

iVario®

Original bruksanvisning



Innholdsfortegnelse

1 Innledning	8
1.1 Hjelp i apparatet	8
1.2 Produktansvar	8
1.3 Målgruppe	8
1.4 Tiltent bruk	8
1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen	8
1.5.1 Forklaring av symbolene	8
1.5.2 Forklaring av piktogrammene	9
1.5.3 Forklaring av advarsler	9
1.5.4 Illustrasjoner	9
1.5.5 Tekniske endringer	9
2 Din iVario	10
3 Generelle sikkerhetsanvisninger	11
3.1 Personlig verneutstyr	12
4 Når du arbeider med apparatet	13
4.1 Førstegangs oppstart	13
4.2 Til- og frakobling av apparatet	13
4.3 Startskjerm	14
4.3.1 Oversiktsvisning og fokusvisning	15
4.3.2 Dato, klokkeslett, status	15
4.3.3 Hjelp i apparatet	16
4.3.4 Handlinger	16
4.4 Interaksjon med apparatet	16
4.4.1 Håndbevegelser	16
4.4.2 Sentralt kontrollhjul	17
4.5 Fyllnivåer	17
4.5.1 Fyllnivå trykkoking (ekstraustyr)	17
4.6 Maksimal lastemengde	18
4.7 Åpne og lukke lokket	18
4.8 Fyll pannen automatisk med vann	19
4.9 Vipp og senk pannen	19
4.10 Åpne og lukke panneventil	20
4.11 Plassere kjernetemperaturføler	21
4.12 Bruk av hånddusj	23
4.13 Juster høyden på apparatet (ekstraustyr)	24
5 Smart matlaging - iCookingSuite	26
5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser	26
5.2 Smart tilberedningsprosess	27
5.2.1 Kjøtt	27
5.2.2 Fisk	28
5.2.3 Grønnsaker og tilbehør	29
5.2.4 Eggeretter	30

5.2.5	Supper og sauser	31
5.2.6	Melkeretter og desserter	31
5.2.7	Finishing	32
5.3	Forutsetninger, informasjon og advarsler	32
5.4	Tilbered maten smart	33
5.4.1	Starte en smart tilberedningsprosess	33
5.4.2	Starte en smart tilberedningsprosess	34
5.5	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	34
5.5.1	Tilberedningsparametre	34
5.5.2	Anmodninger	36
5.5.3	Informasjon	37
5.5.4	Alternativer	37
5.6	Overvåke en intelligent tilberedning	38
5.7	Avbryte en intelligent tilberedningsprosess	38
6	Manuell tilberedning	40
6.1	Forutsetninger, informasjon og advarsler	40
6.2	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	40
6.2.1	Tilberedningsparametre	40
6.2.2	Tilleggsfunksjoner	41
6.2.3	Anmodninger og informasjon	41
6.3	Koke	41
6.3.1	Temperaturområde:	41
6.3.2	Koke mat	42
6.4	Steke	42
6.4.1	Generell sikkerhetsinformasjon	42
6.4.2	Temperaturområde:	43
6.4.3	Steke mat	43
6.5	Fritering	43
6.5.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	43
6.5.2	Begrensede funksjoner	44
6.5.3	Temperaturområde:	44
6.5.4	Fylle på og tømme kjelen for olje eller fett	44
6.5.5	Smelte stivnet fett	45
6.5.6	Frityrsteking av mat med frityrkurv	45
6.6	Avbryte manuell tilberedning	46
7	Trykkoking (ekstraustyr)	48
7.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	48
7.2	Anmodninger	48
7.3	Informasjon	49
7.4	Alternativer	49
7.5	Trykkoke matvarer	50
8	iZoneControl	51
8.1	Symboler	51
8.1.1	Velg forhåndsinnstilte symboler	51

8.1.2	Lage egne symboler	52
8.1.3	Redigere symboltavlen	52
8.2	Kjeleoppdeling	54
8.2.1	Velg forhåndsinnstilte panneoppdelinger	54
8.2.2	Opprette egne panneoppdelinger	54
8.2.3	Dele opp pannen i soner	56
8.3	Pannetildeling	57
8.3.1	Velg forhåndsinnstilt pannetildeling	57
8.3.2	Opprette egne pannetildelinger	57
8.4	Tilberede mat med iZoneControl	58
8.4.1	Tilordne manuell driftsmodus til en sone	58
8.4.2	Tilordne et symbol til en sone	58
9	Programmeringsmodus	59
9.1	Programmere varekurv	59
9.2	Opprette manuelt program	60
9.3	Opprett smart program	61
9.4	Redigere og slette programmer	63
9.5	Starte programmer og varekurver	63
9.6	Forvalg av starttid	64
10	Veksle mellom driftsmoduser	65
11	Innstillinger	66
11.1	Favoritter	66
11.2	Skjerm	66
11.2.1	Språk	66
11.2.2	Dato og klokkeslett	66
11.2.3	Still inn temperaturformat	67
11.2.4	Volumenhet	67
11.2.5	Programvisning	67
11.3	Lys	68
11.3.1	Lysstyrke skjerm	68
11.4	Tone	68
11.4.1	Hovedvolum	68
11.4.2	Lasting/oppfordring til handling	69
11.4.3	Avslutt programtrinn	69
11.4.4	Tilberedning avsluttet	69
11.5	Matlagingssystem	69
11.5.1	Informasjon om apparattype	69
11.5.2	Demomodus	69
11.6	Tilberede	70
11.6.1	Nasjonale kjøkken fra andre land	70
11.6.2	Sekundærkjøkken fra andre land	70
11.7	Datastyring	70
11.7.1	Eksporter alle data	71
11.7.2	Matlagingsprogrammer	71

11.7.3	Brukerprofiler	71
11.7.4	Brukerbilder	71
11.7.5	Brukerdata: Slett alle.....	72
11.7.6	Standard apparatinnstillinger	72
11.7.7	HACCP-data	72
11.7.8	Service	73
11.8	Nettverksinnstillinger	73
11.8.1	WLAN	75
11.8.2	LAN (ekstrautstyr)	75
11.9	Brukerprofil	75
11.10	Service.....	75
11.10.1	Informasjon om apparattype	76
11.10.2	Programvareoppdatering-informasjon	76
11.10.3	Installert programvareversjon	76
11.11	ConnectedCooking	76
12	Kitchen-Management	78
12.1	Profil- og rettighetsadministrasjon.....	78
12.1.1	Opprett ny profil.....	78
12.1.2	Aktiver profil.....	79
12.1.3	Overføre profil til andre apparater	79
12.1.4	Slette profil.....	79
12.2	Hygieneadministrasjon	80
12.2.1	Registrerte HACCP-data	80
12.2.2	Eksporter HACCP-data.....	80
12.2.3	Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking	80
12.3	Integrere apparater i et nettverk	80
12.3.1	Koble til nettverkskabel	81
12.3.2	Opprett nettverkstilkobling	82
12.3.3	Opprett en WiFi-forbindelse	82
12.3.4	Overvåke apparater eksternt via ConnectedCooking	82
12.4	ConnectedCooking	83
12.4.1	Koble apparatet til ConnectedCooking.....	83
12.5	Gjennomføre programvareoppdatering	84
13	Vedlikehold og rengjøring.....	86
13.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	86
13.2	Vedlikeholdsintervall	86
13.3	Rengjøringsmidler	86
13.4	Rengjøring panne	87
13.5	Rengjør hånddusj.....	89
13.6	Rengjør kontrollpanelet	89
13.7	Rengjøring tilbehør	89
13.8	Rengjøring trykkokersystem (ekstrautstyr)	89
14	Vedlikeholds- og rengjøringsassistent	91
14.1	Generell sikkerhetsinformasjon	91

14.2	Rengjøringsprogrammer	91
14.3	Rengjør pannen grundig	91
14.4	Rengjøring trykkokersystem.....	92
14.5	Skann QR-koden for mer informasjon om vedlikehold og rengjøring.....	92
15	Inspirasjon og hjelp	93
15.1	Søkefunksjon	93
15.2	Hjelp i apparatet.....	93
15.3	Hjelp per telefon	93
15.4	Hjelp i servicetilfelle.....	94
15.4.1	Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking	94
15.4.2	Spørsmål om servicedata	94
15.5	Feilsøking	94
15.5.1	Meldinger under tilberedning	95
15.5.2	Meldinger under trykkoking (ekstrauststyr).....	95
15.5.3	Stikkontakten virker ikke lenger	95
16	Vedlikehold	96
16.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	96
16.2	Skifte pakninger på lokket.....	96
16.3	Skifte pakning på panneventil.....	96
16.4	Sett inn stikkontaktdekselet	97
17	Driftnedleggelse og avhending	98
17.1	Driftnedleggelse.....	98
17.2	Avhending.....	98
17.3	Avhending av olje og fett	98
18	Tekniske data	99
18.1	Apparater med trykkoking (ekstrauststyr)	99
18.2	Typer og modellnavn.....	99
18.3	Klistremerke.....	99
18.4	Akrylamid i matvarer	99
18.5	Samsvar	99
19	Juridisk informasjon.....	101
	Indeks	102

1 Innledning

Kjære kunde,

gratulerer med ditt nye iVario. Du må lese bruksanvisningen nøye før du bruker den for første gang. Bruksanvisningen sikrer trygg håndtering av apparatet. Oppbevar denne bruksanvisningen på et sted der den til enhver tid er tilgjengelig for alle som bruker apparatet.

Ditt iVario er et av de mest moderne tilberedningssystemene for maksimal produktivitet, fleksibilitet og enkelhet innen koking, steking, fritering og trykkoking. Den unike varmeteknologien står for høyeste ytelse og presisjon, og takket være de smarte matlagingsassistentene som tenker og støtter deg, kan du alltid oppnå fremragende matkvalitet uten kontroll eller tilsyn.

Vi håper du får mye glede av ditt iVario.

Hilsen

RATIONAL NORGE AS

1.1 Hjelp i apparatet

Disse bruksanvisningene, så vel som en mengde eksempler på bruksområder fra hele verden, er tilgjengelige som brukerhjelp på apparatet. All informasjon om denne funksjonen finner du her: Hjelp i apparatet [► 93]

1.2 Produktansvar

RATIONAL er ikke ansvarlig for skader forårsaket av uautoriserte tekniske endringer eller feil bruk.

1.3 Målgruppe

Dette dokumentet er beregnet på personer som jobber i storkjøkken og kommersielle kjøkken.

Apparatet må ikke brukes, rengjøres eller vedlikeholdes av følgende grupper av mennesker:

- Mennesker med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske funksjonsevner
- Mennesker med manglende erfaring og kunnskap
- Barn

Barn som oppholder seg i nærheten av apparatet må være under tilsyn. Det er ikke tillatt å la barn leke med apparatet.

1.4 Tiltentkt bruk

Din iVario er utviklet for termisk tilberedning av mat.

Dette apparatet skal bare brukes kommersielt, for eksempel på restaurantkjøkken, storkjøkken og kommersielle kjøkken på sykehus, skoler eller hos slaktere. Dette apparatet må ikke brukes utendørs. Dette apparatet må ikke brukes til kontinuerlig, industriell masseproduksjon av mat.

All annen bruk gjelder som ikke-forskriftsmessig og farlig. RATIONAL AG påtar seg intet ansvar for konsekvensene av feil bruk.

1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen

1.5.1 Forklaring av symbolene

Dette dokumentet bruker følgende symboler for å gi deg informasjon og veilede deg til handling:

- ✓ Dette symbolet angir forutsetninger som må oppfylles før du utfører en handling.
 1. Dette symbolet markerer et handlingstrinn du må utføre.
 - > Dette symbolet angir et mellomresultat, som du kan sjekke resultatet av et handlingstrinn med.
 - >> Dette symbolet angir et resultat der du kan sjekke det endelige resultatet av en handlingsinstruksjon.
 - Dette symbolet markerer en liste.
 - a. Dette symbolet markerer en liste.

1.5.2 Forklaring av piktogrammene

Følgende piktogrammer brukes i dette dokumentet:

 Advarsel! Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.

 Generelle advarsler

 Nyttig informasjon for enkel bruk av apparatet ditt.

1.5.3 Forklaring av advarsler

Hvis du ser noen av følgende advarsler blir du advart om farlige situasjoner og anbefalt å unngå disse situasjonene.



Hvis du ser farevarslingen FARE blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade eller død.



Hvis du ser farevarslingen ADVARSEL blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade eller død.



Hvis du ser farevarslingen FORSIKTIG blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade.



Hvis du ser denne varslingen blir du advart om situasjoner som kan føre til skader på apparatet.

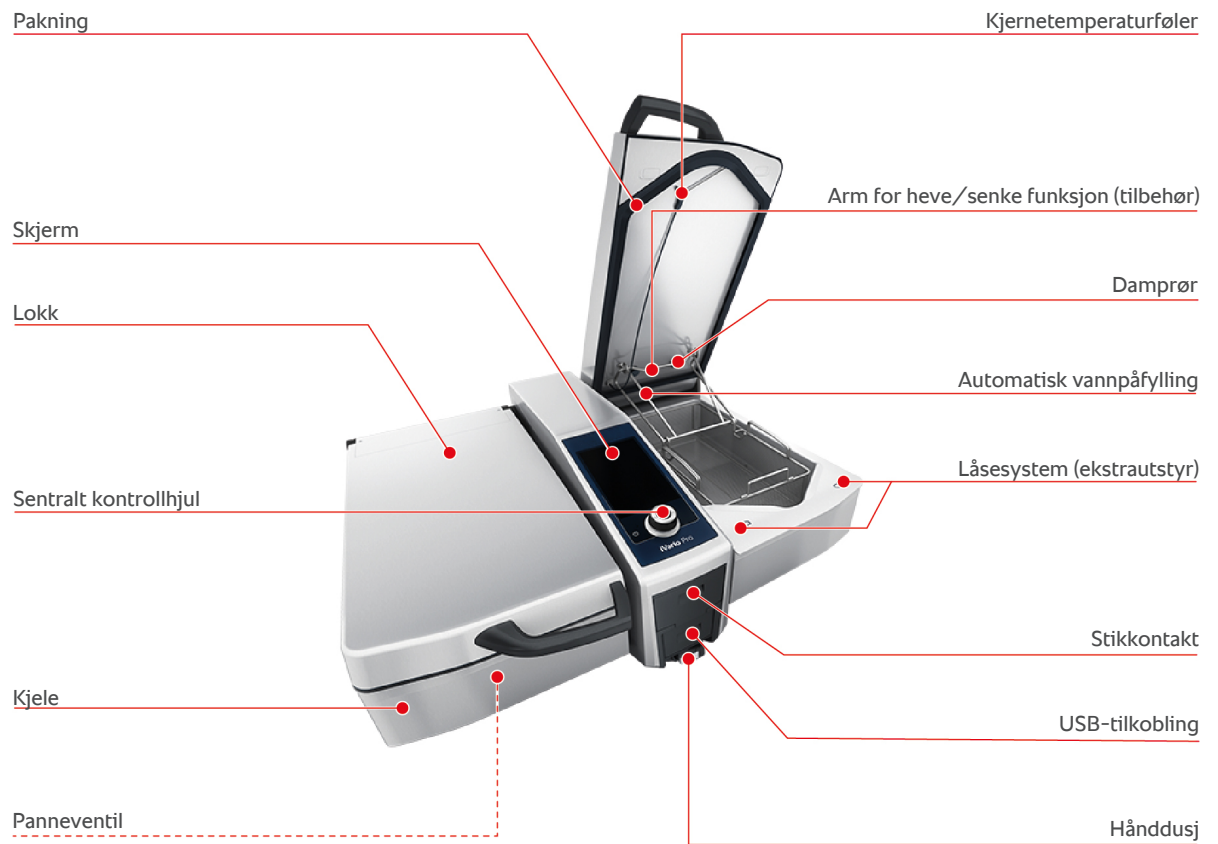
1.5.4 Illustrasjoner

Illustrasjonene som brukes i denne håndboken kan avvike fra det aktuelle apparatet.

1.5.5 Tekniske endringer

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

2 Din iVario



Type 2-XS



Type 2-S

Vær oppmerksom på at apparater uten trykkokerfunksjon er utstyrt med én dampdyse. Apparater med trykkokerfunksjon har 2 dampdyser.

Apparater med trykkokkesystem er utstyrt med låsesystemet.

3 Generelle sikkerhetsanvisninger

Enheten er designet for å være sikker og vil ikke utgjøre noen fare hvis den brukes normalt og i samsvar med forskriftene. Riktig håndtering for bruk av apparatet er beskrevet i denne bruksanvisningen.

- Apparatet må kun installeres av din RATIONAL servicepartner.
- Bare din RATIONAL servicepartner må foreta reparasjoner av apparatet.
- Enheten din må vedlikeholdes minst én gang i året av en autorisert RATIONAL service-partner for å sikre at den er i teknisk feilfri stand.
- Du må ikke endre apparatet eller apparatinstallasjonen som er godkjent av RATIONAL servicepartneren.
- Bruk aldri apparatet hvis det er skadet generelt eller tilkoblingskabelen er skadet. Et skadet apparat er ikke sikkert og kan forårsake personskader og brann.
- Plasser ikke gjenstander på apparatet.
Plasser ikke varme beholdere eller beholdere med varm væske på apparatet.
- Stå ikke på forlengelsen av bunnrammen.
- Du må ikke klatre opp på apparatet.
- Oppbevar aldri lett antennelege eller brennbare materialer i nærheten av apparatet.
- Enheten må bare brukes ved en omgivelsestemperatur på +5 °C til +40 °C.

Sikkerhetsinstruksjoner før bruk

- Kontroller at enheten har en temperatur på minst + 5 °C.
- Hvis du tar apparatet i bruk igjen etter en lengre driftstans må du skylle med minst 10 liter vann gjennom hånddusjen og den automatiske vannpåfyllingen.

Sikkerhetsinstruksjoner ved bruk

- Du må overholde minimum og maksimum tillatte Fyllnivåer [► 17] i kjelen.
- Du må overholde maksimalt tillatte Mengde [► 18] i kjelen. Maksimalt tillatte mengder varierer avhengig av matvare og tilberedningsprosess.
- Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:
 - Fjern umiddelbart mat som er sølt ut på gulvet når du vipper kjelen. Gulvet må være tørt for å forhindre skader ved at du glir.
 - Lukk lokket forsiktig, og pass på å ikke klemme dine egne eller andres fingre.
 - Senk pannen forsiktig, og pass på at det ikke er mennesker eller gjenstander i pannen svingradius.
 - Legg aldri gjenstander på kontrollpanelet. Vippefunksjonen til apparatet kan utløses ved å plassere gjenstander på kontrollpanelet. Det er fare for klemskader hvis du senker pannen og personer eller gjenstander befinner seg i svingradiusen til pannen.
 - Legg aldri gjenstander på kontrollpanelet. Vippefunksjonen til apparatet kan utløses ved å plassere gjenstander på kontrollpanelet. Du kan skâlde deg selv hvis du kommer i kontakt med den varme maten som renner over kanten.
 - Du må ikke koke brennbare væsker i apparatet, for eksempel alkoholholdige drikker som vin. Brennbare væsker kan selvantenne under fordamping.
 - Lokket må bare lukkes når pannen er helt nedsenket.
 - Rør saltet raskt inn i kokevannet. Slik unngår du korrosjon i pannen.
 - Lukk panneventilen helt før du bruker en omrører eller mikser for å unngå kollisjoner, skade på enheten og personskader.
- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du koker, steker eller friterer mat.
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du fjerner tilbehør eller gjenstander fra kjelen.
 - Åpne lokket forsiktig under bruk. Varm damp kan slippe ut.
 - Du må ikke fylle kaldt vann i den forvarmede kjelen.

- Vipp den fulle pannen sakte og forsiktig. Varm mat kan søles ut ved rykkvise bevegelser.
- Under bruk må du bare berøre apparatet på kontrollpanelet og håndtaket på lokket. De ytre overflatene kan oppnå en varme på over 60 °C.
- Slik unngår du brannfare:
 - Hell aldri vann i varm olje eller varmt fett.

Sikkerhetsinstruksjoner etter bruk

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- Bruk aldri det integrerte varmeelementet til å tørke pannen.
- For å unngå korrosjon av pannen lar du pannelokket og panneventilen ha en liten åpning under lengre perioder uten drift og over natten.
- Ved lengre driftsstans må du stenge vann- og elektrisitetstilførselen til apparatet.

3.1 Personlig verneutstyr

- Du skal bare bruke klær som ikke kan forårsake en arbeidsulykke, spesielt på grunn av varme, sprut fra varme væsker eller etsende stoffer, når du arbeider med apparatet.
- Bruk vernehansker for å beskytte deg selv tilstrekkelig når du håndterer varme gjenstander og skarpe metallkanter.
- Under rengjøringsarbeidet må du bruke tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv tilstrekkelig når du håndterer vedlikeholdsprodukter.

4 Når du arbeider med apparatet

4.1 Førstegangs oppstart

Når du bruker apparatet for første gang, er det allerede installert på riktig måte av en RATIONAL servicepartner. Apparatet er dermed klart til bruk. All informasjon om installasjonen finner du i den medfølgende installasjonsmanualen.

Før du arbeider med apparatet for første gang

1. Rengjør apparatet og tilbehøret før du bruker apparatet for første gang.

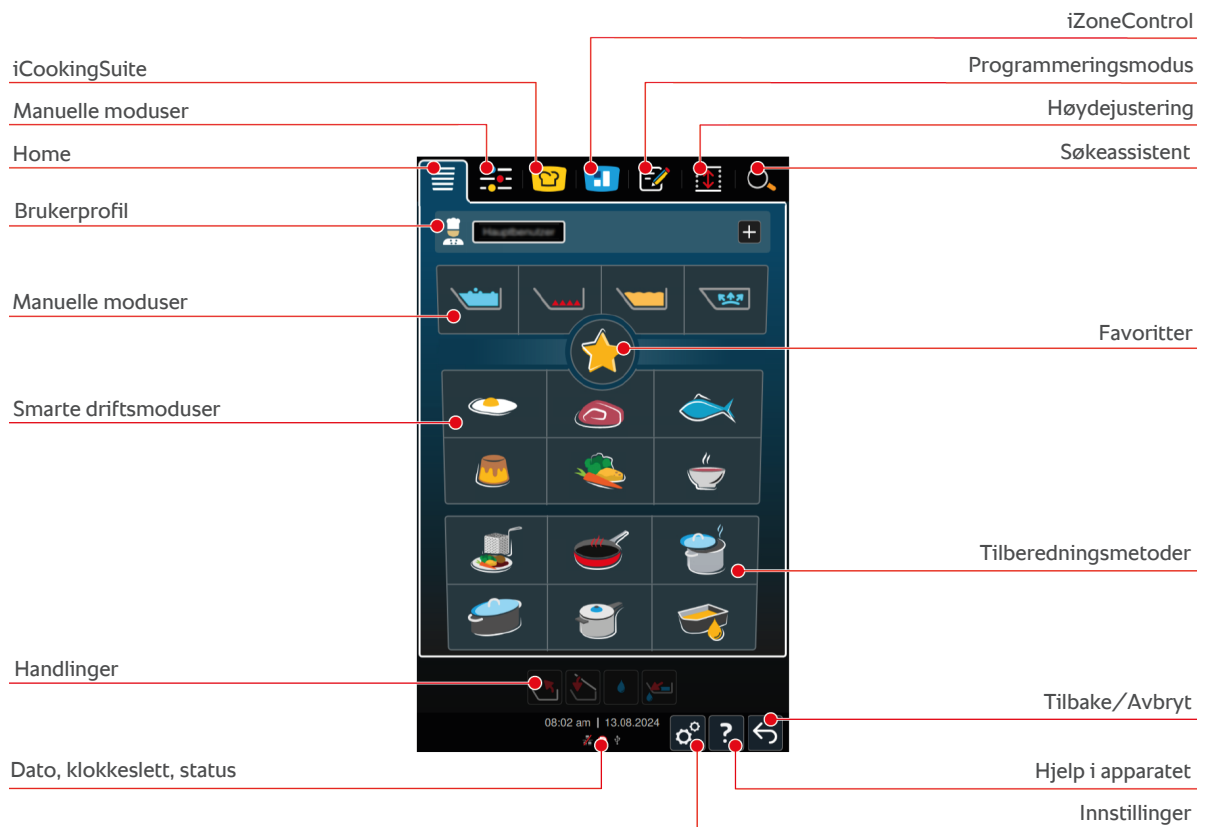
Mer informasjon finner du her Vedlikehold og rengjøring [► 86]

4.2 Til- og frakobling av apparatet



1. For å koble til apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lampen lyser grønt: (⏻)
 - > Apparatet startes. Oppstartsskjermen [► 14] vises.
2. For å koble fra apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lampen lyser oransje: (⏻)
 - > Du blir spurt om du virkelig vil koble fra apparatet.
3. Trykk på tasten: **Ja**
 - >> Apparatet kobles fra.

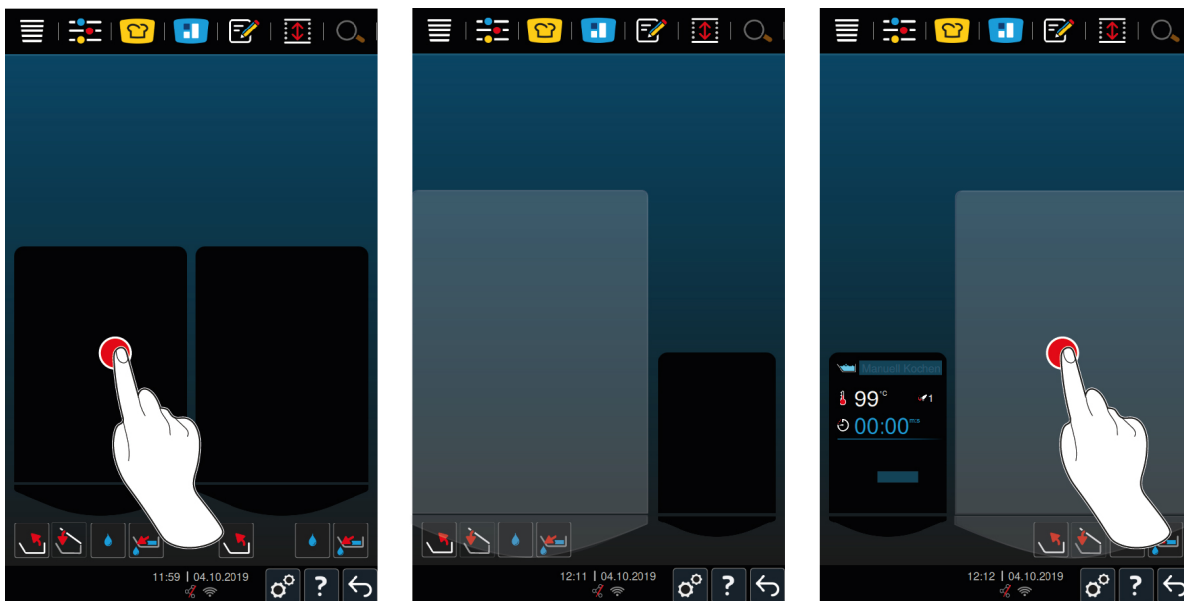
4.3 Startskjerm



- iZoneControl [► 51]
Vær oppmerksom på at denne intelligente assistenten er tilgjengelig for type 2-XS som ekstrautstyr.
- Smart matlaging - iCookingSuite [► 26]
- Home
Når du trykker på denne tasten kommer du til startskjermen.
- Manuelle moduser [► 40]
- Favoritter
Trykk på denne knappen for å gå direkte til dine egne favoritter.
- Smarte driftsmoduser [► 26]
Hvis du trykker på en av disse tastene, vises alle smarte tilberedningsprosessene som er tilknyttet den smarte driftsmodusen.
- Tilberedningsmetoder
Når du trykker på denne tasten, vises alle de smarte tilberedningsprosessene som er knyttet til tilberedningsmetoden.
- Programmeringsmodus [► 59]
- Høydejustering [► 24] (ekstrautstyr)
- Søkefunksjon [► 93]
- Dato, klokkeslett, status [► 15]
- Innstillinger [► 66]
- Hjelp i apparatet [► 93]
- Tilbake/Avbryt
Når du trykker på denne tasten kommer du tilbake til forrige skjermbilde. Hvis du trykker og holder denne tasten inne avbryter du tilberedningen.

4.3.1 Oversiktsvisning og fokusvisning

Når du slår på apparatet, vises en oversikt over begge panner i startskjermbildet. Når du vil starte en tilberedning, må du velge en av de to pannene. Pannen blir forstørret og vises i fokusvisningen. Hvis du ikke velger en panne, vises en melding som ber deg velge en panne. Oversiktsvisningen kan opprettes manuelt.



Velg panne

1. Trykk på ønsket panne.
 - > Pannen vises forstørret, og du kan starte manuell driftsmodus eller intelligente tilberedningsprosesser.
2. Hvis du også vil tilberede mat i den andre pannen, trykker du på den andre pannen.
 - > Den forstørrede pannen minimeres og den andre pannen forstørres.

4.3.2 Dato, klokkeslett, status

I bunnteksten vil du alltid se gjeldende dato og klokkeslett, samt status for følgende porter og tilkoblinger:



USB-pinne tilkoblet

Dette ikonet angir at du har koblet en USB-pinne eller USB-tilbehør til apparatet.



Nettverkstilkobling

Dette ikonet angir at du er koblet til ruteren, men ikke til Internett: 

Dette ikonet angir at apparatet ditt er koblet til et LAN-nettverk. Hvis det oppstår en nettverksfeil, vises følgende ikon: 



WLAN-tilkobling (ekstrautstyr)

Dette ikonet angir at apparatet ditt er koblet til et Wi-Fi-nettverk. Tilkoblingskvaliteten er veldig god.

Hvis tilkoblingskvaliteten synker, vises følgende ikoner:  

Dette ikonet angir at du er koblet til ruteren, men ikke til Internett: 

Hvis det er en tilkoblingsfeil, vises følgende ikon: 

Vær oppmerksom på at funksjonen er tilgjengelig som ekstrautstyr for type 2-XS.



Feilmelding

Dette symbolet angir at en feilmelding vises på skjermen.



ConnectedCooking-tilkobling

Dette ikonet angir at apparatet ditt er koblet til ConnectedCooking. Hvis apparatet ikke er koblet til ConnectedCooking, vises følgende ikon: ✂



Aktiv energioptimalisering (alternativ: tilkobling til energioptimaliseringssystem)

Din RATIONAL enhet kan utstyres med et valgfritt grensesnitt til et energioptimaliseringssystem. Hvis enhetens tilgjengelige effekt begrenses av energioptimaliseringssystemet, vises symbolet  i bunnteksten på displayet. Hvis symbolet  ikke er synlig, er strømtilkoblingens fulle effekt tilgjengelig.



Strømbrydd

Følgende ikon vises ved strømbrydd  i bunnteksten.

Det forsvinner når en ny tilberedningsprosess velges. For å gjøre dette går du tilbake til startsidene.

Lengden på strømbryddet er avgjørende for å fortsette eller starte en tilberedningsbane på nytt og avhenger av den respektive tilberedningsbanen og tilberedningsmetoden.

Eksempel:

Hvis strømmen faller ut under tilberedning med lav temperatur, avbrytes tilberedningsprosessen.

Hvis strømbryddet varer under 15 minutter, fortsetter tilberedningsprosessen.

Hvis strømbryddet varer mer enn 15 minutter, kobles apparatet over i ventemodus etter strømbryddet. Du må starte tilberedningsprosessen på nytt for å gjøre maten ferdig.

4.3.3 Hjelp i apparatet



Velg hjelp på enheten

Ved å velge spørsmålsteget-symbolet kommer du til den integrerte hjelpen i apparatet. Her beskrives betjeningen av apparatet ditt i digital form. Hjelpen er kontekstsensitiv, så hjelpen for gjeldende skjerminnhold vises alltid først. I tillegg tilbyr hjelpefunksjonen detaljert informasjon om de enkelte tilberedningsmetodene samt nyttige tips om disse.

4.3.4 Handlinger

Følgende ikoner kan vises, uansett om du tilbereder mat eller ikke.

Ikone	Funksjon
	Åpne pannelokket automatisk [► 18]
	Lukk pannelokket [► 18]
	Vipp pannen [► 19]
	Senk pannen [► 19]
	Automatisk vannpåfylling [► 19]
	Åpne panneventil [► 20]
	Lukk panneventil [► 20]

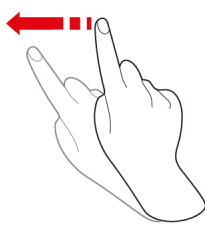
4.4 Interaksjon med apparatet

4.4.1 Håndbevegelser

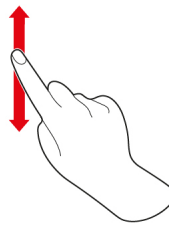
Du kan betjene apparatet ditt med noen få enkle håndbevegelser.



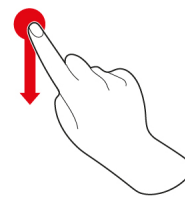
Trykke



Sveipe

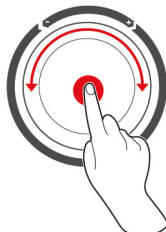


Rulle



Dra og slipp

4.4.2 Sentralt kontrollhjul



I stedet for bevegelsene kan du endre innstillinger ved å vri det sentrale kontrollhjulet. Handlinger, som for eksempel automatisk åpning av lokket, automatisk senking av pannen eller den integrerte vannfyllingen kan avbrytes ved hjelp av det sentrale kontrollhjulet. I tillegg kan du slå av signaltonen som høres under meldingsteksten ved hjelp av det sentrale kontrollhjulet.

4.5 Fyllnivåer

MERK

Skader på enheten grunn av for høyt eller for lavt fyllnivå

Hvis du fyller for mye eller for lite mat og væske i pannen og dermed overskrider eller faller under påfyllingsfyllnivået, kan enheten bli skadet.

1. Fyll pannen med så mye mat og væske at minimums- og maksimumsnivåene som er angitt her blir overholdt.

Type 2-XS

		min. fyllmengde/panne [l]	maks. fyllmengde/panne [l]
Vann, flytende mat, produkter i væske	Uten kurv	3	17
	Med kurv	3	12
Olje	Uten kurv	5	10
	Med kurv	5	10

Type 2-S

		min. fyllmengde/panne [l]	maks. fyllmengde/panne [l]
Vann, flytende mat, produkter i væske	Uten kurv	4	25
	Med kurv	4	18
Olje	Uten kurv	10	15
	Med kurv	10	15

4.5.1 Fyllnivå trykkoking (ekstrauststyr)

Når du skal trykkoke matvarer, må du alltid fylle vann i pannen tilsvarende angitt mengde i kolonnen **min. fyllnivå / panne [l]**. Verdien som er angitt i kolonnen **maks. fyllnivå / panne [l]**, viser til fyllnivået i pannen med vann, flytende mat eller matvarer i væske.

Type	min. fyllmengde/panne [l]	maks. fyllmengde/panne [l]
2-S	4	25

4.6 Maksimal lastemengde

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. lastemengde trykkoking (alternativ) [kg]
2-XS	17	–
2-S	25	25

Eksempler på bruk

Tabellen nedenfor viser hva maksimal belastning per panne er og hvor mye olje du trenger, basert på eksemplet pommefrites.

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. mengde olje [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

4.7 Åpne og lukke lokket

⚠ FORSIKTIG

Lokket kan bare åpnes og lukkes rykkvis

Hvis mekanismen på lokket er defekt, er det fare for personskade.

1. Åpne lokket helt og lukk det ikke igjen.
2. Kontakt din RATIONAL servicepartner.

MERK

Lokket og pakningen på pannen kan bli skadet hvis lokket blir lukket mens pannen er vippet

Funksjonsdeler må byttes ut hvis de er skadet.

1. Lokket må bare lukkes når pannen er fullstendig senket.

Åpne lokket

1. **⚠ FORSIKTIG! Fare for skålding!** Når apparatet er i drift, kan varm damp strømme ut. Ta tak i håndtaket på lokket og åpne lokket.

Lukke pannelokket med iVarioClose

Senkefunksjonen til pannelokket, iVarioClose , er spesielt fordelaktig for høye installasjonshøyder.

1. Trykk på tasten .
 - > Pannelokket senkes til en definert posisjon og forblir der i fire sekunder.
 2. Ta tak i håndtaket på lokket og lukk det helt manuelt.
- >> Hvis pannelokket ikke lukkes manuelt, åpnes det automatisk etter fire sekunder.

Hvis du betjener kontrollhjulet under den automatiske senkingen, blir pannelokket værende i posisjon.

Etter 4 sekunder åpnes pannelokket automatisk fullstendig igjen.

Deaktiver iVarioClose-funksjonen

Du kan deaktivere senkefunksjonen til pannelokket:

1. Trykk på tasten: .
2. Trykk på tasten:  **Matlagingsystem**

3. Bak **iVarioClose** trykker du på tasten **OFF**.

>> Senkefunksjonen til panelokket **iVarioClose** er deaktivert.

4.8 Fyll pannen automatisk med vann

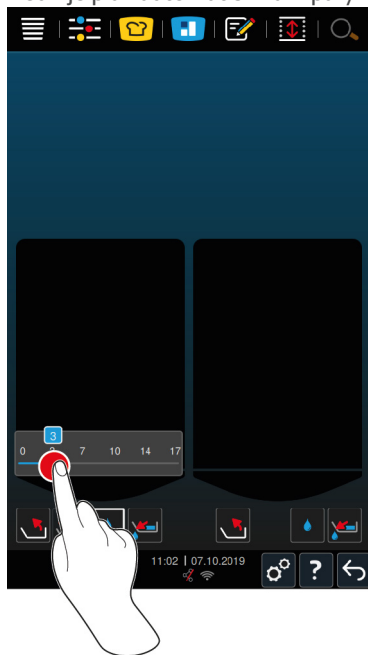
⚠ FORSIKTIG

Prosessten i den automatiske vannpåfyllingen.

Hvis du ikke bruker den automatiske vannpåfyllingen daglig, kan det dannes bakterier i vannrøret.

1. Rengjør den automatiske vannpåfyllingen om morgenen og om kvelden med oppvaskmiddel og en svamp.
2. Skyll den automatiske vannpåfyllingen morgen og kveld med 3 liter vann.

Ved hjelp av automatisk vannpåfylling kan du fylle pannen med vann, automatisk og med presisjon.



1. Trykk på tasten: 💧
2. Still inn ønsket vannmengde. Overhold maksimal fyllmengde. Innstillingen din trer automatisk i kraft etter noen sekunder.
 - > Apparatet blir fylt med den innstilte vannmengden. Den manglende vannmengden vises i displayet.
 - > Hvis du trykker på denne tasten: 💧 eller det sentrale innstillingshjulet, stoppes den automatiske vannpåfyllingen.

4.9 Vipp og senk pannen

Vipp pannen

⚠ ADVARSEL

Varm mat kan renne over kanten når pannen vippes

Du kan skålde deg selv hvis du kommer i kontakt med den varme maten som renner over kanten.

1. Bruk verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skålding.
2. Vipp pannen forsiktig.
3. Fjern mat som har rent ut slik at gulvet rundt apparatet er tørt og sklissikkert.

⚠ ADVARSEL

Varm mat kan renne over hvis den fylles i for små kantiner

Du kan skålde deg selv hvis du kommer i kontakt med den varme maten som renner over.

1. Bruk alltid tilstrekkelig store kantiner som du trygt kan fylle den varme maten i.
2. Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
3. Fjern mat som har rent ut slik at gulvet rundt apparatet er tørt og sklissikkert.

MERK

Hvis du vipper pannen mens det står kantiner som er 20 cm eller høyere på uttrekkene på understellet, kan det oppstå en kollisjon mellom kantine og spakene til panneventilen.

Spakene kan bli skadet og brette av.

1. Plasser aldri kantiner som er 20 cm eller høyere på uttrekkene på understellet.

✓ Lokket er helt åpent.

✓ Det henger ingen kurver på løftearmene.

1. Trykk og hold inne det sentrale innstillingshjulet og tasten: 
 - > Når du slipper tasten, stoppes vipningen av pannen.

Senk pannen

⚠ ADVARSEL

Fare for klemskader ved senking av pannen

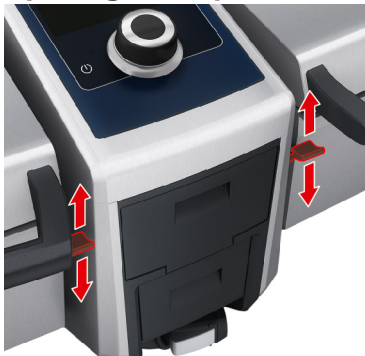
Hvis du senker pannen og personer eller gjenstander befinner seg i svingradiusen til pannen, er det fare for klemskader.

1. Gjenstander må ikke plasseres innenfor pannens svingradius.
2. Pass på at det ikke oppholder seg personer i pannens svingradius.

1. Trykk og hold inne det sentrale innstillingshjulet og tasten: 
 - > Når du slipper tasten, stoppes vipningen av pannen.
 - > Tasten vises:  Hvis du trykker på denne tasten eller det sentrale innstillingshjulet, senkes pannen automatisk.
 - > Tasten begynner å blinke:  Hvis du trykker på denne tasten på det sentrale innstillingshjulet igjen, stopper senkingen av pannen.

Du kan ikke starte manuelle moduser og intelligente tilberedningsprosesser før pannen er helt nedsenket.

4.10 Åpne og lukke panneventil



1. For å åpne panneventilen skyver du spaken til ventilen ned i låsestilling. **⚠ ADVARSEL! Fare for skålding! Hvis spaken til panneventilen ikke står i låsestilling, kan den smekke tilbake, og dermed lukkes ventilen rykkvis. I dette tilfellet kan det sprute varmt vann.**
 - > Hvis du åpner panneventilen mens du friterer mat eller har fritert mat, lyder et signal. Steng ventilen umiddelbart. Olje og fett renner ned i avløpet og blir ikke korrekt avhendet. Mer informasjon finner du her [Avhending av olje og fett \[► 98\]](#). Åpne bare panneventilen når du har vippet pannen helt og det ikke er olje eller fett igjen i pannen.
2. For å lukke ventilen skyver du spaken tilbake til utgangsposisjonen.
 - > Tasten vises: 

Apparater med trykkoking (ekstrautstyr)

Du kan ikke åpne panneventilen i følgende tilfeller:

- Du friterer mat eller har fritert mat og har ikke vippet pannen fullstendig etterpå.
- Pannen er for varm.

1. For å åpne ventilen, trykk og hold tasten inne: 
 - > Ventilen åpnes.
2. For å lukke panneventilen trykker du på tasten: 
 - > Ventilen lukkes.
 - > Tasten vises: 

Når ventilen er åpen og du går over til manuell modus eller smarte tilberedningsprosesser, lukkes panneventilen automatisk.

4.11 Plassere kjernetemperaturføler

⚠ FORSIKTIG

Varm kjernetemperaturføler

Hvis du berører den varme kjernetemperaturføleren uten vernehansker, er det fare for forbrenning.

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.

⚠ FORSIKTIG

Spiss kjernetemperaturføler

Hvis du ikke er forsiktig med kjernetemperaturføleren, kan du skade deg på spissen av kjernetemperaturføleren. Dette gjelder spesielt for Sous-vide USB-kjernetemperaturføleren.

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
2. Etter bruk fester du kjernetemperaturføleren i holderen som er plassert på lokket.

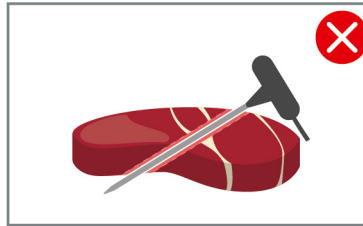
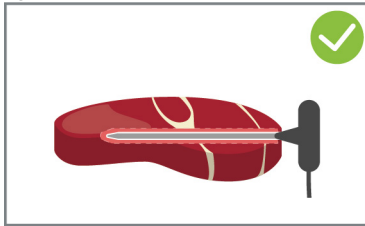
MERK

Kjernetemperaturføleren henger utenfor pannen

Hvis du ikke plasserer kjernetemperaturføleren i magnetholderen på pannelokket etter bruk kan kjernetemperaturføleren skades.

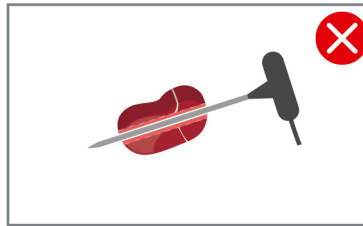
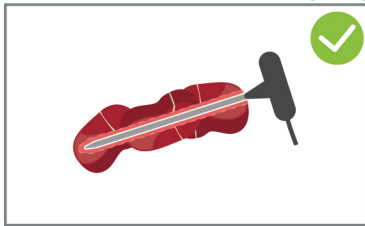
1. Etter bruk fester du kjernetemperaturføleren i magnetholderen.

Kjøtt, for eksempel biff



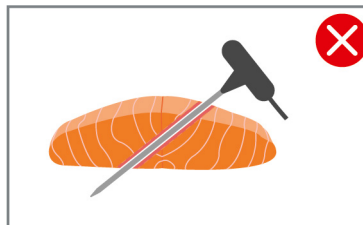
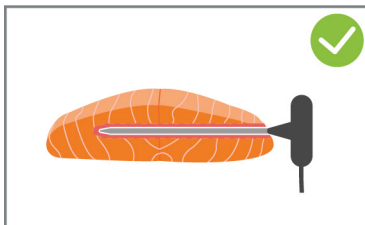
1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten.

Små matvarer, for eksempel gulasj



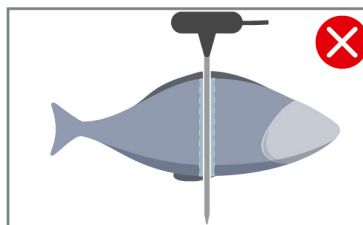
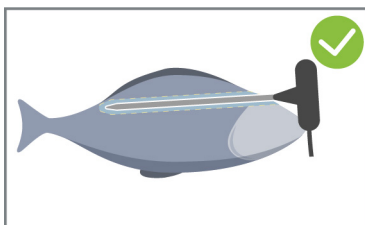
1. På kjernetemperaturføleren plasserer du så mange biter av matvaren at den er dekket av produkter fra spissen til håndtaket.

Fiskefileter



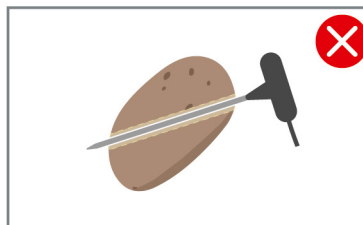
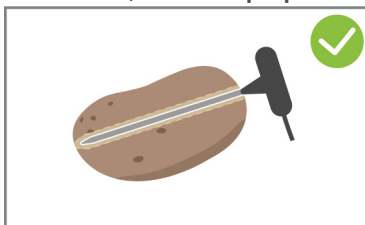
1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten.

Hel fisk

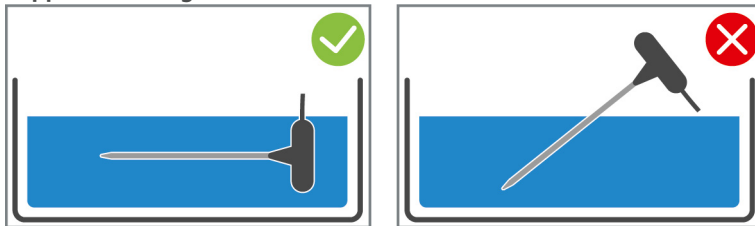


1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten. Pass på at spissen på kjernetemperaturføleren ikke stikker ut i bukhalen til fisken.

Grønnsaker, for eksempel poteter



1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten.

Supper, sauser og desserter

1. Kjernetemperaturføleren legges i pannen slik at føleren er helt dekket av væsken.
2. Hvis du rører rundt i væsken lar du kjernetemperaturføleren ligge i kjelen.
3. Når du lukker kjeledekslet må du passe på at kjernetemperaturføleren er fullstendig dekket av væsken.

Matvarer med forskjellig størrelse

1. Stikk først kjernetemperaturføleren i et lite stykke av maten.
2. Når den ønskede kjernetemperaturen er nådd, fjerner du de små produktene fra føleren og ut av pannen.
3. Stikk kjernetemperaturføleren inn i et større stykke og fortsett tilberedningen med alternativet **Flytt**  fortsett.

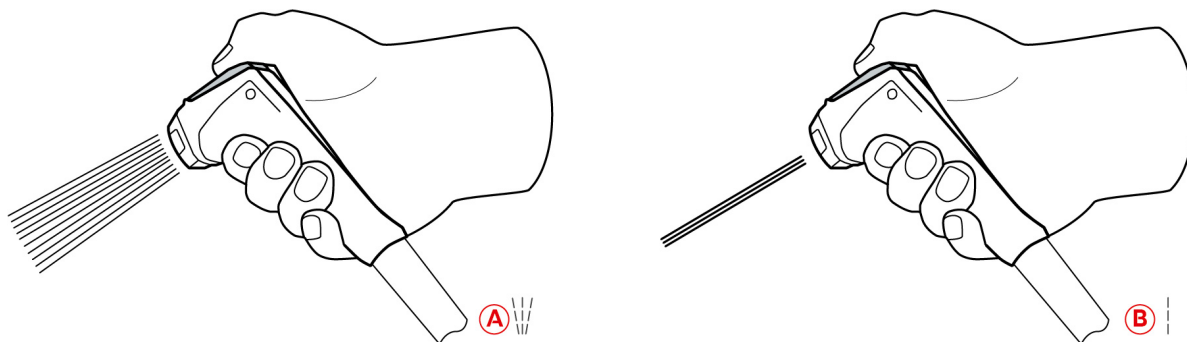
Kjernetemperaturføler ikke registrert

✓ Symbolet vises: 

1. Plasser kjernetemperaturføleren slik som beskrevet i denne instruksjonen.
 2. Bekreft justering.
- >> Tilberedningen gjennomføres korrekt. Hvis du ikke bekrefter endringen vil tilberedningsprosessen bli kansellert og du må starte den på nytt. Enkelte tilberedningsprosesser, for eksempel **Tilberedning med lav temperatur**, gjennomføres til tross for feilen.

4.12 Bruk av hånddusj

Hånddusjen har to justerbare sprøytemønstre, dusj  (A) og punktstråle  (B).


 ADVARSEL
Vann fordampes eksplosivt når det helles i varmt fett eller olje

Hvis du slukker overopphetet fett eller olje med vann er det fare for eksplosjon.

1. Hell aldri vann i varm olje eller fett.
2. I tilfelle brann, lukk lokket. Dermed tilføres ikke oksygen til brannen. Slå av apparatet. Hvis brannen har spredd seg, bruk et brannslukningsapparat som er egnet for å slukke en fettbrann. Bruk aldri vann eller skumapparater for å slukke en fettbrann.

⚠ FORSIKTIG**Hånddusjen og vannet fra hånddusjen kan overstige 60 °C**

Du kan skålde deg selv hvis du berører oppvarmede elementer eller kommer i kontakt med varmt vann.

1. Bruk vernehansker når du arbeider med hånddusjen.

⚠ FORSIKTIG**Bakterievekst i vanntilførselen.**

Hvis du ikke bruker hånddusjen daglig, kan det utvikles bakterier i vanntilførselen.

1. Skyll vann gjennom hånddusjen morgen og kveld i 10 sekunder.

MERK**Uriktig håndtering av hånddusjen**

Hvis du drar hånddusjen lenger enn den maksimale tilgjengelige slangelengden eller drar i slangen, kan returautomatikken for hånddusjen bli skadet. Hånddusjen trekkes da ikke lenger automatisk inn i dekslet.

1. Trekk ikke hånddusjen utover den maksimalt tilgjengelige slangelengden.

1. Trekk hånddusjen ut med minst 20 cm.
 2. Hold slangen på hånddusjen fast.
 3. Vri den fremre delen av hånddusjen for å velge ønsket stråle.
 - Still hånddusjen på  for å velge vid stråle **Punktstråle**.
 - Still hånddusjen på  for å velge vid stråle **Dusj**.
- Hvis du ikke dreier den fremre delen av hånddusjen på et av de to sprutmønstrene, kan vann dryppe fra dusjhodet.
1. Trykk på knappen på hånddusjen. Jo hardere du trykker på knappen, jo sterkere blir vannstrålen.
 2. Etter bruk lar du hånddusjen sakte gli tilbake på plass. **⚠ FORSIKTIG! Forsikre deg om at slangen til hånddusjen er ren før du tar den tilbake på plass.**

4.13 Juster høyden på apparatet (ekstrauststyr)

Hvis apparatet din har valgfri høydejustering, kan du justere høyden på apparatet på skjermen. Slik kan du forbedre ergonomien på arbeidsplassen din.

⚠ ADVARSEL**Hvis apparatet er justert i høyden slik at avstanden til kantinen blir for stor, kan varm mat sprute når apparatet tømmes**

Du kan skålde deg selv hvis du kommer i kontakt med varm mat.

1. Juster alltid apparatet slik at du kan tømme pannen trygt.

⚠ ADVARSEL**Hvis det står kantiner på apparatet og du endrer høyden på apparatet, kan kantinene falle ned**

Hvis kantinen faller ned kan du bli skadet.

Hvis kantinen er fylt med vann faller i en panne fylt med varm olje, kan du brenne deg.

1. Plasser ikke gjenstander på apparatet.

⚠ FORSIKTIG**Fare for klemskader under høydejustering**

Hvis du justerer høyden på enheten og mennesker oppholder seg i arbeidsområdet til apparatet, er det fare for klemskader.

1. Forsikre deg om at det ikke er personer i arbeidsområdet til apparatet før du justerer høyden på apparatet.

⚠ FORSIKTIG**Høyden på apparatet kan ikke justeres i det hele tatt eller bare med rykkvise bevegelser**

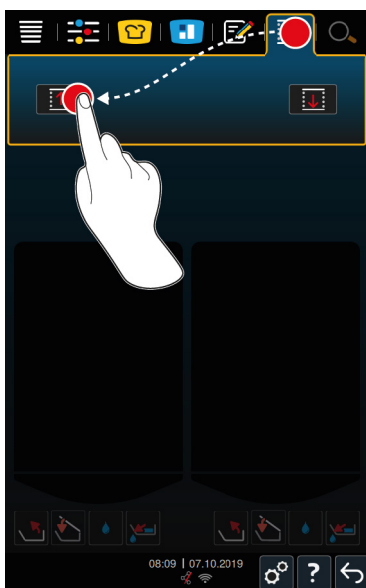
Hvis høydejusteringsmekanismen er defekt, kan apparatet synke ned på gulvet. Det er fare for personskade.

1. Juster ikke høyden på apparatet.
2. Kontakt din RATIONAL servicepartner.

MERK**Gjenstander har blitt lagret under det høydejusterbare understellet eller under apparater med høydejusterbare føtter**

Hvis gjenstander plasseres under den høydejusterbare understellet eller apparater med høydejusterbare føtter og du justerer høyden på enheten, kan understellet og apparatet bli skadet.

1. Du må ikke plasser noe under det høydejusterbare understellet eller apparatet med høydejusterbare føtter.



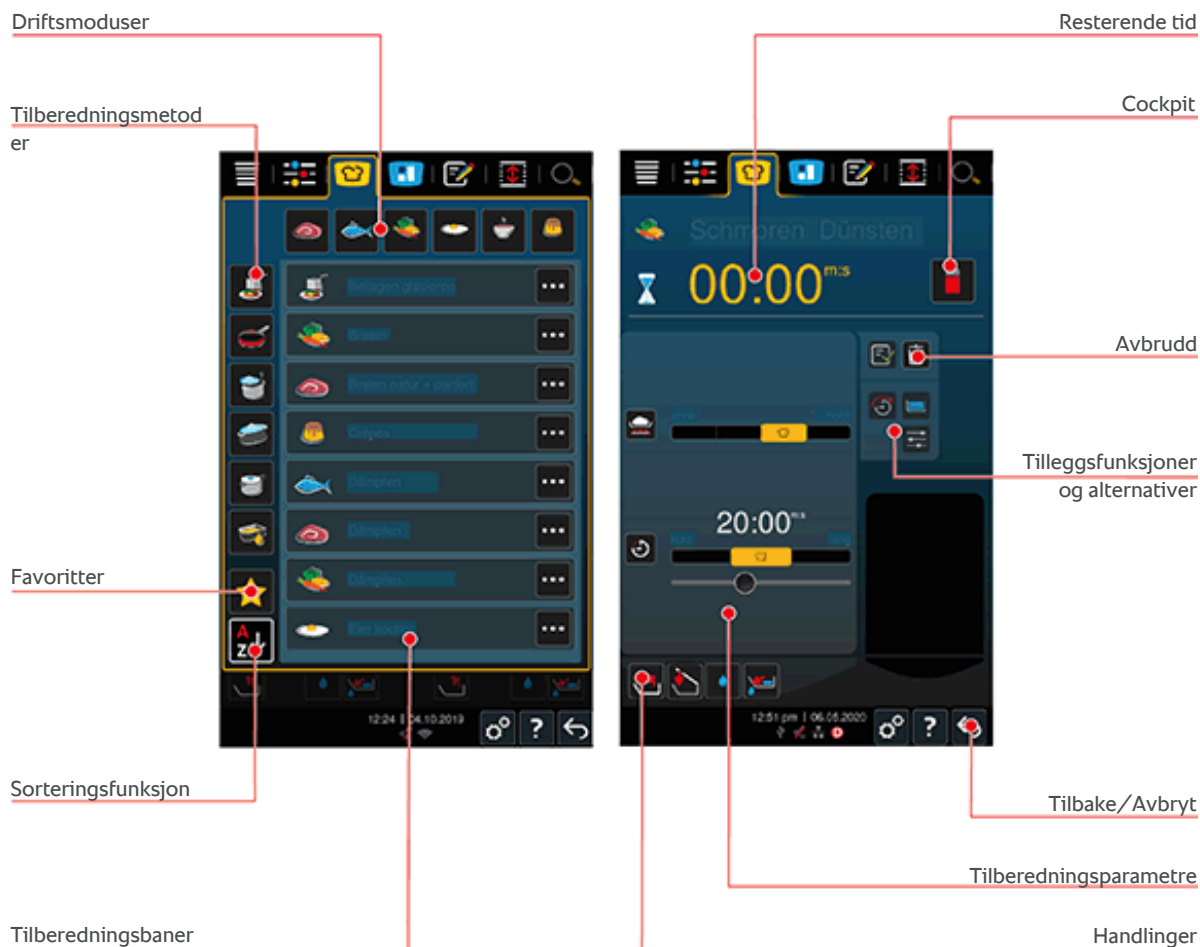
1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Hvis du vil justere apparatet oppover, trykker du på og holder inne tasten:
3. Hvis du vil justere apparatet nedover, trykker du på og holder inne tasten:

5 Smart matlaging - iCookingSuite



iCookingSuite er matlagingsintelligensen i din iVario. Du velger hvilken mat du vil tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Basert på dette utvalget, vil du bli tilbudt en rekke tilberedningsprosesser som du kan oppnå ideelle tilberedningsresultater med. Om nødvendig kan du tilpasse tilberedningsresultatet ved hjelp av tilberedningsparametere til dine ønsker, som for eksempel å intensivere bruningen eller endre tilberedningsgraden fra rosa til gjennomstekt.

Under tilberedningen blir ovnsparametere som ovnstemperatur jevnlig justert slik at du oppnår ønsket tilberedningsresultat. Om nødvendig kan du også gripe inn i tilberedningsprosessen under tilberedningen og endre tilberedningsresultatet. For deg betyr det den enkle betjening, ingen kontroll eller tilsyn under tilberedningen. Dermed sparer du tid, råvarer og energi og oppnår alltid perfekt og jevnt sluttresultat hver gang.



5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:

- dampe 🍲
- Steke 🍖
- Fritering 🍷
- Braiserer 🍲
- Trykkoking (ekstraustyr) 🍲
- Finishing 🍷

Følgende tilberedningsmetoder er tilgjengelige:

- Kjøtt 🍖
- Fisk 🐟

- Grønnsaker og tilbehør 🥬
- Supper og sauser 🍲
- Eggeretter 🍳
- Melkeretter og desserter 🍰

Til hver driftsmodus tilordnes et spesifikt sett med smarte tilberedningsbaner.

5.2 Smart tilberedningsprosess

Via Hjelp-knappen [?] finner du omfattende informasjon om alle intelligente tilberedningsmetoder. Disse omfatter tips for gode og trygge tilberedningsresultater samt forklaringer på alle innstillinger. Intelligente tilberedningsmetoder kan også enkelt finnes og velges via den integrerte søkeassistenten [► 93].

Noen tilberedningsmetoder er begrenset til bestemte nasjonale kjøkken. Se Nasjonale kjøkken fra andre land [► 70] og Sekundærkjøkken fra andre land [► 70] for informasjon om endring av nasjonalt kjøkken.

5.2.1 Kjøtt

Kjøtt naturlig + panert

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal kortsteke kjøttstykker.

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal dampe kjøttstykker.

Fritering

Velg denne tilberedningen hvis du vil fritere stykker av kjøtt.

Koke

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke større kjøttstykker.

Tilberedning under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke kjøtt under trykk.

Konfitering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal konfitere kjøttstykker.

Lou Mei

Velg denne tilberedningen hvis du vil braisere kjøtt i saltlake på kinesisk måte.

(Tilgjengelig i det kinesiske nasjonale kjøkken)

Lavtemperatur tilberedning

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil koke store kjøttstykker skånsomt over lengre tid, f.eks. over natten.

Tilberedning av ragu ved lav temperatur

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil koke raguer eller kjøtt i skiver skånsomt over lengre tid, f.eks. over natten.

Braisering lav temperatur

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skånsomt vil tilberede kjøttstykker som vanligvis braiseres i saus over lengre tid, f.eks. vil tilberede over natten.

Ragu + kjøtt i skiver

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede raguer eller kjøtt i skiver.

Ragu under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal tilberede ragu under trykk.

Braisere

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal braisere større kjøttstykker.

Kinesisk braisert

Velg denne tilberedningen hvis du vil braisere kjøtt på kinesisk måte.

(Tilgjengelig i det kinesiske nasjonale kjøkken.)

Braisering under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal braisere større kjøttstykker under trykk.

Sous Vide

Velg denne tilberedningsbanen ved sous-vide-tilberedning av kjøttstykker. Tilberedningsbanen er ideelt egnet for porsjonerte matvarer.

Wok

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil brune og tilberede kjøtt på høy temperatur.

Trekking av pølser

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal trekke rå pølser eller varme kokte pølser.

5.2.2 Fisk

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal dampe fisk eller sjømat.

Steke fisk

Velg denne tilberedningen hvis du vil steke fisk.

Posjere fisk

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil tilberede fiskefileter eller hel fisk i kraft.

Fritering

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal fritere fisk eller sjømat.

Konfitering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal konfitere fisk eller sjømat.

Steke sjømat

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal steke sjømat.

Koke sjømat

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke sjømat.

Braisere

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal braisere fisk eller sjømat.

Braisering under trykk

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal braisere fisk eller sjømat.

Sous-vide

Velg denne tilberedningsmetoden ved sous-vide-tilberedning av fiskefileter eller sjømat. Tilberedningsbanen er ideelt egnet for porsjonerte matvarer.

Wok

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil brune og tilberede sjømat på høy temperatur.

5.2.3 Grønnsaker og tilbehør**Steke**

Velg denne tilberedningen hvis du vil steke grønnsaker og tilbehør.

Congee

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil tilberede congee.

(Tilgjengelig i kinesisk eller sørøst-asiatisk nasjonalt kjøkken.)

Convenience puré

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede Convenience puré.

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil dampe grønnsaker og tilbehør.

Dumplings / gyoza

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal tilberede kinesiske dumplings eller japansk gyoza.

(Tilgjengelig i australsk, kinesisk eller japansk nasjonalt kjøkken.)

Fritering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil blansjere eller fritere grønnsaker og tilbehør i olje.

Koke poteter

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke poteter.

Koke poteter under trykk

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal dampe eller koke poteter under trykk.

Koke

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil koke eller blansjere grønnsaker eller annet tilbehør i fond eller vann.

Tilberedning under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke tilbehør og grønnsaker under trykk.

Konfitering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil konfitere grønnsaker og tilbehør.

Paella

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede risretter som paella.

Polenta

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage polenta.

Koke ris

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke ris.

Koke ris under trykk

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil koke ris under trykk på kinesisk eller japansk måte.

(Tilgjengelig i kinesisk, italiensk, japansk eller sørøst-asiatisk nasjonalt kjøkken.)

Risotto

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede risretter som risotto eller pilaf.

Braisere/stue

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil braisere eller stue grønnsaker og tilbehør.

Sous-vide

Velg denne tilberedningsbanen for sous-vide-tilberedning av grønnsaker og tilbehør. Tilberedningsbanen er ideelt egnet for porsjonerte matvarer.

Wok

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil brune og steke grønnsaker og tilbehør raskt på høy temperatur.

Koke pasta

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke fersk eller tørket pasta.

Koke zongzi under trykk

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil koke zongzi under trykk.

(Tilgjengelig i det kinesiske nasjonale kjøkken)

5.2.4 Eggeretter

Koke egg

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke egg.

Posjere egg

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil posjere egg.

Kaiserschmarren-pannekaker

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage Kaiserschmarren-pannekaker.

(Tilgjengelig i tysk, finsk, østerriksk, sveitsisk eller ungarsk nasjonalt kjøkken.)

Omeletter

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede omeletter.

Onsen tamago

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil tilberede japansk onsen tamago.

(Tilgjengelig i japansk nasjonalt kjøkken.)

Pannekaker

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal tilberede pannekaker eller blinier.

Eggerøre

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede eggerøre.

Speilegg

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede speilegg.

Tamagoyaki

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede japansk Tamagoyaki.

(Tilgjengelig i japansk nasjonalt kjøkken.)

5.2.5 Supper og sauser

Béchamel / velouté

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil lage bundne sauser eller supper med høyt melke- eller fløteinnhold.

Convenience

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil tilberede supper og sauser av Convenience-produkter som pastaer, pulver eller reduksjoner.

Fond

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede fond av fjærfe, vilt, fisk eller grønnsaker.

Fond under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fond under trykk.

Klare

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede consomméer.

Redusere

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke inn sauser, fonder eller vin.

Saus

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede sauser.

Saus under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede sauser under trykk.

Suppe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede legerte supper, purerte supper og velouté.

Suppe under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal tilberede supper under trykk.

5.2.6 Melkeretter og desserter

Pannekaker

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil tilberede crêpes eller pannekaker.

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal dampe melkeretter og desserter.

Fritering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal steke desserter i fett.

Koking av frukt

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil lage fruktkompott, marmelade, syltetøy eller chutney av fersk eller dypfryst frukt.

Kaiserschmarren-pannekaker

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage Kaiserschmarren-pannekaker.

(Tilgjengelig i tysk, finsk, østerriksk, sveitsisk eller ungarsk nasjonalt kjøkken.)

Koke melk

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil varme opp melk.

Risgrøt

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede risgrøt.

Riste nøtter og frø

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal riste nøtter og frø.

Pudding + saus

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du skal tilberede puddinger med ferske egg, sauser og supper med høyt melke- eller fløteinnhold, eller Convenience-produkter som skal blandes med melk.

Smelte sjokolade

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal smelte sjokolade.

Koke sukker / karamell

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil smelte sukker eller tilberede karamell.

5.2.7 Finishing

Glasering grønnsaker

Velg denne tilberedningsbanen hvis ferdig tilberedt tilbehør skal glaseres i smør eller olje.

Kjøtt i saus

Velg denne tilberedningsbanen hvis ferdig tilberedte raguer, stuinger eller kokt fisk skal varmes opp til serveringstemperatur.

Supper og sauser

Velg denne tilberedningsbanen hvis ferdig tilberedte supper og sauser skal varmes opp til serveringstemperatur.

5.3 Forutsetninger, informasjon og advarsler

Følgende ikoner, informasjon og advarsler kan vises når du starter en tilberedningsprosessen eller i løpet av en tilberedning.

**Bruk ikke hånddusjen**

Dette ikonet vises når du fritterer matvarer i pannen.

**Vipp pannen fullstendig**

Du har fritert mat i pannen og ikke hevet den fullstendig for å tappe ut stekeoljen.

1. Vipp pannen fullstendig [► 19].
2. Fjern fett eller oljen fullstendig.
3. Senk deretter pannen helt ned igjen [► 19].

**Senk pannen helt ned**

Du har valgt en manuell driftsmodus eller en intelligent tilberedningsprosess og pannen er ikke senket helt.

1. Senk pannen helt ned [► 19].

**Åpne lokket fullstendig**

Du har valgt en manuell driftsmodus eller en smart tilberedning og lokket er ikke fullstendig åpnet.

1. Åpne lokket fullstendig [► 18].

**Stenge panneventilen**

Du har valgt en manuell driftsmodus eller en smart tilberedning og panneventilen er åpen.

1. Steng panneventilen [► 20].



Steng panneventilen umiddelbart

Du har fritert mat i pannen og åpnet panneventilen for å tappe ut frityroljen før pannen ikke er fullstendig vippet.

1. Steng panneventilen umiddelbart [► 20].
2. Vipp pannen fullstendig [► 19].
3. Fjern fett eller oljen fullstendig.
4. Senk deretter pannen helt ned igjen [► 19].



Heve kurv

Du har valgt en manuell modus eller en intelligent tilberedning, og kurven er fremdeles senket etter en tidligere tilberedningsprosess.

1. Trykk på tasten: 
 - > Kurven heves fullstendig.



Pannetemperatur for høy

Du vil fyll pannen med den automatiske vannpåfyllingen, men funksjonen er imidlertid deaktivert. Temperaturen i pannen er for høy.

1. La pannen kjøle seg av seg selv. Prøv ikke prøv å fremskynde avkjølingen med kaldt vann eller is. Når pannen er avkjølt, kan du bruke den automatiske vannpåfyllingen igjen.



Automatisk vannfylling inaktiv

Dette ikonet vises i følgende tilfeller:

- Lokket er ikke fullstendig åpent.
Åpne lokket fullstendig [► 18].
- Pannen er ikke helt nedsenket.
Senk pannen helt ned [► 19].
- Du friterer matvarer.
Vanntilførselen blir bare aktivert igjen når du ikke lenger friterer matvarer og har fjernet frityroljen eller fett fullstendig.
- Du har ikke vippet pannen fullstendig etter du har fritert matvarer.
Vipp pannen fullstendig [► 19].

5.4 Tilbered maten smart

5.4.1 Starte en smart tilberedningsprosess

Du kan hente frem en smart tilberedningsbane på to måter:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringsmodus [► 59]

iCookingSuite

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 - > I iCookingSuite kan du åpne en smart tilberedningsprosess på tre måter:
 - Velg ønsket driftsmodus, for eksempel **Grønnsaker og tilbehør**.
 - Velg ønsket tilberedningsmetode, for eksempel **Grilling**.
 - Velg ønsket driftsmodus og tilberedningsmetode.

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprosessene.

Programmeringsmodus

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 

- > Alle dine lagrede smarte tilberedningsprosesser vises.

5.4.2 Starte en smart tilberedningsprosess

I dette kapitlet bruker vi tilberedningsprosess for **Braisering/stuing** for å vise hvordan en smart tilberedningsprosess fungerer. Vær oppmerksom på at alle smarte tilberedningsprosesser med forskjellige tilberedningsparametere og den ideelle sekvensen av tilberedningstrinn fører til ønsket resultat.



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 
3. Trykk på tasten: 
4. Trykk på tasten: **Braiseren/stue**
 - > Den smarte tilberedningsprosessen startes og pannen forvarmes til lagret temperatur.
5. Still inn ønsket tilberedningsresultat ved å bruke tilberedningsparametere [► 34].
 - > Etter kort tid endres skjermen i Cockpit [► 38].
6. Følg instruksjonene på apparatet.
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
7. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av pannen.
8. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine ønsker, fortsetter du tilberedningen med et av de foreslåtte alternativene.

5.5 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

Avhengig av hvilken prosess du har valgt, vises forskjellige tilberedningsparametere og funksjoner. Tilberedningsprosessen går tilbake til standardinnstillingene for landet ditt for å oppnå ideelle tilberedningssultater. Du kan tilpasse disse ovnsparametrene etter ditt ønske med enkle Håndbevegelser [► 16] eller med det sentrale innstillingshjulet [► 17] og velge tilleggfunksjoner. Avhengig av disse innstillingene vil forløpet av tilberedningsprosessen variere. Du kan når som helst overvåke prosessen i Cockpit [► 38].

5.5.1 Tilberedningsparametre

MERK

Det finnes tilberedningsmetoder der det minste trinnet er et bruningsnivå, som f.eks. "Steke store kjøttstykker". Steke store kjøttstykker. Her finnes ikke alternativet "uten brunning".



Bruningsgrad

Med denne tilberedningsparameteren angir du om du vil brune maten eller ikke. Velg hvilket som helst nivå for å tilpasse intensiteten på steking. Et høyt bruningsnivå og kort tilberedningstid gir for eksempel lavt tilberedningssvinn. Hvis du velger **uten**, hopper du over tilberedningstrinnet **bruning**. Velg **uten** når du har mindre, allerede brunede kjøttstykker som bare skal trekke videre.

På grunn av de svært høye temperaturene under bruning blir bakterier på overflaten av maten drept. Maten tilberedes på en hygienisk sikker måte, selv ved lav kjernetemperatur.



Bruning

Med dette tilberedningsparameteret angir du ønsket bruningsgrad på overflaten av maten. Velg hvilket som helst nivå for å tilpasse intensiteten på bruningen etter ditt ønske. Mat som er marinert med bruningsfremmende krydder, urter eller pastaer brunes raskere og mer intenst. I disse tilfellene velger du et lavt bruningsnivå.



Delta-T-tilberedning

Med dette tilberedningsparameteret tilberedes maten med en konstant forskjell mellom temperaturen på kokevæsken og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen på kokevæsken, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Tilberedningssvinnet minimeres. Du kan velge en forskjell på mellom 10 °C og 60 °C. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur.

Jo mindre forskjellen mellom temperaturen på kokevæsken og kjernetemperaturen er, desto langsommere og mer skånsomt blir maten tilberedt. Jo høyere forskjellen mellom temperaturen på kokevæsken og kjernetemperaturen er, desto raskere blir maten tilberedt.



Kjøttsorter

Bruk dette tilberedningsparameteret til å angi om du skal tilberede hvitt eller rødt kjøtt. Hvitt kjøtt er for eksempel svinekjøtt eller fjærkre. Rødt kjøtt er for eksempel storefeskjøtt eller lammekjøtt.



Tykkelse på matvare

Med dette tilberedningsparameteret angir du om matvaren er tykk eller tynn. Velg **uten kjernetemperaturføler** for matvarer som er tynnere enn 2 cm. Velg **med kjernetemperaturføler** for matvarer som er tykkere enn 2 cm.



Størrelse matvare

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor stor matvaren er.

- Velg **liten** for filetstrimler eller vaktelbryst. Velg **stor** for roastbeef eller svineribbe.
- Velg **liten** for sesamfrø. Velg **stor** for mandler.



Tilberedningstid

Med dette tilberedningsparameteret angir du klokkeslettet når maten som skal tilberedes skal nå det ønskede tilberedningsresultatet eller ønsket grad av tilberedning. På noen av tilberedningsprosessene kan du uavbrutt holde apparatet i gang med forhåndsinnstillingene du har gjort. Du bare aktiverer kontinuerlig drift.

1. Velg nivået som er merket med **kontinuerlig**.

Hvis du har stilt inn tilberedningstid er ikke tilberedningsparameteret **kjernetemperatur** tilgjengelig.



Kjernetemperaturføler

Med dette tilberedningsparameteret kan du velge om maten skal tilberedes med eller uten hjelp av kjernetemperaturføleren. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur på maten. Ved produktstørrelser med en tykkelse på mer enn 20 mm anbefales det å bruke kjernetemperaturføleren.



Kjernetemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor høy kjernetemperatur eller tilberedningsgraden til maten skal være.

Når du justerer kjernetemperaturen, må du følge gjeldende hygieneforskrifter for tilsvarende matvarer i ditt land.



Kurv

Med dette tilberedningsparameteret kan du stille inn om matvarer skal tilberedes med eller uten kurv.



Temperatur

Med denne tilberedningsparameteren angir du temperaturen som kokevæsker eller mat i væsken skal varmes opp til.



Viskositet

Med dette tilberedningsparameteret angir du for eksempel hvilken konsistens supper skal ha. Du kan også bestemme om du vil bløtlegge eller koke ris, tilberede ferske puddinger eller et convenience-produkt. Innstillingsalternativene vil variere med den smarte tilberedningsbanen.



Sjokoladesorter

Med dette tilberedningsparameteret angir du om du skal tilberede hvit sjokolade, melkesjokolade eller mørk sjokolade.

5.5.2 Anmodninger

I løpet av en tilberedningssyklus kan følgende anmodninger vises.



Hell over

Du blir bedt om å helle væske over produktene i ovnen.



Fyll på

Du blir bedt om å fylle væske i pannen.



Laste inn

Du blir bedt om å laste inn mat i apparatet.



Rør inn

Du blir bedt om å røre en ingrediens, for eksempel suppepulver, inn i kokevæskan.



Kjernetemperaturføleren i matvaren

Du blir bedt om å stikke kjernetemperaturføleren inn i maten.



Kjernetemperaturføleren i væsken

Du blir anmodet om å plassere kjernetemperaturføleren i kokevæskan.



Fyll på olje

Du blir bedt om å fylle olje i pannen.



Legg inn bunnrist

Du blir bedt om å legge bunnristen i bunnen av pannen.



Åpne pannelokket

Du blir bedt om å åpne lokket.



Lukk pannelokket

Du blir bedt om å senke lokket.



Rør rundt

Du blir bedt om å røre rundt i maten.



Snu

Du blir bedt om å snu matvaren.



Del opp

Du blir bedt om å dele/hakke opp matvaren.



Hopp over forvarming

Du blir bedt om å bekrefte at du vil hoppe over forvarming.

1. For å hoppe over forvarmingen trykker du på tasten: ✓
2. For å forvarme trykker du på tasten: ✗



Ferdig stekt

Du blir bedt om å bekrefte at matvaren er ferdig stekt.

1. For å bekrefte anmodningen trykker du på tasten: ✓

5.5.3 Informasjon

I løpet av en tilberedningssyklus vil du se hvilke tilberedningsstrinn apparatet utfører for øyeblikket.



Forvarming

Apparatet blir forvarmet til temperaturen som er lagret enten som en standardinnstilling i manuelle moduser eller i de smarte tilberedningsprosessene.



Resterende tid

Tilberedningsprosessen trenger den viste tiden for å oppnå ønskede resultat.



Tilberedningsprosess slutt

Slutten av tilberedningsprosessen er nådd.

5.5.4 Alternativer

Når en tilberedningsprosess er ferdig, kan du fortsette med et av følgende alternativer.

Alternativene vises ved siden av kokeparametrene og i Cockpit.



Ny last

Med dette alternativet laster du inn en ny batch i apparatet og fortsetter tilberedningen med de definerte tilberedningsparametrene.



Fortsett med tid

Med dette alternativet fortsettes tilberedningsprosessen i en bestemt tid. Hvis du velger alternativet på slutten av tilberedningen, vises et vindu der du kan stille inn tiden som matlagingen skal videreføres med.

1. Velg ønsket tid.

>> Innstillingen din trer automatisk i kraft etter noen sekunder.

Hvis du bytter fra cockpit tilbake til kokeparametrene, blir oversikten nedtonet. Du kan ikke endre tilberedningsparametrene. Når tiden du har angitt er utløpt, kan du enten laste ut av apparatet, eller fortsette matlagingen med et alternativ.



Flytt

Dette alternativet velger du hvis du tilbereder matvarer med ulik størrelse eller ønsker å produsere mat med ulik kjernetemperatur sammen:

1. Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, åpner du lokket.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i et større stykke av matvaren eller den matvaren som skal ha høyere kjernetemperatur.
3. Fjern alle de mindre stykkene med mat fra pannen.
4. Lukk lokket.

5. Trykk på tasten: 

> Et vindu vises der du kan stille inn kjernetemperaturen.

6. Velg ønsket kjernetemperatur.

>> Innstillingen din trer automatisk i kraft etter noen sekunder.

Gjenta dette trinnet til all maten har nådd ønsket kjernetemperatur.



Hold

Med dette alternativet holdes temperaturen på den innstilte verdien. Hvis du velger dette alternativet holdes maten på den forhåndsinnstilte temperaturen eller kjernetemperaturen. Dermed forhindrer du at maten blir overkokt. For å holde svinnet så lavt som mulig, anbefales det å bare la maten bare stå i kort tid i pannen på hold-alternativet. I noen prosesser, som tilberedning over natten, er alternativet **hold** det siste tilberedningstrinnet og starter automatisk når ønsket tilberedningsresultat er oppnådd.

1. For å justere parameterne til alternativ **Hold**, trykk på tasten: 

2. Juster parametrene etter dine ønsker.

>> Når slutten av tilberedningen er nådd, starter tilberedningstrinnet **Hold** automatisk.

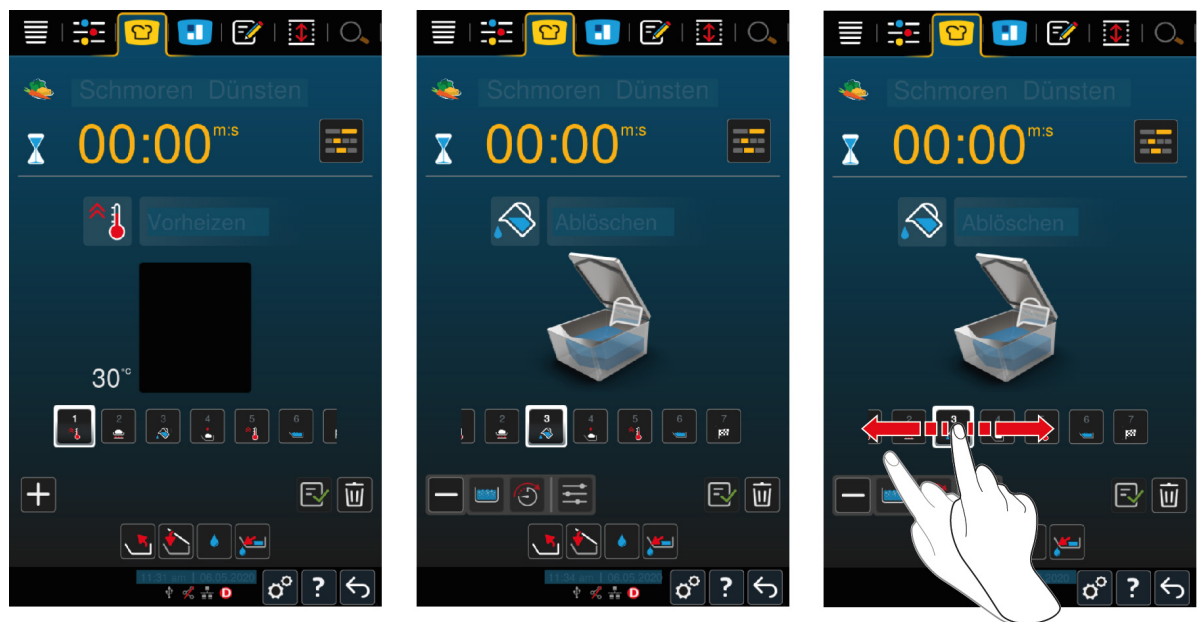


Koke opp

Med dette alternativet kokes væsken, suppen eller sauen opp.

5.6

Overvåke en intelligent tilberedning



Hvis du har startet en intelligent tilberedning, endres skjermen i cockpit etter kort tid. Alle tilberedningstrinn under den intelligente tilberedningen vises her. Det aktive tilberedningstrinnet er markert. Fremtidige tilberedningstrinn er nedtonet. Når tilberedningstrinnet er fullført, vises neste tilberedningstrinn automatisk.

5.7

Avbryte en intelligent tilberedningsprosess

Oversiktsvisning

Hvis du har startet tilberedningen i begge pannene og pannene er i Oversiktsvisning [► 15], kan du avbryte tilberedningsprosessene samtidig.

1. Trykk på tasten og hold den inne: 

>> Tilberedningsprosessene blir avbrutt.

Fokusvisning

I Fokusvisning [► 15] kan du avbryte tilberedningsprosessene på følgende måter:

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Tilberedningen avbrytes.
2. Trykk på tasten: 
 - > Du blir spurt om du virkelig vil avbryte tilberedningen.
3. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: **OK**

6 Manuell tilberedning

⚠ ADVARSEL

Risiko for eksplosjon og brannskader på grunn av alkohol med høy prosentandel

Bruk aldri alkohol med høy prosentandel til tilberedning. Alkoholdamp og oksygen danner eksplosive blandinger.

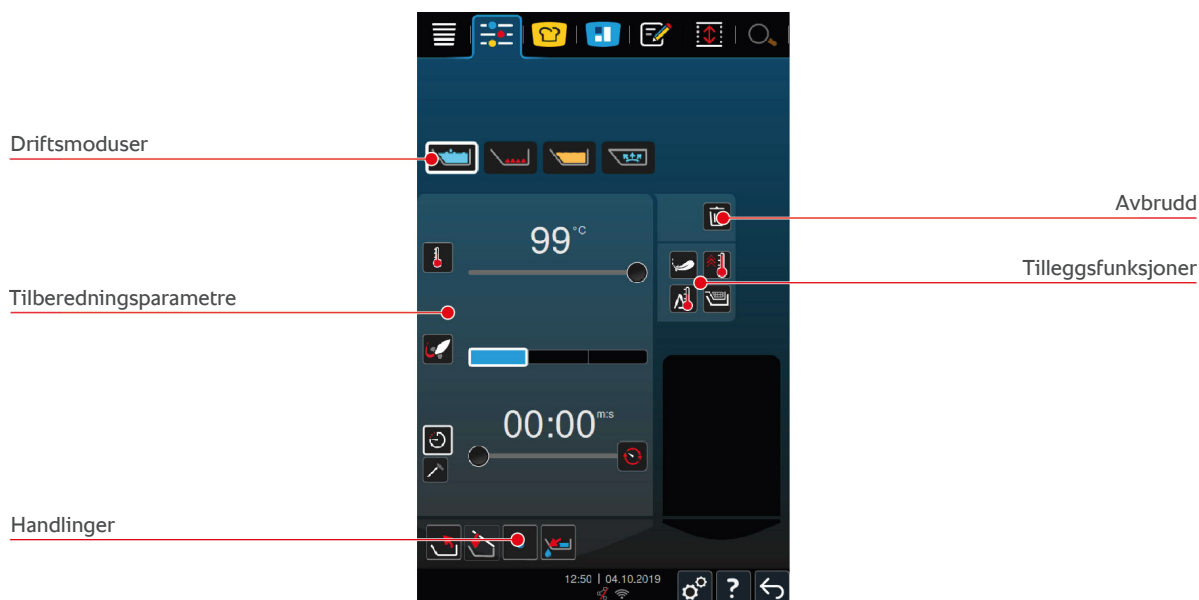
Fare for eksplosjon og brannskader.

1. Tilbered aldri med alkohol med høy prosentandel.
2. Flamber aldri i apparatet.



Med de manuelle driftsmodusene støtter ditt iVario deg i ditt individuelle håndverk.

Ved å velge driftsmodus kan du velge om du vil koke, steke eller fritere mat. Dette gjør du ved å angi pannens temperatur og tilberedningstid, og tar alle nødvendige avgjørelser uavhengig av hverandre. Dermed har du kontrollen på at maten er akkurat slik du vil ha den.



6.1 Forutsetninger, informasjon og advarsler

Før du starter en tilberedningsprosess eller mens du tilbereder mat, vises den samme informasjonen som på smarte tilberedningsbaner. Mer informasjon finner du her [Forutsetninger, informasjon og advarsler](#) [► 32]

6.2 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

6.2.1 Tilberedningsparametre



Temperatur

Med denne tilberedningsparameteren angir du temperaturen som kokevæsker eller mat i væsken skal varmes opp til.



Tilberedningstid

Denne tilberedningsparameteren brukes til å stille inn tilberedningstiden for maten. Hvis du har stilt inn tilberedningstid er ikke tilberedningsparameteret **kjernetemperatur** tilgjengelig.

Alternativt kan du uavbrutt holde apparatet i gang med forhåndsinnstillingene du har gjort. Du bare aktiverer kontinuerlig drift.

1. Hvis du vil bruke apparatet ditt i kontinuerlig drift, trykker du enten på , eller flytter tilberedningstidskontrollen helt til høyre til følgende melding vises: **Kontinuerlig drift**



Kjernetemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor høy kjernetemperaturen i maten skal være. Hvis du har stilt inn kjernetemperatur er ikke tilberedningsparameteret **tilberedningstid** tilgjengelig.



PowerBoost

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor sterkt vann skal koke. Følgende 3 nivåer er tilgjengelige:

- Nivå 1: lett småkokende
- Nivå 2: kokende
- Nivå 3: sterkt kokende

6.2.2 Tilleggsfunksjoner



Forvarming

Med denne tilleggsfunksjonen forvarmes pannen til en definert temperatur.



Sensitiv tilberedning

Med denne tilleggsfunksjonen varmes pannen opp slik at sensitiv mat, som melk, ikke brenner fast. Når du starter denne funksjonen, stilles den ideelle kjeleltemperaturen automatisk inn.



Delta-T-tilberedning

MERK

Vær oppmerksom på at ved Delta-T-tilberedning med tilberedningstid må kjernetemperaturføleren også plasseres i produktet.

Med denne tilleggsfunksjonen tilberedes maten med en konstant forskjell mellom temperaturen på kokevæskan og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen på kokevæskan, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Dette minimerer svinnet. Du kan velge en forskjell på mellom 20 °C og 60 °C. Jo lavere forskjellen mellom temperaturen på kokevæskan og kjernetemperaturen er, desto langsommere og mer skånsomt blir maten tilberedt. Jo høyere forskjell det er mellom temperaturen på kokevæskan og kjernetemperaturen, desto raskere blir maten tilberedt.

Du kan stille inn enten en måltemperatur eller en ønsket tilberedningstid. Hvis en målkjernetemperatur stilles inn for produktet, styres temperaturen på kokevæskan automatisk via differansen mellom innstilt delta-temperatur og innstilt kjernetemperatur. Hvis det stilles inn en tilberedningstid for produktet, reguleres temperaturen på kokevæskan automatisk via differansen i innstilt delta-temperaturen til innstilt tilberedningstid er utløpt.



Kurv

Med denne tilleggsfunksjonen kan du stille inn om matvarer skal tilberedes med eller uten kurv.

6.2.3 Anmodninger og informasjon

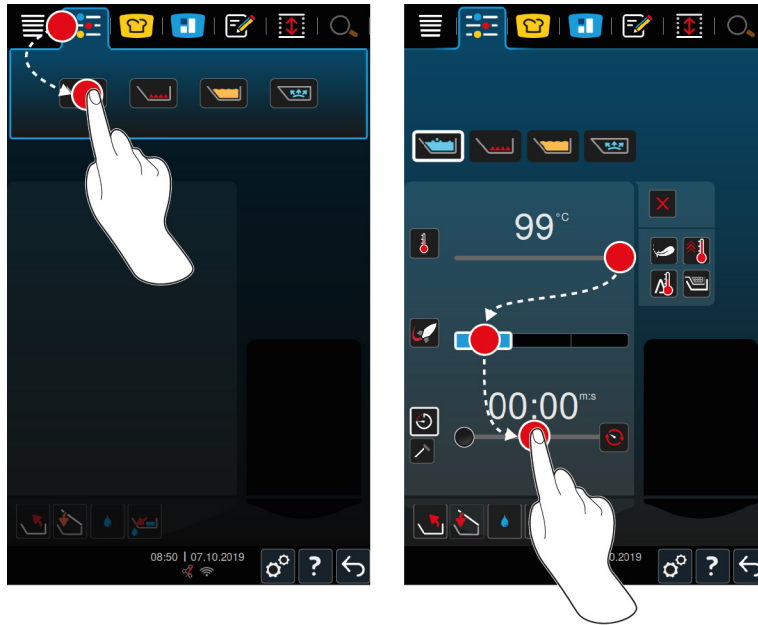
Under tilberedningen vises de samme oppfordringene [► 36] og informasjonen [► 37] som på intelligente tilberedningsprosesser.

6.3 Koke

6.3.1 Temperaturområde:

min. kokekrafttemperatur	maks kokekrafttemperatur	Standardinnstilling
30 °C	Kokepunkttemperatur	Kokepunkttemperatur; tilsvarer PowerBoost-trinn 1

6.3.2 Koke mat



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen:
3. Trykk på tasten:
4. Still inn temperaturen for kjelebunnen.
 - > PowerBoost-trinn 1 er aktivert automatisk. Du kan endre PowerBoost-trinn ved å velge funksjonen **Sensitiv tilberedning** eller **Delta-T-tilberedning**. I tillegg kan du tilberede mat i kurver. Mer informasjon finner du her [Tilberedningsparametre \[► 40\]](#)
 - > Du kan velge om du vil tilberede maten ut fra tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på at du kan kun velge én av disse tilberedningsparametrene. Tilberedningsparametrene kan ikke kombineres.
5. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid:
6. Still inn tilberedningstid.
7. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur:
8. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Apparatet forvarmes. Hvis du forvarmer apparatet med lukket lokk, vil det kun komme opp i en temperatur som ligger 3 °C under kokepunkttemperaturen. Dette hindrer trykkoppbygging i kjelen.
 - > Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i enheten.
9. Last inn i apparatet.
10. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
11. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av pannen.

6.4 Steke

6.4.1 Generell sikkerhetsinformasjon

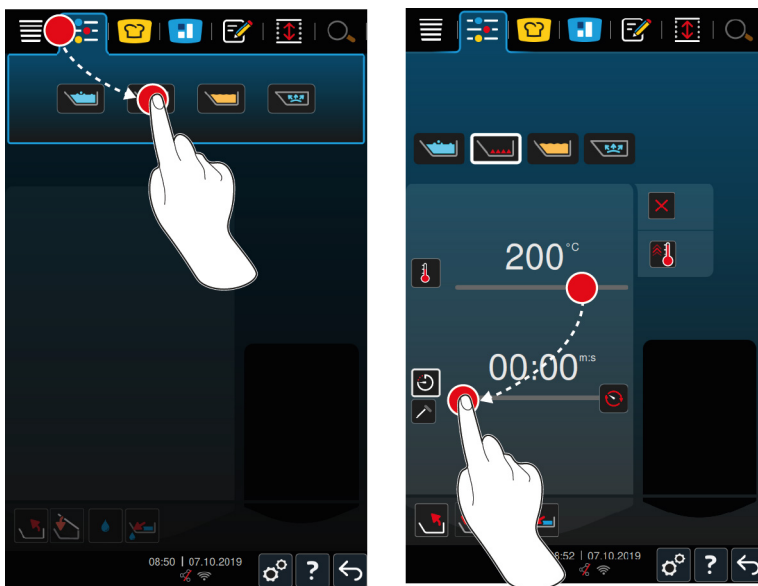
- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
 - Du må aldri overskride eller gå under de tillatte fyllnivåene i pannen.
 - Sørg for at kjernetemperaturføleren er tørr før steking begynner.
 - Ikke hell store mengder fuktig mat i varm olje eller varmt fett.

- Slik unngår du brannfare:
 - Hell aldri vann i varm olje eller varmt fett.
- Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:
 - Aldri slukk brennende olje eller fett med vann.

6.4.2 Temperaturområde:

Minimum kjelebunntemperatur	Maksimum kjelebunntemperatur	Standardinnstilling
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Steke mat



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen:
3. Trykk på tasten:
4. Still inn temperaturen for kjelebunnen.
 - > Du kan velge om du vil tilberede maten ut fra tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på at du kan kun velge én av disse tilberedningsparametrene. Tilberedningsparametrene kan ikke kombineres.
5. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid:
6. Still inn tilberedningstid.
7. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur:
8. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Apparatet forvarmes. Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i enheten.
9. Last inn i apparatet.
10. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:
- > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
11. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av pannen.

6.5 Fritering

6.5.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.

- Du må aldri overskride eller gå under de tillatte fyllnivåene i pannen.
- Sørg for at kjeletetningen er tørr før friteringen begynner.
- Sørg for at kjernetemperaturføleren er tørr før friteringen begynner.
- Ikke hell store mengder fuktig mat i varm olje eller varmt fett. Fuktig mat som f.eks. dypfryste næringsmidler, vil få oljen eller fett til å skumme.
- Vent med å helle ut oljen eller fett i kjelen til den/det er avkjølt.
- Slik unngår du brannfare:
 - Aldri gå under de tillatte fyllnivåene i kjelen.
 - Hell aldri vann i varm olje eller varmt fett.
 - Fjern regelmessig matrester eller forurensninger i oljen eller fett.
 - Kontroller olje- eller fettkvaliteten før hver fritering.
 - Bytt ut oljen/fettet jevnlig. Gammel olje / gammelt fett vil lett kunne ta fyr og har en tendens til å skumme over.
- Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:
 - Aldri slukk brennende frityrolje eller -fett med vann.

6.5.2 Begrensede funksjoner

Av hensyn til sikkerheten, vil følgende funksjoner ikke være tilgjengelige ved fritering:

Automatisk vannpåfylling

Følgende symbol vises når du friterer mat: 

Automatisk vannpåfylling blir først tilgjengelig igjen når du vipper pannen helt og fjerner oljen eller fett.

Åpne panneventil

Åpne aldri kjeleventilen under frityrsteking av mat. Det høres en varsellyd, og du blir bedt om å lukke kjeleventilen.

6.5.3 Temperaturområde:

Minimum oljetemperatur	Maksimum oljetemperatur	Standardinnstilling
30 °C	180 °C	175 °C

Hvis du forvarmer olje eller fett med lukket kjeledeksel, forvarmes oljen eller fett kun til maks 150 °C. Se merknadene om Akrylamid i næringsmidler [► 99].

6.5.4 Fylle på og tømme kjelen for olje eller fett

Bruk oljevognen for enkelt å fylle og tømme pannen for olje eller fett. Ved hjelp av oljevognen kan du olje eller fett med en temperatur på opptil 180 °C pumpes inn i kjelen. Etter endt fritering kan oljen eller fett fylles tilbake på oljevognen.

Fylle oljevognen

- ✓ Tappeåpningen er lukket.
- 1. Åpne dekselet på oljevognen.
- 2. Fyll på ønsket mengde olje eller fett i oljevognen. Merk at minste og største tillatte mengde for oljevognen er 15 - 49 liter.

Smelte stivnet fett

- ✓ Oljevognen inneholder minst 15 liter stivnet fett.
- 1. Still varmebryteren fra **0** til **I**.
 - > Fettet varmes opp til 80 °C og blir flytende. Pumpen vil være ute av drift under oppvarmingen.
- 2. Når fett er flytende, stiller du varmebryteren fra **I** til **0**.
 - > Varmefunksjonen slås av. Du kan nå fylle kjelen med fett.

Fylle kjelen

- ✓ Oljevognen inneholder flytende olje eller fett.
- 1. Kjør oljevognen bort til apparatet.
- 2. Sving utløpsrøret over kjelen, slik at oljen eller fettrenner trygt ned i kjelen.
- 3. Sett på parkeringsbremsen på oljevognen.
- 4. Koble oljevognen til strømmettet ved hjelp av strømkabelen.
- 5. Slå på oljevognen.
- 6. Still pumpebryteren fra **0** til **I**.
 - > Oljevognen pumper olje eller fett inn i kjelen.
- 7. Når kjelen inneholder ønsket mengde olje eller fett, stiller du pumpebryteren fra **I** til **0**.
- 8. Koble fra oljevognen fra strømmettet, løs parkeringsbremsen og kjør oljevognen tilbake til oppbevaringsstedet. **⚠ ADVARSEL! Fare for forbrenning! Utløpsrøret blir svært varmt når det pumpes varm olje eller varmt fett i kjelen. Hold kun i håndtakene på oljevognen.**

Tømme kjelen

- ✓ Tappeåpningen er lukket.
- 1. Kjør oljevognen bort til apparatet, på høyde med kjeleavløpet.
- 2. Sett på parkeringsbremsen på oljevognen.
- 3. Åpne dekselet på oljevognen og plasser filteret i åpningen.
- 4. **⚠ ADVARSEL! Fare for forbrenning! Hvis pannen vipper for raskt, kan det sprute varm olje. Bruk personlig verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader.** Vipp kjelen forsiktig, og pass på at oljen eller fettrenner nøyaktig inn i åpningen på oljevognen. Pass på at filteret i oljevognen ikke overfylles. Dette for å sikre at oljen eller fettet filtreres helt.
- 5. Vipp kjelen fullstendig, inntil den er helt tom.
- 6. Fjern og rengjør filteret.
- 7. Lukk dekselet på oljevognen.
- 8. Løs parkeringsbremsen og kjør oljevognen tilbake til oppbevaringsstedet.

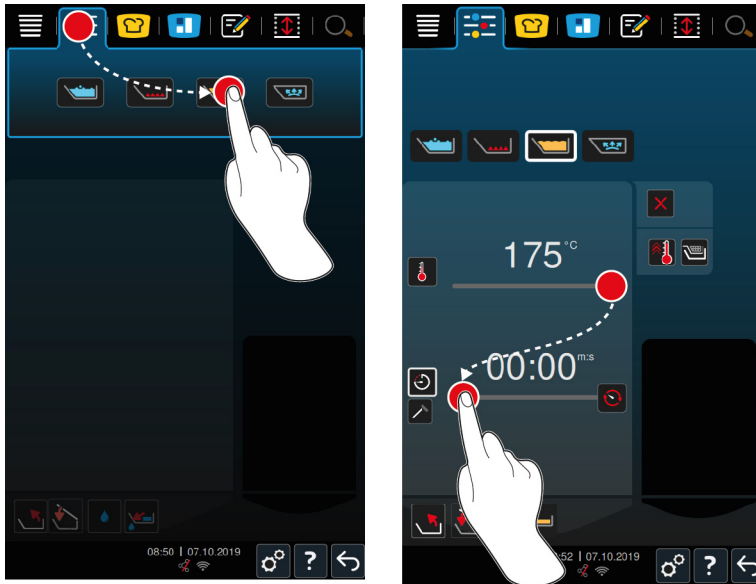
6.5.5 Smelte stivnet fett

Hvis kjelen ikke fylles fra oljevognen [► 44], kan du smelte fast fett på denne måten.

- 1. Hell fast fett i pannen. Du må følge minimum og maksimum tillatte fyllnivåer [► 17].
- 2. Velg den manuelle driftsmodusen **Fritering**.
- >> Kjelen forvarmes automatisk til temperaturen som er forhåndsinnstilt. Fettet blir flytende. Når fett har nådd ønsket temperatur, blir du bedt om å legge i mat i kjelen. Mer informasjon finner du her Frityrsteking av mat med frityrkurv [► 45]

6.5.6 Frityrsteking av mat med frityrkurv

Det anbefales å bruke frityrkurver ved fritering av mat. I følgende avsnitt beskrives derfor fremgangsmåten ved fritering med frityrkurver.



1. Velg ønsket panne.
2. Monter armen for heve- og senkeautomatikken.
3. Heng på kurvene.
4. Fyll olje eller fett i pannen [► 44].
5. Trykk på tasten i menylinjen:
6. Trykk på tasten:
7. Trykk på tasten:
8. Still inn temperaturen for kjele bunnen. **MERK! Av hensyn til din sikkerhet vil apparatet slå seg automatisk av hvis olje- eller fettemperaturen kommer opp i 230 °C på grunn av et teknisk problem. Kontakt din RATIONAL-servicepartner for å sette apparatet i drift igjen.**
 - > Du kan velge om du vil tilberede maten ut fra tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på at du kan kun velge én av disse tilberedningsparametrene. Tilberedningsparametrene kan ikke kombineres.
9. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid:
10. Still inn tilberedningstid.
11. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur:
12. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Apparatet forvarmes. Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i enheten.
13. Last inn i apparatet.
14. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:
15. Hvis du vil heve kurvene under tilberedningen, trykker du på tasten:
16. Hvis du anser maten som ferdig tilberedt, tar du ut fryrkyrvene.

6.6 Avbryte manuell tilberedning.

Oversiktsvisning

Hvis du tilbereder mat i begge pannen og pannen er i Oversiktsvisning [► 15], kan du avbryte prosessene samtidig.

1. Trykk på tasten og hold den inne:
- >> Tilberedningsprosessen blir avbrutt.

Fokusvisning

I Fokusvisning [► 15] kan du avbryte tilberedningen på følgende måter:

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Tilberedningen avbrytes.
2. Trykk på tasten: 
 - > Du blir spurt om du virkelig vil avbryte prosessen.
3. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: **OK**

7 Trykkoking (ekstrautstyr)

⚠ ADVARSEL

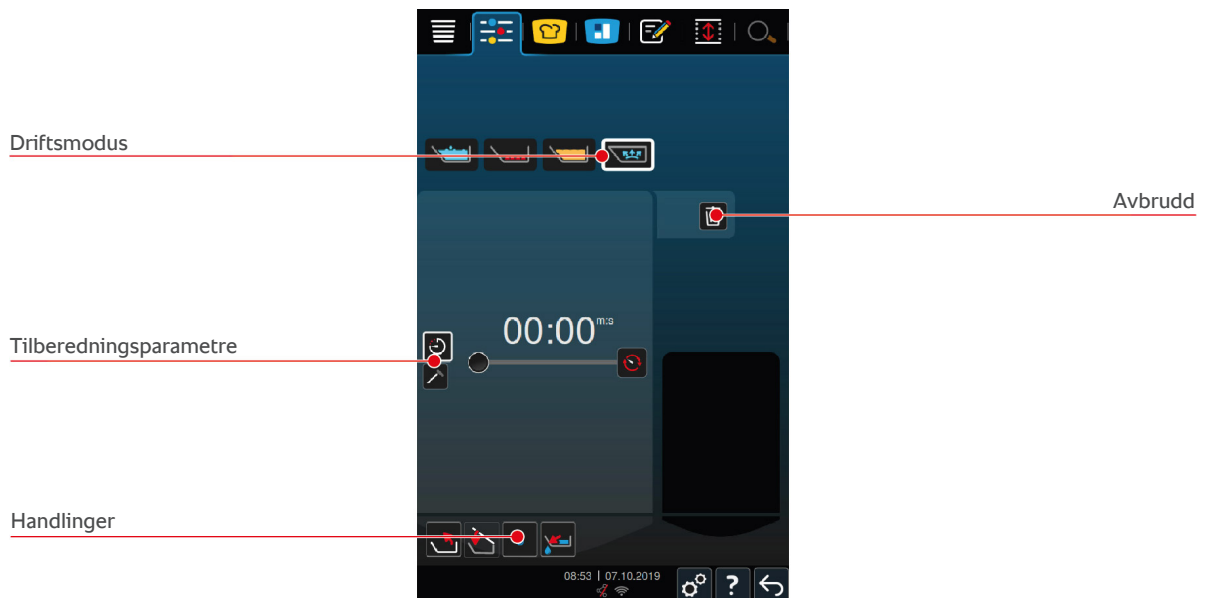
Risiko for skålding og forbrenning ved trykkoking med alkohol

Systemet er designet for trykkoking med vann. Hvis du trykkoker mat i væskerder kokepunkt er lavere enn vann, f.eks. alkohol, og låser opp lokket, kan den varme væsken fordampe eller sprute ut av kjelen sammen med maten i høy hastighet. Dette kan forårsake alvorlige skåldninger eller forbrenninger.

1. Bruk bare vann som væske når du skal trykkoke mat.
2. Bruk alltid personlig verneutstyr.

Trykkokerfunksjonen (ekstrautstyr) øker kokepunkttemperaturen gjennom overtrykk, og forkorter dermed koketiden for raguer, braiserter retter, kraft, supper og gryteretter med opptil 35 %. iVarioBoost-varmesystemet bygger opp trykket i pannen og holder trykket konstant gjennom hele tilberedningsprosessen. På denne måten blir celledstrukturen til matvarene beskyttet og du oppnår topp tilberedningsresultater på meget kort tid. For deg betyr de reduserte tilberedningstidene mer kapasitet og økt produktivitet.

Trykkokersystemet fungerer utmerket hvis du tilbereder matvarer under trykk minst en gang i uken. Hvis du bruker alternativet sjeldnere, kan trykkokersystemet bli blokkert og det kan ta lengre tid å redusere trykket etter avsluttet tilberedning. I slike tilfeller anbefaler RATIONAL at du starter trykkoking med minimum vannmengde én gang i uken. Dermed opprettholder du funksjonaliteten i trykkokersystemet.



7.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Hvis dampprøret utsettes for harde slag, kan det løsne og falle ned i maten. Dampprøret kan da utilsiktet bli servert, og deler av røret kan bli svelget.
- Olje, melk eller jevnede sauser skal aldri trykkes. Disse produktene inneholder for lite vann til at det kan bygges opp trykk. Maten kan svi seg.
- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
 - Du må aldri overskride eller gå under de tillatte fyllnivåene i pannen.
 - Aldri trykk matvarer i alkohol. Alkohol har lavere kokepunkt enn vann, og kan koke over.
 - Åpne kjeledekslet forsiktig etter trykkoking. Varm mat kan skumme over eller sprute ut.

7.2 Anmodninger

Under trykkokingen vises i tillegg følgende beskjeder.

⚠ ADVARSEL**Risiko for skålding og forbrenning ved trykkoking med alkohol**

Systemet er designet for trykkoking med vann. Hvis du trykkoker mat i væskerder kokepunkt er lavere enn vann, f.eks. alkohol, og låser opp lokket, kan den varme væsken fordampe eller sprute ut av kjelen sammen med maten i høy hastighet. Dette kan forårsake alvorlige skåldninger eller forbrenninger.

1. Bruk bare vann som væske når du skal trykkoke mat.
2. Bruk alltid personlig verneutstyr.

Maksimal påfyllingsmengde overholdt

Du blir bedt om å bekrefte at maksimal påfyllingsmengde i pannen ikke er overskredet. Du vil også bli spurt om du bruker væsker med lavere kokepunkt enn vann, som alkohol. Mer informasjon finner du her Fyllnivåer [► 17]

1. For å bekrefte forespørselen trykker du på knappen: ✓

**Lås panellokket**

Du blir bedt om å låse panellokket.

1. Trykk på tasten: 
 - > Panellokket låses automatisk.

⚠ FORSIKTIG**Fare for personskade ved opplåsing av lokket**

Hvis du står foran apparatet når du låser opp lokket, er det fare for personskade.

- a) Forsikre deg om at det ikke befinner seg personer foran apparatet når lokket låses opp.

**Lås opp panellokket**

Du blir bedt om å låse opp kjeledekslet.

1. Trykk på tasten: 
 - > Kjeledekslet låses opp automatisk.

7.3**Informasjon**

Under trykkokingen vises i tillegg følgende informasjon.

- Trykkoppbygging
Trykket i kjelen bygges opp.
- Trykkreduksjon
Trykket i kjelen reduseres. Vent til trykket er borte. Ikke slå av apparatet.

7.4**Alternativer**

Hvis du velger en smart tilberedningsbane med trykkokerfunksjon, vises følgende tilleggsalternativ.

**Neste med tid**

Med dette alternativet fortsettes tilberedningsbanen i en bestemt tid.

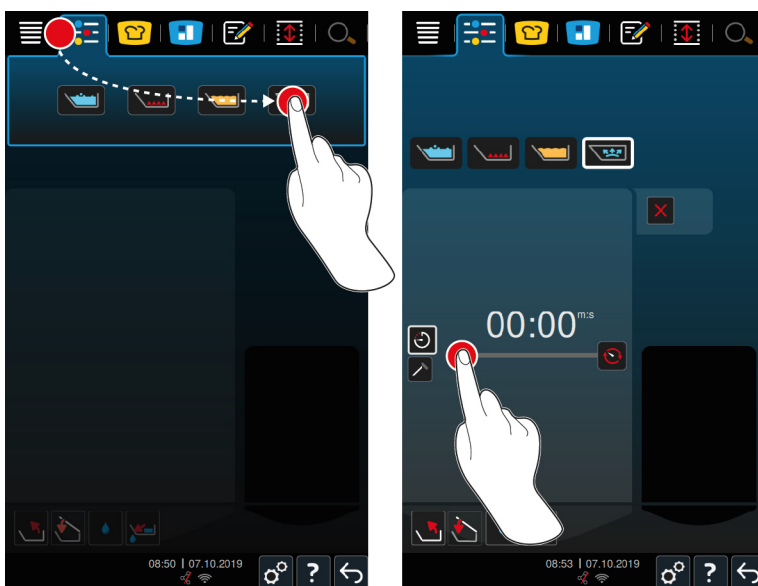
7.5 Trykkoke matvarer

⚠ ADVARSEL

Risiko for skåldning og forbrenning ved trykkoking med alkohol

Systemet er designet for trykkoking med vann. Hvis du trykkoker mat i væskerder kokepunkt er lavere enn vann, f.eks. alkohol, og låser opp lokket, kan den varme væsken fordampe eller sprute ut av kjelen sammen med maten i høy hastighet. Dette kan forårsake alvorlige skåldninger eller forbrenninger.

1. Bruk bare vann som væske når du skal trykkoke mat.
2. Bruk alltid personlig verneutstyr.



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen:
3. Trykk på tasten:
4. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid:
5. Still inn tilberedningstid.
6. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur:
7. Still inn kjernetemperaturen.
8. Last inn i apparatet.
9. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:
10. Lukk lokket. **⚠ ADVARSEL!** Pass på at kanten av pannen er ren, og at det ikke finnes noe mellom pannen og lokket. Hvis lokket ikke lukkes riktig, vil det enten ikke være mulig å starte trykkoking eller det kommer ut varm damp under trykkokingen.
11. Trykk på tasten: **⚠ ADVARSEL!** Pass på at fingre eller hender ikke kommer i klem når du låser pannelokket. Hold avstand til apparatet mens lokket låses.
 - > Pannelokket låses. Det bygger seg opp trykk i pannen. Når den innstilte tilberedningstiden er omme eller den innstilte kjernetemperaturen er nådd, reduseres trykket i kjelen.
12. Trykk på tasten:
 - > Pannelokket låses opp og tilberedningsprosessen avsluttes. **MERK!** Åpne lokket når du blir bedt om det. Hvis du ikke åpner lokket, kan det danne seg et undertrykk i pannen som gjør at lokket ikke kan åpnes.

8 iZoneControl



Med iZoneControl kan du dele pannebunnen individuelt i egne varmesoner og betjene dem med forskjellige temperaturer, ubrukte flater kan til og med forbli kalde. Du angir ønsket resultat og starter en tilberedningsprosess for hver varmesone. Varmesonen blir nå oppvarmet til optimal temperatur, noe som fører til ønsket resultat.

Vær oppmerksom på at denne smarte assistenten er tilgjengelig for type 2-XS som ekstrautstyr.

MERK

Temperaturdifferansen mellom sonene må ikke overstige 130 °C.

Panneoppdeling

Pannetildeling

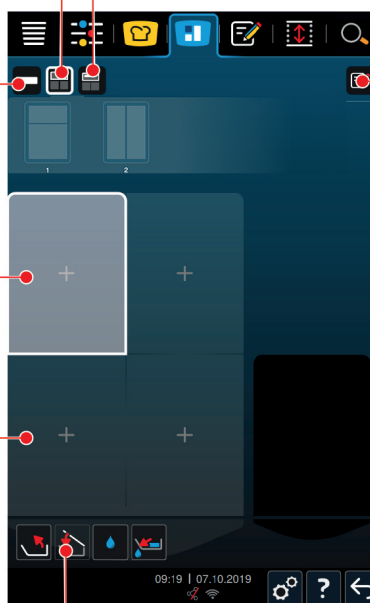
Symbol-utvalgsvindu

Redigere forhåndsinnstillinger

Sone

Varmeplate

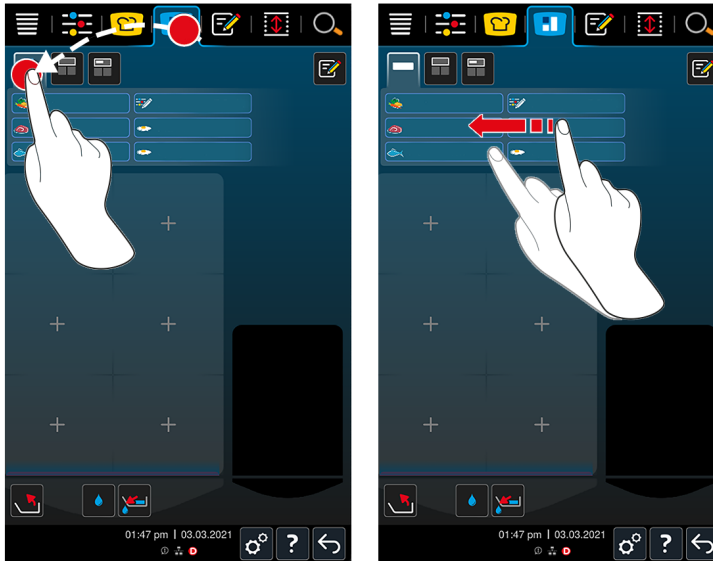
Handlinger



8.1 Symboler

8.1.1 Velg forhåndsinnstilte symboler

Du har allerede tilgjengelig forhåndsinnstilte symboler med forskjellige tilberedningsmetoder.



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
 - > De forhåndsinnstilte symbolene vises.
- >> Du kan nå plassere [[58](#)] symbolene eller lage egne symboler [[52](#)].

8.1.2 Lage egne symboler

Du kan legge til en hvilken som helst manuell driftsmodus, intelligent tilberedningsmetode eller ønsket program på symboltavlen. Hvis du ikke lagrer varesammensetningen som en handlekurv, blir symboltavlen overskrevet når du laster opp en ny handlekurv.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten: 
 3. Trykk på tasten: 
 4. For å legge til en smart tilberedningsmetode på symboltavlen trykker du på tasten: 
 5. Bla gjennom listen over tilberedningsprosesser eller filtrer etter produktkategori (kjøtt, fisk suppe osv.).
1. For å legge til et manuelt program på symboltavlen trykker du på tasten: 
 2. For å legge til et smart program på symboltavlen trykker du på tasten: 

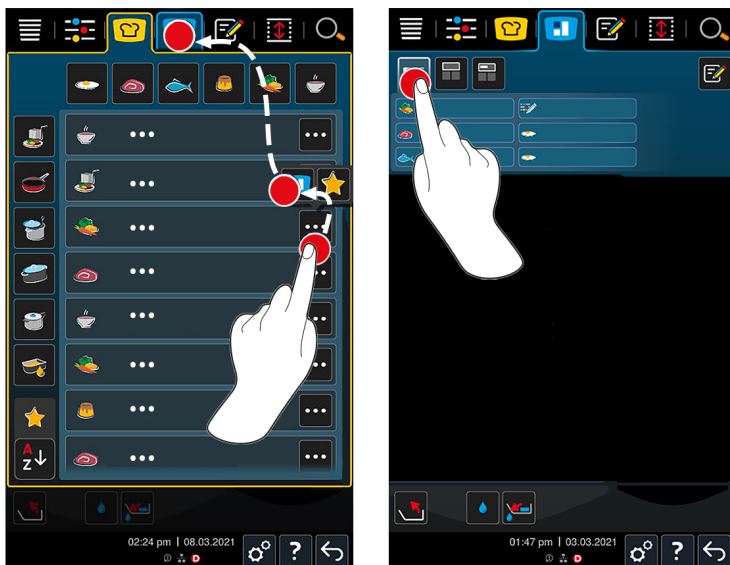
Slette symboler fra symboltavlen

1. For å slette et symbol fra symboltavlen trykker du på tasten: 
2. Trykk på tasten:  og velg det symbolet du vil slette.
3. For å slette et symbol trykker du på tasten: .

8.1.3 Redigere symboltavlen

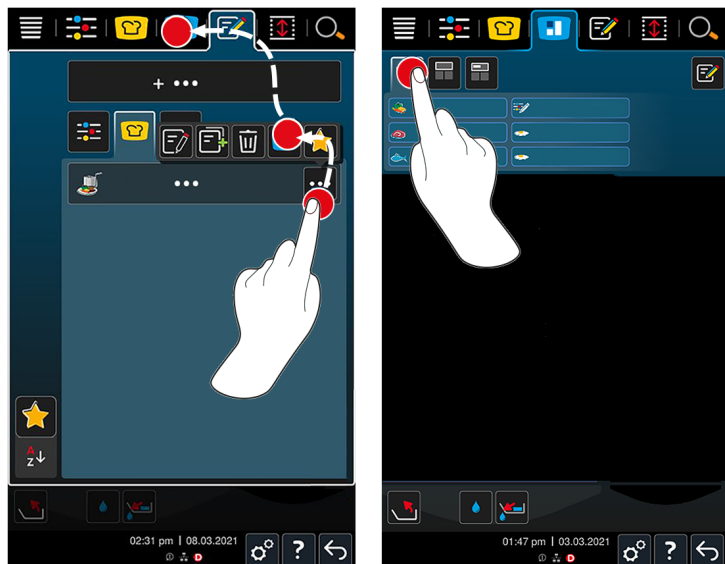
Du kan legge til hvilken som helst intelligent tilberedningsmetode eller program du ønsker på symboltavlen. Hvis du ikke lagrer varesammensetningen som en handlekurv, blir symboltavlen overskrevet når du laster opp en ny handlekurv.

Redigere symboltavle i iCookingSuite



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten bak ønsket tilberedningsprosess: ...
 3. Trykk på tasten: 
 4. Trykk på tasten i menylinjen: 
 5. Trykk på tasten: 
- >> De intelligente tilberedningsmetodene vises på symboltavlen.

Redigere symboltavle i programmeringsmodus



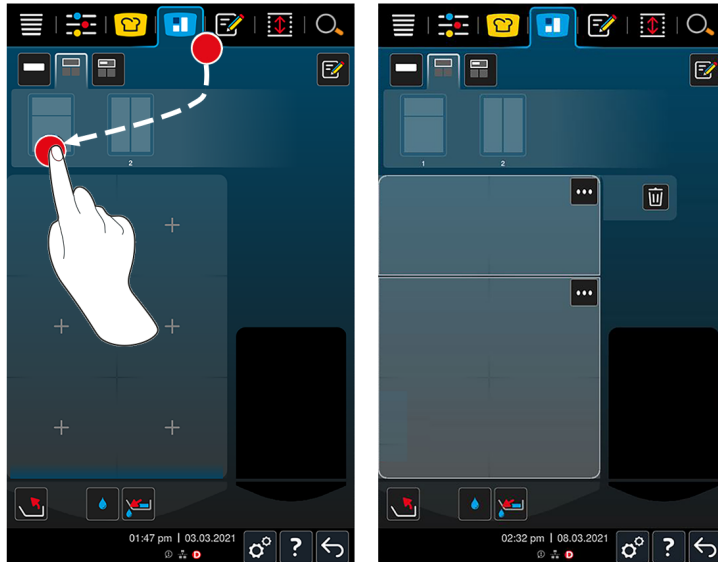
1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Bak ønsket program eller handlekurv trykker du på tasten: ...
 3. Trykk på tasten: 
 4. Trykk på tasten i menylinjen: 
- > Programmene vises på symboltavlen.

8.2 Kjeleoppdeling

Med iZoneControl kan du dele opp pannebunnen i opptil 4 soner. Følgende alternativer er tilgjengelige:

- 1 sone per panne
- 2 soner per panne
- 3 soner i en pannen, 1 sone i den andre pannen

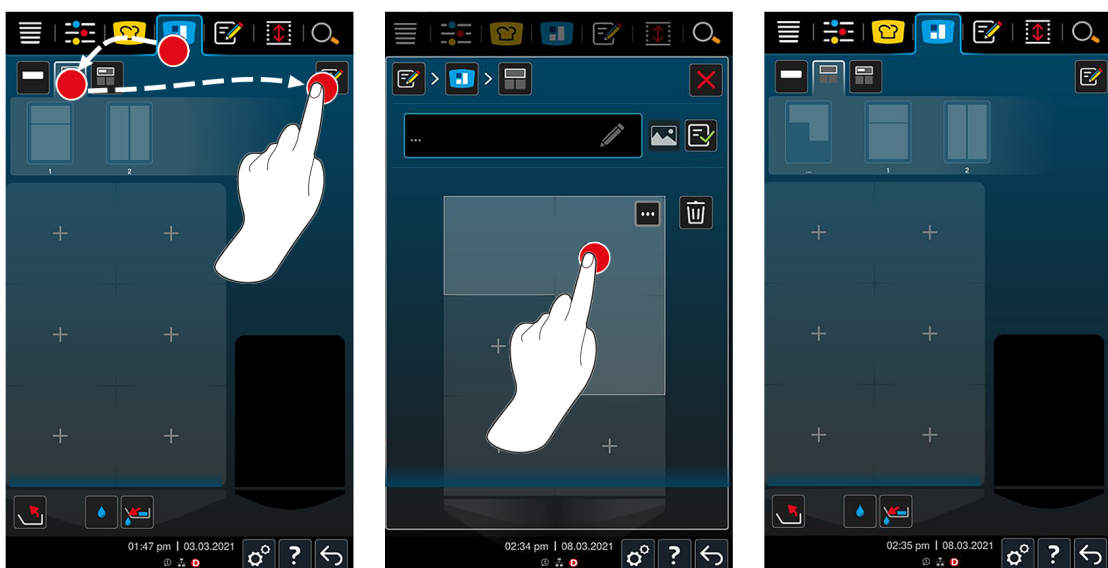
8.2.1 Velg forhåndsinnstilte panneoppdelinger



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Velg en forhåndsinnstilt kjeleoppdeling.
4. Velg ønsket panne.

>> Kjelebunnen deles automatisk opp i soner. Du kan nå tilordne symboler til hver sone.

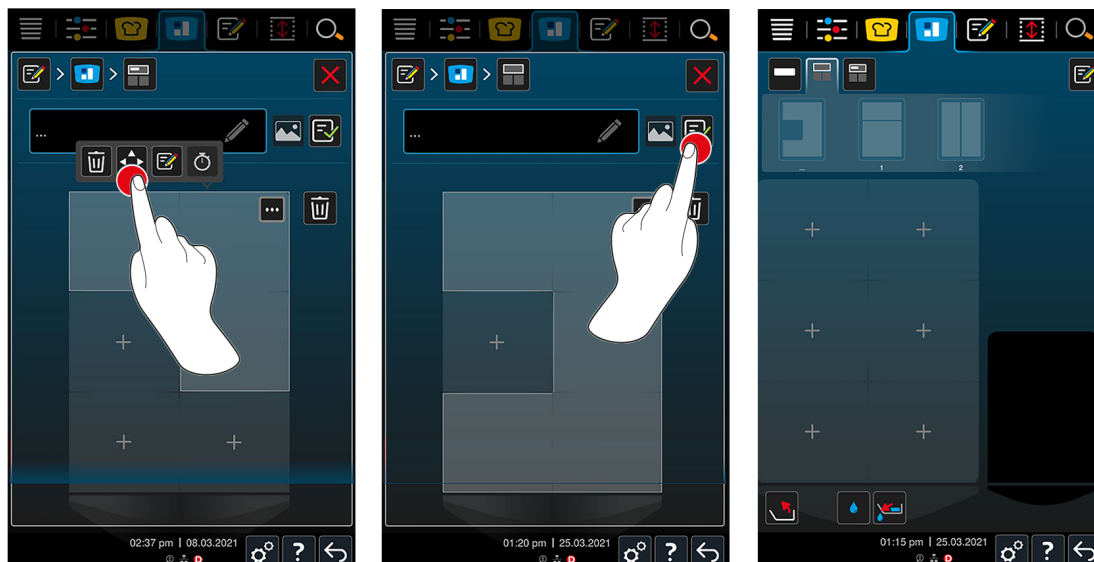
8.2.2 Opprette egne panneoppdelinger



1. Trykk på tasten i menylinjen: 

2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
4. Del opp pannen etter eget ønske.
5. Bekreft oppdelingene med .

Redigere en panneoppdeling



1. For å redigere en panneoppdeling trykker du på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
4. Velg en av panneoppdelingene på listen ved å trykke på en av dem.
5. Trykk på tasten: 
6. Trykk på tasten: 
 - > Skjermbildet for redigering åpnes.
7. Trykk på tasten: 
8. Trykk på tasten: 
9. Trykk på de ønskede områdene i pannen.
 - > Sonen tilpasses til slik du vil ha den.
10. For å bekrefte sonen trykker du på knappen: 
11. For å slette en sone trykker du på knappen: 
12. For å lagre oppdelingen trykker du på knappen: 

Slette panneoppdelinger

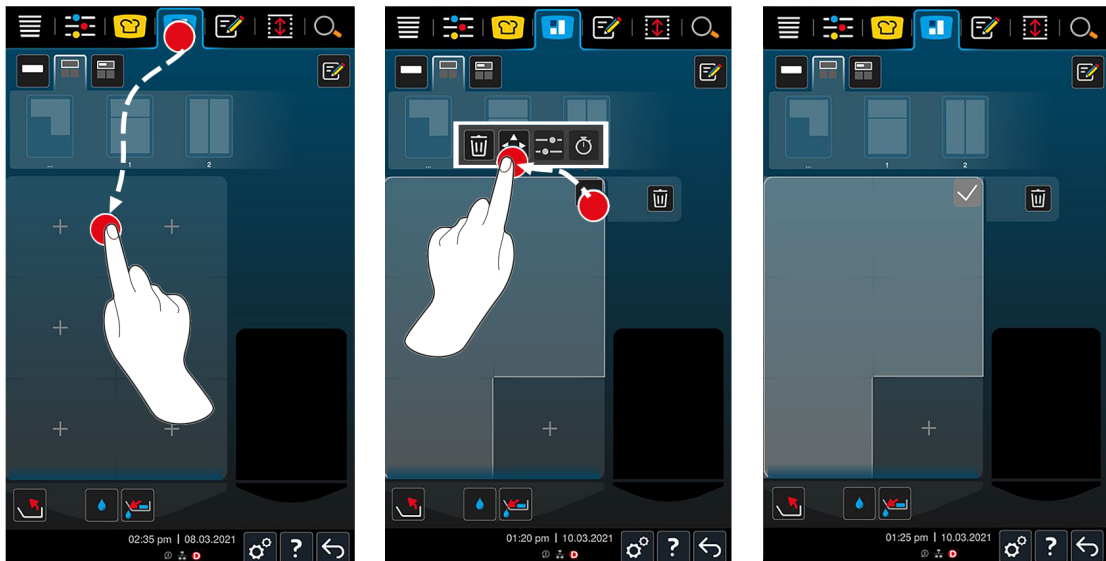
1. For å slette en panneoppdeling trykker du på knappen: 

Lagre panneoppdelinger

1. For å gi den nye panneoppdelingen et navn trykker du på knappen: 
 2. For å legge til panneoppdelingen kun midlertidig trykker du på knappen: 
 3. For å lagre sammensetningen trykker du på knappen: 
- >> Oppdelingene vises.

8.2.3 Dele opp pannen i soner

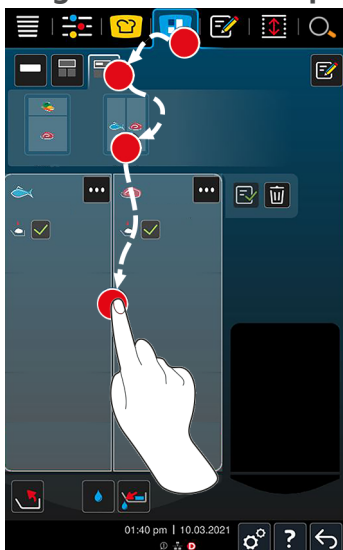
Du kan dele en pannen i soner uten å jobbe med panneoppdelinger. Oppdelingen er midlertidig og overskrives så snart du tilordner pannen en oppdeling.



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 
3. Trykk på et område i pannen.
 - > Området blir omgjort til en sone.
4. For å bekrefte sonen trykker du på knappen: ✓
5. For å utvide sonen trykker du på tasten: ...
6. Trykk på tasten: 
7. Trykk på de ønskede områdene i pannen.
 - > Sonen blir utvidet.
8. For å bekrefte sonen trykker du på knappen: ✓
 - > Sonen er bekreftet.
9. For å legge til en ny sone, trykker du på et område i pannen som ennå ikke er opptatt eller venter en kort stund.
10. For å slette en bekreftet sone trykker du på tasten: ...
11. Trykk på tasten: 

8.3 Pannetildeling

8.3.1 Velg forhåndsinnstilt pannetildeling



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten:
- > Den forhåndsinnstilte pannetildelingen vises.
3. Velg ønsket pannetildeling.
4. Velg ønsket panne.
- >> Pannen tildeles automatisk de tilsvarende innstillingene. Sonene forvarmes til lagret temperatur. Når temperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.

8.3.2 Opprette egne pannetildelinger

1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten:
3. Trykk på tasten:
4. Du kan nå opprette og navngi en pannetildeling.
5. Trykk på tasten: innenfor den opprettede pannetildelingen.
6. Trykk på tasten:
7. Velg enten en tilberedningsmetode eller et program som skal legges til i pannetildelingen.
8. Trykk på tasten: hvis du vil legge en timer til pannetildelingen.
9. Trykk på tasten: for å lagre pannetildelingen.
10. Bla gjennom listen over mulige pannetildelinger eller trykk på tastene **1**, **2** eller **3** for å sortere listen.

Slette en pannetildeling

1. For å slette en pannetildeling trykker du på tasten:

Lagre pannetildelinger

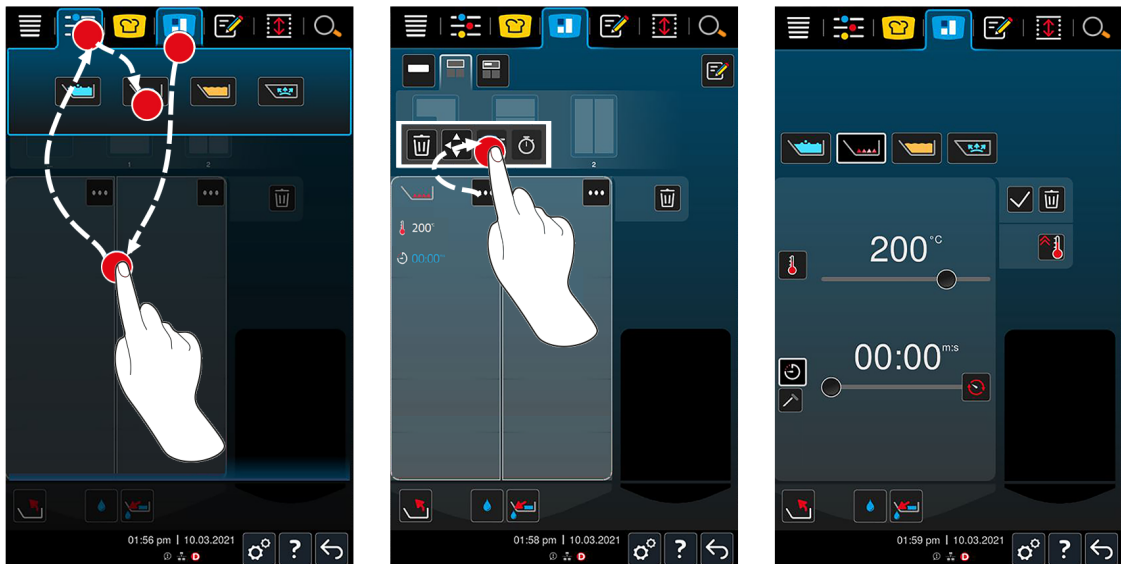
1. For å gi den nye pannetildelingen et navn trykker du på tasten:
2. For å lagre pannetildelingen trykker du på tasten:
- >> Pannetildelingene vises.

8.4 Tilberede mat med iZoneControl

Du kan tilberede mat på følgende 4 måter:

- Forhåndsinnstilte symboler [► 51]
- Forhåndsinnstilt pannetildeling [► 57]
- Manuelle moduser [► 58]
- Intelligent tilberedningsprosess [► 58]

8.4.1 Tilordne manuell driftsmodus til en sone



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Velg ønsket panne og sone.
3. Trykk på tasten i menylinjen:
 - > De manuelle driftsmodusene vises.
4. Velg ønsket driftsmodus.
 - > Den manuelle driftsmodusen tilordnes til pannen eller sonen.
5. For å justere tilberedningsparametrene til dine behov trykker du på tasten: ...
6. Trykk på tasten:
 - > Tilberedningsparametrene vises.
7. Juster tilberedningsparameterne og trykk på tasten for å lagre endringene:
 - > Pannen eller sonen forvarmes til den lagrede temperaturen. Når temperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.

8.4.2 Tilordne et symbol til en sone

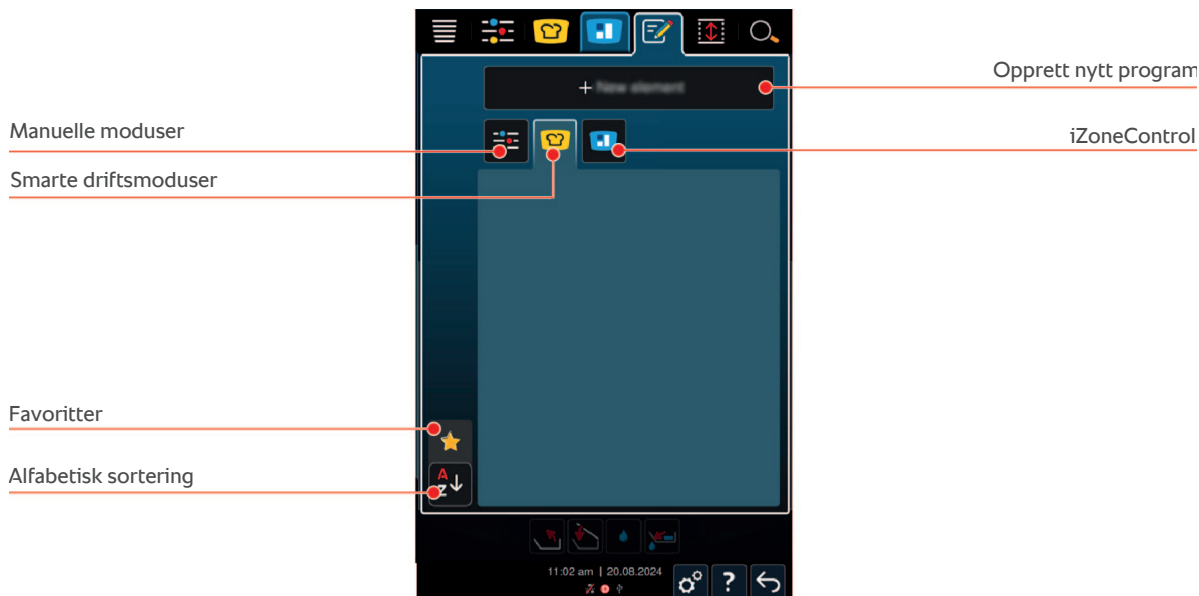
✓ Du har delt opp pannen i soner [► 54].

1. Trykk på tasten:
2. Trykk og hold inne ønsket symbol til det markeres. Trekk det deretter til ønsket sone.
 - > Sonen blir forvarmet.
3. Alternativt kan du trykke på ønsket symbol etterfulgt av ønsket sone.
 - > Symbolet tilordnes til sonen og sonen forvarmes.
- >> Når temperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.

9 Programmeringsmodus



I programmeringsmodus kan du opprette, lagre og administrere dine egne manuelle programmer [► 60], pannetildeling [► 60], panneinndeling [► 60], smarte tilberedningsprosesser [► 61] og handlekurver [► 59]. Dermed har du alle manuelle driftsmoduser [► 40], smarte tilberedningsbaner [► 26] og forhåndsprogrammerte handlekurver til disposisjon.



9.1 Programmere varekurv

1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten: **+ Nytt element**
3. Trykk på tasten:
4. Trykk på tasten:
5. For å legge til smarte tilberedningsprosesser i varekurven, trykk på knappen:
- > Alle intelligente tilberedningsprosesser vises.
6. Bla gjennom listen eller velg en driftsmodus, og trykk deretter på den ønskede tilberedningsprosessen.
- > Tilberedningsbanen blir merket med og lagt til i varekurven. Du kan også kontrollere kombinasjonen av tilberedninger ved å holde inne tastene for de valgte tilberedningene i lengere tid. En grønn hake symboliserer muligheten for å kombinere applikasjoner.
7. For å legge til programmer som allerede er lagret i varekurven, trykk på tasten:
- > Alle programmene vises.
8. Bla gjennom listen eller velg manuelle eller smarte programmer, og trykk deretter på programmet du ønsker.
- > Tilberedningen blir merket med og lagt til varekurven.

Sjekk varekurv

1. For å sjekke varekurven, trykk på knappen:
- > Alle valgte smarte tilberedningsprosesser og programmer vises.
2. For å slette et element i varekurven, trykker du på knappen:

Lagre varekurv

1. For å gi varekurven et navn trykker du på knappen:

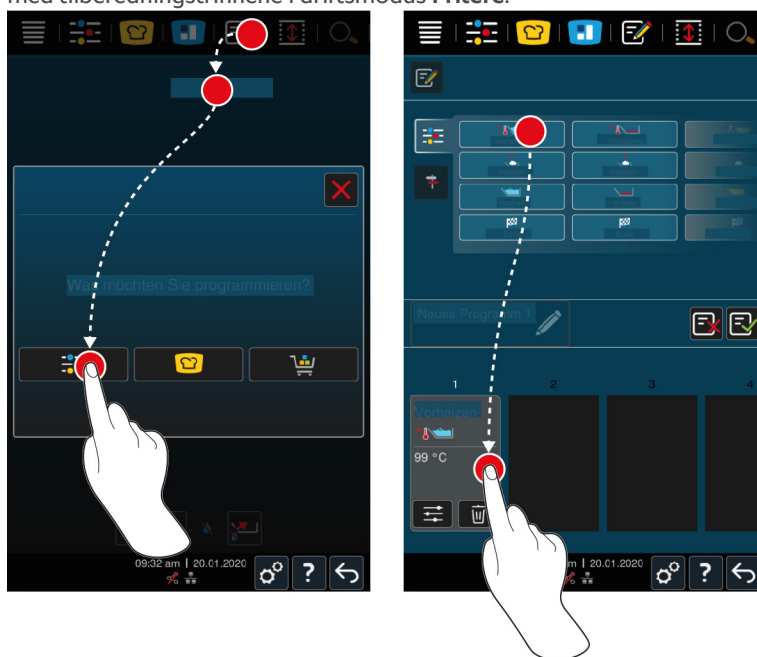
2. Angi et navn.
3. For å lagre varekurven, trykk på knappen: 
- >> Varekurven vises i programlisten.

9.2 Opprette manuelt program

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:

- dampe
- Steke
- Fritering
- Sensitiv tilberedning

Du kan ikke kombinere tilberedningstrinnene **Koke**, **Steke**, **Trykkoke (ekstraustyr)** eller **Sensitiv tilberedning** med tilberedningstrinnene i driftsmodus **Fritere**.



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
3. Trykk på tasten: 
 - > En oversikt over tilgjengelige tilberedningstrinn vises.
4. Velg ønsket tilberedningstrinn og dra og slipp det i nedre område. **MERK! Du kan ikke kombinere tilberedningstrinnene etter ønske. Forvarming og lasting må velges fra en kolonne. Driftsmodus og slutten på tilberedningsprosessen kan velges fra en annen kolonne.**



5. For å redigere tilberedningstrinn trykker du på tasten:

> Avhengig av valgt driftsmodus vises de justerbare tilberedningsparametrene og tilleggsfunksjonene.

1. Juster tilberedningstrinnet etter dine ønsker.
2. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten:

Lagre program

1. For å gi programmet et navn, trykk på knappen:
2. Angi navnet.
3. For å lagre programmet trykker du på knappen:

>> Programmet blir testet. Når alle tilberedningsparametere er lagt inn og logisk satt sammen, lagres programmet og vises i listen over lagrede programmer.

>> Hvis programmet inneholder en feil, blir den tilsvarende plasseringen markert. Rett feilen før du lagrer programmet igjen.

9.3 Opprett smart program

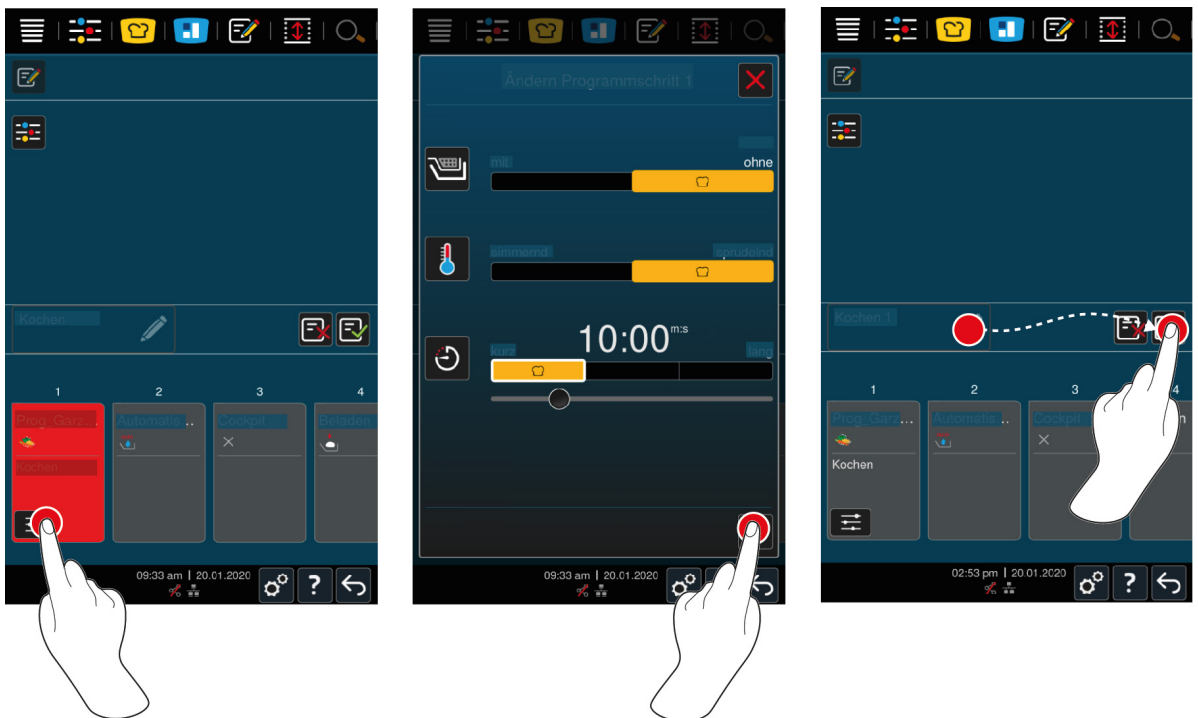
Når du programmerer en smart tilberedningsprosess, er det bare tilberedningsparametrene du kan tilpasse til egne ønsker. Det er ikke mulig å endre rekkefølgen på de enkelte tilberedningstrinnene.



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
3. Trykk på tasten:
- > Du blir spurt om hva du vil programmere.
4. Velg ett av følgende alternativer:
 - Driftsmodus
 - Driftsmodus og tilberedningsprosess
 - Tilberedningsmetoder

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprossesene.

1. Velg ønsket intelligent tilberedning.
 - > De enkelte tilberedningstrinnene vises. Du kan nå tilpasse tilberedningsparametrene etter dine ønsker.



2. Trykk på tasten:

- > Avhengig av den valgte tilberedningsprosessen vises de justerbare kokeparametrene og tilleggsfunksjonene. Standardinnstillingene for tilberedningsprosessene er merket med følgende symbol: 
- 3. Juster tilberedningsparametrene etter ønske.
- 4. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten: 
- > De enkelte tilberedningstrinnene vises igjen.

Lagre program

1. For å gi programmet et navn, trykk på knappen: 
2. Angi et navn.
3. For å lagre programmet trykker du på knappen: 
- >> Programmet vises i programlisten.

9.4 Redigere og slette programmer

- ✓ Du har programmert manuelle programmer [[▶ 60](#)], intelligente matlagingsbaner [[▶ 61](#)], Kjeleoppdeling [[▶ 54](#)], Pannetildeling [[▶ 57](#)] eller handlekurver [[▶ 59](#)].
- 1. For å redigere et program, trykk på knappen: 

Følgende redigeringsalternativer er tilgjengelige:

- Redigere elementer 
- Send til symboltavlen 
- Legg til i favoritter 
- Duplisere elementer 
- Slette elementer 

9.5 Starte programmer og varekurver

Starte manuelt program

1. Får å starte et manuelt program trykker du på det ønskede programmet.
2. Velg ønsket panne.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
3. For å sende et manuelt program til iZoneControl trykker du på tasten: 
4. Trykk på tasten: 
- >> Det manuelle programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig [[▶ 58](#)].

Starte en smart tilberedningsprosess

1. Trykk på ønsket program for å starte en intelligent matlagingsbane.
2. Velg ønsket panne.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
3. For å sende en smart tilberedningsprosess til iZoneControl trykker du på tasten: 
4. Trykk på tasten: 
- >> Det intelligente programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig [[▶ 58](#)].

Start handlekurv

1. For å overføre en handlekurv til iZoneControl trykker du på ønsket handlekurv.
 - > Alle elementer i varekurven vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene som vanlig [[▶ 58](#)].

Panneoppdeling

1. Trykk på tasten: 
- >> Nå kan du velge en panneoppdeling.

Pannetildeling

1. Trykk på tasten: 
- >> Du kan nå velge en pannetildeling.

9.6

Forvalg av starttid

Starttiden for et manuelt program kan innstilles på minuttet med forvalg av starttid. Dermed kan du for eksempel bruke billigere strøm om natten og utnytte apparatet ditt optimalt i opptil 24 timer i døgnet.

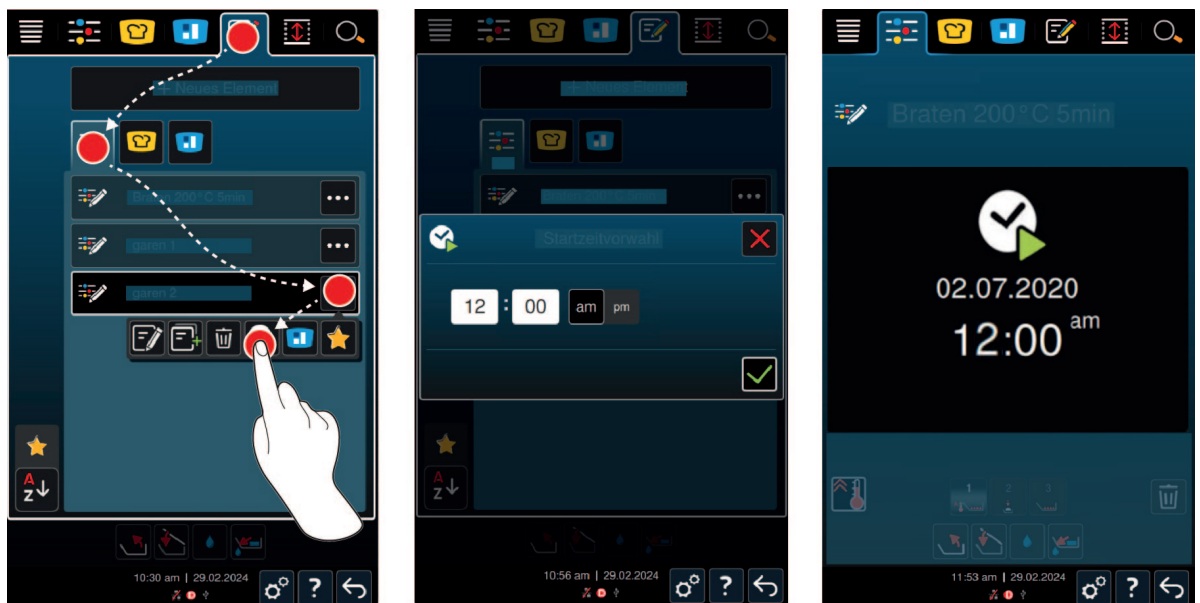
FORSIKTIG

Hvis du lar mat ligge i lang tid i uoppvarmet panne, kan det dannes bakterier i maten

Matvarer som ikke er bakteriefrie kan forårsake matinfeksjon eller matforgiftning.

1. La aldri matvarer ligge i pannen for lenge.

Stille inn starttid



- ✓ Du har opprettet et manuelt program [► 60].
- 1. Trykk på tasten i menylinjen: 
- 2. Trykk på tasten: 
 - > Listen over manuelle programmer vises.
- 3. Ved siden av det manuelle programmet trykker du på tasten: ...
- 4. Trykk på tasten: 
- 5. Tast inn starttid.
- 6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Den innstilte starttiden vises.
 - > Det manuelle programmet starter til angitt tidspunkt.
- 7. Hvis du vil avbryte forvalg av starttid, trykk og hold inne tasten: 

10 Veksle mellom driftsmoduser

Med iVario kan du enkelt og når som helst veksle mellom driftsmodusene manuell tilberedning, iCookingSuite og iZoneControl. Dette gir deg tilgang til en optimal blanding av automatisk, arbeidsbesparende matlagingsintelligens og skreddersydde styringsmuligheter.

- Gjør en smart tilberedningsmetode i iCookingSuite om til et smart symbol i iZoneControl.

Gjøre en smart tilberedningsbane om til et smart symbol

✓ Du har startet en smart tilberedningsbane. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

>> Den brukte området på pannen kan nå reduseres.

11 Innstillinger

Innstillingene endrer du ved å rulle nedover listen og trykke på ønsket kategori. Hver kategori er tildelt et utvalg av innstillingsalternativer som kan endres med noen enkle håndbevegelser [► 16] eller det sentrale innstillingshjulet [► 17].

Du kan tilpasse fabrikkinnstillingene på apparatet permanent til dine behov.

1. Trykk på tasten: 

> Oversikten over alle innstillingsalternativer vises:

- Favoritter [► 66]
- Skjerm [► 66]
- Lys [► 68]
- Tone [► 68]
- Matlagingssystem [► 69]
- Tilberede [► 70]
- Datastyring [► 70]
- Nettverksinnstillinger [► 73]
- Brukerprofil [► 75]
- Service [► 75]
- ConnectedCooking [► 76]

11.1 Favoritter

Alle innstillinger som du har merket som favoritter, vises i favoritter.

Lagre innstillingen som favoritt

1. Velg en innstilling.

2. Trykk på tasten: 

>> Innstillingen er lagret som favoritt og vises i , og sorteres kronologisk etter tidspunktet den ble lagt til.

11.2 Skjerm

Åpne skjerm

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Skjerm**

11.2.1 Språk

Her kan du endre språket i brukergrensesnittet.

Still inn språk for brukergrensesnittet

1. Trykk på tasten:  **Språk**

2. Velg ønsket språk.

>> Språket i brukergrensesnittet endres umiddelbart.

11.2.2 Dato og klokkeslett

Her kan du endre følgende innstillinger:

- **Dato**  
- **Klokkeslett**  
- **Bytte 24h/12h** 

Still inn dato

1. Trykk på tasten:  **Dato**
 - > En kalender vises.
 2. Velg ønsket dato.
- >> Datoen blir automatisk brukt.

Still inn klokkeslett

1. Trykk på tasten:  **Klokkeslett**
 - > Klokkeslettet vises.
 2. Trykk på klokkeslettet.
 3. Still inn ønsket klokkeslett.
- >> Klokkeslettet blir automatisk brukt.

Still inn omkobling 24t/12t

1. Velg **12** for å stille inn 12-timers format og **24** for å stille inn 24-timers format.

Synkroniser klokkeslett via ConnectedCooking

Du kan også synkronisere tiden automatisk via ConnectedCooking.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Trykk på tasten ved siden av **Automatisk tidssynkronisering:ON**

11.2.3 Still inn temperaturformat

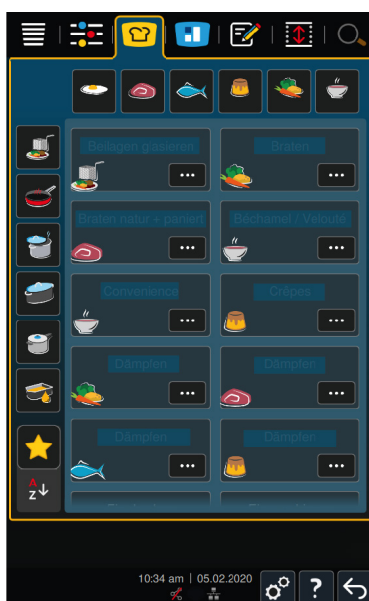
Her kan du stille inn om temperaturen skal vises i °C eller °F.

11.2.4 Volumenhet

Her kan du stille inn om volum skal vises i liter **L** eller gallons **G**.

11.2.5 Programvisning

Her kan du angi om intelligente tilberedningsprosesser skal vises i iCookingSuite og i programmeringsmodus i en, to eller tre kolonner.



1. Trykk på tasten:  **Programvisning**

2. Velg  en kolonne,  to kolonner eller  tre kolonner.

>> Utvalget aksepteres umiddelbart.

11.3 Lys

Still inn lys

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

11.3.1 Lysstyrke skjerm

Still inn lysstyrken på displayet

Her kan du justere skjermens lysstyrke i en skala fra 0 - 100%.

1. Trykk på tasten:  **Lysstyrke skjerm**
2. Velg ønsket verdi på skalaen, eller juster verdien med hjulet.

>> Skjermens lysstyrke justeres umiddelbart.

Dimmeautomatikk

1. Trykk på tasten:  **Dimmeautomatikk**

>> Her kan du slå på eller av den automatiske dimmingen.

Still inn dimming etter x min

1. Trykk på tasten:  **Dim etter x min**

>> Her kan du stille inn etter hvor mange minutter den automatiske dimmingen skal aktiveres.

Slå skjermsparer av eller på

1. Trykk på tasten:  **Skjermsparer**

>> Her kan du slå skjermspareren på eller av.

Aktiver skjermsparer etter x min

1. Trykk på tasten:  **Aktiver skjermsparer etter x min**

>> Her kan du stille inn etter hvor mange minutter skjermspareren skal aktiveres.

11.4 Tone

Still inn lyd

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Tone**

11.4.1 Hovedvolum

Still inn totalvolumet

Her kan du stille inn totalvolumet på apparatet i en skala fra 0 - 100%.

1. Trykk på tasten:  **Hovedvolum**
2. Velg ønsket verdi på skalaen.

>> Totalvolumet justeres umiddelbart.

11.4.2 Lasting/oppfordring til handling

Still inn lastings- / handlingsoppfordring

Her kan du stille inn hvilken lyd eller melodi som skal høres når du laster inn apparatet eller blir bedt om å utføre en handling. Du kan velge mellom 25 alternativer.

1. Trykk på tasten:  **Lastings- / handlingsoppfordring**
 2. Trykk på tasten:  **Lyd**
 3. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 4. For å bruke innstillingen trykker du på tasten i ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

11.4.3 Avslutt programtrinn

Still inn lyd for slutt på programtrinn

Her kan du stille inn hvilken lyd eller melodi som skal høres når et programtrinn er avsluttet. Du kan velge mellom 37 alternativer.

1. Trykk på tasten:  **Slutt på programtrinn**
 2. Trykk på tasten:  **Lyd**
 3. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 4. For å bruke innstillingen trykker du på tasten i ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

11.4.4 Tilberedning avsluttet

Still inn lyd for slutt på tilberedningstid

Her kan du stille inn hvilken lyd eller melodi som skal høres når tilberedningstrinnet er avsluttet. Du kan velge mellom 37 alternativer.

1. Trykk på tasten:  **Slutt på tilberedningstid**
 2. Trykk på tasten:  **Lyd**
 3. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 4. For å bruke innstillingen trykker du på tasten i ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

11.5 Matlagingssystem

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Matlagingssystem**

11.5.1 Informasjon om apparattype

Her kan du se hvilken type apparatet ditt hører til og hvilken programvareversjon som er installert.

11.5.2 Demomodus

Slå demomodus på / av

Her kan du endre enheten din til demomodus. Denne funksjonen er nyttig hvis du vil presentere funksjonalitet til apparatet uten å tilberede mat.

1. For å aktivere funksjonen, trykk og hold på tasten:  **ON** til statuslinjen har passert begge bryterposisjonene ON og OFF.

>> Hvis demomodus er aktivert, vil apparatet starte på nytt. Følgende symbol vises i bunnteksten: 

11.6 Tilberede

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Tilberede**

11.6.1 Nasjonale kjøkken fra andre land

I nasjonale kjøkken fra ulike land oversettes kulturelle spisevaner til intelligente tilberedningsprosesser. Tilberedningsparametrene til de smarte tilberedningsbanene gjenspeiler disse matvanene og rettene tilberedes på den måten som gjestene forventer i det respektive landet eller regionen. Så du behersker ikke bare ditt lokale kjøkken, men alle kjøkken i verden. Denne innstillingen er uavhengig av angitt språk.

Velg primært nasjonalt kjøkken

1. Trykk på tasten:  **Primært nasjonalt kjøkken**
2. Bla gjennom listen og trykk på ønsket nasjonalt kjøkken.

>> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningen som tilsvarer det nasjonale kjøkkenet. Tilberedningsparametrene, tilberedningstiden og kjernetemperaturen til de smarte tilberedningsbanene er tilpasset kulturelle spisevaner.

11.6.2 Sekundærkjøkken fra andre land

Du kan legge til ekstra nasjonale kjøkken til det primære nasjonale kjøkkenet. Så du kan tilberede typiske retter fra 2 land samtidig. Dette er en fordel, for eksempel hvis du vil tilby en spesiell ukemeny fra et annet nasjonalt kjøkken i restauranten din.

Velg sekundært nasjonalt kjøkken

1. Trykk på tasten:  **Sekundært nasjonalt kjøkken**
2. Bla gjennom listen og velg det sekundære nasjonale kjøkken du ønsker.

>> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de ekstra intelligente tilberedningene til det sekundære kjøkkenet og merkes med . Innstillingene for tilberedningsparametrene påvirkes fortsatt av det primære nasjonale kjøkkenet [► 70].

11.7 Datastyring

Vær oppmerksom på at funksjonen **Datastyring** bare er tilgjengelig hvis du kobler en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Datastyring**

Du kan tilpasse følgende innstillinger:

- Eksporter alle data [► 71]
- Matlagingsprogrammer [► 71]
- Brukerprofiler [► 71]
- Brukerbilder [► 71]
- Brukerdata: Slett alle [► 72]
- Standard apparatinnstillinger [► 72]
- HACCP-data [► 72]
- Service [► 73]
- Export MyDisplay

11.7.1 Eksporter alle data

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Eksporter alle data**

>> Nå kan du eksportere alle data til en USB-pinne.

11.7.2 Matlagingsprogrammer

Her kan du eksportere, importere eller slette alle programmene du har opprettet.

Eksporter programmer

✓ Du har opprettet programmer i programmeringsmodus.

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> De lagrede programmene lagres på USB-pinnen.

Importer programmer

1. Koble til en USB-pinne som allerede inneholder eksporterte programmer til apparatet.

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

>> De lagrede programmene importeres og vises i programmeringsmodus.

Programmer: Slette alle egne

Her kan du slette alle programmene du har opprettet.

1. Trykk på tasten: 

> Du vil bli spurt om du virkelig vil slette programmene.

2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 

>> En melding bekrefter at alle programmer er slettet.

11.7.3 Brukerprofiler

Eksporter profiler

✓ Du har opprettet profiler.

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> De lagrede programmene lagres på USB-pinnen.

Importer profiler

1. Koble til en USB-pinne som allerede inneholder eksporterte programmer til apparatet.

2. Trykk på tasten:  **Importer profiler**

>> De lagrede profilene importeres og vises i brukeradministrasjonsområdet.

11.7.4 Brukerbilder

Her kan du importere og eksportere alle bildene du vil tilordne til programmer og varekurver. Bilder må oppfylle følgende krav:

- Filtype: PNG
- Fargedybde: 3 x 8 bit
- Bilde størrelse: 130 x 130 px
- Filstørrelse: maks. 50 KB

Importer bilder

1. Lagre bilder på en USB-pinne i en mappe som heter **userpix**.
 2. Koble USB-pinnen til apparatet.
 3. Trykk på tasten:  **Importer bilder**
- >> De lagrede bildene importeres.

Eksporter bilder

- ✓ Du har importert bilder.
 - ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **Eksporter bilder**
- >> De lagrede bildene lagres på USB-pinnen.

Slette alle egne bilder

Her kan du slette alle bildene du har importert.

1. Trykk på tasten: **Slett alle egne bilder**
 - > Du vil bli spurt om du virkelig vil slette bildene.
 2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> En melding bekrefter at alle egne bilder er slettet.

11.7.5 Brukerdata: Slett alle

1. Trykk på tasten:  **Brukerdata: Slett alle.**
 - > Du vil bli spurt om du virkelig vil slette dataene.
2. Trykk på tasten: ✓
 - > En melding bekrefter at alle brukerdata – tilberedningsprogrammer, brukerprofiler, bilder og brukerinnstillinger – er slettet

11.7.6 Standard apparatinnstillinger**Standard apparatinnstillinger: Eksporter alle**

- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **Standard apparatinnstillinger: Eksporter alle**
- >> Standard apparatinnstillinger lagres på USB-pinnen.

Importer standardinnstillinger apparat

1. Koble til en USB-pinne som de allerede inneholder eksporterte standard apparatinnstillinger til apparatet.
 2. Trykk på tasten:  **Standard apparatinnstillinger: Importer alle**
- >> Standard apparatinnstillinger blir importert.

11.7.7 HACCP-data

Her kan du eksportere alle HACCP-data registrert av apparatet til en USB-pinne. Du kan også få HACCP-dataene automatisk overført til ConnectedCooking.

HACCP-data: Eksporter alle

- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **HACCP-data: Eksporter alle**
- >> HACCP-dataene lagres på USB-pinnen.

HACCP-data: Eksporter over periode

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten: **HACCP-data: Eksporter over periode**
2. Velg ønsket periode og trykk på tasten "eksporter".

>> HACCP-dataene for den valgte perioden lagres på USB-pinnen.

11.7.8 Service

Utviklerlogger: Eksporter alle

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Utviklerlogger: Eksporter alle**

>> Nå lastes utviklerprotokollene ned til en USB-pinne.

Utviklerlogger: Eksporter over periode

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Utviklerlogger: Eksporter over periode**

>> Nå kan du laste ned utviklerprotokoller for en bestemt periode.

Servicerapport: Eksporter alle

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Servicerapport: Eksporter alle**

>> Nå lastes serviceraportene ned til en USB-pinne.

Eksporter feilmeldingslogg

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Kopier feilstatistiklogg til USB-pinne**

>> Feilmeldingsloggen lagres på USB-pinnen.

11.8 Nettverksinnstillinger

MERK

Nettsikkerhetstrussel

Enheten er et nettverkskoblet matlagingssystem med digital kontroll, brukergrensesnitt og programvareintegrasjon. For å sikre nettsikkerheten, personvernet og sikker drift, vær oppmerksom på følgende:

1. Konfigurasjon og vedlikehold av enheten må kun utføres av autorisert og opplærte personer.
2. Utfør regelmessig programvareoppdateringer levert av RATIONAL. Kun autentisk og signert programvare skal brukes. Installasjon av ikke-godkjent programvare er forbudt og kan sette sikkerheten i fare.
3. Enheten skal kun kobles til sikre nettverk (f.eks. WPA2/WPA3 for WLAN, VLAN for LAN). Kommunikasjonen med RATIONAL ConnectedCooking eller andre tjenester må skje via krypterte forbindelser (f.eks. HTTPS).
4. Enhver manipulering eller uautorisert endring av enhetens programvare, maskinvare eller nettverkskonfigurasjon er forbudt og fører til tap av driftssikkerhet samt mulige garanti- og ansvarskrav.
5. Ansvaret for sikker integrering i din IT-infrastruktur ligger hos operatøren. Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk, utilstrekkelig sikkerhet eller tilgang fra uautoriserte personer.

Om nødvendig kan du aktivere **NTP**-basert tidssynkronisering i systeminnstillingene. Hvis **NTP** er aktivert, må kunden sørge for at en pålitelig og sikker **NTP**-server er tilgjengelig.

- **NTP**-serveren må komme fra et pålitelig og kontrollert miljø for å sikre nøyaktige og manipulasjonssikre tidsdata..
- Kommunikasjonen med **NTP**-serveren må være sikret ved bruk av beskyttede nettverkssegmenter og egnede brannmurregler.

Hvis du vil koble apparatet til et WiFi-nettverk som krever at du logger deg på via en nettside, kan det ikke opprettes en WiFi-forbindelse. Kan ikke koble til Wi-Fi-nettverk som krever pålogging via et nettsted.

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten:  **Nettverk**
 3. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **ON**
 4. Trykk på tasten:  **WiFi**
 - > En liste over alle tilgjengelige WiFi-nettverk vises. WiFi-nettverkene sorteres i synkende rekkefølge basert på signalstyrken.
 5. Velg ønsket WiFi-nettverk.
 - > Du blir bedt om å taste inn passordet til WiFi-nettverket.
 6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Hvis forbindelsen er opprettet, vises følgende symbol i bunnteksten: 
 - > WiFi-nettverket vises først i listen over tilgjengelige WiFi-nettverk.
 7. For å se på tilkoblingsdetaljene, trykk på knappen ved siden av WiFi-nettverket: **V**
 8. For å koble fra forbindelsen, trykk på knappen i tilkoblingsdetaljene: **Koble fra**
 9. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over nettverksinnstillinger.
- >> Navnet på WiFi-nettverkene vises i **WLAN**-området.

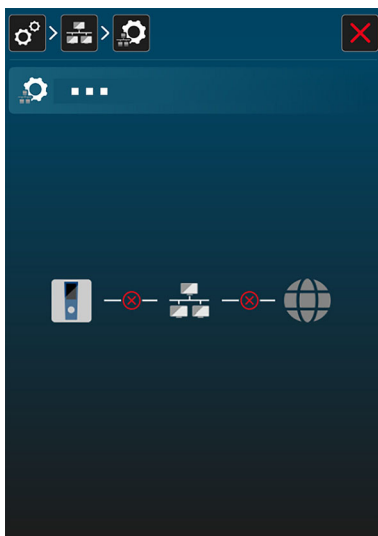
Optimaliserte nettverksinnstillinger muliggjør tilkobling til WLAN-nettverk med skjult SSIDer:

- Trykk på tasten:  **Koble til WLAN manuelt.**
- Du kan nå angi nettverksnavnet (**SSID**) og det tilhørende passordet.
- Trykk på tasten:  for å koble til.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Nettverksinnstillinger**

Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til et WiFi-nettverk her: Opprett WiFi-nettverk [► 82]

Her finner du informasjon om hvordan du kobler apparatet ditt til nettverket: Opprett nettverkstilkobling [► 82]



Via knappen **Nettverksstatus** kan du sjekke om det er forbindelse til ruter og Internett.

11.8.1 WLAN

Du kan her koble apparatet til et WLAN-nettverk. Mer informasjon finner du her [Opprett en WiFi-forbindelse \[► 82\]](#)

11.8.2 LAN (ekstrauststyr)

Du finner her mer informasjon om hvordan du kobler apparatet ditt til nettverket: Opprette nettverkstilkobling [\[► 82\]](#)

IP-nettverk

Du legger her inn IP-adressen til apparatet ditt.

Gateway

Du kan her legge inn IP-adressen til gatewayen.

IP-nettverksmaske

Du kan her legge in IP-nettverksmasken.

DNS 1

Du kan her legge inn adressen til den primære DNS-serveren.

MAC-adresse

Du kan her vise MAC-adressen til apparatet ditt.

DHCP aktiv

Du kan her angi om DHCP skal aktiveres eller deaktiveres.

1. For å aktivere funksjonen trykker du på tasten: **ON**
- >> IP-Adresse, gateway og DNS konfigureres automatisk.

11.9 Brukerprofil

Du kan gruppere brukere i profiler og tildele tilgangsrettigheter til disse profilene. Som standard tildeles apparatet ditt en profil som ikke kan slettes. Du kan legge til opptil 10 profiler til.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Brukerprofil**

Du kan finne ut hvordan du oppretter, endrer og overfører profiler til andre apparater her: Profil- og rettighetsadministrasjon [\[► 78\]](#)

11.10 Service

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Service**

Følgende informasjon er tilgjengelig:

- Informasjon om apparattype/programvareversjon
- Informasjon om serienummer
- Hotline - kokk [\[► 93\]](#) 
- Hotline - Service [\[► 93\]](#) 
- Service-nivå 

Denne funksjonen er bare tilgjengelig for RATIONAL servicepartnere.

- Software-Update-Info [\[► 76\]](#) 
- Installert programvareversjon [\[► 76\]](#)
- Servicemeldinger de siste 14 dagene 

- Open source licenses .

11.10.1 Informasjon om apparattype

Her finner du navnet på apparatet ditt og hvilken programvareversjon som er installert på det.

11.10.2 Programvareoppdatering-informasjon

Her kan du se hvilken programvareversjon som er installert på apparatet ditt. Hvis du har koblet apparatet til ConnectedCooking og aktivert funksjonen **Last ned programvareoppdateringer automatisk** blir programvareoppdateringer automatisk gjort tilgjengelige for deg. Mer informasjon finner du her Utføre programvareoppdateringer automatisk [► 84] Hvis en programvareoppdatering er tilgjengelig, vises den gjeldende programvareversjonen og tasten **Start installasjon** er aktiv.

1. Trykk på tasten: **Start installasjon**

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

11.10.3 Installert programvareversjon

Her finner du all informasjon om den installerte programvareversjonen og installerte hjelpepakker.

11.11 ConnectedCooking

MERK

Hvis ingen "Aktiveringskode vises", er tilkobling til ConnectedCooking-serveren ennå ikke mulig.

Dette kan skyldes følgende:

- DNS-navneoppløsning for www.connectedcooking.com må være tilgjengelig.
 - Variant med DHCP: DHCP-aktiv – IP-adresse tildeles av nettverket.
 - Variant uten DHCP: Nettleverandøren må oppgi IP-adresse, nettghmaske, gateway, DNS-server, som deretter kan angis manuelt på enheten.
 - Brannmurport 443 og 8883 ledig (protokoll: HTTPS og MQTT) for utgående kommunikasjon til målvert: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
 - Nettverk med MAC-filter: MAC-adresser kan leses av på kombidamperen eller forespørres via kundeservice
- *Disse innstillingene tilsvarer standardinnstillingene for en hjemmeruter"

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**

Her finner du ut hvordan du kobler apparatet ditt til ConnectedCooking og hvilke funksjoner som er tilgjengelige: ConnectedCooking [► 83]

Hvis apparatet ditt er koblet til ConnectedCooking, har du følgende innstillingsmuligheter.

1. Trykk på tasten: 

>> Du kan logge inn på ConnectedCooking med din eksisterende konto.

1. Trykk på tasten: 

>> Du kan logge deg anonymt på ConnectedCooking uten konto.

Automatisk tidssynkronisering

1. Trykk på tasten:  **ON** eller **OFF**

>> Automatisk tidssynkronisering kan ikke utføres når du trykker på **OFF**. Hvis du trykker på **ON**, utføres en automatisk tidssynkronisering.

Overfør HACCP-data automatisk

1. Trykk på tasten:  **ON** eller **OFF**

>> Apparatet overfører ikke automatisk HACCP-data til ConnectedCooking når du trykker på **OFF**. Så snart du trykker på tasten **ON**, overfører apparatet automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking.

Remote access

1. Trykk på tasten: **ON** eller **OFF**

>> Remote Access er ikke tilgjengelig når du trykker på **OFF**. Hvis du trykker på **ON**, er det mulig å fjernstyre apparatet med ConnectedCooking.

Softwareupdate

1. Trykk på tasten:  **ON** eller **OFF**

>> Programvareoppdateringer utføres ikke automatisk når du trykker på . Når du trykker på **ON**, utføres programvareoppdateringer automatisk.

Automatisk tilkobling

Hvis nettverkstilkoblingen til apparatet ditt blir brutt, kobler apparatet ditt seg automatisk til ConnectedCooking igjen når tilkoblingen er gjenopprettet. Hvis du ikke ønsker det, kan du deaktivere funksjonen.

1. Trykk på tasten:  **ON** eller **OFF**

>> Apparatet kobles fra ConnectedCooking når du trykker på **OFF**. Så snart du trykker på tasten **ON**, kobles apparatet ditt automatisk til ConnectedCooking igjen

Logg av

Du kan når som helst avregistrere deg fra ConnectedCooking. Tilkoblingsdetaljene blir slettet. Hvis du vil koble apparatet til ConnectedCooking igjen, må du registrere apparatet på nytt.

1. Trykk på tasten: 

>> Du blir spurt om du virkelig vil avregistrere deg fra ConnectedCooking. Hvis du bekrefter dette, blir apparatet ditt umiddelbart bli avregistrert fra ConnectedCooking.

12 Kitchen-Management

12.1 Profil- og rettighetsadministrasjon

Du kan gruppere brukere i profiler og tildele tilgangsrettigheter til disse profilene. Som standard tildeles apparatet ditt en profil som ikke kan slettes. Du kan legge til opptil 10 profiler til.

12.1.1 Opprett ny profil

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Brukerprofil**
3. Trykk på tasten: **Legg til ny profil**
4. Hvis du vil utlede en profil fra en eksisterende profil, trykker du på tasten: **fra en eksisterende profil**
5. Hvis du vil utlede en profil fra en profilmal, trykker du på tasten: **fra en profilmal**
 - > Det vises en melding om at den nye profilen er opprettet.
6. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.
7. Trykk på tasten:  **Redigere profil**
8. Trykk på tasten:  **Ny profil**

Justere profilinnstillinger

1. Trykk på tasten:  **Profilinnstillinger**
2. For å gi profilen et navn trykker du på tasten:  **Endre profilnavn**
3. Skriv inn et unikt profilnavn og trykk Enter-tasten på tastaturet.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
4. For å tilordne et passord til profilen, trykk på tasten:  **Endre profilpassord**
5. Skriv inn et passord og trykk Enter-tasten på tastaturet. Dokumenter passordet og beskytt det mot tilgang fra uautoriserte tredjeparter. Hvis du glemmer passordet, har du ikke lenger tilgang til innstillingene. I dette tilfellet, kontakt din RATIONAL servicepartner.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
6. For å tilordne et språk til profilen på apparatets grensesnitt, trykk på tasten:  **Endre språk**
7. Bla gjennom listen og velg språket du ønsker.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
8. For å tildele profilen rettigheter som hovedbruker eller en profil med begrensede rettigheter, trykk på tasten:  **Endre profiltype**
9. Velg  **Hovedbruker**, hvis brukerprofilen skal ha alle rettigheter til å redigere profiler. Hvis du velger denne profiltypen, har alle brukere full tilgang til apparatet
10. Velg  **Begrenset bruker**, hvis brukerprofilen skal ha begrensede rettigheter. Hvis du velger denne profiltypen, kan du skjule alle elementene i brukergrensesnittet bortsett fra favorittene.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
11. For å tilordne et primært nasjonalt kjøkken til profilen, trykk på tasten:  **Endre primært nasjonalt kjøkken**
12. Bla gjennom listen og trykk på ønsket nasjonalt kjøkken.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
13. For å tilordne et sekundært nasjonalt kjøkken til profilen, trykk på tasten:  **Endre sekundært nasjonalt kjøkken**
14. Bla gjennom listen og velg det sekundære nasjonale kjøkken du ønsker.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
15. Hvis du vil skjule alle elementene i brukergrensesnittet bortsett fra favorittene, trykker du på tasten bak **Skjul alle elementer bortsett fra favoritter: ON**

16. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.

Tilpass menylinjen

Definer hvilke funksjoner og intelligente assistenter som skal vises i menylinjen.

1. Trykk på tasten:  **Tilpass menylinje**
2. For å skjule en funksjon eller intelligent assistent, trykk på knappen bak følgende elementer: **OFF**

- Home 
- Manuelle moduser 
- iCookingSuite 
- iZoneControl 
- Programmeringsmodus 
- Høydejustering 

1. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.

12.1.2 Aktiver profil

✓ Du har opprettet en profil. Se også Opprett ny profil [► 78]

1. Trykk på tasten:  **Aktiver profil**
2. Velg ønsket profil.
3. Hvis du har tilordnet et passord til profilen, taster du inn passordet.
4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 

>> Profilen aktiveres umiddelbart.

>> Når du åpner startskjermen, vises den aktiverte profilen. Hvis du har flere profiler som vises, kan du bla gjennom listen.

>> For å opprette en ny profil, trykk på tasten: +

>> Du kommer nå til profilinnstillingene.

>> Trykk på tasten: Opprett ny profil [► 78].

12.1.3 Overføre profil til andre apparater

Du kan overføre profiler du har opprettet på et apparat til andre apparater:

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Brukerprofil**
3. Trykk på tasten:  **Profil-eksport**
 - > Alle opprettede profiler lastes opp på USB-pinnen.
4. Koble USB-pinnen som inneholder nedlastede profiler til et annet apparat.
5. Trykk på tasten: 
6. Trykk på tasten:  **Brukerstyring**
7. Trykk på tasten:  **Profil-import**

>> Alle profiler lastes inn på apparatet og vises etter kort tid.

12.1.4 Slette profil

Du kan slette alle profiler bortsett fra administratorprofilen som er tilordnet som standard.

✓ Du har opprettet en profil [► 78].

1. Trykk på tasten:  **Redigere profil**

2. Velg ønsket profil.
 3. Trykk på tasten:  **Profilinnstillinger**
 4. Trykk på tasten:  **Slette profil**
- >> Profilen er slettet.

12.2 Hygieneadministrasjon

12.2.1 Registrerte HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per batch:

- Batchnummer
- Apparattype
- Serienummer
- Programvare- og hjelpeversjon
- Dato og klokkeslett
- Skylling hånddusj
- Referanseverdi kjernetemperatur
- Målt kjernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Tilkobling til energioptimaliseringssystem
- Navn og ID på tilberedningsprosessen
- Endring av driftsmodus
- Kjeleside venstre/høyre
- Tilberedningstemperatur
- Justere høyden på lokket
- Aktive varmeelementer

12.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-data lagres på apparatet i 14 dager ved maksimal bruk. I løpet av denne perioden kan du laste ned dataene. Mer informasjon finner du her Eksporter HACCP-data. [► 72] En lengre periode er tilgjengelig ved tilsvarende mindre brukstid.

12.2.3 Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking

Hvis du har koblet apparatet din til ConnectedCooking, kan du stille inn HACCP-dataene til automatisk å bli overført til ConnectedCooking når en tilberedningsbane er avsluttet.

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 83].

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Trykk på tasten ved siden av **Automatisk overføring av HACCP-data:**  **ON**

>> HACCP-data overføres nå automatisk når en tilberedningsprosess er avsluttet. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

12.3 Integrere apparater i et nettverk

Når du nettketter apparatene dine, har du følgende alternativer:

- Overvåke apparater eksternt.
- Koble apparatet til ConnectedCooking.

MERK

Nettsikkerhetstrussel

Enheten er et nettverkskoblet matlagingssystem med digital kontroll, brukergrensesnitt og programvareintegrasjon. For å sikre nettsikkerheten, personvernet og sikker drift, vær oppmerksom på følgende:

1. Konfigurasjon og vedlikehold av enheten må kun utføres av autorisert og opplærte personer.
2. Utfør regelmessig programvareoppdateringer levert av RATIONAL. Kun autentisk og signert programvare skal brukes. Installasjon av ikke-godkjent programvare er forbudt og kan sette sikkerheten i fare.
3. Enheten skal kun kobles til sikre nettverk (f.eks. WPA2/WPA3 for WLAN, VLAN for LAN). Kommunikasjonen med RATIONAL ConnectedCooking eller andre tjenester må skje via krypterte forbindelser (f.eks. HTTPS).
4. Enhver manipulering eller uautorisert endring av enhetens programvare, maskinvare eller nettverkskonfigurasjon er forbudt og fører til tap av driftssikkerhet samt mulige garanti- og ansvarskrav.
5. Ansvaret for sikker integrering i din IT-infrastruktur ligger hos operatøren. Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk, utilstrekkelig sikkerhet eller tilgang fra uautoriserte personer.

Om nødvendig kan du aktivere **NTP**-basert tidssynkronisering i systeminnstillingene. Hvis **NTP** er aktivert, må kunden sørge for at en pålitelig og sikker **NTP**-server er tilgjengelig.

- **NTP**-serveren må komme fra et pålitelig og kontrollert miljø for å sikre nøyaktige og manipulasjonssikre tidsdata..
- Kommunikasjonen med **NTP**-serveren må være sikret ved bruk av beskyttede nettverkssegmenter og egnede brannmurregler.

12.3.1 Koble til nettverkskabel

Matlagingssystemet ditt er valgfritt utstyrt med en RJ45 Ethernet-tilkobling. Hvis du vil koble matlagingssystemet ditt til nettverket og for å beskytte matlagingssystemet mot vannstråler fra alle sider, bruker du en nettverkskabel med følgende egenskaper:

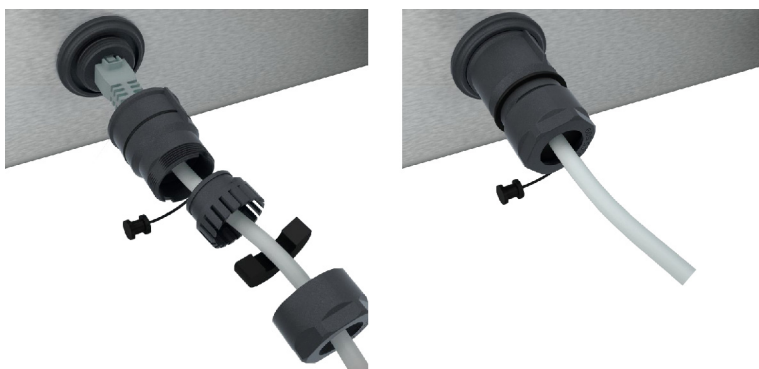
- Nettverkskabel kategori 6
- Maksimal plugglengde på 45 mm
- Koblingsdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter fra 5,5 - 7,5 mm

⚠ FORSIKTIG

De funksjonelle delene rundt nettverkstilkoblingen kan bli over 60 °C varme

Du kan brenne deg hvis du kobler en nettverkskabel til et apparat som er eller har vært i bruk.

1. La apparatet kjøles ned før du kobler til nettverkskabelen.



1. Skru av beskyttelsesdekselet.
2. Tre de enkelte delene av beskyttelsesdekselet på nettverkskabelen.
3. Koble nettverkskabelen til nettverkskontakten.

4. Skru på beskyttelsesdekselet.

12.3.2 Opprett nettverkstilkobling

✓ Du har alle dataene for nettverkstilkoblingen.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Nettverksinnstillinger**
3. Trykk på tasten:  **LAN**
4. Trykk på tasten: **IP IP nettverk**
5. Tast inn IP-adressen.
6. Trykk på tasten: **IP IP gateway**
7. Tast inn adressen til IP gateway.
8. Trykk på tasten: **IP IP netmask**
9. Tast inn IP netmask.
10. Hvis du vil at en server skal tilordne nettverkskonfigurasjonen til klienter via en server, aktiverer du DHCP.
Trykk på tasten: **IP ON**
 - > IP-adresse, gateway og DNS blir nå automatisk konfigurert.
11. Trykk på tasten: **DNS 1 (foretrukket)**
12. Tast inn adressen til DNS-serveren.

12.3.3 Opprett en WiFi-forbindelse

Hvis du vil koble apparatet til et WiFi-nettverk som krever at du logger deg på via en nettside, kan det ikke opprettes en WiFi-forbindelse. Kan ikke koble til Wi-Fi-nettverk som krever pålogging via et nettsted.

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten:  **Nettverk**
 3. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **ON**
 4. Trykk på tasten:  **WiFi**
 - > En liste over alle tilgjengelige WiFi-nettverk vises. WiFi-nettverkene sorteres i synkende rekkefølge basert på signalstyrken.
 5. Velg ønsket WiFi-nettverk.
 - > Du blir bedt om å taste inn passordet til WiFi-nettverket.
 6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Hvis forbindelsen er opprettet, vises følgende symbol i bunnteksten: 
 - > WiFi-nettverket vises først i listen over tilgjengelige WiFi-nettverk.
 7. For å se på tilkoblingsdetaljene, trykk på knappen ved siden av WiFi-nettverket: **V**
 8. For å koble fra forbindelsen, trykk på knappen i tilkoblingsdetaljene: **Koble fra**
 9. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over nettverksinnstillinger.
- >> Navnet på WiFi-nettverkene vises i **WLAN**-området.
- Optimaliserte nettverksinnstillinger muliggjør tilkobling til WLAN-nettverk med skjult SSIDer:
- Trykk på tasten:  **Koble til WLAN manuelt.**
 - Du kan nå angi nettverksnavnet (SSID) og det tilhørende passordet.
 - Trykk på tasten:  for å koble til.

12.3.4 Overvåke apparater eksternt via ConnectedCooking

Hvis du har koblet apparatene dine til ConnectedCooking, kan du overvåke dem eksternt via ConnectedCooking-appen eller på connectedcooking.com.

Uten smarttelefon

- ✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 83].
- 1. Logg deg inn på connectedcooking.com.
- 2. Velg: **Administrasjon > Mine apparater**
 - > En oversikt over alle registrerte apparater vises.
- 3. Trykk på tasten: Kamerasymbol
- >> Startskjermen for apparatet vises. Du kan nå vise apparatdisplayet via nettgrensesnittet.

Med smarttelefon

- ✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 83].
- ✓ Du har installert ConnectedCooking-appen på smarttelefonen din.
- 1. Start ConnectedCooking-appen.
- 2. Trykk på tasten: 
- 3. Velg: **Mine apparater**
 - > En oversikt over alle registrerte apparater vises.
- 4. Velg ønsket apparat.
- 5. Trykk på tasten: Kamerasymbol
- >> Startskjermen for apparatet vises. Du kan nå se apparatdisplayet via smarttelefonen din.

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking er den mest moderne nettverksløsningen fra RATIONAL. Enten du har et eller flere RATIONAL-apparater – ConnectedCooking tilbyr helt nye, komfortable bruksmuligheter. Det eneste du må gjøre er å koble ditt RATIONAL-apparat til et nettverk og registrere deg på connectedcooking.com.

I ConnectedCooking ser du med ett øyeblikk nettstatusen, driftsstatistikken og om HACCP-spesifikasjonene innfris. Følgende funksjoner er også tilgjengelige:

- **Push-meldinger**

Enten det gjelder meldinger om innlasting, ferdigstillelse eller service får du all informasjon tilsendt dit du ønsker.

- **Overføring og administrasjon av tilberedningsprosesser**

Overfør gjennomprøvde tilberedningsprosesser automatisk til alle apparater i bedriften.

- **Automatiske programvareoppdateringer**

Programvareoppdateringer er alltid automatisk tilgjengelige kostnadsfritt.

Du vil også finne omfattende oppskriftsbiblioteker, tips og triks fra våre fagfolk på connectedcooking.com i tillegg til en rekke brukervideoer.

12.4.1 Koble apparatet til ConnectedCooking

Følgende funksjoner er tilgjengelige når du kobler apparatet til ConnectedCooking:

- Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking [► 80]
- Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking [► 94]
 - Betjene apparater eksternt via ConnectedCooking
- Overvåke apparatdisplayet eksternt
- ✓ Du har opprettet en nettverkstilkobling.
- ✓ Du har registrert deg på connectedcooking.com.
- 1. Trykk på tasten: 
- 2. Trykk på tasten: **ConnectedCooking**
- 3. I den første fanen velger du hvilken server du vil bruke for tilkoblingen. Velg mellom den internasjonale serveren **iot.com** eller den kinesiske serveren **iot.cn**.

4. Logg inn med din ConnectedCooking-konto.
 - > Angi dine registreringsdata eller velg registrering via QR-kode.
5. Ved siden av **Koble til** trykker du på knappen: **Registrer**
 - > Etter kort tid vises en ni-sifret PIN-kode og en QR-kode. Hvis du ikke har en smarttelefon tilgjengelig, kan du registrere deg på www.connectedcooking.com. Hvis du har en smarttelefon tilgjengelig, kan du skanne QR-koden.
6. Alternativt kan du registrere deg via Autoregistrering. Da er bare basisfunksjonene tilgjengelige.

Registrering uten smarttelefon

1. Noter deg PIN-koden.
2. Logg deg inn på www.connectedcooking.com.
3. Klikk på symbolet: **Apparatstyring**
4. Velg: **Apparatoversikt**
5. Klikk på symbolet: Rød sirkel med +
6. Legg inn et navn på apparatet i feltet **Navn**.
7. Legg inn PIN-koden som vises på apparatet i feltet **Aktiviseringsnøkkel**.
- >> Etter kort tid vises apparatet i apparatoversikten til ConnectedCooking.
- >> Displayet viser at apparatet er koblet til ConnectedCooking-serveren. Følgende symbol vises i bunnteksten: 
- >> Du mottar en e-post som bekrefter at apparatet er registrert.

Registrering med smarttelefon

- ✓ Du har installert en app på smarttelefonen din som du kan skanne QR-koder med.
 - ✓ Du har installert ConnectedCooking-appen på smarttelefonen din.
1. Skann QR-koden.
 - >> Etter kort tid vil apparatet vise at det er koblet til ConnectedCooking-serveren. Følgende symbol vises i bunnteksten: 
 - >> Apparatet vises i apparatoversikten til ConnectedCooking.
 - >> Du mottar en e-post som bekrefter at apparatet er registrert.

12.5 Gjennomføre programvareoppdatering

Automatiske programvareoppdateringer via ConnectedCooking

- ✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking.
1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
 3. Slik aktiverer du funksjonen **Last ned programvareoppdateringer automatisk**, trykk på tasten:  **ON**
 4. Trykk på tasten: 
 5. Trykk på tasten:  **Service**
 6. Trykk på tasten:  **Programvareoppdatering-informasjon**
 7. Trykk på tasten: **Start installasjon**
 - >> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

Programvareoppdatering med USB-pinne

- ✓ Du har koblet en USB-pinne som inneholder programvareoppdatering til apparatet.
 - ✓ Det vises en melding som sier at en programvareoppdatering er registrert.
1. Bekreft meldingen om at programvareoppdateringen skal utføres.

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

13 Vedlikehold og rengjøring

MERK

Hygieneforskrifter kan bare overholdes med en tetningsbase

Med en justerbar fothøyde på 45 mm, kan du ikke utføre skikkelig rengjøring under apparatet. Apparatet må derfor stå på en tetningsbase. Tetningssokkelen hindrer at væsker eller mat havner under apparatet. Bruk av lave ben uten tetningssokkel er kun tillatt innenfor rammen av EN1672-2 med et rengjøringskonsept.

13.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du rengjør apparatet.
- Fjern alle rester av rengjøringsmiddel før du starter tilberedning av matvarer.

13.2 Vedlikeholdsintervall

De funksjonelle delene må rengjøres etter bruk i henhold til vedlikeholdsintervallet, men kan rengjøres oftere ved behov.

Vedlikeholdsintervall	Funksjonsdeler
Daglig	▪ Innsiden og utsiden av pannen ▪ Kjeleventil ▪ Damprør ▪ Kjernetemperaturføler ▪ Pakning på lokk ▪ Kontrollpanel ▪ Automatisk vannpåfylling ▪ Hånddusj ▪ Plastdeler ▪ Tilbehør
Ukentlig	For matlagingssystem med trykkopsjon, men senest etter 20 timers trykkoking: ▪ Låsesystem ▪ Trykkokersystem
Halvårlig	▪ Stråleregulator for automatisk vannpåfylling

13.3 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler

- Rengjør apparatet med lunkent vann og en svamp.
- Rengjør innsiden av kjelen med fortynnet eddik ved forkalkning eller misfarging.
- Rengjør gjenstridig smuss på innsiden av pannen med en børste eller svamp (se RATIONAL-tilbehør) og, om nødvendig, med et skuremiddel.
- Skuremidler.

Ueguede rengjøringsmidler

Du må ikke rengjør apparatet, apparatets funksjonelle deler og tilbehør med følgende uegnede rengjøringsmidler:

- Saltsyre, lut, svovelholdige stoffer eller andre oksygenforbrukende stoffer.
- Stålull
- Skarpe eller spisse verktøy

13.4 Rengjøring panne

⚠ FORSIKTIG

Hvis pannebunnen er varm, kan kaldt rengjøringsvann varmes raskt opp og sprute ut av pannen

Du kan skålde deg selv hvis du kommer i kontakt med varmt, sprutende vann.

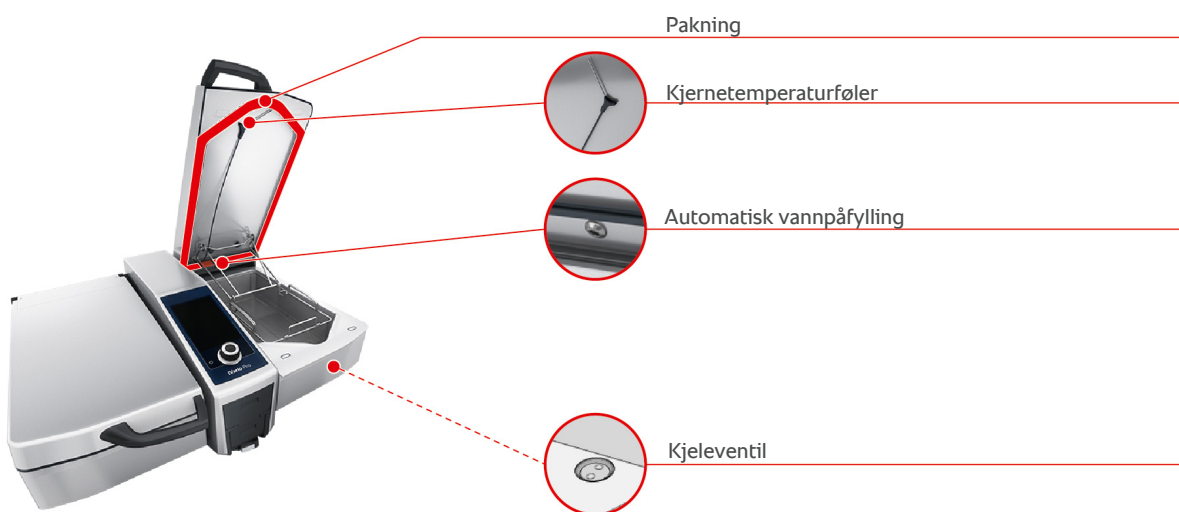
1. La pannen kjøle ned av seg selv. Prøv ikke prøv å fremskynde avkjølingen med kaldt vann eller is.

MERK

Redusert korrosjonsbestandighet på pannen på grunn av utilstrekkelig rengjøring

Pannens overflate av høykvalitets rustfritt stål danner sammen med oksygenet fra luften et beskyttende lag (et såkalt kromdioksidlag). Rengjøring med børste eller svamp påvirker **ikke** dette beskyttende laget fordi oksygenet fra luften rekombinerer med det rustfrie stålet og danner et nytt beskyttende lag. Smuss og fuktighet kan hindre dannelsen av det beskyttende laget og redusere korrosjonsbestandigheten til pannen.

1. Rengjør innsiden av pannen med lunkent vann og en svamp etter hver tilberedningsprosess. Spesielt etter bruk med saltholdig mat er det nødvendig med mellomrengjøring.
2. Fjern eventuelle smusslag (salt-, kalk-, fett-, stivelses- og proteinlag) med et fettløsende rengjøringsmiddel eller fortynnet eddik. Skyll grundig med rent vann.
3. Fjern gjenstridig smuss med en børste eller svamp.
4. Bruk **aldri** saltsyre, svovelsyre eller andre oksygenreducerende stoffer til rengjøring av pannen.
5. Før lengre driftspauser (f.eks. over natten) må du tørke innsiden av pannen grundig med en klut og la pannelokket stå åpent. Bruk **aldri** det innebygde varmeelementet til tørking.
6. Bruk vanlige rengjøringsmidler **uten klor**.



Rengjøring innsiden av pannen

1. Rengjør pannen spesielt godt i hjørnene og kantene.
2. Fjern matrester og lag med fett, stivelse og protein.
3. For å fjerne gjenstridige forkalkninger eller misfarging kokes kjelen ut med fortynnet mateddik.
4. Tøm ut den fortynnede eddiken og skyll kjelen med rikelig vann.

Rengjøring utsiden av kjelene

1. Rengjør bare utsiden av pannen når pannen er senket.
2. Rengjør utsiden av pannen med en myk svamp.
3. Under rengjøringen må du passe på at du bare påfører vann på apparatet ovenfra.

Rengjør pakningen på lokket

1. Rengjør pakningen på lokket med en myk svamp.
2. Rengjør først og fremst rennen mellom forseglingsleppene der vann kan samle seg.

Rengjør kjernetemperaturføler

1. Rengjør kjernetemperaturføleren og kabelen til kjernetemperaturføleren med en myk svamp.

Rengjøring av dampdyse

Vær oppmerksom på at apparater uten trykkokersystem er utstyrt med én dampdyse. Apparater med trykkokersystem har to dampdyser.

1. Ta damprøret ut for hånd uten verktøy.
2. Rengjør fordypningen på dampdysen med hånddusjen.
3. Rengjør dampdysen med hånddusjen eller i oppvaskmaskinen.
4. Sett dampdysen tilbake på plass.

Rengjør stråleregulatoren



Avhengig av tilsmussingsgrad og vannets hardhet, rengjør du stråleregulatoren regelmessig, men minst hver sjette måned.

For å rengjøre stråleregulatoren trenger du servicenøkkelen (se bildet), som ligger i startsettet til iVario.

Rengjøringstips: For å gjøre dette plasserer du strålekontrollen i en beholder med hvit eddik over natten.

Fortsett som følger:

1. Sett nøkkelen på stråleregulatoren og skru den ut.
2. Rengjør stråleregulatoren med eddikvann.
3. Skyll stråleregulatoren med vann.
4. Skyll Variodose uten stråleregulator med en liter vann for å fjerne restpartikler i ledningen.
5. Bruk servicenøkkelen til å sette inn den rengjorte stråleregulatoren.
6. Stram skruforbindelsen godt til.

>> Stråleregulatoren fullt funksjonell igjen.

Rengjør automatisk vannpåfylling

1. Rengjør den automatiske vannpåfyllingen morgenen og kveld med oppvaskmiddel og en myk svamp.

Rengjøre panneventil

1. Åpne panneventilen.
2. Skru av panneventilen.
3. Rengjør åpningen, lokket og pakningen på panneventilen med en svamp.
4. Skru panneventilen fast igjen.

13.5 Rengjør hånddusj

1. Trekk slangen på hånddusjen helt ut og hold den fast.
2. Rengjør hånddusjen og slangen med en myk svamp.
3. For å fjerne fastsittende forkalkninger rengjør du hånddusjen og slangen med fortennet eddik.

13.6 Rengjør kontrollpanelet

⚠ FORSIKTIG! Fare for kuttskader! Det sentrale innstillingshjulet har skarpe kanter. Bruk vernehansker når du rengjør det sentrale innstillingshjulet og de underliggende flatene.

1. Trekk det sentrale innstillingshjulet av med hånden uten verktøy.
2. Rengjør det sentrale innstillingshjulet og den underliggende overflaten med en myk klut.
3. Sett tilbake det sentrale innstillingshjulet igjen.

Hvis apparatet er utstyrt med et låsbart kontrollpanel, må du låse opp det låsbare kontrollpanelet og åpne dekslet før du rengjør kontrollpanelet.

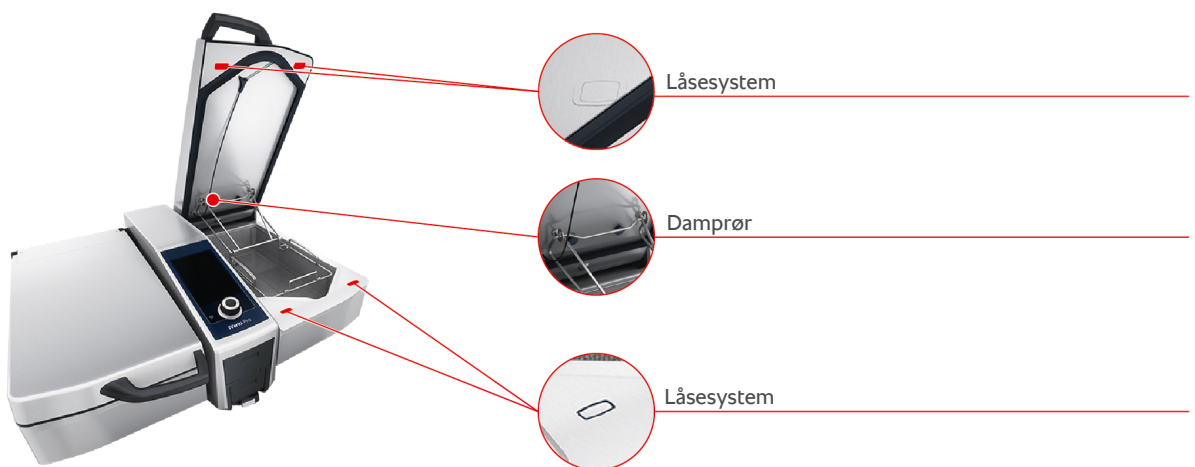
Før du rengjør skjermen kan du låse den. Dette forhindrer utilsiktet start av program, handlinger eller andre funksjoner.

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Etter noen sekunder aktiveres skjermlåsen og symbolet vises: 
2. Rengjør skjermen med en myk klut.
3. For å låse opp skjermen trykker du på tasten og holder den inne: 
 - > Symbolet vises: 
4. Trekk det sentrale innstillingshjulet av med hånden uten verktøy.
5. Rengjør det sentrale innstillingshjulet og den underliggende overflaten med en myk klut.
6. Sett tilbake det sentrale innstillingshjulet igjen.

13.7 Rengjøring tilbehør

1. La tilbehøret avkjøles før rengjøring.
2. Fjern matrester og lag med fett, stivelse og eggehvite med en myk klut.
3. Hvis tilbehøret har fastsittende smuss, bløtlegg det i lunkent vann og fjern deretter smusset med en myk klut.

13.8 Rengjøring trykkokersystem (ekstra utstyr)



Rengjøring trykkokersystem

1. Rengjøring av pannen [► 87].
2. Fyll pannen med vann til minimum fyllmengde.
3. Lukk lokket.

4. Trykk på tasten i menylinjen: 
5. Trykk på tasten: 
6. Still tilberedningsparameteren **Tilberedningstid** på 5 minutter.
7. Følg instruksjonene på displayet.

Rengjøring låsesystem

1. Åpne pannelokket.
2. Rengjør låsesystemet og fordypningene med en fuktig børste.

Rengjøring av dampdyse

1. Ta ut dampdysene for hånd uten bruk av verktøy.
2. Rengjør fordypningen på dampdysene med hånddusjen.
3. Rengjør dampdysene med hånddusjen eller i oppvaskmaskinen.
4. Sett dampdysene tilbake på plass.

14 Vedlikeholds- og rengjøringsassistent

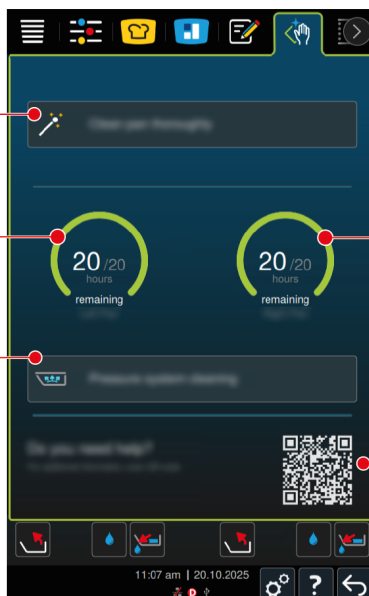


Vedlikeholds- og rengjøringsassistenten hjelper deg med effektiv rengjøring av iVario.

Rengjøringsprogram
Rengjør pannen grundig

Rengjøringsstatus venstre panne
Driftstimer trykkoking

Rengjøringsprogram
Rengjøring trykkokersystem



Rengjøringsstatus høyre panne
Rengjøring trykkokersystem

QR-kode

14.1 Generell sikkerhetsinformasjon

- Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du rengjør apparatet.
- Bruk bare produsentens anbefalte rengjøringsmidler.

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- La enheten og alle funksjonelle deler avkjøles før du starter rengjøringen.

14.2 Rengjøringsprogrammer

Følgende rengjøringsprogrammer er tilgjengelige:

Program	Beskrivelse	Rengjøringsprodukt
Rengjør pannen grundig	Assistert rengjøring av innsiden av pannen	▪ Vann ▪ Børste eller svamp ▪ Oppvaskmiddel
Rengjøring trykkokersystem	Støttet rengjøring av trykkokersystemet for enheter med valgfri trykkokerfunksjon	▪ Vann og damp

14.3 Rengjør pannen grundig

1. Start rengjøringsprogrammet og trykk på tasten: **Rengjør pannen grundig**.
 - > Du blir bedt om å fjerne alle matrester fra pannen.
2. Fjern matrester i pannen og trykk på tasten: ✓
 - > Pannen fylles automatisk med vann.
3. Tilsett 5 ml oppvaskmiddel i vannet og trykk på tasten: ✓
4. Rengjør pannen grundig med en børste eller svamp og trykk på tasten: ✓
 - > **For type 2-S med trykkopsjon:** Panneventilen åpnes automatisk.
 - > **For type 2-S uten trykkopsjon og type 2-XS:** Åpne panneventilen manuelt.

5. For å vippe og tømme pannen trykk og hold inne den sentrale valgbryteren og tasten: 
 6. Skyll pannen med hånddusjen og tørk pannen grundig med en klut.
- >> Den grundige rengjøringen av pannen er ferdig.

14.4 Rengjøring trykkokersystem

ADVARSEL

Risiko for forbrenning ved rengjøring med alkohol

Systemet er designet for rengjøring med vann. Hvis du bruker væsker med lavere kokepunkt enn vann, f.eks. alkohol, og låser opp pannen når du rengjør trykkokersystemet, kan den varme væsken fordampe og sprute ut av pannen i høy hastighet. Du kan få alvorlige brannskader.

1. Bruk kun vann med oppvaskmiddel til rengjøring av trykkokersystemet.
2. Bruk alltid personlig verneutstyr.

På enheter med valgfri trykkokerfunksjon registrerer enheten automatisk etter 20 timer at trykkokersystemet må rengjøres. En melding vises på displayet.

Start rengjøring av trykkokersystemet

1. Start rengjøringsprogrammet og trykk på tasten: **Rengjøring trykkokersystem**
 - > Du blir bedt om å fjerne alle matrester fra pannen og rengjøre pannen.
 2. Rengjør pannen og trykk på tasten: 
 - > Pannen fylles automatisk med vann.
 - > Etter det automatiske vanninntaket blir du bedt om å kontrollere vannnivået.
 3. Kontroller det angitte fyllnivået og trykk på tasten: 
 - > Det anbefales ikke å bruke væsker med lavere kokepunkt enn vann, f.eks. ikke alkohol.
 4. Bekreft og trykk på tasten: 
 - > Du blir bedt om å lukke panelokket.
 5. Lukk panelokket manuelt og trykk på tasten: 
 - > Panelokket er låst og trykket i pannen bygges opp. Trykkoppbyggingen tar noen minutter. Vent til systemrengjøringen starter automatisk.
 - > Systemrengjøringen starter automatisk, og gjenværende rengjøringstid vises på displayet.
 - > Etter systemrengjøringen reduseres trykket i pannen. Dette tar noen minutter. Vent til du hører lydsignalet og en melding vises på displayet.
 - > Etter trykkreduksjonen blir du bedt om å låse opp panelokket.
 6. Lås opp panelokket og trykk på tasten: 
- >> Rengjøringen av trykkokersystemet er ferdig.

14.5 Skann QR-koden for mer informasjon om vedlikehold og rengjøring



Du finner også mer informasjon om vedlikehold og rengjøring av enheten direkte på RATIONALs hjemmeside.

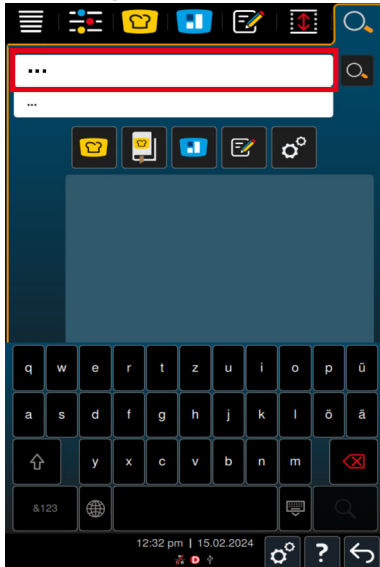
1. Skann QR-koden og finn ut mer om følgende emner direkte på RATIONALs hjemmeside:
 - Video om vedlikehold og rengjøring av enheten
 - Brukerinformasjon - Vedlikehold og rengjøring (tilgjengelig som PDF-fil for nedlasting)
 - Original bruksanvisning (tilgjengelig som PDF-fil for nedlasting)

15 Inspirasjon og hjelp.

15.1 Søkefunksjon

Søkefunksjonen i matlagingssystemet forenkler søk etter intelligente tilberedningsmetoder, egne programmer, innstillinger og brukseksempler.

1. Trykk på tasten i menylinjen: .
2. Legg inn søkeordet ditt. Det innebygde søket i teksten gir nøyaktige resultater til tross for mulige skrivefeil eller lignende stavemåter.



- > Mens du skriver, foreslås søkeresultater innenfor det innstilte apparatspråket. Den viste banen gjør det mulig å spore plasseringen av det funnede resultatet på apparatet.
 - > Søkeresultatene deles inn i kategoriene **iCookingSuite** , **Brukseksempler** , **iZoneControl** , **Egne programmer**  og **Innstillinger** .
 - > Du kan filtrere resultatene etter intelligente tilberedningsbaner, egne programmer, innstillinger og brukseksempler.
3. Trykk på ønsket ikon for å vise søkeresultatene.

Søkefunksjonen gjør det mulig å starte tilberedningsmetoder, egne programmer eller brukseksempler direkte fra søket. Den hjelper deg også å forstå hvilke retter som passer i de ulike tilberedningsmetodene. Dermed tilbyr den en omfattende løsning for en optimalisert matlagingsopplevelse.

15.2 Hjelp i apparatet

Denne bruksanvisningen er tilgjengelig som betjeningshjelp i apparatet. Du finner også du all informasjon om lastmengder og bruk av originalt RATIONAL-tilbehør.

Ved å trykke på tasten  vil alltid apparatet vise gjeldende hjelp-innhold på skjermen, tilsvarende området som vises.

15.3 Hjelp per telefon

ChefLine®

Når du har spørsmål om programmer eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, fra kokk til kokk og 365 dager i året. Bare ring ChefLine®. Nummeret finner du på rational-online.com.

RATIONAL-Servicepartner

Våre apparater er pålitelige og holdbare. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL SERVICE-PARTNER deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert. Nummeret finner du under Innstillinger > Service eller på rational-online.com.

15.4 Hjelp i servicetilfelle

15.4.1 Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking

Hvis du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking, kan du stille inn service-dataene til automatisk og med regelmessig mellomrom å bli overført til ConnectedCooking.

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 83].

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Trykk på tasten ved siden av **Automatisk overføring av service-data: ON**

>> Servicedata blir automatisk overført til ConnectedCooking. Du kan se dataene på kontoen din på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

15.4.2 Spørsmål om servicedata

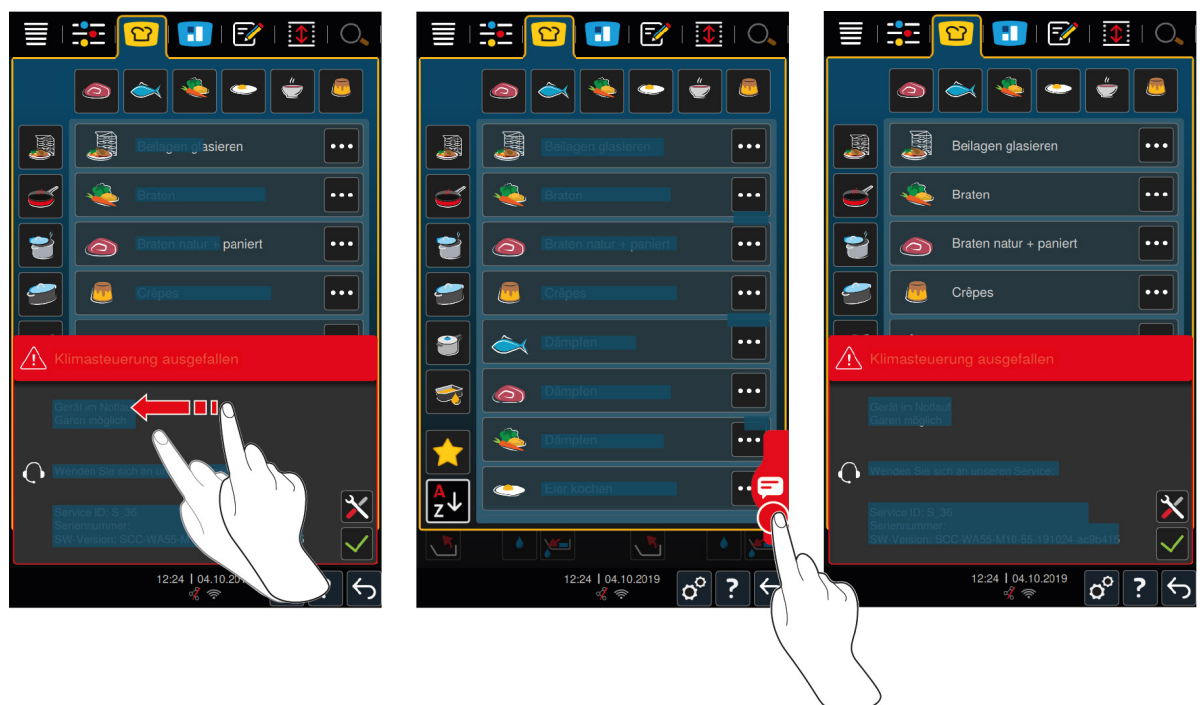
Du kan hente opp servicedataene i innstillingene. Mer informasjon finner du her Service [► 75]

15.5 Feilsøking

Når du mottar en feilmelding kan du lukke den eller sveipe den til side mens du venter på en løsning. Hvis du sveiper feilmeldingen til siden, vises den som et rødt ikon. Hvis du trykker på dette ikonet, vises feilmeldingen forstørret igjen, og du må åpne den igjen for å lese innholdet.

Servicemeldingene inneholder følgende egenskaper:

- Feiltype
- Service ID
- Serienummer
- Programvareversjon:



Ring din RATIONAL servicepartner for alle feilmeldinger. Ha alltid serienummeret til apparatet ditt og versjonsnummeret til den installerte programvaren klart. Du finner begge opplysningene i feilmeldingen.

15.5.1 Meldinger under tilberedning

Feilmelding	Meldingstekst
Feil i temperaturmålersystemet	–
Feil i temperaturmålersystemet	Oppvarming er ikke mulig.
Feil i pannetemperaturmålersystemet	Bare stekeprogrammer mulig.
Feil på kjernetemperatursonden	Tilberedning uten kjernetemperaturføler er mulig. Trykkoking ikke mulig.
Feil i pannedriftssystemet	Sjekk om en gjenstand ligger under pannen og blokkerer. Fjern gjenstanden.
Feil i dekseldrivsystemet	Sjekk om en gjenstand ligger under lokket og blokkerer. Fjern gjenstanden.
Feil på kjeleventil	Merk tilberedningssvinn mulig. Bare stekeprogram mulig.
Feil på kjeleventildrift	Bare stekeprogram mulig.
Feil i vannkretsløpet	Steng vannkranen!
Feil i vannkretsløpet	Kontrollere vanntilførselen. Tilberedning uten automatisk vanninntak er mulig.
Feil i vannkretsløpet	Kontroller varmtvann/vanntilførselen. Tilberedning uten automatisk vanninntak er mulig.
Feil i systemkommunikasjon	–
Feil i apparatkonfigurasjon	–
Feil på sikkerhetsskjede	Tilberedningsprogram ble stoppet

15.5.2 Meldinger under trykkoking (ekstraustyr)

Følgende meldinger kan også vises hvis apparatet er utstyrt med den valgfrie trykkokerfunksjonen.

Feilmelding	Meldingstekst
Feil på lokkets posisjon	Trykkokingsprosessen stoppet. Trykkreduksjon påbegynt.
Feil på låsemekanisme og panneventil	Advarsel matvaresvinn mulig. Bare stekeprogram mulig.
Feil på låsemekanisme og panneventil	Åpne lokket og trekk tilbake låsesystemet!
Feil på låsemekanisme og panneventil	Trykkokingsprosessen stoppet. Trykkreduksjon påbegynt.
Feil i trykkmåling	Åpne lokket, start trykkoking på nytt.
Feil i trykkmåling	Trykkoking ikke mulig.
Feil trykkoking	Trykkokingsprosessen stoppet. Trykkreduksjon påbegynt. Jevnet matrett? For lite vann? Overfylling? Er dampdysen skitten?
Feil i trykkventil	Trykkoking ikke mulig.

15.5.3 Stikkontakten virker ikke lenger

Hvis stikkontakten ikke fungerer, kontakt din servicepartner.

16 Vedlikehold

Du kan selv utføre følgende vedlikeholdsarbeid:

- Skifte pakninger på lokket [► 96]
- Skifte pakning på panneventil [► 96]

Hvis strømkabelen til apparatet ditt er defekt, kan den bare byttes av RATIONAL eller din RATIONAL servicepartner.

16.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

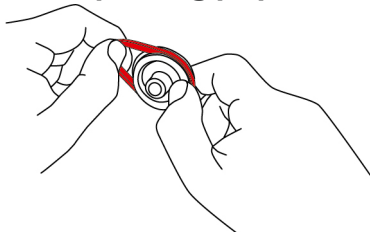
- Bruk vernehansker for å beskytte deg mot kutt forårsaket av skarpe kanter på metallhuset.
- Hvis du bruker skarpt eller spisst verktøy for å skifte pakning, kan apparatet bli skadet og muligens ikke oppnå optimale tilberedningsresultater.

16.2 Skifte pakninger på lokket



1. Åpne pannelokket.
2. Trekk pakningen på lokket ut av sporet for hånd uten verktøy.
3. Rengjør sporet med en myk svamp.
4. Fukt leppen til sporet på den nye pakningen med såpevann.
5. Skyv først pakningens hjørner inn i hjørnene på sporet.
6. Skyv deretter resten av pakningen inn i sporet.
7. Forsikre deg om at den nye pakningen er satt helt inn i fordypningen på lokket.

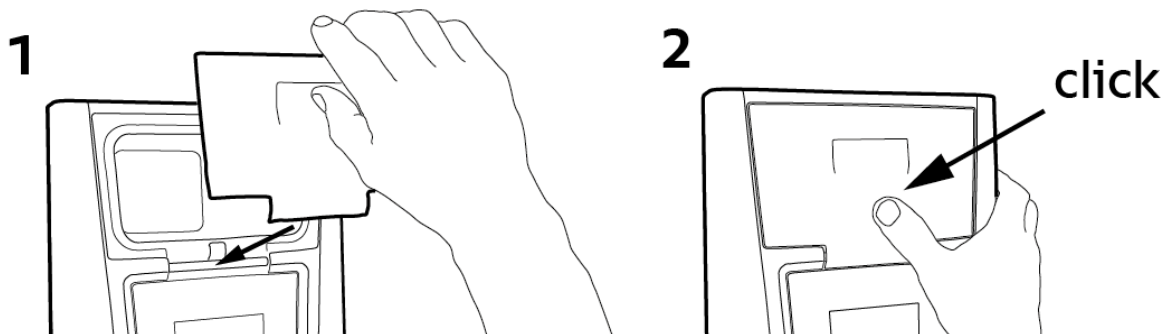
16.3 Skifte pakning på panneventil



1. Åpne panneventilen [► 20].
2. Skru av panneventilen.
3. Trekk den gamle pakningen av for hånd uten verktøy.
4. Rengjør åpningen og lokket på panneventilen med en svamp.
5. Sett inn den nye pakningen.
6. Skru panneventilen fast igjen.

16.4 Sett inn stikkontaktdekselet

Stikkkontaktdekselet er avtakbart tas av og kan settes inn igjen med perfekt passform.



1. Plasser dekselet over stikkontaktåpningen.
2. Trykk på dekselet til det klikker på plass.

17 Driftnedleggelse og avhending

17.1 Driftnedleggelse

Kontakt din RATIONAL servicepartner hvis du ønsker å ta apparatet ut av drift.

17.2 Avhending



Gamle apparater inneholder resirkulerbare materialer. Avhend gamle apparater på en miljøvennlig måte og via egnede innsamlingssystemer.

17.3 Avhending av olje og fett

MERK

Uriktig avhending av olje eller fett

Hvis du kvitter deg med olje eller fett gjennom avløpet i pannen vil avløpsvannet bli forurenset og avløpsrørene i bygningen bli skadet.

1. Du må aldri kvitte deg med olje eller fett gjennom avløpet.

Følg lovbestemmelsene om avhending av olje eller fett.

18 Tekniske data

Vær også oppmerksom på de tekniske dataene på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på innsiden av konsollen.

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 2-XS	110 kg
Vekt (uten emballasje) Type 2-S	139 kg
Maks. strømuttak	2,3 kW
Maks. sokkelbeskyttelse	10 A
Beskyttelsesklasse	IPX5
Miljøforhold	5 – 40 °C
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Apparater med trykkoking (ekstraustyr)

Vær oppmerksom på ulike vekter for apparater som er utstyrt med alternativ trykkoking.

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 2-S	154 kg

18.2 Typer og modellnavn

Typebetegnelsen og modellnavnene på typeskiltet er forskjellige. Se tildelingen til denne tabellen.

Type	Modellnavn
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S med trykkoking som ekstraustyr	LMX.200BE

18.3 Klistremerke

Følgende klistremerker er plassert på apparatet:

 Advarsel om farlige spenninger

 Ekvipotensiell binding

18.4 Akrylamid i matvarer

I samsvar med Forordning (EU) 2017/2158 for å definere minimeringstiltak og veiledningsverdier for å redusere akrylamidinnholdet i matvarer, er temperaturen i manuelle og smarte tilberedningsprosesser der fritering utføres forhåndsinnstilt til 175 °C. Som produsent garanterer RATIONAL at den innstilte temperaturen opprettholdes på nøyaktig grad og ikke overskrider innstillingsverdien.

Avhengig av produktet, kan temperaturen for å redusere akrylamidinnholdet være under 175 °C. Du må treffe egnede tiltak i din virksomhet for å sikre overholdelse av akrylamidgrenseverdiene.

Du kan øke temperaturen på oljen eller fett til 180 °C på egen risiko.

18.5 Samsvar

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering av lovene i medlemslandene vedrørende levering av radioutstyr på markedet.
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2011/65/EU Restriksjoner vedrørende bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr, inkludert 2015/863/EU
- Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander som kommer i kontakt med næringsmidler

- Forordning (EU) nr. 2023/2854 dataforordning

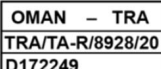
Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske standarder:

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

Følgende produktutvalg er dekket av landets WiFi-forskrifter. Godkjenningsmerke for lokale WiFi-regioner finner du på typeskiltet.

Multifunksjonelt matlagingsapparat for industriell bruk - iVario-serien

- LMX.100.AE
- LMX.100.BE
- LMX.100.CE
- LMX.100.NO
- LMX.200.AE
- LMX.200.BE
- LMX.200.CE
- LMX.200.NO

Belarus	Brazil	South Korea	Oman	Paraguay
				

19 Juridisk informasjon

USA

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

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

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

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

As an electromagnetic wave equipment for office use (Class A), this equipment is intended to use in other than home area. Sellers or users need to take note of this.

China-RoHS

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

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

Indeks

A

Alternativ	
Håndduj	10
Låsesystem	10
Stikkontakt	10
Trykkoking	26
Anmodninger	36
deglasering	36
del opp	37
hell over	36
last inn	36
rør rundt	36
snu	36
Automatisk vannpåfylling	10
rengjør	88

B

braisere	
Fisk	28
Kjøtt	28
Kjøtt på kinesisk måte	28
Braisering lav temperatur	27
braisering under trykk	
Fisk	28
Kjøtt	28
Brukerbilder	
Eksporter bilder	72
Importer bilder	72
slett alle egne bilder	72
Brukerdata	
slett alle	72
Brukerprofiler	
Eksporter profiler	71
Importer profiler	71
Bundne sauser	31

C

Cockpit	38
Congee	29
ConnectedCooking	
Betjene apparater uten smarttelefon	83
Betjene apparatet med smarttelefon	83
Registrer apparat uten smarttelefon	84
Registrere apparatet med smarttelefon	84
Consommeer	31
Convenience puré	29
Convenience-sauser	31
Convenience-supper	31
Crêpes	31

D

dampe	
-------	--

Fisk	28
Grønnsaker og tilbehør	29
Kjøtt	27
Melkedesserter	31
Damprør	10
rengjør	88, 90
Dato	66
still inn	67
deglasering	36
Delta-T-tilberedning	35
Driftsmoduser	26
Tilordne manuell driftsmodus til en sone	58
Dumplings	29

E

Enhet	
betjen med sentralt kontrollhjul	17
betjene med håndbevegelser	16
last inn	36
slå av	13
slå på	13
Ergonomisk høydejustering	25

F

Favoritt	
Lagre innstillingen som favoritt	66
Fokusvisning	15
Fond	31
Forhåndsinnstilt starttid	64
fortsett med tid	37
Forvarming	37, 41
fritering	
Akrylamid	99
Akrylamid i matvarer	99
Automatisk vannpåfylling er koblet ut	44
Fisk	28
Fylle kjelen med olje	44
Grønnsaker og tilbehør	29
Ikke åpne kjeleventilen	44
Kjøtt	27
med frityrkurv	46
med oljevogn	44
Melkeretter og desserter	31
Stille inn temperaturen på frityroljen	46
Tømme kjelen	44
fyll på	36
Fyll på olje	36
Fyllnivå	
Maksimum fyllnivå	17
Minimum fyllnivå	17

G

Gyoza	29
-------	----

H

HACCP-data	
------------	--

eksporter alle HACCP-data	72
Eksporter HACCP-data over en periode	73
Handlekurv	
lagre	59
programmere	59
sjekke	59
start	63
hell over	36
Hjelp	
Hjelp i apparatet	93
Hjelp via telefon, Cheffline	93
Velg hjelp på enheten	16
Hold	38
Hold kjernetemperatur	38
hurtigstekt	
Kjøtt	27
Hvitt kjøtt	35
Håndbevegelser	16
Hånddusj	10
bruk	23
rengjør	89
Stråletyper	23

I

iCookingSuite	26
Innstillinger	
lagre som favoritt	66
Innstillingshjul	
rengjør	89
iZoneControl	51

K

Kjeleventil	10
rengjør	88
åpne aldri under frityrsteking	44
Kjernetemperatur	35
Kjernetemperaturføler	10
Biff	22
Feilmelding	23
Fiskefileter	22
flytt	37
Grønnsaker	22
Hel fisk	22
rengjør	88
Små matvarer	22
stikk	22
Kjøtt i skiver	27
klare	
Saus	31
Suppe	31
Klokkeslett	66
still inn	67
Synkroniser klokkeslett via ConnectedCooking	67
kok opp	38
Koke	

Egg	30
Frukt	31
Grønnsaker og tilbehør	29
Kjøtt	27
Lavtemperatur tilberedning	27
Melk	31
Pasta	30
Poteter	29
PowerBoost	42
Ris	29
Sjømat	28
Sukker	32

koke under trykk	
Fond	31
Grønnsaker og tilbehør	29
Kjøtt	27
Poteter	29
Ris	29
Saus	31
Suppe	31
Zongzi	30
Konfitering	
Fisk	28
Grønnsaker og tilbehør	29
Kjøtt	27
Kontinuerlig drift	35
Kontrollpanel	
rengjør	89
Korrosjonsbestandighet	87
Kurv	35, 41

L

Lavtemperatur tilberedning	27
Legg bunnrist i bunnen av pannen	36
Lokk	10
Lukk	36
låse	49, 50
låse opp	49, 50
åpne	36
Lou Mei	27
Lys	
still inn	68
Lysstyrke skjerm	
still inn	68
still inn dimming etter x min	68
Låsesystem	10
rengjør	90

M

Maksimal lastemengde	18
Maksimal påfyllingsmengde overholdt	49
Matvarer	

del opp	37
Koke	42
snu	36
steking	43
trykkoking	50

N

Ny last	37
---------	----

O

Omeletter	30
Onsen tamago	30
Oversiktsvisning	15

P

Paella	29
Pakning	10
Rengjør pakningen på lokket	88
Skifte pakning på panneventil	96
Skifte pakninger på lokket	96
Panne	10
automatisk påfylling av vann	19
del i soner	56
Rengjøring innsiden av pannen	87
Rengjøring utsiden av kjelene	87
velg	15
Pannekaker	30
Panneoppdeling	54
lagre	55
opprette egne panneoppdelinger	54
rediger	55
slett	55
velg forhåndsinnstilte panneoppdelinger	54
Pannetildeling	
lagre	57
opprette egne pannetildelinger	57
slett	57
velg forhåndsinnstilt pannetildeling	57
Polenta	29
posjere	
Egg	30
Fisk	28
PowerBoost	41
Primærkjøkken	
velg primært nasjonalt kjøkken	70
velg sekundært nasjonalt kjøkken	70
Profil	
aktiver	79
legg til ny profil	78
ny profil	78
rediger	78
slett	79
Program	

eksporter	71
Importer	71
lagre	61
opprette intelligent program	61
opprette manuelt	60
slette alle egne programmer	71
starte manuelt program	63

R

Ragu	27
Tilberedning av ragu ved lav temperatur	27
RATIONAL-tilbehør	
Arm for heve- og senkeautomatikk	10
Rengjøringsmidler	
egnete vedlikeholdsprodukter	86
uegnede rengjøringsmidler	86
Resterende tid	37
Risotto	30
riste	
Nøtter og frø	32
Rødt kjøtt	35
rør inn	36
rør rundt	36

S

Sauser	
Bundne sauser	31
Convenience-sauser	31
Fond	31
Sensitiv tilberedning	41
Sentralt kontrollhjul	10, 17
Service	
eksporter alle servicerepporter	73
eksporter alle utviklerlogger	73
Eksporter feilmeldingslogg	73
Eksporter utviklerlogg over periode	73
Sikkerhetsinstruksjoner	
før bruk	11
generelt	11
under bruk	11
Sjokoladesorter	36
Skjerm	10
åpne	66
Skjermssparer	
aktiver etter x min	68
slå av eller på	68
Slå demomodus på / av	69
Smelte sjokolade	32
Sous-vide-tilberedning	
Fisk	28
Grønnsaker og tilbehør	30
Kjøtt	28
Spesialtilbehør	93
Språk	
Still inn språk for brukergrensesnittet	66
Standard apparatinnstillinger	
eksporter standard enhetsinnstillinger	72
importer alle standard enhetsinnstillinger	72
steking	

Fisk	28	Automatisk vannpåfylling	88
Grønnsaker og tilbehør	29	Damprør	88
Sjømat	28	Hånddusj	89
Stikkontakt	10	Kjeleventil	88
Sett inn stikkontaktdekselet	97	Kjernetemperaturføler	88
Still inn lastings- / handlingsoppfordring	69	Kontrollpanel	89
Still inn totalvolumet	68	Låsesystem	90
Stråleregulator		Pakning på lokk	88
rengjør	88	Panne	87
Størrelse matvare	35	Sentralt kontrollhjul	89
Supper		Stråleregulator	88
Legerte supper	31	Tilbehør	89
med høyt melke- eller fløteinnhold	31	Trykkokersystem	89
Velouté	31	Vedlikeholdsintervall	86
Symbol		Viskositet	36
forhåndsinnstilte symboler	51		
lage egne symboler	52	W	
slette fra symboltavlen	52	Wok	28, 29, 30
tilordne til en sone	58		
Symboltavle			
rediger	52		
redigere i iCookingSuite	53		
redigere i programmeringsmodus	53		
Søkefunksjon	93		
T			
Tamagoyaki	30		
Temperatur	36, 40		
Temperaturformat			
still inn	67		
Temperaturområde:			
Fritering	44		
Koke	41		
Steke	43		
Tilberedning av ragu ved lav temperatur	27		
Tilberedningsmetoder	26		
Tilberedningsprosess			
Avbryt intelligent tilberedningsmetode	38		
hente frem en intelligent tilberedningsprosess	33		
overvåke intelligent tilberedningsmetode	38		
starte intelligent tilberedningsprosess	34, 63		
Tilberedningsstadium	35		
Tilberedningstid	35		
Tone			
still inn	68		
Still inn lyd for slutt på programtrinn	69		
Still inn lyd for slutt på tilberedningstid	69		
Trekking av pølser	28		
Trykkokersystem			
rengjør	89		
Trykkoppbygging	49		
Trykkreduksjon	49		
Tykkelse på matvare	35		
U			
USB-tilkobling	10		
V			
Vedlikehold			

RATIONAL AG

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

RATIONAL Wittenheim SAS

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