

iVario®

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1	Indledning	8
1.1	Hjælp via enheden	8
1.2	Produktgaranti	8
1.3	Målgruppe	8
1.4	Formålsbestemt anvendelse	8
1.5	Sådan anvendes denne brugsanvisning	8
1.5.1	Forklaring af de anvendte symboler	8
1.5.2	Forklaring af piktogrammerne	9
1.5.3	Forklaring af advarslerne	9
1.5.4	Illustrationer	9
1.5.5	Tekniske ændringer	9
2	iVario	10
3	Generelle sikkerhedsanvisninger	11
3.1	Personligt beskyttelsesudstyr	12
4	Sådan arbejder du med enheden	13
4.1	Første ibrugtagning	13
4.2	Sådan tændes og slukkes enheden	13
4.3	Startskærm	14
4.3.1	Oversigtsskærm og fokusskærm	15
4.3.2	Favoritter	15
4.3.3	Dato, klokkeslæt, status	16
4.3.4	Handlinger	16
4.4	Interaktion med enheden	17
4.4.1	Håndbevægelser	17
4.4.2	Centralt indstillingshjul	17
4.5	Fyldningsgrad	18
4.5.1	Fyldningsgrader ved trykkogning (tilbehørsfunktion)	18
4.6	Maksimale påfyldningsmængder	18
4.7	Åbning og lukning af kogekarlåget	19
4.8	Sådan fyldes kogekarret ved hjælp af den automatiske vandpåfyldning	19
4.9	Sådan tippes og sænkes kogekarret	20
4.10	Sådan åbnes og lukkes kogekarventilen	21
4.11	Sådan anvendes kernetemperaturføleren	22
4.12	Sådan anvendes håndbruseren	24
4.13	Sådan indstilles enheden i højden (tilbehørsfunktion)	25
5	Intelligent tilberedning - iCookingSuite	27
5.1	Driftsarter og tilberedningsmetoder	27
5.2	Intelligente tilberedningsprocesser	28
5.2.1	Kød	28
5.2.2	Fisk	29
5.2.3	Grøntsager og tilbehør	29
5.2.4	Æggeretter	30

5.2.5	Supper og saucer	31
5.2.6	Mælkeretter og desserter	31
5.2.7	Finishing	32
5.3	Forudsætninger, informationer og advarsler	32
5.4	Intelligent tilberedning	34
5.4.1	Indlæs intelligent tilberedningsproces	34
5.4.2	Start intelligent tilberedningsproces.....	34
5.5	Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker	35
5.5.1	Tilberedningsparametre	35
5.5.2	Instruktioner.....	36
5.5.3	Informationer	37
5.5.4	Valgmuligheder	38
5.6	Overvågning af intelligent tilberedningsproces.....	39
5.7	Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces	39
6	Manuel tilberedning.....	40
6.1	Forudsætninger, informationer og advarsler	40
6.2	Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker	40
6.2.1	Tilberedningsparametre	40
6.2.2	Tillægsfunktioner.....	41
6.2.3	Instruktioner og informationer	41
6.3	tilberedning	41
6.3.1	Temperaturområde.....	41
6.3.2	Tilberedning	42
6.4	Stegning	42
6.4.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	42
6.4.2	Temperaturområde.....	43
6.4.3	Steg tilberedningsemner	43
6.5	Friturestegning.....	44
6.5.1	Generelle sikkerhedshenvisninger.....	44
6.5.2	Begrænset funktionsomfang.....	44
6.5.3	Temperaturområde.....	44
6.5.4	Påfyldning og tømning af kokekar med olie eller fedt	45
6.5.5	Smeltning af fast fedtstof.....	46
6.5.6	Fiturestegning	46
6.6	Afbrydelse af manuel tilberedning	47
7	Trykkogning (tilbehørsfunktion)	48
7.1	Generelle sikkerhedshenvisninger	48
7.2	Instruktioner	49
7.3	Informationer	49
7.4	Valgmuligheder.....	49
7.5	Trykkogning.....	49
8	iZone Control	51
8.1	Køkkenboner	51
8.1.1	Forhåndsindstillede køkkenboner	51

8.1.2	Opret egne køkkenboner	52
8.1.3	Køkkenbontavle	53
8.2	Bundinddeling	54
8.2.1	Forhåndsindstillede bundinddelinger	54
8.2.2	Opret dine egne bundinddelinger	55
8.2.3	Inddeling af kogeкарret i zoner	56
8.3	Belægningsgrad	57
8.3.1	Forhåndsindstillet belægningsgrad	57
8.3.2	Opret egne belægningsgrader	57
8.4	Tilberedning med iZoneControl	58
8.4.1	Manuelle betjeningsfunktioner	58
8.4.2	Placering af køkkenboner	58
9	Programmeringstilstand	59
9.1	Programmering af varekurv	59
9.2	Opret manuelt program	60
9.3	Oprettelse af intelligent program	61
9.4	Redigér og slet programmer	63
9.5	Start programmer og varekurve	63
10	Skift mellem driftstilstande	65
11	Indstillinger	66
11.1	Favoritter	66
11.2	Visning	66
11.2.1	Sprog	66
11.2.2	Dato og Klokkeslæt	66
11.2.3	Temperaturformat	67
11.2.4	Volumenenhed	67
11.2.5	Programvisning	67
11.3	Lys	68
11.3.1	Display-klarhed	68
11.4	Lyd	68
11.4.1	Hovedlydstyrke	68
11.4.2	Opfordringer til påfyldning/handling	68
11.4.3	Slut på programtrin	68
11.4.4	Slut på madlavningstid	69
11.4.5	Procesafbrydelse / fejl fundet	69
11.5	Køkkensystem	70
11.5.1	Informationer om apparattype	70
11.5.2	Demo-tilstand	70
11.6	Tilberedning	70
11.6.1	Vigtigste regionale køkkener	70
11.6.2	Sekundære regionale køkkener	70
11.7	Dataforvaltning	70
11.7.1	Eksporter HACCP-data	71
11.7.2	Eksporter og importer programmer	71

11.7.3	Slet alle programmer	71
11.7.4	Eksport og import af billeder	71
11.7.5	Slet alle egne billeder	72
11.7.6	Eksporter og importer profiler	72
11.7.7	Slet alle egne profiler	72
11.7.8	Eksporter og importer apparatets grundindstillinger	72
11.7.9	Slet alle brugerdata	72
11.7.10	Eksporter fejlstatistik-protokol	72
11.8	Netværksindstillinger	73
11.8.1	wi-fi	73
11.8.2	LAN (valgfrit)	73
11.9	Brugeradministration	73
11.10	Service	73
11.10.1	Informationer om apparattype	74
11.10.2	Info om softwareopdatering	74
11.10.3	Installerede software-version	74
11.11	ConnectedCooking	74
12	Küchen-Management	75
12.1	Profil- og rettighedsstyring	75
12.1.1	Opret nyt profil	75
12.1.2	Aktivér profil	76
12.1.3	Overfør profil til andre enheder	76
12.1.4	Slet profil	77
12.2	Hygiejnestyring	77
12.2.1	Registrerede HACCP-data	77
12.2.2	Eksporter HACCP-data	77
12.2.3	Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking	77
12.3	Tilslutning af apparater til netværk	78
12.3.1	Tilslutning af netværkskabel	78
12.3.2	Oprettelse af netværksforbindelse	78
12.3.3	Oprettelse af wi-fi-forbindelse	79
12.3.4	Fjernovervågning af apparaterne via ConnectedCooking	79
12.4	ConnectedCooking	80
12.4.1	Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking	80
12.5	Udfør softwareopdatering	81
13	Pleje	82
13.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	82
13.2	Rengøringsintervaller	82
13.3	Plejeprodukter	82
13.4	Sådan rengøres kogeкарret	83
13.5	Sådan rengøres håndbruseren	84
13.6	Sådan rengøres betjeningskærmen	84
13.7	Sådan rengøres tilbehøret	84
13.8	Sådan rengøres enheder med trykkogesystem (valgfri funktion)	85

14 Inspiration og hjælp.....	86
14.1 Hjælp via enheden.....	86
14.2 Telefonisk hjælp.....	86
14.3 Teknisk hjælp på stedet.....	86
14.3.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking	86
14.3.2 Hent servicedata	86
14.4 Problemløsning.....	86
14.4.1 Meddelelser under tilberedningen	87
14.4.2 Meddelelser under trykkogningen (ekstraudstyr).....	87
14.4.3 Stikdåsen virker ikke længere	88
15 Vedligeholdelse	89
15.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	89
15.2 Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget	89
15.3 Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen	89
16 Udafrifftagning og bortskaffelse	90
16.1 Sådan tages anlægget ud af drift.....	90
16.2 Bortskaffelse	90
16.3 Bortskaffelse af olie og fedt	90
17 Tekniske data	91
17.1 Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)	91
17.2 Typer og modelnavne	91
17.3 Advarselsklistermærke	91
17.4 Akrylamid i fødevarer	91
17.5 Konformitet.....	91
18 Regulatory Information	93
Stikordsfortegnelse	94

1 Indledning

Kære kunde

Hjertelig tillykke med din nye iVario. Du bedes læse håndbogen grundigt igennem inden du tager enheden i brug for første gang. Brugsanvisningen er din hjælp til sikker omgang med enheden. Opbevar denne brugsanvisning, så den altid er tilgængelig for brugerne af enheden.

iVario er et topmoderne køkkensystem, der leverer maksimal produktivitet, fleksibilitet og enkelthed i forbindelse med kogning, stegning, friturestegning og trykkogning. Den enestående varmeteknologi sikrer maksimal ydeevne og præcision, mens de intelligente køkkenassistenter understøtter dig aktivt fra start til slut. Resultatet er færdige retter i topkvalitet, uden at du behøver bruge masser af tid på kontrol og overvågning af de forskellige processer.

God fornøjelse med din iVario.

Venlig hilsen,

RATIONAL AG

1.1 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning samt et bredt udvalg af anvendelseseksempler står til rådighed som betjeningshjælp direkte via enheden. Alle informationer om denne funktion finder du her: Hjælp via enheden [► 86]

1.2 Produktgaranti

Hvis du registrerer din enhed på www.rational-online.com/warranty nyder du godt af en produktgaranti på 2 år. På denne side finder du også de almene garantibetingelser og garantiydelserne.

RATIONAL påtager sig intet erstatningsansvar for skader opstået som følge af ikke godkendte tekniske ændringer.

1.3 Målgruppe

Dette dokument henvender sig til personer som arbejder i stor- og industrikøkkener.

Enheden må ikke benyttes, rengøres eller vedligeholdes af følgende persongrupper:

- Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner
- Personer med mangel på erfaring og viden
- Børn

Hold altid øje med børn når de befinder sig i nærheden af enheden. Børn må ikke lege med enheden.

1.4 Formålsbestemt anvendelse

iVario er designet til termisk tilberedning af madvarer.

Enheden må kun anvendes til erhvervsmæssig brug, f.eks. i restaurantkøkkener samt stor- og industrikøkkener på sygehuse, skoler eller i slagterbutikker. Denne enhed må ikke anvendes udendørs. Denne enhed må ikke anvendes til kontinuerlig, industriel masseproduktion af levnedsmidler.

Enhver anden brug strider mod enhedens formålsbestemte anvendelse og er til fare for brugeren. RATIONAL AG påtager sig intet ansvar for følgerne af formålsstridig anvendelse.

1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler

I dette dokument anvendes følgende symboler, der har til formål at informere og guide dig:

- ✓ Dette symbol markerer bestemte forudsætninger, der skal være opfyldt inden du udfører en given handling.
- 1. Dette symbol markerer et handlingstrin til udførelse.
 - > Dette symbol markerer et midtvejsresultat, der kan bruges til at kontrollere resultatet af et handlingstrin.
- >> Dette symbol markerer et resultat, der kan bruges til at kontrollere slutresultatet af et handlingstrin.
 - Dette symbol markerer en liste med prioriteret rækkefølge.
 - a. Dette symbol markerer en liste med tilfældig rækkefølge.

1.5.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

 Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

 Alment advarselssymbol

 Nyttige tips vedrørende enkel brug af enheden.

1.5.3 Forklaring af advarslerne

Følgende sikkerhedsanvisninger bruges til at gøre dig opmærksom på farlige situationer og hjælpe dig til at undgå dem.

FARE

Sikkerhedsanvisninger i kategorien FARE bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der medfører alvorlig personskade eller død.

ADVARSEL

Sikkerhedsanvisninger i kategorien ADVARSEL bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre alvorlig personskade eller død.

FORSIGTIG

Sikkerhedsanvisninger i kategorien FORSIGTIG bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre personskade.

BEMÆRK

Sikkerhedsanvisninger i kategorien BEMÆRK bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre skader på enheden.

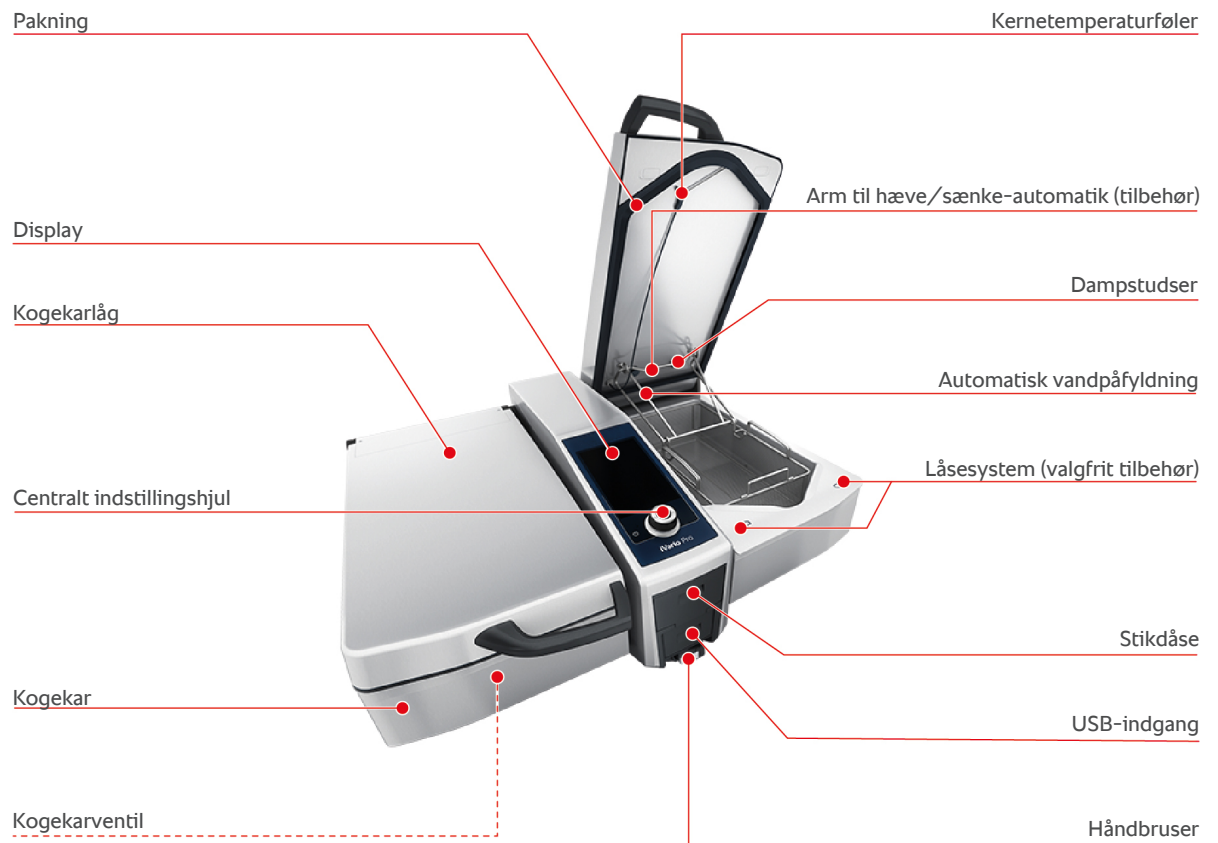
1.5.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.5.5 Tekniske ændringer

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer i forbindelse med produktforbedringer.

2 iVario



Type 2-XS



Type 2-S

Sørg for, at enheder uden trykkogefunktion har en dampstuds. Enheder med trykkogefunktion har 2 dampstuds. Enheder med trykkogesystem er udstyret med låsesystem.

3 Generelle sikkerhedsanvisninger

Enheden er udført i et sikkerhedstestet design og udgør ingen fare ved formålsbestemt brug. I denne brugsanvisning beskrives den korrekte håndtering af enheden.

- Enheden må kun installeres af din RATIONAL-servicepartner.
- Enheden må kun vedligeholdes af din RATIONAL-servicepartner.
- Din enhed eller din enhedsinstallation er kontrolleret og godkendt af din RATIONAL-servicepartner og må ikke udsættes for ændringer.
- Anvend ikke enheden i beskadiget tilstand. En beskadiget enhed er ikke længere sikker og kan forårsage personskade og brand.
- Anbring aldrig genstande oven på enheden.
- Stil dig aldrig oven på understellets udtrækselementer.
- Træd aldrig op på enheden.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Apparatet må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +10 °C og +40 °C.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Enheden skal altid mindst have en temperatur på + 5°C.
- Hvis enheden tages i brug igen efter længere tids opbevaring, skal håndbruseren og den automatiske vandpåfyldning skylles igennem med mindst 10 liter vand.

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Vær opmærksom på min. og maks. fyldningsgraderne [► 18] i kogekarret.
- Vær opmærksom på kogekarrets maksimale belastningsmængde [► 18]. Den maksimalt tilladte belastningsmængde varierer alt efter de anvendte råvarer og den valgte tilberedningsmetode.
- Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:
 - Hvis der spildes mad på gulvet i forbindelse med tipning af kogekarret, skal dette straks fjernes. Gulvet skal være tørt med henblik på at forhindre skrid- eller faldulykker.
 - Luk kogekarlåget forsigtigt, og sørg for ikke at komme til at klemme dine egne eller andres fingre i processen.
 - Sænk forsigtigt kogekarret og sørg for, at der ikke befinder sig personer eller genstande i kogekarrets bevægelsesradius.
 - Kogekarlåget må kun lukkes med kogekarret sænket helt ned.
- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr når du koger, steger eller dybsteger.
 - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager tilbehør eller genstande ud af det varme kogekar.

- Vær forsigtig, når du åbner kogekarlåget under brug. Der kan trænge varm damp ud.
- Fyld aldrig koldt vand i det forvarmede kogekar.
- Tip det fulde kogekar langsomt og forsigtigt. Varmt indhold kan skvulpe over ved rykvisse bevægelser.
- Når enheden er i brug, må den kun berøres på betjeningskærmen og håndtaget på kogekarlåget. De udvendige overflader kan blive over 60°C varme.
- Sådan undgår du brandfare:
 - Hæld aldrig vand ned i varmt olie eller vand.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

- Rengør enheden efter hver brug.
- Kogekarlåget og kogekarventilen skal stå på klem ved længere tids stilstand samt natten over, dette for at undgå korrosion.
- Ved længere tids stilstand skal strøm- og vandforsyningen til enheden afbrydes.

3.1 Personligt beskyttelsesudstyr

- Under arbejdet med enheden skal du altid bruge tøj der beskytter dig mod arbejdsulykker forårsaget af høj varme, stænk fra varme væsker eller ætsende stoffer.
- Brug beskyttelseshandsker med henblik på effektiv beskyttelse under håndteringen af varme genstande og skarpe kanter.
- Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af rengørings- og plejemidler.

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret det på korrekt og sikker vis. Enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

Inden enheden tages i brug første gang

1. Rengør enheden og tilbehøret, inden enheden tages i brug første gang.

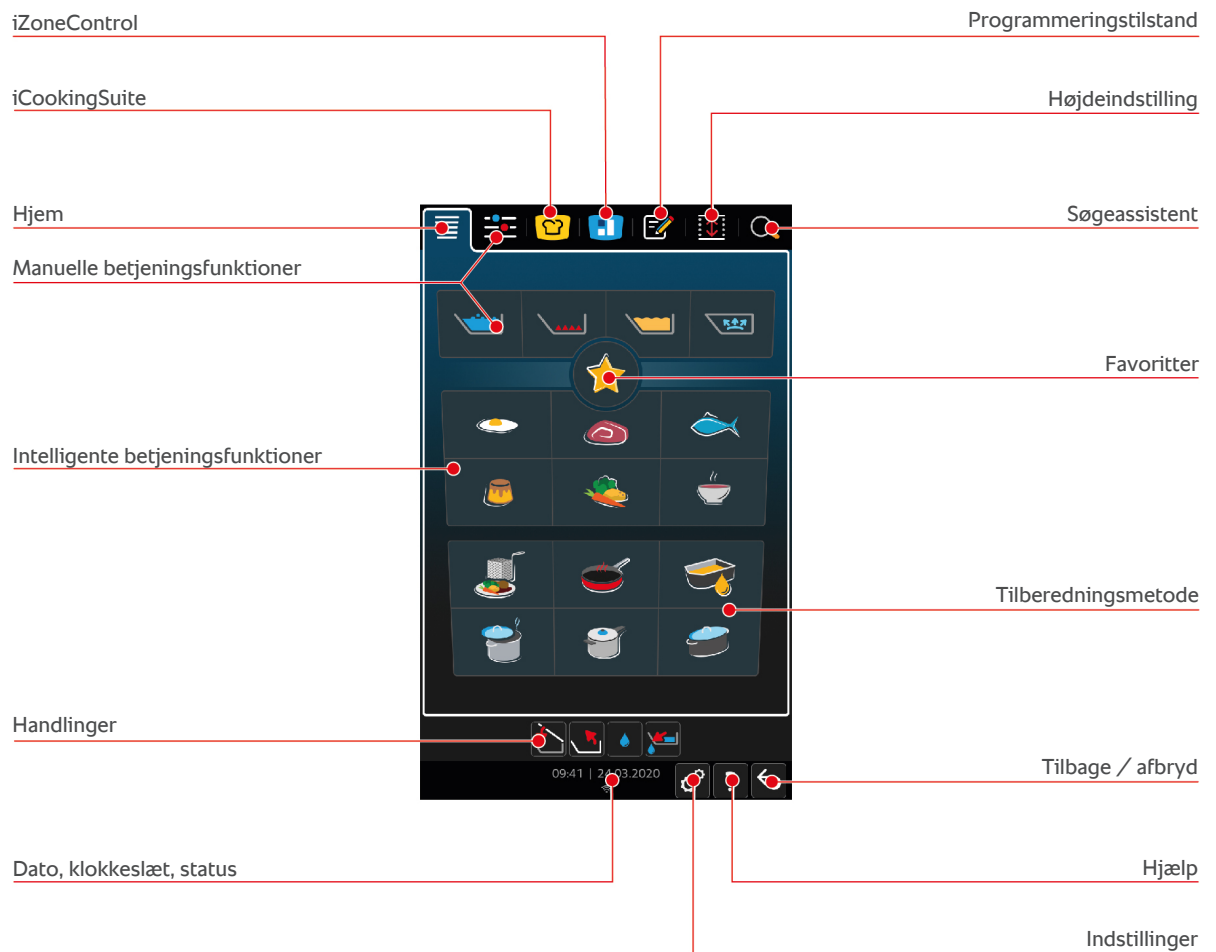
Her finder du flere informationer: Pleje [► 82]

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden



1. Tænd enheden ved at trykke og holde knappen inde, indtil LED'en lyser grønt: (⬆)
 - > Enheden startes. Startskærmen [► 14] vises.
2. Enheden slukkes ved at trykke på knappen og holde den inde, indtil LED'en lyser orange: (⬆)
 - > Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slukke enheden.
3. Tryk på tasten: **Ja**
 - >> Enheden slukkes.

4.3 Startskærm

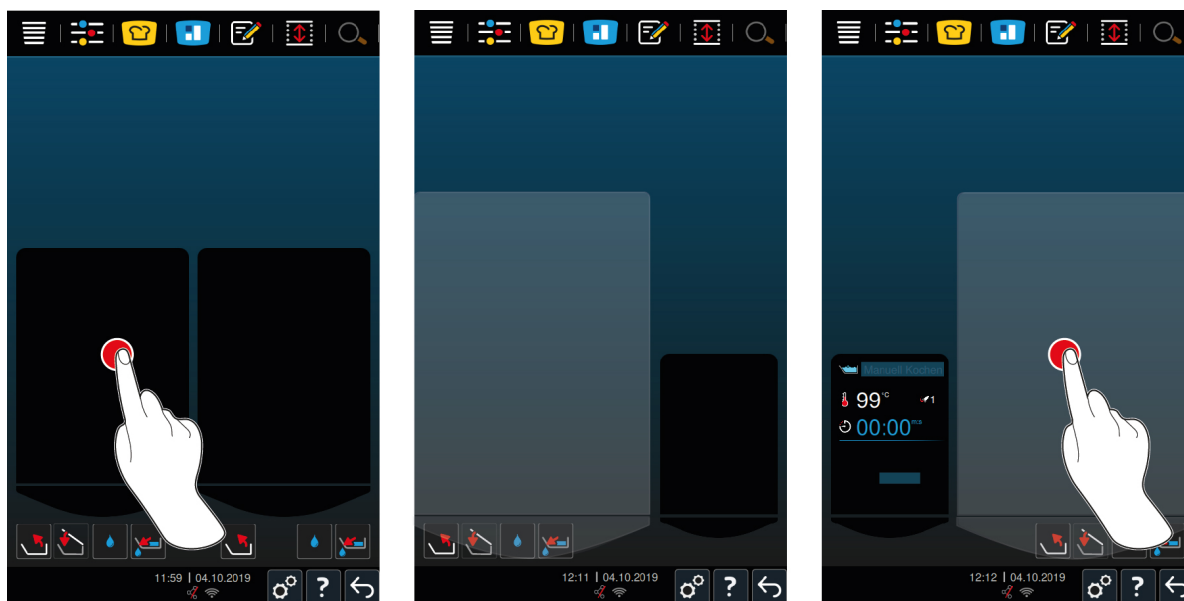


- **iZoneControl [► 51]**
Vær opmærksom på, at denne intelligente assistent er tilgængelig som valgfrit tilbehør til type 2-XS.
- **Intelligent tilberedning - iCookingSuite [► 27]**
- **Hjem**
Ved tryk på denne knap kommer du til startskærmen.
- **Manuelle betjeningsfunktioner [► 40]**
- **Favoritter**
Når du trykker på denne knap, vises de 10 mest anvendte intelligente tilberedningsprocesser.
- **Intelligente betjeningsfunktioner**
Når du trykker på denne knap, vises alle intelligente tilberedningsprocesser, der er tilordnet denne intelligente betjeningsfunktion.
- **Tilberedningsmetode**
Når du trykker på denne knap vises alle intelligente tilberedningsprocesser, som er tilordnet til denne tilberedningsmetode.
- **Programmeringstilstand [► 59]**
- **Højdeindstilling [► 25] (valgfrit)**
- **Søgeassistent [► 86]**
- **Dato, klokkeslæt, status [► 16]**
- **Indstillinger [► 66]**
- **Hjælp [► 86]**
- **Tilbage / Afbryd**

Når du trykker på denne knap, kommer du tilbage til det foregående skærbillede. Når du holder denne knap inde, afbryder du en tilberedningsproces.

4.3.1 Oversigtsskærm og fokusskærm

Når du tænder apparatet, får du vist en oversigt over begge kogevar på startskærmen. Hvis du ønsker at starte en tilberedningsproces, skal du vælge en af de to kogevar. Kogevarret vises nu i forstørret udgave på fokusskærmen. Hvis du ikke vælger noget kogevar, vises en besked med opfordring til at vælge et kogevar. Hvis du har startet en tilberedningsproces i begge kogevar, skifter kogevarret efter kort tid igen til oversigtsskærmen, og de vigtigste informationer om den igangværende tilberedningsproces vises. Under indstillinger kan du vælge, efter hvor mange sekunder fokusskærmen skal skifte til oversigtsskærmen. Hvis du kun tilbereder mad i det ene kogevar, vises fokusskærmen for dette kogevar hele tiden.



1. Tryk på det ønskede kogevar.
 - > Kogevarret vises i en forstørret udgave, og du kan sætte manuelle driftsarter eller intelligente tilberedningsprocesser i gang.
2. Hvis du også ønsker at lave mad i det andet kogevar, trykker du på det andet kogevar.
 - > Det forstørrede billede af det første kogevar minimeres, mens det andet kogevar vises i en forstørret udgave.

4.3.2 Favoritter

Du kan gemme intelligente tilberedningsprocesser og ofte benyttede programmer som favoritter, der herefter kan indlæses via startskærmen. På den måde kan du hurtigt åbne retter fra f.eks. et sæsonbestemt menukort.



1. Fra iCookingSuite eller programmeringsmodus vælger du de tilberedningsprocesser eller programmer, som du ønsker at gemme som favorit.
 2. Tryk på tasten:
 3. Tryk på tasten:
- >> Alle tilberedningsprocesser og programmer gemt som favoritter vises.

4.3.3 Dato, klokkeslæt, status

I bunden af displayet ser du hele tiden den aktuelle dato og det aktuelle klokkeslæt, samt status på følgende tilslutninger og forbindelser:



USB-nøgle forbundet

Dette symbol viser, at du har forbundet en USB-nøgle til enheden.



Netværksforbindelse

Dette symbol viser, at din enhed er forbundet med et LAN-netværk. Hvis der foreligger en netværksfejl, vises følgende symbol:



Wi-fi-forbindelse (ekstraudstyr)

Dette symbol viser, at din enhed er forbundet til wi-fi. Forbindelseskvaliteten er rigtig god.

Hvis forbindelseskvaliteten bliver dårligere, vises følgende symboler:

Hvis der foreligger en tilslutningsfejl, vises følgende symbol:

Vær opmærksom på, at denne funktion er tilgængelig som valgfrit tilbehør til type 2-XS.



Fejlmelding

Dette symbol gør opmærksom på en fejlmelding på displayet.



ConnectedCooking-forbindelse

Dette symbol viser, at din enhed er forbundet til ConnectedCooking. Hvis din enhed ikke er forbundet til ConnectedCooking, vises følgende symbol:

4.3.4 Handler

Følgende symboler kan forekomme, uanset om du er i gang med at lave mad eller ej.

Symbol	Funktion
	Åbn kogekarlåget automatisk [► 19]
	Luk kogekarlåget [► 19]
	Tip kogekarlåget [► 20]
	Sådan sænkes kogekarret [► 20]
	Automatisk vandpåfyldning [► 19]
	Åbn kogekarventil [► 21]
	Luk kogekarventil [► 21]

4.4 Interaktion med enheden

BEMÆRK

Formålsstridig betjening af displayet

Displayet kan gå i stykker, hvis du betjener det med en spids genstand.

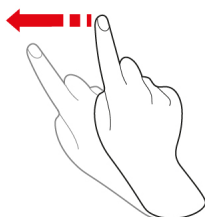
1. Betjen udelukkende enheden med hænderne.

4.4.1 Håndbevægelser

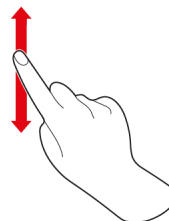
Du kan betjene enheden med få, enkle håndbevægelser.



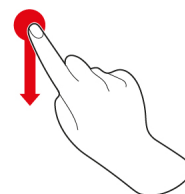
Tryk



Swipe



Scroll



Drag-and-drop

4.4.2 Centralt indstillingshjul



I stedet for håndbevægelser kan du ændre indstillingerne ved at dreje på det centrale indstillingshjul. Handlinger som f.eks. automatisk åbning af kogekarlåget, automatisk sænkning af kogekarret eller den integrerede vandpåfyldning kan afbrydes ved hjælp af det centrale indstillingshjul. Herudover kan du ved hjælp af det centrale indstillingshjul ligeledes slukke for den signaltone, der lyder ved diverse handlingsopfordringer.

4.5 Fyldningsgrad

BEMÆRK

Skader på enheden grundet over- eller underskridelse af den tilladte fyldningsgrad

Hvis du fylder for meget eller for lidt mad og væske i kokekarret og derved over- eller underskrider den tilladte påfyldningsmængde, kan enheden blive beskadiget.

1. Fyld så meget mad og væske i kokekarret, at de her angivne minimale og maksimale fyldningsgrader overholdes.

Type 2-XS

		min. fyldningsgrad / kokekar [l]	maks. fyldningsgrad / kokekar [l]
Vand, flydende fødevarer, faste fødevarer i koge/ stegevæske	Uden kurv	3	17
	Med kurv	3	12
Olie	Uden kurv	5	10
	Med kurv	5	10

Type 2-S

		min. fyldningsgrad / kokekar [l]	maks. fyldningsgrad / kokekar [l]
Vand, flydende fødevarer, faste fødevarer i koge/ stegevæske	Uden kurv	4	25
	Med kurv	4	18
Olie	Uden kurv	10	15
	Med kurv	10	15

4.5.1 Fyldningsgrader ved trykkogning (tilbehørsfunktion)

Hvis du ønsker at trykkoge dine fødevarer, skal der altid være nok vand i kokekarret i henhold til værdien angivet i spalten **min. fyldningsgrad / kokekar [l]**. Den angivne værdi i spalten **maks. fyldningsgrad / kokekar [l]** vedrører kokekarrets fyldningsgrad med vand, flydende fødevarer eller faste fødevarer i koge/stegevæske.

Type	min. fyldningsgrad / kokekar [l]	maks. fyldningsgrad / kokekar [l]
2-S	4	25

4.6 Maksimale påfyldningsmængder

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. påfyldningsmængde [kg] Trykkogning (tilbehørsfunktion)
2-XS	17	–
2-S	25	25

Anvendelseseksempel

Ud fra eksemplet tilberedning af pommes frites viser følgende tabel den maksimale påfyldningsmængde per kokekar og den nødvendige mængde olie.

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. mængde olie [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

4.7 Åbning og lukning af kogekarlåget

FORSIGTIG

Kogekarlåget lader sig kun åbne og lukke i rykvise bevægelser

Hvis kogekarlågets mekanisme er defekt, er der risiko for personskade.

1. Åbn kogekarlåget fuldstændigt, og lad det stå åbent.
2. Kontakt din RATIONAL-servicepartner.

BEMÆRK

Kogekarlåget og pakningen kan blive beskadiget, hvis kogekarlåget lukkes, mens kogekarret befinder sig i tippet tilstand

Funktionsdelene skal udskiftes ved beskadigelse.

1. Kogekarlåget må kun lukkes med kogekarret sænket helt ned.

Sådan åbnes kogekarlåget

1.  **FORSIGTIG! Risiko for skoldning! Når apparatet er i drift, kan der trænge bølger af varm damp ud.** Tag fat i håndtaget på kogekarlåget, og åbn kogekarlåget.

Luk kogekarlåget

Du kan både lukke kogekarlåget manuelt og automatisk. Hvis du foretrækker automatisk lukning af kogekarlåget, skal du aktivere denne funktion under indstillinger:

✓ Kogekarret er sænket [► 20].

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:

> Knappen vises på displayet: 

3. Tryk på tasten: 

> Kogekarlåget sænkes automatisk, indtil det når låsepositionen. Denne låseposition holdes i et par sekunder. Hvis du ikke lukker kogekarlåget manuelt nu, åbnes det automatisk igen.

4. Luk kogekarlåget.

4.8 Sådan fyldes kogekarret ved hjælp af den automatiske vandpåfyldning

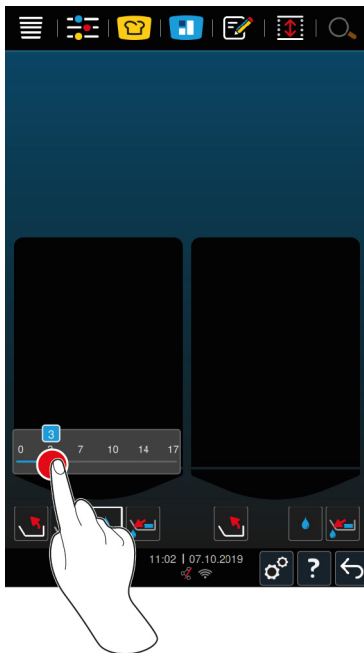
FORSIGTIG

Bakteriedannelse i den automatiske vandpåfyldning

Hvis du ikke bruger den automatiske vandpåfyldning dagligt, kan der dannes bakterier i vandledningen.

1. Rengør den automatiske vandpåfyldning morgen og aften med opvaskemiddel og en svamp.
2. Skyl den automatiske vandpåfyldning igennem med 3 liter vand morgen og aften.

Ved hjælp af den automatiske vandpåfyldning kan du automatisk fylde kogekarret med præcist den ønskede mængde vand.



1. Tryk på tasten: 💧
2. Indstil den ønskede vandmængde. Vær opmærksom på de maksimale påfyldningsmængder. Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.
 - > Enheden fyldes nu med den indstillede vandmængde. Den manglende vandmængde op til den ønskede værdi vises.
 - > Knappen begynder at blinke: ^{STOP} 💧 Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul, standses den automatiske vandpåfyldning.

4.9 Sådan tippes og sænkes kogekarret

Tipning af kogekar

⚠️ ADVARSEL

Varmt madindhold kan skvulpe over når kogekarret tippes

Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varme madvarer som skvulper over.

1. Beskyt dig selv mod forbrændinger og skoldninger med personligt beskyttelsesudstyr.
2. Tip forsigtigt kogekarret.
3. Tør altid spildte madrester op med det samme, så gulvet i arbejdsområdet altid forbliver tørt og skridsikkert.

⚠️ ADVARSEL

Varmt madindhold kan løbe over, hvis det fyldes på for små beholdere

Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varme madvarer som løber over.

1. Anvend altid tilstrækkeligt store beholdere, der muliggør sikker påfyldning af varmt madindhold.
2. Beskyt dig selv mod forbrændinger og skoldninger med personligt beskyttelsesudstyr.
3. Tør altid spildte madrester op med det samme, så gulvet i arbejdsområdet altid forbliver tørt og skridsikkert.

BEMÆRK

Når du tipper kogekarret, og der på understellets udtræk står beholdere, som er 20 cm eller højere, kan der opstå kollision mellem beholderen og håndtagene på kogekarventilen

Håndtagene kan blive beskadiget eller revet ned.

1. Sæt ikke beholdere, som er 20 cm eller højere, på understellets udtræk.

- ✓ Kogekarlåget er helt åbent.
 - ✓ På løftearmene hænger der ingen kurve.
1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > Når du slipper knappen, standses tipningen af kogekarret.

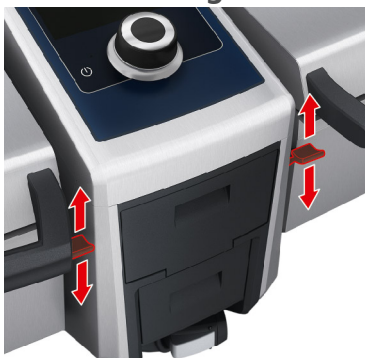
Sådan sænkes kogekarret**⚠ ADVARSEL****Fare for fastklemning når kogekarret sænkes**

Hvis personer eller genstande befinder sig i kogekarrets bevægelsesradius, kan de blive klemt når kogekarret sænkes.

1. Anbring aldrig genstande i kogekarrets bevægelsesradius.
2. Sørg for, at ingen personer opholder sig i kogekarrets bevægelsesradius.

1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > Når du slipper knappen, standses sænkningen af kogekarret.
 - > Denne knap vises:  Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul, sænkes kogekarret automatisk.
 - > Knappen begynder at blinke:  Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul igen, standses sænkningen af kogekarlåget.
 - > Kort inden kogekarret er sænket helt, standses proceduren automatisk. Dette sker af hensyn til din sikkerhed.
2. Tryk igen på knappen: 
 - > Kogekarret sænkes nu helt.

Du kan først starte de manuelle driftsarter og intelligente tilberedningsprocesser, når kogekarret er sænket helt.

4.10 Sådan åbnes og lukkes kogekarventilen

1. Tryk kogekarventilens håndtag ned i låseposition for at åbne kogekarventilen. **⚠ ADVARSEL! Risiko for skoldning! Hvis håndtaget til kogekarventilen ikke befinder sig i låseposition, kan det springe tilbage og derved få kogekarventilen til at lukke sig med et hårdt ryk. I den forbindelse kan der sprøjte varmt vand ud.**

- > Hvis du åbner kogekarventilen mens du er ved at friturestege eller lige har brugt kogekarret til at friturestege, lyder en signaltone. Luk straks kogekarventilen. Ellers bortledes olie og fedt ikke korrekt via afløbet. Her finder du flere informationer: Bortskaffelse af olie og fedt [► 90]. Åbn først kogekarventilen, når du har tippet kogekarret fuldstændigt og det er tømt for olie og fedt.
- 2. Tryk håndtaget tilbage til udgangspositionen for at lukke kogekarventilen.
 - > Denne knap vises: 

Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)

I følgende tilfælde kan du ikke åbne kogekarventilen:

- Du bruger eller har brugt kogekarret til friturestegning, og har efterfølgende ikke tippet kogekarret fuldstændigt.
 - Kogekarret er for varmt.
1. For at åbne kogekarventilen skal du trykke og holde denne knap inde: 
 - > Kogekarventilen åbnes.
 2. For at lukke kogekarventilen skal du trykke på denne knap: 
 - > Kogekarventilen lukkes.
 - > Denne knap vises: 

Hvis kogekarventilen er åben og du indlæser en manuel driftsart eller intelligent tilberedningsmetode, lukkes kogekarventilen automatisk.

4.11 Sådan anvendes kernetemperaturføleren

⚠ FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

Hvis du rører ved kernetemperaturføleren uden beskyttelseshandsker er der risiko for forbrænding.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.

⚠ FORSIGTIG

Spids kernetemperaturføler

Hvis du ikke er forsigtig i arbejdet med kernetemperaturføleren, kan du stikke dig på kernetemperaturfølerens spids.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.
2. Efter brug skal kernetemperaturføleren fastgøres på den dertil indrettede plads på kogekarlåget.

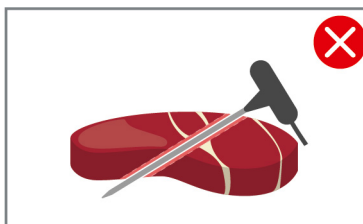
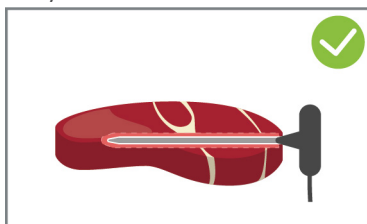
BEMÆRK

Kernetemperaturføleren hænger ud af kogekarret

Hvis du efter brug ikke fastgør kernetemperaturføleren til den magnetiske holder på kogekarlåget, kan kernetemperaturføleren blive beskadiget.

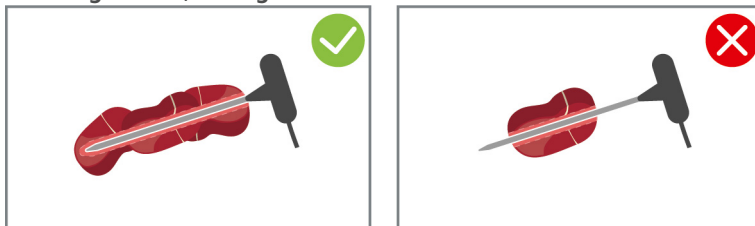
1. Fastgør kernetemperaturføleren til den magnetiske holder efter brug.

Kød, f.eks. steak



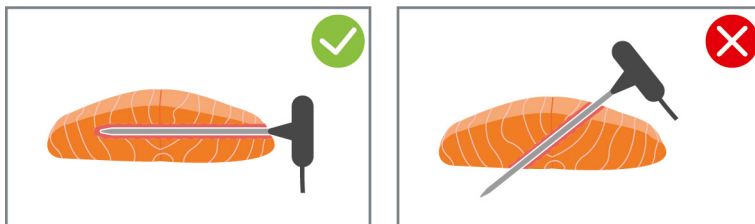
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.

Små stegeemner, f.eks. gullasch



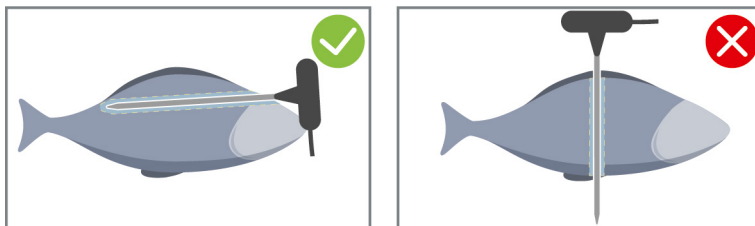
1. Kom så mange grilllemner på kernetemperaturføleren, at den er dækket af grilllemner fra spidsen til håndtaget.

Fiskefileter



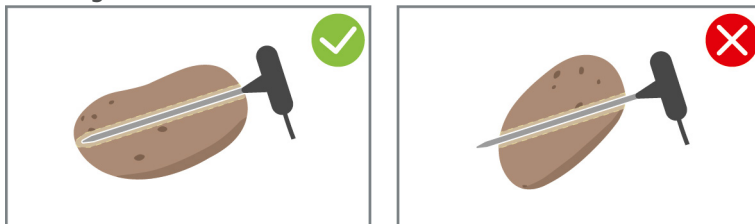
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.

Hele fisk



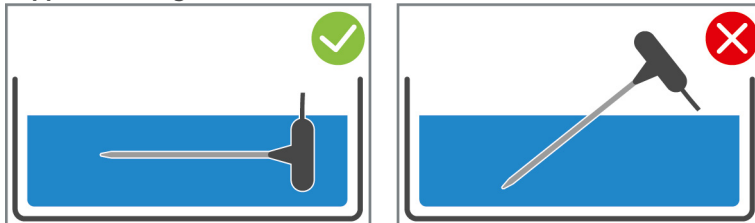
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.
Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i fiskens bughule.

Grøntsager, f.eks. kartofler



1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.

Supper, sovse og desserter



1. Læg kernetemperaturføleren ned i kogekarret, så den er helt dækket af væske.
2. Lad kernetemperaturføleren blive liggende i kogekarret, mens du rører rundt i væsken.
3. Når du lukker kogekarlåget, skal du sikre dig at kernetemperaturføleren er helt dækket af væske.

Stegemner i forskellige størrelser

1. Start med at stikke kernetemperaturføleren ind i et af de mindre Stegeemner.
2. Når den ønskede temperatur er nået, fjerner du de små stegeemner fra kernetemperaturføleren og tager dem op af kogeкарret.
3. Stik nu kernetemperaturføleren ind i et større grillemne, og fortsæt tilberedningsprocessen med funktionen **Omstik** .

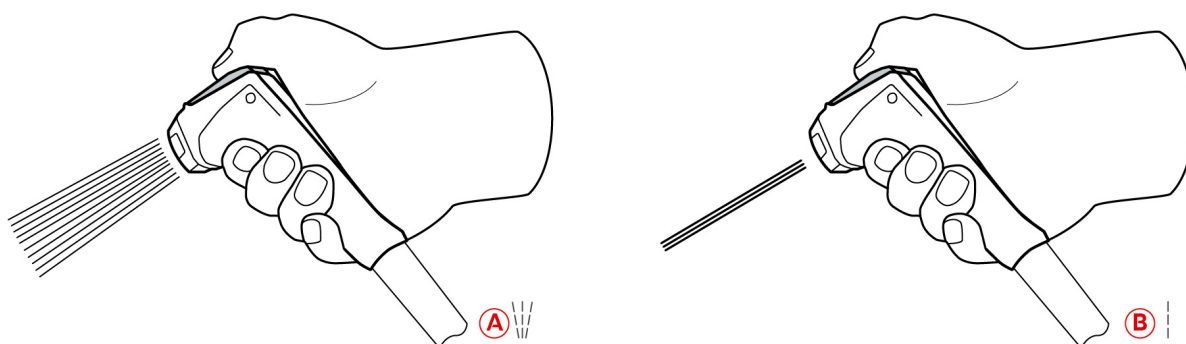
Kernetemperaturføler ikke registreret

✓ Følgende symbol vises: 

1. Kernetemperaturføleren må kun anvendes som beskrevet i denne brugsanvisning.
 2. Bekræft rettelsen.
- >> Tilberedningsprocessen udføres korrekt. Hvis du ikke bekræfter rettelsen, afbrydes tilberedningsprocessen og skal startes forfra. Enkelte tilberedningsprocesser som f.eks. **lavtemperaturtilberedning** udføres til trods for fejl.

4.12 Sådan anvendes håndbruseren

Håndbruseren har to justerbare sprøjtefunktioner: en bruser  (A) og en punktstråle  (B).



ADVARSEL

Hvis vand hældes ned i varmt fedt eller olie, fordampes det på eksplosionsagtig vis

Hvis du forsøger at slukke rygende fedt eller olie med vand, er der risiko for eksplosion.

1. Hæld aldrig vand ned i varmt olie eller vand.
2. Luk kogeкарlåget i tilfælde af brand. På den måde standes ilttilførslen og ilden kvæles. Sluk enheden. Hvis branden har spredt sig, skal du anvende en speciel brandslukker til fedtbrande. Forsøg aldrig at slukke en fedtbrand med vand- eller skumslukkere.

FORSIGTIG

Håndbruseren og vandet fra håndbruseren kan blive over 60 °C varmt

Du kan brænde dig, hvis du rører ved skoldhede komponentdele eller kommer i berøring med varmt vand.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med håndbruseren.

FORSIGTIG

Bakteriedannelse i vandledningen

Hvis du ikke bruger håndbruseren dagligt, kan der danne sig bakterier i vandledningen.

1. Skyl håndbruseren igennem med vand morgen og aften i 10 sekunder.

BEMÆRK**Formålsstridig håndtering af håndbruseren**

Hvis du trækker håndbruseren længere ud end den tilladte maksimal længde eller rykker i slangen, kan den automatiske oprulningsfunktion blive beskadiget. Håndbruseren vil i så fald ikke længere blive trukket automatisk ind i holderen.

1. Træk aldrig håndbruseren længere ud end den maksimalt tilladte længde.

1. Træk håndbruseren mindst 20 cm ud af parkeringspositionen.
2. Hold fast i slangen.
3. Drej den forreste del af håndbruseren for at vælge den ønskede sprøjtefunktion.
 - Indstil håndbruseren på  for at vælge sprøjtefunktionen **punktstråle**.
 - Indstil håndbruseren på  for at vælge sprøjtefunktionen **bruser**.

Hvis du ikke indstiller den forreste del af håndbruseren på en af de to sprøjtefunktioner, kan der dryppe vand ud af brusehovedet.

1. Tryk på håndbruserens håndtag. Jo hårdere du trykker på håndtaget, jo hårdere bliver vandstrålen.
2. Lad langsomt håndbruseren glide tilbage i holderen efter brug. **⚠ FORSIGTIG! Sørg for, at håndbruserens slange er ren, inden du lader den glide tilbage ind i holderen.**

4.13 Sådan indstilles enheden i højden (tilbehørsfunktion)

Hvis din enhed er udstyret med højdeindstillingsfunktion, kan du indstille enhedshøjden på displayet. På den måde kan du forbedre arbejdspladsens ergonomi.

⚠ ADVARSEL

Hvis enheden er indstillet i højden, så afstanden til beholderne er blevet for stor, kan der sprøjte varmt madindhold ud af kogekarret under tømning

Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varmt madindhold som løber over.

1. Indstil enheden, så du kan tømme kogekarret på sikker vis.

⚠ ADVARSEL

Hvis der står beholdere oven på enheden, og du ændrer enhedens højde, kan disse beholdere falde ned

Hvis beholdere falder ned, kan du komme til skade.

Hvis beholdere fyldt med vand falder ned i et kogekar fyldt med varm olie, kan du blive forbrændt.

1. Anbring aldrig genstande oven på enheden.

⚠ FORSIGTIG**Risiko for fastklemning under højdejusteringen**

Hvis du indstiller enhedens højde, og der samtidig befinder sig personer inden for enhedens arbejdsområde, er der risiko for fastklemning.

1. Sørg derfor altid for, at der ikke befinder sig nogen personer inden for enhedens arbejdsområde, inden du går i gang med at indstille højden.

⚠ FORSIGTIG

Enhedens højde lader sig slet ikke indstille eller kun i ryk

Hvis højdejusteringsmekanismen er defekt, kan enheden køre ned i gulvet. Risiko for personskaade.

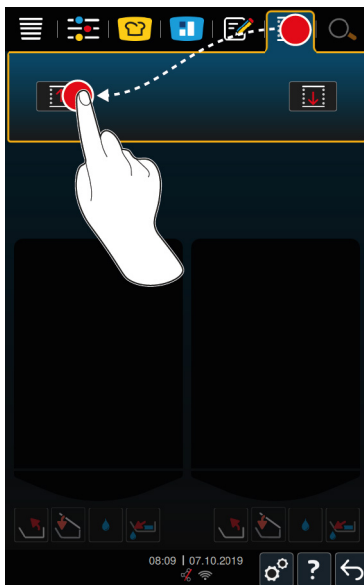
1. Enhedens højde må ikke længere indstilles.
2. Kontakt din RATIONAL-servicepartner.

BEMÆRK

Der er stillet genstande under det højdejusterbare understel eller under enheden med de højdejusterbare fødder

Hvis der ligger genstande under det højdejusterbare understel eller under enheden med de højdejusterbare fødder, og du nu forsøger at højdejustere enheden, kan understellet og enheden blive beskadiget.

1. Læg aldrig genstande under det højdejusterbare understel eller under enheden med de højdejusterbare fødder.



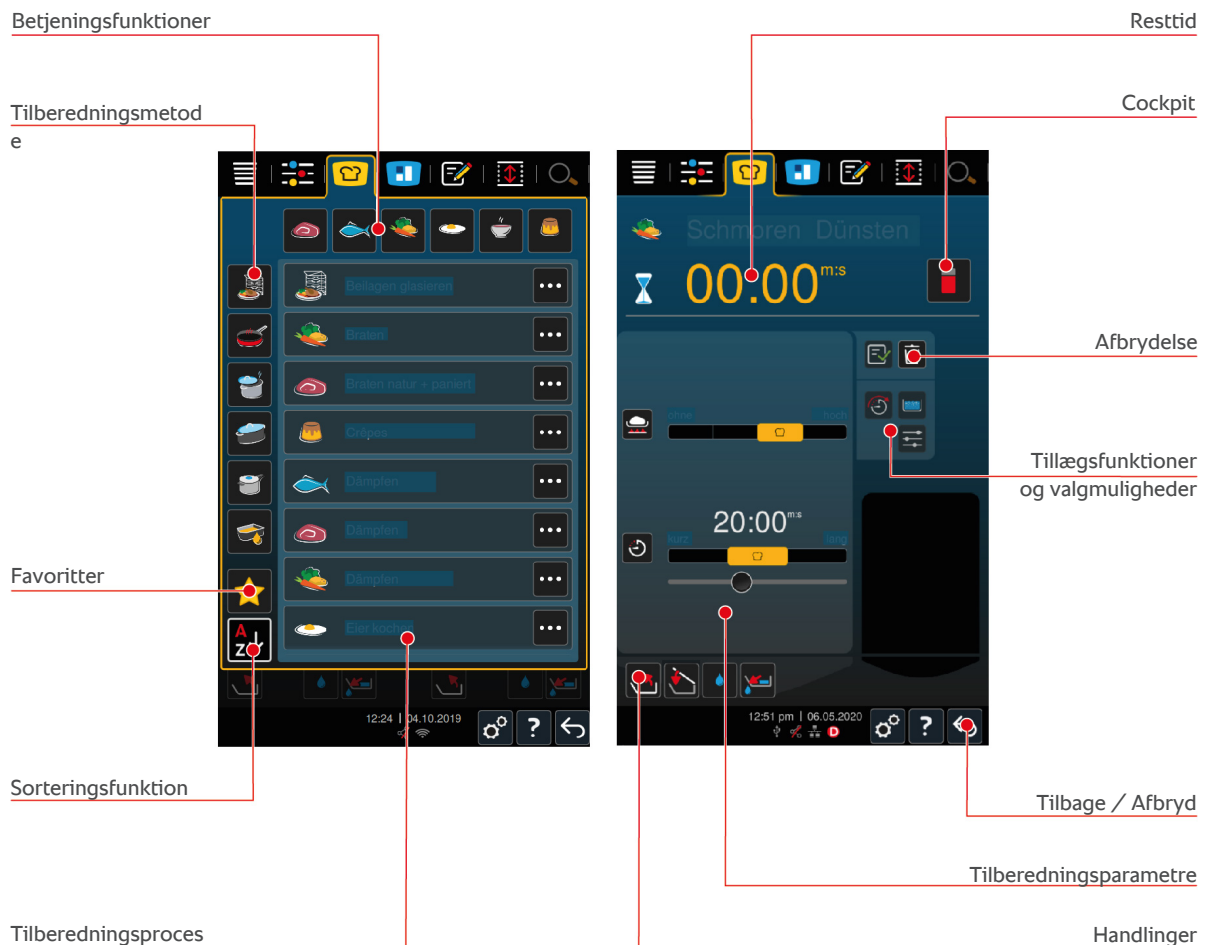
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Hvis du vil køre enheden opad, skal du trykke og holde denne knap inde:
3. Hvis du vil køre enheden nedad, skal du trykke og holde denne knap inde:

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite



iCookingSuite er den intelligente tilberedningsfunktion i iVario. Du vælger selv, hvilke fødevarer du ønsker at tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Ud fra disse parametre tilbydes du forskellige tilberedningsprocesser, der sikrer perfekte slutresultater. Ved behov kan du tilpasse slutresultatet ved hjælp af forskellige tilberedningsparametre og på den måde f.eks. intensivere bruningen eller ændre stegningen fra medium til gennemstegt.

Imens tilberedningsprocessen er i gang tilpasses tilberedningsparametrene løbende, f.eks. stegetemperaturen, og du opnår derfor altid det ønskede slutresultat. Ved behov kan du desuden foretage ændringer undervejs med henblik på at opnå et andet slutresultat. Betjeningen er legende let, og du slipper for at kontrollere og overvåge maden under tilberedningen. Det frigiver tid til andre ting, sparer råvarer og energi samt sikrer fremragende resultater i samme høje kvalitet hver gang.



5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder

Vælg mellem følgende driftsarter:

- Tilberedning
- Stegning
- Fiturestegning
- Braisering
- Trykkogning (tilbehørsfunktion)
- Finishing

Vælg mellem følgende tilberedningsmetoder:

- Kød

- Fisk 
- Grøntsager og tilbehør 
- Supper og saucer 
- Æggeretter 
- Mælkeretter og desserter 

Hver driftsart er tildelt et specifikt sæt af intelligente tilberedningsprocesser.

5.2 Intelligente tilberedningsprocesser

5.2.1 Kød

Kød natur + paneret

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at brune kødstykkerne kort.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe kødstykkerne.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere kødstykker.

sukker

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede store kødstykker.

Kogning af kød under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge kød under tryk.

Sylte

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at konfitere kødstykkerne.

Ragout + kød i tern:

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede ragout eller småkød.

Ragout under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede ragout under tryk.

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege større stykker kød.

Braisering af kød under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere større stykker kød under tryk.

Sous-vide

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kødstykker med sous-vide. Tilberedningsprocessen egner sig perfekt til portionsinddelte tilberedningsemner.

Lavtemperaturtilberedning

Vælg denne tilberedningsproces til store kødstykker der normalt tilberedes i en sauce, og som du ønsker at tilberede natten over, eller hvis du ikke ønsker at opholde dig i køkkenet imens.

Lavtemperaturreagout

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede ragout eller småkød natten over, eller hvis du ikke ønsker at opholde dig i køkkenet imens.

Lavtemperaturbraisering

Vælg denne tilberedningsproces til kødstykker der normalt tilberedes i en sauce, og som du ønsker at tilberede natten over, eller hvis du ikke ønsker at opholde dig i køkkenet imens. Den anbefalede kernetemperatur for tilberedningsprocessen **lavtemperaturbraisering** er lavere end ved tilberedningsprocessen braisering.

Kogning af pølser

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge rå pølser.

5.2.2 Fisk**Dampning**

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du vil dampe fisk og skaldyr.

Steg fisk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege fisk.

Pochere

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fiskefileter eller hele fisk skånsomt i fond.

Braisere fisk

Vælg denne tilberedningsproces til braisering af fisk eller skaldyr.

Braisering under tryk

Vælg denne tilberedningsproces til braisering af fisk eller skaldyr.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces til friturestegning af skaldyr, fiskefileter eller portionsfisk.

Sylte

Vælg denne tilberedningsproces til konfitering af fisk eller skaldyr.

Steg skaldyr

Vælg denne tilberedningsproces til stegning af skaldyr.

Koge skaldyr

Vælg denne tilberedningsproces til kogning af skaldyr.

Sous-vide

Vælg denne tilberedningsproces for sous vide-tilberedning af fisk, fiskefileter eller skaldyr. Tilberedningsprocessen egner sig perfekt til portionsinddelte tilberedningsemner.

5.2.3 Grøntsager og tilbehør**Stegning**

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege grøntsager og tilbehør.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces til dampning af grøntsager og bilag.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis dine grøntsager skal blancheres i olie eller frituresteges.

Gyoza

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af japansk gyoza.

Koge kartofler

Vælg denne tilberedningsproces til kogning af kartofler.

Kartoffelkogning under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kartofler under tryk.

Kogning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge eller blanchere grøntsager eller tilbehør i fond eller vand.

Kogning under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge tilbehør og grøntsager under tryk.

Sylte

Vælg denne tilberedningsproces til konfitering af grøntsager og tilbehør.

Paella

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede risretter som paella.

Polenta

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af polenta.

Koge ris

Vælg denne tilberedningsproces til kogning af ris.

Risotto

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af risretter som risotto eller pilauris.

Braisering + dampkogning

Vælg dette tilberedningsparameter for braisering eller dampning af grøntsager og tilbehør.

Sous-vide

Vælg denne tilberedningsproces for sous vide-tilberedning af grøntsager og tilbehør. Tilberedningsprocessen egner sig perfekt til portionsinddelte tilberedningsemner.

Koge pasta

Vælg denne tilberedningsproces til tilberedning af friske eller tørrede pastaprodukter.

5.2.4 Æggeretter

Æggekogning

Vælg denne tilberedningsproces til æggekogning.

Pochering af æg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at pochere æg.

Kejserpandekager

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af kaiserschmarren/østrigsk pandekagedessert.

Omelet

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af omelet.

ONSEN - TAMAGO

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede japansk Onsen Tamago.

Pandekager

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede pandekager eller blinis.

Røræg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede røræg.

Spejlæg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede spejlæg.

TAMAGOYAKI

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede japansk Tamagoyaki.

5.2.5 Supper og saucer

Béchamel + velouté

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede jævne saucer eller supper med en høj andel af mælk og fløde.

Convenience

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede supper og saucer af færdigprodukter som pastaer, pulver, reduktioner.

Fond

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du vil lave fond af fjerkræ, vildt, fisk eller grøntsager.

Fond under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fond under tryk.

Klare

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af færdiggprodukter.

Reducere

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at reducere saucer, fonder eller vin.

Saucer

Vælg denne tilberedningsproces til tilberedning af saucer.

Saucer under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede saucer under tryk.

Supper

Vælg denne tilberedningsproces ved tilberedning af flødesuppe, purésuppe eller fløjlsuppe.

Supper under tryk

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede supper under tryk.

5.2.6 Mælkeretter og desserter

Crêpe

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede crêpes.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe mælkeretter eller desserter.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at friturekoge desserter i fedt.

Koge frugt

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af frisk eller dybfrossen frugt, frugtkompot, marmelade, syltetøj eller chutney.

1. Hvis du ønsker at konservere tilberedningsemnerne i glas uden brug af kurv, skal du anbringe bundristen i kokekarret.
2. Fyld så meget vand i kokekarret, at alle glassene er dækket helt.
3. Kog glassene i 10 minutter.
4. Tag glassene ud af kokekarret, og lad dem køle af.

Kejserpandekager

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af kaiserschmarren/østrigsk pandekagedessert.

Koge mælk

Vælg denne tilberedningsproces til opvarmning af mælk, kakao eller te.

Risengrød

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af risengrød.

Ristning af nødder og kerner

Vælg denne tilberedningsproces til ristning af nødder og kerner.

Budding + saucer

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede desserter med friske æg, saucer og supper med et højt indhold af mælk og fløde, eller færdigprodukter, som skal tilsættes mælk.

Smeltning af chokolade

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at smelte chokolade eller overtrækschokolade.

Koge sukker

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede forskellige sukkerkonsistenser til videreforarbejdning i konditoriet.

5.2.7 Finishing**Glasér tilbehør**

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at glasere allerede tilberedt tilbehør i smør eller olie.

Kød i sauce

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at opvarme allerede tilberedte ragouter, sammenkogte retter eller kogte kødstykker til serveringstemperatur.

Supper og saucer

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at opvarme allerede tilberedte supper og saucer.

5.3 Forudsætninger, informationer og advarsler

Følgende symboler, informationer og advarsler vises eventuelt når du starten en tilberedningsproces eller undervejs i tilberedningsprocessen.

**Håndbruseren må ikke anvendes**

Dette symbol vises når du bruger kokekarret til friturestegning.



Tip kogekarret helt

Du har brugt kogekarret til friturestegning, men har ikke tippet kogekarret fuldstændigt for at lukke fritureolien ud.

1. Tip kogekarret fuldstændigt [► 20].
2. Fjern samtligt fedt eller olie.
3. Sænk bagefter kogekarret fuldstændigt [► 20].



Sænk kogekarret helt

Du har valgt en manuel driftsart eller en intelligent tilberedningsproces, og kogekarret er ikke sænket fuldstændigt.

1. Sænk kogekarret fuldstændigt [► 20].



Åbn kogekarlåget fuldstændigt

Du har valgt en manuel driftsart eller en intelligent tilberedningsproces, og kogekarlåget er ikke åbnet fuldstændigt.

1. Åbn kogekarlåget fuldstændigt [► 19].



Luk kogekarventil

Du har valgt en manuel driftsart eller en intelligent tilberedningsproces, og kogekarventilen er åben.

1. Luk kogekarventilen [► 21].



Luk straks kogekarventilen

Du har brugt kogekarret til friturestegning og åbnet kogekarventilen, selvom du ikke har tippet kogekarret fuldstændigt for at lukke fritureolien ud.

1. Luk straks kogekarventilen [► 21].
2. Tip kogekarret fuldstændigt [► 20].
3. Fjern samtligt fedt eller olie.
4. Sænk bagefter kogekarret fuldstændigt [► 20].



Hæv kurven

Du har valgt en manuel driftsart eller en intelligent tilberedningsproces, og kurven befinder sig stadig i en sænket position fra en tidligere anvendelse.

1. Tryk på tasten: 
 - > Kurven hæves fuldstændigt.



Kogekartemperatur for høj

Du ønsker at fylde kogekarret ved hjælp af den automatiske vandpåfyldning, men denne funktion er slået fra. Temperaturen i kogekarret er for høj.

1. Lad kogekarret køle ned af sig selv. Forsøg ikke at fremskynde nedkølingsprocessen ved hjælp af koldt vand eller is. Når kogekarret er kølet af, kan du igen bruge den automatiske vandpåfyldningsfunktion.



Automatisk vandpåfyldning inaktiv

Dette symbol vises i følgende tilfælde:

- kogekarlåget er ikke helt åbent.
Åbn kogekarlåget fuldstændigt [► 19].
- Kogekarret er ikke sænket helt ned.
Sænk kogekarret fuldstændigt [► 20].
- Du bruger kogekarret til friturestegning.
Vandtilførslen aktiveres først igen, når du er færdig med at friturestege i kogekarret og har fjernet fritureolien eller fedtet fuldstændigt.
- Du har ikke tippet kogekarret fuldstændigt efter at have brugt kogekarret til friturestegning.
Tip kogekarret fuldstændigt [► 20].

5.4 Intelligent tilberedning

5.4.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces

Du kan indlæse en intelligent tilberedningsproces på 3 forskellige måder:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringstilstand [► 59]
- Via søgeassistenten

iCookingSuite

1. I menuen trykker du på knappen: 

> I iCookingSuite kan du indlæse en intelligent tilberedningsproces på 3 forskellige måder:

- Vælg den ønskede driftsart, f.eks. **grøntsager og tilbehør**.
- Vælg den ønskede tilberedningsmetode, f.eks. **braisering**.
- Vælg den ønskede driftsart og den ønskede tilberedningsmetode.

Når du har foretaget dine valg vises de dertilhørende intelligente tilberedningsprocesser.

Programmeringstilstand

1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Tryk på tasten: 

> Alle gemte intelligente tilberedningsprocesser vises.

Søgeassistent

1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Indtast navnet på den intelligente tilberedningsproces.

> Den ønskede intelligente tilberedningsproces vises.

5.4.2 Start intelligent tilberedningsproces

I dette kapitel bruger vi eksemplet **braisering / dampkogning** til at vise, hvordan en intelligent tilberedningsproces foregår. Takket være forskellige tilberedningsparametre og den ideelle rækkefølge af de enkelte trin i processen leverer alle intelligente tilberedningsprocesser altid det ønskede resultat.



1. Vælg det ønskede kogekar.
2. I menuen trykker du på knappen: 
3. Tryk på tasten: 

4. Tryk på tasten: **Braiserer / dampkogning**
 - > Den intelligente tilberedningsproces startes, og kogeкарret opvarmes til den valgte temperatur.
5. Indstil det ønskede tilberedningsresultat ved hjælp af tilberedningsparametrene [► 35].
 - > Efter kort tid skifter displayet til cockpit [► 39].
6. Følg instruktionerne fra enheden.
 - > Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.
7. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af ovnrummet.
8. Hvis tilberedningsresultatet endnu ikke modsvarer dine ønsker, bedes du fortsætte tilberedningsprocessen med et af de viste forslag.

5.5 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

Alt efter hvilken intelligent tilberedningsproces du har valgt, vises forskellige tilberedningsparametre og funktioner. Tilberedningsprocesserne er baseret på standardindstillingerne gældende for dit land og hjælper dig med at opnå ideelle resultater. Du kan tilpasse disse tilberedningsparametre efter dine ønsker med enkle håndbevægelser [► 17] eller det centrale indstillingshjul [► 17], på samme måde som du også kan vælge yderligere funktioner. Tilberedningsprocessen varierer alt efter de valgte indstillinger. Du kan når som helst overvåge processen i cockpittet [► 39].

5.5.1 Tilberedningsparametre



Bruningsniveau

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvorvidt du ønsker at brune stegeemnerne af eller ej. Vælg et ønsket bruningsniveau for at tilpasse bruningsintensiteten efter dine ønsker. Jo lavere bruningsniveau, jo lavere tilberedningssvind. Hvis du vælger **uden**, springer tilberedningstrinnet **bruning** over. Vælg **uden**, hvis du ønsker at lade små, allerede brunede kødstykker ligge og trække og på den måde blive møre.

Gennem de meget høje temperaturer under bruningen dræbes bakterier på stegeemnets overflade fuldstændigt. Dermed kan du tilberede stegeemner på hygiejnisk vis, selv ved lav kernetemperatur.



Bruning

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor brun overfladen på stegeemnet skal være. Vælg det ønskede bruningsniveau for at tilpasse bruningsintensiteten efter dine ønsker. Stegeemner som er marineret i bruningsunderstøttende krydderier, krydderurter eller pastaer brunes hurtigere og mere intensivt. Vælg i disse tilfælde et lavere bruningsniveau.



Delta-T-tilberedning

Med dette parameter fastholdes en konstant difference mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen. Temperaturen på stegevæsken stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår kødet en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 10 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

Jo mindre forskellen mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt mørsteges kødet. Jo højere forskellen mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen er, jo hurtigere mørsteges kødet.



Kødtype

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, om du tilbereder lyst eller rødt kød. Lyst kød er f.eks. svinekød eller fjerkræ. Rødt kød er f.eks. oksekød eller lammekød.



Stegeemnets tykkelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du stegeemnets tykkelse. Vælg **tyndt** ved stegeemner tyndere end 2 cm. Vælg **tykt** ved stegeemner tykkere end 2 cm.



Stegeemnets størrelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du stegeemnets størrelse.

- Vælg **lille** ved kødstrimler eller vagtelbrystfileter. Vælg **stor** ved roastbeef, hel and eller kogeflæsk.
- Vælg **lille** ved sesam. Vælg **stor** ved mandler.
- Vælg **lille** ved æg på mindre end 53 g. Vælg **stor** ved æg på mere end 64 g.



Tilberedningstid

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den tidsramme, stegeemnet har til at opnå det ønskede tilberedningsresultatet eller den ønskede mørstegning i. I mange intelligente tilberedningsprocesser kan du lade enheden køre uafbrudt med dine valgte indstillinger. I så fald skal du slå kontinuerlig drift til.

1. Vælg trinnet som er mærket med **kontinuerlig drift**.

Når du har indstillet tilberedningstiden, står tilberedningsparameteret **kernetemperatur** ikke længere til rådighed.



Kernetemperaturføler

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvorvidt stegeemnerne skal mørsteges med eller uden hjælp fra kernetemperaturføleren. Herefter kan du indstille den ønskede kernetemperatur på stegeemnerne.



Kernetemperatur

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor høj kerntemperaturen eller stegeemnets mørstegningsgrad skal være.

I forbindelse med indstillingen af kernetemperaturen skal du være opmærksom på de gældende hygiejneforskrifter for levnedsmidler i dit land.



Kurv

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvorvidt stegeemnerne skal mørsteges med eller uden kurv.



Temperatur

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den temperatur, som stegeevæsken eller stegeemnerne i stegeevæsken skal opvarmes til.



Viskositet

Dette tilberedningsparameter bruges til f.eks. at indstille, hvilken konsistens dine supper skal have. Du kan også fastlægge, om du vil koge eller sætte ris i blød, eller om du vil tilberede en frisklavet dessert eller et færdigprodukt. Alt efter den valgte intelligente tilberedningsproces varierer indstillingsmulighederne.



Chokoladetype

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, om du arbejder med hvid chokolade, mælkechokolade eller mørk chokolade.

5.5.2

Instruktioner

Undervejs i tilberedningsprocessen får du eventuelt vist følgende instruktioner.



Væsketilsætning

Du opfordres til at tilsætte væske til de brunede stegeemner.



Påfyldning

Du blive bedt om at tilsætte væske til kogekarret.



Påfyldning

Du opfordres til at fylde enheden med stegeemner.



Irøring

Du opfordres til at røre en ingrediens, f.eks. suppepulver, i stegeevæsken.

**Kernetemperaturføler i stegeemne**

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren i stegeemnet.

**Kernetemperaturføler i stegevæske**

Du opfordres til at lægge kernetemperaturføleren i stegevæsken.

**Påfyld olie**

Du opfordres til at fylde olie i kogeкарret.

**Anbring bundristen**

Du opfordres til at lægge bundristen på plads i kogeкарret.

**Sådan åbnes kogeкарlåget**

Du opfordres til at åbne kogeкарlåget.

**Luk kogeкарlåget**

Du opfordres til at sænke kogeкарlåget.

**Omrøring**

Du opfordres til at røre rundt i indholdet.

**Vend**

Du opfordres til at vende stegeemnerne.

**Skære i stykker**

Du opfordres til at gøre stegeemnerne mindre.

**Spring forvarmning over**

Du opfordres til at bekræfte, at du ønsker at springe forvarmningen over.

1. For at springe over forvarmning trykker du på knappen: ✓
2. For at forvarme trykker du på knappen: ✗

**Færdigbruning**

Du opfordres til at bekræfte, at du ønsker at færdigbrune stegeemnerne.

1. For at bekræfte dette valg trykker du på denne knap: ✓

5.5.3 Informationer

Undervejs i tilberedningsprocessen får du vist de aktuelle tilberedningstrin.

**Forvarmning**

Enheden forvarmes til en bestemt temperatur, der enten er gemt som standardindstilling i den manuelle driftsart eller i den intelligente tilberedningsproces.

**Resttid**

Den intelligente tilberedningsproces mangler stadig den viste resttid før den kan afsluttes.

**Tilberedningsproces slut**

Tilberedningsprocessen er gennemført.

5.5.4 Valgmuligheder

Når en tilberedningsproces er færdig, kan du fortsætte den med en af følgende valgmuligheder.

Valgmulighederne vises ved siden af tilberedningsparametrene og i cockpittet.



Ny påfyldning

Denne valgmulighed bruges til at fylde enheden med en ny påfyldning og fortsætte tilberedningsprocessen med de definerede tilberedningsparametre.



Fortsæt med tid

Med denne valgmulighed fortsættes tilberedningsprocessen i et fastlagt tidsrum. Når du vælger funktionen efter afslutningen af tilberedningsprocessen, vises der et vindue, hvor du kan indstille tiden for, hvor længe tilberedningsprocessen skal fortsættes.

1. Vælg den ønskede tid.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

Når du skifter fra Cockpit tilbage til tilberedningsparametrene, bliver oversigten grå. Du kan ikke ændre tilberedningsparametrene. Når den indstillede tid udløber, kan du enten tømme ovnen eller fortsætte tilberedningsprocessen igen med en funktion.



Omstik

Denne valgmulighed vælger du, når du arbejder med tilberedningsemner af forskellig tykkelse, eller forskellige slags tilberedningsemner med forskellige stegetider ved hjælp af kernetemperaturføleren:

1. Når den indstillede kernetemperatur er nået, åbner du kokekarlåget.
2. Stik temperaturføleren ind i et af de større stegeemner, eller stegeemnet med den højeste kernetemperatur.
3. Tag alle små stykker ud af kokekarret.
4. Luk kokekarlåget.
5. Tryk på tasten:

> Der vises et vindue, hvor du kan indstille kernetemperaturen.

6. Vælg den ønskede kernetemperatur.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

Gentag dette skridt indtil alle tilberedningsemner har opnået den ønskede kernetemperatur.



Varmholdning

Denne valgmulighed opretholder den indstillede temperatur. Når du vælger denne funktion, holdes stegeemnerne på den forindstillede temperatur eller kernetemperatur. Dermed forhindres overtilberedning. Med henblik på forebyggelse af stegesvind, anbefaler vi at stegeemnerne kun opbevares kortvarigt i kokekarret med denne funktion slået til. Ifm. enkelte tilberedningsprocesser, f.eks. tilberedning natten over, er funktionen **Varmholdning** sidste tilberedningstrin og startes automatisk, når det ønskede slutresultat er nået.

1. For at tilpasse parametrene til funktionen **Varmholdning** skal du trykke på knappen:
2. Tilpas parametrene efter dine ønsker.

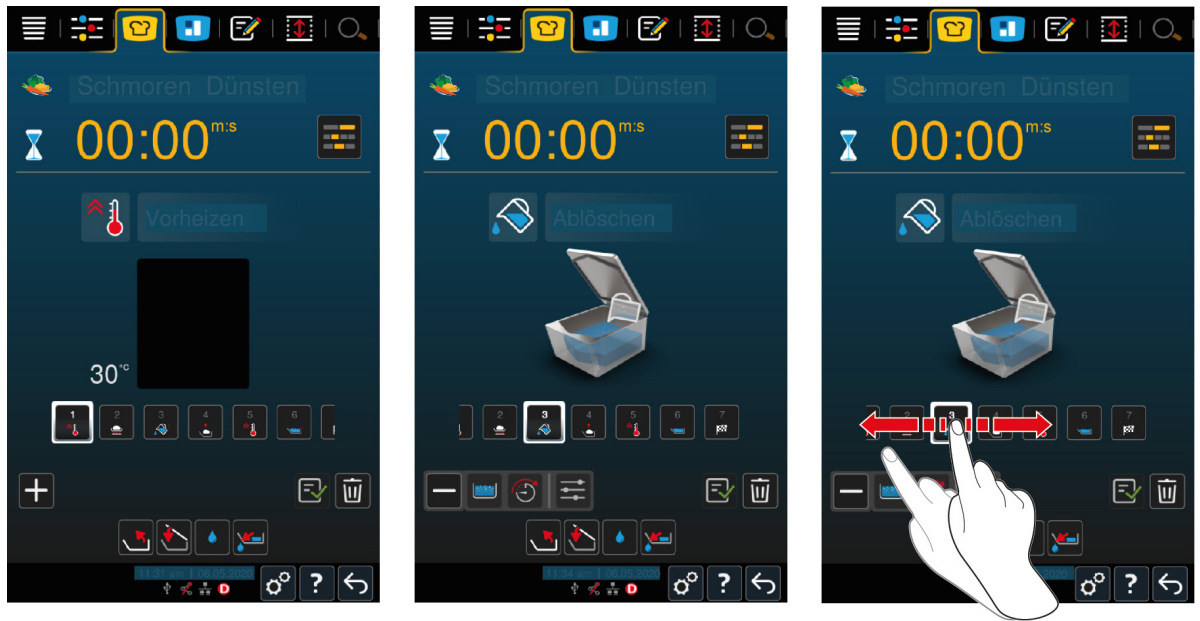
>> Når tilberedningsprocessen er afsluttet, startes tilberedningstrinnet **Varmholdning** automatisk.



Opkogning

Denne valgmulighed bruges til at give stegevæske, suppe eller sauce et opkog.

5.6 Overvågning af intelligent tilberedningsproces



Når du starter en intelligent tilberedningsproces, skifter visningen efter kort tid til Cockpit. Her vises alle tilberedningstrin, som den intelligente tilberedningsproces afvikler ét efter ét. Det aktive tilberedningstrin er markeret. De tilberedningstrin, der ligger i fremtiden, er grå. Når tilberedningstrinnet afsluttes, vises det næste tilberedningstrin automatisk.

5.7 Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces

Oversigtsskærm

Hvis du har startet tilberedningsprocesser i begge kogevar, og kogevarrene befinder sig på oversigtsskærmen [► 15], kan du afbryde processerne samtidig.

1. Tryk på tasten:
- >> Tilberedningsprocesserne afbrydes.

Fokusskærm

På fokusskærmen [► 15] kan du afbryde tilberedningsprocessen på følgende måder:

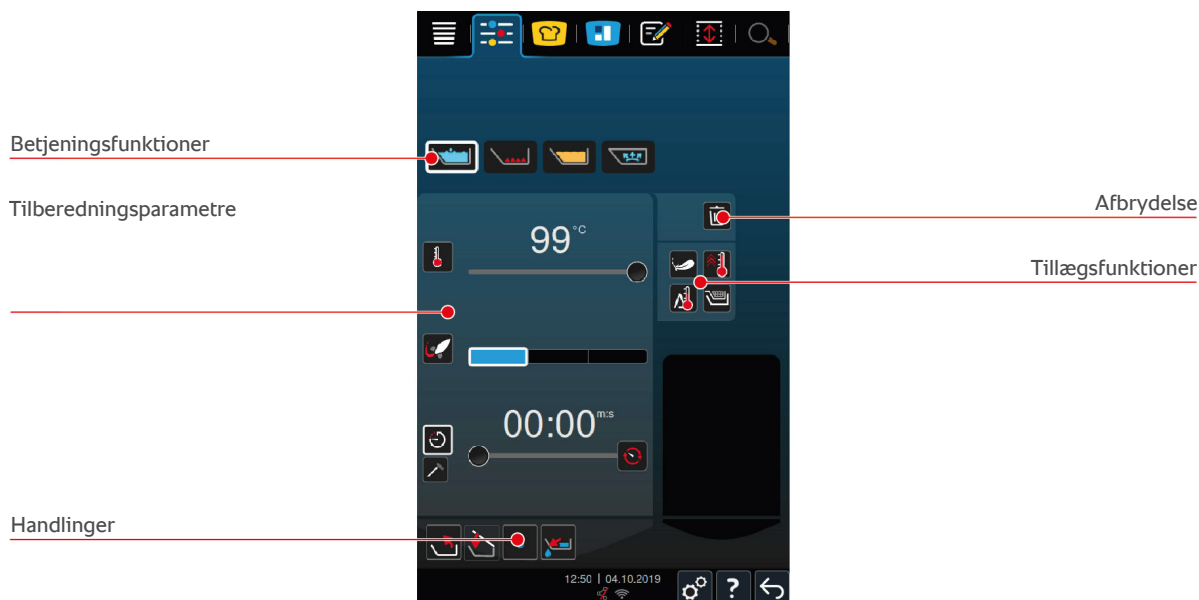
1. Tryk og hold denne knap inde:
 - > Tilberedningsprocessen afbrydes.
2. Tryk på tasten:
 - > Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil afbryde tilberedningsprocessen.
3. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: **OK**

6 Manuel tilberedning



Med de manuelle driftsarter understøtter iVario dig i at udfolde dit individuelle kokketalent.

Med valget af betjeningsfunktion bestemmer du, om du vil koge, stege eller dybstege dine fødevarer. I den forbindelse indstiller du selv temperatur og tilberedningstid samt træffer alle nødvendige beslutninger på egen hånd. Du har den fulde kontrol og stegeemnerne og det endelige resultat.



6.1 Forudsætninger, informationer og advarsler

Både inden valg af tilberedningsmetode og under selve tilberedningen kan samme informationer blive vist, f.eks. i form af intelligente tilberedningsprocesser. Her finder du flere informationer: Forudsætninger, informationer og advarsler [► 32]

6.2 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

6.2.1 Tilberedningsparametre



Temperatur

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den temperatur, som stegevæsken eller stegeemnerne i stegevæsken skal opvarmes til.



Tilberedningstid

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den tidsramme, stegeemnet har til at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Når du har indstillet tilberedningstiden, står tilberedningsparameteret **kernetemperatur** ikke længere til rådighed.

Alternativt kan du lade enheden køre uafbrudt med dine valgte indstillinger. I så fald skal du slå kontinuerlig drift til.

1. Hvis du ønsker at anvende kontinuerlig drift, skal du enten trykke på eller skyde knappen til indstilling af tilberedningstiden helt til højre, indtil følgende meddelelse vises: **Kontinuerlig drift**



Kernetemperatur

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor høj temperaturen på stegeemnet skal være. Når du har indstillet kernetemperaturen, står tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** ikke længere til rådighed.



PowerBoost

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor meget vandet skal koge. Vælg mellem følgende 3 niveauer:

- Niveau 1: koger let

- Niveau 2: koger
- Niveau 3: spilkoger

6.2.2 Tillægsfunktioner



Forvarmning

Denne tillægsfunktion bruges til at forvarme kogekarret til en fastlagt temperatur.



Sensitiv tilberedning

Med denne tillægsfunktion opvarmes kogekarret forsigtigt, så sensible fødevarer som mælk ikke brænder på. Når du starter denne funktion, indstilles den ideelle kogekartemperatur automatisk.



Delta-T-tilberedning

Med denne tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen. Temperaturen på stegevæsken stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår kødet en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 10 °C og 40 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

Jo mindre forskellen mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt mørsteges kødet. Jo højere forskellen mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen er, jo hurtigere mørsteges kødet.



Kurv

Med denne tillægsfunktion kan du indstille, hvorvidt stegeemnerne skal tilberedes med eller uden kurv.

6.2.3 Instruktioner og informationer

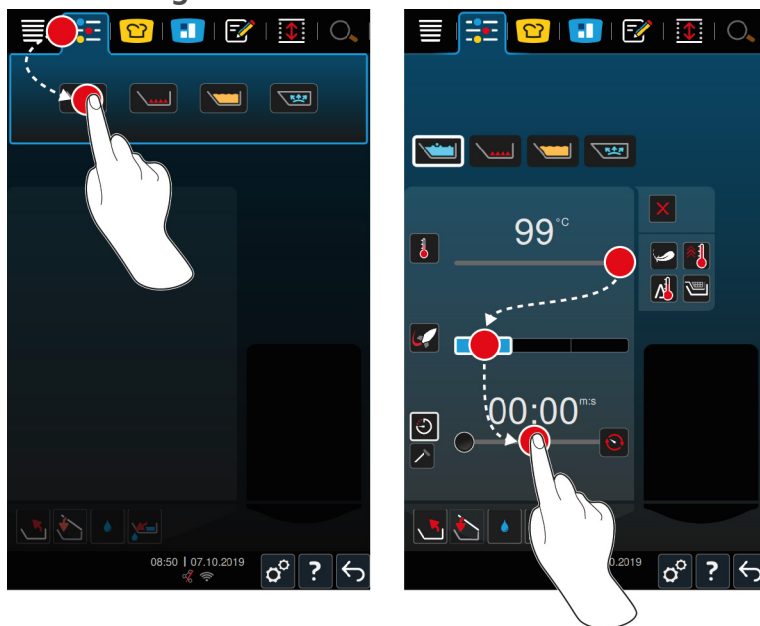
Under tilberedningen kan du få vist de samme instruktioner [► 36] og informationer [► 37], som du kender fra de intelligente tilberedningsprocesser.

6.3 tilberedning

6.3.1 Temperaturområde

min. temperatur kogevæske	maks. temperatur kogevæske	Standardindstilling
30 °C	Kogetemperatur	Kogetemperatur; modsvarer PowerBoost-trin 1

6.3.2 Tilberedning



1. Vælg det ønskede kogekar.
2. I menuen trykker du på knappen:
3. Tryk på tasten:
4. Indstil temperaturen for kogekarrets bund.
 - > PowerBoost-trin 1 er automatisk aktiveret. Du kan ændre PowerBoost-trinnet eller vælge funktionerne **sensitiv tilberedning** eller **Delta-T-tilberedning**. Herudover kan du tilberede dine tilberedningsemner i kurve. Her finder du flere informationer: Tilberedningsparametre [\[► 40\]](#)
 - > Du kan nu beslutte, om tilberedningen skal styres af tilberedningstiden eller kernetemperaturen. Vær opmærksom på, at du kun kan vælge et af de to parametre. Det er ikke muligt at kombinere de to tilberedningsparametre.
5. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
6. Indstil tilberedningstiden.
7. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
8. Indstil kernetemperaturen.
 - > Enheden forvarmes. Hvis du forvarmer apparatet med lukket låg, opnår apparatet maksimalt en temperatur som ligger 3 °C under kogepunktet. Dermed undgås overtryk i kogekarret.
 - > Når den ønskede forvarmningstemperatur er nået, opfordres du til at fylde apparatet.
9. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
10. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
- > Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.
11. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af ovnrummet.

6.4 Stegning

6.4.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

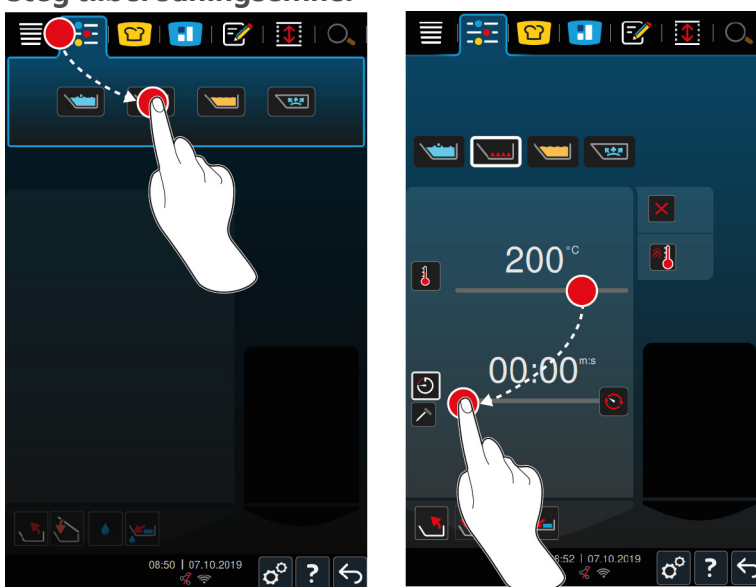
- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Beskyt dig selv mod forbrændinger og skoldninger med personligt beskyttelsesudstyr.

- Kogekarrets tilladte fyldningsgrad må aldrig over- eller underskrides.
- Sørg for, at kernetemperaturføleren er tør, inden du påbegynder tilberedningen.
- Tilfør aldrig store mængder varm olie eller fedt til fugtige tilberedningsemner.
- Sådan undgår du brandfare:
 - Hæld aldrig vand ned i varmt olie eller vand.
- Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:
 - Sluk aldrig brændende olie eller fedt med vand.

6.4.2 Temperaturområde

min. temperatur kogekarsbund	maks. temperatur kogekarsbund	Standardindstilling
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Steg tilberedningsemner



1. Vælg det ønskede kogekar.
2. I menuen trykker du på knappen:
3. Tryk på tasten:
4. Indstil temperaturen for kogekarrets bund.
 - > Du kan nu beslutte, om tilberedningen skal styres af tilberedningstiden eller kernetemperaturen. Vær opmærksom på, at du kun kan vælge et af de to parametre. Det er ikke muligt at kombinere de to tilberedningsparametre.
5. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
6. Indstil tilberedningstiden.
7. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
8. Indstil kernetemperaturen.
 - > Enheden forvarmes. Når den ønskede forvarmningstemperatur er nået, opfordres du til at fylde apparatet.
9. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
10. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
- > Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

>

11. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af ovnrummet.

6.5 Friturestegning

6.5.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Beskyt dig selv mod forbrændinger og skoldninger med personligt beskyttelsesudstyr.
 - Kogekarrets tilladte fyldningsgrad må aldrig over- eller underskrides.
 - Tjek at tætningen på kogekarret er helt tør, inden du påbegynder friturestegningen.
 - Tjek at kernetemperaturføleren er tør, inden du påbegynder friturestegningen.
 - Tilføj aldrig store mængder varm olie eller fedt til fugtige tilberedningsemner. Fugtige tilberedningsemner, som f.eks. dybfrosne fødevarer, får olie eller fedt til at skumme op.
 - Lad varm olie eller fedt køle helt af, inden du fjerner det fra kogekarret.
- Sådan undgår du brandfare:
 - Kogekarrets min. fyldningsgrad må aldrig underskrides.
 - Hæld aldrig vand ned i varmt olie eller vand.
 - Fjern løbende levnedsmiddelrester og andre urenheder i olien eller fedtet.
 - Tjek kvaliteten af olien eller fedtet, inden du starter en ny omgang friturestegning.
 - Udskift regelmæssigt olien eller fedtet. Gammelt olie eller fedt er letantændeligt og har tendens til at skumme op.
- Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:
 - Sluk aldrig brændende fritureolie eller fedt med vand.

6.5.2 Begrænset funktionsomfang

Følgende funktioner står af sikkerhedsmæssige årsager ikke til rådighed under friturestegning:

Automatisk vandpåfyldning

Mens du frituresteger, vises følgende symbol: 

Du kan først fylde kogekarret via automatisk vandpåfyldning igen, når du har løftet kogekarret fuldstændigt og fjernet olien eller fedtet.

Åbn kogekarventil

Du må aldrig åbne kogekarventilen under friturestegning. I så fald lyder en alarmtone, og du opfordres til at lukke kogekarventilen igen.

6.5.3 Temperaturområde

min. temperatur olie	maks. temperatur olie	Standardindstilling
30 °C	180 °C	175 °C

Hvis du forvarmer olie eller fedt under lukket låg, opvarmes olien eller fedtet maks. til 150 °C grader. Vær opmærksom på følgende anvisninger vedrørende akrylamid i levnedsmidler [► 91].

6.5.4 Påfyldning og tømning af kogekar med olie eller fedt

Anvend olievognen til at tømme og fylde kogekarret med olie eller fedt. Ved hjælp af olievognen kan du pumpe olie eller fedt med en maksimal temperatur på 180 °C ind i kogekarret. Efter friturestegning kan du fylde olie eller fedt tilbage i olievognen igen.

Påfyldning af olievogn

- ✓ Afløbet er lukket.
- 1. Åbn olievognens låg.
- 2. Fyld den ønskede mængde olie eller fedt på olievognen. Sørg for at overholde olievognens minimalt og maksimalt tilladte påfyldningsmængder på hhv. 15 og 49 liter.

Smeltning af fast fedtstof

- ✓ I olievognen er der min. 15 liter fast fedt.
- 1. Skift kontakten til varme fra **0** til **I**.
 - > Fedtet opvarmes ved 80 °C og bliver flydende. Mens varmen kører, virker pumpen ikke.
- 2. Når fedtet er flydende, skiftes kontakten til varme fra **I** til **0**.
 - > Varmen frakobles. Nu kan du fylde kogekarret med fedt.

Påfyldning af kogekar

- ✓ I olievognen er der flydende olie eller fedt.
- 1. Kør olievognen hen til enheden.
- 2. Drej udløbsrøret hen over kogekarret, så olie eller fedt kan løbe sikkert ind i kogekarret.
- 3. Aktivér bremserne på olievognen.
- 4. Tilslut olievognen til elnettet med strømkablet.
- 5. Tænd olievognen.
- 6. Skift kontakten til pumpen fra **0** til **I**.
 - > Olievognen pumper olie eller fedt ind i kogekarret.
- 7. Når den ønskede mængde olie eller fedt er i kogekarret, skiftes kontakten til pumpen fra **I** til **0**.
- 8. Afbryd strømforsyningen til olievognen, løsn bremserne, og kør olievognen hen til opbevaringsstedet. **⚠ ADVARSEL! Risiko for forbrænding! Når der er pumpet varm olie eller varmt fedt ind i kogekarret, bliver udløbsrøret meget varmt. Rør kun ved olievognen på håndtagene.**

Tømning af kogekar

- ✓ Afløbet er lukket.
- 1. Kør olievognen hen til apparatet på højde med kogekarrets udløb.
- 2. Aktivér bremserne på olievognen.
- 3. Åbn olievognens låg, og læg filteret ind i åbningen.
- 4. **⚠ ADVARSEL! Risiko for forbrænding! Hvis kogekarret tippes for hurtigt, kan det sprøjte med varm olie. Beskyt dig selv mod forbrændinger med personligt beskyttelsesudstyr.** Tip forsigtigt kogekarret, og sørg for, at olien eller fedtet løber præcist ind i olievognens åbning. Sørg for, at filteret i olievognen ikke løber over. Kun på denne måde sikres det, at olien eller fedtet filtreres fuldt ud.
- 5. Tip kogekarret helt, indtil kogekarret er fuldstændigt tømt.
- 6. Fjern filteret, og rengør det.
- 7. Luk olievognens låg.
- 8. Løsn bremserne, og kør olievognen hen til opbevaringsstedet.

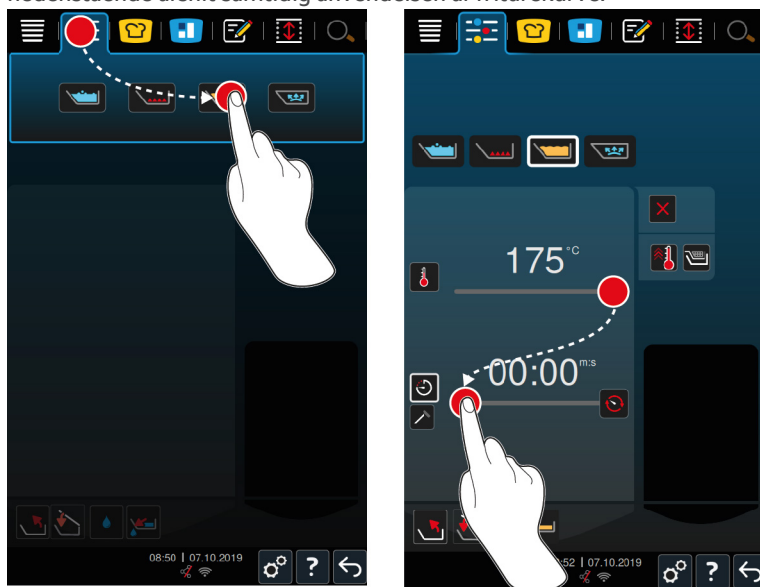
6.5.5 Smeltning af fast fedtstof

Hvis du ikke fylder kogekarret vha. olievognen [► 45], kan du smelte fast fedtstof på denne måde:

1. Fyld fast fedtstof i kogekarret. Vær i den forbindelse opmærksom på det minimalt og maksimalt tilladte påfyldningsniveau [► 18].
 2. Vælg den manuelle driftsart **friturestegning**.
- >> Kogekarret forvarmes automatisk til den indstillede temperatur. Fedtet bliver flydende. Når fedtet når den ønskede temperatur, opfordres du til at fylde kogekarret. Her finder du flere informationer: Friturestegning [► 46]

6.5.6 Friturestegning

Det anbefales at anvende friturekurve under friturestegningen. Derfor omfatter beskrivelsen af friturestegning i nedenstående afsnit samtidig anvendelsen af friturekurve.



1. Vælg det ønskede kogekar.
2. Monter armen til den automatiske hæve- og sænkemekanisme.
3. Hæng kurvene på plads.
4. Fyld olie eller fedt i kogekarret [► 45].
5. I menuen trykker du på knappen:
6. Tryk på tasten:
7. Tryk på tasten:
8. Indstil temperaturen for kogekarrets bund. **BEMÆRK! Hvis olien eller fedtstoffet grundet en teknisk fejl opnår en temperatur på 230 °C, slukker enheden af sikkerhedsmæssige årsager automatisk. BEMÆRK! Kontakt i så fald din RATIONAL servicepartner, der gør apparatet driftssikkert igen.**
 - > Du kan nu beslutte, om tilberedningen skal styres af tilberedningstiden eller kernetemperaturen. Vær opmærksom på, at du kun kan vælge et af de to parametre. Det er ikke muligt at kombinere de to tilberedningsparametre.
9. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
10. Indstil tilberedningstiden.
11. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
12. Indstil kernetemperaturen.
 - > Enheden forvarmes. Når den ønskede forvarmningstemperatur er nået, opfordres du til at fylde apparatet.
13. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
14. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:

> Kurvene sænkes automatisk.

15. Hvis du ønsker at hæve kurvene under tilberedningen, trykker du på knappen: 

> Når den indstillede tilberedningstid er gået eller den valgte kernetemperatur er nået, hæves kurvene automatisk.

16. Er du tilfreds med resultatet, tager du nu friturekurvene op.

6.6 Afbrydelse af manuel tilberedning

Oversigtsskærm

Hvis du tilbereder emner i begge kokekar, og kokekarrene befinder sig på oversigtsskærmen [► 15], kan du afbryde processerne samtidig.

1. Tryk på tasten: 

>> Tilberedningsprocesserne afbrydes.

Fokusskærm

På fokusskærmen [► 15] kan du afbryde tilberedningen på følgende måder:

1. Tryk og hold denne knap inde: 

> Tilberedningsprocessen afbrydes.

2. Tryk på tasten: 

> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil afbryde processen.

3. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: **OK**

7 Trykkogning (tilbehørsfunktion)



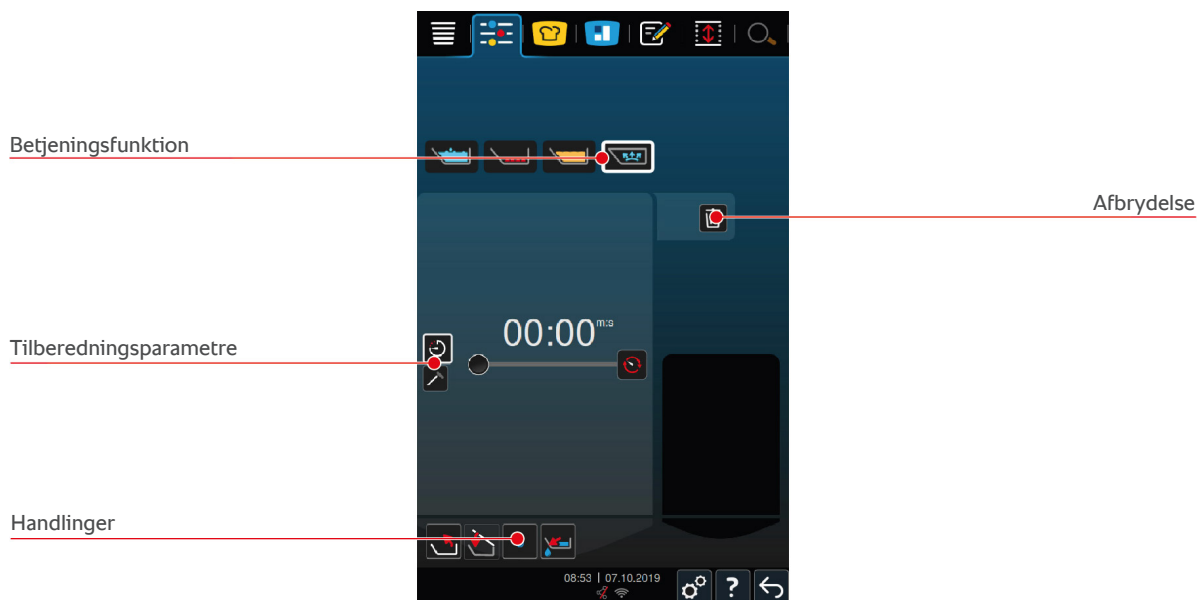
Skoldnings- og forbrændingsfare gennem trykkogning med alkohol

Systemet er designet til trykkogning med vand. Hvis du anvender en anden væske end vand til trykkogningen, og denne har et lavere kogepunkt end vand, f.eks. alkohol, kan den skoldhede væske og det øvrige indhold sprøjte ud af kogekarret i høj fart når du åbner låget. Dette kan medføre alvorlig skoldning eller forbrænding.

1. Anvend derfor udelukkende vand til trykkogningen.
2. Brug altid personligt værneudstyr.

Med den valgfrie trykkogningsfunktion øges kogetemperaturen ved hjælp af overtryk, og dermed forkortes tilberedningstiden for ragouter, gryderetter, fonder, supper og simreretter med op til 35 %. iVarioBoost-varmesystemet opbygger tryk i kogekarret, og holder det på et konstant niveau under hele tilberedningsprocessen. Dermed skånes cellestrukturen i fødevarerne, og du opnår enestående resultater på meget kort tid. Kortere tilberedningstider betyder større kapacitet og øget produktivitet i køkkenet.

Trykkogningssystemet fungerer ideelt, hvis du bruger det mindst en gang om ugen. Hvis du bruger funktionen sjældnere end dette, kan trykkogningssystemet stoppe til. I så fald tager det længere tid for systemet at udligne trykket efter endt tilberedning. RATIONAL anbefaler i dette tilfælde at starte trykkogningen en gang om ugen med den minimale påfyldningsmængde vand. På den måde opretholdes trykkogerens funktionalitet.



7.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Ved kraftige slag kan dampstudsene på låget løsne sig og falde ned i maden. Opdages dette ikke, kan dele af dampstudsene ende i de færdige retter og dermed blive serveret for gæsterne.
- Tilbered aldrig olie, mælk eller jævnet sovs under tryk. Disse tilberedningsemner indeholder for lidt vand til tilstrækkelig trykopbygning. Tilberedningsemnerne kan brænde på.
- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Beskyt dig selv mod forbrændinger og skoldninger med personligt beskyttelsesudstyr.
 - Kogekarrets tilladte fyldningsgrad må aldrig over- eller underskrides.

- Tilbered aldrig alkohol under tryk. Alkohol har et lavere kogepunkt end vand og kan koge over.
- Åbn låget med forsigtighed efter endt trykkogning. Varmt indhold kan skumme over eller sprøjte op.

7.2 Instruktioner

Følgende supplerende handlingsopfordringer vises under trykkogningen.

Maksimal fyldmængde overholdt

Du opfordres til at bekræfte, at du ikke har overskredet den kogekarrets maksimale fyldmængde. Her finder du flere informationer: Fyldningsgrad [► 18]

1. For at bekræfte dette valg trykker du på denne knap: ✓



Lås kogekarlåget

Du opfordres til at låse kogekarlåget.

1. Tryk på tasten: 
 - > Kogekarlåget låses automatisk.



Lås kogekarlåget op

Du opfordres til at låse kogekarlåget op.

1. Tryk på tasten: 
 - > Kogekarlåget låses automatisk op.

7.3 Informationer

Følgende supplerende informationer vises under trykkogningen.

- Trykopbygning
Trykket i kogekarret er under opbygning.
- Tryksænkning
Trykket i kogekarret sænkes. Vent til trykket er sænket helt. Sluk ikke for apparatet.

7.4 Valgmuligheder

Følgende supplerende valgmuligheder vises, hvis du vælger en intelligent tilberedningsproces med trykkogfunktion.



Fortsæt med tid

Med denne valgmulighed fortsættes tilberedningsprocessen i et fastlagt tidsrum.

7.5 Trykkogning



FARE

Skoldnings- og forbrændingsfare gennem trykkogning med alkohol

Systemet er designet til trykkogning med vand. Hvis du anvender en anden væske end vand til trykkogningen, og denne har et lavere kogepunkt end vand, f.eks. alkohol, kan den skoldhede væske og det øvrige indhold sprøjte ud af kogekarret i høj fart når du åbner låget. Dette kan medføre alvorlig skoldning eller forbrænding.

1. Anvend derfor udelukkende vand til trykkogningen.
2. Brug altid personligt værneudstyr.



1. Vælg det ønskede kogekar.
2. I menuen trykker du på knappen:
3. Tryk på tasten:
- > Enheden forvarmes.
4. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
5. Indstil tilberedningstiden.
6. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
7. Indstil kernetemperaturen.
- > Når den ønskede forvarmningstemperatur er nået, opfordres du til at fylde apparatet.
8. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
10. Luk kogekarlåget. **⚠ ADVARSEL! Sørg for, at kanten på kogekarret er ren, og at der ikke befinder sig nogen genstande mellem kogekarret og låget. ⚠ ADVARSEL! Hvis kogekarlåget ikke slutter tæt, kan trykkogningen enten ikke startes, eller der trænger varm damp ud under trykkogningen.**
11. Tryk og hold denne knap inde: **⚠ ADVARSEL! Når du låser låget, er der risiko for at få fingre og hænder i klemme. ⚠ ADVARSEL! Hold afstand til enheden, mens låget lukkes.**
 - > Låget låses. Der opbygges tryk i kogekarret. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, eller den indstillede kernetemperatur er nået, sænkes trykket i kogekarret igen.
12. Tryk og hold denne knap inde:
- > Låget låses op og tilberedningen afsluttes. **BEMÆRK! Åbn låget, når enheden opfordrer dig til det. BEMÆRK! Hvis du ikke åbner låget, kan der danne sig et undertryk i kogekarret, som gør at kogekarret ikke længere lader sig åbne.**

8 iZone Control

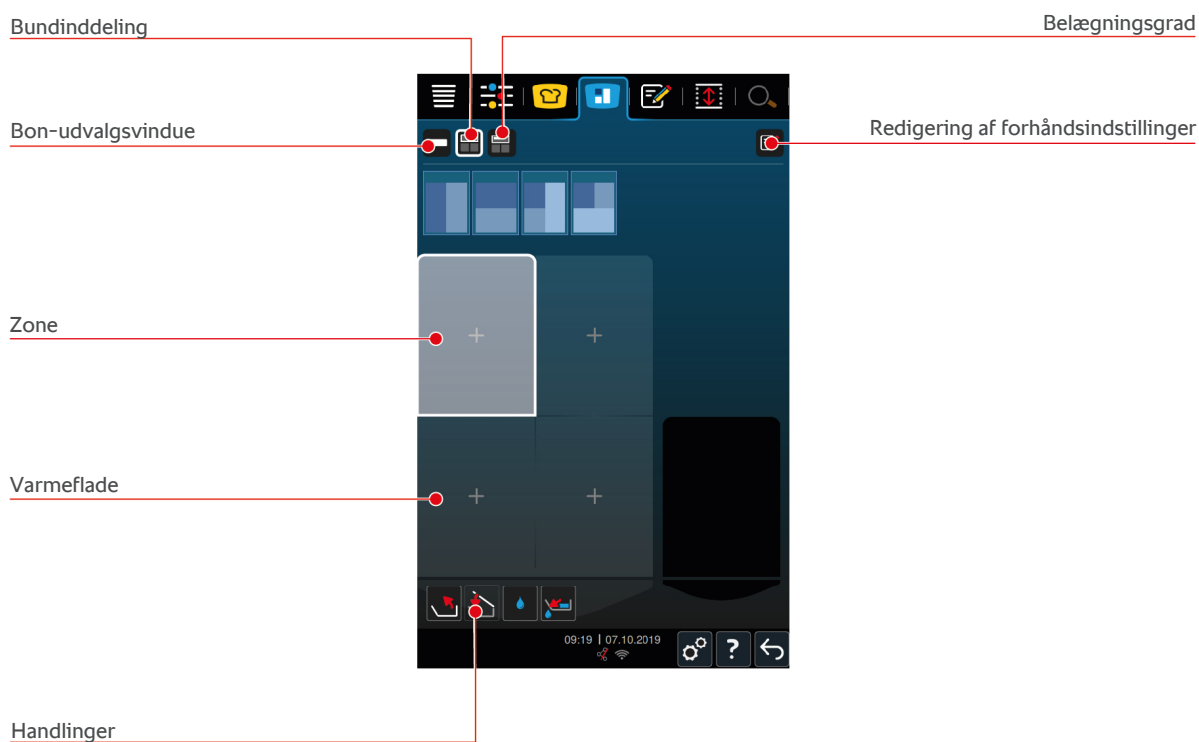


Ved hjælp af iZoneControl kan du inddelle kogekarrets bund i individuelle varmezoner med forskellige temperaturer; zoner uden fyld kan endda holdes helt kolde. Du starter med at indtaste det ønskede resultat, og starter herefter tilberedningsprocessen for de enkelte varmezoner. Varmezonen opvarmes nu til den optimale temperatur i forhold til det ønskede resultat.

Vær opmærksom på, at denne intelligente assistent er tilgængelig som valgfrit tilbehør til type 2-XS.

BEMÆRK

Temperaturforskellen mellem zonerne må ikke være mere end 130 °C.



8.1 Køkkenboner

8.1.1 Forhåndsindstillede køkkenboner

Du kan vælge mellem forudindstillede køkkenboner i de forskellige betjeningsfunktioner.



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
- > De forhåndsindstillede køkkenboner vises.
- >> Nu kan du placere [\[58 \]](#) køkkenbonerne eller oprette dine egne boner [\[52 \]](#).

8.1.2 Opret egne køkkenboner

Du kan tilføje enhver ønsket manuel betjeningsfunktion, enhver intelligent tilberedningsproces eller ethvert vilkårligt program til køkkenbontavlen. Hvis du ikke gemmer opstillingen som varekurv, overskrives køkkenbontavlen i det øjeblik, du indlæser en ny varekurv.

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
1. For at tilføje en intelligent tilberedningsproces til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
2. For at filtrere listen over tilberedningsprocesser kan du enten scrolle igennem listen over tilberedningsprocesser eller kombinere en betjeningsfunktion med en tilberedningsmetode.
3. For at tilføje et manuelt program til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
4. For at tilføje et intelligent program til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
5. For at tilføje en varekurv til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
6. Træk det ønskede element ned i det nederste område.
- > Elementet vises som en køkkenbon.

Rediger køkkenboner

1. For at redigere tilberedningsparametrene på en køkkenbon skal du trykke på tasten:
- > Køkkenbonens tilberedningsparametre vises.
2. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker.
3. For at gemme dine ændringer trykker du på denne knap:

Slet køkkenboner fra køkkenbontavle

1. For at slette en køkkenbon fra køkkenbontavlen trykker du på knappen:

Gem køkkenbontavle



1. For at navngive køkkenbontavlen trykker du på knappen:
 2. For blot at tilføje køkkenbonen midlertidigt til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
 3. For at gemme køkkenbontavlen skal du trykke på tasten:
- >> Køkkenboner gemmes som en varekurv. Varekurven vises i programmeringstilstand.

8.1.3 Køkkenbontavle

Du kan tilføje enhver ønsket intelligent tilberedningsproces eller ethvert vilkårligt program til køkkenbontavlen. Hvis du ikke gemmer opstillingen som varekurv, overskrives køkkenbontavlen i det øjeblik, du indlæser en ny varekurv.

iCookingSuite



1. I menuen trykker du på knappen:
 2. Tryk på knappen bag den ønskede tilberedningsproces: ...
 3. Tryk på tasten:
 4. I menuen trykker du på knappen:
 5. Tryk på tasten:
- >> De intelligente tilberedningsprocesser vises på køkkenbontavlen.

Programmeringstilstand



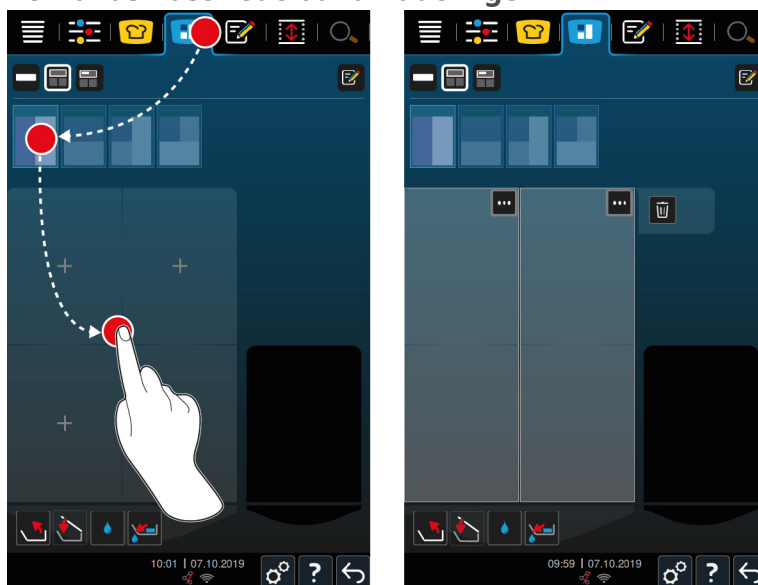
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på knappen bag det ønskede program eller den ønskede varekurv: ...
3. Tryk på tasten:
4. I menuen trykker du på knappen:
5. Tryk på tasten:
- > Programmer og varekurve vises på køkkenbontavlen.

8.2 Bundinddeling

Ved hjælp af iZoneControl kan du inddelte kogeкарrets bund i op til 4 zoner. Du har følgende muligheder:

- 1 zone per kogeкар
- 2 zoner per kogeкар
- 3 zoner i det ene kogeкар, 1 zone i det andet kogeкар

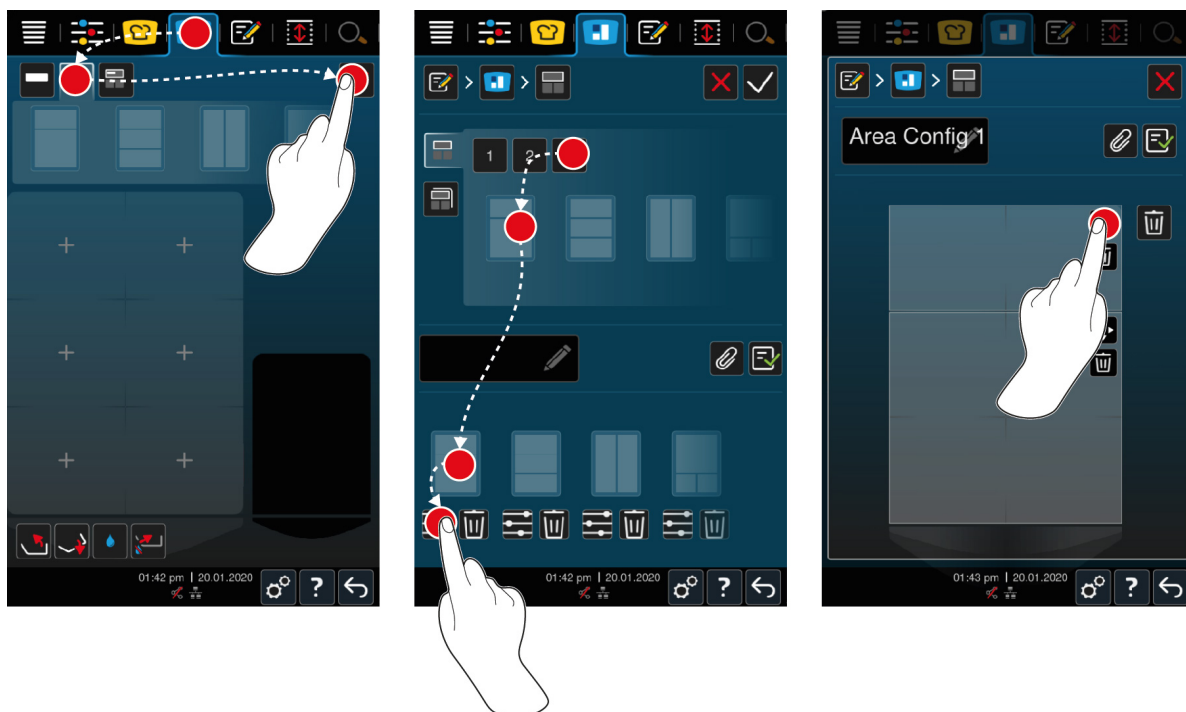
8.2.1 Forhåndsindstillede bundinddelinger



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:

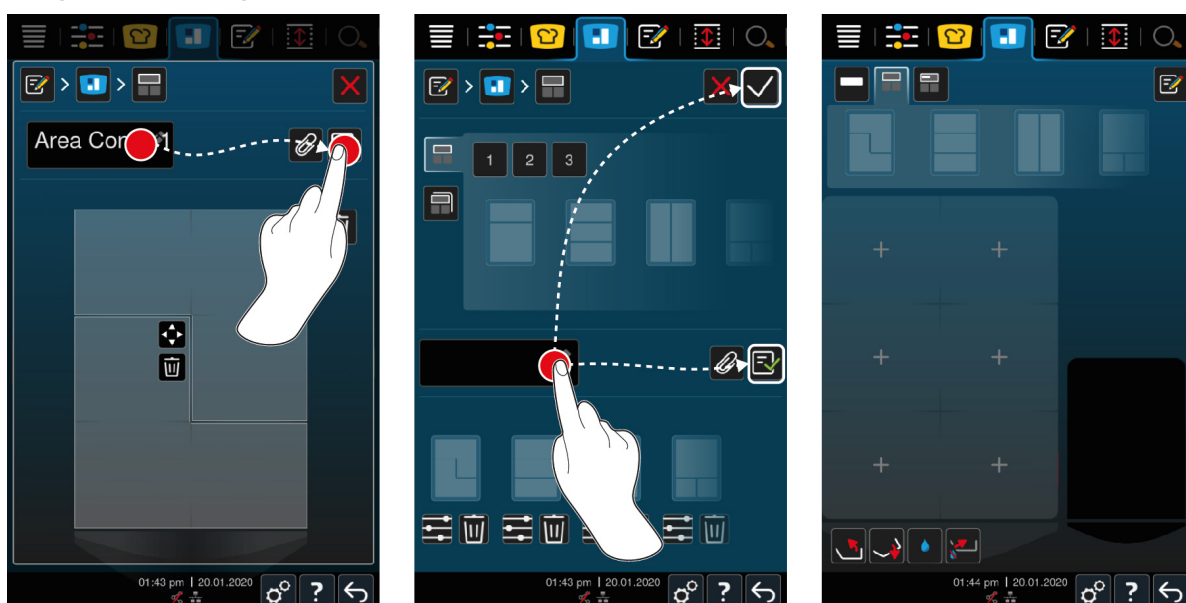
3. Vælg en forhåndsindstillet bundinddeling.
 4. Vælg det ønskede kogekar.
- >> Karrets bund inddeles automatisk i zoner. Du kan nu tilordne køkkenboner til zonerne.

8.2.2 Opret dine egne bundinddelinger



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Tryk på tasten:
5. For at sortere listen over mulige zoner skal du enten scrolle igennem listen over mulige zoner eller trykke på tasterne 1, 2 eller 3.
6. Vælg den ønskede bundinddeling, og træk denne til det nederste område.

Rediger bundinddeling



1. For at redigere en bundinddelin skal du trykke på tasten: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på de ønskede område i kokekarret.
 - > Zonen tilpasses til dine ønsker.
4. For at bekræfte zonen trykker du på denne knap: 
5. For at slette en zone skal du trykke på tasten: 
6. For at gemme bundinddelingen skal du trykke på tasten: 

Slet bundinddelinger

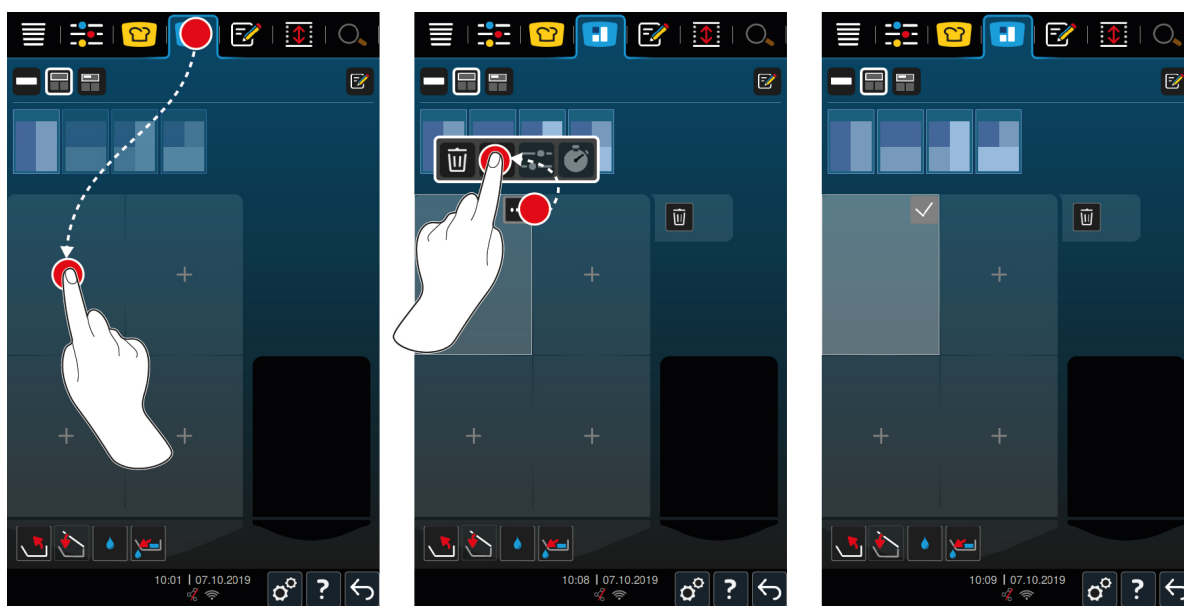
1. For at slette en bundinddeling skal du trykke på tasten: 

Gem bundinddelinger

1. For at navngive de nye bundinddelinger trykker du på knappen: 
 2. For blot at tilføje bundinddelingen midlertidigt trykker du på knappen: 
 3. For at gemme opstillingen trykker du på knappen: 
- >> Bundinddelingerne vises.

8.2.3 Inddeling af kokekarret i zoner

Du kan inddele et kokekar i zoner uden at arbejde med bundinddelinger. Inddelingen er midlertidig og overskrives, så snart du tilordner en bundinddeling til kokekarret.



1. Vælg det ønskede kokekar.
2. I menuen trykker du på knappen: 
3. Klik på et område i kokekarret.
 - > Området bliver omdannet til en zone.
4. For at bekræfte zonen trykker du på denne knap: 
5. For at udvide zonen trykker du på denne knap: 
6. Tryk på tasten: 
7. Tryk på de ønskede område i kokekarret.
 - > Zones udvides.
8. For at bekræfte zonen trykker du på denne knap: 

> Zonen er nu bekræftet.

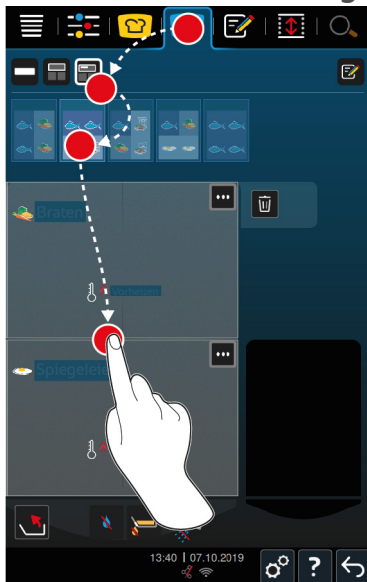
9. Hvis du vil tilføje yderligere zoner, klikker du på et område i køgekarret, som endnu ikke er optaget.

10. For at slette en zone trykker du på denne knap: ...

11. Tryk på tasten: 

8.3 Belægningsgrad

8.3.1 Forhåndsindstillet belægningsgrad



1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Tryk på tasten: 

> De forhåndsindstillede belægningsgrader vises.

3. Vælg den ønskede belægningsgrad.

4. Vælg det ønskede køgekar.

>> Køgekarret indstilles automatisk herefter. Zonerne forvarmes til den gemte temperatur. Når temperaturen er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

8.3.2 Opret egne belægningsgrader

1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Tryk på tasten: 

3. Tryk på tasten: 

4. Tryk på tasten: 

5. For at sortere listen kan du enten scrolle igennem listen over mulige belægningsgrader eller trykke på knapperne **1**, **2** eller **3**.

Slet belægningsgrad

1. For at slette en belægningsgrad trykker du på knappen: 

Gem belægningsgrader

1. For at navngive den nye belægningsgrad trykker du på knappen: 

2. For at gemme belægningsgraden trykker du på knappen: 

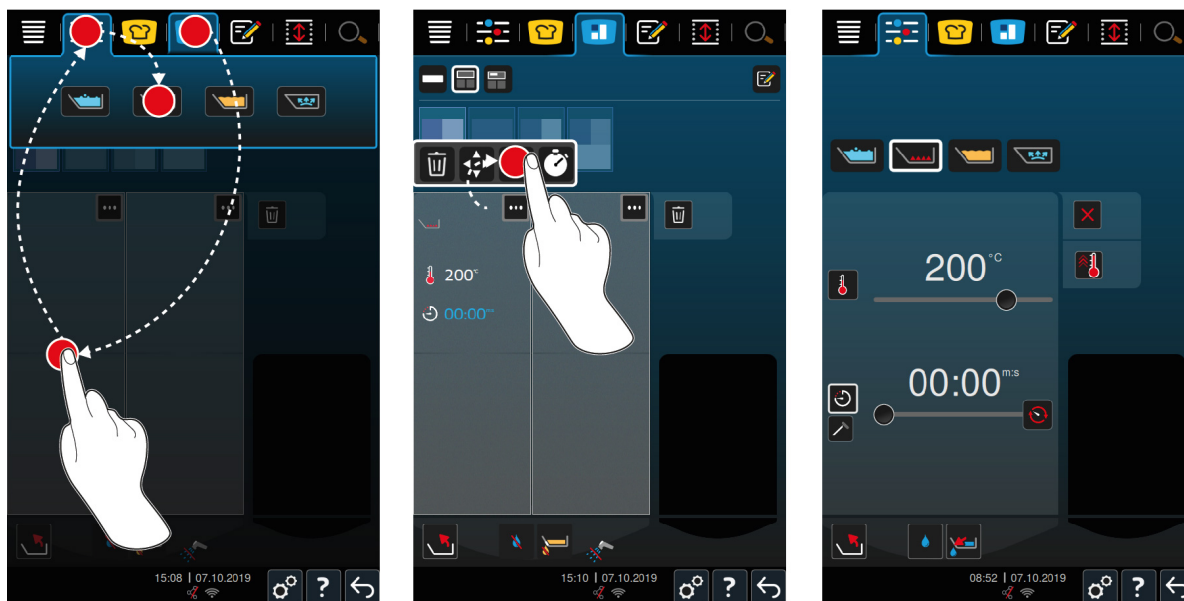
>> Belægningsgraderne vises.

8.4 Tilberedning med iZoneControl

Du kan tilberede dine fødevarer på følgende 4 måder:

- Forhåndsindstillede køkkenboner [► 51]
- Forhåndsindstillede belægningsgrader [► 57]
- Manuelle betjeningsfunktioner [► 58]
- Intelligente tilberedningsprocesser [► 58]

8.4.1 Manuelle betjeningsfunktioner



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Vælg det ønskede kogekar og den ønskede zone.
3. I menuen trykker du på knappen: 
 - > De manuelle betjeningsfunktioner vises.
4. Vælg den ønskede betjeningsfunktion.
 - > Den manuelle betjeningsfunktion tilordnes til kogekarret eller zonen.
5. For at tilpasse tilberedningsparametrene til dine ønsker skal du trykke på knappen: ...
6. Tryk på tasten: 
 - > Tilberedningsparameteret vises.
7. Tilpas tilberedningsparameteret, og tryk på knappen for at gemme dine ændringer: 
 - > Kogekarret eller zonen forvarmes til den gemte temperatur. Når temperaturen er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

8.4.2 Placering af køkkenboner

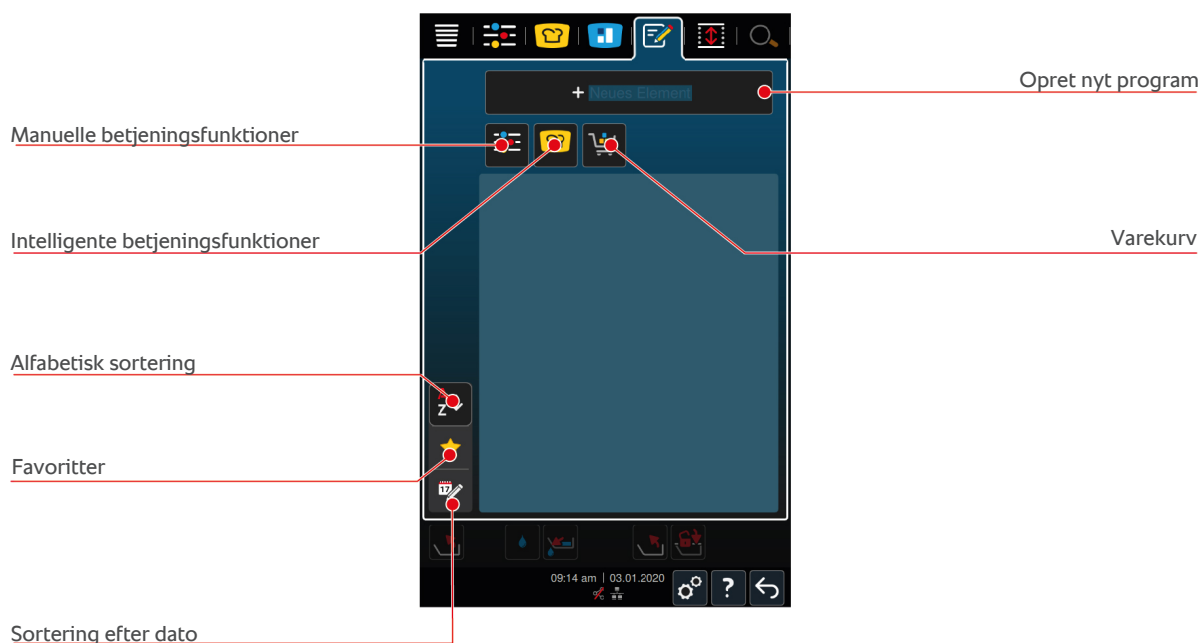
✓ Du har inddelt kogekarret i zoner [► 54].

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på den ønskede køkkenbon, og hold den inde, indtil den er markeret, og træk køkkenbonen til den ønskede zone.
 - > Zonen forvarmes.
3. Alternativt kan du trykke på den ønskede køkkenbon og derefter på den ønskede zone.
 - > Køkkenbonen tilordnes til zonen, og zonen forvarmes.
- >> Når temperaturen er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

9 Programmeringstilstand



I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [► 60], intelligente tilberedningsprocesser [► 61] og varekurve [► 59]. I den forbindelse har du alle manuelle driftsarter, intelligente tilberedningsprocesser og forhåndsprogrammerede varekurve til rådighed.



9.1 Programmering af varekurv

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten:
4. Intelligente tilberedningsprocesser kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:
- > Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.
5. Scroll igennem listen, eller vælg en betjeningsfunktion, og tryk derefter på den ønskede tilberedningsproces.
- > Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.
6. Allerede gemte programmer kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:
- > Alle programmer vises.
7. Scroll igennem listen, eller vælg manuelle eller intelligente programmer, og tryk derefter på det ønskede program.
- > Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.

Kontrol af varekurv

1. Varekurven kan kontrolleres ved at trykke på knappen:
- > Alle valgte intelligente tilberedningsprocesser og programmer vises.
2. Et element kan slettes fra varekurven ved at trykke på knappen:

Programbillede

- ✓ Du har importeret billeder [► 71].
- 1. For at tildele et billede til varekurven skal du trykke på knappen:
- 2. Vælg et billede.
- 3. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:

Gem varekurv

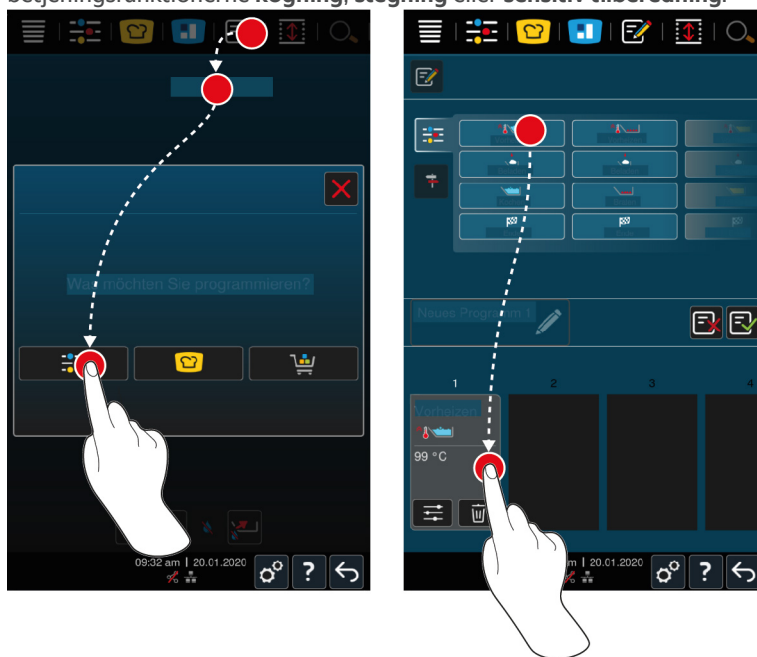
1. Varekurven kan navngives ved at trykke på knappen: 
 2. Indtast et navn.
 3. For at gemme varekurven skal du trykke på knappen: 
- >> Varekurven vises i programlisten.

9.2 Opret manuelt program

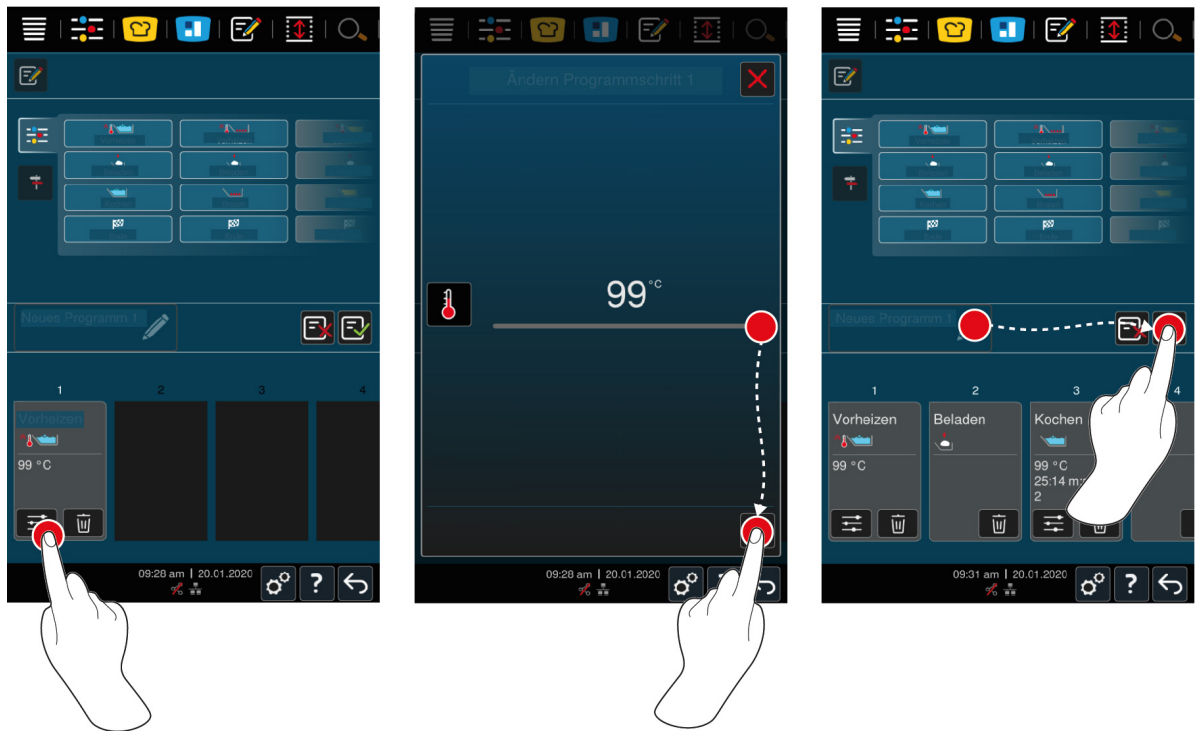
Vælg mellem følgende driftsarter:

- sukker
- Stegning
- Friturestegning
- Sensitiv tilberedning

Tilberedningstrin under betjeningsfunktionen **friturestegning** kan ikke kombineres med tilberedningstrin under betjeningsfunktionerne **kogning**, **stegning** eller **sensitiv tilberedning**.



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: **+ nyt element**
3. Tryk på tasten: 
 - > Der vises en oversigt over tilgængelige tilberedningstrin.
4. Vælg de ønskede tilberedningstrin, og træk dem ned i det nederste område. **BEMÆRK! Tilberedningstrin kan ikke kombineres vilkårligt med hinanden. BEMÆRK! Forvarmning og påfyldning skal vælges fra en spalte. Betjeningsfunktionen og afslutningen af tilberedningsprocessen kan vælges fra en anden spalte.**
5. Der kan tilføjes opfordringer til programmet ved at trykke på knappen: 
 - > Der vises en oversigt over tilgængelige opfordringer.
6. Vælg de ønskede opfordringer, og træk dem ned i det nederste område.



7. Du kan redigere et tilberedningstrin ved at trykke på knappen:
- > Alt efter den valgte driftsart vises nu de justerbare tilberedningsparametre og tillægsfunktioner.
1. Tilpas tilberedningstrinnet efter dine ønsker.
2. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap:

Valg af starttid og programbillede

- ✓ Du har importeret billeder [71].
- 1. For at tildele valg af starttid til programmet skal du trykke på knappen:
- 2. Tryk på tasten: **Valg af starttid**
- 3. Tryk på tasten: **ON**
- 4. Indtast starttiden.
- 5. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
- 6. For at tildele et billede til programmet skal du trykke på knappen:
- 7. Tryk på tasten: **Vælg programbillede**
- 8. Vælg et billede.
- 9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:

Sådan gemmes et program

1. Programmet kan navngives ved at trykke på knappen:
 2. Indtast navnet.
 3. For at gemme programmet skal du trykke på knappen:
- >> Programmet kontrolleres. Når alle tilberedningsparametre er indstillet og ordnet i en logisk rækkefølge, gemmes programmet, og det vises i programlisten.
- >> Hvis programmet indeholder en fejl, markeres dette sted. Løs fejlen, inden du gemmer programmet igen.

9.3 Oprettelse af intelligent program

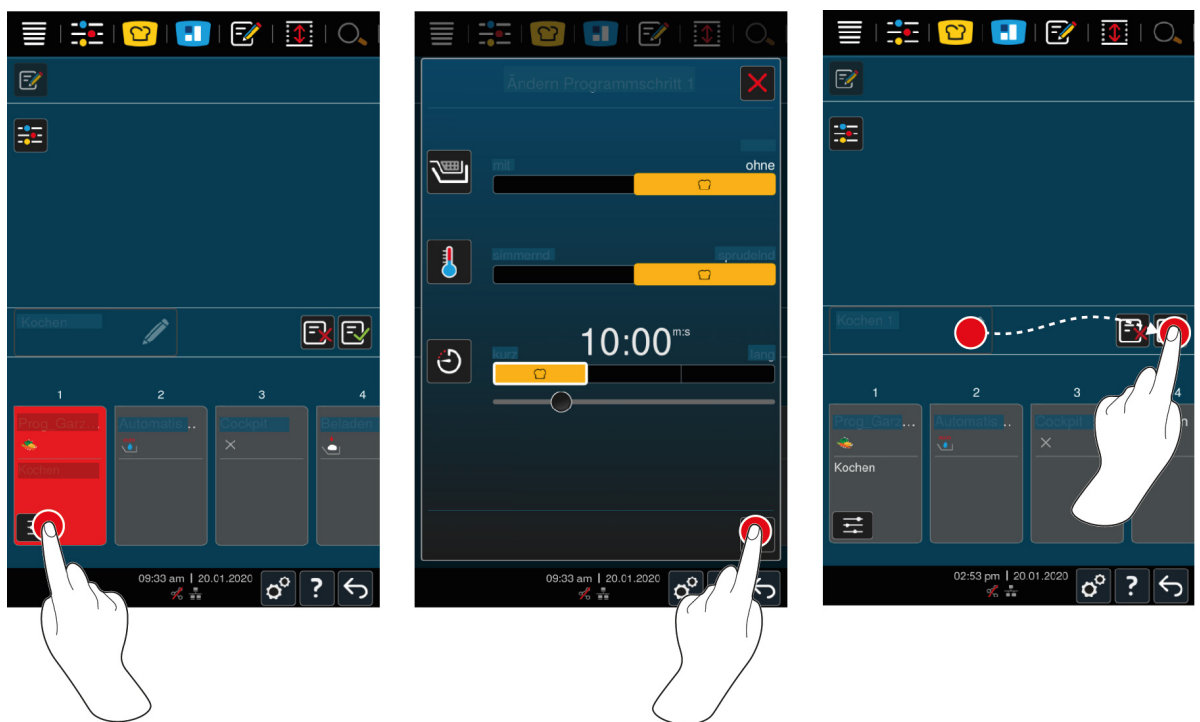
Hvis du ønsker at programmere en intelligent tilberedningsproces, kan du herefter tilpasse tilberedningsprocesserne efter dine ønsker. Det er muligt at ændre rækkefølgen af de enkelte tilberedningstrin.



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten:
- > Du bliver spurgt om hvad du ønsker at programmere.
4. Udvælg en af følgende muligheder:
 - Driftsform
 - Driftsart og tilberedningsmetode
 - Tilberedningsmetode

Når du har foretaget dine valg vises de dertilhørende intelligente tilberedningsprocesser.

1. Vælg den ønskede intelligente tilberedningsproces.
 - > De enkelte trin vises. Du kan nu tilpasse tilberedningsparametrene efter dine ønsker. I den forbindelse er første tilberedningstrin markeret med rødt.



2. Tryk på tasten:

- > Alt efter den valgte tilberedningsproces vises nu de justerbare tilberedningsparametre og tillægsfunktioner. Tilberedningsprocessens standardindstillinger er markeret med følgende symbol: 
- 3. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker.
- 4. For at gemme dine ændringer skal du trykke på knappen: 
- > De enkelte tilberedningstrin vises igen.

Valg af starttid og programbillede

- ✓ Du har importeret billeder [[71](#)].
- 1. For at tildele valg af starttid til programmet skal du trykke på knappen: 
- 2. Tryk på tasten:  **Valg af starttid**
- 3. Tryk på tasten: **ON**
- 4. Indtast starttiden.
- 5. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 
- 6. For at tildele et billede til programmet skal du trykke på knappen: 
- 7. Tryk på tasten:  **Vælg programbillede**
- 8. Vælg et billede.
- 9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

Sådan gemmes et program

- 1. Programmet kan navngives ved at trykke på knappen: 
- 2. Indtast et navn.
- 3. For at gemme programmet skal du trykke på knappen: 
- >> Programmet vises i programlisten.

9.4 Redigér og slet programmer

- ✓ Du har programmeret manuelle programmer [[60](#)], intelligente tilberedningsprocesser [[61](#)] eller varekurve [[59](#)].
 - 1. Du kan redigere et program ved at trykke på knappen: ...
- Vælg mellem følgende bearbejdningmuligheder:
- Rediger element 
 - Dupliker element 
 - Slet element 

9.5 Start programmer og varekurve

Manuelle programmer

- 1. Der kan startes et manuelt program ved at trykke på det ønskede program.
- 2. Vælg det ønskede kogekar.
 - > Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
- 3. For at sende et manuelt program til iZoneControl trykker du på knappen: ...
- 4. Tryk på tasten: 
- >> Det manuelle program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt.

Intelligente tilberedningsprocesser

- 1. Der kan startes en intelligent tilberedningsproces ved at trykke på det ønskede program.
- 2. Vælg det ønskede kogekar.

- > Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
- 3. For at sende en intelligent tilberedningsproces til iZoneControl trykker du på knappen: ...
- 4. Tryk på tasten: 
- >> Det intelligente program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt.

Varekurve

- 1. For at overføre en varekurv til iZoneControl trykker du på den ønskede varekurv.
- > Alle varekurvens elementer vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonerne som sædvanligt.

10 Skift mellem driftstilstande

Med iVario kan du nemt og til enhver tid skifte mellem driftstilstandene manuel tilberedning, iCookingSuite og iZoneControl. På den måde har du en optimal blanding af et automatisk, arbejdsbesparende intelligent madlavningssystem og individuelt ønskede styringsmuligheder til rådighed.

- Konverter en intelligent køkkenbon i iZoneControl til en manuel betjeningsfunktion.
- Konverter en intelligent tilberedningsproces i iCookingSuite til din intelligente køkkenbon i iZoneControl.
- Konverter en intelligent tilberedningsproces i iCookingSuite til en manuel betjeningsfunktion.

Konverter en intelligent køkkenbon til en manuel betjeningsfunktion

✓ Du har placeret en køkkenbon. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. Tryk på tasten: ...
 2. Tryk på tasten: 
 - > Tilberedningsparameteret vises.
 3. I menuen trykker du på knappen: 
 4. Vælg den passende, manuelle betjeningsfunktion.
 - > Der vises en meddelelse om, at der allerede er en tilberedningsproces i gang.
 5. Tryk på tasten: **Skift den igangværende proces**
- >> Køkkenbonens tilberedningsparametre anvendes, og de vises i den manuelle tilstand.

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en intelligent køkkenbon

✓ Du har startet en intelligent tilberedningsproces. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 
 - > Der vises en meddelelse om, at der allerede er en tilberedningsproces i gang.
 2. Tryk på tasten: **Skift den igangværende proces**
- >> Den intelligente tilberedningsproces sendes til iZoneControl og vises på et indstiksniveau.

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en manuel tilstand

✓ Du har startet en intelligent tilberedningsproces. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 
 2. Vælg den passende, manuelle betjeningsfunktion.
 - > Der vises en meddelelse om, at der allerede er en tilberedningsproces i gang.
 3. Tryk på tasten: **Skift den igangværende proces**
- >> Den intelligente tilberedningsproces' tilberedningsparametre anvendes, og de vises i den manuelle tilstand.

11 Indstillinger



Du kan tilpasse apparatets fabriksindstillinger permanent efter dine behov.

1. Tryk på tasten:

> Oversigten over alle indstillingsmuligheder vises:

- Favoritter [► 66]
- Visning [► 66]
- Lys [► 68]
- Lyd [► 68]
- Køkkensystem [► 70]
- Tilberedning [► 70]
- Rengøring
- Dataforvaltning [► 70]
- Netværksindstillinger [► 73]
- MyEnergy
- Messenger
- Brugerprofil [► 73]
- Service [► 73]
- ConnectedCooking [► 74]

Du ændrer indstillingerne ved at scrolle gennem listen og trykke på de ønskede kategorier. Hver kategori rummer et udvalg af indstillingsmuligheder, der kan ændres med enkle håndbevægelser [► 17] eller det centrale indstillingshjul [► 17].

11.1 Favoritter

Under favoritterne får du vist alle indstillinger, du har markeret som favorit.

1. Vælg en indstilling.

2. Tryk på tasten:

>> Indstillingen er gemt som favorit.

11.2 Visning

1. Tryk på tasten:

2. Tryk på tasten: **Visning**

11.2.1 Sprog

Her kan du ændre brugerfladens sprog.

1. Tryk på tasten: **Sprog**

2. Vælg det ønskede sprog.

>> Brugerfladens sprog omstilles med det samme.

11.2.2 Dato og Klokkeslæt

Her kan du ændre følgende indstillinger:

- **Dato**
- **Klokkeslæt**
- **Omstilling 24t/12t**

Dato

1. Tryk på tasten:  **Dato**
 - > Der vises en kalender.
 2. Vælg den ønskede dato.
- >> Datoen anvendes automatisk.

Klokkeslæt

1. Tryk på tasten:  **Klokkeslæt**
 - > Klokkeslættet vises.
 2. Tryk på klokkeslættet.
 3. Indstil det ønskede klokkeslæt.
- >> Klokkeslættet anvendes automatisk.

Omstilling 24t/12t

1. Vælg **12** for at indstille 12-timeformatet eller **24** for at indstille 24-timeformatet.

ConnectedCooking

Du kan også lade ConnectedCooking synkronisere klokkeslættet automatisk.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Tryk ved siden af **automatisk tidssynkronisering** på knappen: **ON**

11.2.3 Temperaturformat

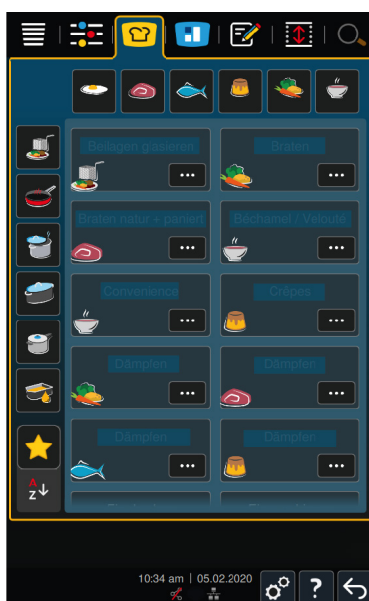
Her kan du indstille, om temperaturen skal vises i °C eller °F.

11.2.4 Volumenenhed

Her kan du indstille, om fyldmængden skal vises i liter **L** eller gallons **G**.

11.2.5 Programvisning

Her kan du indstille, om intelligente tilberedningsprocesser i iCookingSuite og i programmeringstilstand skal vises i en, to eller tre spalter.



1. Tryk på tasten:  **Programvisning**

2. Vælg  **En spalte**,  **To spalter** eller  **Tre spalter**.

>> Valget anvendes omgående.

11.3 Lys

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Lys**

11.3.1 Display-klarhed

Her kan du tilpasse displayets lysstyrke på en skala fra 0 til 100 %.

1. Tryk på tasten:  **Displaylysstyrke**
 2. Vælg den ønskede værdi på skalaen.
- >> Displaylysstyrken tilpasses omgående.

11.4 Lyd

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Lyd**

11.4.1 Hovedlydstyrke

Her kan du indstille apparatets hovedlydstyrke på en skala fra 0 til 100 %.

1. Tryk på tasten:  **Hovedlydstyrke**
 2. Vælg den ønskede værdi på skalaen.
- >> Hovedlydstyrken tilpasses omgående.

11.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling

Her kan du indstille, hvilken lyd eller hvilken melodi der skal høres, når du skal fylde enheden eller opfordres til at udføre en handling. Vælg mellem 37 forskellige muligheder.

1. Tryk på tasten:  **Opfordring til påfyldning/handling**
 2. Tryk på tasten:  **Lyd**
 3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
 4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
 5. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til oversigten.
 6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse ON**
 7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området **tonelængde** bliver aktivt.
 8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
 9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.4.3 Slut på programtrin

Her kan du indstille, hvilken lyd eller hvilken melodi der skal høres, når et programtrin er afsluttet. Vælg mellem 37 forskellige muligheder.

1. Tryk på tasten:  **Slut på programtrin**
2. Tryk på tasten:  **Lyd**
3. Tryk på den ønskede lyd.

- > Lyden afspilles.
- 4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
- 5. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til oversigten.
- 6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
- 7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
- 8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
- 9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.4.4 Slut på madlavningstid

Her kan du indstille, hvilken lyd eller hvilken melodi der skal høres, når tilberedningstiden er udløbet. Vælg mellem 37 forskellige muligheder.

1. Tryk på tasten:  **Slut på tilberedningstid**
2. Tryk på tasten:  **Lyd**
3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
5. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til lydoversigten.
6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.4.5 Procesafbrydelse / fejl fundet

Her kan du indstille, hvilken lyd eller hvilken melodi der skal høres, når der registreres en fejl. Vælg mellem 37 forskellige muligheder.

1. Tryk på tasten:  **Procesafbrydelse / fejl fundet**
2. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til oversigten.
5. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
6. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
7. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
8. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 

>> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.5 Køkkensystem

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Køkkensystem**

11.5.1 Informationer om apparattype

Her kan du se, hvilken type dit apparat er, og hvilken softwareversion der er installeret.

11.5.2 Demo-tilstand

Her kan du sætte dit apparat i demo-tilstand. Denne funktion er nyttig, hvis du ønsker at præsentere apparatets funktioner uden at foretage nogen tilberedning.

1. Funktionen aktiveres ved at trykke og holde inde på knappen:  **ON**

>> Hvis demotilstanden er aktiveret, genstartes enheden. I bunden af displayet vises symbolet: 

11.6 Tilberedning

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Tilberedning**

11.6.1 Vigtigste regionale køkkener

I det vigtigste regionale køkken oversættes kulturelle spisevaner til intelligente tilberedningsprocesser. Disse intelligente tilberedningsprocessers tilberedningsparametre afspejler disse spisevaner, og retter tilberedes, som de forventes af gæsterne i det pågældende land. På den måde mestrer du ikke kun dit lokale køkken, men alle køkkener i verden. Denne indstilling er uafhængig af det indstillede sprog.

1. Tryk på tasten:  **Vigtigste regionale køkken**
2. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede vigtigste regionale køkken.

>> Det regionale køkken anvendes omgående. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningsprocesser, som svarer til det regionale køkken. De intelligente tilberedningsprocessers tilberedningsparametre er tilpasset de kulturelle spisevaner.

11.6.2 Sekundære regionale køkkener

Du kan tilføje et yderligere regionalt køkken til det primære regionale køkken. På den måde kan du tilberede de typiske retter fra 2 lande samtidigt. Det er f.eks. en fordel, hvis du ønsker at tilbyde et specielt ugekort med et andet regionalt køkken i din restaurant.

1. Tryk på tasten:  **Sekundært regionalt køkken**
2. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sekundære regionale køkken.

>> Det regionale køkken anvendes omgående. I iCookingSuite vises de yderligere intelligente tilberedningsprocesser fra det sekundære regionale køkken, og de er markeret med . Tilberedningsparametrene indstillinger påvirkes fortsat af det vigtigste regionale køkken [► 70].

11.7 Dataforvaltning

Vær opmærksom på, at funktionerne i **dataforvaltning** kun står til rådighed, hvis du slutter en USB-stick til apparatet.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Dataforvaltning**

Du kan tilpasse følgende indstillinger:

- Eksporter HACCP-data [► 71]
- Eksporter fejlstatistik-protokol [► 72]
- Eksporter og importer programmer [► 71]

- Eksporter og importer profiler [► 72]
- Eksporter og importer apparatets grundindstillinger [► 72]

11.7.1 Eksporter HACCP-data

Her kan du eksportere alle HACCP-data, apparatet har registreret, til et USB-stik. Du kan også få HACCP-dataene overført automatisk til ConnectedCooking.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Kopier HACCP-protokol til USB-stik**

>> HACCP-dataene gemmes på USB-stikket.

11.7.2 Eksporter og importer programmer

Her kan du eksportere og importere alle dine oprettede programmer.

Eksporter programmer

✓ Du har oprettet programmer i programmeringstilstand.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Eksporter programmer**

>> De gemte programmer gemmes på USB-stikket.

Importer programmer

1. Forbind et USB-stik med allerede eksporterede programmer til apparatet.

2. Tryk på tasten:  **Importer programmer**

>> De gemte programmer importeres og vises i programmeringstilstanden.

11.7.3 Slet alle programmer

Her kan du slette alle dine oprettede programmer.

1. Tryk på tasten: **Slet alle programmer**

> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slette programmerne.

2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

>> En meddelelse bekræfter, at programmerne nu er slettet.

11.7.4 Eksport og import af billeder

Her kan du importere og eksportere alle billeder, som du ønsker at tildele til programmer og varekurve. Billeder skal overholde følgende krav:

- Filtype: PNG
- Farvedybde: 3 x 8 bit
- Billedstørrelse: 130 x 130 px
- Filstørrelse: maks. 50 kb

Importer billeder

1. Gem billeder på et USB-stik i en mappe, som hedder **userpix**.

2. Forbind USB-stikket med enheden.

3. Tryk på tasten:  **Importer billeder**

>> De gemte billeder importeres.

Eksporter billeder

✓ Du har importeret billeder.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Eksporter billeder**

>> De gemte billeder gemmes på USB-stick.

11.7.5 Slet alle egne billeder

Her kan du slette alle dine importerede billeder.

1. Tryk på tasten: **Slet alle egne billeder**

> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil slette billederne.

2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

>> En meddelelse bekræfter, at alle egne billeder nu er slettet.

11.7.6 Eksporter og importer profiler

Eksporter profiler

✓ Du har oprettet profiler.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Eksporter profiler**

>> De gemte programmer gemmes på USB-stikket.

Importer profiler

1. Sæt et USB-stik, hvor der allerede er eksporterede programmer, i apparatet.

2. Tryk på tasten:  **Eksporter profiler**

>> De gemte profiler importeres og vises i brugeradministrationsområdet.

11.7.7 Slet alle egne profiler

Her kan du slette alle dine oprettede profiler. De forhåndsindstillede profiler slettes i den forbindelse ikke.

1. Tryk på tasten: **Slet alle egne profiler**

> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slette profilerne.

2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

>> En meddelelse bekræfter, at alle egne profiler nu er blevet slettet.

11.7.8 Eksporter og importer apparatets grundindstillinger

Eksporter apparatets grundindstillinger

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Eksport af apparatets grundindstillinger**

>> Apparatets grundindstillinger gemmes på USB-stikket.

Importer apparatets grundindstillinger

1. Sæt et USB-stik, hvor der allerede er eksporterede apparatgrundindstillinger, i apparatet.

2. Tryk på tasten:  **Import af af apparatets grundindstillinger**

>> Apparatets grundindstillinger importeres.

11.7.9 Slet alle brugerdata.

11.7.10 Eksporter fejlstatistik-protokol

Her kan du eksportere fejlstatistik-protokollen til et USB-stik.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Kopier fejlstatistik-protokol til USB-stik**

>> Fejlstatistik-protokollen gemmes på USB-stikket.

11.8 Netværksindstillinger

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **Netværksindstillinger**

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med et wi-fi-netværk: Oprettelse af wi-fi-forbindelse [► 79]

Her kan du se, hvordan enheden forbindes med netværket: Oprettelse af netværksforbindelse [► 78]

11.8.1 wi-fi

Her kan du slutte apparatet til et wi-fi-netværk. Her finder du flere informationer: Oprettelse af wi-fi-forbindelse [► 79]

11.8.2 LAN (valgfrit)

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med netværket: Oprettelse af wi-fi-forbindelse [► 78]

IP-netværk

Her indtaster du apparatets IP-adresse.

Gateway

Her kan du indtaste Gateway-IP-adressen.

IP-netmask

Her kan du indtaste IP-netmask.

DNS 1

Her kan du indtaste adressen på den primære DNS-server.

MAC-adresse

Her kan du få vist MAC-adressen på dit apparat.

DHCP aktiv

Her kan du indstille, om DHCP skal være aktiv eller inaktiv.

1. Du aktiverer funktionen ved at trykke på knappen: **ON**

>> IP-adresse, gateway og DNS konfigureres automatisk.

11.9 Brugeradministration

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **Brugeradministration**

Her kan du se, hvordan du opretter og ændrer profiler og overfører dem til andre apparater: Profil- og rettighedsstyring [► 75]

11.10 Service

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **Service**

Du har følgende informationer til rådighed:

- Informationer om enhedstype
- ChefLine: [► 86] 

- Hotline - service [► 86] 
- Service-niveau 

Denne funktion er kun til rådighed for RATIONAL-servicepartnere.
- Info om softwareopdatering [► 74] 
- Installerede software-version [► 74]

11.10.1 Informationer om apparattype

Her finder du betegnelsen af din enhed, og hvilken softwareversion der er installeret.

11.10.2 Info om softwareopdatering

Her kan du se, hvilken softwareversion der er installeret på din enhed. Hvis du har forbundet enheden med ConnectedCooking og aktiveret funktionen **Download softwareopdateringer automatisk**, får du automatisk stillet softwareopdateringer til rådighed. Her finder du flere informationer: Udfør softwareopdateringer automatisk [► 81] Når der står en softwareopdatering til rådighed, vises den aktuelle softwareversion, og knappen **Start installation** er aktiv.

1. Tryk på tasten: **Start installation**

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

11.10.3 Installerede software-version

Her finder du alle informationer om den installerede softwareversion og installerede hjælpepakker.

11.11 ConnectedCooking

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**

Her kan du se, hvordan du forbinder enheden med ConnectedCooking, og hvilke funktioner du har til rådighed: ConnectedCooking [► 80]

12 Küchen-Management

12.1 Profil- og rettighedsstyring

Du kan samle brugere i profiler og tildele disse profiler adgangsrettigheder. Din enhed er som standard tildelt en profil, der ikke kan slettes. Du kan tilføje op til 10 yderligere profiler.

12.1.1 Opret nyt profil

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Brugerprofil**
3. Tryk på tasten: **Tilføj ny profil**
4. Hvis du ønsker at aflede en profil fra en allerede eksisterende profil, skal du trykke på knappen: **via en eksisterende profil**
5. Hvis du ønsker at aflede en profil fra en profilskabelon, skal du trykke på knappen: **fra en profilskabelon**
 - > En meddelelse bekræfter, at den nye profil nu er oprettet.
6. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.
7. Tryk på tasten:  **Redigér profil**
8. Tryk på tasten:  **Ny profil**

Tilpas profilindstillinger

1. Tryk på tasten:  **Profilindstillinger**
2. Hvis du vil navngive profilen, skal du trykke på knappen:  **Ret profilnavn**
3. Indtast et entydigt profilnavn, og tryk på enter-tasten på tastaturet.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
4. Hvis du vil tildele profilen en adgangskode, skal du trykke på knappen:  **Skift profiladgangskode**
5. Indtast en adgangskode, og tryk på enter-tasten på tastaturet. Dokumenter adgangskoden, og beskyt den mod uvedkommende adgang. Hvis du glemmer adgangskoden, kan du ikke mere kalde indstillingerne frem. Kontakt i det tilfælde din RATIONAL-servicepartner.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
6. Hvis du vil tildele profilen et sprog på enhedens brugerflade, skal du trykke på knappen:  **Ændring af sprog**
7. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sprog.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
8. Det anvises, om profilen skal være hovedbrugeren eller en profil med begrænsede rettigheder, ved at trykke på knappen:  **Skift profiltype**
9. Vælg  **Hovedbruger**, hvis brugerprofilen skal have alle rettigheder til redigering af profiler. Hvis du vælger denne profiltype, har alle brugere fuld adgang til apparatet
10. Vælg  **Begrænset bruger**, hvis brugerprofilen skal have begrænsede rettigheder. Hvis du vælger denne profiltype, kan du skjule samtlige elementer fra brugerfladen udover favoritterne.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
11. Hvis du vil tildele profilen et vigtigste regionale køkken, skal du trykke på knappen:  **Skift primært regionalt køkken**
12. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede primære regionale køkken.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
13. Hvis du vil tildele profilen et sekundært regionalt køkken, skal du trykke på knappen:  **Skift sekundært regionalt køkken**
14. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sekundære regionale køkken.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.

15. Hvis du ønsker at skjule samtlige elementer i brugerfladen udover favoritterne, skal du bag **Skjul alle elementer udover favoritter** trykke på knappen: **ON**

16. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

Tilpasning af menubjælke

Definer, hvilke funktioner og intelligente assistenter der skal vises i menubjælken.

1. Tryk på tasten:  **Tilpasning af menulinje**
2. Hvis du ønsker at skjule en funktion eller intelligent assistent, skal du bag følgende elementer trykke på knappen: **OFF**
 - Hjem 
 - Manuelle driftsarter 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Programmeringstilstand 
 - Søgeassistent 
1. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

Adgangsberettigelse tilberedningsparameter

1. Tryk på tasten:  **Adgangsberettigelser tilberedningsparameter**
2. For at tillade brugerprofilen at ændre tilberedningsparametrene under tilberedningen skal du trykke på knappen:  **kan betjenes**
3. For at forbyde brugerprofilen at ændre tilberedningsparametrene under tilberedningen skal du trykke på knappen:  **ikke synlig**
1. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

12.1.2 Aktivér profil

✓ Du har oprettet en profil [► 75].

1. Tryk på tasten:  **Aktivér profil**
2. Vælg den ønskede profil.
3. Hvis du har tildelt profilen en adgangskode, så indtast adgangskoden.
4. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

>> Profilen aktiveres omgående.

>> Når du åbner startskærmen, vises den aktiverede profil. Hvis du får vist flere profiler, kan du scrolle gennem listen. For at oprette en ny profil [► 75] skal du trykke på knappen: +

12.1.3 Overfør profil til andre enheder

Du kan overføre profiler, du har oprettet på en enhed, til andre enheder:

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Brugerprofil**
3. Tryk på tasten:  **Profileksport**
 - > Alle oprettede profiler indlæses på USB-stikket.
4. Forbind det USB-stik, der indeholder de indlæste profiler, med en anden enhed.
5. Tryk på tasten: 
6. Tryk på tasten:  **Brugeradministration**

7. Tryk på tasten:  **Profilimport**

>> Alle profiler indlæses på enheden, og de vises efter en kort ventetid.

12.1.4 Slet profil

Du kan slette alle profiler undtagen administratorprofilen, der er tildelt som standard.

✓ Du har oprettet en profil [► 75].

1. Tryk på tasten:  **Redigér profil**

2. Vælg den ønskede profil.

3. Tryk på tasten:  **Profilindstillinger**

4. Tryk på tasten:  **Slet profil**

>> Profilen er slettet.

12.2 Hygiejnestyring

12.2.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per påfyldning:

- Påfyldnings-nr.
- Enhedstype
- Serienummer
- Softwareversion
- Dato og Klokkeslæt
- Kernetemperaturens målværdi
- Målte kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringsanlæg
- Navn på tilberedningsproces
- Skift af driftsart
- Kogekarside venstre / højre
- Koge-/stegetemperatur
- Ændring af kogekarlågets position
- Aktive varmeelementer

12.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-dataene gemmes på apparatet i 40 dage. I denne periode kan du downloade dataene. Her finder du flere informationer: Eksporter HACCP-data [► 71]

12.2.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking

Hvis din enhed er forbundet til ConnectedCooking, kan du vælge automatisk overførsel af HACCP-dataene til ConnectedCooking for alle afsluttede tilberedningsprocesser.

✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 80].

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**

3. Ved siden af **Overfør automatisk HACCP-dataene** skal du trykke på knappen:  **ON**

>> HACCP-dataene overføres nu automatisk, hver gang en tilberedningsproces er blevet afsluttet. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller via ConnectedCooking-appen.

12.3 Tilslutning af apparater til netværk

Hvis du forbinder dine enheder i et netværk, har du følgende muligheder til rådighed:

- Fjernovervågning af apparaterne.
- Forbindelse af enhederne med ConnectedCooking.

12.3.1 Tilslutning af netværkskabel

Apparatet kan udstyres med en netværkstilslutning som tilbehør. For at forbinde apparatet med netværket og sikre beskyttelsen af apparatet mod vandstråler fra alle sider skal der anvendes et netværkskabel med følgende egenskaber:

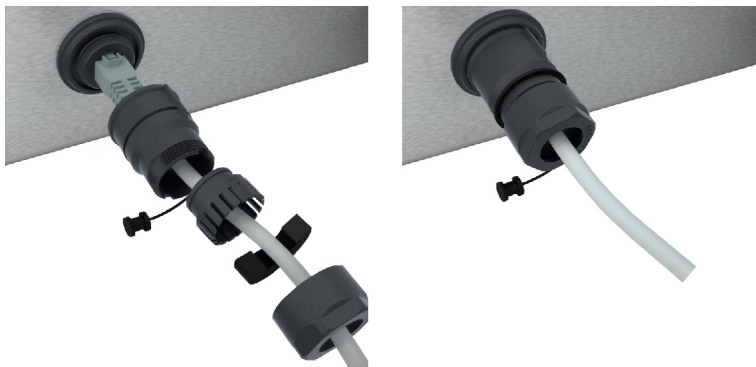
- Netværkskabel kategori 6
- Maksimal stiklængde på 45 mm
- Stikdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter på 5,5 – 7,5 mm

FORSIGTIG

Funktionsdelene omkring netværkstilslutningen kan være over 60 °C varme.

Du kan blive forbrændt, hvis du tilslutter et netværkskabel til en enhed, der netop er i brug eller har været i brug.

1. Lad enheden køle af, før du tilslutter netværkskablet.



1. Skru beskyttelsesafdækningen af.
2. Sæt beskyttelsesafdækningens enkeltdele på netværkskablet.
3. Sæt netværkskablet i netværkstilslutningen.
4. Skru beskyttelsesafdækningen fast.

12.3.2 Oprettelse af netværksforbindelse

✓ Du har alle data for netværksforbindelsen parat.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Netværksindstillinger**
3. Tryk på tasten:  **LAN**
4. Tryk på tasten:  **IP-netværk**
5. Indtast IP-adressen.
6. Tryk på tasten:  **IP-gateway**
7. Indtast IP-gatewayadressen.
8. Tryk på tasten:  **IP-netmaske**
9. Indtast IP-netmasken.

10. Hvis du vil tildele klienter netværkskonfigurationen gennem en server, skal du aktivere DHCP. Tryk på tasten:



> Nu konfigureres IP-adresse, gateway og DNS automatisk.

11. Tryk på tasten: **DNS 1 (anbefalet)**

12. Indtast DNS-serverens adresse.

12.3.3 Oprettelse af wi-fi-forbindelse

Hvis du ønsker at tilslutte enheden til et WiFi-netværk, hvor du skal logge ind via et website, kan der ikke oprettes en WiFi-forbindelse.

1. Tryk på tasten:

2. Tryk på tasten: **Netværk**

3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**

4. Tryk på tasten: **WI-FI**

> Der vises en liste over alle disponible wi-fi-netværk. WiFi-netværkene sorteres faldende ved hjælp af signalstyrken.

5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.

> Du opfordres til at indtaste wi-fi-netværkets adgangskode.

6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:

> Når forbindelsen er oprettet, vises følgende symbol i sidefoden:

> WiFi-netværket vises øverst på listen over tilgængelige netværk.

7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af WiFi-netværket på knappen: **V**

8. For at afbryde forbindelsen skal du trykke under forbindelsesdetaljer på knappen: **Afbryd**

9. Tryk i listen over ikoner på for at komme tilbage til oversigten med netværksindstillinger.

>> Navnet på WiFi-netværket vises omkring **WiFi**.

12.3.4 Fjernovervågning af apparaterne via ConnectedCooking

Hvis du har forbundet dine apparater med ConnectedCooking, kan du overvåge dem via ConnectedCooking-appen eller på connectedcooking.com.

Uden smartphone

✓ Du har forbundet dit apparat til ConnectedCooking [► 80].

1. Log ind på connectedcooking.com.

2. Vælg: **Administration > Mine apparater**

> Der vises en oversigt over alle registrerede apparater.

3. Tryk på tasten: Kamerasymbol

>> Apparatets startskærm vises. Du kan nu se apparatets display via web-brugerfladen.

Med smartphone

✓ Du har forbundet dit apparat til ConnectedCooking [► 80].

✓ Du har installeret ConnectedCooking-appen på din smartphone.

1. Start ConnectedCooking-appen.

2. Tryk på tasten:

3. Vælg: **Mine apparater**

> Der vises en oversigt over alle registrerede apparater.

4. Vælg det ønskede apparat.

5. Tryk på tasten: Kamerasymbol

>> Apparatets startskærm vises. Du kan nu se apparatets display via din smartphone.

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking er en topmoderne netværksløsning fra RATIONAL. Uanset om du er indehaver af en eller flere RATIONAL-enheder, åbner ConnectedCooking op for helt nye og praktiske anvendelsesmuligheder. Du behøver bare at slutte din RATIONAL-enhed til et netværk og oprette en profil på connectedcooking.com.

I ConnectedCooking finder du en oversigt over online-status, driftsstatistik og hvorvidt HACCP-forskrifterne overholdes. Desuden har du følgende features til rådighed:

- **Push-meddelelser**

Uanset hvad der rør sig i dit køkken og uanset hvor du er, får du øjeblikkeligt besked om f.eks. bageklare ovne, færdigkogte retter eller pludseligt opståede driftsproblemer.

- **Overførsel og administration af tilberedningsprocesser**

Overfør automatisk kendte tilberedningsprocesser til alle enheder i virksomheden.

- **Automatiske softwareopdateringer**

Du har altid helt gratis og automatisk adgang til softwareopdateringer.

Under connectedcooking.com finder du desuden omfattende opskriftsbiblioteker, tips og tricks fra vores køkkenchefer samt et stort antal anvendelsesvideoer.

12.4.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking

Når du forbinder apparatet med ConnectedCooking, har du følgende features til rådighed:

- Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking [► 77]
- Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking [► 86]

✓ Du har oprettet en netværksforbindelse.

✓ Du har oprettet en brugerprofil på connectedcooking.com.

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**

3. Tryk ved siden af **Forbind** på knappen: **ON**

> Efter en kort ventetid vises en 9-cifret PIN-kode og en QR-kode. Hvis du ikke har en smartphone ved hånden, kan du registrere dig på www.connectedcooking.com. Hvis du har en smartphone ved hånden, kan du scanne QR-koden.

Registrering uden smartphone

1. Noter PIN-koden.
2. Log ind på www.connectedcooking.com.
3. Klik på symbolet: **Enhedsstyring**
4. Vælg: **Oversigt over de enkelte dele**
5. Klik på symbolet: Rød cirkel med +
6. Indtast et enhedsnavn i feltet **Navn**.
7. Indtast PIN-koden, som blev vist på enheden, i feltet **Aktiveringskode**.

>> Efter kort tid vises enheden på enhedsoversigten i ConnectedCooking.

>> På displayet vises det, at enheden er forbundet med ConnectedCooking-serveren. I bunden af displayet vises symbolet: 

>> Du modtager en e-mail, hvori det bekræftes, at enheden er blevet registreret.

Registrering med smartphone

- ✓ Du har installeret en app på din smartphone, som du kan scanne QR-koder med.
 - ✓ Du har installeret ConnectedCooking-appen på din smartphone.
1. Scan QR-koden.

>>

>> Efter kort tid vises det i enheden, at denne er forbundet med ConnectedCooking-serveren. I bunden af displayet vises symbolet: 

>> Enheden vises på enhedsoversigten i ConnectedCooking.

>> Du modtager en e-mail, hvori det bekræftes, at enheden er blevet registreret.

12.5 Udfør softwareopdatering

Automatiske softwareopdateringer via ConnectedCooking

✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking.

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**

3. Funktionen **Download softwareopdateringer automatisk** aktiveres ved at trykke på knappen:  **ON**

4. Tryk på tasten: 

5. Tryk på tasten:  **Service**

6. Tryk på tasten:  **Softwareopdateringsinfo**

7. Tryk på tasten: **Start installation**

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

Softwareopdatering via USB-stik

✓ Du har forbundet et USB-stik med en softwareopdatering med enheden.

✓ Der vises en meddelelse om, at der er registreret en softwareopdatering.

1. Bekræft meddelelsen for at bekræfte, at softwareopdateringen skal udføres.

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

13 Pleje

BEMÆRK

Hygiejneforskrifterne kan kun overholdes med en tætningssokkel

Fra en stillefodshøjde på 45 mm kan du ikke udføre en korrekt rengøring under enheden. Enheden skal derfor stå på en tætningssokkel. Tætningssoklen forhindrer, at der kommer væske eller fødevarer ind under apparatet. Inden for gyldighedsområdet i EN1672-2 er det kun tilladt at anvende lavere fødder uden tætningssokkel med et rengøringskoncept.

13.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

- Inden du påbegynder rengøringen skal enheden frakobles strømforsyningen.
- Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Fjern alle rengøringsmidler og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af madvarer.

13.2 Rengøringsintervaller

Rengøringsinterval	Funktionsdele
Dagligt	▪ Kogekar ▪ Karventil ▪ Dampstudser ▪ Kernetemperaturføler ▪ Pakningen i låget ▪ Automatisk vandpåfyldning ▪ Håndbruser ▪ Tilbehør
Ugentligt	▪ Kogekarrets yderside ▪ Betjeningsskærm ▪ Kunststofdele Ved systemer med trykfunktion: ▪ Låsesystem ▪ Trykkogesystem
Hvert kvartal	▪ USB-grænseflade ▪ Stikdåse

Funktionsdelene skal rengøres i henhold til vedligeholdelsesintervallet, men kan dog rengøres oftere ved behov.

13.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

- Rengør enheden med lunkent vand og en svamp.
- Rengør indersiden af kogekarret med en fortyndet eddikeopløsning i tilfælde af forkalkning eller misfarvninger.

Uegnede plejeprodukter

Rengør aldrig enheden, dets funktionsdele og tilbehør med følgende, uegnede plejeprodukter:

- Skurrende rengøringsmidler

- Saltsyre, lud, svovlholdige stoffer eller andre iltforbrugende stoffer
- Grydesvampe med skuremateriale
- Ståluld
- Skarpe eller spidse genstande

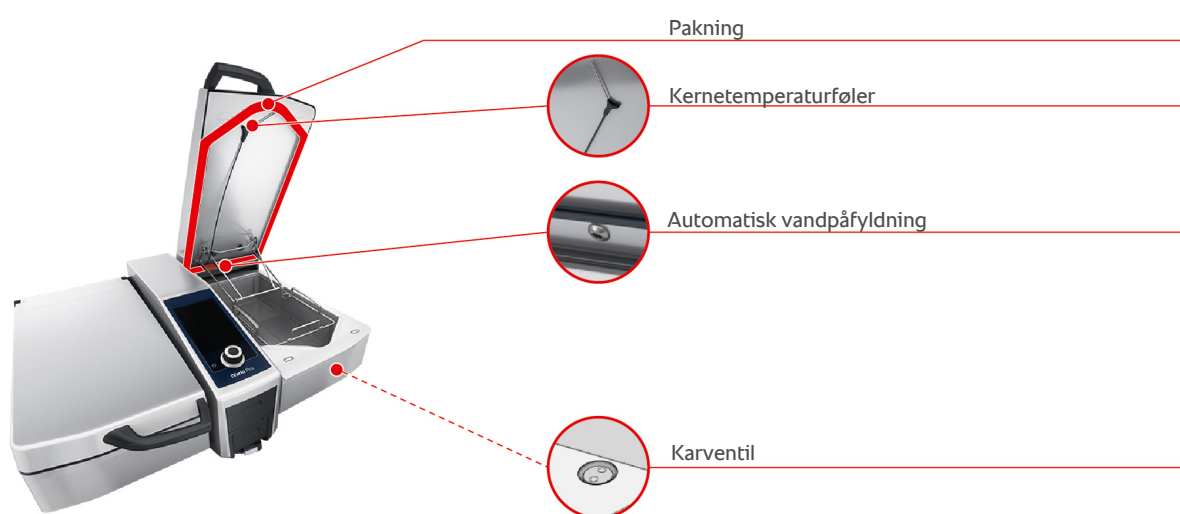
13.4 Sådan rengøres kogekarret

⚠ FORSIGTIG

Når kogekarrets bund er varm, kan koldt rengøringsvand hurtigt blive varmet op og sprøjte ud af kogekarret

Du kan blive forbrændt, hvis du rammes af varme vandstænk.

1. Lad kogekarret køle ned af sig selv. Forsøg ikke at fremskynde nedkølingsprocessen ved hjælp af koldt vand eller is.



Sådan rengøres indersiden af kogekarret

1. Rengør kogekarret særligt godt i hjørner og kanter.
2. Fjern alle fødevarerester og belægninger af fedt, stivelse og protein.
3. Indgroede forkalkninger eller misfarvninger kan fjernes ved hjælp af en fortyndet eddikeopløsning.
4. Luk den fortyndede eddikeopløsning ud, og skyl kogekarret med rigelige mængder vand.

Sådan rengøres kogekarrets yderside

1. Ydersiden af kogekarret må kun rengøres med kogekarret i nedsænket tilstand.
2. Rengør kogekarrets yderside med en blød svamp.
3. Der må altid kun hældes vand på enheden ovenfra.

Sådan rengøres pakningen til kogekarlåget

1. Rengør kogekarrets pakning med en blød svamp.
2. Rengør især rillen i pakningen, da der her er tendens til vandansamlinger.

Sådan rengøres kernetemperaturføleren

1. Rengør kernetemperaturføleren og ledningen til kernetemperaturføleren med en blød svamp.

Sådan rengøres dampstuderne

Sørg for, at enheder uden trykkogesystem har en dampstuds. Enheder med trykkogesystem har to dampstuds.

1. Fjern dampstuderne med hånden uden brug af værktøj.
2. Rengør dampstudsernes udsparinger med håndbruseren.

3. Gør dampstudserne rene ved hjælp af håndbruseren eller i opvaskemaskinen.
4. Kom dampstudserne på plads igen.

Rengøring af den automatiske vandpåfyldning

1. Rengør den automatiske vandpåfyldning morgen og aften med opvaskemiddel og en blød svamp.

Sådan rengøres kogekarventilen

1. Åbn kogekarventilen.
2. Skru kogekarventilen af.
3. Rengør kogekarventilens åbning, låg og pakning med en svamp.
4. Skru kogekarventilen på plads igen.

13.5 Sådan rengøres håndbruseren

1. Træk håndbruserens slange helt ud, og hold den fast.
2. Rengør håndbruseren og slangen med en blød svamp.
3. For at fjerne fastsiddende tilkalkninger rengøres håndbruseren og slangen med fortyndet madeddike.

13.6 Sådan rengøres betjeningskærmen

Hvis dit apparat er udstyret med en aflåselig betjeningskærm, skal du låse den aflåselige betjeningskærm op og åbne afdækningen, før du rengør betjeningskærmen.

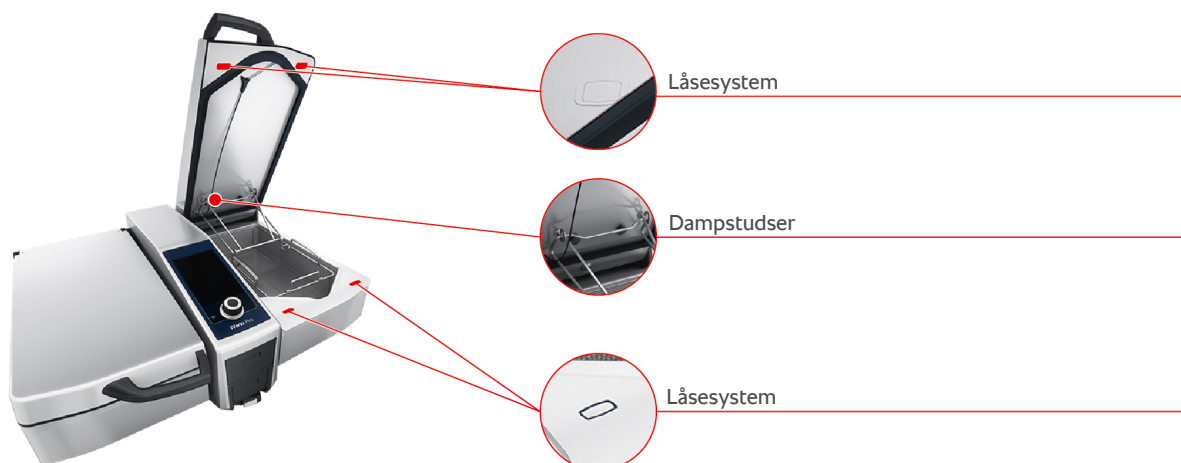
Inden du gør displayet rent, kan du med fordel låse det. På den måde forhindrer du utilsigtet start af tilberedningsprocesser, udførelse af handlinger eller indlæsning af funktioner.

1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > Efter få sekunder aktiveres låsningen af displayet, og følgende symbol vises: 
2. Rengør displayet med en blød klud.
3. Når du vil låse displayet op igen, holder du denne knap trykket ind: 
 - > Følgende symbol vises: 
4. **⚠️ FORSIGTIG! Risiko for snitskader! Det centrale indstillingshjul har skarpe kanter. Brug altid beskyttelseshandsker når du rengør det centrale indstillingshjul og fladerne nedenunder.** Træk det centrale indstillingshjul af med hånden uden brug af værktøj.
5. Rengør det centrale indstillingshjul og de underliggende flader med en blød klud.
6. Kom det centrale indstillingshjul på plads igen.

13.7 Sådan rengøres tilbehøret

1. Lad tilbehøret køle af, før du udfører rengøringsarbejdet.
2. Fjern alle fødevarerester og belægninger af fedt, stivelse og protein med en blød klud.
3. Hvis der sidder indgroet snavs fast på tilbehøret, kan du sætte det i blød i lunkent vand og derefter fjerne snavset med en blød klud.

13.8 Sådan rengøres enheder med trykkogesystem (valgfri funktion)



Sådan rengøres trykkogesystemet

1. Rengør kogekarret [► 83].
2. Fyld kogekarret op med vand til minimumsfyldmængden.
3. Luk kogekarlåget.
4. I menuen trykker du på knappen: 
5. Tryk på tasten: 
6. Indstil tilberedningsparameteret **tilberedningstid** på 5 minutter.
7. Følg anvisningerne i displayet.

Sådan rengøres låsesystemet

1. Åbn kogekarlåget.
2. Rengør låsesystemet og rillerne med en fugtig børste.

Sådan rengøres dampstudserne

1. Tag dampstudserne ud med hånden uden brug af værktøj.
2. Rengør dampstudsernes udspiring med håndbruseren.
3. Rengør dampstudserne med håndbruseren eller i opvaskemaskinen.
4. Sæt dampstudserne på plads igen.

14 Inspiration og hjælp

14.1 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning samt et bredt udvalg af anvendelseseksempler står til rådighed som betjeningshjælp direkte via enheden. Anvendelseseksemplerne viser dig, hvilke fødevarer du bedst kan tilberede med hvilke intelligente tilberedningsprocesser. Herudover finder du her alle informationer om påfyldningsmængder og anvendelsen af specialtilbehør.

Enhedens hjælpefunktion er kontekststyret. Det vil sige, at det viste hjælpeindhold altid passer til det viste område på displayet.

1. Tryk på tasten: 

> Hjælpefunktionen åbnes og viser det passende hjælpeindhold.

14.2 Telefonisk hjælp

ChefLine®

Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Ring direkte og ukompliceret til ChefLine®. Nummeret finder du på rational-online.com.

RATIONAL-servicepartnere

Vores enheder er pålidelige og holdbare. Skulle der alligevel opstå tekniske problemer, står vores RATIONAL-servicepartnere klar til at hjælpe dig. Inklusive garanteret reservedelslevering og weekend-nødtjeneste. Nummeret finder du på rational-online.com.

14.3 Teknisk hjælp på stedet

14.3.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking

Når du har forbundet din enhed til ConnectedCooking, kan du vælge automatisk og regelmæssig overførsel af servicedataene til ConnectedCooking.

✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 80].

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**

3. Ved siden af **Overfør automatisk servicedata** trykker du på knappen: **ON**

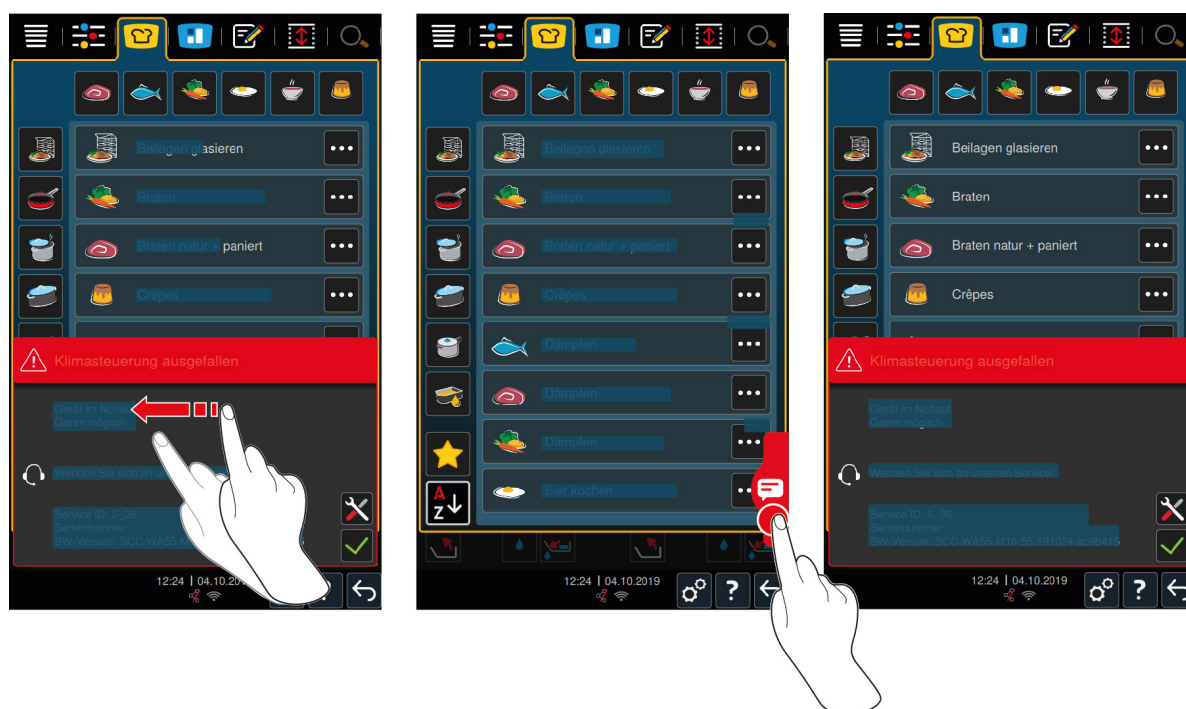
>> Servicedataene overføres nu automatisk til ConnectedCooking. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller via ConnectedCooking-appen.

14.3.2 Hent servicedata

Du kan kalde servicedataene frem i indstillingerne. Her finder du flere informationer: Service [► 73]

14.4 Problemløsning

Hvis du får vist en fejlmelding, kan du swipe disse til side mens du venter på teknisk assistance. Fejlmeldingen minimeres og vises som rødt symbol ude i siden. Når du trykkes på symbolet vises fejlmeldingen igen som stort symbol.



Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner. Hav altid serienummeret på din enhed og versionsnummeret på den installerede software parat. Du finder begge oplysninger i fejlmeldingen.

14.4.1 Meddelelser under tilberedningen

Fejlmelding	Meddelelsetekst
Fejl temperaturmålesystem	–
Fejl temperaturmålesystem	Opvarmning er ikke mulig.
Fejl kartemperaturmålesystem	Stegning er kun mulig.
Fejl kernetemperaturføler	Tilberedning er mulig uden kernetemperaturføler. Trykkogning er ikke mulig.
Fejl kogekarsystem	Kontrollér, om en genstand ligger og blokerer under kogekarret. Fjern genstanden.
Fejl lågsystem	Kontrollér, om en genstand ligger og blokerer under låget. Fjern genstanden.
Fejl karventil	OBS! Der er risiko for at miste tilberedningsemnet. Stegning er kun mulig.
Fejl karventildrev	Stegning er kun mulig.
Fejl vandkredsløb	Luk vandhanen!
Fejl vandkredsløb	Kontroller vandtilførslen. Tilberedning er mulig uden automatisk vandtilførsel.
Fejl vandkredsløb	Kontroller varme-/vandtilførslen. Tilberedning er mulig uden automatisk vandtilførsel.
Fejl system kommunikation	–
Fejl enhedskonfiguration	–
Fejl sikkerhedskæde	Tilberedningsproces(ser) stoppet

14.4.2 Meddelelser under trykkogningen (ekstraudstyr)

Følgende meddelelser kan også vises, hvis din enhed er udstyret med trykkogefunktionen (ekstraudstyr).

Fejlmelding	Meddelelsetekst
Fejl lågposition	Trykkogningsproces stoppet. Tryksækning indledt.

Fejlmelding	Meddelelsetekst
Fejl låse- og karventilfunktion	OBS! Der er risiko for at miste tilberedningsemnet. Stegning er kun mulig.
Fejl låse- og karventilsystem	Åbn låget, og køør låsesystemet tilbage!
Fejl låse- og karventilsystem	Trykkogningsproces stoppet. Tryksækning indledt.
Fejl trykmåling	Åbn låget, og genstart trykkogningen.
Fejl trykmåling	Trykkogning er ikke mulig.
Fejl trykkogning	Trykkogningsproces stoppet. Tryksækning indledt. Er maden jævnnet? For lidt vand? Overfyldning? Er dampstudsens snavset?
Fejl trykventil	Trykkogning er ikke mulig.

14.4.3 Stikdåsen virker ikke længere

Kontakt din servicepartner, hvis stikdåsen ikke længere virker.

15 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

- Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget [► 89]
- Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen [► 89]

Hvis netkablet til din enhed er defekt, må det kun udskiftes af RATIONAL eller din RATIONAL-servicepartner.

15.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

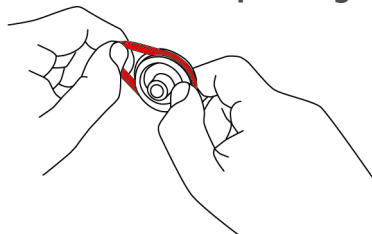
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitskader grundet skarpe kanter på metalkabinettet.
- Hvis du anvender skarpe eller spidse værktøjer til at udskifte pakningen, kan enheden blive beskadiget med mangelfulde tilberedningsresultater til følge.

15.2 Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget



1. Åbn kogekarlåget.
2. Træk pakningen af kogekarlåget ud af styrekanten med hænderne, uden brug af værktøj.
3. Rengør styrekanten med en blød svamp.
4. Fugt fastgørelseslæben på den nye pakning med sæbevand.
5. Tryk først pakningens hjørner på plads i hjørnerne af styrekanten.
6. Tryk herefter resten af pakningen på plads i styrekanten.
7. Sørg for, at den nye pakning er trykket helt i bund i rillen langs kogekarlåget.

15.3 Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen



1. Åbn kogekarventilen [► 21].
2. Skru kogekarventilen af.
3. Træk den gamle pakning af med hånden uden brug af værktøj.
4. Rengør kogekarventilens åbning og låg med en svamp.
5. Sæt den nye pakning på plads.
6. Skru kogekarventilen på plads igen.

16 Udafrifttagning og bortskaffelse

16.1 Sådan tages anlægget ud af drift

Kontakt din RATIONAL-servicepartner, hvis du ønsker at bortskaffe enheden.

16.2 Bortskaffelse



Udtjente enheder indeholder genbrugseggede materialer. Udtjente enheden skal bortskaffes på miljøvenlig vis og via godkendte genbrugspladser eller indsamlingsstationer.

16.3 Bortskaffelse af olie og fedt

BEMÆRK

Forkert bortskaffelse af olie eller fedt

Hvis du bortskaffer olie eller fedt via kogekarrets afløb, forurenes spildevandet og afløbsledningerne i bygningen bliver beskadiget.

1. Hæld aldrig olie og fedt i afløbet.

Vær opmærksom på gældende lovgivning vedrørende bortskaffelse af olie og fedt.

17 Tekniske data

Vær opmærksom på de tekniske data på typeskiltet. Typeskiltet befinder sig på indersiden af konsollen.

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 2-XS	110 kg
Vægt (uden emballage) Type 2-S	139 kg
Maks. stikdåseoutput	2,3 kW
Maks. stikdåsesikring	10 A
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
Luftbåret støj	≤70 dBA
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n

17.1 Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)

Vær opmærksom på den afvigende vægt ved enheder udstyret med trykkogningsfunktion.

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 2-S	154 kg

17.2 Typer og modelnavne

Typebetegnelserne og modelnavnene på typeskiltet adskiller sig fra hinanden. Du kan se hvordan i denne tabel.

Type	Modelnavn
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S med ekstraudstyr trykkogning	LMX.200BE

17.3 Advarselsklistermærke

Følgende advarselsklistermærker er anbragt på enheden:

 Advarsel mod farlig elektrisk spænding

 Potentialudligning

17.4 Akrylamid i fødevarer

I henhold til forordning (EU) 2017/2158 om afbødende foranstaltninger og benchmarkniveauer for reduktion af forekomsten af akrylamid i fødevarer er temperaturen ved manuelle og intelligente tilberedningsprocesser med friturestegning forudindstillet til 175 °C. RATIONAL garanterer som producent, at den indstillede temperatur helt præcist overholdes, og at den nominelle værdi ikke overskrides.

Temperaturen kan afhængigt af produktet ligge under 175 °C for at reducere indholdet af akrylamid. Sørg for at træffe de nødvendige foranstaltninger i din virksomhed, så det sikres, at grænseværdierne for akrylamid overholdes.

Du kan på eget ansvar øge temperaturen for olie eller fedt til 180 °C.

17.5 Konformitet

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse af radioudstyr på markedet
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner

- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU

Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

- 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

18 Regulatory Information

低功率警語:

- 經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能
- 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

Stikordsfortegnelse

A

Anbring bundristen	37
Anvendelseksemples	86
Friturestegning	44

B

Betjening af enheden	
Centralt indstillingshjul	17
Håndbevægelser	17
Betjeningskærm	
Rengøring	84
Sådan rengøres det centrale indstillingshjul	84
Lavtemperaturtilberedning	29
Braiserings	
Fisk	29
Kød	28
Bruningsniveau	35

C

Centralt indstillingshjul	17
Chokoladetype	36
Cockpit	39
ConnectedCooking	
Betjening af apparat med smartphone	79
Betjening af apparater uden smartphone	79
Registrering af enhed med smartphone	80
Registrering af enhed uden smartphone	80
Consommée	31
Crêpes	31

D

Dampning	
Fisk	29
Grøntsager og tilbehør	29
Kød	28
Mælkeretter og desserter	31
Deglacering	36
Delta-T-tilberedning	35

E

Ergonomisk højdeindstilling	26
-----------------------------	----

F

Fokusskærm	15
Fond	31
Fortsæt med tid	38
Forvarmning	37, 41
Frituresteg dine tilberedningsemner	46
Friturestegning	

Akrylamid	91
Fisk	29
Grøntsager og tilbehør	29
Indstil temperaturen på fritureolien	46
Kogekarventilen må ikke åbnes	44
Kød	28
Mælkeretter og desserter	32
Olievogn	45
Påfyldning af kogekar med olie	45
Tømning af kogekar	45
Fyldning af enheden	36
Fyldningsgrad	
Maksimal fyldningsgrad	18
Minimal fyldningsgrad	18
Færdigsaucer	31
Færdigsupper	31

G

Gør stegeemnerne mindre	37
-------------------------	----

H

Håndbevægelser	17
Håndbruser	24
Sprøjtefunktioner	24

I

Irøring	36
---------	----

J

Jævnede saucer	31
----------------	----

K

Kernetemperatur	36
Kernetemperaturføler	
Fejlmelding	24
Fiskefileter	23
Grøntsager	23
Hele fisk	23
Små stegeemner	23
Steak	22
Klare	
Saucer	31
Supper	31
Lavtemperaturtilberedning	28
Kogning af pølser	29
Kontinuerlig drift	36
Kort stegning	
Kød	28
Kurv	36, 41

L

Lavtemperaturtilberedning	
Ragout natten over	28
Luk kogekarlåget	37
Lyst kød	35

Lås kogekarlåget	49, 50
Lås kogekarlåget op	49
Lås låget op	50

M

Maksimal fyldmængde overholdt	49
-------------------------------	----

N

Ny påfyldning	38
---------------	----

O

Omelet	30
Omrøring	37
Omstik kernetemperaturføler	38
Online-hjælp	86
Opkogning	38
Opretholdelse af kernetemperatur	38
Oversigtsskærm	15

P

Paella	30
Pandekager	31
Pleje	
Automatisk vandpåfyldning	84
Betjeningsskærm	84
Karventil	84
Kernetemperaturføler	83
Pakning	83
Sådan rengøres dampstudserne	83
Tilbehør	84
Plejeprodukter	
Egnede rengøringsmidler	82
Uegnede rengøringsmidler	82
Pochering	
Fisk	29
Æg	30
Polenta	30
PowerBoost	40
Påfyld olie	37
Påfyldning	36
Påfyldningsmængder	86

R

Ragout	28
Resttid	37
Risotto	30
Riste	
Nødder og kerner	32
Rødt kød	35

S

Saucer	
Fond	31
Færdigsaucer	31
Jævne saucer	31
Sensitiv tilberedning	41
Smeltning af chokolade	32
Småkød	28

Sous vide-tilberedning	
Fisk	29
Grøntsager og tilbehør	30
Kød	28
Specialtilbehør	86
Stegeemnets størrelse	36
Stegeemnets tykkelse	35
Stegning	
Fisk	29
Grøntsager og tilbehør	29
Skaldyr	29
sukker	
PowerBoost	42
Sukker	32
Supper	
Flødesupper	31
Fløjlsupper	31
med høj andel af mælk og fløde.	31
Sylte	
Fisk	29
Grøntsager og tilbehør	30
Kød	28
Sådan slukkes enheden	13
Sådan tændes enheden	13
Sådan åbnes kogekarlåget	37

T

Temperatur	36, 40
Temperaturområde	
Friturestegning	44
Stegning	43
tilberedning	41
tilberedning	42
Frugt	32
Grøntsager og tilbehør	30
Kartofler	30
Kød	28
Mælk	32
Pasta	30
Ris	30
Skaldyr	29
Æg	30
Tilberedningstid	36
Trykkogning (tilbehørsfunktion)	50
Trykopbygning	49
Tryksækning	49

V

Valg af kogekar	15
Varmholdning	38
Vend tilberedningsemnerne	37
Viskositet	36
Væsketilsætning	36

RATIONAL AG

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

RATIONAL Wittenheim SAS

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