

iVario®

Manual de instruções original



Índice

1	Introdução	8
1.1	Ajuda no equipamento	8
1.2	Garantia do 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	Favoritos	15
4.3.3	Data, hora, status	16
4.3.4	Ações	16
4.4	Interação com o equipamento	17
4.4.1	Gestos	17
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	Abastecer a cuba com o abastecimento automático de 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	22
4.12	Utilizar a ducha	24
4.13	Ajustar a altura do equipamento (opcional)	25
5	Cocção inteligente – iCookingSuite	27
5.1	Modos de operação e método de cocção	27
5.2	Percurso de cocção inteligentes	28
5.2.1	Carne	28
5.2.2	Pescados	29
5.2.3	Legumes e acompanhamentos	29
5.2.4	Pratos à base de ovos	30

5.2.5	Sopas e molhos	31
5.2.6	Alimentos lácteos e doces.....	31
5.2.7	Finishing	32
5.3	Requisitos, informações e advertências	32
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.....	34
5.5	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado	35
5.5.1	Parâmetros de cocção	35
5.5.2	Solicitações.....	36
5.5.3	Informações.....	37
5.5.4	Opções.....	38
5.6	Monitorar percurso de cocção inteligente.....	39
5.7	Cancelar percurso de cocção inteligente.....	39
6	Cocção manual	40
6.1	Requisitos, informações e advertências	40
6.2	Ajustar o resultado de cocção conforme desejado	40
6.2.1	Parâmetro de cocção.....	40
6.2.2	Funções adicionais	41
6.2.3	Solicitações e informações	41
6.3	Cozinhar	41
6.3.1	Faixa de temperatura.....	41
6.3.2	Cozinhar o alimento.....	42
6.4	Assar.....	42
6.4.1	Instruções gerais de segurança.....	42
6.4.2	Faixa de temperatura.....	43
6.4.3	Assar o alimento	43
6.5	Fritar.....	44
6.5.1	Instruções gerais de segurança.....	44
6.5.2	Funcionalidade restrita.....	44
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 o alimento.....	46
6.6	Cancelar cocção manual	47
7	Cozinhar na pressão (opcional)	48
7.1	Instruções gerais de segurança	48
7.2	Solicitações.....	49
7.3	Informações	49
7.4	Itens opcionais	49
7.5	Cozer os alimentos na pressão.....	49
8	iZone Control	51
8.1	Comandas.....	51
8.1.1	Comandas predefinidas	51

8.1.2	Criar as próprias comandas	52
8.1.3	Editar a prancheta de comandas	53
8.2	Divisão da cuba	54
8.2.1	Divisões predefinida da cuba	54
8.2.2	Criar divisões próprias da cuba	55
8.2.3	Dividir a cuba em zonas	56
8.3	Atribuição da cuba.....	58
8.3.1	Atribuição predefinida da cuba.....	58
8.3.2	Criar atribuições próprias da cuba	58
8.4	Preparar alimentos com o iZoneControl	58
8.4.1	Modos de operação manuais	59
8.4.2	Colocar comandas	59
9	Modo de programação	60
9.1	Criar programa manual	60
9.2	Programar percurso de cocção inteligente.....	61
9.3	Programar o carrinho de compras.....	63
9.4	Editar e apagar programas.....	63
9.5	Iniciar programas e carrinhos de compras	63
10	Alternar entre os modos de operação	65
11	Configurações	66
11.1	Favoritos	66
11.2	Exibição	66
11.2.1	Idioma	66
11.2.2	Data e hora.....	66
11.2.3	Formato da temperatura	67
11.2.4	Unidade de volume	67
11.2.5	Visualização do programa	67
11.3	Iluminação	68
11.3.1	Brilho da tela	68
11.4	Som.....	68
11.4.1	Volume geral.....	68
11.4.2	Carregar / Solicitações de ações.....	68
11.4.3	Fim da etapa de um programa.....	68
11.4.4	Fim do tempo de cocção	69
11.4.5	Processo cancelado/erro encontrado	69
11.5	Sistema de cocção	69
11.5.1	Informações sobre o tipo de equipamento.....	69
11.5.2	Modo de demonstração.....	69
11.6	Cozinhar	69
11.6.1	Cozinha típica principal	69
11.6.2	Cozinha típica secundária.....	70
11.7	Gerenciamento de dados.....	70
11.7.1	Exportar dados HACCP.....	70
11.7.2	Exportar e importar programas.....	70

11.7.3	Apagar todos os programas	71
11.7.4	Exportar e importar imagens	71
11.7.5	Apagar todas as imagens pessoais	71
11.7.6	Exportar e importar perfis.....	71
11.7.7	Apagar todos os perfis locais	71
11.7.8	Exportar e importar as configurações básicas do equipamento.....	72
11.7.9	Apagar todos os dados de usuário	72
11.7.10	Exportar protocolo de estatística de erros.....	72
11.8	Configurações de rede.....	72
11.8.1	WLAN.....	72
11.8.2	LAN (opcional)	72
11.9	Gerenciamento de usuários.....	73
11.10	Serviço	73
11.10.1	Informações sobre o tipo de equipamento.....	73
11.10.2	Informação de atualização do software	73
11.10.3	Versão instalada do software.....	73
11.11	ConnectedCooking	73
12	Gerenciamento das cozinhas	74
12.1	Gerenciamento dos perfis e dos direitos	74
12.1.1	Criar novo perfil	74
12.1.2	Ativar perfil.....	75
12.1.3	Transferir o perfil para outros equipamentos	75
12.1.4	Apagar perfil.....	76
12.2	Gerenciamento da higiene.....	76
12.2.1	Dados de HACCP registrados.....	76
12.2.2	Exportar dados HACCP.....	76
12.2.3	Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking	76
12.3	Conectar o equipamento a uma rede	76
12.3.1	Conectar o cabo de rede.....	77
12.3.2	Estabelecer conexão com a rede.....	77
12.3.3	Estabelecer conexão WLAN	78
12.3.4	Monitorar remotamente equipamentos através de ConnectedCooking.....	78
12.4	ConnectedCooking	79
12.4.1	Conectar o equipamento com ConnectedCooking	79
12.5	Executar atualização de software	80
13	Cuidados.....	81
13.1	Instruções gerais de segurança	81
13.2	Intervalos de conservação	81
13.3	Produtos de conservação.....	81
13.4	Limpar a cuba.....	82
13.5	Limpar a ducha	83
13.6	Limpar o painel de controle.....	83
13.7	Limpar os acessórios	83
13.8	Limpar os equipamentos com sistema de cozinhar na pressão (opcional).....	83

14 Inspiração e ajuda	85
14.1 Assistente de busca.....	85
14.2 Ajuda no equipamento.....	85
14.3 Ajuda por telefone.....	85
14.4 Ajuda em caso de assistência técnica	85
14.4.1 Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking.....	85
14.4.2 Acessar os dados de assistência técnica	85
14.5 Resolução de problemas	86
14.5.1 Mensagens durante a cocção	86
14.5.2 Mensagens durante a cocção na pressão (opcional).....	87
14.5.3 A tomada não funciona mais	87
15 Manutenção	88
15.1 Instruções gerais de segurança	88
15.2 Trocar a vedação da tampa da cuba	88
15.3 Trocar a vedação da válvula da cuba.....	88
16 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte	90
16.1 Retirar de funcionamento	90
16.2 Descarte	90
16.3 Descartar óleo e gordura.....	90
17 Dados técnicos	91
17.1 Equipamentos com a função de cozinhar na pressão (opcional)	91
17.2 Tipos e nomes dos modelos	91
17.3 Etiquetas	91
17.4 Acrilamida nos alimentos.....	91
17.5 Conformidade	91
Índice de palavras-chave	93

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 [▶ 85]

1.2 Garantia do produto

Registre o seu equipamento em www.rational-online.com/garantia e aproveite 2 anos de garantia. Neste site, você encontra também as condições gerais de garantia e todos os serviços da garantia.

A RATIONAL não é responsável por danos decorrentes de alterações técnicas não autorizadas.

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 BRASIL não é responsável pelas consequências decorrentes do uso inapropriado.

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.

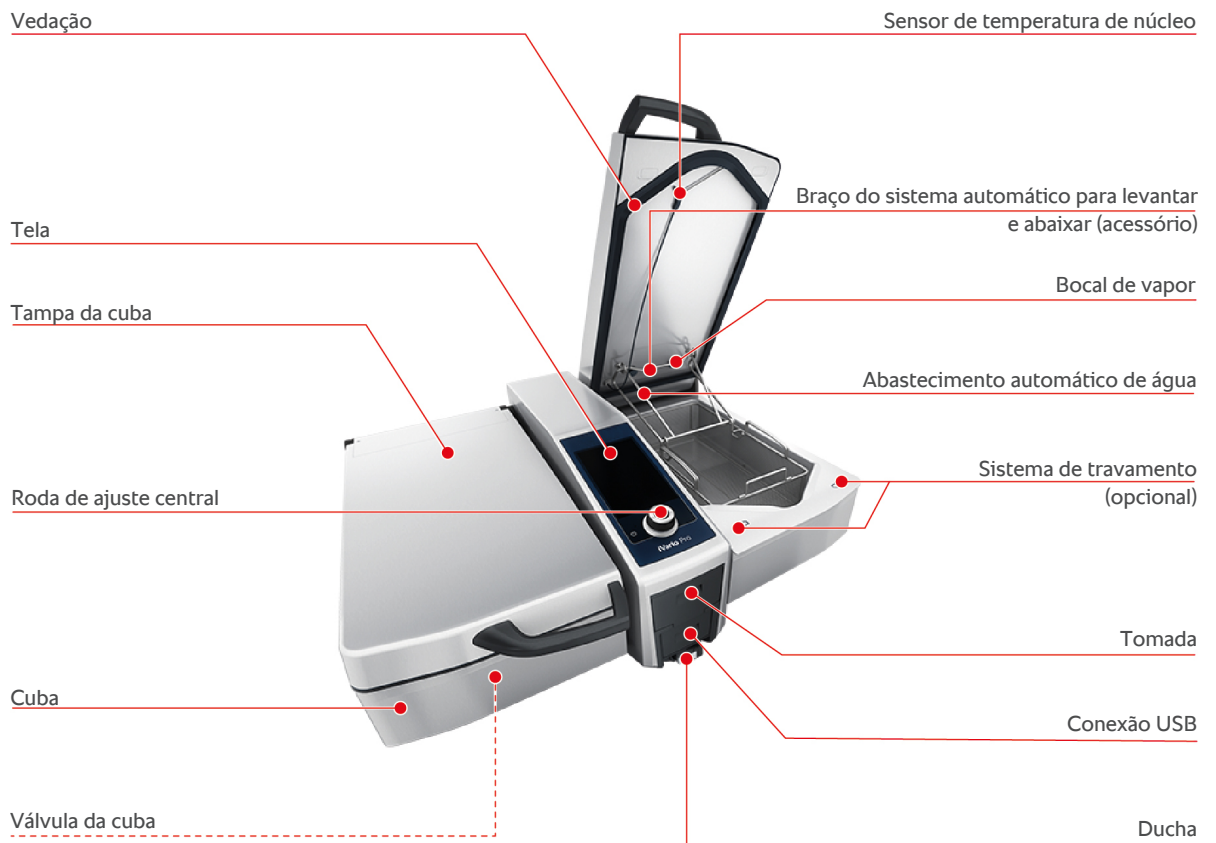
1.5.4 Figuras

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

1.5.5 Alterações técnicas

Alterações técnicas, no interesse do progresso, reservadas.

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.
- Não modifique o equipamento nem a instalação do equipamento realizada pelo seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.
- Não utilize o equipamento se ele estiver danificado. O equipamento danificado não é seguro e pode causar lesões e incêndios.
- Não guarde objetos no equipamento.
- Não fique nas áreas de saída da base inferior.
- Não suba no equipamento.
- Não armazene nenhuma substância facilmente inflamável ou combustível nas proximidades do equipamento.
- Utilize o equipamento apenas a uma temperatura ambiente de +10 °C até +40 °C.

Instruções de segurança antes do uso

- Certifique-se de que o equipamento apresente 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 o alimento que cair no chão ao virar 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.
 - Abaixee a cuba cuidadosamente e atente para que não haja nenhuma pessoa e nenhum objeto na área de movimentação da cuba.
 - Apenas feche a tampa da cuba quando a cuba estiver totalmente abaixada.
- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

- Utilize o seu equipamento de proteção pessoal ao cozinhar, assar 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 equipamento 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.
- Para evitar corrosão na cuba, deixe a tampa e a válvula da cuba um pouco abertas durante longos períodos de parada ou durante a noite.
- 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 assistência técnica da 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 [► 81]

4.2 Ligar e desligar o equipamento



1. Para ligar o equipamento, 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 equipamento, 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



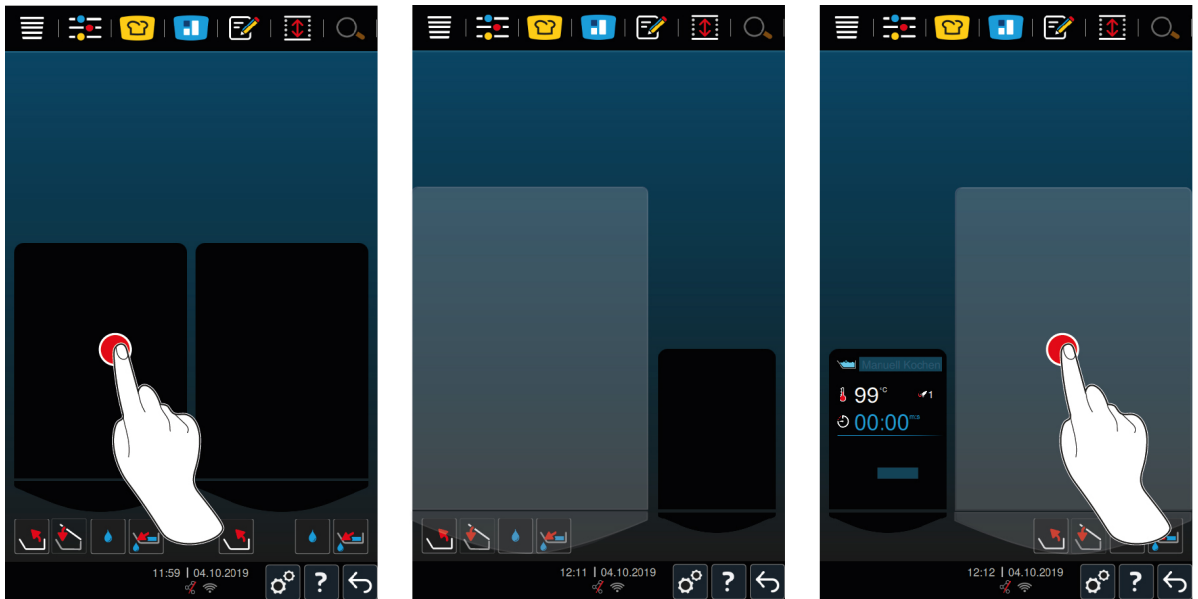
- **iZoneControl [▶ 51]**
Observe que esse assistente inteligente é opcional no tipo 2-XS.
- **Cocção inteligente – iCookingSuite [▶ 27]**
- **Home**
Ao pressionar essa tecla, você acessa a tela inicial.
- **Modos de operação manuais [▶ 40]**
- **Favoritos**
Ao pressionar essa tecla, serão exibidos os 10 percursos de cocção inteligentes utilizados com mais frequência.
- **Modos de operação inteligentes**
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 [▶ 60]**
- **Ajuste da altura [▶ 25] (opcional)**
- **Assistente de busca [▶ 85]**
- **Data, hora, status [▶ 16]**
- **Configurações [▶ 66]**
- **Ajuda [▶ 85]**

- 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 equipamento, 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. Se você iniciar percursos de cocção nas duas cubas, as cubas voltam para a visão geral depois de pouco tempo e são exibidas as informações mais importantes sobre o percurso de cocção em andamento. Nas configurações é possível ajustar após quantos segundos a visualização em foco volta para a visão geral. Se você preparar alimentos em apenas uma cuba, ela ficará na visualização em foco.



1. Clique na cuba desejada.
 - > A cuba é exibida ampliada e você pode iniciar os modos de operação 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 Favoritos

É possível armazenar como favoritos os percursos de cocção inteligentes e os programas que você utiliza com mais frequência e acessá-los pela tela inicial. Assim, você consegue acessar os pratos de um cardápio sazonal, por exemplo, com bastante rapidez.



1. No iCookingSuite ou no modo de programação, selecione os percursos de cocção ou os programas que você quer armazenar como favorito.
 2. Pressione a tecla: ☰
 3. Pressione a tecla: ★
- >> Todos os percursos de cocção e os programas armazenados como favoritos são exibidos.

4.3.3 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 há um pendrive conectado ao equipamento.



Conexão à rede

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



Conexão WLAN (opcional)

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

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

Quando houver um erro de conexão, o seguinte simbolo será exibido:

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



Mensagem de erro

Esse 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, o seguinte símbolo será exibido:

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]

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

4.4 Interação com o equipamento

OBSERVAÇÃO

Operação incorreta da tela

A tela pode ser danificada se for operada com um objeto pontiagudo.

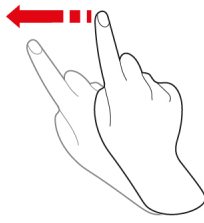
1. Apenas opere o equipamento com as mãos.

4.4.1 Gestos

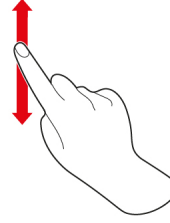
É possível operar o seu equipamento com poucos gestos simples.



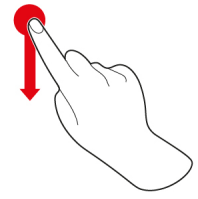
Pressionar



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 do botão 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 equipamento por não obedecer os limites mínimo e máximo do nível de enchimento

Você pode danificar o equipamento 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 prescritos aqui.

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 [kg] Cozinhar na pressão (opcional)
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! Perigo de escaldamento! 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


Você pode fechar a tampa da cuba manualmente e automaticamente. Se desejar fechar a tampa da cuba automaticamente, você terá de ativar a função nas configurações:

✓ A cuba está abaixada [▶ 20].

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:

> Na tela, será exibida a tecla: 

3. Pressione a tecla: 

> A tampa da cuba será abaixada automaticamente até chegar à posição de descanso. Essa posição de descanso é mantida por alguns segundos. Se você não fechar a tampa da cuba manualmente em seguida, ela será aberta automaticamente de novo.

4. Feche a tampa da cuba.

4.8 Abastecer a cuba com o abastecimento automático de água

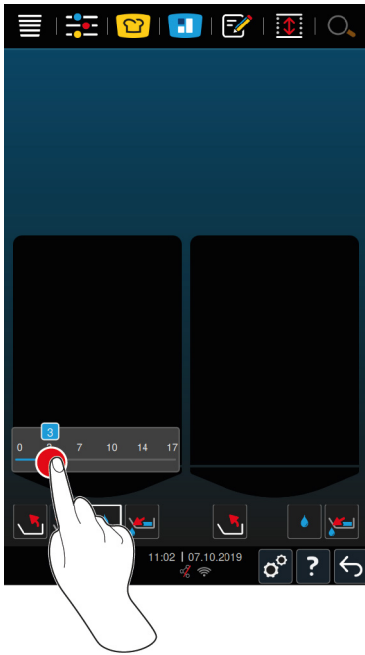
⚠ CUIDADO



Acúmulo de micróbios no abastecimento automático de água

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

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

Com o reabastecimento 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 equipamento será enchido com a quantidade de água definida. Será exibida a quantidade que ainda falta abastecer.
 - > Essa tecla começa a piscar:  **STOP** Ao pressionar esta tecla ou a botão de ajuste central, o abastecimento 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. Pressione e segure a tecla: 
 - > Ao soltar a tecla, a movimentação da cuba será interrompida.





Abaixar a cuba

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de esmagamento ao abaixar a cuba

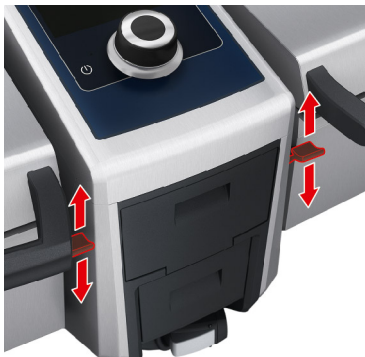
Há risco de esmagamento se você abaixar a cuba com pessoas ou objetos na área de movimentação da cuba.

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. Pressione e segure a tecla: 
 - > Ao soltar a tecla, o abaixamento da cuba será interrompido.
 - > A seguinte tecla será exibida:  Ao pressionar esta tecla ou o botão de ajuste central, a cuba será abaixada automaticamente.
 - > Essa tecla começa a piscar:  Ao pressionar esta tecla ou o botão de ajuste central, o abaixamento da cuba será interrompido.
 - > O processo é interrompido automaticamente pouco antes da cuba ter abaixado por completo. Isso é realizado para a sua segurança.
2. Pressione novamente a tecla: 
 - > A cuba será totalmente abaixada.

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 [▶ 90]. 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.

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.

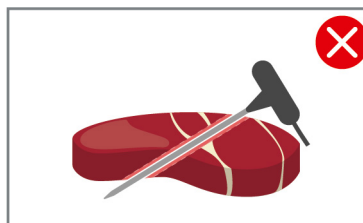
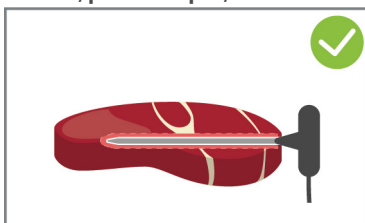
OBSERVAÇÃO

Sensor de temperatura de núcleo pendurado para fora da cuba

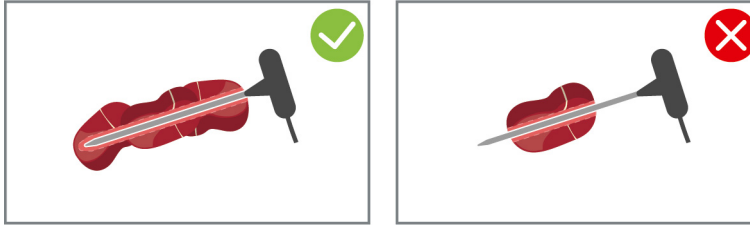
Se você não prender o sensor de temperatura de núcleo no suporte magnético da tampa da cuba após o uso, é possível que ele seja danificado.

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

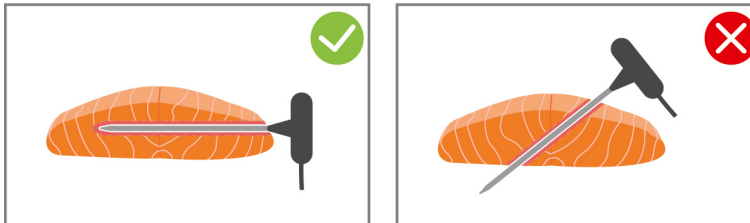
Carnes, por exemplo, bife



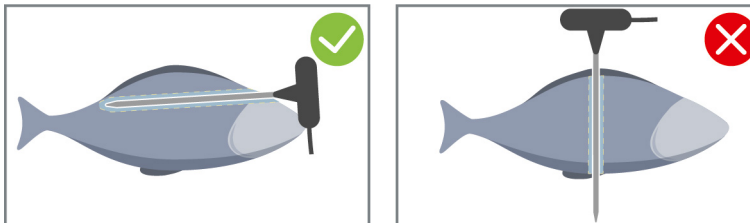
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo até o fim no local mais espesso do seu alimento.

Alimentos pequenos, por exemplo, goulasch

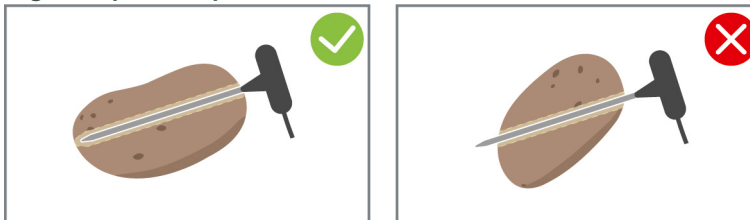
1. Espete os pedaços no sensor de temperatura de núcleo até que ele esteja cheio da ponta ao fim.

Filés de peixe

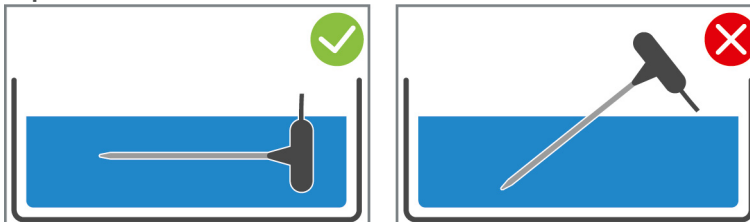
1. Coloque o sensor de temperatura de núcleo até o fim no local mais espesso do seu alimento.

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 **Recolocar** .

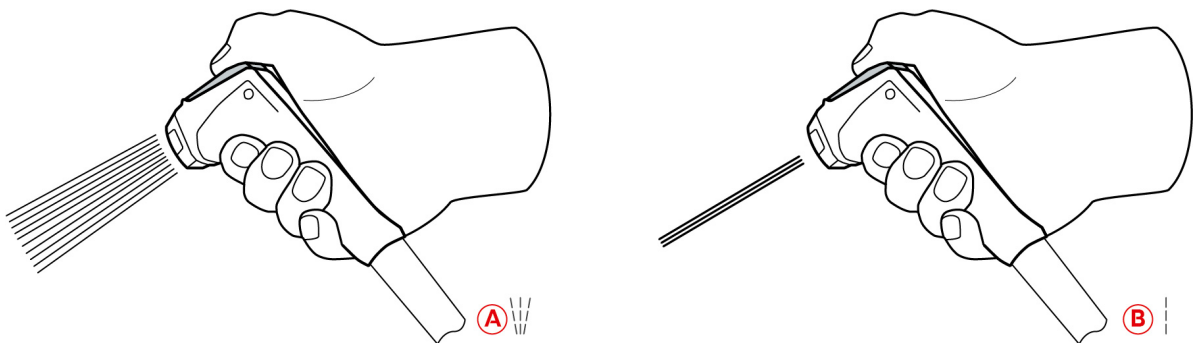
Sensor de temperatura de núcleo não reconhecido

✓ 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 da ducha.
3. Gire a parte da frente do jato manual para seleccionar o padrão desejado para a saída de água.
 - Coloque o jato manual em  para seleccionar o modo de **jato concentrado**.
 - Coloque o jato manual em  para seleccionar 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 equipamento 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.

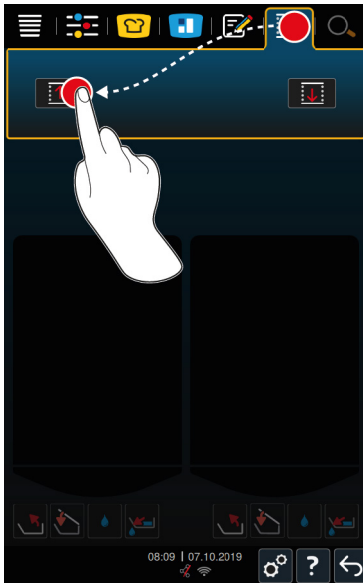
1. Não ajuste mais a altura do equipamento.
2. Entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.




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.



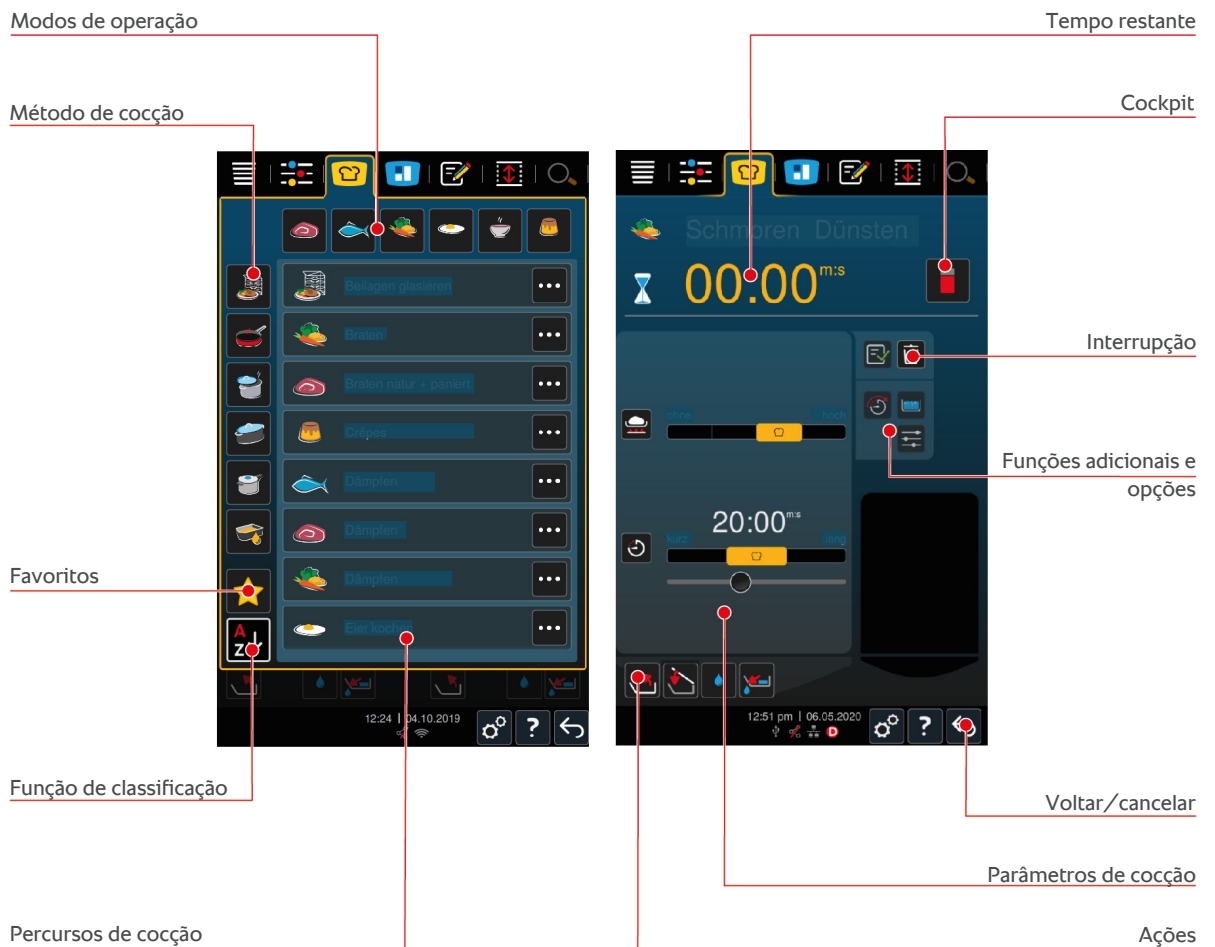
1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Se você quiser subir o equipamento, pressione e segure a tecla: 
3. Se você quiser abaixar o equipamento, pressione e segure a tecla: 

5 Cocção inteligente – iCookingSuite



A iCookingSuite é a inteligência de cocção do iVario. Ela 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 🍲
- Saltear/Refogar 🍳
- Fritar 🍷
- Guisar/Refogar 🍲
- Cozinhar na pressão (opcional) 🍲
- Finishing 🍷

Os seguintes métodos de cocção estão disponíveis para você:

- Carne 🍖

- Peixe 
- Legumes e acompanhamentos 
- Sopas e molhos 
- Pratos à base de 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

5.2.1 Carne

Chapear/saltear+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 esse percurso de cocção se você quiser fritar pedaços de carne.

Cozinhar

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

Cozinhar carne 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.

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.

Brasear/guisar

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

Brasear/guisar carne 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.

Cocção em baixas temperaturas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar durante a noite grandes pedaços de carne que normalmente são preparados em líquido ou quando você não estiver na cozinha.

Guisar em baixas temperaturas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar ragu ou alimentos fatiados durante a noite ou quando você não estiver na cozinha.

Cocção em baixas temperaturas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser refogar durante a noite pedaços de carne que normalmente são preparados em molho ou quando você não estiver na cozinha. A temperatura de núcleo recomendada no percurso de cocção **Brasear/guisar em baixa temperatura** é mais baixa do que a do percurso de cocção Brasear/guisar.

Ferver salsichas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser ferver salsichas cruas.

5.2.2 Pescados**Cozinhar no vapor**

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

Assar peixe

Selecione esse percurso de cocção se você quiser assar peixes.

Escalfar peixe

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

Estufar peixe

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

Brasear na pressão

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

Fritar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser fritar crustáceos, filés de peixe ou postas de peixe.

Confitar

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

Chapear frutos do 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.

Sous-vide

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

5.2.3 Legumes e acompanhamentos**Chapear/saltear**

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

Cozinhar no vapor

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

Fritar

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

Gyoza

Selecione este percurso de cocção se desejar preparar Gyoza ao estilo japonês.

Cozinhar batatas

Selecione esse percurso de cocção se você quiser cozinhar batatas.

Coz. batatas na pressão

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

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.

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.

Cozinhar Massa

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

5.2.4 Pratos à base de ovos

Ovo cozido

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

Ovos poché

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

Kaiserschmarrn (panqueca austríaca)

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar Kaiserschmarrn (panqueca austríaca).

Omelete

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar omeletes.

Onsen Tamago (ovo mollet)

Selecione este percurso de cocção se desejar preparar onsen tamago (ovo mollet) ao estilo japonês.

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 estrelado

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

Tamagoyaki

Selecione este percurso de cocção se quiser preparar tamagoyaki japonês.

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.

Produtos prontos

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar sopas e molhos com produtos prontos como pastas, 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.

Molhos

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar molhos.

Molhos na pressão

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

Sopas

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

Sopas na pressão

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

5.2.6 Alimentos lácteos e doces**Crepe**

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar crepes.

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.

Cozinhar frutas

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

1. Se você quiser conservar o alimento em vidros sem cesto, coloque a grelha de fundo da cuba na cuba.
2. Cubra a cuba com água até os vidros ficarem completamente encobertos.
3. Ferva os vidros por 10 minutos.
4. Retire os vidros da cuba e deixe-os esfriar.

Kaiserschmarrn (panqueca austríaca)

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar Kaiserschmarrn (panqueca austríaca).

Ferver leite

Selecione esse percurso de cocção se você quiser aquecer leite, achocolatado ou chá.

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 + molhos

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 açúcar

Selecione esse percurso de cocção se você quiser preparar o açúcar em diversas consistências para usar depois na confeitaria.

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 e a cuba não foi abaixada completamente.

1. Abaixue 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.
Abaixue 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 3 modos:

- Pelo iCookingSuite
- Pelo modo de programação [▶ 60]
- Pelos assistentes de busca [▶ 85]

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, **Cozer**.
- 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.

Assistente de busca

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 

2. Informe o nome do percurso de cocção inteligente.



> O percurso de cocção inteligente desejado será exibido.

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: **Estufar/refogar**
 - > 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 [▶ 35].
 - > A exibição no cockpit [▶ 39] 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 [▶ 17] 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 [▶ 39].

5.5.1 Parâmetros de cocção



Nível de salteado

Com esse parâmetro de cocção, você determina se quer saltear o alimento ou não. Selecione o nível para ajustar a intensidade do salteado conforme o desejado. Quanto mais baixo o nível de salteado, menor será a perda de cocção. Se você selecionar **não**, a etapa de cocção **saltear** será pulada. Selecione **não** se quiser cozinhar lentamente pedaços de carne pequenos já selados.

As bactérias na parte de fora do alimento são eliminadas com segurança pelas temperaturas bastante elevadas utilizadas ao saltear. Assim, o alimento é preparado de forma higiênica mesmo com temperaturas de núcleo baixas.



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 **fino** para alimentos com menos de 2 cm. Selecione **grosso** para alimentos com mais de 2 cm.



Tamanho do alimento

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, patos inteiros ou barriga de porco.
- Selecione **pequeno** para gergelim. Selecione **grande** para amêndoas.
- Selecione **pequeno** para ovos com menos de 53 g. Selecione **grande** para ovos com mais de 64 g.



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.



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 deixar de molho ou cozinhar o arroz, preparar pudim ou produtos prontos. 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.



Adicionar mais 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 alimentos 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 adaptar os parâmetros à opção **Manter a temperatura**, pressione a tecla: 
2. Adapte os parâmetros como você desejar.

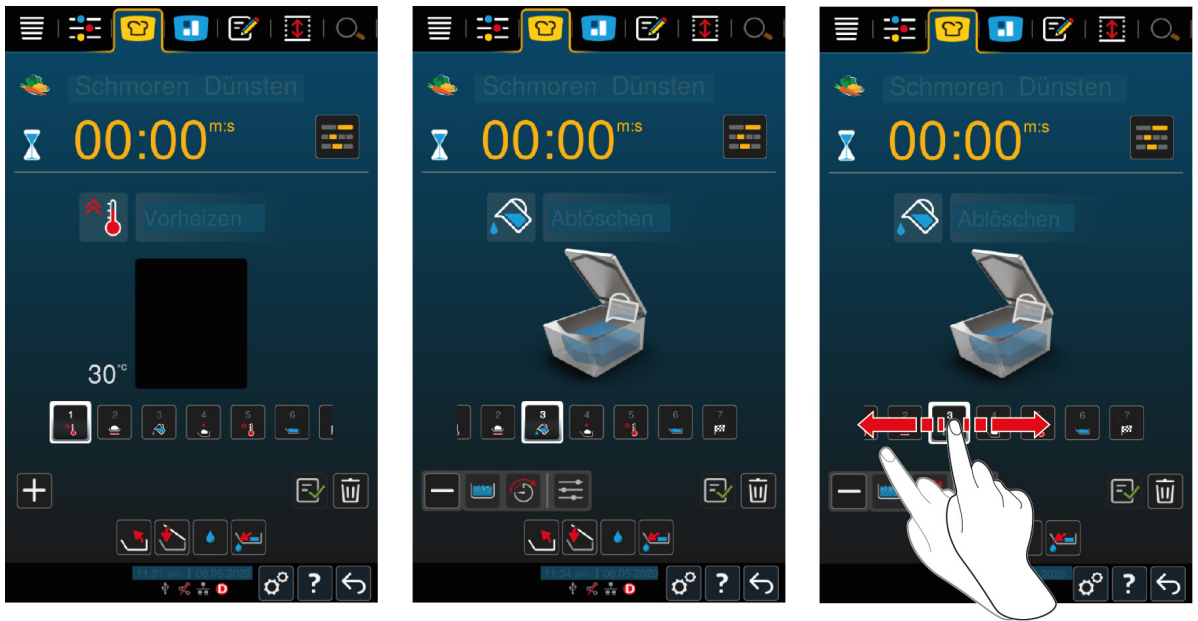
>> Quando o final do percurso de cocção for atingido, a etapa de cocção **Manter a temperatura** é automaticamente iniciada.



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 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:

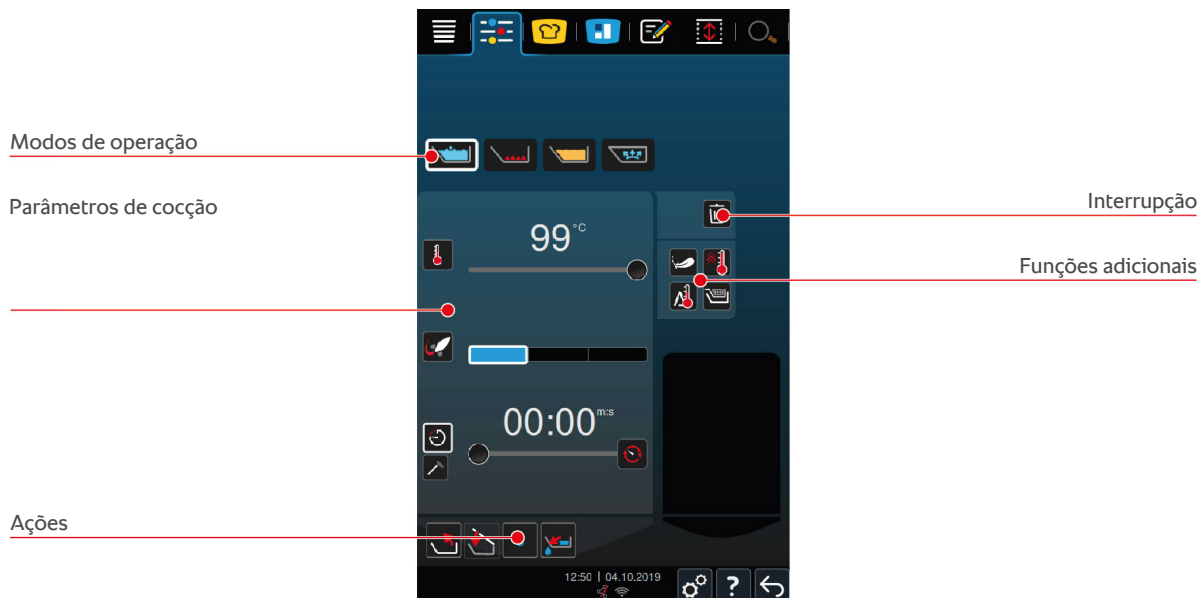
1. Pressione e segure a tecla: ⏪
 - > O percurso de cocção é cancelado.
2. Pressione a tecla: 🗑️
 - > Será perguntado se você deseja mesmo cancelar o percurso de cocção.
3. Para confirmar a ação, pressione a tecla: OK

6 Cocção manual



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 [► 32]

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 no qual o alimento deverá atingir o resultado de cocção desejado. 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 o seu equipamento 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.



Cozimento Delta-T

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. As perdas de cocção são minimizadas. É possível selecionar uma diferença entre 10 °C e 40 °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.



Cesto

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

6.2.3 Solicitações e informações

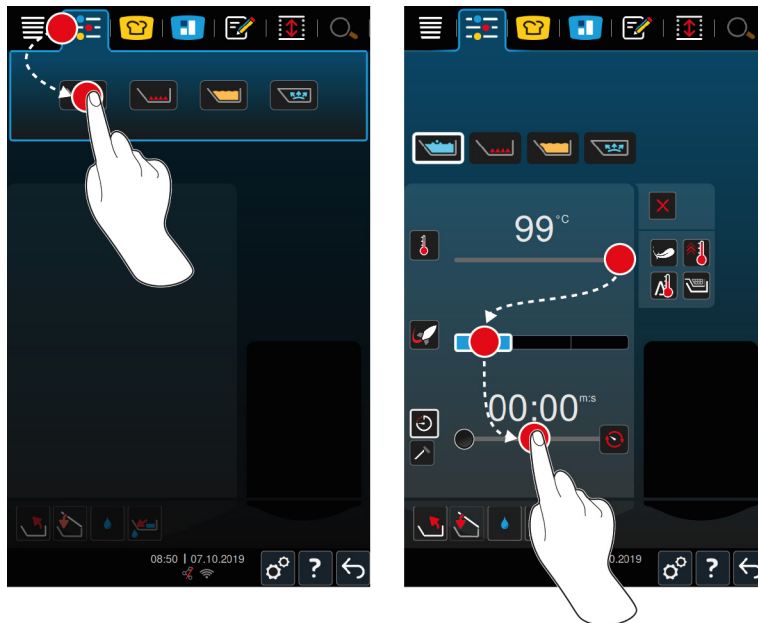
Durante o processo de cocção, as mesmas solicitações [▶ 36] e as mesmas informações [▶ 37] dos percursos de cocção inteligentes podem ser exibidas.






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 [▶ 40]
 - > 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 equipamento com a tampa da cuba fechada, o equipamento alcança apenas um temperatura, a qual ficará 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

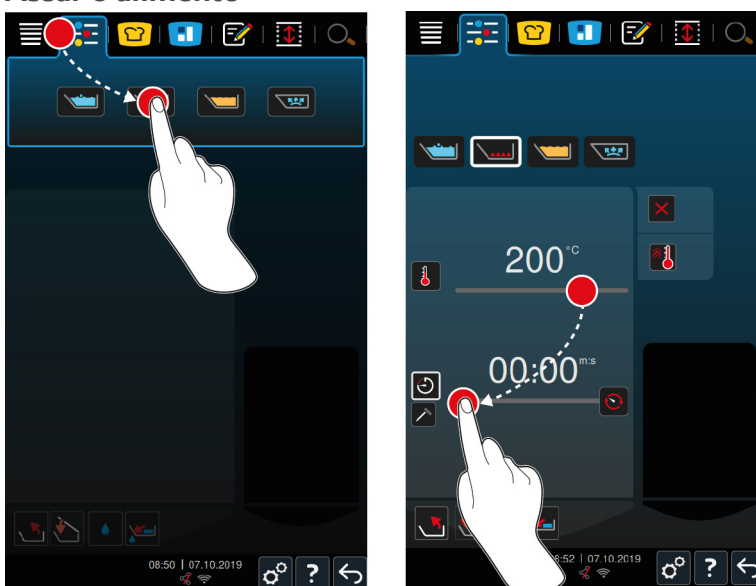
- Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:
 - Utilize seu equipamento de proteção pessoal para se proteger contra queimaduras e escaldamentos.

- 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. Se o equipamento estiver pré-aquecido, você será solicitado a carregar o equipamento.
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:

Abastecimento automático de água

Enquanto você frita alimentos, é exibido o símbolo: 

Apenas poderá voltar a encher a cuba com o abastecimento automático de água, quando você levantar totalmente a cuba e retirar o óleo ou a gordura.

Abrir a válvula da cuba

Quando estiver fritando alimentos, nunca abra a válvula da cuba. 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 [► 91].

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 de 15 – 49 L do coletor de óleo.

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.

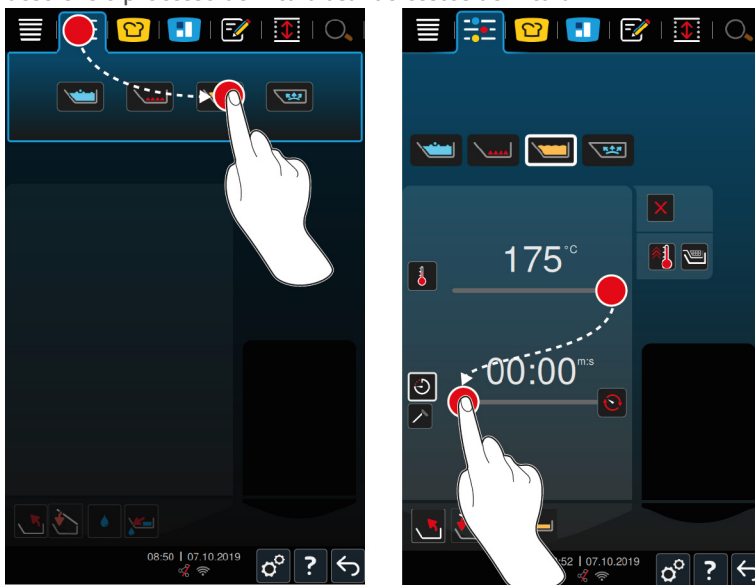
6.5.5 Derreter a gordura sólida




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 o alimento [▶ 46]

6.5.6 Fritar o alimento

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! Quando o óleo ou a gordura alcançar a temperatura de 230 °C devido a um problema técnico, o equipamento desliga automaticamente para sua segurança. OBSERVAÇÃO! 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. Se o equipamento estiver pré-aquecido, você será solicitado a carregar o equipamento.
- 13. Carregue o equipamento.
- 14. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 
- > Os cestos são abaixados automaticamente.
- 15. Se, durante a cocção, você desejar levantar os cestos, pressione o botão: 
- > 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 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)

⚠ PERIGO

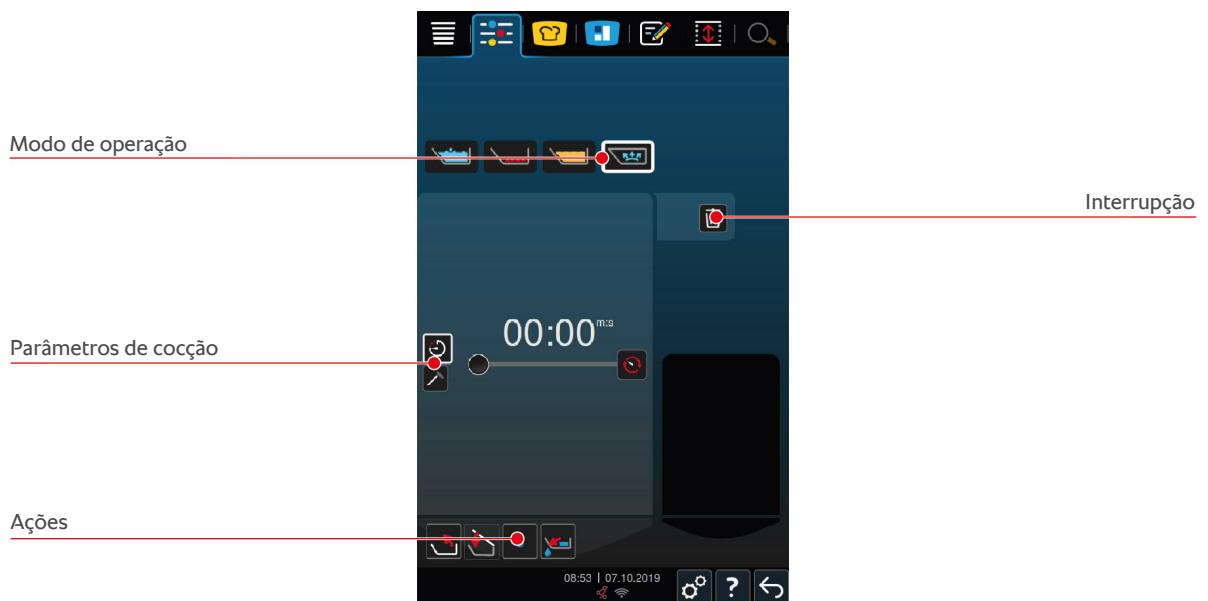
Risco de escaldamento e queimadura ao cozinhar na pressão com álcool

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.

Quantidade de enchimento máxima respeitada

Será solicitado a você para confirmar que a quantidade de enchimento máxima na cuba não foi ultrapassada. Outras informações aqui: Nível de enchimento [▶ 17]

1. Para confirmar, 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.



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








PERIGO

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: 
 - > Aquecendo o equipamento.
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.
 - > Quando o equipamento estiver preaquecido, será solicitado que você carregue-o.
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 e segure a tecla:  **⚠️ ADVERTÊNCIA!** Há risco de prender os dedos e as mãos ao travar a tampa da cuba. **⚠️ ADVERTÊNCIA!** Mantenha distância do equipamento 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 e segure 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 iZone Control

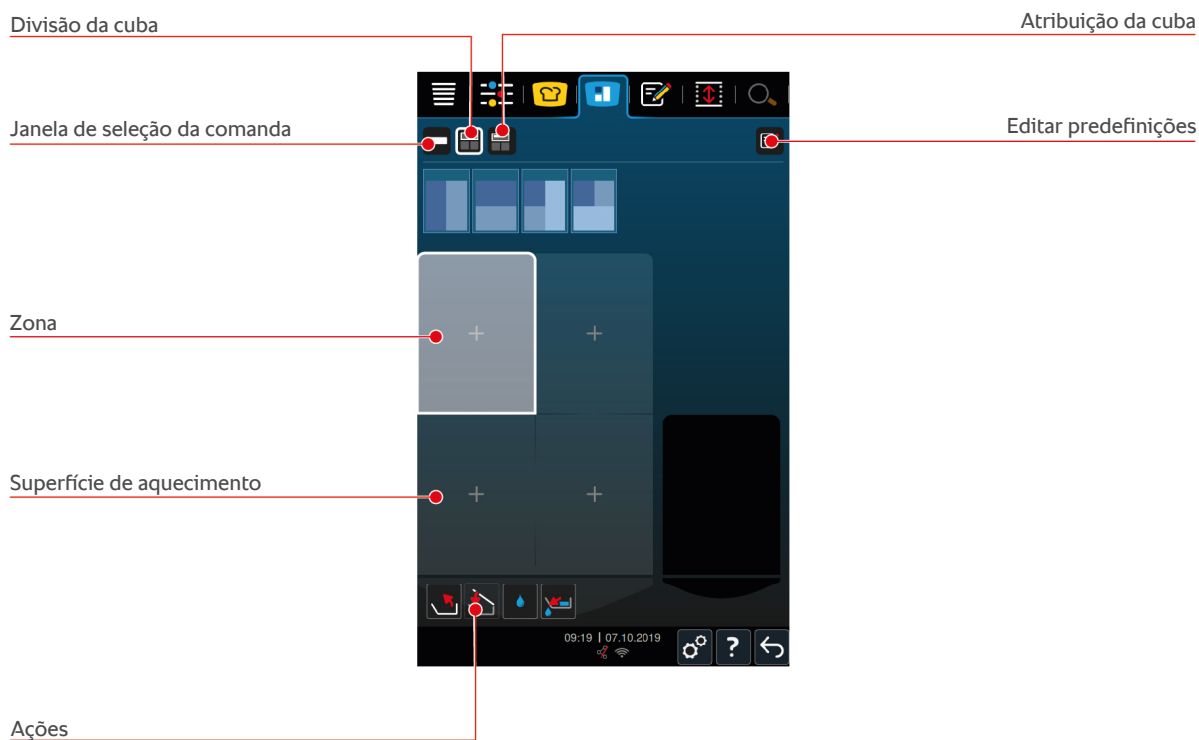


Com o iZoneControl, você pode dividir o fundo da cuba em zonas de aquecimento individual e operá-las com temperaturas diferentes. As superfícies não utilizadas podem até permanecer frias. Você informa o resultado desejado e inicia o percurso de cocção para cada zona de aquecimento. Em seguida, a zona 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 ser superior a 130 °C.





8.1 Comandas

8.1.1 Comandas predefinidas








Receitas predefinidas já estão à disposição nos diversos modos de operação.





1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: 
 - > As receitas predefinidas serão exibidas.
- >> Você pode colocar [[59](#)] as comandas agora ou criar suas próprias comandas [[52](#)].

8.1.2 Criar as próprias comandas

Você pode adicionar à prancheta de comandas 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 prancheta de comandas 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: 
 1. Para adicionar um percurso de cocção inteligente à prancheta de comandas, pressione a tecla: 
 2. Navegue pela lista dos percursos de cocção ou combine um modo de operação com um percurso de cocção para filtrar a lista dos percursos de cocção.
 3. Para adicionar um programa manual à prancheta de comandas, pressione a tecla: 
 4. Para adicionar um programa inteligente à prancheta de comandas, pressione a tecla: 
 5. Para adicionar um carrinho de compras à prancheta de comandas, pressione a tecla: 
 6. Arraste o elemento desejado para a área inferior.
 - > O elemento é exibido como comando.

Editar comandas

1. Para editar os parâmetros de cocção de uma comando, pressione a tecla: 
 - > Os parâmetros de cocção da comando são exibidos.
2. Adapte os parâmetros de cocção como você desejar.
3. Para armazenar suas alterações, pressione a tecla: 

Apagar comandas da prancheta de comandas

1. Para apagar uma comando da prancheta de comandas, pressione a tecla: 

Salvar prancheta de comandas



1. Para dar um nome à prancheta de comandas, pressione a tecla: ✎
 2. Para adicionar a comanda apenas temporariamente à prancheta de comandas, pressione a tecla: ✓
 3. Para salvar a prancheta de comandas, pressione a tecla: ✓
- >> As comandas são salvas como carrinho de compras. O carrinho de compras é exibido no modo de programação.

8.1.3 Editar a prancheta de comandas

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

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 prancheta de comandas.

Modo programação



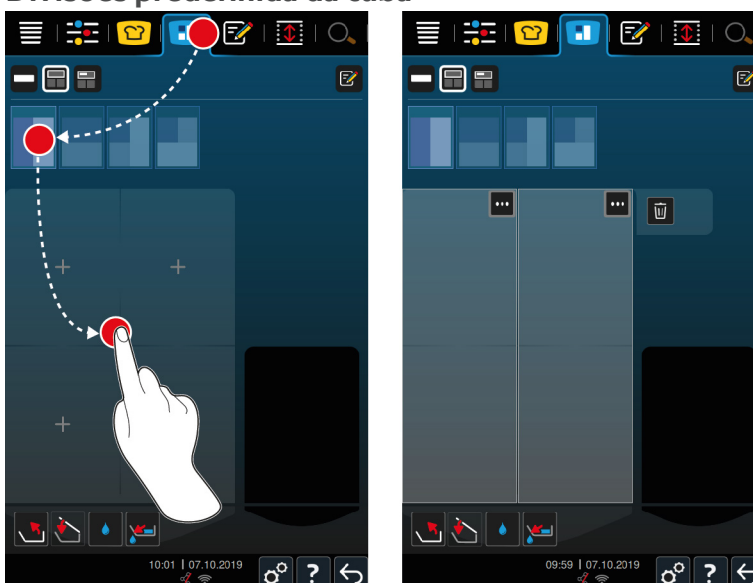
1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Atrás do programa ou carrinho de compras desejado, pressione a tecla: ...
3. Pressione a tecla:
4. Na barra do menu, pressione a tecla:
5. Pressione a tecla: 
 - > Os programas e carrinhos de compras são exibidos na prancheta de comandas.



8.2 Divisão da cuba

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

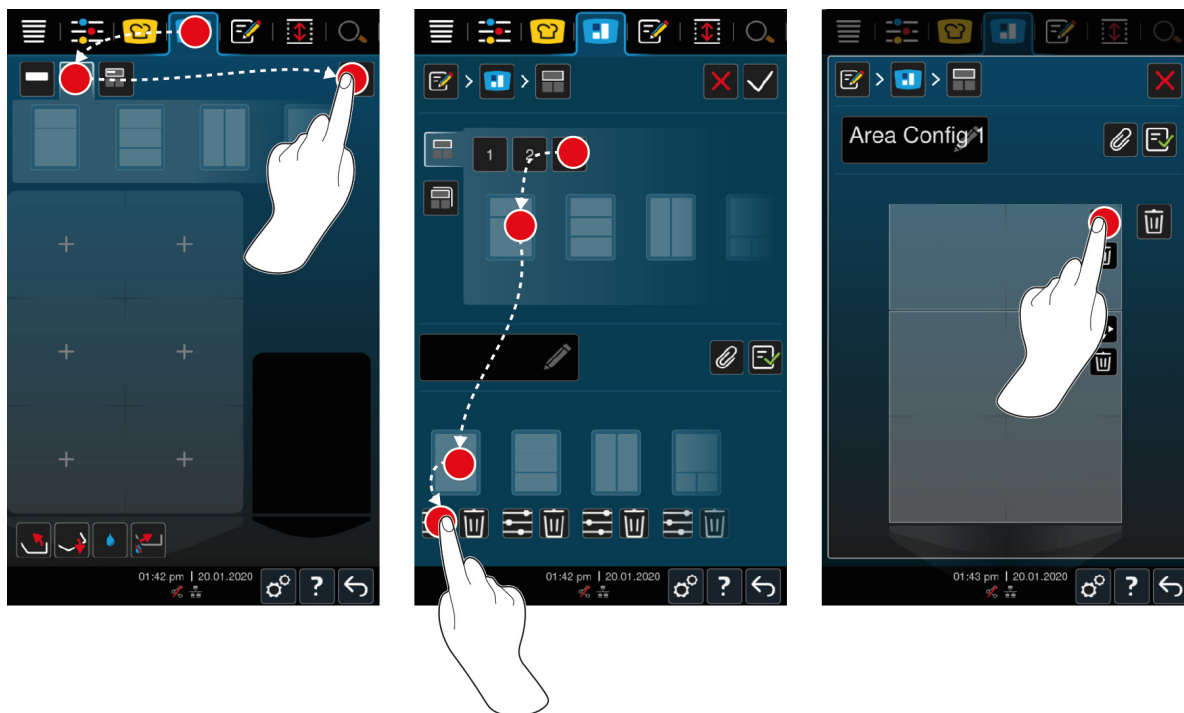
- 1 zona por cuba
- 2 zonas por cuba
- 3 zonas em uma cuba, 1 zona na outra cuba





8.2.1 Divisões predefinida 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 divisões próprias da cuba



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: 
3. Pressione a tecla: 
4. Pressione a tecla: 
5. Navegue pela lista das possíveis zonas ou pressione as teclas **1**, **2** ou **3** para organizar a lista das zonas possíveis.
6. Selecione a divisão da cuba desejada e arraste para a área inferior.

Editar divisão da cuba

1. Para editar uma divisão da cuba, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla:
3. Clique na área desejada da cuba.
 - > A zona é adaptada às suas necessidades.
4. Para confirmar a zona, pressione a tecla:
5. Para apagar a zona, pressione a tecla:
6. Para salvar a divisão da cuba, pressione a tecla:

Apagar divisões da cuba

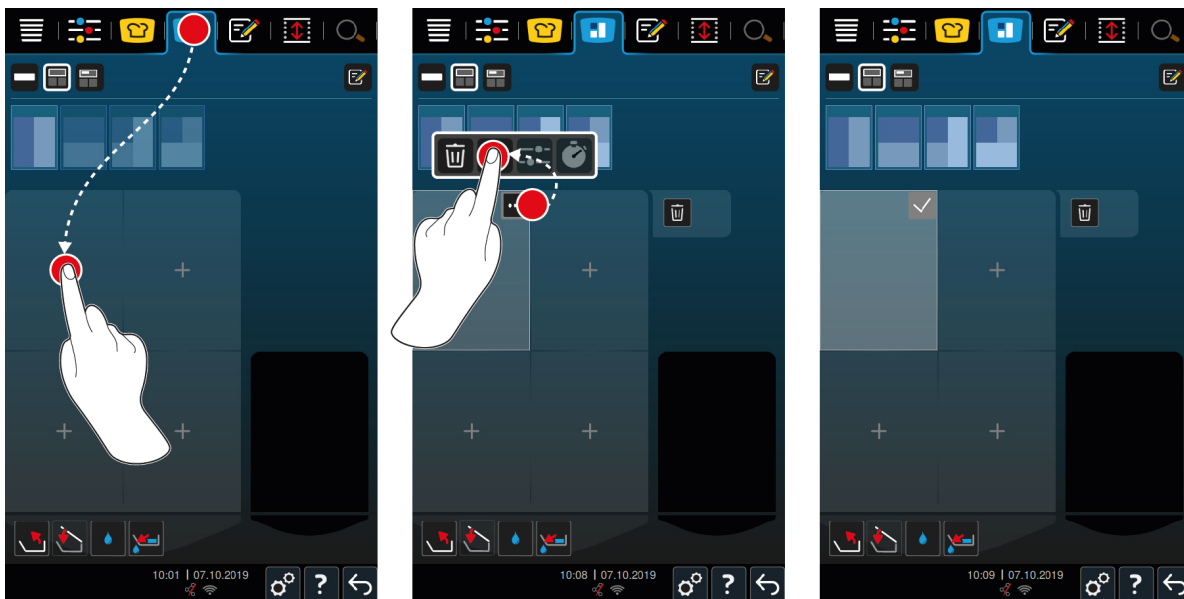
1. Para apagar uma divisão da cuba, pressione a tecla:








Salvar divisões da cuba

1. Para dar um nome às novas divisões da cuba, pressione a tecla:
 2. Para adicionar uma divisão da cuba apenas 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

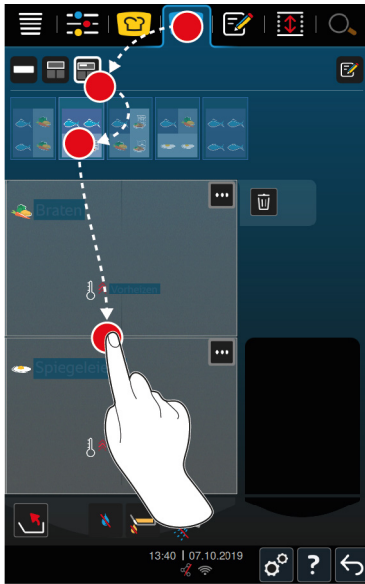
Você pode dividir a cuba em zonas sem trabalhar com as divisões da cuba. A divisão é temporária e é sobrescrita assim que uma divisão é atribuída à cuba.





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 outras zonas, clique em uma área da cuba que ainda não está ocupada.
10. Para confirmar a exclusão da zona, pressione a tecla: 
11. Pressione a tecla: 





8.3 Atribuição da cuba

8.3.1 Atribuição predefinida 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. Pressione a tecla: 
5. 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.

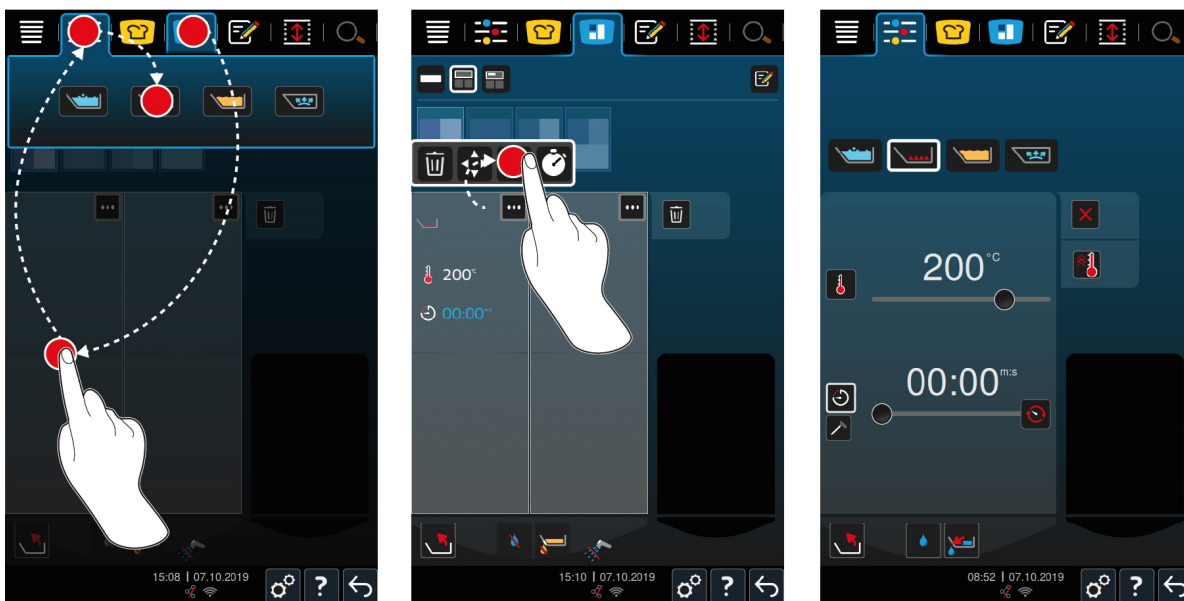
8.4 Preparar alimentos com o iZoneControl






É possível preparar os alimentos nos 4 modos a seguir:

- Comandas predefinidas [▶ 51]
- Atribuições predefinidas da cuba [▶ 58]
- Modos de operação manuais [▶ 59]


- Percursos de cocção inteligentes [► 59]

8.4.1 Modos de operação manuais



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: 
 - > Cubo ou a zona será preaquecida à temperatura configurada. Quando a temperatura for atingida, será solicitado que você carregue o equipamento.

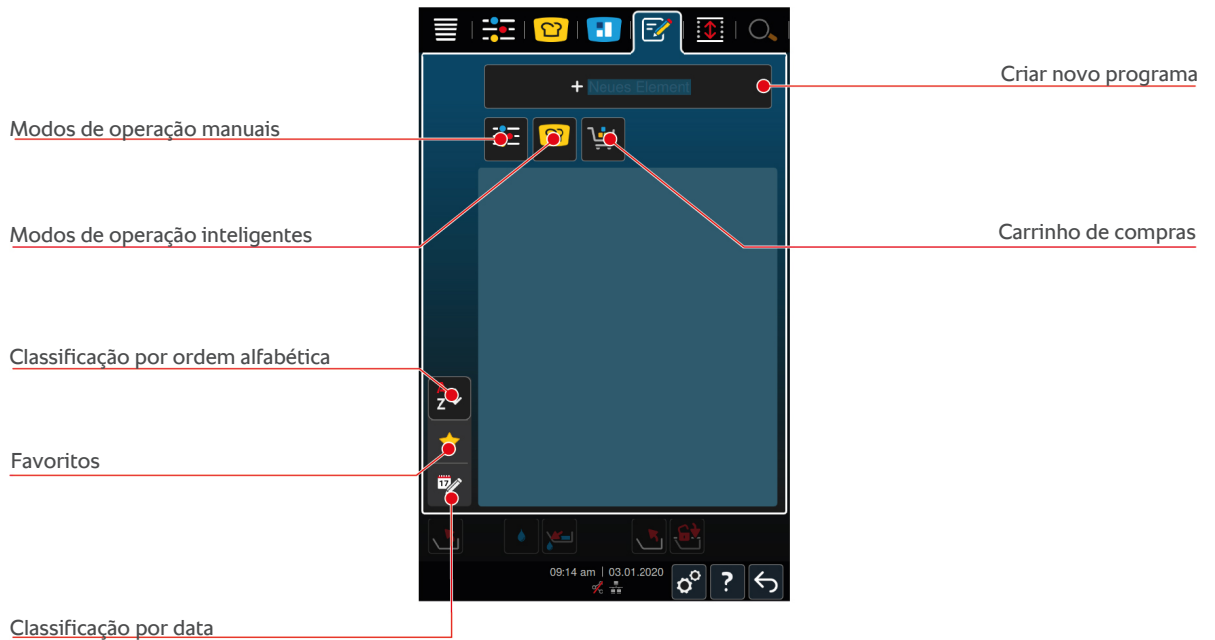
8.4.2 Colocar comandas

- ✓ Você dividiu a cuba em zonas [► 54].
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 é pré-aquecida.
 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, salvar e gerenciar os seus próprios programas manuais [▶ 60], percursos de cocção inteligentes [▶ 61] e carrinhos de compras [▶ 63]. Todos os modos de operação manuais, os percursos de cocção inteligentes e os carrinhos de compras predefinidos estão disponíveis.

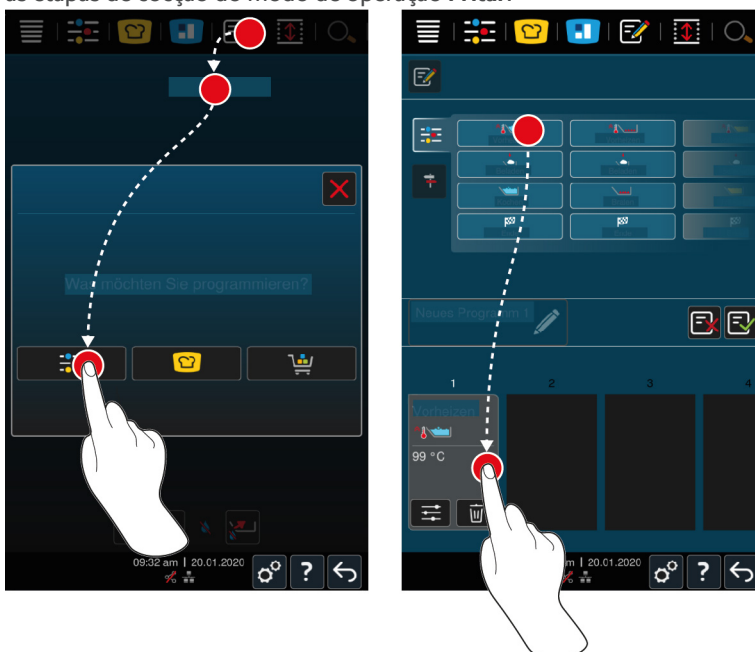





9.1 Criar programa manual

Os seguintes modos de operação estão disponíveis para você:





- Cozinhar
- Chapear/saltear
- Fritar
- Preparo delicado

Não é possível combinar as etapas de cocção dos modos de operação **Cozinhar**, **Refogar** ou **Cocção sensível** com as etapas de cocção do modo de operação **Fritar**.



1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: **+ novo elemento**
3. Pressione a tecla: 
 - > É exibida uma visão geral das etapas de cocção disponíveis.
4. Selecione as etapas de cocção desejadas e arraste para a área inferior. **OBSERVAÇÃO! Não é possível combinar as etapas de cocção desejadas 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 adicionar exigências ao programa, pressione a tecla: 
 - > É exibida uma visão geral das exigências disponíveis.
6. Selecione as exigências desejadas e arraste para a área inferior.



7. 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: 
3. Para nomear um percurso de cocção, pressione a tecla: 
4. Digite o nome.
5. Para salvar o percurso de cocção, 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.

9.2 Programar percurso de cocção 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.



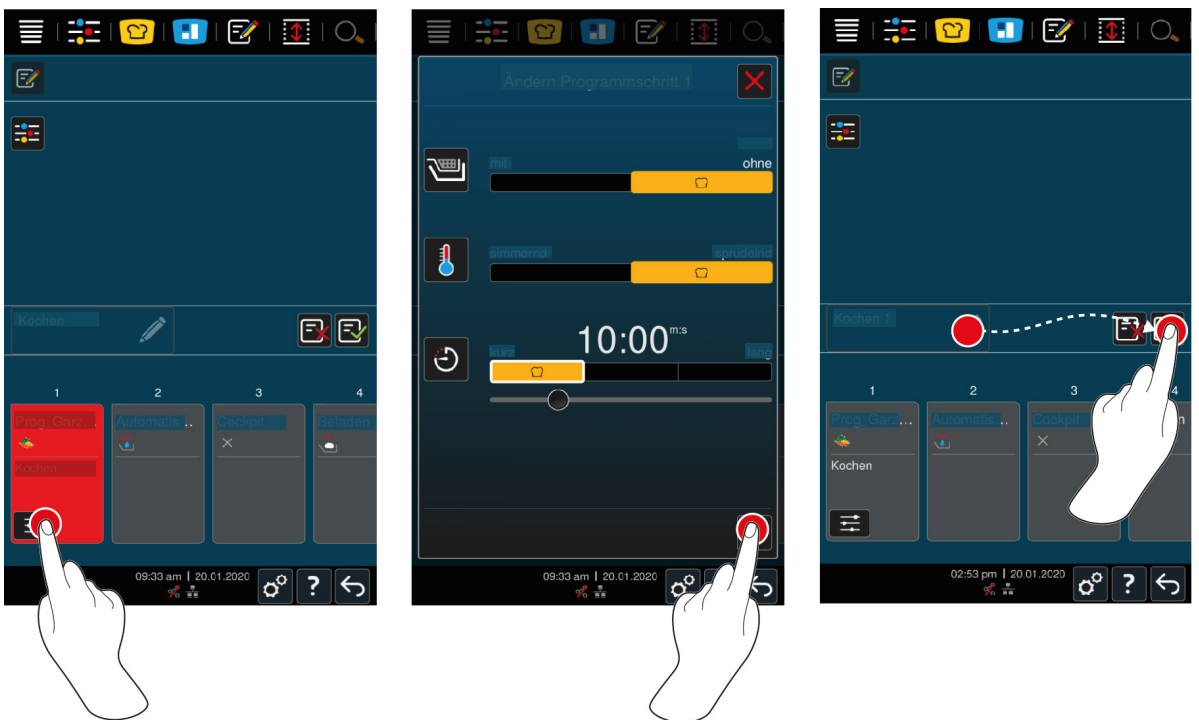
1. Na barra do menu, pressione a tecla:
2. Pressione a tecla: **+ novo elemento**
3. Pressione a tecla:

 - > 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. A primeira etapa de cocção será marcada em vermelho.



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.
- 5. Para nomear um percurso de cocção, pressione a tecla: 
- 6. Digite um nome.
- 7. Para salvar o percurso de cocção, pressione a tecla: 
- >> O percurso de cocção é exibido na lista de programas.

9.3 Programar o carrinho de compras




1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: + **novο elemento**
3. Pressione a tecla: 
4. Para adicionar percursos de cocção inteligentes ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
- > Todos os percursos de cocção inteligentes são exibidos.
5. Navegue pela lista e pressione o percurso de cocção desejado.
 - > O percurso de cocção é marcado com  e adicionado ao carrinho de compras.
6. Para adicionar programas já salvos ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
- > Todos os programas são exibidos.
7. Navegue pela lista e pressione o programa desejado.
 - > O percurso de cocção é marcado com  e adicionado ao carrinho de compras.
8. Para verificar o carrinho de compras, pressione a tecla: 
- > Todos os percursos de cocção e programas inteligentes selecionados são exibidos.
9. Para apagar um elemento do carrinho de compras, pressione a tecla: 
10. Para dar um nome ao carrinho de compras, pressione a tecla: 
11. Digite um nome.
12. Para salvar o carrinho de compras, pressione a tecla: 
- >> O carrinho de compras é exibido na lista de programas.

9.4 Editar e apagar programas

- ✓ Você programou programas manuais [▶ 60], percursos de cocção inteligentes [▶ 61] ou carrinhos de compras [▶ 63].

1. Para editar um programa, pressione a tecla: ...


As seguintes possibilidades de edição estão disponíveis para você:

- Editar o elemento 
- Duplicar o elemento 
- Apagar o elemento 


9.5 Iniciar programas e carrinhos de compras

Programas manuais

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 prancheta da comanda. Você pode colocar a receita como de costume.

Percurso de cocção inteligentes

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 prancheta da comanda. Você pode colocar a receita como de costume.

Carrinhos 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 prancheta da comanda. Você pode colocar as receitas como de costume.




10 Alternar entre os modos de operação

Com o 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 uma comanda inteligente no iZoneControl em um modo de operação manual.
- Transforme um percurso de cocção inteligente da iCookingSuite na comanda inteligente no iZoneControl.
- Transforme um percurso de cocção inteligente da iCookingSuite em um modo de operação manual.


Transformar comanda inteligente em modo de operação manual

✓ Você colocou uma comanda. O processo de cocção está em andamento.

1. Pressione a tecla: 
 2. Pressione a tecla: 
 - > Os parâmetros de cocção serão exibidos.
 3. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 4. Selecione o modo de operação manual adequado.
 - > Uma mensagem é exibida, informando que um processo de cocção já está em andamento.
 5. Pressione a tecla: **Alternar o processo em andamento**
- >> Os parâmetros de cocção da comanda são assumidos e exibidos no modo manual.


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: 
 - > Uma mensagem é exibida, informando que um processo de cocção já está em andamento.
 2. Pressione a tecla: **Alternar o processo em andamento**
- >> O percurso de cocção inteligente é enviado ao iZoneControl e exibido em um nível da prateleira.

Transformar percurso de cocção inteligente em modo manual


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

1. Na barra do menu, pressione a tecla: 
 2. Selecione o modo de operação manual adequado.
 - > Uma mensagem é exibida, informando que um processo de cocção já está em andamento.
 3. Pressione a tecla: **Alternar o processo em andamento**
- >> Os parâmetros de cocção do percurso de cocção inteligente são assumidos e exibidos no modo manual.

11 Configurações



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 [▶ 66]
- Exibição [▶ 66]
- Iluminação [▶ 68]
- Som [▶ 68]
- Sistema de culinária [▶ 69]
- Cozinhar [▶ 69]
- leve
- Gerenciamento de dados [▶ 70]
- Configurações de rede [▶ 72]
- MyEnergie
- Messenger
- Perfil de usuário [▶ 73]
- Serviço [▶ 73]
- ConnectedCooking [▶ 73]

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 [▶ 17] ou através do botão de ajuste central [▶ 17].

11.1 Favoritos


Nos favoritos são exibidas todas as configurações marcadas como favoritas.

1. Selecione uma configuração.

2. Pressione a tecla: 

>> A configuração é salva como favorita.

11.2 Exibição

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Exibição**

11.2.1 Idioma

Aqui você pode alterar 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** 
- **Alternar 24h/12h** 

Data

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

Hora

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

Trocar 24h/12h

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

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: **LIGAR**

11.2.3 Formato da temperatura

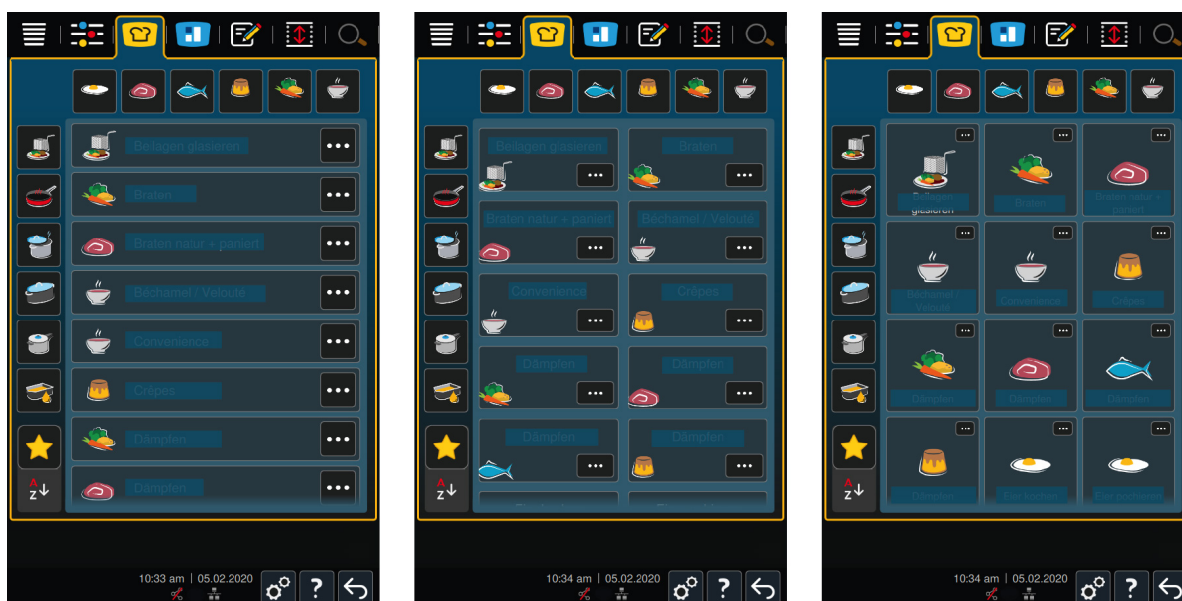
Aqui você pode configurar se a temperatura será exibida em °C ou °F.

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**,  **Dois colunas** ou  **Três colunas**.
- >> A seleção é assumida imediatamente.

11.3 Iluminação



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

11.3.1 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.
- >> O brilho da tela é ajustado imediatamente.

11.4 Som

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



11.4.1 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

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 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla: 
 2. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 3. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral. Suas configurações serão exibidas.



11.4.3 Fim da etapa de um 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: 
 2. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 3. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral. Suas configurações serão exibidas.



11.4.4 Fim 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: 
 2. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 3. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral. Suas configurações serão exibidas.

11.4.5 Processo cancelado/erro encontrado

Aqui você pode configurar qual som ou melodia deve tocar quando um erro for encontrado. É possível escolher entre as 37 possibilidades.

1. Pressione a tecla: 
 2. Clique no som desejado.
 - > O som será reproduzido.
 3. Caso você queira desligar o som, pressione a tecla: **DESLIGAR**
 4. Para confirmar a configuração, pressione a seguinte tecla na barra de ícones: 
- >> Você voltará à visão geral. Suas configurações serão exibidas.

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

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


1. Para ativar a função, pressione e segure a tecla:  **LIGAR**
- >> 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 destes percursos de cocção inteligentes refletem estes hábitos alimentares e os pratos são preparados assim como é esperado pelos convidados do respectivo país. Você não dominará apenas a sua culinária local, mas todas as cozinhas da Terra. Esta configuração não depende do idioma configurado.


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 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 ex., quando você quer oferecer outra cozinha típica no seu restaurante em um cardápio especial da semana.

1. Pressione a tecla:  **Cozinha típica secundária**
2. Navegue pela lista e selecione a cozinha típica secundária desejada.

>> A cozinha típica é assumida imediatamente. Na 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 [▶ 69].

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 dados HACCP [▶ 70]
- Exportar protocolo de estatística de erros [▶ 72]
- Exportar e importar programas [▶ 70]
- Exportar e importar perfis [▶ 71]
- Exportar e importar as configurações básicas do equipamento [▶ 72]

11.7.1 Exportar 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.

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Pressione a tecla:  **Copiando protocolo HACCP para pen drive USB**

>> Os dados HACCP são armazenados no pendrive USB.

11.7.2 Exportar e importar programas

Aqui é possível exportar e importar todos os programas que você criou.

Exportar programas

- ✓ Você criou programas no modo de programação.
- ✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

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.

11.7.3 Apagar todos os programas


Aqui é possível apagar todos os programas que você criou.

1. Pressione a tecla: **Apagar todos os programas**
 - > 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.


11.7.4 Exportar e importar imagens

Aqui é possível importar e exportar todas as imagens que você criou.

Importar imagens


1. Conecte no equipamento um pendrive que já contenha as imagens.
 2. Pressione a tecla:  **Importar imagens**
- >> As imagens armazenadas serão importadas.

Exportar imagens

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


11.7.5 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.

11.7.6 Exportar e importar perfis

Exportar perfis de usuários


- ✓ Você criou perfis.
 - ✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.
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.

11.7.7 Apagar todos os perfis locais

Aqui é possível apagar todos os perfis que você criou. Os perfis predefinidos não serão apagados.

1. Pressione a tecla: **Apagar todos os perfis pessoais**
 - > Será perguntado se você deseja mesmo apagar os perfis.
2. Para confirmar a ação, pressione a tecla: 

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

11.7.8 Exportar e importar as configurações básicas do equipamento

Exportar configurações básicas do equipamento

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Pressione a tecla:  **Exportação de configurações básicas do equipamento**

>> 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:  **Importação de configurações básicas do equipamento**

>> As configurações básicas do equipamento são importadas.

11.7.9 Apagar todos os dados de usuário

11.7.10 Exportar protocolo de estatística de erros


Aqui é possível exportar o protocolo de estatística de erros em um pendrive USB.

✓ Você conectou um pendrive ao equipamento.

1. Pressione a tecla:  **Copiando protocolo de estatística de erros no pendrive USB**

>> O protocolo de estatística de erros é armazenado no pendrive USB.

11.8 Configurações de rede

1. Pressione a tecla: 

2. Pressione a tecla:  **Configurações de rede**

Aqui você descobre como conectar o seu equipamento com uma rede WLAN: Estabelecer conexão WLAN [▶ 78]

Aqui você descobre como conectar o seu equipamento com a rede: Estabelecer conexão com a rede [▶ 77]

11.8.1 WLAN

Aqui, você pode conectar o seu equipamento em uma rede WLAN. Outras informações aqui: Estabelecer conexão WLAN [▶ 78]

11.8.2 LAN (opcional)

Como você pode conectar o seu equipamento à rede, consulte aqui: Estabelecer a conexão de rede [▶ 77]

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 Gerenciamento de usuários




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

Aqui você descobre como criar, alterar e transferir perfis para outros equipamentos: Gerenciamento dos perfis e dos direitos [▶ 74]


11.10 Serviço

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

As seguintes informações estão disponíveis para você:

- Informações sobre o tipo de equipamento
- ChefLine [▶ 85] 
- Linha direta – Serviço [▶ 85] 
- Nível de serviço 

Esta função está disponível apenas para parceiros de assistência técnica da RATIONAL.

- Informação de atualização do software [▶ 73] 
- Versão instalada do software [▶ 73]

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 [▶ 80] 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

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






Aqui você descobre como conectar o seu equipamento com o ConnectedCooking e quais funções estão disponíveis: ConnectedCooking [▶ 79]

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 as 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 equipamento
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 do menu



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

1. Pressione a tecla:  **Ajustar a barra do menu**
2. Se você quiser ocultar uma função ou os assistentes inteligentes, pressione a seguinte tecla atrás dos próximos elementos: **DESLIGAR**
 - Início 
 - Modos de operação manuais 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Modo de programação 
 - Assistente de busca 
1. Na barra de ícones, pressione  para voltar para a visão geral dos perfis de usuários.

Cálculo dos parâmetros de cocção







1. Pressione a tecla:  **Cálculos dos parâmetros de cocção**
2. Para permitir que o perfil do usuário altere os parâmetros de cocção durante o preparo, pressione a tecla:  **Operável**
3. Para proibir que o perfil do usuário altere os parâmetros de cocção durante o preparo, pressione a tecla:  **Escondido**
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 [▶ 74].
- 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 [▶ 74], pressione a tecla: +

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 [► 74].

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
- Data e hora
- 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 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

Os dados de HACCP serão armazenados no equipamento por 40 dias. Você pode fazer o download dos dados durante esse período. Outras informações aqui: Exportar dados HACCP [► 70]

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 [► 79].

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.

12.3.1 Conectar o cabo de rede

O seu equipamento pode ser opcionalmente equipado com uma conexão de rede. Para conectar o seu equipamento com a rede e garantir a proteção do equipamento contra respingos de água de todos os lados, utilize um cabo de rede com as seguintes características:

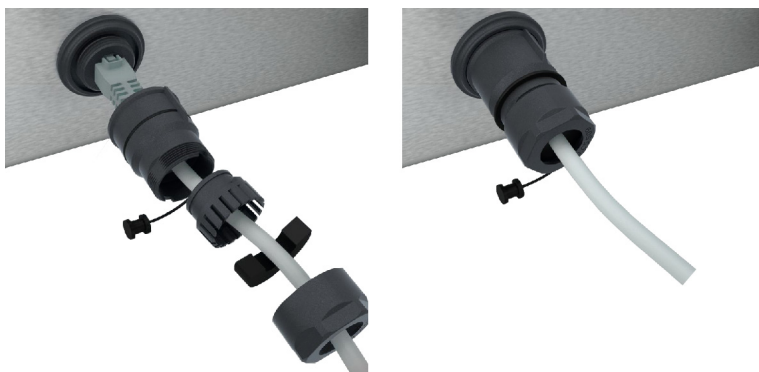
- Cabo de rede da categoria 6
- Comprimento máximo do conector de 45 mm
- Diâmetro do conector de 18,5 mm
- Diâmetro do cabo de 5,5 – 7,5 mm

⚠ 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 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 equipamento a uma rede de WiFi e precisa fazer isso acessando um site, não será possível estabelecer a conexão WiFi.

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 WiFi 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 WiFi será a primeira da lista de redes WiFi disponíveis.

7. Para visualizar os detalhes da conexão, pressione a seguinte tecla ao lado da rede WiFi: **V**

8. Para desconectar, pressione a seguinte tecla nos detalhes da conexão: **Desconectar**

9. Na barra de ícones, pressione para retornar à visão geral das configurações de rede.

>> O nome da rede WiFi será exibido na área **WiFi**.

12.3.4 Monitorar remotamente equipamentos através de ConnectedCooking

Se seus equipamentos estiverem interconectados via ConnectedCooking, você pode monitorá-los através do aplicativo ConnectedCooking ou sob connectedcooking.com.

Sem smartphone

✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [▶ 79].

1. Faça seu login em connectedcooking.com.

2. Selecione: **Administração > Meus equipamentos**

> É exibida uma visão geral de todos os equipamentos registrados.

3. Pressione a tecla: símbolo de 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 [▶ 79].

✓ Você instalou o aplicativo do ConnectedCooking no seu smartphone.

1. Inicie o aplicativo ConnectedCooking.

2. Pressione a tecla:

3. Selecione: **Meus equipamentos**

> É exibida uma visão geral de todos os equipamentos registrados.

4. Selecione o equipamento desejado.

5. Pressione a tecla: símbolo de câmera

>> A tela inicial do equipamento será exibida. Você poderá visualizar o display do equipamento através de seu smartphone

12.4 ConnectedCooking

O ConnectedCooking é a solução de conexão mais moderna da RATIONAL. Tanto faz se você tem um ou vários equipamentos RATIONAL – o ConnectedCooking oferece possibilidades de utilização completamente novas, cómodas. A única coisa que você tem que fazer é conectar o seu equipamento 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:

- **Mensagens Push**

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**

Transfira percursos de cocção comprovados automaticamente para todos os equipamentos 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 bibliotecas abrangentes de receitas, dicas e truques de nossos profissionais, além de uma diversidade de vídeos de aplicação.

12.4.1 Conectar o equipamento com ConnectedCooking


Ao conectar o seu equipamento com ConnectedCooking, os seguintes recursos estão disponíveis:

- Transferir dados de HACCP automaticamente para o ConnectedCooking [► 76]
- Transferir automaticamente os dados de serviço ao ConnectedCooking [► 85]


- ✓ você estabeleceu uma conexão com a rede.
- ✓ Você se registrou em connectedcooking.com.

1. Pressione a tecla: 
2. Pressione a tecla: **ConnectedCooking**
3. Ao lado de **ConnectedCooking ativo**, pressione a tecla: **LIGAR**
 - > Após um breve período de espera, um PIN de nove dígitos e um código QR são apresentados.

Registro sem smartphone

1. Anote o PIN.
2. Faça seu login em www.connectedcooking.com.
3. Selecione: **Meus equipamentos > Visão geral > Adicionar equipamento**
4. Insira o PIN.
 - > O equipamento é registrado no ConnectedCooking.
 - > Após um breve período de espera, é exibido na tela: **ConnectedCooking** ✓
 - > Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 







Registro com smartphone

- ✓ Você instalou um aplicativo no seu smartphone, com o qual é possível escanear códigos QR.
 - ✓ Você instalou o aplicativo do ConnectedCooking no seu smartphone.
1. Escaneie o código QR.
 - > O equipamento é registrado no ConnectedCooking.
 - > Após um breve período de espera, é exibido na tela: **ConnectedCooking** ✓
 - > Na linha de rodapé é exibido o símbolo: 

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

13.1 Instruções gerais de segurança

- Antes das tarefas de limpeza, desconecte o equipamento da alimentação de energia.
- 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 equipamento para preparar alimentos.

13.2 Intervalos de conservação

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuba ▪ Válvula da cuba ▪ Bocal de vapor ▪ Sensor de temperatura de núcleo ▪ Vedação da tampa da cuba ▪ Abastecimento automático de água ▪ Ducha ▪ Acessórios
Semanalmente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lados externos da cuba ▪ Painel de controle ▪ Peças de plástico <p>Nos sistemas com opção de pressão:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema de travamento ▪ Sistema de cocção na pressão
Quinzenalmente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interface USB ▪ Tomada

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

13.3 Produtos de conservação

Produtos de conservação apropriados

- Limpe o equipamento com água morna e uma esponja.
- Quando a parte interna da cuba estiver com acúmulo de calcário ou manchas, limpe-a com vinagre diluído.

Produtos de conservação inadequados

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

- Produtos de limpeza abrasivos
- Ácido clorídrico, lixívia, substâncias com enxofre ou outras substâncias que consumam oxigênio
- Palha de aço
- Ferramentas afiadas ou pontiagudas

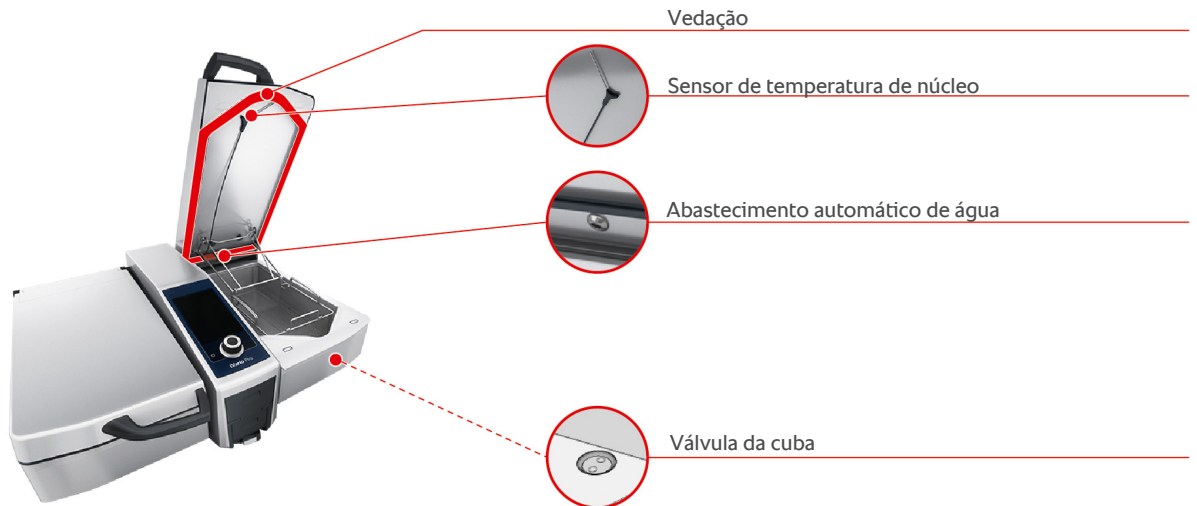
13.4 Limpar a cuba

⚠ 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.



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. Escoa o vinagre diluído e enxágue a cuba com bastante água.

Limpar o exterior da cuba

1. Apenas limpe o exterior da cuba quando ela estiver abaixada.
2. Limpe o exterior da cuba com uma esponja macia.
3. Durante a limpeza, atente para jogar água no equipamento 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 o seu cabo com uma esponja macia.

Limpar o bocal de vapor

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

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

Limpar o abastecimento 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 da ducha completamente para fora e segure-a.
2. Limpe a ducha e a mangueira com uma esponja macia.
3. Para remover calcificações incrustadas, limpe a ducha e a mangueira com vinagre diluído.

13.6 Limpar o painel de controle

Se o seu equipamento estiver equipado com um painel de controle bloqueável, o painel de controle deve ser bloqueado e a cobertura aberta antes de limpar o painel de controle.

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. **⚠ CUIDADO! Perigo de corte! A roda de ajuste central tem as extremidades afiadas. Utilize luvas de proteção ao limpar a roda de ajuste central e as superfícies embaixo dela.** Retire a roda de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
5. Limpe a roda de ajuste central e a superfície embaixo dela com um pano macio.
6. Coloque a roda 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 os equipamentos com sistema de cozinhar na pressão (opcional)



Limpar o sistema de cozinhar na pressão

1. Limpe a cuba [► 82].
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 o bocal 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 Inspiração e ajuda

14.1 Assistente de busca


O assistente de busca é o buscador do seu sistema de cocção. Ele pesquisa tanto os percursos de cocção inteligentes quanto as configurações, os exemplos de aplicação e o manual de instruções do seu equipamento.

1. Na barra do menu, pressione a tecla: .
2. Clique no campo de busca e informe o termo a ser pesquisado.
 - > Os resultados da busca serão exibidos enquanto você digita. Os resultados da busca são divididos nas categorias **iCookingSuite** , **Configurações**  e **Manual de instruções** .
3. Clique no ícone desejado para exibir os resultados de busca.
4. Clique na entrada de ajuda desejada para acessar os resultados da busca.

14.2 Ajuda no equipamento

Este manual de instruções e vários exemplos de aplicação do mundo inteiro estão disponíveis como ajuda de operação no equipamento. Os exemplos de aplicação mostram quais alimentos podem ser melhor preparados com um percurso de cocção inteligente. Além disso, você encontra todas as informações sobre as quantidades de carregamento e o uso dos acessórios especiais.

A ajuda no equipamento é sensível ao contexto. Isso significa que a tela sempre mostra o conteúdo de ajuda atual para a área em exibição.

1. Pressione a tecla: 
 - > A ajuda é aberta e exibe o conteúdo correspondente.

14.3 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. Os números podem ser encontrados em rational-online.com.

14.4 Ajuda em caso de assistência técnica

14.4.1 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.

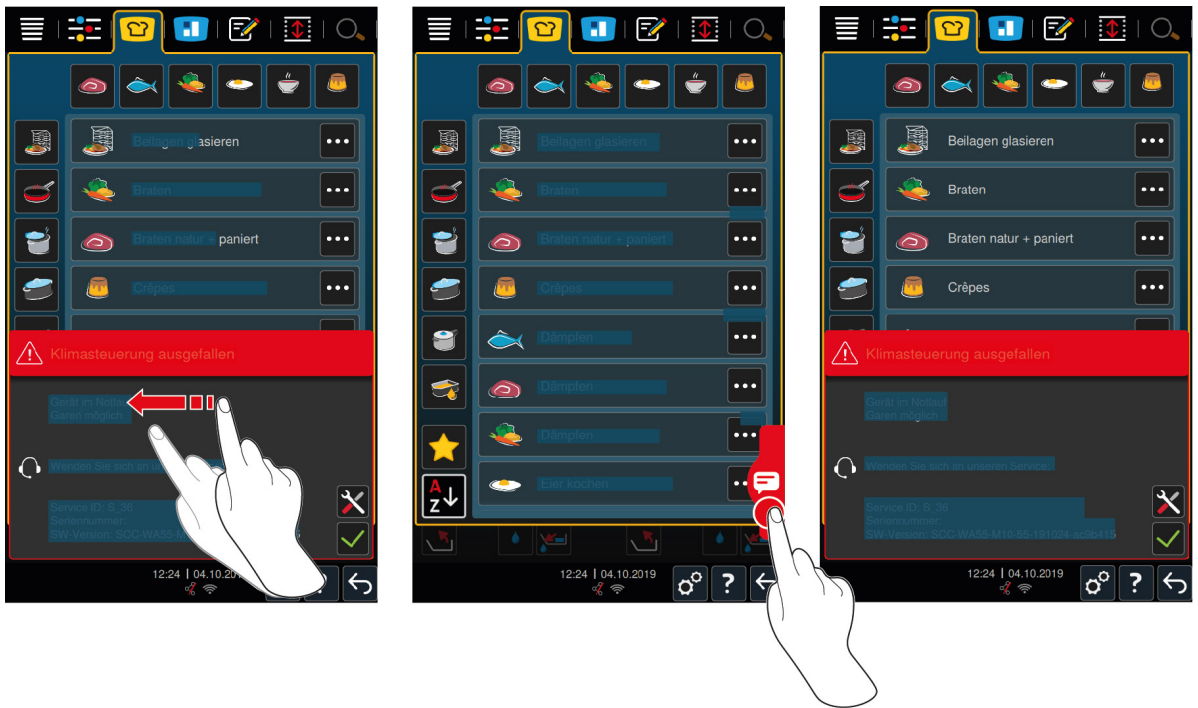
- ✓ Você conectou o seu equipamento ao ConnectedCooking [▶ 79].
1. Pressione a tecla: .
 2. Pressione a tecla:  **ConnectedCooking**
 3. Ao lado de **Transferir dados de assistência técnica automaticamente**, pressione a tecla: **LIGADO**
- >> Agora, os dados de assistência técnica serão transferidos ao ConnectedCooking automaticamente. É possível visualizar os dados em connectedcooking.com ou no aplicativo ConnectedCooking.

14.4.2 Acessar os dados de assistência técnica

Os dados de serviço podem ser acessados nas configurações. Outras informações aqui: Serviço [▶ 73]

14.5 Resolução de problemas

Quando uma mensagem de erro é exibida, é possível deslizá-la para o lado e ignorá-la enquanto você espera a ajuda chegar. A mensagem de erro será minimizada e exibida na lateral em vermelho. Ao clicar nesse símbolo, a mensagem de erro é ampliada e exibida novamente.



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

14.5.1 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	Possível cocção sem o sensor de temperatura do núcleo. Não é possível cozinhar na pressão.
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, é possível que haja perda de cocção. Apenas aplicações de refogar disponíveis.
Erro no acionamento da válvula da cuba	Apenas aplicações de 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

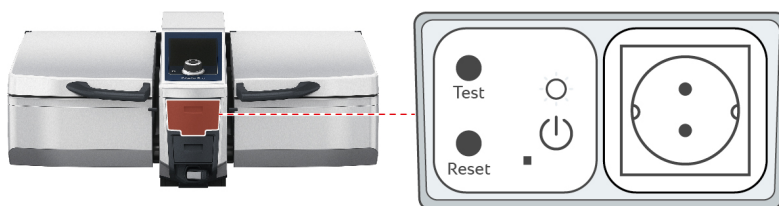
14.5.2 Mensagens durante a cocção na pressão (opcional)

As seguintes mensagens também podem ser exibidas se o equipamento 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 de 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	Não é possível cozinhar na pressão.
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	Não é possível cozinhar na pressão.

14.5.3 A tomada não funciona mais

A tomada de LED informa sobre a funcionalidade da tomada. Em caso de funcionamento correto, o LED fica aceso. Se o LED não estiver mais aceso, a tomada não está mais funcionando. Ou o fusível no disjuntor de corrente de fuga ou o próprio disjuntor de corrente de fuga está com defeito.



1. Abra a tampa da tomada.
2. Pressione a tecla: **RESET/ON**

>> O LED **TEST/OFF** acende e a tomada volta a funcionar. Caso o LED não volte a acender, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica da RATIONAL.

Verifique regularmente a funcionalidade da tomada.

15 Manutenção

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

- Trocar a vedação da tampa da cuba [► 88]
- Trocar a vedação da válvula da cuba [► 88]

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.

15.1 Instruções gerais de segurança

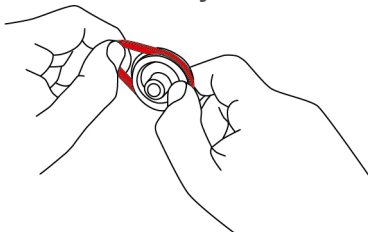
- Utilize luvas de proteção para proteger-se contra lesões causadas por cortes nos cantos afiados das carcaças de metal.
- É possível que o equipamento seja danificado se você utilizar ferramentas pontiagudas para trocar a vedação, o que resultará na inaptidão de alcançar os resultados de cocção ideais.

15.2 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.

15.3 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 Retirar o equipamento de funcionamento e descarte

16.1 Retirar de funcionamento

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

16.2 Descarte



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

16.3 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.

17 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	10 – 40 °C
Emissão sonora do ar	≤70 dBA
Frequência e potência de emissão máx. WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

17.1 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

17.2 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

17.3 Etiquetas

As seguintes etiquetas estão coladas no equipamento:

 Advertência sobre tensões perigosas

 Equalização de potencial

17.4 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.

17.5 Conformidade

Esse equipamento cumpre com as seguintes diretrizes da UE:

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

Esse equipamento cumpre com as seguintes normas europeias:

- EN 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- 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

Índice de palavras-chave

Cozinhar alimentos na pressão (opcional)	50	Alimentos lácteos e doces	31
A		Carne	28
Abastecer	36	Legumes e acompanhamentos	29
Abastecer o óleo	37	Peixe	29
Fritar	44	Cozinhar o alimento	42
Abrir a tampa da cuba	37	Crepes	31
Acessórios especiais	85	Cuidados	
Adicionar mais tempo	38	Abastecimento automático de água	82
Ajuda online	85	Acessórios	83
Ajuste ergonômico da altura	26	Limpar o bocal de vapor	82
Assar		Painel de controle	83
Frutos do mar	29	Sensor de temperatura de núcleo	82
Legumes e acompanhamentos	29	Válvula da cuba	83
preparar peixe	29	Vedação	82
B		D	
Botão de ajuste central	17	Deglaçar	36
C		Derreter	
Carne branca	35	Açúcar	32
Carne vermelha	35	Derreter chocolate	32
Carregar equipamento	36	Desligar equipamento	13
Cesto	36, 41	Despressurização	49
Clarificar		Destruir a tampa da cuba	49, 50
Molhos	31	Dissolver	36
Sopas	31	Ducha de mão	24
Cockpit	39	Padrões de pulverização	24
Colocar grelha do fundo da cuba	37	E	
Confitar		Escalfar	
Carne	28	Ovos	30
Legumes e acompanhamentos	30	Peixe	29
Peixe	29	Espessura do alimento	35
ConnectedCooking		Estufar	
Operar equipamentos sem smartphone	78	Carne	28
Operar o equipamento com smartphone	78	preparar peixe	29
Registrar equipamento sem smartphone	79	Exemplos de utilização	85
Registrar o equipamento com smartphone	79	F	
Consumês	31	Faixa de temperatura	
Cozimento a baixas temperaturas		Assar	43
Ragu durante a noite	28	Cozinhar	41
Cozimento Delta-T	35	Fritar	45
Cozinhar		Fatiado	28
Arroz	30	Fechar a tampa da cuba	37
Batatas	30	Ferver	38
Carne	28	Leite	32
Frutas	32	Ferver salsichas	29
Frutos do mar	29	Fritar	
Legumes e acompanhamentos	30		
Ovos	30		
PowerBoost	42		
Produtos de massa	30		
Cozimento a baixas temperaturas	28		
Cozinhar no vapor			

Acrilamida	91	Preaquecer	37, 41
Ajustar a temperatura do óleo de fritura	46	Preparar com Sous-vide	
Alimentos lácteos e doces	32	Carne	28
Carne	28	Legumes e acompanhamentos	30
Coletor de óleo	45	Peixe	29
Encher a cuba de óleo	45	Preparo delicado	41
Esvaziar a cuba	45	Pressurização	49
Legumes e acompanhamentos	29	Produtos de conservação	
Não abrir a válvula da cuba	44	Produtos de limpeza adequados	81
Peixe	29	Produtos de limpeza inadequados	81
Fritar o alimento	46		
Funcionamento contínuo	36	Q	
Fundo	31	Quantidade de enchimento máxima respeitada	49
		Quantidades de carregamento	85
G			
Gestos	17	R	
		Ragu	28
I		Cocção em baixas temperaturas	29
Inserir o sensor de temperatura de núcleo	38	Risoto	30
L		S	
Ligar o equipamento	13	Saltear	
		Carne	28
M		Selecionar cuba	15
Manter	38	Sensor de temperatura de núcleo	
Manter a temperatura de núcleo	38	Alimentos pequenos	23
Mexer	37	Bife	22
Misturar	37	Filés de peixe	23
Molhos		legumes	23
Fundo	31	Mensagem de erro	24
Molhos grossos	31	Peixes inteiros	23
Molhos prontos	31		
Molhos grossos	31	Símbolos*]	
Molhos prontos	31	Sopas	
		com alto teor de leite e de creme de leite	31
N		Cremes	31
Nível de enchimento		Sopas batidas	31
Nível de enchimento máximo	18	Sopas prontas	31
Nível de enchimento mínimo	18		
Nível de salteado	35	T	
Nova carga	38	Tamanho do alimento	36
		Temperatura	36, 40
O		Temperatura de núcleo	36
Omelete	30	Tempo de cocção	36
Operar o equipamento		Tempo restante	37
Botão de ajuste central	17	Tipos de chocolate	36
Gestos	17	Torrar	
		Nozes e sementes	32
P		Travar a tampa da cuba	49, 50
Paella	30		
Painel de controle		V	
Limpar a roda de ajuste central	83	Virar o alimento	37
Limpeza	83	Visão geral	15
Panqueca	31	Viscosidade	36
Picar o alimento	37	Visualização em foco	15
Polenta	30		
PowerBoost	40		

RATIONAL BRASIL

Rua Cincinato Braga, 500 - 1º andar
01333-010 São Paulo – SP
Tel.: +55 (11) 3372-3000
Fax +55 (11) 327-231 (PLEASE REMOVE)
info@rational-online.com.br
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente
F-68270 Wittenheim
Tel. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info@rational-online.com.br
rational-online.com