fritura.

1. Feche a válvula da cuba imediatamente [► 21].
2. Vire a cuba totalmente [► 20].
3. Retire todo o óleo ou toda a gordura.
4. Em seguida, abaixe a cuba totalmente de novo [► 20].



Levantar cesto

Você selecionou um modo de operação manual ou um percurso de cocção inteligente e o cesto ainda está abaixado pelo processo de cocção anterior.

1. Pressione a tecla: 
 - > O cesto será totalmente erguido.



Temperatura da cuba muito alta

Você quer encher a cuba com o auxílio do abastecimento automático de água, mas a função está desativada. A temperatura da cuba está muito alta.

1. Espere a cuba esfriar sozinha. Não tente acelerar o resfriamento com água gelada ou gelo. Quando a cuba estiver fria, você poderá utilizar o abastecimento automático de água novamente.



Abastecimento automático de água inativo

O símbolo a seguir será exibido nos seguintes casos:

- A tampa da cuba não está totalmente aberta.
Abra totalmente a tampa da cuba [► 18].
- A tampa da cuba não está totalmente abaixada.
Abaixe a cuba totalmente [► 20].
- Você está fritando algum alimento.
A alimentação de água somente estará ativa de novo quando você não estiver mais fritando e quando tiver retirado todo o óleo ou a gordura da fritura.
- Você não virou totalmente a cuba após fritar algum alimento.
Vire a cuba totalmente [► 20].

5.4 Cozinhar alimentos de forma inteligente

5.4.1 Acessar percurso de cocção inteligente

É possível acessar um percurso de cocção inteligente de 2 modos:

- Pelo iCookingSuite
- Pelo modo de programação [► 61]

iCookingSuite

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 - > No iCookingSuite, é possível acessar um percurso de cocção inteligente de 3 modos:
 - Selecione o modo de operação desejado, por exemplo, **legumes e acompanhamentos**.
 - Selecione o método de cocção desejado, por exemplo, **Grelhar**.
 - Selecione o modo de operação e o método de cocção desejados.
- Os percursos de cocção inteligentes correspondentes serão exibidos depois que você selecionar.

Modo de programação

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
 - > Todos os percursos de cocção inteligentes serão exibidos.

5.4.2 Iniciar percurso de cocção inteligente

Neste capítulo, mostraremos como um percurso de cocção inteligente funciona utilizando como exemplo o percurso de cocção **estufar/refogar**. Observe que cada percurso de cocção inteligente leva ao resultado desejado utilizando parâmetros de cocção diferentes e seguindo as etapas de cocção na sequência ideal.



1. Selecione a cuba desejada.
2. Na barra do menu, pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Pressione a tecla: **Brasear/guisar**
 - > O percurso de cocção inteligente é iniciado e a cuba é preaquecida para a temperatura definida.
5. Configure o resultado de cocção desejado com a ajuda dos parâmetros de cocção [► 36].
 - > A exibição no cockpit [► 40] altera-se em poucos segundos.
6. Siga as solicitações do equipamento.
 - > Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.
7. Se o resultado de cocção corresponder ao desejado, retire o alimento da cuba.
8. Se o resultado de cocção ainda não corresponder ao desejado, continue o percurso de cocção com uma das opções sugeridas.

5.5 Ajustar o resultado de cocção conforme desejado

Serão exibidos parâmetros de cocção e funções diferentes dependendo do percurso de cocção inteligente selecionado. Os percursos de cocção seguem as configurações padrão do seu país, com as quais é possível alcançar os resultados de cocção ideais. É possível ajustar esses parâmetros de cocção conforme desejado e selecionar funções adicionais com gestos [► 16] simples ou com a roda de ajuste central [► 17]. O andamento do percurso de cocção varia dependendo dessas configurações. É possível monitorar o andamento a qualquer momento no cockpit [► 40].

5.5.1 Parâmetros de cocção

OBSERVAÇÃO

Há percursos de cocção nos quais a primeira opção também é uma temperatura de selagem, por exemplo, "Chapear/Saltear+emp.". Neles, não há a opção "sem selar".



Nível de salteado

Com esse parâmetro de cocção você define se deseja selar o alimento ou não. Selecione o nível para ajustar a intensidade do salteado conforme o desejado. Um nível de salteado maior e um tempo de cocção reduzido, por exemplo, resultam em menos perda de cocção. Se você selecionar **não**, a etapa de cocção **saltear** será pulada. Selecione **não** se quiser cozinhar suavemente pedaços de carne pequenos já selados.

As bactérias na parte externa do alimento são eliminadas com segurança graças às temperaturas bastante elevadas utilizadas ao saltear. Assim, o alimento também é preparado com a máxima higiene mesmo se a temperatura de núcleo for mais baixa.



Efeito dourado

Com esse parâmetro de cocção, você determina o nível de dourado da superfície do alimento. Selecione o nível para ajustar a intensidade do dourado conforme o desejado. Alimentos marinados em temperos, ervas ou patês que auxiliam o efeito dourado douram mais rápido e com mais intensidade. Nesses casos, selecione um nível de dourado mais baixo.



Cozimento Delta-T

Com esse parâmetro de cocção, o alimento é preparado com uma diferença constante entre a temperatura do líquido de cocção e a temperatura de núcleo. Graças ao aumento progressivo da temperatura do líquido de cocção mantendo a diferença constante em relação à temperatura de núcleo, o alimento é preparado de forma lenta e bastante saudável. As perdas de cocção são minimizadas. É possível selecionar uma diferença entre 10 °C e 60 °C. Em seguida, você deve configurar a temperatura de núcleo desejada.

Quanto menor a diferença entre a temperatura do líquido de cocção e a temperatura de núcleo, mais lenta e saudavelmente o alimento é preparado. Quanto maior a diferença entre a temperatura do líquido de cocção e a temperatura de núcleo, mais rapidamente o alimento é preparado.



Tipos de carne

Com esse parâmetro de cocção, você determina se preparará carne branca ou vermelha. Carnes brancas podem ser carne de porco ou de aves, por exemplo. Carnes vermelhas podem ser carne bovina ou de cordeiro, por exemplo.



Espessura do alimento

Com esse parâmetro de cocção, você determina se o alimento é fino ou grosso. Selecione **sem sensor de temperatura de núcleo** para alimentos com espessura inferior a 2 cm. Selecione **com sensor de temperatura de núcleo** para alimentos com espessura superior a 2 cm.



Tamanho dos alimentos a serem cozidos

Com esse parâmetro de cocção, você determina o tamanho do alimento.

- Selecione **pequeno** para iscas de carne ou peitos de codorna. Selecione **grande** para rosbife ou panceta.
- Selecione **pequeno** para gergelim. Selecione **grande** para amêndoas.



Tempo de cocção

Com esse parâmetro de cocção, você configura o tempo no qual o alimento deverá atingir o resultado ou o nível de cocção desejados. Em alguns percursos de cocção inteligentes, você pode deixar o seu equipamento funcionando ininterruptamente com as configurações realizadas. Para isso, ligue o funcionamento contínuo.

1. Selecione o nível identificado com **contínuo**.

Se você tiver configurado o tempo de cocção, o parâmetro de cocção **temperatura de núcleo** não estará disponível.



Sensor de temperatura de núcleo

Com esse parâmetro de cocção, você determina se o alimento deve ser preparado com ou sem o auxílio do sensor de temperatura de núcleo. Em seguida, você pode configurar a temperatura de núcleo desejada para o alimento. Para alimentos com espessura superior a 20 mm, recomenda-se usar o sensor de temperatura de núcleo.



Temperatura de núcleo

Com esse parâmetro de cocção, você determina a temperatura de núcleo ou o nível de cocção do alimento.

Observe que, ao configurar a temperatura de núcleo, é preciso anteder às prescrições de higiene do seu país para o alimento em questão.



Cesto

Com esse parâmetro de cocção, você determina se o alimento deve ser preparado com ou sem o cesto.



Temperatura

Com esse parâmetro de cocção, você determina a temperatura para a qual os líquidos de cocção ou os alimentos em líquidos de cocção devem ser aquecidos.



Viscosidade

Com esse parâmetro de cocção, você determina a consistência das sopas. Também é possível decidir se quer refogar ou cozinhar o arroz, preparar pudim ou um produto pronto. As possibilidades de configuração variam conforme o percurso de cocção inteligente.



Tipos de chocolate

Com esse parâmetro de cocção, você determina se preparará chocolate branco, ao leite ou amargo.

5.5.2

Solicitações

As solicitações a seguir podem ser exibidas durante um percurso de cocção.



Dissolver

Solicitação para você dissolver com líquido o alimento preparado.



Abastecer

Solicitação para você abastecer a cuba com líquido.



Carregar

Solicitação para você carregar o equipamento com o alimento.



Misturar

Solicitação para você adicionar e misturar um ingrediente no líquido, por exemplo, a sopa em pó.



Sensor de temperatura de núcleo no alimento

Solicitação para você colocar o sensor de temperatura de núcleo no alimento.



Sensor de temperatura de núcleo no líquido de cocção

Solicitação para você colocar o sensor de temperatura de núcleo no líquido de cocção.

**Abastecer o óleo**

Solicitação para você abastecer a cuba com óleo.

**Colocar grelha do fundo da cuba**

Solicitação para você colocar na cuba a grelha do fundo da cuba.

**Abrir a tampa da cuba**

Solicitação para você abrir a tampa da cuba.

**Fechar a tampa da cuba**

Solicitação para você abaixar a tampa da cuba.

**Mexer**

Solicitação para você mexer o alimento.

**Virar**

Solicitação para você virar o alimento.

**Triturar**

Solicitação para você picar o alimento.

**Pular preaquecimento**

Você precisará confirmar se deseja pular o preaquecimento.

1. Para pular a etapa de pré-aquecimento, pressione a tecla: ✓
2. Para pré-aquecer, pressione a tecla: ✗

**Saltear para terminar**

Você precisará confirmar se deseja saltear o alimento para terminar.

1. Para confirmar, pressione a tecla: ✓

5.5.3 Informações

Durante o percurso de cocção, são exibidas as etapas de cocção que estão sendo realizadas pelo equipamento.

**Pré-aquecer**

O equipamento é preaquecido até a temperatura configurada como padrão nos modos de operação manuais ou nos percursos de cocção inteligentes.

**Tempo restante**

O percurso de cocção inteligente ainda demorará o tempo exibido para ser concluído.

**Fim percurso de cocção**

O percurso de cocção chegou ao fim.

5.5.4 Opções

Quando um percurso de cocção for concluído, é possível prosseguir com uma das opções a seguir.

As opções serão exibidas ao lado dos parâmetros de cocção e no cockpit.

**Nova carga**

Com essa opção, você carrega o equipamento com uma nova carga e continua o percurso de cocção com os parâmetros de cocção definidos.



Continuar com tempo

Com essa opção, o percurso de cocção é continuado por um tempo definido. Ao selecionar a opção ao final do percurso de cocção, uma janela é exibida, na qual é possível ajustar a duração para a continuação do percurso de cocção.

1. Selecione o tempo desejado.

>> Sua configuração será aceita automaticamente após alguns segundos.

Ao mudar do cockpit de volta para os parâmetros de cocção, a visão geral passa a ser cinza. Você não pode alterar os parâmetros de cocção. Quando o tempo definido tiver acabado, você poderá descarregar o equipamento ou continuar o percurso de cocção com uma opção.



Inserir

Selecione essa opção quando você preparar alimentos de tamanhos diferentes ou com graus de cozimento variados com o auxílio do sensor de temperatura de núcleo:

1. Quando a temperatura de núcleo configurada for alcançada, abra a tampa da cuba.
2. Insira o sensor de temperatura de núcleo no maior pedaço do alimento ou no alimento com a maior temperatura de núcleo.
3. Retire da cuba todos os pedaços menores do alimento.
4. Feche a tampa da cuba.
5. Pressione a tecla: 

> Uma janela é exibida, onde é possível ajustar a temperatura de núcleo.

6. Selecione a temperatura de núcleo desejada.

>> Sua configuração será aceita automaticamente após alguns segundos.

Repita essa etapa até que todo o alimento tenha atingido a temperatura de núcleo desejada.

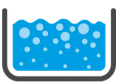


Manter

Com essa opção, a temperatura é mantida no valor configurado. Ao selecionar essa opção, o alimento é mantido na temperatura predefinida ou na temperatura de núcleo. Assim, evita-se cozinhar demais. Para manter as perdas de cocção no menor nível possível, recomenda-se deixar o alimento na cuba com a opção “manter” por um período breve. Em alguns percursos de cocção, como no cozinhar durante a noite, a opção **Manter** é a última etapa de cocção e será iniciada automaticamente quando o resultado de cocção desejado for alcançado.

1. Para ajustar os parâmetros da opção **Manter**, pressione a tecla: 
2. Adapte os parâmetros como você desejar.

>> Quando o final do percurso de cocção for atingido, a etapa de cocção **Manter** é iniciada automaticamente.



Ferver

Com essa opção, ferve-se o líquido de cocção, uma sopa ou um molho.

5.6 Monitorar percurso de cocção inteligente



Se tiver iniciado um percurso de cocção inteligente, a exibição muda rapidamente para o cockpit. Aqui são exibidas todas as etapas de cocção processadas em sequência pelo percurso de cocção inteligente. A etapa de cocção ativa é marcada. As etapas de cocção a serem realizadas no futuro ficam cinza. Quando a etapa de cocção é concluída, a próxima etapa de cocção é exibida automaticamente.

5.7 Cancelar percurso de cocção inteligente

Visão geral

Se você iniciar percursos de cocção nas duas cubas e elas estiverem na Visão geral [► 15], é possível cancelar os percursos de cocção simultaneamente.

1. Pressione e segure a tecla: ⏮
- >> Os percursos de cocção serão cancelados.

Visualização em foco

Na Visualização em foco [► 15], é possível cancelar o percurso de cocção das seguintes formas:

1. Pressione e segure a tecla: ⏮
 - > O percurso de cocção é cancelado.
2. Pressione a tecla: ⏮
 - > Será perguntado se você deseja mesmo cancelar o percurso de cocção.
3. Para confirmar a ação, pressione a tecla: OK

6 Cocção manual

ADVERTÊNCIA

Risco de explosão e de queimaduras causado por álcool de alto percentual

Nunca utilize álcool de alto percentual para cozinhar. O vapor alcoólico e o oxigênio formam uma mistura explosiva.

Há risco de explosão e queimaduras.

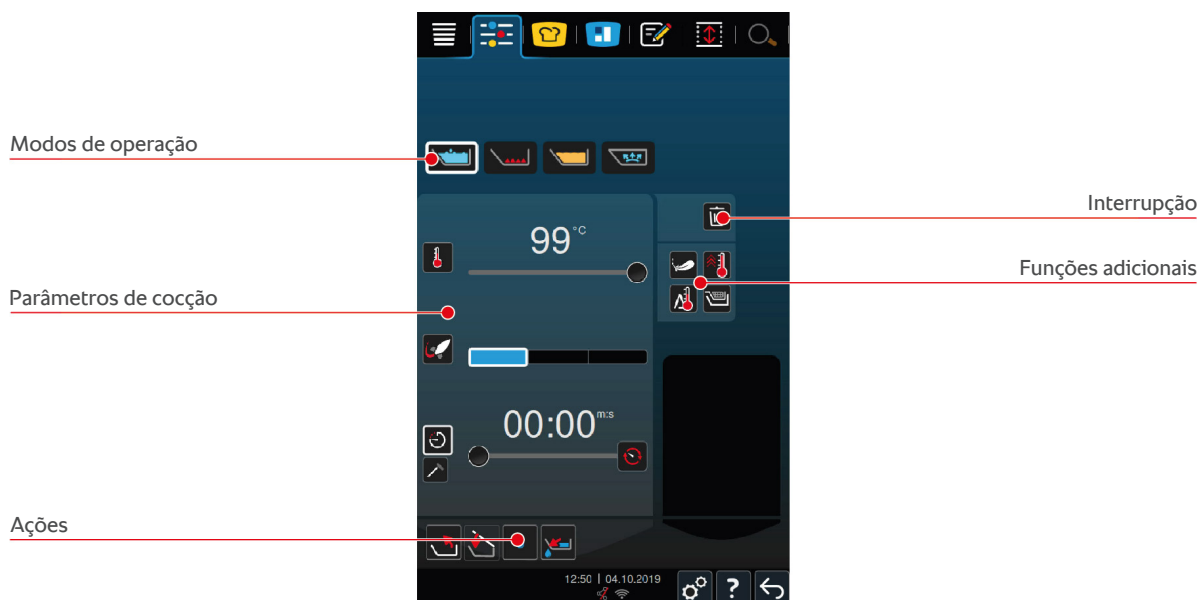
1. Nunca cozinhe com álcool de alta porcentagem.
2. Nunca use o sistema de cocção para flambar.



Com os modos de operação manuais, o iVario auxilia você no seu próprio jeito de fazer arte culinária.

Selecionando o modo de operação, você escolhe se deseja cozinhar, assar ou fritar os alimentos. Para isso, você ajusta a temperatura da cuba e o tempo de cocção e toma todas as decisões necessárias de forma autônoma.

Assim, você tem o controle de que o alimento ficará exatamente como você quer.



6.1 Requisitos, informações e advertências

Antes de iniciar um processo de cocção ou quando estiver preparando um alimento, é possível que as mesmas informações dos percursos de cocção inteligentes sejam exibidas para você. Outras informações aqui: Requisitos, informações e advertências [► 33]

6.2 Ajustar o resultado de cocção conforme desejado

6.2.1 Parâmetro de cocção



Temperatura

Com esse parâmetro de cocção, você determina a temperatura para a qual os líquidos de cocção ou os alimentos em líquidos de cocção devem ser aquecidos.



Tempo de cocção

Com esse parâmetro de cocção, você configura o tempo durante o qual os alimentos serão preparados. Se você tiver configurado o tempo de cocção, o parâmetro de cocção **temperatura de núcleo** não estará disponível.

Como alternativa, você pode deixar o seu equipamento funcionando permanentemente com as configurações realizadas. Para isso, ligue o funcionamento contínuo.

1. Se você quiser operar seu sistema de cocção no funcionamento contínuo, pressione  ou deslize o regulador do tempo de cocção totalmente para a direita até a seguinte mensagem ser exibida: **Funcionamento contínuo**



Temperatura de núcleo

Com esse parâmetro de cocção, você determina o valor da temperatura de núcleo do alimento. Se você tiver configurado a temperatura de núcleo, o parâmetro de cocção **tempo de cocção** não estará disponível.



PowerBoost

Com esse parâmetro de cocção, você determina a potência de fervura da água. Há 3 níveis disponíveis:

- Nível 1: fervura baixa
- Nível 2: fervura média
- Nível 3: fervura alta

6.2.2 Funções adicionais



Pré-aquecer

Com essa função adicional, a cuba é preaquecida até uma temperatura definida.



Preparo delicado

Com essa função adicional, a cuba é aquecida de modo que os alimentos delicados, como o leite, não queimem. Quando você inicia essa função, a temperatura ideal da cuba é ajustada automaticamente.



Cocção com Delta-T

OBSERVAÇÃO

Observe que na cocção com Delta-T e tempo de cocção, o sensor de temperatura de núcleo também deve ser inserido no produto.

Com essa função adicional, o alimento é preparado com uma diferença constante entre a temperatura do líquido de cocção e a temperatura de núcleo. Graças ao aumento progressivo da temperatura do líquido de cocção mantendo a diferença constante em relação à temperatura de núcleo, o alimento é preparado de forma lenta e bastante saudável. Assim, minimizamos as perdas de cocção. É possível selecionar uma diferença entre 20 °C e 60 °C. Quanto menor a diferença entre a temperatura do líquido de cocção e a temperatura de núcleo, mais lenta e delicadamente o alimento é preparado. Quanto maior a diferença entre a temperatura do líquido de cocção e a temperatura de núcleo, mais rapidamente o alimento é preparado.

É possível configurar uma temperatura alvo ou o tempo de cocção desejado. Se uma temperatura de núcleo alvo for configurada para o produto, a temperatura do líquido de cocção será regulada automaticamente pela diferença entre a temperatura delta configurada e a temperatura de núcleo determinada. Se um tempo de cocção for configurado para o produto, a temperatura do líquido de cocção será regulada automaticamente pela diferença entre a temperatura delta configurada e o término do tempo de cocção determinado.



Cesto

Com essa função adicional, você determina se o alimento deve ser preparado com ou sem o cesto.

6.2.3 Solicitações e informações

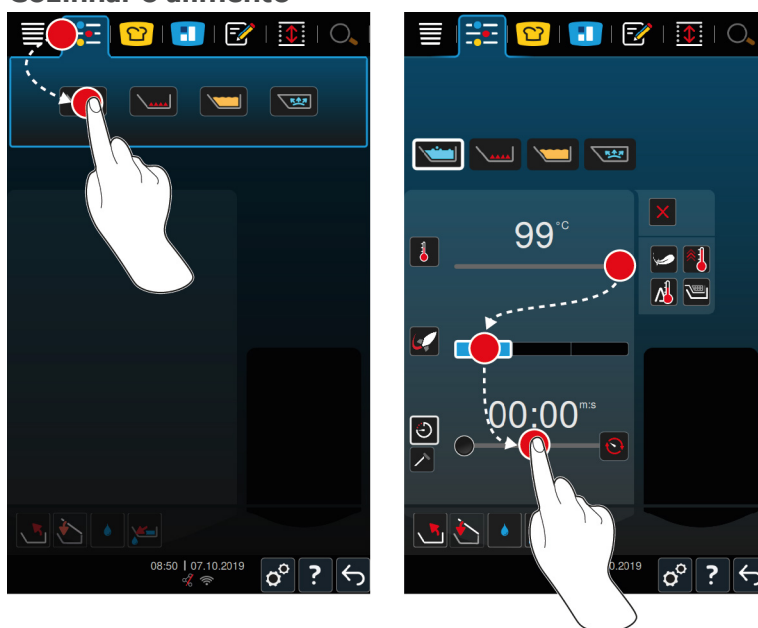
Durante o processo de cocção, as mesmas solicitações [▶ 37] e informações [▶ 38] dos percursos de cocção inteligentes podem ser exibidas.

6.3 Cozinhar

6.3.1 Faixa de temperatura

Temperatura mín. do fluido de cocção	Temperatura máxima do fluido de cocção	Definição padrão
30 °C	Temperatura de ebulição	Temperatura de ebulição; corresponde ao nível PowerBoost 1

6.3.2 Cozinhar o alimento



1. Selecione a cuba desejada.
2. Na barra do menu, pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:
4. Ajuste a temperatura do fundo da cuba.
 - > O nível PowerBoost 1 é automaticamente ativado. Você pode alterar o nível PowerBoost, selecionar a função **Cocção sensível** ou a função **Cocção Delta-T**. Além disso, você pode cozinhar o alimento em cestos. Outras informações aqui: Parâmetro de cocção ► 41]
 - > Agora, você pode decidir se quer cozinhar o alimento com a ajuda do tempo de cocção ou da temperatura do núcleo. Tenha em atenção que apenas um dos dois parâmetros de cocção pode ser selecionado. Não é possível uma combinação dos parâmetros de cocção.
5. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla:
6. Configure o tempo de cocção.
7. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla:
8. Configure a temperatura de núcleo.
 - > Aquecendo o equipamento. Se você pré-aquecer o sistema de cocção com a tampa da cuba fechada, ele alcança apenas uma temperatura 3 °C abaixo da temperatura de ebulição. Desse modo, é possível evitar a geração de pressão na cuba.
 - > Quando o equipamento estiver preaquecido, será solicitado que você carregue-o.
9. Carregue o equipamento.
10. Para confirmar a ação, pressione a tecla:
 - > Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.

11. Se o resultado de cocção corresponder ao desejado, retire o alimento da cuba.

6.4 Assar

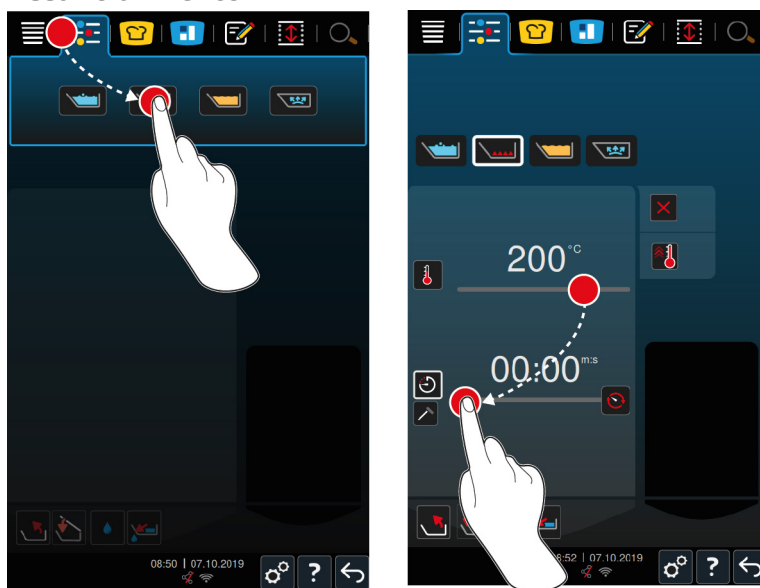
6.4.1 Instruções gerais de segurança

- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - Utilize seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras e escaldamentos.
 - Nunca abasteça a cuba abaixo ou acima do nível de abastecimento autorizado.
 - Certifique-se de que o sensor de temperatura do núcleo está seco, antes de iniciar o assado.
 - Não coloque grandes quantidades de alimentos úmidos em óleo ou gordura quente.
- Evite o risco de incêndio da seguinte forma:
 - Nunca jogue água no óleo ou na gordura quente.
- Evite danos materiais, lesões e acidentes fatais da seguinte forma:
 - Nunca apague óleo ou gordura em chamas com água.

6.4.2 Faixa de temperatura

Temperatura mín. no fundo da cuba	Temperatura máx. no fundo da cuba	Definição padrão
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Assar o alimento



1. Selecione a cuba desejada.
2. Na barra do menu, pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:
4. Ajuste a temperatura do fundo da cuba.
 - > Agora, você pode decidir se quer cozinhar o alimento com a ajuda do tempo de cocção ou da temperatura do núcleo. Tenha em atenção que apenas um dos dois parâmetros de cocção pode ser selecionado. Não é possível uma combinação dos parâmetros de cocção.
5. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla:
6. Configure o tempo de cocção.
7. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla:
8. Configure a temperatura de núcleo.
 - > Aquecendo o equipamento. Quando o equipamento estiver preaquecido, será solicitado que você carregue-o.

9. Carregue o equipamento.
10. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
 - > Quando o tempo de cocção terminar ou a temperatura de núcleo for atingida, um sinal sonoro é emitido para solicitar que você verifique se o alimento atingiu o resultado desejado.
11. Se o resultado de cocção corresponder ao desejado, retire o alimento da cuba.

6.5 Fritar

6.5.1 Instruções gerais de segurança

- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - Utilize seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras e escaldamentos.
 - Nunca abasteça a cuba abaixo ou acima do nível de abastecimento autorizado.
 - Certifique-se de que o vedante da cuba está seco, antes de começar a fritar.
 - Certifique-se de que o sensor de temperatura do núcleo está seco, antes de começar a fritar.
 - Não coloque grandes quantidades de alimentos úmidos em óleo ou gordura quente. Alimentos úmidos, por exemplo, alimentos congelados, favorecem a formação de espuma no óleo ou gordura.
 - Deixe o óleo ou gordura quente arrefecer por completo, antes de removê-los da cuba.
- Evite o risco de incêndio da seguinte forma:
 - Nunca abasteça a cuba abaixo do nível de abastecimento autorizado.
 - Nunca jogue água no óleo ou na gordura quente.
 - Remova os resíduos de alimentos e contaminantes do óleo e da gordura regularmente.
 - Verifique a qualidade do óleo e da gordura antes de cada vez que for fritar.
 - Mude o óleo ou a gordura regularmente. Óleo ou gordura velhos são facilmente inflamáveis e tendem a formar espuma excessiva.
- Evite danos materiais, lesões e acidentes fatais da seguinte forma:
 - Nunca apague óleo ou gordura fritando em chamas com água.

6.5.2 Funcionalidade restrita

Para sua segurança, as funções seguintes não estão disponíveis quando você está fritando alimentos:

Enchimento automático de água

Ao fritar alimentos, o seguinte símbolo é exibido: 

Você só poderá voltar a encher a cuba com o enchimento automático de água após virá-la totalmente e retirar o óleo ou a gordura.

Abrir a válvula da cuba

Nunca abra a válvula da cuba ao fritar alimentos. Um sinal de aviso sonoro soará e você será solicitado a fechar a válvula da cuba.

6.5.3 Faixa de temperatura

Temperatura mín. do óleo	Temperatura máx. do óleo	Definição padrão
30 °C	180 °C	175 °C

Se você pré-aquecer óleo ou gordura com a tampa da cuba fechada, o óleo ou a gordura serão pré-aquecidos para um máximo de 150 °C. Observe as orientações a seguir a respeito da acrilamida em alimentos [► 103].

6.5.4 Encher e esvaziar a cuba com óleo ou gordura

Para encher e esvaziar facilmente a cuba com óleo ou gordura, utilize o coletor de óleo. Com a ajuda do coletor de óleo é possível bombear óleo ou gordura na cuba com uma temperatura máxima de 180 °C. Depois de fritar, é possível retornar o óleo ou gordura para o coletor de óleo.

Encher o coletor de óleo

- ✓ A abertura de drenagem está fechada.
- 1. Abra a tampa do coletor de óleo.
- 2. Encha a quantidade desejada de óleo ou gordura no coletor de óleo. Ao fazer isto, observe as quantidades de enchimento mínima e máxima permitidas para o coletor de óleo: 15 – 49 litros.

Derreter a gordura sólida

- ✓ No coletor de óleo se encontram, pelo menos, 15 litros de gordura solidificada.
- 1. Ajuste o interruptor do aquecimento de **0** para **I**.
 - > A gordura é aquecida até 80 °C e se torna líquida. Durante o funcionamento do aquecimento, a bomba não funciona.
- 2. Quando a gordura estiver líquida, ajuste o interruptor do aquecimento de **I** para **0**.
 - > O aquecimento é desligado. Agora é possível encher a cuba com gordura.

Encha a cuba

- ✓ Gordura ou óleo líquido se encontra no coletor de óleo.
- 1. Aproxime o coletor de óleo do equipamento.
- 2. Vire o tubo de saída para cima da cuba, de maneira que o óleo ou a gordura possa escoar com segurança para dentro da cuba.
- 3. Acione os freios de travamento do coletor de óleo.
- 4. Conecte o coletor de óleo com o cabo de rede à rede elétrica.
- 5. Ligue o coletor de óleo.
- 6. Ajuste o interruptor da bomba de **0** para **I**.
 - > O coletor de óleo bombeia óleo ou gordura para a cuba.
- 7. Quando a quantidade desejada de óleo ou gordura estiver na cuba, volte o interruptor da bomba de **I** para **0**.
- 8. Desconecte o coletor de óleo da rede elétrica, solte os freios de travamento e leve o coletor de óleo até o seu local de armazenamento. **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de queimaduras! Se óleo ou gordura quente forem bombeados na cuba, o tubo de saída se torna muito quente. Segure o coletor de óleo pelas alças.**

Esvaziar a cuba

- ✓ A abertura de drenagem está fechada.
- 1. Aproxime o coletor de óleo do equipamento, à altura do esvaziamento da cuba.
- 2. Acione os freios de travamento do coletor de óleo.
- 3. Abra a tampa do coletor de óleo e coloque o filtro na abertura.
- 4. **⚠ ADVERTÊNCIA! Perigo de queimaduras! Se a cuba for inclinada rápido demais, o óleo quente pode respingar. Utilize o seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras.** Incline a cuba com cuidado e certifique-se de que o óleo ou gordura escoem exatamente na abertura do coletor de óleo. Certifique-se de que o filtro no coletor de óleo não transborda. Só assim é possível garantir que o óleo ou gordura sejam filtrados por completo.
- 5. Incline a cuba totalmente, até a cuba estar totalmente vazia.
- 6. Remova o filtro e limpe-o.
- 7. Feche a tampa do coletor de óleo.
- 8. Solte os freios de travamento e leve o coletor de óleo até o seu local de armazenamento.

6.5.5 Derreter a gordura sólida

Se você não encher a cuba com o coletor de óleo [► 45], você poderá derreter gordura sólida desse modo:

1. Encha a cuba com a gordura sólida. Atente aos níveis de enchimento mínimo e máximo permitidos [► 17].
2. Selecione o modo de operação manual **Fritar**.

>> A cuba é automaticamente pré-aquecida para a temperatura ajustada. A gordura derreterá e ficará líquida. Quando a gordura atingir a temperatura desejada, você será solicitado a carregar a cuba. Outras informações aqui: Fritar alimentos com o cesto para fritar [► 47]

6.5.6 Fritar alimentos com o cesto para fritar

Quando você fritar alimentos, é recomendável o uso de cestos de fritura. Nesse contexto, o parágrafo a seguir descreve o processo de fritura usando cestos de fritura.



1. Selecione a cuba desejada.
2. Monte o braço para o sistema automático para levantar e abaixar.
3. Pendure os cestos.
4. Encha a cuba com óleo ou gordura [► 45].
5. Na barra do menu, pressione a tecla:
6. Pressione a tecla:
7. Pressione a tecla:
8. Ajuste a temperatura do fundo da cuba. **OBSERVAÇÃO! Se o óleo ou a gordura alcançar a temperatura de 230 °C devido a um problema técnico, o sistema de cocção desliga automaticamente para sua segurança. Contate o seu parceiro de assistência técnica RATIONAL para colocar o equipamento em funcionamento de novo.**
 - > Agora, você pode decidir se quer cozinhar o alimento com a ajuda do tempo de cocção ou da temperatura do núcleo. Tenha em atenção que apenas um dos dois parâmetros de cocção pode ser selecionado. Não é possível uma combinação dos parâmetros de cocção.
9. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla:
10. Configure o tempo de cocção.
11. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla:
12. Configure a temperatura de núcleo.
 - > Aquecendo o equipamento. Quando o equipamento estiver preaquecido, será solicitado que você carregue-o.
13. Carregue o equipamento.
14. Para confirmar a ação, pressione a tecla:
 - > Os cestos são abaixados automaticamente.
15. Se você quiser levantar os cestos durante a cocção, pressione a tecla:
- > Quando o tempo de cocção ajustado tiver decorrido ou a temperatura de núcleo for alcançada, os cestos são levantados automaticamente.
16. Quando o resultado de cocção for alcançado, retire os cestos de fritura.

6.6 Cancelar cocção manual

Visão geral

Se você estiver preparando alimentos nas duas cubas e elas estiverem na Visão geral [► 15], é possível cancelar os processos simultaneamente.

1. Pressione e segure a tecla: 

>> Os percursos de cocção serão cancelados.

Visualização em foco

Na Visualização em foco [► 15], é possível cancelar a cocção das seguintes formas:

1. Pressione e segure a tecla: 
 - > O percurso de cocção é cancelado.
2. Pressione a tecla: 
 - > Será perguntado se você deseja mesmo cancelar o processo.
3. Para confirmar a ação, pressione a tecla: **OK**

7 Cozinhar na pressão (opcional)

ADVERTÊNCIA

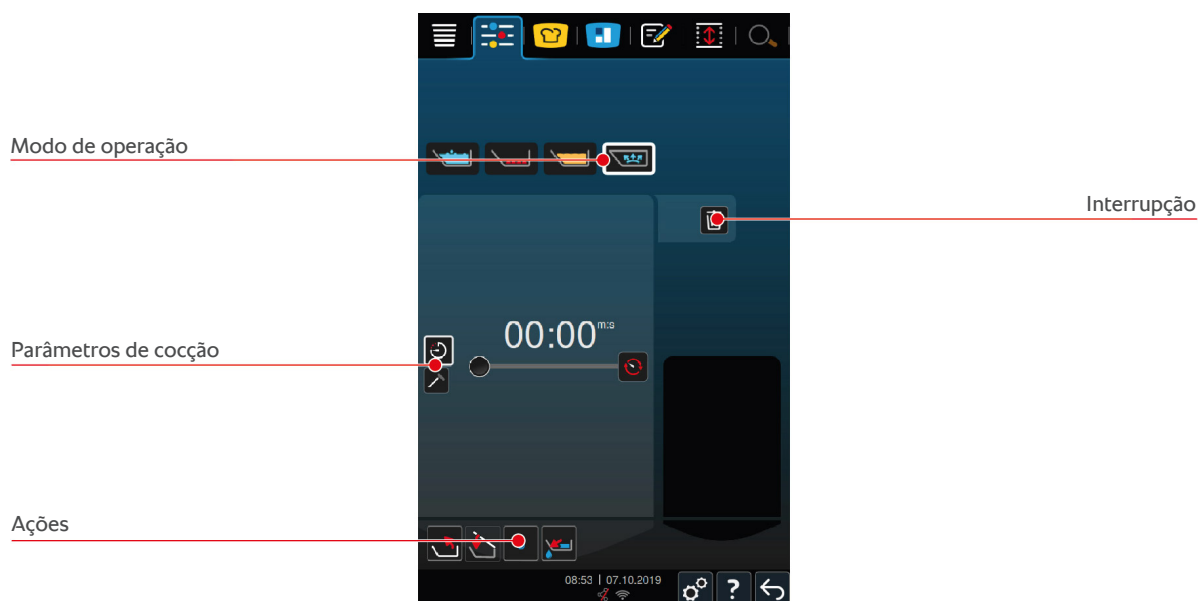
Risco de escaldamento e queimadura ao cozinhar na pressão com álcool

O sistema foi pensado para cozinhar na pressão com água. Se você preparar alimentos em líquidos cujo ponto de ebulição seja inferior ao da água, como é o caso do álcool, e destravar a tampa da cuba, os líquidos quentes podem evaporar ou serem borrifados para fora da cuba em alta velocidade com o alimento. Isso pode resultar em escaldamentos ou queimaduras gravíssimas.

1. Ao cozinhar na pressão, somente utilize água como líquido de cocção.
2. Sempre use o equipamento de proteção individual.

Com a função opcional de cozinhar no vapor, a temperatura de ebulição é aumentada através da sobrepressão e, assim, o tempo de cocção de ragus, pratos braseados, fundos, sopas e cozidos é encurtado em até 35%. O sistema de aquecimento iVarioBoost gera pressão na cuba e a mantém constante durante todo o processo de cocção. Dessa forma, a estrutura celular do alimento é preservada e você serve alimentos de qualidade excelente em menos tempo. Para você, os menores tempos de preparo resultam em maior capacidade e produtividade.

O sistema de cozinhar na pressão funciona de forma ideal se você preparar alimentos na pressão pelo menos uma vez por semana. Se você utilizar a opção com menos frequência, o sistema de cozinhar na pressão pode obstruir e o tempo de despressurização pode ser maior no fim do cozimento. Nesse caso, a RATIONAL recomenda iniciar um percurso de cozinhar na pressão uma vez por semana com a quantidade mínima de abastecimento de água. Assim, você mantém a funcionalidade da opção de cozinhar na pressão.



7.1 Instruções gerais de segurança

- O bocal de vapor da tampa da cuba pode se soltar devido ao impacto da força e pode cair nos alimentos. O bocal de vapor pode ser servido acidentalmente e suas partes podem ser ingeridas.
- Nunca cozinhe óleo, leite ou molhos selados na pressão. Estes alimentos contêm muito pouca água para gerar pressão. Os alimentos podem queimar.
- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - Utilize seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras e escaldamentos.
 - Nunca abasteça a cuba abaixo ou acima do nível de abastecimento autorizado.
 - Nunca cozinhe na pressão alimentos em álcool. O álcool possui um ponto de ebulição mais baixo do que a água e pode transbordar.
 - Abra cuidadosamente a tampa da cuba após cozinhar na pressão. Os alimentos quentes podem espumar ou salpicar.

7.2 Solicitações

As solicitações seguintes adicionais serão exibidas durante o processo de cocção na pressão.

ADVERTÊNCIA

Risco de escaldamento e queimadura ao cozinhar na pressão com álcool

O sistema foi pensado para cozinhar na pressão com água. Se você preparar alimentos em líquidos cujo ponto de ebulição seja inferior ao da água, como é o caso do álcool, e destravar a tampa da cuba, os líquidos quentes podem evaporar ou serem borrifados para fora da cuba em alta velocidade com o alimento. Isso pode resultar em escaldamentos ou queimaduras gravíssimas.

1. Ao cozinhar na pressão, somente utilize água como líquido de cocção.
2. Sempre use o equipamento de proteção individual.

Quantidade de enchimento máxima respeitada

Será solicitado que você confirme que a quantidade de enchimento máxima da cuba não foi ultrapassada. Além disso, o sistema de cocção perguntará se você está usando líquidos com ponto de ebulição inferior ao da água, por exemplo, álcool. Outras informações aqui: Nível de enchimento [► 17]

1. Para confirmar a pergunta, pressione a tecla: 



Travar a tampa da cuba

será solicitado a você para travar a tampa da cuba.

1. Pressione a tecla: 
 - > A tampa da cuba é automaticamente travada.

CUIDADO

Risco de lesão ao destravar a tampa da cuba

Há risco de lesão se você ficar na frente do sistema de cocção ao destravar a tampa da cuba.

- a) Certifique-se de que não tenha ninguém na frente sistema de cocção ao destravar a tampa da cuba.



Destruar a tampa da cuba

Será solicitado a você para destravar a tampa da cuba.

1. Pressione a tecla: 
 - > A tampa da cuba é automaticamente destravada.

7.3 Informações

As informações seguintes adicionais serão exibidas durante o processo de cocção na pressão.

- Pressurização
A pressão na cuba é gerada.
- Despressurização
A cuba é despressurizada. Espere até que a cuba tenha sido despressurizada por completo. Não desligue o equipamento.

7.4 Itens opcionais

A opção adicional a seguir será exibida, caso você selecione um percurso de cocção inteligente com a função de cocção na pressão.



Adicionar mais tempo

Com essa opção, o percurso de cocção é continuado por um tempo definido.

7.5 Cozer os alimentos na pressão

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de escaldamento e queimadura ao cozinhar na pressão com álcool

O sistema foi pensado para cozinhar na pressão com água. Se você preparar alimentos em líquidos cujo ponto de ebulição seja inferior ao da água, como é o caso do álcool, e destravar a tampa da cuba, os líquidos quentes podem evaporar ou serem borrifados para fora da cuba em alta velocidade com o alimento. Isso pode resultar em escaldamentos ou queimaduras gravíssimas.

1. Ao cozinhar na pressão, somente utilize água como líquido de cocção.
2. Sempre use o equipamento de proteção individual.



1. Selecione a cuba desejada.
2. Na barra do menu, pressione a tecla:
3. Pressione a tecla:
4. Para preparar o alimento com o auxílio do tempo de cocção, pressione a tecla:
5. Configure o tempo de cocção.
6. Para preparar o alimento com o auxílio da temperatura de núcleo, pressione a tecla:
7. Configure a temperatura de núcleo.
8. Carregue o equipamento.
9. Para confirmar a ação, pressione a tecla:
10. Feche a tampa da cuba. **⚠ ADVERTÊNCIA!** Preste atenção para que a borda da cuba esteja limpa e não haja objetos entre a cuba e a tampa da cuba. Se a tampa da cuba não fechar corretamente, a cocção na pressão não começará ou sairá vapor quente durante o processo de cocção na pressão.
11. Pressione a tecla: **⚠ ADVERTÊNCIA!** Há risco de prender os dedos e as mãos ao travar a tampa da cuba. **Mantenha distância do sistema de cocção quando a tampa da cuba estiver travando.**
 - > A tampa da cuba é travada. Na cuba, é gerada pressão. Se o tempo de cozimento definido tiver decorrido ou a temperatura de núcleo definida for alcançada, a pressão na cuba é diminuída.
12. Pressione a tecla:
- > A tampa da cuba é destravada e o processo de cocção é terminado. **OBSERVAÇÃO!** Abra a tampa da cuba quando solicitado. Se você não abrir a tampa da cuba, pode-se formar um vácuo que impossibilite a sua abertura posteriormente.

8 iZoneControl



Com o iZoneControl, você pode dividir o fundo da cuba em zonas individuais e operá-las com temperaturas diferentes. As áreas não utilizadas podem até ficar frias. Você informa o resultado desejado e inicia o percurso de cocção para cada zona de aquecimento. Em seguida, a zona de aquecimento é aquecida até a temperatura ideal para alcançar o resultado desejado.

Observe que esse assistente inteligente é opcional no tipo 2-XS.

OBSERVAÇÃO

A diferença de temperatura entre as zonas não deve ultrapassar 130°C.

Divisão da cuba

Atribuição da cuba

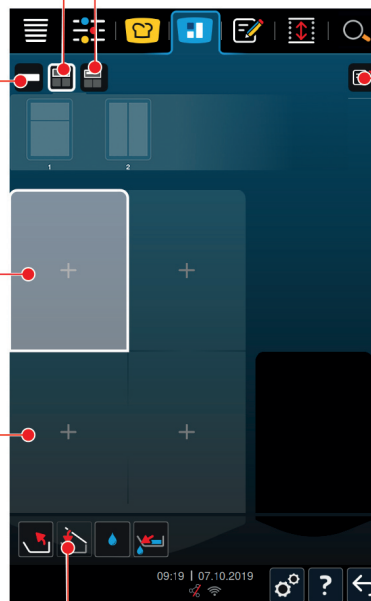
Janela de seleção da comanda

Editar predefinições

Zona

Superfície de aquecimento

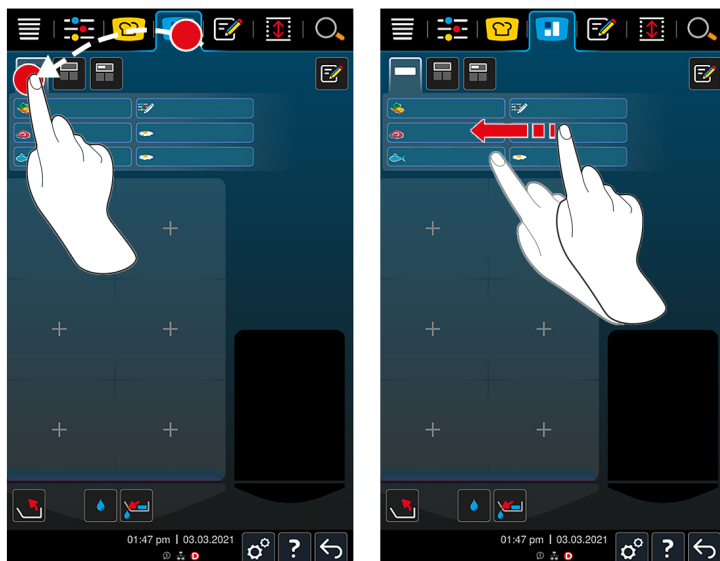
Ações



8.1 Comandas

8.1.1 Selecionar receitas predefinidas

Receitas predefinidas com diversas aplicações de cocção já estão à sua disposição.



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: 
 - > As receitas predefinidas serão exibidas.
- >> Você pode colocar [▶ 59] as receitas agora ou criar suas próprias receitas [▶ 53].

8.1.2 Criar receitas próprias

Você pode adicionar à lista de receitas qualquer modo de operação manual, qualquer percurso de cocção inteligente ou qualquer programa que desejar. Se você não salvar a composição como carrinho de compras, a lista de receitas é sobrescrita no momento em que um novo carrinho de compras é carregado.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Para adicionar um percurso de cocção inteligente à lista de receitas, pressione a tecla: 
5. Navegue pela lista dos percursos de cocção ou filtre pela categoria do produto (carne, pescados, sopa etc.).

1. Para adicionar um programa manual à lista de receitas, pressione a tecla: 
2. Para adicionar um programa inteligente à lista de receitas, pressione a tecla: 

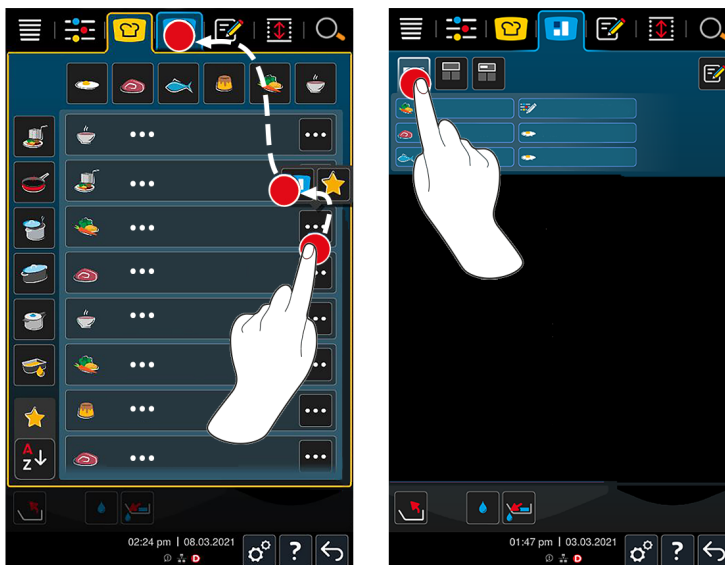
Apagar receitas da lista de receitas

1. Para apagar uma receita da lista de receitas, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  e selecione a receita a ser apagada.
3. Para apagar uma receita, pressione a tecla: .

8.1.3 Editar lista de receitas

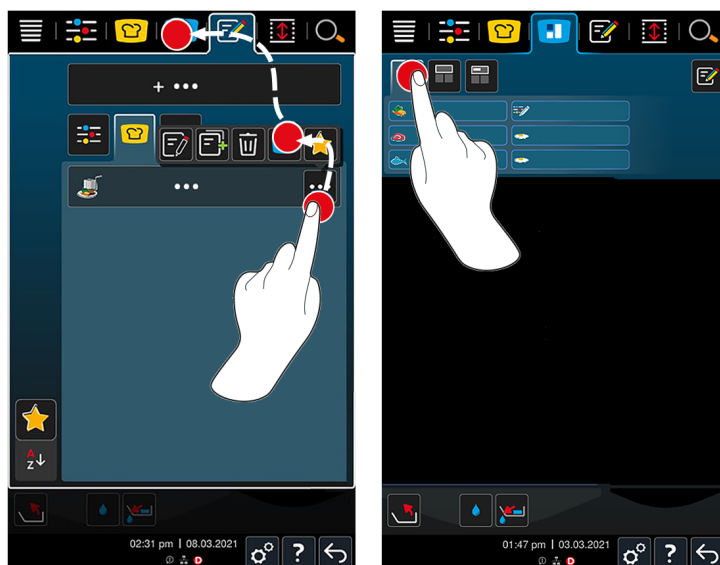
Você pode adicionar qualquer percurso de cocção inteligente ou qualquer programa que desejar à lista de receitas. Se você não salvar a composição como carrinho de compras, a lista de receitas é sobrescrita no momento em que um novo carrinho de compras é carregado.

Editar lista de receitas no iCookingSuite



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Atrás do percurso de cocção desejado, pressione a tecla: ...
 3. Pressione a tecla: 
 4. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 5. Pressione a tecla: 
- >> Os percursos de cocção inteligentes são exibidos na lista de receitas.

Editar lista de receitas no modo de programação



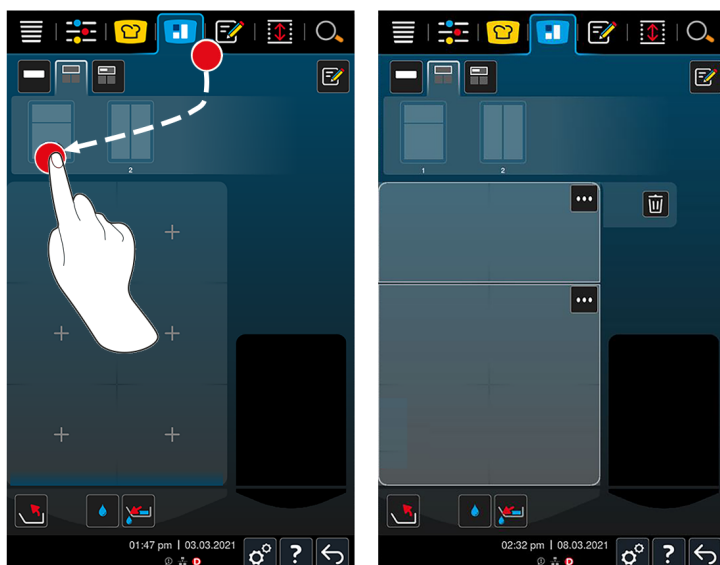
1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Atrás do programa desejado, pressione a tecla: ...
 3. Pressione a tecla: 
 4. Na barra do menu, pressione a tecla: 
- > Os programas serão exibidos na lista de receitas.

8.2 Divisão da cuba

Com o iZoneControl, é possível dividir os fundos das cubas em até 4 zonas. As seguintes possibilidades estão disponíveis:

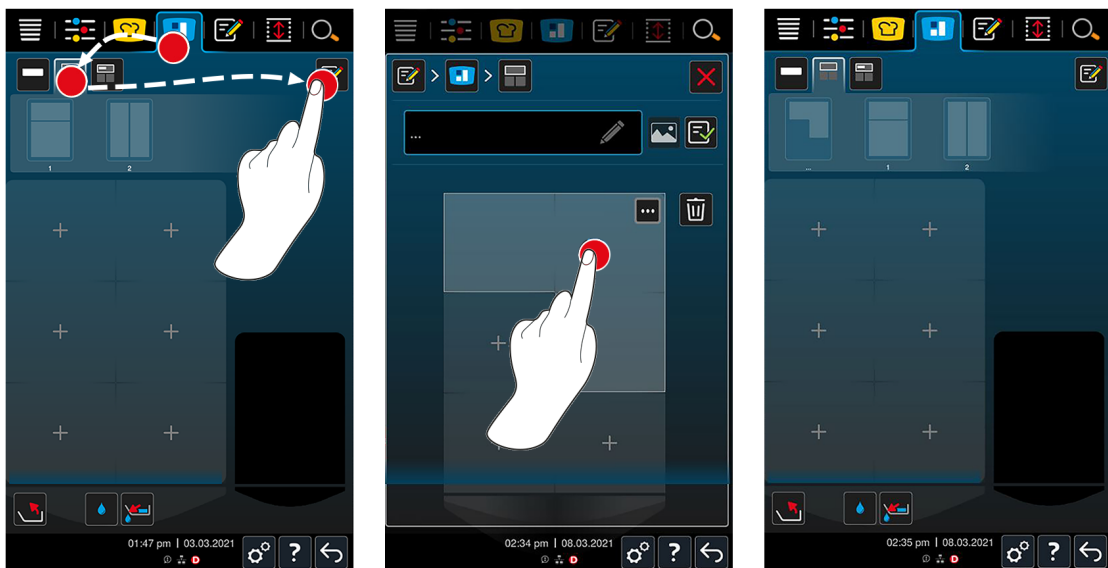
- 1 zona por cuba
- 2 zonas por cuba
- 3 zonas em uma cuba, 1 zona na outra cuba

8.2.1 Selecionar divisões predefinidas da cuba



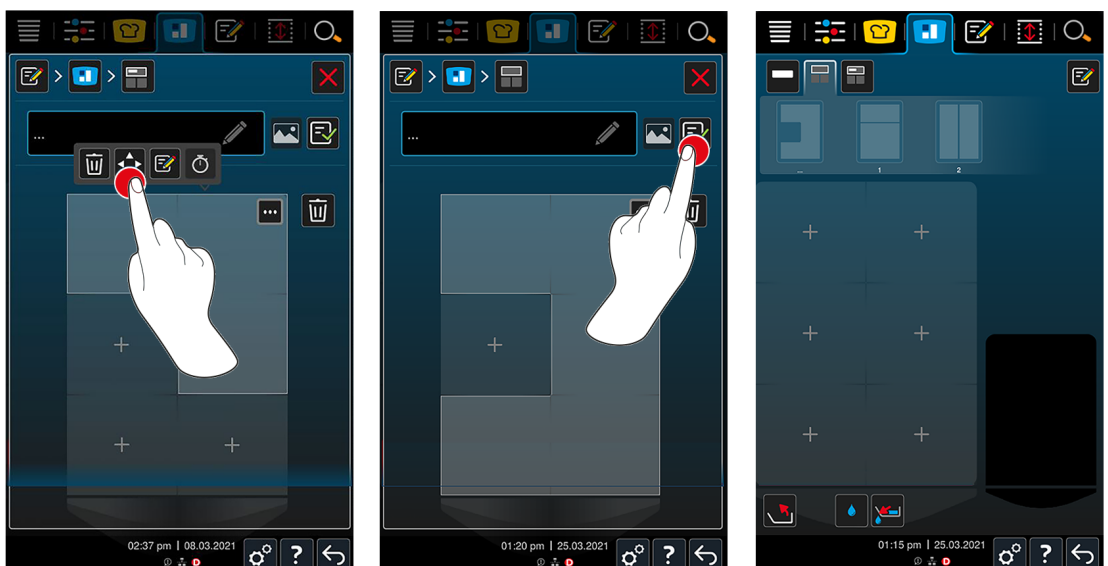
1. Na barra do menu, pressione a tecla:
 2. Pressione a tecla:
 3. Selecione uma divisão predefinida da cuba.
 4. Selecione a cuba desejada.
- >> A fundo da cuba é dividido automaticamente nas zonas predefinidas. Agora você pode atribuir comandas às zonas.

8.2.2 Criar divisão da cuba



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Divida a cuba como você quiser.
5. Confirme a divisão com .

Editar divisão da cuba



1. Para editar uma divisão da cuba, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Pressione para selecionar uma das divisões listadas para a cuba.
5. Pressione a tecla: ...
6. Pressione a tecla: 

- > A tela de edição se abrirá.
- 7. Pressione a tecla: ...
- 8. Pressione a tecla: ↻
- 9. Clique na área desejada da cuba.
- > A zona é adaptada às suas necessidades.
- 10. Para confirmar a zona, pressione a tecla: ✓
- 11. Para apagar uma zona, pressione a tecla: 🗑
- 12. Para salvar a divisão da cuba, pressione a tecla: 📝✓

Apagar divisão da cuba

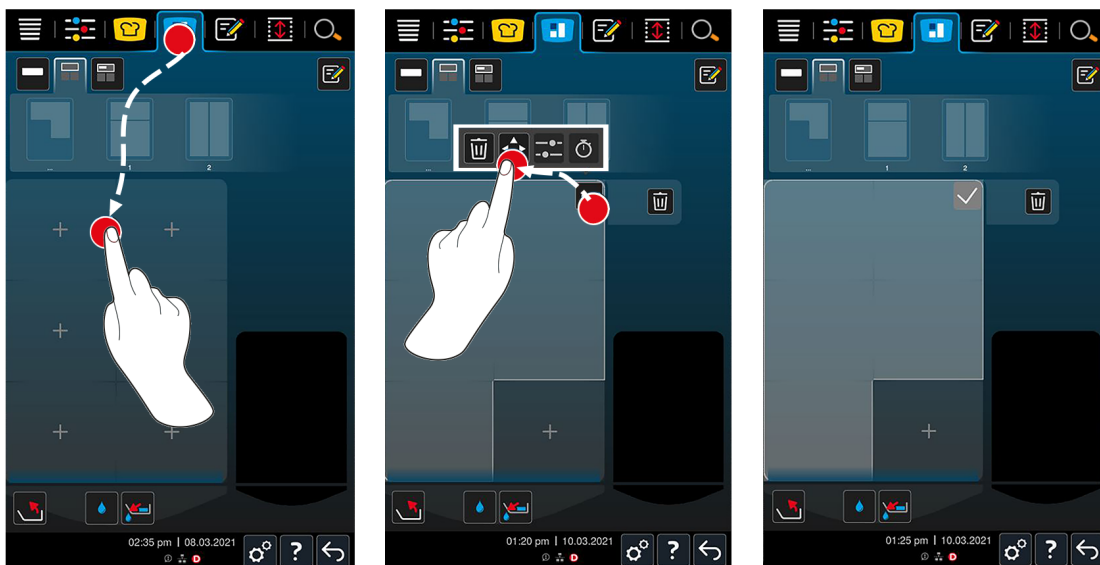
1. Para apagar uma divisão da cuba, pressione a tecla: 🗑

Salvar divisão da cuba

1. Para dar um nome às novas divisões da cuba, pressione a tecla: ✎
 2. Para adicionar uma divisão da cuba temporariamente, pressione a tecla: ✓
 3. Para salvar a composição, pressione a tecla: 📝✓
- >> As divisões da cuba são exibidas.

8.2.3 Dividir a cuba em zonas

Você pode dividir uma cuba em zonas sem trabalhar com as divisões da cuba. A divisão é temporária e é sobrescrita assim que uma divisão é atribuída à cuba.

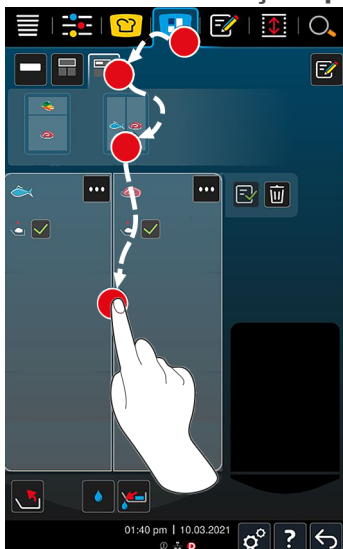


1. Selecione a cuba desejada.
2. Na barra do menu, pressione a tecla: 📝
3. Clique em uma área da cuba.
- > A área será transformada em uma zona.
4. Para confirmar a zona, pressione a tecla: ✓
5. Para ampliar a zona, pressione a tecla: ...
6. Pressione a tecla: ↻
7. Clique na área desejada da cuba.
- > A zona será ampliada.

8. Para confirmar a zona, pressione a tecla: ✓
> A zona foi confirmada.
9. Para adicionar outra zona, toque em uma área da cuba que ainda não foi ocupada ou espere um pouco.
10. Para apagar uma zona confirmada, pressione a tecla: ...
11. Pressione a tecla: 🗑️

8.3 Atribuição da cuba

8.3.1 Selecionar atribuições predefinidas da cuba



1. Na barra do menu, pressione a tecla: ☰
 2. Pressione a tecla: 📑
> As atribuições predefinidas da cuba serão exibidas.
 3. Selecione a atribuição da cuba desejada.
 4. Selecione a cuba desejada.
- >> As configurações correspondentes serão atribuídas automaticamente à cuba. As zonas serão preaquecidas à temperatura configurada. Quando a temperatura for atingida, será solicitado que você carregue o equipamento.

8.3.2 Criar atribuições próprias da cuba

1. Na barra do menu, pressione a tecla: ☰
2. Pressione a tecla: 📑
3. Pressione a tecla: ✎
4. Agora você pode criar e nomear uma atribuição da cuba.
5. Pressione a tecla: ... dentro de uma atribuição da cuba criada.
6. Pressione a tecla: ✎
7. Selecione um percurso de cocção ou um programa a ser adicionado à sua atribuição da cuba.
8. Pressione a tecla: ⌚ quando quiser adicionar um temporizador à sua atribuição da cuba.
9. Pressione a tecla: ✓ para salvar sua atribuição da cuba.
10. Navegue pela lista das possíveis atribuições da cuba ou pressione as teclas 1, 2 ou 3 para organizar a lista.

Apagar atribuição da cuba

1. Para apagar uma atribuição da cuba, pressione a tecla: 🗑️

Salvar atribuições da cuba

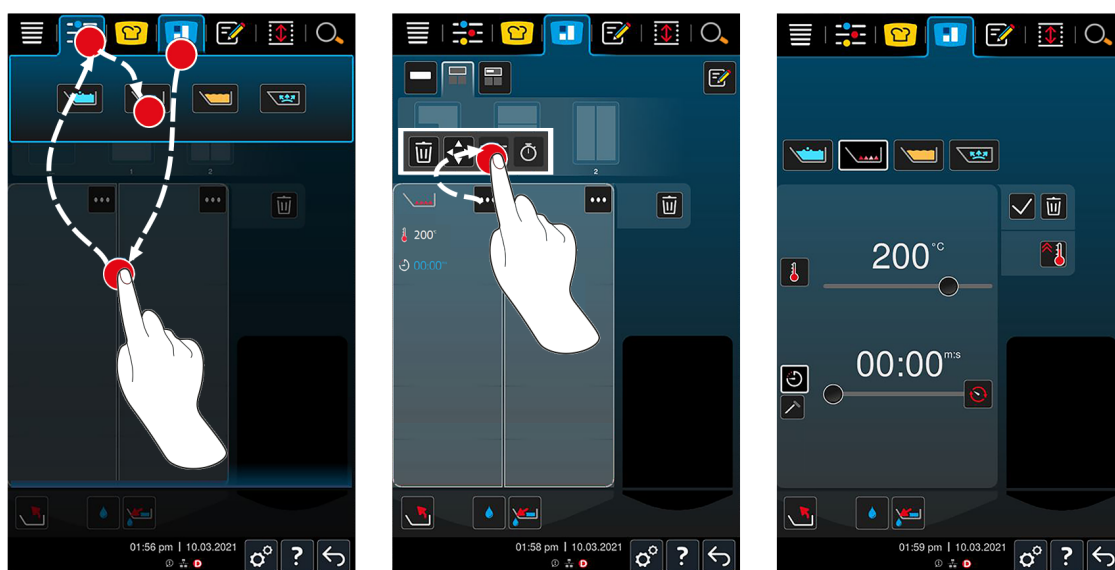
1. Para dar um nome à nova atribuição da cuba, pressione a tecla: ✎
 2. Para salvar a atribuição da cuba, pressione a tecla: ✓
- >> As atribuições da cuba serão exibidas.

8.4 Preparar alimentos com o iZoneControl

É possível preparar os alimentos nos 4 modos a seguir:

- Comandas predefinidas [► 52]
- Atribuições predefinidas da cuba [► 58]
- Modos de operação manuais [► 59]
- Percursos de cocção inteligentes [► 59]

8.4.1 Atribuir modo de operação manual a uma zona.



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 🏠
2. Selecione a cuba desejada e a zona desejada.
3. Na barra do menu, pressione a tecla: 📋
 - > Os modos de operação manuais serão exibidos.
4. Selecione o modo de operação desejado.
 - > O modo de operação manual será atribuído à cuba ou à zona.
5. Para ajustar os parâmetros de cocção às suas necessidades, pressione a tecla: ⋮
6. Pressione a tecla: ⚙️
 - > Os parâmetros de cocção serão exibidos.
7. Ajuste os parâmetros de cocção e, para salvar suas alterações, pressione a tecla: ✓
 - > Cuba ou a zona será preaquecida à temperatura configurada. Quando a temperatura for atingida, será solicitado que você carregue o equipamento.

8.4.2 Atribuir receita a uma zona

- ✓ Você dividiu a cuba em zonas [► 55].

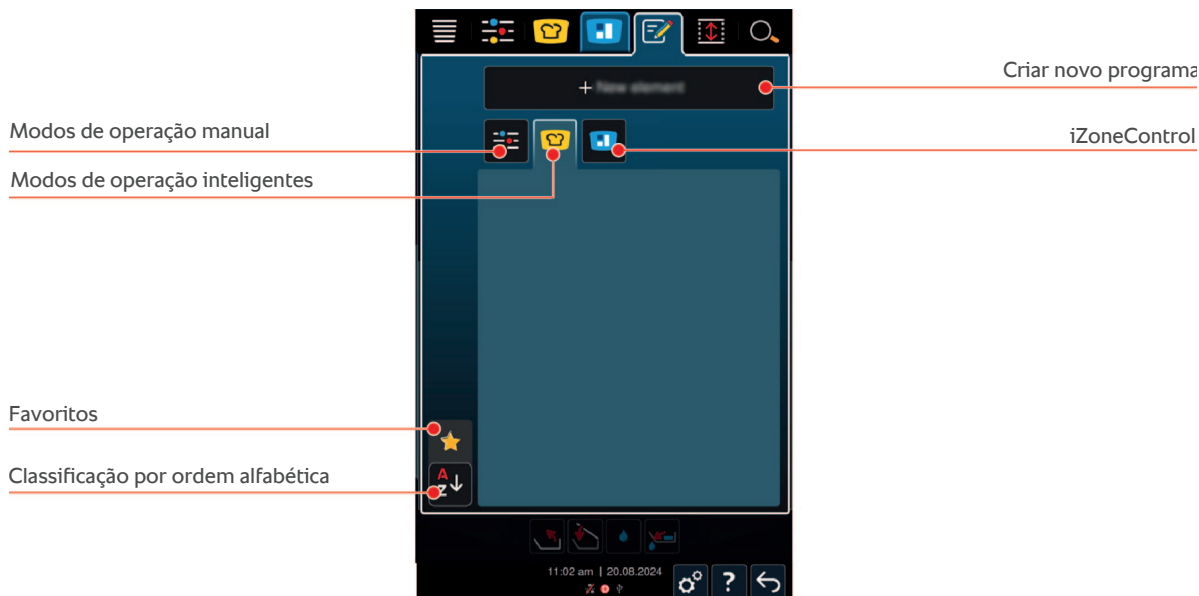
1. Pressione a tecla: 🍴

2. Pressione e mantenha pressionada a comanda desejada, até que ela fique marcada, e arraste a comanda para a zona desejada.
 - > A zona será preaquecida.
3. Como alternativa, pressione a comanda desejada e então a zona desejada.
 - > A comanda é atribuída à zona e a zona é pré-aquecida.
- >> Quando a temperatura for atingida, será solicitado que você carregue o equipamento.

9 Modo de programação



No modo de programação você pode criar, armazenar e gerenciar seus próprios programas manuais [► 62], sua atribuição da cuba [► 62], divisão da cuba [► 62], percursos de cocção inteligentes [► 63] e carrinhos de compra [► 61]. Todos os modos de operação manuais [► 41], os percursos de cocção inteligentes [► 27] e os carrinhos de compras predefinidos estão disponíveis.



9.1 Programar o carrinho de compras

1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla: **+ Novo elemento**
3. Pressione a tecla:
4. Pressione a tecla:
5. Para adicionar percursos de cocção inteligentes ao carrinho de compras, pressione a tecla:
- > Todos os percursos de cocção inteligentes são exibidos.
6. Navegue pela lista ou selecione um modo de operação e pressione o percurso de cocção desejado em seguida.
 - > O percurso de cocção é marcado com e adicionado ao carrinho de compras. Você também pode verificar a possibilidade de combinação dos percursos de cocção segurando a tecla do percurso de cocção selecionado. O visto verde simboliza a possibilidade de combinar as aplicações.
7. Para adicionar programas já salvos ao carrinho de compras, pressione a tecla:
- > Todos os programas são exibidos.
8. Navegue pela lista ou selecione os programas manuais ou inteligentes e pressione o programa desejado em seguida.
 - > O percurso de cocção é marcado com e adicionado ao carrinho de compras.

Verificar carrinho de compras

1. Para verificar o carrinho de compras, pressione a tecla:
- > Todos os percursos de cocção e programas inteligentes selecionados são exibidos.
2. Para apagar um elemento do carrinho de compras, pressione a tecla:

Salvar carrinho de compras

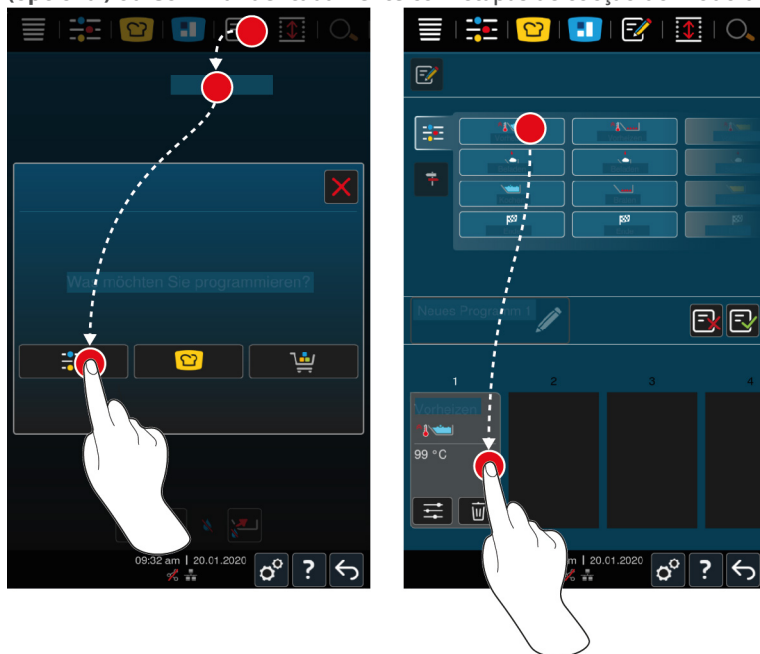
1. Para dar um nome ao carrinho de compras, pressione a tecla: ✎
 2. Digite um nome.
 3. Para salvar o carrinho de compras, pressione a tecla: [E]✓
- >> O carrinho de compras é exibido na lista de programas.

9.2 Criar programa manual

Os seguintes modos de operação estão disponíveis para você:

- Cozinhar
- Chapear/saltear
- Fritar
- Preparo delicado

Não é possível combinar etapas de cocção dos modos de operação **Cozinhar**, **Assar**, **Cozinhar na pressão (opcional)** ou **Cozinhar delicadamente** com etapas de cocção do modo de operação **Fritar**.



1. Na barra do menu, pressione a tecla: [E]✎
2. Pressione a tecla: + **Novo elemento**
3. Pressione a tecla: [ícone de etapas de cocção]
- > É exibida uma visão geral das etapas de cocção disponíveis.
4. Selecione as etapas de cocção desejadas e arraste-as para a área inferior. **OBSERVAÇÃO! Não é possível combinar livremente as etapas de cocção entre si. O preaquecimento e o carregamento devem ser selecionados em uma coluna. O modo de operação e o término do percurso de cocção podem ser selecionados de outra coluna.**



5. Para editar uma etapa de cocção, pressione a tecla:

> Os parâmetros de cocção e as funções adicionais configuráveis são exibidos conforme o modo de operação selecionado.

1. Adapte a etapa de cocção como você desejar.

2. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla:

Armazenar programa

1. Para dar um nome ao programa, pressione a tecla:

2. Digite o nome.

3. Para armazenar o programa, pressione a tecla:

>> O programa será verificado. Quando todos os parâmetros de cocção tiverem sido completamente ajustados e colocados em sequência lógica, o programa é salvo e exibido na lista de programas.

>> Se o programa contiver um erro, a etapa correspondente será marcada. Corrija o erro antes de salvar o programa novamente.

9.3 Criar programa inteligente

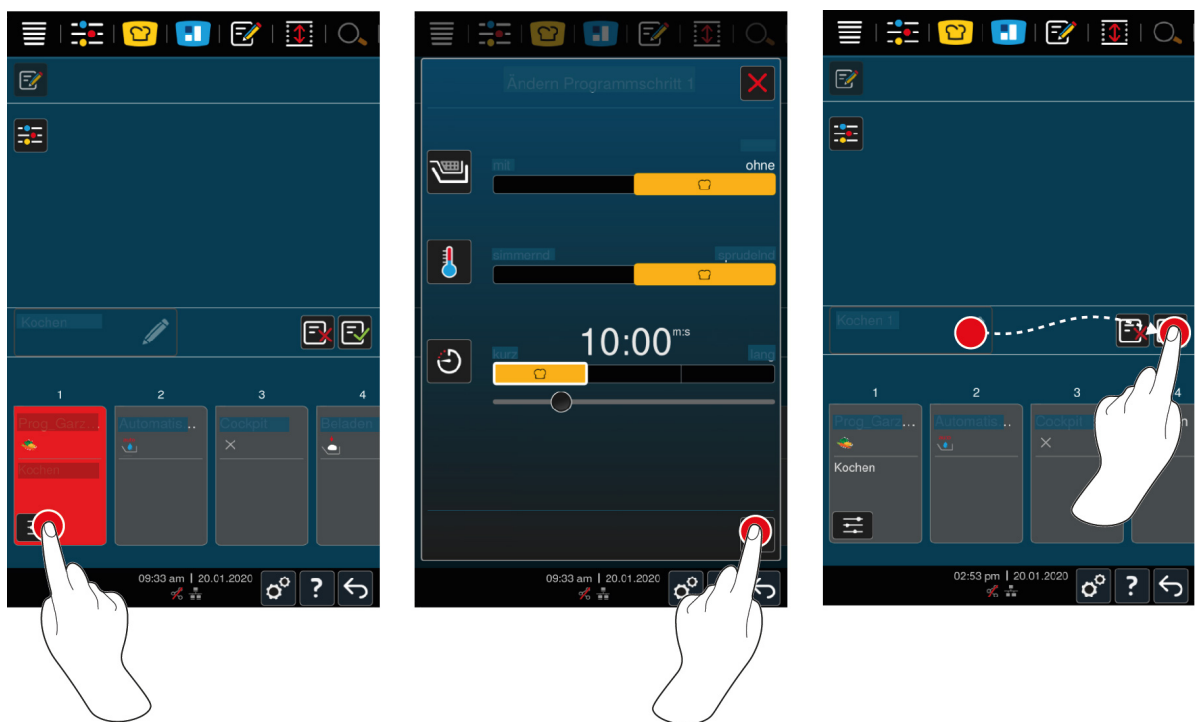
Ao programar um percurso de cocção inteligente, é possível ajustar os parâmetros de cocção posteriormente como você desejar. Não é possível alterar a sequência das etapas de cocção individuais.



1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla: **+ Novo elemento**
3. Pressione a tecla:
- > O equipamento perguntará o que você deseja programar.
4. Selecione uma das seguintes possibilidades:
 - Modo de operação
 - Modo de operação e método de cocção
 - Método de cocção

Os percursos de cocção inteligentes correspondentes serão exibidos depois que você selecionar.

1. Selecione o percurso de cocção inteligente desejado.
 - > As etapas de cocção individuais serão exibidas. Agora é possível ajustar os parâmetros de cocção da forma que você quiser.



2. Pressione a tecla:

- > Os parâmetros de cocção e as funções adicionais configuráveis são exibidos conforme o percurso de cocção selecionado. As configurações padrão do percurso de cocção são identificadas com o seguinte símbolo: 
- 3. Adapte os parâmetros de cocção como você desejar.
- 4. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla: 
- > As etapas de cocção isoladas serão exibidas novamente.

Armazenar programa

1. Para dar um nome ao programa, pressione a tecla: 
2. Digite um nome.
3. Para armazenar o programa, pressione a tecla: 
- >> O programa é exibido na lista de programas.

9.4 Editar e apagar programas

- ✓ Você programou programas manuais [► 62], percursos de cocção inteligentes [► 63], Divisão da cuba [► 55], Atribuição da cuba [► 58] ou carrinhos de compras [► 61].
- 1. Para editar um programa, pressione a tecla: ...

As seguintes possibilidades de edição estão disponíveis para você:

- Editar elemento 
- Enviar para a lista de receitas 
- Adicionar aos favoritos 
- Duplicar elemento 
- Apagar elemento 

9.5 Iniciar programas e carrinhos de compras

Iniciar programa manual

1. Para iniciar um programa manual, pressione o programa desejado.
2. Selecione a cuba desejada.
 - > O programa é iniciado imediatamente. Todas as etapas de cocção são exibidas.
3. Para enviar um programa manual ao iZoneControl, pressione a tecla: ...
4. Pressione a tecla: 
- >> O programa manual é exibido na comanda de receitas. Você pode colocar a receita como de costume [► 59].

Iniciar percurso de cocção inteligente

1. Para iniciar um percurso de cocção inteligente, pressione o programa desejado.
2. Selecione a cuba desejada.
 - > O programa é iniciado imediatamente. Todas as etapas de cocção são exibidas.
3. Para enviar um percurso de cocção inteligente ao iZoneControl, pressione a tecla: ...
4. Pressione a tecla: 
- >> O programa inteligente é exibido na comanda de receitas. Você pode colocar a receita como de costume [► 59].

Iniciar carrinho de compras

1. Para transferir um carrinho de compras ao iZoneControl, pressione o carrinho de compras desejado.
 - > Todos os elementos do carrinho de compras são exibidos na comanda de receitas. Você pode colocar as receitas como de costume [► 59].

Divisão da cuba

1. Pressione a tecla: 

>> Agora é possível selecionar a divisão da cuba.

Atribuição da cuba

1. Pressione a tecla: 

>> Agora é possível procurar uma atribuição da cuba.

9.6 Iniciar processo em determinada hora

A hora de início do programa manual pode ser definida com precisão de minutos com a função Selecionar hora de início. Assim, você pode aproveitar as tarifas de energia noturnas mais baratas, por exemplo, e aproveitar seu sistema de cocção da maneira ideal, 24 horas por dia.

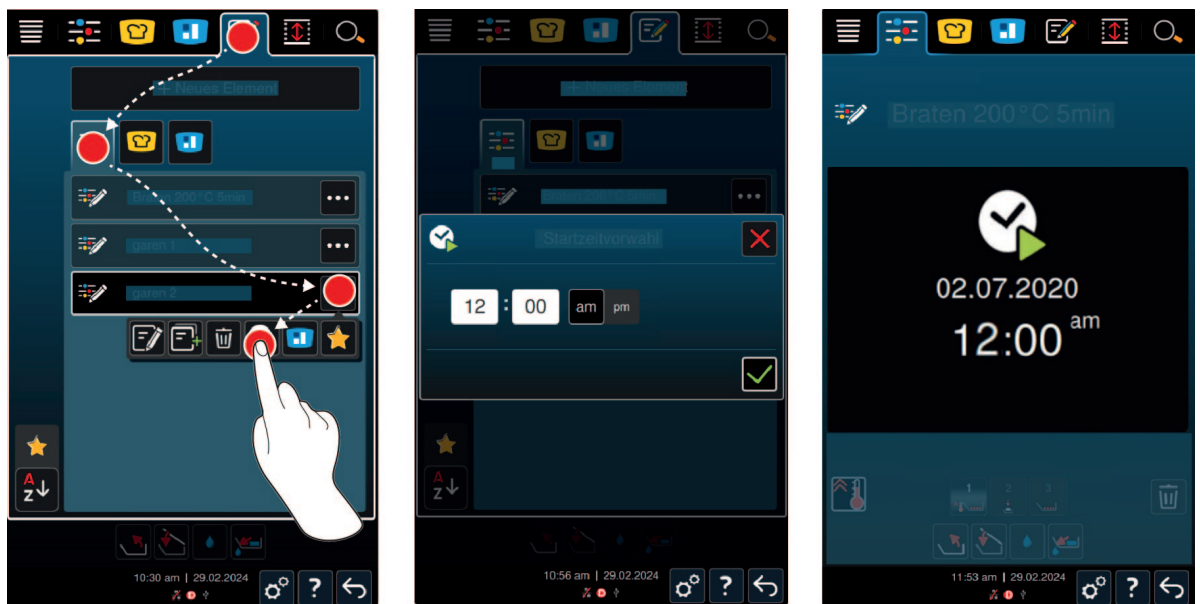
CUIDADO

Se você deixar seu alimento na cuba não aquecida por um período maior, é possível que haja a proliferação de micróbios

Alimentos com micróbios podem causar infecção ou intoxicação alimentar.

1. Não deixe o alimento na cuba por muito tempo.

Definir hora de início



✓ Você criou um programa manual [► 62].

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
 - > A lista de programas manuais será exibida.
3. Ao lado do programa manual, pressione a tecla: ...
4. Pressione a tecla: 
5. Informe a hora de início.
6. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
 - > A hora de início definida é exibida.
 - > O programa manual começa na hora definida.

7. Se você quiser cancelar a seleção da hora de início, pressione e segure a tecla: ↩

10 Alternar entre os modos de operação

Com iVario é possível alternar facilmente e a qualquer momento entre os modos de operação Cocção manual, iCookingSuite e iZoneControl. Assim, fica disponível uma mistura ideal de inteligência de cocção automática e que economiza trabalho e possibilidades de controle individuais.

- Transforme um percurso de cocção inteligente do iCookingSuite em uma receita inteligente no iZoneControl.

Transformar percurso de cocção inteligente em comanda inteligente

✓ Você iniciou um percurso de cocção inteligente. O processo de cocção está em andamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

>> Agora é possível diminuir a superfície da cuba.

11 Configurações

Para alterar as configurações, navegue pela lista e pressione a categoria desejada. Cada categoria conta com várias possibilidades de configuração que podem ser alteradas por simples gestos [► 16] ou através do botão de ajuste central [► 17].

É possível ajustar as configurações de fábrica do seu equipamento de forma permanente conforme as suas necessidades.

1. Pressione a tecla: 

> Será exibida a visão geral com todas as possibilidades de configuração:

- Favoritos [► 69]
- Exibição [► 69]
- Iluminação [► 71]
- Som [► 71]
- Sistema de cocção [► 72]
- Cozinhar [► 73]
- Gerenciamento de dados [► 73]
- Configurações de rede [► 76]
- Perfil de usuário [► 78]
- Serviço [► 79]
- ConnectedCooking [► 79]

11.1 Favoritos

Nos favoritos são exibidas todas as configurações marcadas como favoritas.

Salvar configuração como favorita

1. Selecione uma configuração.

2. Pressione a tecla: 

>> A configuração é salva como favorita e será exibida em . A classificação é realizada de forma cronológica a partir da data de armazenamento.

11.2 Exibição

Abrir exibição

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Exibição**

11.2.1 Idioma

Aqui você pode alterar o idioma da interface do usuário.

Configurar o idioma da interface do usuário

1. Pressione a tecla:  **Idioma**

2. Selecione o idioma desejado.

>> O idioma da interface do usuário é alterado imediatamente.

11.2.2 Data e hora

Aqui é possível alterar as seguintes configurações:

- **Data**  
- **Hora**  

▪ Trocar 24h/12h

Definir data

1. Pressione a tecla:  **Data**
 - > Um calendário é exibido.
2. Selecione a data desejada.
- >> A data é assumida automaticamente.

Definir hora

1. Pressione a tecla:  **Hora**
 - > A hora será exibida.
2. Pressione a hora.
3. Configure a hora desejada.
- >> A hora é assumida automaticamente.

Ajustar formato de hora 24h/12h

1. Selecione **12** para configurar para o formato de 12 horas e **24** para configurar para o formato de 24 horas.

Sincronizar hora pelo ConnectedCooking

Também é possível sincronizar a hora automaticamente pelo ConnectedCooking.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
3. Ao lado de **Sincronização automática da hora**, pressione a tecla: **ON**

11.2.3 Configurar formato da temperatura

Aqui você pode configurar se a temperatura será exibida em °C ou °F.

11.2.4 Unidade de volume

Aqui, você pode definir se o volume deve ser exibido em litros **L** ou em galões **G**.

11.2.5 Visualização do programa

Aqui você pode configurar se os percursos de cocção inteligentes devem ser exibidos na iCookingSuite e no modo de programação com uma coluna, duas colunas ou três colunas.



1. Pressione a tecla:  **Visualização do programa**
 2. Selecione  **Uma coluna**,  **Duas colunas** ou  **Três colunas**.
- >> A seleção é assumida imediatamente.

11.3 Iluminação

Definir a iluminação

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Iluminação**

11.3.1 Brilho da tela

Definir o brilho da tela

Aqui você pode ajustar o brilho da tela em uma escala de 0 - 100 %.

1. Pressione a tecla:  **Brilho da tela**
 2. Selecione o valor desejado na escala ou configure-o com o botão giratório.
- >> O brilho da tela é ajustado imediatamente.

Atenuação automática

1. Pressione a tecla:  **Atenuação automática**
- >> Aqui é possível ativar ou desativar a atenuação automática da luz.

Ajustar atenuação após x minutos

1. Pressione a tecla:  **Atenuar após x minutos**
- >> Aqui é possível configurar após quantos minutos a atenuação automática deve ser ativada.

Ligar ou desligar a proteção de tela

1. Pressione a tecla:  **a proteção de tela**
- >> Aqui é possível ligar ou desligar a proteção de tela.

Ativar proteção de tela após x minutos

1. Pressione a tecla:  **Ativar protetor de tela após x min**
- >> Aqui é possível configurar após quantos minutos a proteção de tela deverá ser ativada.

11.4 Som

Definir som

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Som**

11.4.1 Volume geral

Configurar volume geral

Aqui você pode ajustar o volume geral do equipamento em uma escala de 0– 100 %.

1. Pressione a tecla:  **Volume geral**
 2. Selecione o valor desejado na escala.
- >> O valor geral é ajustado imediatamente.

11.4.2 Carregar / Solicitações de ações

Configurar solicitação de carregamento/ação

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando for necessário carregar o equipamento ou quando uma ação for solicitada. É possível escolher entre as 25 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Solicitação de carregamento/ação**
 2. Pressione a tecla:  **Som**
 3. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

11.4.3 Fim da etapa de um programa

Ajustar o som para o fim da etapa do programa

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando uma etapa do programa for concluída. É possível escolher entre as 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Fim da etapa do programa**
 2. Pressione a tecla:  **Som**
 3. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

11.4.4 Fim do tempo de cocção

Definir som para o final do tempo de cocção

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando o tempo de cocção acabar. É possível escolher entre as 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla:  **Final do tempo de cocção**
 2. Pressione a tecla:  **Som**
 3. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral.

11.5 Sistema de cocção

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Sistema de cocção**

11.5.1 Informações sobre o tipo de equipamento

Aqui você pode ver qual é o tipo do seu equipamento e qual versão do software está instalada.

11.5.2 Modo de demonstração

Ligar/desligar o modo de demonstração

Aqui você pode colocar o equipamento em modo de demonstração. Essa função é útil para apresentar as funcionalidades do sistema de cocção sem cozinhar nele.

1. Para ativar a função, pressione e segure a tecla:  **LIGAR** até as barras de avanço saírem das duas posições ON e OFF.
- >> Quando o modo de demonstração for ativado, o equipamento reiniciará. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 

11.6 Cozinhar

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Cozinhar**

11.6.1 Cozinha típica principal

Na cozinha típica principal, os hábitos alimentares culturais são convertidos em percursos de cocção inteligentes. Os parâmetros de cocção desses percursos de cocção inteligentes refletem os hábitos alimentares. Assim, as refeições são preparadas da forma que os clientes esperam no país ou região em questão. Você não dominará apenas a sua culinária local, mas todas as cozinhas da Terra. Esta configuração não depende do idioma configurado.

Selecionar cozinha típica principal

1. Pressione a tecla:  **Cozinha típica principal**
 2. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica principal desejada.
- >> A cozinha típica é assumida imediatamente. Na iCookingSuite são exibidos os percursos de cocção inteligentes que correspondem à cozinha típica. Os parâmetros de cocção, os tempos de cocção e as temperaturas de núcleo dos percursos de cocção inteligentes são adaptados aos hábitos alimentares culturais.

11.6.2 Cozinha típica secundária

Você pode adicionar uma cozinha típica adicional à cozinha típica principal. É possível preparar simultaneamente os pratos típicos de 2 países. Isto é vantajoso, por exemplo, quando você quer oferecer outra cozinha típica no seu restaurante em um cardápio especial da semana.

Selecionar cozinha típica secundária

1. Pressione a tecla:  **Cozinha típica secundária**
 2. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica secundária desejada.
- >> A cozinha típica é assumida imediatamente. No iCookingSuite são exibidos os percursos de cocção inteligentes adicionais da cozinha típica secundária e identificados com . As configurações dos parâmetros de cocção continuam sendo influenciadas pela cozinha típica principal [► 73].

11.7 Gerenciamento de dados

Observe que as funções de **gerenciamento de dados** apenas estarão disponíveis quando você conectar um pendrive no equipamento.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Gerenciamento de dados**

É possível adaptar as seguintes configurações:

- Exportar todos os dados [► 74]
- Programas de cocção [► 74]
- Perfis de usuários [► 74]
- Imagens do usuário [► 74]
- Dados de usuário: Apagar MEUS DADOS/CONFIGURAÇÕES [► 75]
- Configurações gerais do sistema de cocção [► 75]
- Dados HACCP [► 75]
- Serviço [► 76]
- Exportar MyDisplay

11.7.1 Exportar todos os dados

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Exportar todos os dados**

>> Agora é possível exportar todos os dados em um pendrive.

11.7.2 Programas de cocção

Aqui é possível exportar, importar ou apagar todos os programas que você criou.

Exportar programas

✓ Você criou programas no modo de programação.

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Exportar programas**

>> Os programas salvos são armazenados no pendrive USB.

Importar programas

1. Conecte no equipamento um pendrive que já contenha programas exportados.

2. Pressione a tecla:  **Importar programas**

>> Os programas salvos são importados e exibidos no modo de programação.

Programas:: Apagar os MEUS

Aqui é possível apagar todos os programas que você criou.

1. Pressione a tecla: 

> Será perguntado se você deseja mesmo apagar os programas.

2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 

>> Uma mensagem confirma a exclusão de todos os programas.

11.7.3 Perfis de usuários

Exportar perfis de usuários

✓ Você criou perfis.

✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.

1. Pressione a tecla:  **Exportar perfis**

>> Os programas salvos são armazenados no pendrive USB.

Importar perfis de usuários

1. Conecte ao equipamento um pendrive USB no qual já existam programas exportados.

2. Pressione a tecla:  **Importar perfis**

>> Os perfis salvos são importados e exibidos na área de gerenciamento de usuários.

11.7.4 Imagens do usuário

Aqui é possível importar e exportar todas as imagens que você atribuiu aos programas e carrinhos de compra. As imagens devem obedecer os seguintes requisitos:

- Tipo de arquivo: PNG
- Profundidade de cor: 3 x 8 Bit
- Tamanho da imagem: 130 x 130 px
- Tamanho do arquivo: máx. 50 KB

Importar imagens

1. Salve as imagens em uma pasta chamada **userpix** no pendrive.
 2. Conecte o pendrive no equipamento.
 3. Pressione a tecla:  **Importar imagens**
- >> As imagens armazenadas serão importadas.

Exportar imagens

- ✓ Você importou as imagens.
 - ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
1. Pressione a tecla:  **Exportar imagens**
- >> As imagens salvas serão armazenadas no pendrive.

Apagar todas as imagens pessoais

Aqui é possível apagar todas as imagens que você importou.

1. Pressione a tecla: **Apagar todas as imagens pessoais**
 - > Será perguntado se você deseja mesmo apagar as imagens.
 2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
- >> Uma mensagem confirma a exclusão de todas as imagens pessoais.

11.7.5 Dados de usuário: Apagar MEUS DADOS/CONFIGURAÇÕES

1. Pressione a tecla:  **Dados de usuário: Apagar todos.**
 - > Será perguntado se você deseja mesmo apagar os dados.
 2. Pressione a tecla: 
- > Uma mensagem confirma a exclusão de todos os seus dados de usuário, ou seja, programas de cocção, perfis de usuários, imagens e configurações de uso.

11.7.6 Configurações gerais do sistema de cocção**Configurações gerais do sistema de cocção: Exportar todos para USB**

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
1. Pressione a tecla:  **Configurações gerais do sistema de cocção: Exportar todos para USB**
- >> As configurações básicas do equipamento serão armazenadas no pendrive USB.

Importar configurações básicas do equipamento

1. Conecte ao equipamento um pendrive USB no qual já existam configurações básicas do equipamento exportadas.
 2. Pressione a tecla:  **Configurações gerais do sistema de cocção: Importar todos do USB**
- >> As configurações básicas do equipamento são importadas.

11.7.7 Dados HACCP

Aqui é possível exportar todos os dados HACCP registrados pelo equipamento em um pendrive USB. Também é possível transferir os dados HACCP automaticamente para o ConnectedCooking.

Dados HACCP: Exportar todos para USB

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
1. Pressione a tecla:  **Dados HACCP: Exportar todos para USB**
- >> Os dados HACCP são armazenados no pendrive USB.

Dados HACCP: Exportar por período

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
- 1. Pressione a tecla: **Dados HACCP: Exportar por período**
- 2. Selecione o período desejado e pressione a tecla "Exportar".
- >> Os dados HACCP do período selecionado serão armazenados no pendrive.

11.7.8 Serviço**Protocolo do desenvolvedor: Exportar todos para USB**

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
- 1. Pressione a tecla:  **Protocolo do desenvolvedor: Exportar todos para USB**
- >> Agora o protocolo do desenvolvedor será baixado em um pendrive.

Protocolo do desenvolvedor: Exportar por período

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
- 1. Pressione a tecla:  **Protocolo do desenvolvedor: Exportar por período**
- >> Agora é possível fazer o download do protocolo do desenvolvedor de um período específico.

Relatório de serviço: Exportar todos para USB

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
- 1. Pressione a tecla:  **Relatório de serviço: Exportar todos para USB**
- >> Agora os relatórios de serviço serão baixados em um pendrive.

Exportar protocolo de estatística de erros

- ✓ Você conectou um pendrive ao sistema de cocção.
- 1. Pressione a tecla:  **Copiar protocolo de estatística de erros para o pendrive**
- >> O protocolo de estatística de erros é armazenado no pendrive USB.

11.8 Configurações de rede**OBSERVAÇÃO****Risco à segurança cibernética**

O equipamento é um sistema de cocção com controle digital, interface de usuário e integração de software. Para garantir a segurança cibernética, a proteção de dados e a operação segura, observe as seguintes instruções:

1. A configuração e a manutenção do sistema de cocção devem ser realizadas somente por pessoal autorizado e qualificado.
2. Execute regularmente as atualizações de software fornecidas pela RATIONAL. Somente softwares genuínos e assinados podem ser usados. A instalação de softwares não autorizados é proibida e pode comprometer a segurança.
3. Conecte o sistema de cocção exclusivamente em redes seguras (por exemplo, WPA2/WPA3 em WLAN, VLAN em LAN). A comunicação com o RATIONAL ConnectedCooking ou outros serviços deve ser feita através de conexões encriptadas (por exemplo, HTTPS).
4. Qualquer manipulação ou modificação não autorizada no software, hardware ou configuração de rede do sistema de cocção é proibida e leva à perda da segurança operacional, bem como a possíveis reclamações de garantia e responsabilidade.
5. A responsabilidade pela integração segura em sua infraestrutura de TI é do operador. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uso inadequado, proteção inadequada ou acesso não autorizado.

Se necessário, você pode ativar uma sincronização temporal com base em **NTP** nas configurações do sistema. Quando **NTP** estiver ativado, o cliente precisa garantir que haja um servidor **NTP** confiável e seguro disponível.

- O servidor **NTP** deve provir de um ambiente seguro e controlado, a fim de assegurar dados temporais precisos e protegidos contra manipulação.
- A comunicação com o servidor **NTP** deve ser protegida com o uso de segmentos de rede seguros e a adoção de regras de Firewall apropriadas.

Se você quiser conectar o sistema de cocção a uma rede WLAN e precisa fazer isso acessando um site, não será possível estabelecer a conexão WLAN. Não é possível conectar-se a redes WLAN que requerem login através de um website.

1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla:  **Rede**
 3. Para ativar a função, pressione a tecla:  **LIGAR**
 4. Pressione a tecla:  **WLAN**
 - > É exibida uma lista de todas as redes WLAN disponíveis. As redes WLAN estão classificadas de acordo com a potência do sinal, do maior para o menor.
 5. Selecione a rede WLAN desejada.
 - > É solicitado que você insira a senha da rede WLAN.
 6. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
 - > Quando a conexão tiver sido estabelecida com sucesso, no rodapé é exibido o símbolo a seguir: 
 - > A rede WLAN será a primeira da lista de redes WLAN disponíveis.
 7. Para visualizar os detalhes da conexão, pressione a seguinte tecla ao lado da rede WLAN: **V**
 8. Para desconectar, pressione a seguinte tecla nos detalhes da conexão: **Desconectar**
 9. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral das configurações de rede.
- >> O nome da rede WLAN será exibido na área **WLAN**.

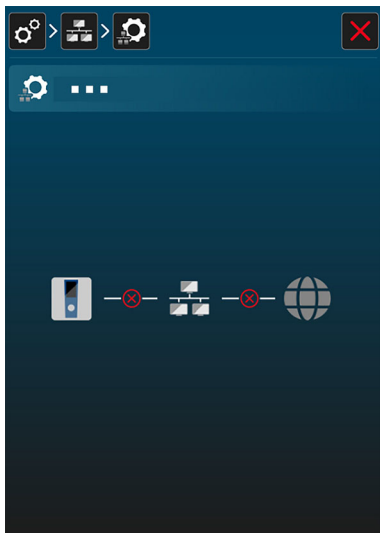
As configurações de rede otimizadas permitem o estabelecimento de conexões a redes WLAN com Hidden SSIDs:

- Pressione a tecla:  **Conexão manual à WLAN**.
- Agora você pode inserir o nome da rede (**SSID**) e a senha associada.
- Pressione a tecla:  para conectar.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Configurações da rede**

Para saber como conectar seu sistema de cocção a uma rede WLAN, consulte: Estabelecer conexão WLAN [► 85]

Para saber como conectar seu sistema de cocção à rede, consulte: Estabelecer a conexão à rede [► 85]



Através do botão **Status da rede** é possível verificar se há uma conexão com o roteador e a internet.

11.8.1 WLAN

Aqui, você pode conectar o seu equipamento em uma rede WLAN. Outras informações aqui: Estabelecer conexão WLAN [► 85]

11.8.2 LAN (opcional)

Como você pode conectar o seu equipamento à rede, consulte aqui: Estabelecer a conexão de rede [► 85]

Rede IP

Aqui, você pode inserir o endereço IP de seu equipamento.

Porta de ligação

Aqui, você pode inserir o endereço IP da porta de ligação.

Máscara de rede de IP

Aqui, você pode inserir a máscara de rede de IP.

DNS 1

Aqui, você pode inserir o endereço do servidor DNS principal.

Endereço MAC

Aqui, você pode visualizar o endereço MAC de seu equipamento.

DHCP ativo

Aqui, você pode definir se DHCP deve estar ativo ou inativo.

1. Para ativar a função, pressione a tecla: **ON** (Lig.)

>> O endereço IP, a porta de ligação e DNS são configurados automaticamente.

11.9 Perfil de usuário

Você pode reunir usuários em perfis e atribuir autorizações de acesso a estes perfis. Por padrão, o seu equipamento está atribuído a um perfil que não pode ser apagado. É possível adicionar até 10 perfis novos.

1. Pressione a tecla:

2. Pressione a tecla: **Perfil de usuário**

Aqui você descobre como criar, alterar e transferir perfis para outros sistemas de cocção: Gerenciamento dos perfis e dos direitos [► 81]

11.10 Serviço

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Serviço**

As seguintes informações estão disponíveis para você:

- Informações sobre o tipo do sistema de cocção /versão do software
- Informações sobre o número de série
- Linha direta – cozinheiro [► 97] 
- Linha direta – assistência [► 97] 
- Nível de serviço 
Esta função está disponível apenas para parceiros de assistência técnica da RATIONAL.
- Informação de atualização do software [► 79] 
- Versão instalada do software [► 79]
- Mensagens de serviço dos últimos 14 dias 
- Licenças Open Source .

11.10.1 Informações sobre o tipo de equipamento

Aqui você encontra a designação do seu equipamento e qual é a versão de software instalada.

11.10.2 Informação de atualização do software

Aqui você pode ver qual versão do software está instalada no seu equipamento. Se tiver conectado o seu equipamento com o ConnectedCooking e tiver ativado a função **baixar atualizações de software automaticamente** as atualizações de software serão disponibilizadas automaticamente. Outras informações aqui: Executar atualizações de software automaticamente [► 87] Quando uma atualização de software está disponível, a versão do software atual é exibida e a tecla **Iniciar a instalação** fica ativa.

1. Pressione a tecla: **Iniciar a instalação**
- >> A atualização do software é executada e o equipamento reiniciado.

11.10.3 Versão instalada do software

Aqui você encontra informações sobre a versão instalada do software e os pacotes de ajuda instalados.

11.11 ConnectedCooking

OBSERVAÇÃO

Se não for exibido nenhum "código de ativação", ainda não será possível conectar-se ao servidor do ConnectedCooking.

As seguintes causas são possíveis:

- Deve haver uma resolução de nome DNS para www.connectedcooking.com.
- Variante com DHCP: DHCP ativo - endereço IP atribuído pela rede.
- Variante sem DHCP: o operador da rede deve disponibilizar o endereço IP, a máscara de rede, o gateway e o servidor DNS. Essas informações devem ser inseridas manualmente no sistema de cocção.
- Firewall Porta 443 e 8883 disponível (protocolo: HTTPS e MQTT) para comunicação de saída para host de destino: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Rede com filtro MAC: os endereços MAC podem ser lidos no forno combinado ou consultados através do serviço de assistência técnica *Essas configurações correspondem às configurações padrão de um roteador home

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**

Saiba como conectar o seu sistema de cocção ao ConnectedCooking e quais as funções disponíveis aqui: ConnectedCooking [► 86]

Se o seu sistema de cocção estiver conectado ao ConnectedCooking, você terá as seguintes possibilidades de configuração.

1. Pressione a tecla:

>> Você pode fazer login no ConnectedCooking com sua conta já existente.

1. Pressione a tecla:

>> Você pode se registrar no ConnectedCooking anonimamente sem uma conta.

Sincronização automática de data e hora

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR**

>> Não ocorrerá uma sincronização temporal automática se você selecionar **DESLIGAR**. Ao pressionar **LIGAR**, a sincronização da data e da hora acontecerá automaticamente.

Transferir dados HACCP automaticamente

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR**

>> Se você selecionar **OFF**, seu sistema de cocção não transferirá os dados APPCC automaticamente para o ConnectedCooking. Assim que você pressionar a tecla **ON**, o sistema de cocção transferirá os dados APPCC automaticamente para o ConnectedCooking.

Acesso remoto

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR**

>> O acesso remoto não estará disponível se você pressionar **DESLIGAR**. Ao selecionar **LIGAR**, será possível controlar o seu sistema de cocção de forma remota através do ConnectedCooking.

Atualização de software

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR**

>> As atualizações de software não serão feitas automaticamente se você selecionar **DESLIGAR**. Caso pressione **LIGAR**, o software será atualizado automaticamente.

Conexão automática

Se a conexão do seu sistema de cocção for interrompida, ele será novamente vinculado ao ConnectedCooking automaticamente após o restabelecimento da conexão. Se você não quiser que isso ocorra, é possível desativar essa função.

1. Pressione a tecla: **LIGAR** ou **DESLIGAR**

>> Seu equipamento de cocção desconecta-se do ConnectedCooking caso você selecione **DESLIGAR**. Se a tecla **LIGAR** for pressionada, seu sistema de cocção volta a se conectar automaticamente ao ConnectedCooking.

Desconectado

Você pode sair do ConnectedCooking a qualquer momento. Os detalhes da conexão serão apagados. Se quiser conectar o sistema de cocção ao ConnectedCooking outra vez, precisará registrá-lo novamente.

1. Pressione a tecla:

>> Será feita uma pergunta se você deseja se desconectar do ConnectedCooking. Ao confirmá-la, seu sistema de cocção será desconectado do ConnectedCooking automaticamente.

12 Gerenciamento das cozinhas

12.1 Gerenciamento dos perfis e dos direitos

Você pode reunir usuários em perfis e atribuir autorizações de acesso a estes perfis. Por padrão, o seu equipamento está atribuído a um perfil que não pode ser apagado. É possível adicionar até 10 perfis novos.

12.1.1 Criar novo perfil

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Perfil de usuário**
3. Pressione a tecla: **Adicionar novo perfil**
4. Caso você queira derivar um perfil de outro perfil já existente, pressione a tecla: **de um perfil existente**
5. Caso você queira derivar um perfil de um modelo de perfil, pressione a tecla: **de um modelo de perfil**
 - > Uma mensagem será exibida confirmando a criação do novo perfil.
6. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.
7. Pressione a tecla:  **Editar perfil**
8. Pressione a tecla:  **Novo perfil**

Ajustar configurações do perfil

1. Pressione a tecla:  **Configurações do perfil**
2. Para dar um nome ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar o nome do perfil**
3. Insira um nome inequívoco para o perfil e pressione a tecla Enter no teclado.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
4. Para atribuir uma senha ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar a senha do perfil**
5. Insira uma senha para o perfil e pressione a tecla Enter no teclado. Anote a senha e guarde-a protegida do acesso de terceiros não autorizados. Se você esquecer a senha, não será mais possível acessar as configurações. Neste caso, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
6. Para atribuir o idioma da interface do usuário ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar idioma**
7. Navegue pela lista e selecione o idioma desejado.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
8. Para definir se um perfil deve ser o usuário principal ou um perfil com direitos restritos, pressione a tecla:  **Alterar o tipo do perfil**
9. Selecione  **Usuário principal**, se quiser que o perfil do usuário tenha todos os direitos de edição de perfis. Ao selecionar esse tipo de perfil, todos os usuários terão acesso irrestrito ao sistema de cocção
10. Selecione  **Usuário restrito**, se quiser que o perfil de usuário tenha direitos restritos. Ao selecionar esse tipo de perfil, todos os elementos da interface do usuário podem ser ocultos, exceto os favoritos.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
11. Para atribuir uma cozinha típica principal ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar cozinha típica principal**
12. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica principal desejada.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
13. Para atribuir uma cozinha típica secundária ao perfil, pressione a tecla:  **Alterar cozinha típica secundária**
14. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica secundária desejada.
 - > Você voltará à visão geral do perfil.
15. Se você quiser ocultar todos os elementos da interface do usuário, com exceção dos favoritos, em **Ocultar todos os elementos, exceto favoritos**, pressione a tecla: **LIGAR**

16. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.

Ajustar a barra de menu

Defina quais funções e assistentes inteligentes devem ser exibidos na barra do menu.

1. Pressione a tecla:  **Ajustar barra de menu**
2. Se você quiser ocultar uma função ou os assistentes inteligentes, pressione a seguinte tecla atrás dos próximos elementos: **OFF**
 - Tela inicial 
 - Modos de operação manual 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Modo de programação 
 - Regulagem da altura 
1. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.

12.1.2 Ativar perfil

- ✓ Você criou um perfil. Veja mais aqui Criar novo perfil [► 81]
- 1. Pressione a tecla:  **Ativar perfil**
- 2. Selecione o perfil desejado.
- 3. Se tiver atribuído uma senha ao perfil, insira a senha.
- 4. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
- >> O perfil é ativado imediatamente.
- >> Ao abrir a tela inicial, o perfil ativado é exibido. Ao visualizar vários perfis, é possível navegar pela lista.
- >> Para criar um novo perfil, pressione a tecla: +
- >> Você será direcionado para as configurações do perfil.
- >> Pressione a tecla: Criar novo perfil [► 81].

12.1.3 Transferir o perfil para outros equipamentos

É possível transferir os perfis criados e um equipamento para outros equipamentos:

- ✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.
- 1. Pressione a tecla: 
- 2. Pressione a tecla:  **Perfil de usuário**
- 3. Pressione a tecla:  **Exportação de perfil**
 - > Todos os perfis criados são carregados no pendrive USB.
- 4. Conecte o pendrive USB que contém os perfis baixados com outro equipamento.
- 5. Pressione a tecla: 
- 6. Pressione a tecla:  **Gerenciamento de usuários**
- 7. Pressione a tecla:  **Importação de perfil**
- >> Todos os perfis são carregados no equipamento e exibidos após um breve período de espera.

12.1.4 Apagar perfil

Você pode apagar todos os perfis, com exceção do perfil de Administrador atribuído por padrão.

- ✓ Você criou um perfil. [► 81]
- 1. Pressione a tecla:  **Editar perfil**

2. Selecione o perfil desejado.
 3. Pressione a tecla:  **Configurações do perfil**
 4. Pressione a tecla:  **Apagar PERFIL**
- >> O perfil é apagado.

12.2 Gerenciamento da higiene

12.2.1 Dados de HACCP registrados

Os seguintes dados de HACCP são registrados por carga:

- Número das cargas
- Tipo de aparelho
- Número da série
- Versão do software e da ajuda
- Data e hora
- Enxágue da ducha de mão
- Valor nominal da temperatura de núcleo
- Temperatura de núcleo medida
- Hora (hh:mm:ss)
- Unidade de temperatura
- Conexão ao sistema de otimização de energia
- Nome e ID do percurso de cocção
- Mudança do modo de operação
- Cuba do lado esquerdo/direito
- Temperatura de cocção
- Alteração da posição da tampa da cuba
- Elementos aquecedores ativos

12.2.2 Exportar dados HACCP

Em caso de uso em sua capacidade máxima, os dados HACCP serão armazenados no sistema de cocção por 14 dias. Você pode fazer o download dos dados durante esse período. Outras informações aqui: Exportar dados HACCP. [► 75] Se a duração do uso for menor, um período mais longo estará disponível.

12.2.3 Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking

Se você conectar o seu equipamento ao ConnectedCooking, pode configurar para que os dados de HACCP sejam transferidos automaticamente ao ConnectedCooking quando um percurso de cocção for concluído.

- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [► 86].

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
3. Ao lado de **Transferir dados de HACCP automaticamente** pressione a tecla:  **LIGADO**

>> Agora, os dados de HACCP serão transferidos automaticamente quando um percurso de cocção for concluído. É possível visualizar os dados em connectedcooking.com ou no aplicativo ConnectedCooking.

12.3 Conectar o equipamento a uma rede

As seguintes possibilidades estão disponíveis para a conectividade dos seus equipamentos:

- Monitorar equipamentos remotamente.
- Conectar os equipamentos com ConnectedCooking.

OBSERVAÇÃO

Risco à segurança cibernética

O equipamento é um sistema de cocção com controle digital, interface de usuário e integração de software. Para garantir a segurança cibernética, a proteção de dados e a operação segura, observe as seguintes instruções:

1. A configuração e a manutenção do sistema de cocção devem ser realizadas somente por pessoal autorizado e qualificado.
2. Execute regularmente as atualizações de software fornecidas pela RATIONAL. Somente softwares genuínos e assinados podem ser usados. A instalação de softwares não autorizados é proibida e pode comprometer a segurança.
3. Conecte o sistema de cocção exclusivamente em redes seguras (por exemplo, WPA2/WPA3 em WLAN, VLAN em LAN). A comunicação com o RATIONAL ConnectedCooking ou outros serviços deve ser feita através de conexões encriptadas (por exemplo, HTTPS).
4. Qualquer manipulação ou modificação não autorizada no software, hardware ou configuração de rede do sistema de cocção é proibida e leva à perda da segurança operacional, bem como a possíveis reclamações de garantia e responsabilidade.
5. A responsabilidade pela integração segura em sua infraestrutura de TI é do operador. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uso inadequado, proteção inadequada ou acesso não autorizado.

Se necessário, você pode ativar uma sincronização temporal com base em **NTP** nas configurações do sistema. Quando **NTP** estiver ativado, o cliente precisa garantir que haja um servidor **NTP** confiável e seguro disponível.

- O servidor **NTP** deve provir de um ambiente seguro e controlado, a fim de assegurar dados temporais precisos e protegidos contra manipulação.
- A comunicação com o servidor **NTP** deve ser protegida com o uso de segmentos de rede seguros e a adoção de regras de Firewall apropriadas.

12.3.1 Conectar o cabo de rede

Seu sistema de cocção pode ser equipado opcionalmente com um conector de Ethernet RJ45. Para conectar seu sistema de cocção à rede e para protegê-lo totalmente contra respingos de água, use um cabo de rede com as seguintes propriedades:

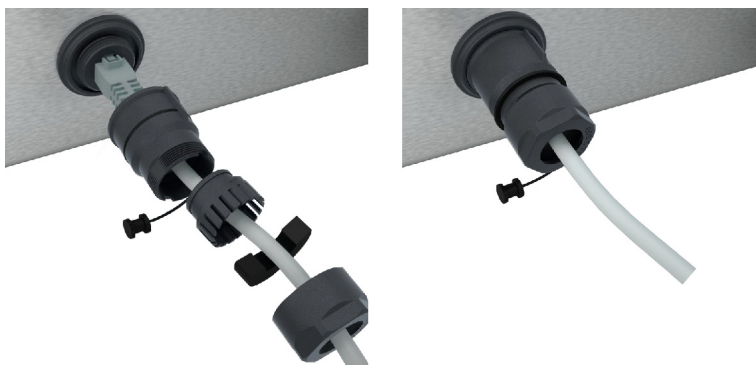
- Cabo de rede da categoria 6
- Comprimento máximo do conector de 45 mm
- Diâmetro do conector de 18,5 mm
- Diâmetro do cabo de 5,5 – 7,5 mm

⚠ CUIDADO

As peças funcionais relacionadas à conexão de rede podem aquecer acima dos 60 °C

Você pode sofrer queimaduras ao conectar um cabo de rede a um equipamento que esteja sendo utilizado ou que acabou de ser utilizado.

1. Deixe o equipamento resfriar antes de conectar o cabo de rede.



1. Desaperte a cobertura de proteção.
2. Coloque as peças individuais da cobertura de proteção no cabo de rede.
3. Insira o cabo de rede na conexão de rede.
4. Aperte a cobertura de proteção.

12.3.2 Estabelecer conexão com a rede

✓ Você tem todos os dados para a conexão de rede.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Configurações da rede**
3. Pressione a tecla:  **LAN**
4. Pressione a tecla: **IP Rede IP**
5. Insira o endereço IP.
6. Pressione a tecla: **IP Gateway de IP**
7. Insira o endereço do gateway de IP.
8. Pressione a tecla: **IP Máscara de rede de IP**
9. Insira a máscara de rede de IP.
10. Caso você queira atribuir a configuração da rede aos clientes através de um servidor, ative o DHCP. Pressione a tecla: **IP DHCP LIGAR**
 - > Endereço IP, gateway e DNS são configurados automaticamente.
11. Pressione a tecla: **IP DNS 1 (preferível)**
12. Insira o endereço do servidor DNS.

12.3.3 Estabelecer conexão WLAN

Se você quiser conectar o sistema de cocção a uma rede WLAN e precisa fazer isso acessando um site, não será possível estabelecer a conexão WLAN. Não é possível conectar-se a redes WLAN que requerem login através de um website.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **Rede**
3. Para ativar a função, pressione a tecla:  **LIGAR**
4. Pressione a tecla:  **WLAN**
 - > É exibida uma lista de todas as redes WLAN disponíveis. As redes WLAN estão classificadas de acordo com a potência do sinal, do maior para o menor.
5. Selecione a rede WLAN desejada.
 - > É solicitado que você insira a senha da rede WLAN.
6. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
 - > Quando a conexão tiver sido estabelecida com sucesso, no rodapé é exibido o símbolo a seguir: 
 - > A rede WLAN será a primeira da lista de redes WLAN disponíveis.
7. Para visualizar os detalhes da conexão, pressione a seguinte tecla ao lado da rede WLAN: **V**
8. Para desconectar, pressione a seguinte tecla nos detalhes da conexão: **Desconectar**
9. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral das configurações de rede.
 - >> O nome da rede WLAN será exibido na área **WLAN**.

As configurações de rede otimizadas permitem o estabelecimento de conexões a redes WLAN com Hidden SSIDs:

- Pressione a tecla:  **Conexão manual à WLAN**.
- Agora você pode inserir o nome da rede (**SSID**) e a senha associada.

- Pressione a tecla:  para conectar.

12.3.4 Monitorar remotamente equipamentos através de ConnectedCooking

Se seus equipamentos estiverem conectados ao ConnectedCooking, você pode monitorá-los remotamente pelo aplicativo ConnectedCooking ou em connectedcooking.com.

Sem smartphone

- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [► 86].

1. Faça seu login em connectedcooking.com.
2. Selecione: **Gerenciamento > Meus sistemas de cocção**
 - > É exibida uma visão geral de todos os equipamentos registrados.
3. Pressione a tecla: Símbolo da câmera

>> A tela inicial do equipamento será exibida. Agora, você poderá visualizar o display do equipamento através da interface Web.

Com smartphone

- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [► 86].

- ✓ Você instalou o aplicativo do ConnectedCooking no seu smartphone.

1. Inicie o aplicativo ConnectedCooking.
2. Pressione a tecla: 
3. Selecione: **Meus sistemas de cocção**
 - > É exibida uma visão geral de todos os equipamentos registrados.
4. Selecione o sistema de cocção desejado.
5. Pressione a tecla: Símbolo da câmera

>> A tela inicial do equipamento será exibida. Agora você pode visualizar a tela do sistema de cocção no seu smartphone.

12.4 ConnectedCooking

O ConnectedCooking é a solução de conexão mais moderna da RATIONAL. Tanto faz se você tem um ou vários sistema de cocção da RATIONAL – o ConnectedCooking oferece possibilidades de utilização completamente novas e cómodas. A única coisa que você tem que fazer é conectar o seu sistema de cocção da RATIONAL a uma rede e registrar-se em connectedcooking.com.

No ConnectedCooking, você pode visualizar rapidamente o status online, a estatística da operação e se as especificações HACCP foram respeitadas. Além disso, os seguintes recursos estão disponíveis:

▪ Notificações

Não importa se for aviso de carregamento, pronto ou de assistência técnica, você recebe em tempo real todas as informações, enviadas facilmente para onde quiser.

▪ Transferir e administrar os percursos de cocção

Transferir percursos de cocção comprovados automaticamente para todos os sistemas de cocção em operação.

▪ Atualizações de software automáticas

As atualizações de software são sempre disponibilizadas gratuita e automaticamente para você.

Além disso, em connectedcooking.com você encontra abrangentes bibliotecas de receitas, dicas e truques dados por nossos profissionais, além de uma diversidade de vídeos de aplicação.

12.4.1 Conectar o equipamento com ConnectedCooking

Ao conectar seu sistema de cocção ao ConnectedCooking, os seguintes recursos estarão disponíveis:

- Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking [► 83]
- Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking [► 98]

Operar equipamentos através do ConnectedCooking

- Monitoramento remoto da tela dos sistemas de cocção
- ✓ Você estabeleceu uma conexão com a rede.
- ✓ Você se registrou em connectedcooking.com.
- 1. Pressione a tecla: 
- 2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**
- 3. Na primeira guia, selecione qual servidor você deseja usar para a conexão. Pode ser selecionado o servidor internacional **iot.com** ou o servidor chinês **iot.cn**.
- 4. Faça login com a sua conta do ConnectedCooking.
 - > Informe seus dados de registro ou selecione para registrar-se por código QR.
- 5. Ao lado de **Conectar**, pressione a tecla: **Registrar-se**
 - > Um PIN de nove dígitos e um código QR serão exibidos após um breve momento. Se você não estiver com um celular, pode fazer o registro em www.connectedcooking.com. Se você estiver com um celular, pode escanear o código QR.
- 6. Como alternativa, você pode se cadastrar por meio do registro automático. Neste caso, apenas os recursos básicos estarão disponíveis.

Registro sem smartphone

1. Anote o PIN.
 2. Faça seu login em www.connectedcooking.com.
 3. Clique no símbolo: **Gerenciamento do sistema de cocção**
 4. Selecione: **Visão geral do sistema de cocção**
 5. Clique no símbolo: Círculo vermelho com +
 6. Informe o nome do equipamento no campo **Nome**.
 7. No campo **Chave de ativação**, informe o PIN exibido no sistema de cocção.
- >> Após um breve período, o sistema de cocção será exibido na sua visão geral do ConnectedCooking.
- >> A tela indicará que o sistema de cocção está conectado ao servidor do ConnectedCooking. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 
- >> Você receberá um e-mail confirmando que o sistema de cocção foi registrado com sucesso.

Registro com smartphone

- ✓ Você instalou um aplicativo de escaneamento de códigos QR no seu smartphone.
 - ✓ Você instalou o aplicativo do ConnectedCooking no seu smartphone.
 - 1. Escaneie o código QR.
- >> Após um breve período, o equipamento informará que sistema de cocção está conectado ao servidor do ConnectedCooking. Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 
- >> O equipamento será exibido na visão geral do equipamento do ConnectedCooking.
- >> Você receberá um e-mail confirmando que o sistema de cocção foi registrado com sucesso.

12.5 Executar atualização de software

Atualizações de software automáticas via ConnectedCooking

- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking.
- 1. Pressione a tecla: 
- 2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
- 3. Para ativar a função **Baixar atualizações de software automaticamente**, pressione a tecla:  **LIGADO**
- 4. Pressione a tecla: 

5. Pressione a tecla:  **Serviço**
6. Pressione a tecla:  **Informação de atualização do software**
7. Pressione a tecla: **Iniciar a instalação**

>> A atualização do software é executada e o equipamento reiniciado.

Atualização do software por pendrive USB

- ✓ Você conectou um pendrive USB ao equipamento, no qual se encontra uma atualização do software.
 - ✓ Uma mensagem é exibida indicando que uma atualização do software foi detectada.
1. Confirme a mensagem de que a atualização do software deve ser realizada.
- >> A atualização do software é executada e o equipamento reiniciado.

13 Cuidados e limpeza

OBSERVAÇÃO

As prescrições de higiene somente podem ser mantidas com a base vedante

Não é possível realizar uma limpeza adequada embaixo do sistema de cocção com pés com altura inferior a 45 mm. É por isso que o equipamento precisa ser instalado em uma base vedante. A base vedante evita que líquidos ou alimentos caiam embaixo do equipamento. O uso de pés mais baixos sem base vedante somente está autorizado na área de aplicação da EN1672-2 vinculado a um conceito de limpeza.

13.1 Instruções gerais de segurança

- Use óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos quando limpar o equipamento.
- Remova todos os produtos de conservação e seus resíduos antes de aquecer o sistema de cocção para preparar alimentos.

13.2 Intervalos de conservação

Os componentes funcionais devem ser limpos conforme o intervalo de conservação a seguir, mas a limpeza pode ocorrer com mais frequência, se necessário.

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	▪ Parte interna e externa da cuba ▪ Válvula da cuba ▪ Válvula de saída de vapor ▪ Sensor de temperatura de núcleo ▪ Vedação da tampa da cuba ▪ Painel de controle ▪ Enchimento automático de água ▪ Ducha de mão ▪ Peças de plástico ▪ Acessórios
Semanalmente	No sistema de cocção com opção de cozinhar na pressão, no máximo, após 20 horas de cocção na pressão: ▪ Sistema de travamento ▪ Sistema de cocção na pressão
Semestralmente	▪ Regulador de jato do enchimento automático de água

13.3 Produtos de conservação

Produtos de conservação apropriados

- Limpe o sistema de cocção com água morna e uma esponja.
- Quando a parte interna da cuba estiver com acúmulo de cal ou manchas, limpe-a com vinagre diluído.
- Limpe a sujeira mais persistente na parte interna da cuba com uma escova ou esponja (consulte os acessórios da RATIONAL) e, se necessário, com um produto de limpeza abrasivo.
- Produtos de limpeza abrasivos.

Produtos de conservação inadequados

Não utilize os produtos de conservação inadequados a seguir para limpar o equipamento, seus componentes funcionais nem os acessórios:

- Ácido clorídrico, lixívia, substâncias com enxofre ou outras substâncias que consumam oxigênio
- Palha de aço

- Ferramentas afiadas ou pontiagudas

13.4 Limpar a cuba

⚠ CUIDADO

Quando o fundo da cuba estiver quente, é possível que a água de limpeza fria aqueça rapidamente e espirre

Há risco de escaldamento se você entrar em contato com os esguichos de água quente.

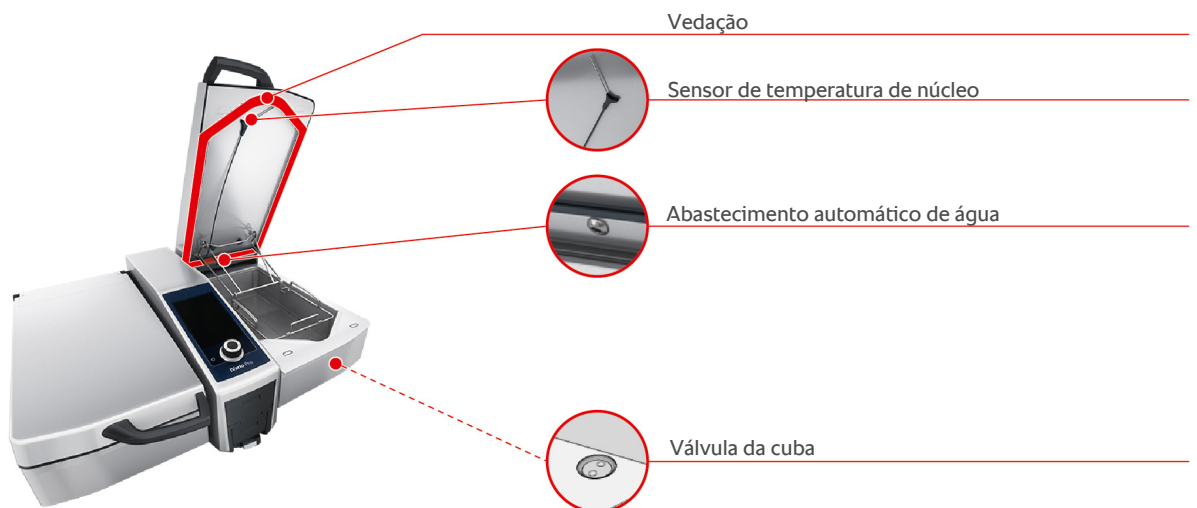
1. Espere a cuba esfriar sozinha. Não tente acelerar o resfriamento com água gelada ou gelo.

OBSERVAÇÃO

Redução da resistência à corrosão da cuba devido a limpeza não insuficiente

O aço inoxidável de alta qualidade da superfície da cuba em conjunto com o oxigênio do ar forma uma camada protetora (chamada de camada de dióxido de cromo). A limpeza com escova ou esponja **não** afeta essa camada protetora, pois o oxigênio do ar se religa ao aço inoxidável, formando uma nova camada protetora. Impurezas e umidade podem impedir a formação da camada protetora e reduzir a resistência à corrosão da cuba.

1. Após cada processo de cocção, limpe a parte interna da cuba com água morna e uma esponja. Uma limpeza intermediária é necessária especialmente após aplicações com alimentos salgados.
2. Remova as camadas de sujeira (camadas de sal, calcário, gordura, amido e proteína) com um produto de limpeza desengordurante ou vinagre diluído. Enxágue bem com água limpa.
3. Limpe a sujeira persistente com uma escova ou esponja.
4. Para a limpeza da cuba, **não** use ácido clorídrico, ácido sulfúrico ou outras substâncias redutoras de oxigênio.
5. Antes de pausas de funcionamento mais longas (por exemplo, durante a noite), seque bem a parte interna da cuba com um pano e deixar a tampa da cuba aberta. **Nunca** use o aquecedor integrado para a secagem.
6. Utilize produtos de limpeza convencionais **sem cloretos**.



Limpar o interior da cuba

1. Limpe a cuba principalmente nas bordas e nos cantos.
2. Retire os restos de alimentos e as camadas de gordura, amido e clara de ovo.
3. Para remover acúmulos de calcário incrustados ou manchas, ferva vinagre diluído.
4. Escoe o vinagre diluído e enxágue a cuba com bastante água.

Limpar o exterior da cuba

1. Limpe o exterior da cuba somente com ela abaixada.
2. Limpe o exterior da cuba com uma esponja macia.
3. Durante a limpeza, atente para jogar água no sistema de cocção apenas por cima.

Limpar a vedação da tampa da cuba

1. Limpe a vedação da tampa da cuba com uma esponja macia.
2. Limpe principalmente a ranhura entre as bordas da vedação, que pode acumular água.

Limpar o sensor de temperatura de núcleo

1. Limpe o sensor de temperatura de núcleo e seu cabo com uma esponja macia.

Limpar as válvulas de saída de vapor

Observe que os sistemas de cocção sem pressão têm uma válvula de saída de vapor. Sistemas de cocção com pressão têm duas válvulas de saída de vapor.

1. Tire a válvula de saída de vapor com a mão, não com uma ferramenta.
2. Lave a ranhura da válvula de saída de vapor com a ducha.
3. Lave a válvula de saída de vapor com a ducha ou na lava-louça.
4. Coloque a válvula de saída de vapor de volta.

Limpar o regulador de jato

Dependendo do grau de sujeira e da dureza da água, limpe o regulador de jato regularmente, no mínimo uma vez por semestre.

Para limpar o regulador de jato, você precisa da chave de serviço (consulte a imagem) que está no kit de iniciação do iVario.

Dica de limpeza: coloque o regulador de jato em um recipiente com vinagre branco durante a noite.

Proceda da seguinte forma:

1. Coloque a chave no regulador de jato e desparafuse-o.
2. Limpe o regulador de jato com água e vinagre.
3. Enxágue o regulador do jato com água.
4. Enxágue a Variodose com um litro de água sem o regulador de jato para remover as partículas residuais da tubulação.
5. Instale o regulador de jato limpo com ajuda da chave de serviço.
6. Aperte bem o parafuso.

>> O regulador do jato voltou a estar totalmente operacional.

Limpar o enchimento automático de água

1. Limpe o abastecimento automático de água de manhã e à noite com detergente e uma esponja macia.

Limpar a válvula da cuba

1. Abra a válvula da cuba.
2. Desparafuse a válvula da cuba.
3. Limpe a abertura, a tampa e a vedação da válvula da cuba com uma esponja.

4. Aparafuse a válvula da cuba de volta.

13.5 Limpar a ducha

1. Puxe a mangueira do jato manual completamente para fora e segure-a.
2. Limpe o jato manual e a mangueira com uma esponja macia.
3. Para remover calcificações incrustadas, limpe o jato manual e a mangueira com vinagre diluído.

13.6 Limpar o painel de controle

⚠ CUIDADO! Perigo de corte! O botão de ajuste central tem as extremidades afiadas. Utilize luvas de proteção ao limpar o botão de ajuste central e as superfícies embaixo dele.

1. Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
2. Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
3. Coloque o botão de ajuste central de volta.

Se seu sistema de cocção estiver equipado com um painel de controle bloqueável, antes de limpá-lo é preciso fechá-lo e abrir a tampa.

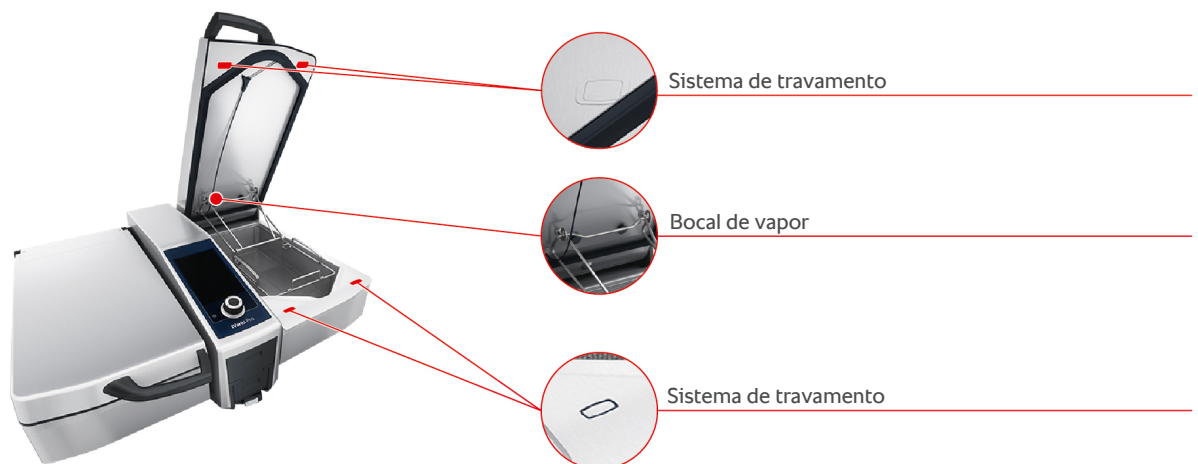
É possível bloquear a tela antes de limpá-la. Assim, você evita iniciar percursos de cocção, realizar ações e acessar funções sem querer.

1. Pressione e segure a tecla: 
 - > Após alguns segundos, o bloqueio da tela será ativado e será exibido o símbolo: 
2. Limpe a tela com um pano macio.
3. Para desbloquear a tela, pressione e segure a tecla: 
 - > O seguinte símbolo será exibido: 
4. Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
5. Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
6. Coloque o botão de ajuste central de volta.

13.7 Limpar os acessórios

1. Espere os acessórios esfriarem antes de realizar as tarefas de limpeza.
2. Remova os restos de alimentos e as camadas de gordura, amido e clara de ovo com um pano macio.
3. Se o acessório estiver sujo há muito tempo, deixe-o de molho em água morna e remova a sujeira em seguida com um pano macio.

13.8 Limpar o sistema de cozinhar na pressão (opcional)



Limpar o sistema de cozinhar na pressão

1. Limpe a cuba [► 90].

2. Encha a cuba com a quantidade mínima de água.
3. Feche a tampa da cuba.
4. Na barra do menu, pressione a tecla: 
5. Pressione a tecla: 
6. Ajuste o parâmetro de cocção **tempo de cocção** para 5 minutos.
7. Siga as instruções da tela.

Limpar o sistema de travamento

1. Abra a tampa da cuba.
2. Limpe o sistema de travamento e as cavidades com uma escova úmida.

Limpar as válvulas de saída de vapor

1. Tire o bocal de vapor com a mão e sem usar ferramenta.
2. Lave o local do bocal de vapor com a ducha de mão.
3. Lave o bocal de vapor com a ducha de mão ou na lava-louça.
4. Coloque o bocal de vapor de volta.

14 Assistente de manutenção e limpeza

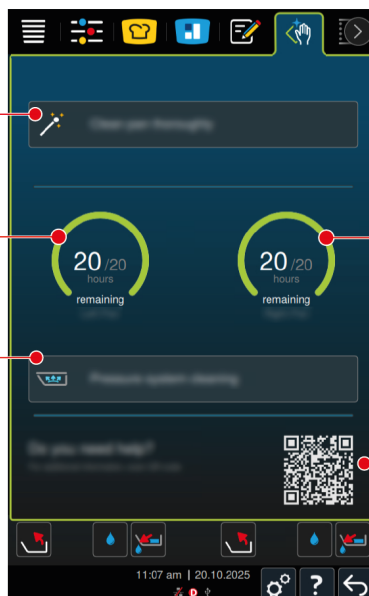


O assistente de manutenção e limpeza auxilia você na limpeza eficiente do iVario.

Programa de limpeza
Limpe bem a cuba

Status de limpeza da cuba esquerda
Horas de operação na pressão

Programa de limpeza
Limpar o sistema de cozinhar na
pressão



Status de limpeza da cuba direita
Limpar o sistema de cozinhar na
pressão

Código QR

14.1 Instruções gerais de segurança

- Use óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos quando limpar o equipamento.
- Utilize somente o detergente indicado pela fabricante para fazer a limpeza.

Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

- Espere o sistema de cocção e todos os componentes funcionais esfriarem antes de iniciar a limpeza.

14.2 Programas de limpeza

Os seguintes programas de limpeza estão disponíveis:

Programa	Descrição	Produtos de conservação
Limpe bem a cuba	Limpeza assistida do interior da cuba	▪ Água ▪ Escova ou esponja ▪ Detergentes
Limpar o sistema de cozinhar na pressão	Limpeza assistida do sistema de cocção na pressão para equipamentos com função opcional de cozinhar na pressão	▪ Água e vapor

14.3 Limpe bem a cuba

1. Inicie o programa de limpeza e pressione a tecla: **Limpe bem a cuba**.
> Será solicitado que você remova todos os restos de alimento da cuba.
2. Remova os restos de alimento da cuba e pressione a tecla: ✓
> A cuba é enchida de água automaticamente.
3. Adicione 5 ml de detergente na água e pressione a tecla: ✓
4. Limpe bem a cuba com uma escova ou esponja e pressione a tecla: ✓

- > **Para o tipo 2-S com opção de pressão:** A válvula da cuba abre automaticamente.
- Para o tipo 2-S sem opção de pressão e o tipo 2-XS:** Abra a válvula da cuba manualmente.

5. Para inclinar e esvaziar a cuba, pressione e segure o botão de ajuste central e a tecla: 

6. Enxágue com a ducha de mão e seque bem a cuba com um pano.

>> A limpeza completa da cuba está concluída.

14.4 Limpar o sistema de cozinhar na pressão

ADVERTÊNCIA

Risco de queimadura durante a limpeza com álcool

O sistema foi pensado para ser limpo com água. Se, durante a limpeza do sistema de cocção na pressão, você usar líquidos cujo ponto de ebulição seja inferior ao da água, como é o caso do álcool, e destravar a cuba, os líquidos quentes podem evaporar ou serem borrifados para fora da cuba em alta velocidade. Isso pode resultar em escaldamentos gravíssimos.

1. Para a limpeza do sistema de cocção na pressão, utilize exclusivamente água com detergente.
2. Sempre use o equipamento de proteção individual.

Nos equipamentos com a função opcional de cozinhar na pressão, o equipamento reconhece automaticamente após 20 horas que o sistema de cocção na pressão precisa ser limpo. Uma mensagem é exibida na tela.

Iniciar a limpeza do sistema de cocção na pressão

1. Inicie o programa de limpeza e pressione a tecla: **Limpar o sistema de cozinhar na pressão**
 - > Será solicitado que você remova todos os restos de alimento e limpe a cuba.
 2. Limpe a cuba e pressione a tecla: 
 - > A cuba é enchida de água automaticamente.
 - > Após o abastecimento automático de água, será solicitado que você verifique o nível de enchimento da água.
 3. Verifique o nível de enchimento indicado e pressione a tecla: 
 - > Será solicitado que você não utilize líquidos com ponto de ebulição mais baixo do que água, por exemplo, álcool.
 4. Confirme e pressione a tecla: 
 - > Será solicitado que você feche a tampa da cuba.
 5. Feche a tampa da cuba manualmente e pressione a tecla: 
 - > A tampa da cuba é travada e a cuba é pressurizada. A pressurização demora alguns minutos. Aguarde até que a limpeza do sistema inicie automaticamente.
 - > A limpeza do sistema inicia automaticamente e o tempo da limpeza restante é exibido na tela.
 - > Após a limpeza do sistema, a cuba é despressurizada. Isso demora alguns minutos. Aguarde até que o sinal acústico soe e uma solicitação apareça na tela.
 - > Após a despressurização, será solicitado que você destrave a tampa da cuba.
 6. Destrave a tampa da cuba e pressione a tecla: 
- >> A limpeza do sistema de cocção na pressão está concluída.

14.5 Escaneie o código QR para obter mais informações sobre cuidados e limpeza



Mais informações sobre cuidados e limpeza do sistema de cocção também podem ser encontradas diretamente na página inicial da RATIONAL.

1. Escaneie o código QR e informe-se diretamente na página inicial da RATIONAL sobre os seguintes temas:
 - Vídeo sobre cuidados e limpeza do sistema de cocção
 - Informações para o usuário — cuidados e limpeza (disponível para download como arquivo PDF)

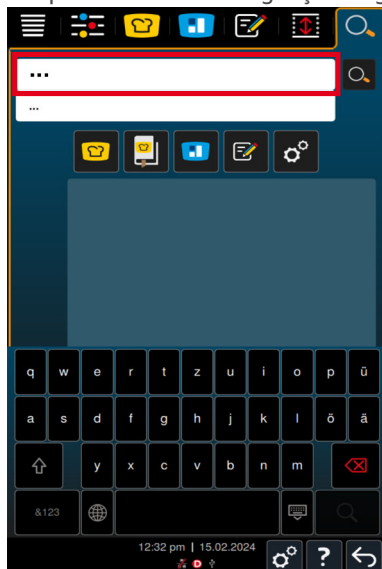
- Manual de instruções original (disponível para download como arquivo PDF)

15 Inspiração e ajuda

15.1 Assistente de busca

O assistente de busca do seu sistema de cocção facilita a pesquisa por percursos de cocção inteligentes, programas próprios, configurações e exemplos de aplicação.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: .
2. Digite o termo a ser pesquisado. A pesquisa integrada no texto garante resultados precisos, apesar de possíveis erros de digitação ou grafias semelhantes.



- > Enquanto você digita, os resultados da pesquisa são sugeridos no idioma definido para o sistema de cocção. O caminho exibido permite rastrear a localização do resultado encontrado no sistema de cocção.
 - > Os resultados da pesquisa são divididos nas categorias **iCookingSuite** , **Exemplos de aplicação** , **iZoneControl** , **Programas próprios**  e **Configurações** .
 - > Você pode filtrar os resultados por percursos de cocção inteligentes, programas próprios, configurações e exemplos de aplicação.
3. Clique no ícone desejado para exibir os resultados de busca.

O assistente de busca permite iniciar diretamente percursos de cocção, programas próprios ou exemplos de aplicação a partir da ajuda. Além disso, ele ajuda a entender quais pratos podem ser encontrados em quais percursos de cocção. Assim, você tem uma solução completa para uma experiência de cocção otimizada.

15.2 Ajuda no equipamento

Este manual de instruções está disponível no sistema de cocção como ajuda para a operação. Além disso, você encontra todas as informações sobre as quantidades de carregamento e o uso dos acessórios originais da RATIONAL.

Ao pressionar a tecla **?**, a ajuda do sistema de cocção sempre mostra na tela o conteúdo de ajuda correspondente à área exibida atualmente.

15.3 Ajuda por telefone

ChefLine®

Entre em contato conosco por telefone sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas. Rápido e descomplicado, de cozinheiro para cozinheiro, 365 dias por ano. É só ligar para a ChefLine®. Os números podem ser encontrados em rational-online.com.

Parceiros de Serviço RATIONAL

Nossos equipamentos são confiáveis e duráveis. Caso ocorram desafios técnicos, os parceiros de assistência técnica da RATIONAL prestam uma ajuda rápida. Fornecimento garantido de peças e serviço de emergência inclusive ao fim de semana. O número está em Configurações > Serviço ou em rational-online.com.

15.4 Ajuda em caso de assistência técnica

15.4.1 Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking

Se você conectar o seu equipamento ao ConnectedCooking, pode configurar para que os dados de assistência técnica sejam transferidos ao ConnectedCooking regular e automaticamente.

✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [► 86].

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
3. Ao lado de **Transferir dados de assistência técnica automaticamente**, pressione a tecla: **LIGAR**

>> Agora, os dados de assistência técnica serão transferidos ao ConnectedCooking automaticamente. É possível visualizar os dados da sua conta em connectedcooking.com ou no aplicativo ConnectedCooking.

15.4.2 Acessar os dados de assistência técnica

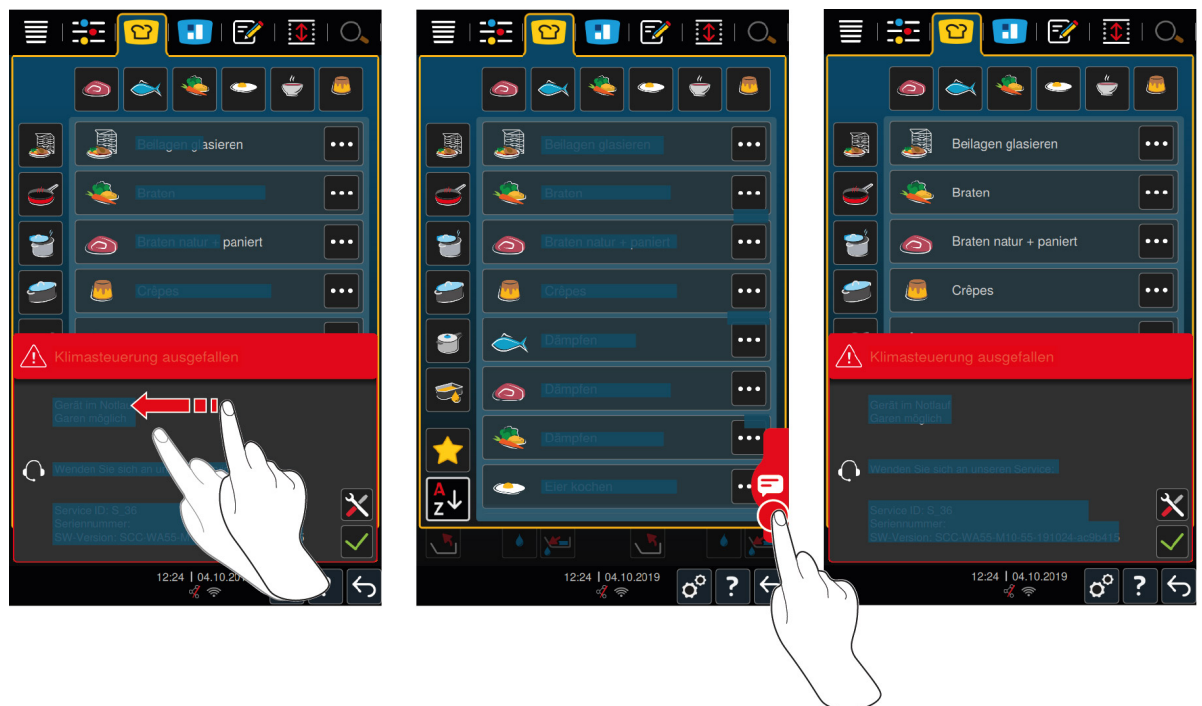
Os dados de serviço podem ser acessados nas configurações. Outras informações aqui: Serviço [► 79]

15.5 Resolução de problemas

Quando uma mensagem de erro é exibida, é possível fechá-la ou deslizá-la para o lado enquanto você espera a ajuda chegar. Ao deslizar uma mensagem de erro para o lado, ela será sinalizada com um símbolo vermelho. Ao clicar nesse símbolo, a mensagem de erro é ampliada e você precisa abri-la novamente para ler o conteúdo.

As mensagens de serviço têm as seguintes propriedades:

- Tipo de erro
- ID do serviço
- Número de série
- Versão do software



Entre em contato com seu parceiro de serviço RATIONAL sempre que uma mensagem de erro aparecer. Sempre mantenha em mãos o número de série do seu sistema de cocção e o número da versão do software instalado. As duas informações são encontradas na mensagem de erro.

15.5.1 Mensagens durante a cocção

Mensagem de erro	Texto da mensagem
Erro no sistema de medição da temperatura	–
Erro no sistema de medição da temperatura	Não é possível aquecer.
Erro no sistema de medição da temperatura da cuba	Apenas aplicações de refogar disponíveis.
Erro no sensor de temperatura de núcleo	Cocção sem sensor de temperatura do núcleo disponível. Cocção na pressão indisponível.
Erro no sistema de acionamento da cuba	Verifique se há um objeto embaixo da cuba bloqueando-a. Retire o objeto.
Erro no sistema de acionamento da tampa	Verifique se há um objeto embaixo da tampa bloqueando-a. Retire o objeto.
Erro na válvula da cuba	Atenção, possível perda de cocção. Apenas aplicações para refogar disponíveis.
Erro no acionamento da válvula da cuba	Apenas aplicações para refogar disponíveis.
Erro no circuito de água	Fechar a torneira!
Erro no circuito de água	Verifique a alimentação da água. Possível cozinhar sem entrada de água automática.
Erro no circuito de água	Verifique a água quente/alimentação da água. Possível cozinhar sem entrada de água automática.
Erro no sistema de comunicação	–
Erro na configuração do equipamento	–
Erro na corrente de segurança	Aplicações de cocção interrompidas

15.5.2 Mensagens durante a cocção na pressão (opcional)

As seguintes mensagens também podem ser exibidas se o sistema de cocção estiver equipado com a função opcional de cozinhar na pressão.

Mensagem de erro	Texto da mensagem
Erro na posição da tampa	Processo de cocção na pressão interrompido. Despressurização iniciada.
Erro no acionamento do travamento e da válvula da cuba	Atenção, é possível que haja perda de cocção. Apenas aplicações para refogar disponíveis.
Erro no acionamento do travamento e da válvula da cuba	Abrir a tampa e voltar o sistema de travamento.
Erro no acionamento do travamento e da válvula da cuba	Processo de cocção na pressão interrompido. Despressurização iniciada.
Erro na medição da pressão	Abrir a tampa, reiniciar a cocção na pressão.
Erro na medição da pressão	Cocção na pressão indisponível.
Erro na cocção na pressão	Processo de cocção na pressão interrompido. Despressurização iniciada. Alimento preso? Pouca água? Excesso? Bocal de vapor sujo?
Erro na válvula da pressão	Cocção na pressão indisponível.

15.5.3 A tomada não funciona mais

Entre em contato com seu parceiro de serviço se a tomada não estiver mais funcionando.

16 Manutenção

Você mesmo(a) pode realizar as tarefas de manutenção a seguir:

- Trocar a vedação da tampa da cuba [► 100]
- Trocar a vedação da válvula da cuba [► 100]

Quando o cabo de rede do seu equipamento estiver com defeito, ele deve ser trocado somente pela RATIONAL ou pelo seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.

16.1 Instruções gerais de segurança

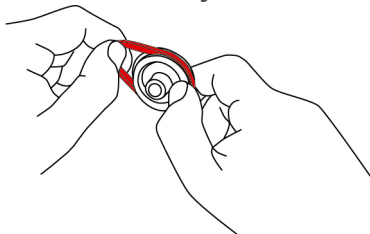
- Utilize luvas de proteção para proteger-se contra lesões causadas por cortes nos cantos afiados das carcaças de metal.
- É possível que o equipamento seja danificado se você utilizar ferramentas pontiagudas para trocar a vedação, o que resultará na inaptidão de alcançar os resultados de cocção ideais.

16.2 Trocar a vedação da tampa da cuba



1. Abra a tampa da cuba.
2. Retire a vedação da guia da tampa da cuba com a mão sem utilizar ferramentas.
3. Limpe a guia com uma esponja macia.
4. Umedeça as bordas de retenção da nova vedação com água e sabão.
5. Primeiro, pressione as extremidades da vedação nas extremidades da guia.
6. Em seguida, pressione o resto da vedação na guia.
7. Assegure-se de que a nova vedação seja inserida totalmente na cavidade da tampa da cuba.

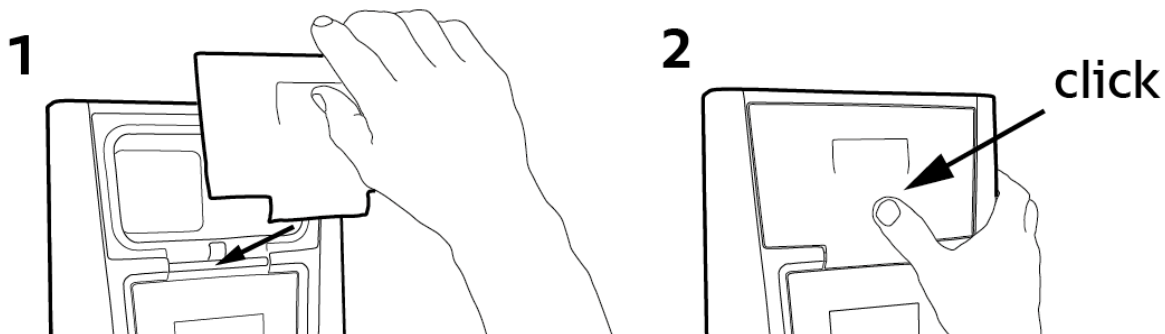
16.3 Trocar a vedação da válvula da cuba



1. Abra a válvula da cuba [► 21].
2. Desparafuse a válvula da cuba.
3. Retire a vedação antiga com a mão sem utilizar ferramentas.
4. Limpe a abertura e a tampa da válvula da cuba com uma esponja.
5. Coloque a nova vedação.
6. Aparafuse a válvula da cuba de volta.

16.4 Colocar a tampa da tomada

A tampa da tomada é removível e pode ser recolocada com precisão.



1. Coloque a tampa na abertura da tomada.
2. Pressione a tampa até encaixar.

17 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte

17.1 Retirar de funcionamento

Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL quando quiser retirar o equipamento de funcionamento.

17.2 Descarte



Os equipamentos antigos contêm materiais recicláveis. Descarte os equipamentos antigos respeitando o meio ambiente e pelos sistemas de coleta apropriados.

17.3 Descartar óleo e gordura

OBSERVAÇÃO

Óleo ou gordura descartados indevidamente

Se você descartar o óleo ou a gordura pelo escoamento de água da cuba, a água de descarte ficará suja e as tubulações de esgoto do edifício serão danificadas.

1. Nunca descarte óleo ou gordura pelo escoamento de água.

Cumpra com as determinações legais para o descarte de óleo ou de gordura.

18 Dados técnicos

Observe também os dados técnicos na placa de identificação. A placa de identificação localiza-se no lado interno do console.

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 2-XS	110 kg
Peso (sem embalagem) Tipo 2-S	139 kg
Potência máxima da tomada	2,3 kW
Disjuntor máximo da tomada	10 A
Grau de proteção	IPX5
Condições ambientais	5 – 40 °C
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
WLAN padrão	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Equipamentos com a função de cozinhar na pressão (opcional)

Observe as variações de peso nos equipamentos que contam com a opção de cozinhar na pressão.

	Valor
Peso (sem embalagem) Tipo 2-S	154 kg

18.2 Tipos e nomes dos modelos

A designação do tipo e os nomes dos modelos são diferentes na placa de identificação. Observe a atribuição nessa tabela.

Tipo	Nome do modelo
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S com opção de cozinhar na pressão	LMX.200BE

18.3 Etiquetas

As seguintes etiquetas estão coladas no equipamento:

 Advertência sobre tensões perigosas

 Equalização de potencial

18.4 Acrilamida nos alimentos

Conforme a diretiva (EU) 2017/2158 para determinar medidas de minimização e valores de referência para a redução do teor de acrilamida nos alimentos, a temperatura nos percursos de cocção manuais e inteligentes que usam fritura está pré-configurada para 175 °C. Como fabricante, a RATIONAL garante que a temperatura definida é mantida com precisão de graus e não ultrapassará o valor nominal.

Conforme o produto, a temperatura para reduzir o teor de acrilamida pode ser inferior a 175 °C. Adote as medidas adequadas no seu estabelecimento para garantir o obedecimento dos valores limite de acrilamida.

Você pode aumentar a temperatura do óleo ou da gordura para 180 °C, mas é sua responsabilidade.

18.5 Conformidade

Esse equipamento cumpre com as seguintes diretrizes da UE:

- Diretiva 2014/53/EU sobre a harmonização das prescrições legais dos Estados-membros sobre a disponibilização de equipamentos de rádio no mercado
- Diretiva 2006/42/EU sobre máquinas

- Diretriz 2011/65/EU sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, inclusive a 2015/863/EU
- Diretriz (EG) nº 1935/2004 para materiais e objetos que entram em contato com alimentos
- Regulamento (UE) nº 2023/2854 Regulamento de Dados

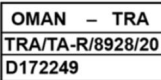
Esse equipamento cumpre com as seguintes normas europeias:

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

O portfólio de produtos a seguir é regulado pelas legislações de Wifi locais. É possível encontrar os símbolos das autorizações das autoridades reguladoras de Wifi locais na placa de identificação.

Sistema de cocção multifuncional para uso comercial - série iVario

- LMX.100.AE
- LMX.100.BE
- LMX.100.CE
- LMX.100.DE
- LMX.200.AE
- LMX.200.BE
- LMX.200.CE
- LMX.200.DE

Belarus	Brazil	South Korea	Oman	Paraguay
		 상호명: Rational AG 가치제 명칭(모델명): Oven Controller with Wifi 용 무선기기: LMS 대역 사용 범위: 2400MHz ~ 2483.5MHz 제조자/제조국가: Rational AG/ 독일 식별번호: R-R-RAG-LMS		

19 Regulatory Information

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
-  RATIONAL AG  <https://rat.ag/cn-rohs> 

This product complies with applicable UK legislation and bears the UKCA marking. A full UK Declaration of Conformity is available from the manufacturer upon request.

Índice de palavras-chave

A

a proteção de tela	
ativar após x minutos	71
Ligar ou desligar	71
Abastecer	37
Abastecer o óleo	38
Acessórios especiais	97
Acessórios RATIONAL	
Braço do sistema automático para levantar e abaixar os cestos	10
Ajuda	
Ajuda no sistema de cocção	97
Ajuda por telefone, Chefline	97
Selecionar ajuda no sistema de cocção	16
Ajuste ergonômico da altura	25
Alimento a preparar	
cozinhar	43
Cozinhar na pressão	51
Picar	38
Saltear/refogar	44
Virar	38
Assistente de busca	97
Atribuição da cuba	
Apagar	58
Criar atribuição da cuba	58
Salvar	59
Selecionar atribuições predefinidas da cuba	58

B

Bolinhas	30
Botão de ajuste central	10, 17
Brasear em baixa temperatura	28
Brasear/guisar	
Carne	29
Carne ao estilo chinês	29
Peixe	29
Brilho da tela	
Ajustar atenuação após x minutos	71
Definir	71

C

Carne branca	36
Carne vermelha	36
Carrinho de compras	
Iniciar	65
Programar	61
Salvar	62
Verificar	61
Cesto	37, 42
Clarificar	
Molho	32
Sopa	32
Cocção em baixas temperaturas	28
Cocção Sous-vide	
Peixe	30
Cockpit	40
Colocar grelha do fundo da cuba	38

Comanda	
Apagar receitas da lista de receitas	53
Atribuir a uma zona	59
Criar receitas próprias	53
Selecionar receitas predefinidas	52
Comanda de receitas	
editar	53
Editar no iCookingSuite	54
Editar no modo de programação	54
Conexão USB	10
Configurações	
Salvar como favorito	69
Configurações gerais do sistema de cocção	
Exportar todas as configurações básicas do sistema de cocção	75
Importar todas as configurações básicas do sistema de cocção	75
Configurar solicitação de carregamento/ação	72
Configurar volume geral	71
Confitar	
Carne	28
Legumes e acompanhamentos	30
Peixe	29
Congee	30
ConnectedCooking	
Operar equipamentos sem smartphone	86
Operar o equipamento com smartphone	86
Registrar sistema de cocção com smartphone	87
Registrar sistema de cocção sem smartphone	87
Consomês	32
Continuar com tempo	39
Cozimento Delta-T	36
Cozinha típica	
Selecionar cozinha típica principal	73
Selecionar cozinha típica secundária	73
cozinhar	
Açúcar	33
Arroz	30
Batatas	30
Carne	28
Cocção em baixas temperaturas	28
Frutas	32
Frutos do mar	29
Legumes e acompanhamentos	30
Leite	33
Ovos	31
PowerBoost	43
Produtos de massa	31
Cozinhar na pressão	
Arroz	31
Batatas	30
Carne	28
Fundo	32
Legumes e acompanhamentos	30
Molho	32
Sopa	32
Zongzi	31
cozinhar no vapor	

Alimentos lácteos doces	32	abrir	69
Carne	28		
Legumes e acompanhamentos	30	F	
Peixe	29	Faixa de temperatura	
Crepes	32	Assar	44
Cuba	10	Cozinhar	43
Dividir em zonas	57	Fritar	45
Enchimento automático com água	19	Fatiado	28
Limpar o exterior da cuba	90	Favorito	
Limpar o interior da cuba	90	Salvar configuração como favorita	69
Selecionar	15	Ferver	39
Cuidados		Ferver salsicha/embutido	29
Acessórios	92	Formato da temperatura	
Botão de ajuste central	92	Definir	70
Cuba	90	fritar	
Ducha de mão	92	Abastecimento automático de água desligado	45
Enchimento automático de água	91	Acrilamida	103
Painel de controle	92	Acrilamida nos alimentos	103
Regulador de jato	91	Ajustar a temperatura do óleo de fritura	47
Sensor de temperatura de núcleo	91	Alimentos lácteos e doces	32
Sistema de cocção na pressão	92	Carne	28
Sistema de travamento	93	Com cesto para fritar	47
Válvula da cuba	91	Com coletor de óleo	45
Válvula de saída de vapor	91	Encher a cuba de óleo	45
Vedação da tampa da cuba	91	Esvaziar a cuba	45
		Legumes e acompanhamentos	30
D		Não abrir a válvula da cuba	45
Dados APPCC		Peixe	29
Exportar dados APPCC de um período	76	Func. contínuo	37
Exportar todos os dados APPCC	75	Fundo	32
Dados de usuário			
Apagar tudo	75	G	
Data	69	Gestos	16
Definir	70	Gyoza	30
Deglaçar	37		
Derreter chocolate	33	H	
Despressurização	50	Hora	69
Dissolver	37	Definir	70
Divisão da cuba	55	Sincronizar hora pelo ConnectedCooking	70
Apagar	57		
Criar divisão da cuba	56	I	
editar	56	iCookingSuite	27
Salvar	57	Idioma	
Selecionar divisões predefinidas da cuba	55	Configurar o idioma da interface do usuário	69
Ducha de mão	10	Iluminação	
Limpar	92	Definir	71
Padrões de pulverização	23	Imagens do usuário	
Usar	23	Apagar todas as imagens pessoais	75
		Exportar imagens	75
E		Importar imagens	75
Enchimento automático de água	10	Instruções de segurança	
Limpar	91	Antes do uso	11
Escalfar		Durante o uso	11
Ovos	31	Informações gerais	11
Peixe	29	Intervalos de conservação	89
Espessura do alimento	36	iZoneControl	52
Exibição			

L

Ligar/desligar o modo de demonstração	72
Lou Mei	28

M

manter	39
Manter a temperatura de núcleo	39
Método de cocção	27
Mexer	38
Misturar	37
Modos de operação	27
Atribuir modo de operação manual a uma zona.	59
Molhos	
Fundo	32
Molhos grossos	32
Molhos prontos	32
Molhos grossos	32
Molhos prontos	32

N

Nível de enchimento	
Nível de enchimento máximo	17
Nível de enchimento mínimo	17
Nível de salteado	36
Nova carga	38

O

Omelete	31
Onsen-Tamago	31
Opcional	
Cozinhar na pressão	27
Ducha de mão	10
Sistema de travamento	10
Tomada	10

P

Paella	30
Painel de controle	
Limpar	92
Panqueca	31
Percurso de cocção	
Acessar percurso de cocção inteligente	34
Cancelar percurso de cocção inteligente	40
Iniciar percurso de cocção inteligente	35, 65
Monitorar percurso de cocção inteligente	40
Perfil	
Adicionar novo perfil	81
Apagar	82
Ativar	82
editar	81
Novo perfil	81
Perfis de usuários	
Exportar perfis de usuários	74
Importar perfis de usuários	74
Polenta	30
PowerBoost	42
Preaquecer	38, 42
Preparar com Sous-vide	

Carne	29
Legumes e acompanhamentos	31
Preparo delicado	42
Pressurização	50
Produtos de conservação	
Produtos de conservação apropriados	89
Produtos de limpeza inadequados	89
Programa	
Apagar todos os programas próprios	74
Criar manualmente	62
Criar programa inteligente	63
Exportar	74
importado	74
Iniciar programa manual	65
Salvar	63
Proteção anticorrosiva	90
Purê pronto	30

Q

Quantidade de enchimento máxima respeitada	50
Quantidade máxima de carregamento:	18

R

Ragu	28
Ragu em baixa temperatura	28
Ragu em baixa temperatura	28
Refogar na pressão	
Carne	29
Peixe	29
Refogar/saltear	29, 30, 31
Regulador de jato	
Limpar	91
Risoto	31
Roda de ajuste	
Limpar	92

S

saltear	
Carne	28
Saltear/refogar	
Frutos do mar	29
Legumes e acompanhamentos	30
Peixe	29
Selecionar hora de início	66
Sensor de temperatura de núcleo	10
Alimentos pequenos	22
Bife	22
Filés de peixe	22
Inserir	39
legumes	23
Limpar	91
Mensagem de erro	23
Peixes inteiros	22
Perfurar	22
Serviço	

Exportar protocolo de estatística de erros	76	Limpar a vedação da tampa da cuba	91
Exportar protocolo do desenvolvedor por período	76	Trocar a vedação da tampa da cuba	100
Exportar todos os protocolos do desenvolvedor	76	Trocar a vedação da válvula da cuba	100
Exportar todos os relatórios de serviço	76	Visão geral	15
Sistema de cocção		Viscosidade	37
Carregar	37	Visualização em foco	15
Comando por gestos	16		
Desligar	13		
Ligar	13		
Operar com o botão de ajuste central	17		
Sistema de cocção na pressão			
Limpar	92		
Sistema de travamento	10		
Limpar	93		
Solicitações	37		
Carregar	37		
Deglaçar	37		
Dissolver	37		
Mexer	38		
Picar	38		
Virar	38		
Som			
Ajustar o som para o fim da etapa do programa	72		
Definir	71		
Definir som para o final do tempo de cocção	72		
Sopas			
com alto teor de leite e de creme de leite	32		
Cremes	32		
Sopas batidas	32		
Sopas prontas	32		
T			
Tamagoyaki	32		
Tamanho do alimento	36		
Tampa da cuba	10		
abrir	38		
Destruir	50, 51		
fechado	38		
Travar	50, 51		
Tela	10		
Temperatura	37, 41		
Temperatura de núcleo	37		
Tempo de cocção	37		
Tempo restante	38		
Tipos de chocolate	37		
Tomada	10		
Colocar a tampa da tomada	101		
Torrar			
Nozes e sementes	33		
V			
Válvula da cuba	10		
Limpar	91		
não abrir ao fritar	45		
Válvula de saída de vapor	10		
Limpar	91, 93		
Vedação	10		

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231
info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

1 rue du Forez
F-68270 Wittenheim
Tel. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info.fr@rational-online.com
rational-online.com