

iVario®

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1	Indledning	8
1.1	Hjælp via enheden	8
1.2	Produktansvar	8
1.3	Målgruppe	8
1.4	Formålsbestemt anvendelse	8
1.5	Sådan anvendes denne brugsanvisning	8
1.5.1	Forklaring af de anvendte symboler	8
1.5.2	Forklaring af piktogrammerne	9
1.5.3	Forklaring af advarslerne	9
1.5.4	Illustrationer	9
1.5.5	Tekniske ændringer	9
2	iVario	10
3	Generelle sikkerhedsanvisninger	11
3.1	Personligt beskyttelsesudstyr	12
4	Sådan arbejder du med enheden	13
4.1	Første ibrugtagning	13
4.2	Sådan tændes og slukkes enheden	13
4.3	Startskærm	14
4.3.1	Dato, klokkeslæt, status	15
4.3.2	Hjælp via enheden	15
4.3.3	Handlinger	15
4.4	Interaktion med enheden	16
4.4.1	Håndbevægelser	16
4.4.2	Centralt indstillingshjul	16
4.5	Fyldningsgrad	16
4.5.1	Fyldningsgrader ved trykkogning (tilbehørsfunktion)	17
4.6	Maksimal tilberedningsmængde	17
4.7	Åbning og lukning af kogekarlåget	17
4.8	Automatisk påfyldning af panden med vand	18
4.9	Sådan tippes og sænkes kogekarret	19
4.10	Sådan åbnes og lukkes kogekarventilen	20
4.11	Sådan anvendes kernetemperaturføleren	21
4.12	Sådan anvendes håndbruseren	22
4.13	Sådan indstilles enheden i højden (tilbehørsfunktion)	24
5	Intelligent tilberedning - iCookingSuite	26
5.1	Driftsarter og tilberedningsmetoder	26
5.2	Intelligente tilberedningsprocesser	27
5.2.1	Kød	27
5.2.2	Fisk	28
5.2.3	Grøntsager og tilbehør	29
5.2.4	Æggeretter	30
5.2.5	Supper og saucer	31

5.2.6	Mælkeretter og desserter	31
5.2.7	Finishing	32
5.3	Forudsætninger, informationer og advarsler	32
5.4	Intelligent tilberedning	33
5.4.1	Indlæs intelligent tilberedningsproces	33
5.4.2	Start intelligent tilberedningsproces	34
5.5	Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker	34
5.5.1	Tilberedningsparametre	35
5.5.2	Instruktioner	36
5.5.3	Informationer	37
5.5.4	Valgmuligheder	37
5.6	Overvågning af intelligent tilberedningsproces	39
5.7	Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces	39
6	Manuel tilberedning	40
6.1	Forudsætninger, informationer og advarsler	40
6.2	Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker	40
6.2.1	Tilberedningsparametre	40
6.2.2	Tillægsfunktioner	41
6.2.3	Instruktioner og informationer	41
6.3	tilberedning	42
6.3.1	Temperaturområde	42
6.3.2	Tilberedning	42
6.4	Stegning	43
6.4.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	43
6.4.2	Temperaturområde	43
6.4.3	Steg tilberedningsemner	43
6.5	Friturestegning	44
6.5.1	Generelle sikkerhedshenvisninger	44
6.5.2	Begrænset funktionsomfang	44
6.5.3	Temperaturområde	44
6.5.4	Påfyldning og tømning af kokekar med olie eller fedt	44
6.5.5	Smeltning af fast fedtstof	45
6.5.6	Friturestegning af råvarer med friturekurv	46
6.6	Afbrydelse af manuel tilberedning	47
7	Trykkogning (tilbehørsfunktion)	48
7.1	Generelle sikkerhedshenvisninger	48
7.2	Instruktioner	48
7.3	Informationer	49
7.4	Valgmuligheder	49
7.5	Trykkogning	50
8	iZoneControl	51
8.1	Køkkenboner	51
8.1.1	Vælg forhåndsindstillet bon	51
8.1.2	Opret egen bon	52

8.1.3	Rediger bonliste.....	53
8.2	Bundinddeling.....	54
8.2.1	Vælg forhåndsindstillet opdeling af panden.....	54
8.2.2	Opret din egen opdeling af panden	55
8.2.3	Inddeling af kogekarret i zoner	56
8.3	Belægningsgrad	57
8.3.1	Vælg forhåndsindstillet belægning af panden	57
8.3.2	Opret egne belægningsgrader	57
8.4	Tilberedning med iZoneControl.....	58
8.4.1	Tildel den manuelle tilberedningsfunktion til en zone.....	58
8.4.2	Tildel bonen til en zone.....	58
9	Programmeringstilstand	60
9.1	Programmering af varekurv	60
9.2	Opret manuelt program.....	61
9.3	Oprettelse af intelligent program	62
9.4	Redigér og slet programmer	64
9.5	Start programmer og varekurve	64
9.6	Valg af starttid	65
10	Skift mellem driftstilstande	66
11	Indstillinger	67
11.1	Favoritter	67
11.2	Visning	67
11.2.1	Sprog.....	67
11.2.2	Dato og Klokkeslæt.....	67
11.2.3	Indstil temperaturformat.....	68
11.2.4	Volumenenhed	68
11.2.5	Programvisning.....	68
11.3	Lys.....	69
11.3.1	Display-klarhed.....	69
11.4	Lyd	69
11.4.1	Hovedlydstyrke.....	69
11.4.2	Opfordringer til påfyldning/handling.....	70
11.4.3	Slut på programtrin.....	70
11.4.4	Slut på madlavningstid.....	70
11.5	Køkkensystem	70
11.5.1	Informationer om apparattype.....	70
11.5.2	Demo-tilstand	70
11.5.3	Varmt vand (ekstraudstyr)	71
11.6	Tilberedning	71
11.6.1	Vigtigste regionale køkkener.....	71
11.6.2	Sekundære regionale køkkener.....	71
11.7	Dataforvaltning	71
11.7.1	Eksportér alle data.....	72
11.7.2	Tilberedningsprogrammer	72

11.7.3	Brugerprofiler	72
11.7.4	Brugerbilleder	72
11.7.5	Brugerdato: Slet alle	73
11.7.6	Enhedens grundindstillinger	73
11.7.7	HACCP-data	73
11.7.8	Service	74
11.8	Netværksindstillinger	74
11.8.1	wi-fi	76
11.8.2	LAN (valgfrit)	76
11.9	Brugerprofil	76
11.10	Service	76
11.10.1	Informationer om apparattype	77
11.10.2	Info om softwareopdatering	77
11.10.3	Installerede software-version	77
11.11	ConnectedCooking	77
12	Küchen-Management	79
12.1	Profil- og rettighedsstyring	79
12.1.1	Opret nyt profil	79
12.1.2	Aktivér profil	80
12.1.3	Overfør profil til andre enheder	80
12.1.4	Slet profil	80
12.2	Hygiejnestyring	81
12.2.1	Registrerede HACCP-data	81
12.2.2	Eksporter HACCP-data	81
12.2.3	Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking	81
12.3	Tilslutning af apparater til netværk	82
12.3.1	Tilslutning af netværkskabel	82
12.3.2	Oprettelse af netværksforbindelse	83
12.3.3	Oprettelse af wi-fi-forbindelse	83
12.3.4	Fjernovervågning af apparaterne via ConnectedCooking	83
12.4	ConnectedCooking	84
12.4.1	Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking	84
12.5	Udfør softwareopdatering	85
13	Pleje og rengøring	87
13.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	87
13.2	Rengøringsintervaller	87
13.3	Plejeprodukter	87
13.4	Sådan rengøres kogeкарret	88
13.5	Sådan rengøres håndbruseren	90
13.6	Sådan rengøres betjeningskærmen	90
13.7	Sådan rengøres tilbehøret	90
13.8	Rengør trykkogesystem (ekstraustyr)	90
14	Pleje- og rengøringsassistent	92
14.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	92

14.2	Rengøringsprogrammer	92
14.3	Grundig rengøring af panden.....	92
14.4	Sådan rengøres trykkogesystemet.....	93
14.5	Scan QR-koden for flere oplysninger om pleje og rengøring	93
15	Inspiration og hjælp	94
15.1	Søgeassistent.....	94
15.2	Hjælp via enheden	94
15.3	Telefonisk hjælp	94
15.4	Teknisk hjælp på stedet	95
15.4.1	Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking	95
15.4.2	Hent servicedata	95
15.5	Problemløsning.....	95
15.5.1	Meddelelser under tilberedningen	96
15.5.2	Meddelelser under trykkogningen (ekstraudstyr)	96
15.5.3	Stikdåsen virker ikke længere	96
16	Vedligeholdelse.....	97
16.1	Generelle sikkerhedsanvisninger	97
16.2	Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget.....	97
16.3	Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen.....	97
16.4	Indsætning af stikdåseklap.....	98
17	Udafdrifttagning og bortskaffelse	99
17.1	Sådan tages anlægget ud af drift.....	99
17.2	Bortskaffelse	99
17.3	Bortskaffelse af olie og fedt.....	99
18	Tekniske data	100
18.1	Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)	100
18.2	Typer og modelnavne	100
18.3	Advarselsklistermærke.....	100
18.4	Akrylamid i fødevarer	100
18.5	Konformitet.....	100
19	Regulatory Information	102
	Stikordsfortegnelse.....	103

1 Indledning

Kære kunde

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

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

God fornøjelse med din iVario.

Venlig hilsen,

RATIONAL AG

1.1 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning samt et bredt udvalg af anvendelseseksempler står til rådighed som betjeningshjælp direkte via enheden. Alle informationer om denne funktion finder du her: [Hjælp via enheden \[► 94\]](#)

1.2 Produktansvar

RATIONAL påtager sig intet erstatningsansvar for skader opstået som følge af ikke godkendte tekniske ændringer eller ved ikke-formålsbestemt brug.

1.3 Målgruppe

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

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

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

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

1.4 Formålsbestemt anvendelse

iVario er designet til termisk tilberedning af madvarer.

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

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

1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler

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

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

1.5.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

 Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

 Alment advarselssymbol

 Nyttige tips vedrørende enkel brug af enheden.

1.5.3 Forklaring af advarslerne

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

FARE

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

ADVARSEL

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

FORSIGTIG

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

BEMÆRK

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

1.5.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.5.5 Tekniske ændringer

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

2 iVario



Type L



Type XL

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

3 Generelle sikkerhedsanvisninger

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

- Enheden må kun installeres af din RATIONAL-servicepartner.
- Enheden må kun vedligeholdes af din RATIONAL-servicepartner.
- Din enhed skal vedligeholdes mindst én gang om året af en autoriseret RATIONAL servicepartner for at sikre, at den er i teknisk fejlfri stand.
- Din enhed eller din enhedsinstallation er kontrolleret og godkendt af din RATIONAL-servicepartner og må ikke udsættes for ændringer.
- Anvend ikke enheden, hvis den er beskadiget generelt, eller tilslutningskablet er beskadiget. En beskadiget enhed er ikke længere sikker og kan forårsage personskade og brand.
- Anbring aldrig genstande oven på enheden.
Stil ikke varme beholdere eller beholdere med varme væsker på enheden.
- Stil dig aldrig oven på understellets udtrækslementer.
- Træd aldrig op på enheden.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Enheden må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +5 °C og +40 °C.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

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

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Vær opmærksom på min. og maks. tilladte fyldningsgrader [► 16] i panden.
- Vær opmærksom på pandens maks. tilladte belastningsmængde [► 17]. Den maksimalt tilladte belastningsmængde varierer alt efter de anvendte råvarer og den valgte tilberedningssti.
- Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:
 - Hvis der spildes produkter på gulvet i forbindelse med tipning af panden, skal de straks fjernes. Gulvet skal være tørt med henblik på at forhindre skrid- eller faldulykker.
 - Luk pandelåget forsigtigt, og sørg for ikke at komme til at klemme dine egne eller andres fingre i processen.
 - Sænk forsigtigt panden, og sørg for, at der ikke befinder sig personer eller genstande i pandens bevægelsesradius.
 - Læg aldrig genstande på betjeningskonsollen. Enhedens vippefunktion kan udløses ved at lægge genstande på betjeningskonsollen. Hvis personer eller genstande befinder sig i pandens bevægelsesradius, kan de blive klemt, når panden sænkes.
 - Læg aldrig genstande på betjeningskonsollen. Enhedens vippefunktion kan udløses ved at lægge genstande på betjeningskonsollen. Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varme råvarer, som skvulper over.
 - Tilbered aldrig letantændelige væsker i enheden, f.eks. alkoholiske drikke som vin. Letantændelige væsker kan antænde sig selv under fordampningen.
 - Rør hurtigt salt i kogevandet. På den måde undgår du korrosion af panden.
 - Luk pandens ventil helt, før du bruger en røremaskine eller en mixer, for at undgå kollisioner, skader på enheden samt personskader.
- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du koger, steger eller frituresteger råvarer.
 - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager tilbehør eller genstande op af den varme pande.
 - Vær forsigtig, når du åbner pandelåget under brug. Der kan trænge varm damp ud.

- Fyld aldrig koldt vand i den forvarmede pande.
- Tip den fulde pande langsomt og forsigtigt. Varme råvarer kan skvulpe over ved rykvisse bevægelser.
- Når enheden er i brug, må den kun berøres på betjeningskærmen og håndtaget på pandelåget. De udvendige overflader kan blive over 60 °C varme.
- Sådan undgår du brandfare:
 - Hæld aldrig vand ned i varm olie eller fedt.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

- Rengør enheden efter hver brug.
- Brug aldrig den integrerede varme til at tørre panden.
- For at undgå korrosion på panden skal pandens låg og ventil skal stå på klem natten over samt ved længere tids stilstand.
- Ved længere tids stilstand skal strøm- og vandforsyningen til enheden afbrydes.

3.1 Personligt beskyttelsesudstyr

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

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

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

Inden enheden tages i brug første gang

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

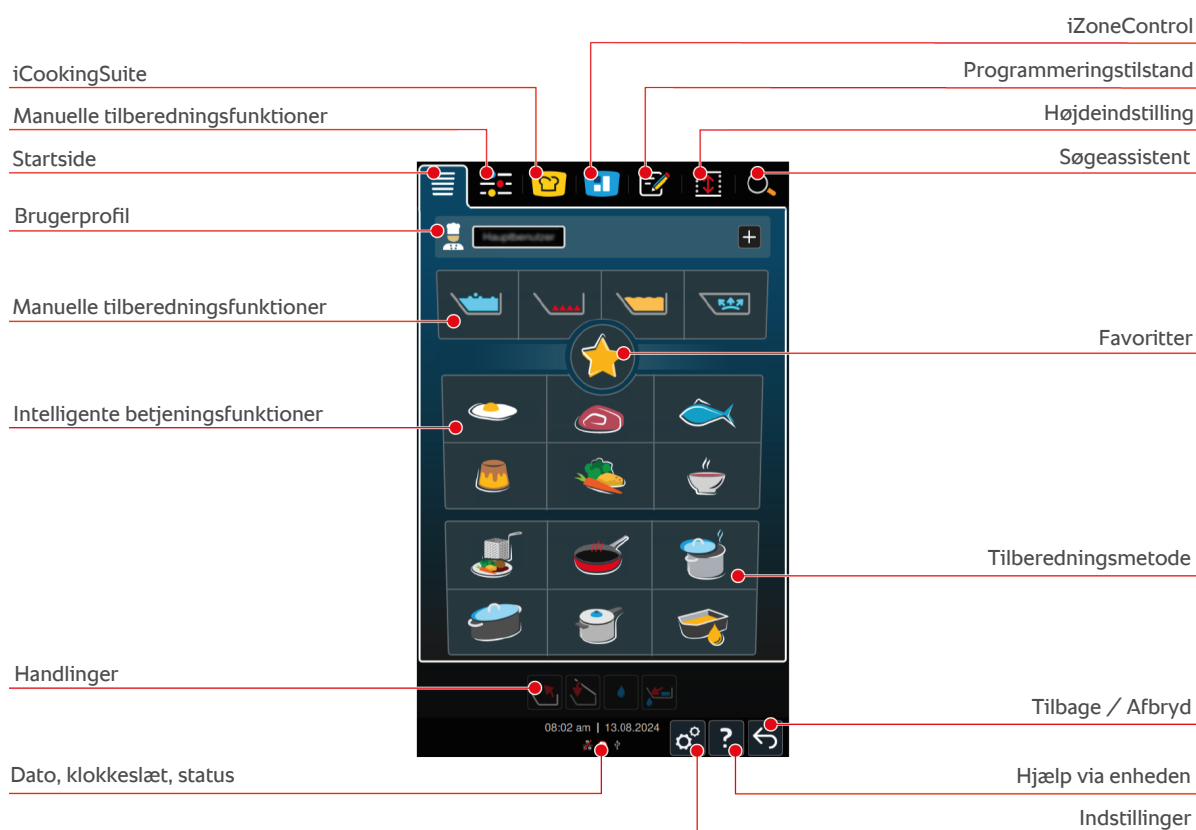
Her finder du flere informationer: Pleje og rengøring [► 87]

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden



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

4.3 Startskærm



- iZoneControl [► 51]
- Intelligent tilberedning - iCookingSuite [► 26]
- Startside
Ved tryk på denne knap kommer du til startskærmen.
- Manuelle tilberedningsfunktioner [► 40]
- Favoritter
Når du trykker på denne knap, kommer du direkte til dine egne, oprettede favoritter.
- Intelligente driftsformer [► 26]
Når du trykker på denne knap, vises alle intelligente tilberedningsstier, der er tilordnet denne intelligente driftsform.
- Tilberedningsmetode
Når du trykker på denne knap, vises alle intelligente tilberedningsstier, der er tilordnet denne tilberedningsmetode.
- Programmeringstilstand [► 60]
- Højdeindstilling [► 24] (valgfrit)
- Søgeassistent [► 94]
- Dato, klokkeslæt, status [► 15]
- Indstillinger [► 67]
- Hjælp via enheden [► 94]
- Tilbage / Afbryd
Når du trykker på denne knap, kommer du tilbage til det foregående skærbillede. Når du holder denne knap inde, afbryder du en tilberedningsproces.

4.3.1 Dato, klokkeslæt, status

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



USB-nøgle forbundet

Dette symbol viser, at du har forbundet en USB-nøgle eller USB-tilbehør med enheden.



Netværksforbindelse

Dette symbol viser, at du har forbindelse til routeren, men ikke til internettet:

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



Wi-fi-forbindelse (ekstraudstyr)

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

Hvis forbindelseskvaliteten bliver dårligere, vises følgende symboler:

Dette symbol viser, at du har forbindelse til routeren, men ikke til internettet:

Hvis der foreligger en tilslutningsfejl, vises følgende symbol:



Fejlmelding

Dette symbol gør opmærksom på en fejlmelding på displayet.



ConnectedCooking-forbindelse

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



Aktiv energioptimering (option: tilslutning til energioptimeringssystem)

Din RATIONAL-enhed kan udstyres med en valgfri grænseflade til et energioptimeringssystem. Hvis enhedens tilgængelige effekt begrænses af energioptimeringssystemet, vises symbolet i sidefoden på displayet. Hvis symbolet ikke er synligt, er nettilslutningens fulde effekt til rådighed.



Strømsvigt

I tilfælde af strømsvigt vises følgende symbol i sidefoden.

Det slukker, når der vælges en ny tilberedningsproces. For at gøre dette skal du gå tilbage til startside.

Længden af strømsvigtet er afgørende for at fortsætte eller genstarte en tilberedningssti og afhænger af den pågældende tilberedningssti og tilberedningsmetode.

Eksempel:

Hvis der opstår strømafbrydelse under tilberedningen ved lav temperatur, afbrydes tilberedningsstien.

Hvis strømafbrydelsen varer mindre end 15 minutter, fortsættes tilberedningsstien.

Hvis strømafbrydelsen varer mere end 15 minutter, slår enheden over på standby. Du er i så fald nødt til at starte tilberedningsprocessen igen for at færdiggøre tilberedningen.

4.3.2 Hjælp via enheden



Vælg hjælp i enheden

Ved at vælge spørgsmålstejnssymbolet kommer du til den integrerede hjælp i enheden. Her beskrives betjeningen af din enhed i digital form. Hjælpen er kontekstfølsom, så der vises altid først hjælp til det aktuelle skærminhold. Desuden giver hjælpefunktionen detaljerede oplysninger om de enkelte tilberedningsstier samt nyttige tips til disse.

4.3.3 Handler

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

Symbol	Funktion
	Åbn pandens låg automatisk [► 17]
	Luk pandens låg [► 17]
	Tip panden [► 19]
	Sænk panden [► 19]
	Automatisk vandpåfyldning [► 18]
	Åbn pandens ventil [► 20]
	Luk pandens ventil [► 20]

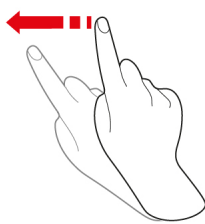
4.4 Interaktion med enheden

4.4.1 Håndbevægelser

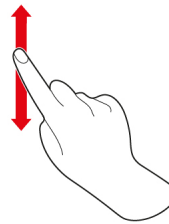
Du kan betjene enheden med få, enkle håndbevægelser.



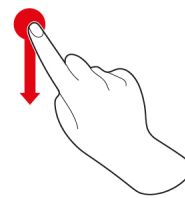
Tryk



Swipe



Scroll



Drag-and-drop

4.4.2 Centralt indstillingshjul



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

4.5 Fyldningsgrad

BEMÆRK

Skader på enheden på grund af over- eller underskridelse af fyldningsgraden

Hvis du fylder for mange eller for få råvarer og for meget eller for lidt væske i panden og derved over- eller underskrider fyldningsgraden, kan enheden blive beskadiget.

1. Fyld så mange råvarer og så meget væske i panden, at den her angivne minimale og maksimale fyldningsgrad overholdes.

Type L

		min. fyldningsgrad / kokekar [l]	maks. fyldningsgrad / kokekar [l]
Vand, flydende fødevarer, faste fødevarer i koge/ stegevæske	Uden kurv	10	100
	Med kurv	10	60
Olie	Uden kurv	20	30
	Med kurv	20	30

Type XL

		min. fyldningsgrad / kokekar [l]	maks. fyldningsgrad / kokekar [l]
Vand, flydende fødevarer, faste fødevarer i koge/ stegevæske	Uden kurv	15	150
	Med kurv	15	90
Olie	Uden kurv	30	45
	Med kurv	30	45

4.5.1 Fyldningsgrader ved trykkogning (tilbehørsfunktion)

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

Type	min. fyldningsgrad / kokekar [l]	maks. fyldningsgrad / kokekar [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Maksimal tilberedningsmængde

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. belastning ved trykkogning (tilbehørsfunktion) [kg]
L	100	80
XL	150	120

Anvendelseseksempel

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

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. mængde olie [l]
L	8 (4 / kurv)	30
XL	12 (4 / kurv)	45

4.7 Åbning og lukning af kokekarlåget

Kokekarlåget lader sig kun åbne og lukke i rykvisse bevægelser

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

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

Åbn kogekarrets låg

1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > **⚠️ FORSIGTIG! Skoldningsfare! Når enheden er i drift, kan der trænge bølger af varm damp ud.** Så længe du holder knappen inde, åbnes kogekarrets låg automatisk. Når du slipper knappen, stoppes den automatiske åbning af kogekarrets låg.
 - > Denne knap vises:  Hvis du trykker på denne knap, åbnes kogekarrets låg automatisk.
 - > Knappen begynder at blinke:  Hvis du trykker på denne knap, standses åbningen af kogekarrets låg.

Luk kogekarlåget

- ✓ Kogekarret er sænket [▶ 19].
- 1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > Kogekarlåget lukkes automatisk.

4.8 Automatisk påfyldning af panden med vand

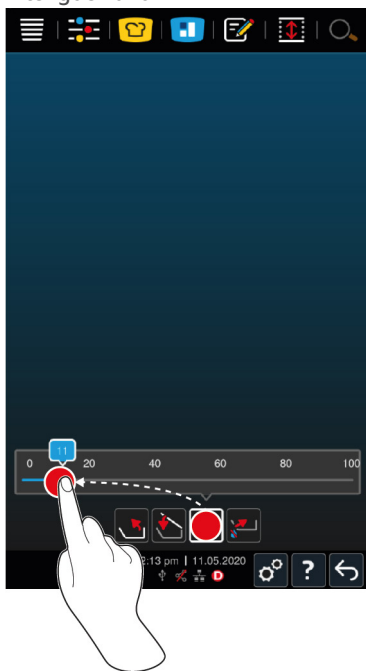
⚠️ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i den automatiske vandpåfyldning

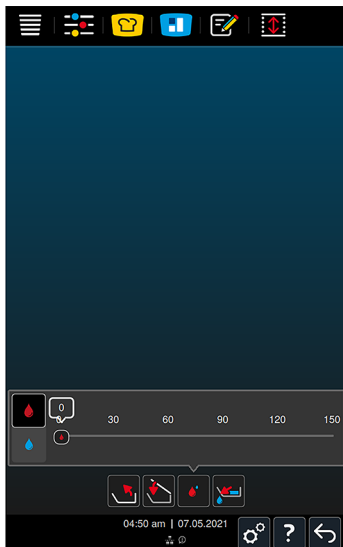
Hvis du ikke bruger den automatiske vandpåfyldning dagligt, kan der dannes bakterier i vandledningen.

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

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



1. Tryk på tasten: 
2. Indstil den ønskede vandmængde. Vær opmærksom på de maksimale påfyldningsmængder. Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.
 - > Enheden fyldes nu med den indstillede vandmængde. Den manglende vandmængde op til den ønskede værdi vises.
 - > Hvis du trykker på knappen:  eller vælgerknappen, standses den automatiske vandpåfyldning.



I forbindelse med brugen af din enhed er det muligt at slå ekstrastyret varmt vand til og fra under tilberedningsprocesserne.

Når ekstrastyret varmt vand er aktivt, anvendes der varmt vand ved brug af automatisk påfyldning under tilberedningsprocesserne. Du kan nemt skifte fra koldt til varmt eller varmt til koldt vand ved at vælge det i slideren.

4.9 Sådan tippes og sænkes kogekarret

Tipning af kogekar

ADVARSEL

Varmt madindhold kan skvulpe over når kogekarret tippes

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

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

ADVARSEL

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

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

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

✓ Kogekarlåget er helt åbent.

✓ På løftearmene hænger der ingen kurve.

1. Tryk samtidig på det centrale indstillingshjul og knappen, og hold dem inde: 
 - > Når du slipper knappen, standses tipningen af kogekarret.

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

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

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

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

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

4.10 Sådan åbnes og lukkes kogekarventilen

I følgende tilfælde kan du ikke åbne kogekarventilen:

- Du bruger eller har brugt kogekarret til friturestegning, og har efterfølgende ikke tippet kogekarret fuldstændigt.
- Kogekarret er for varmt.

1. For at åbne kogekarventilen skal du trykke og holde denne knap inde: 
 - > Kogekarventilen åbnes.
2. For at lukke kogekarventilen skal du trykke på denne knap: 
 - > Kogekarventilen lukkes.
 - > Denne knap vises: 

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

Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)

I følgende tilfælde kan du ikke åbne kogekarventilen:

- Du bruger eller har brugt kogekarret til friturestegning, og har efterfølgende ikke tippet kogekarret fuldstændigt.
- Kogekarret er for varmt.

1. For at åbne kogekarventilen skal du trykke og holde denne knap inde: 
 - > Kogekarventilen åbnes.
2. For at lukke kogekarventilen skal du trykke på denne knap: 
 - > Kogekarventilen lukkes.
 - > Denne knap vises: 

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

4.11 Sådan anvendes kernetemperaturføleren

⚠ FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med det varme stegetermometer.

⚠ FORSIGTIG

Spids stegetermometer

Hvis du ikke er forsigtig i arbejdet med stegetermometeret, kan du stikke dig på stegetermometerets spids. Dette gælder især for sous vide-USB-stegetermometeret.

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

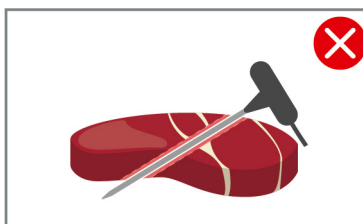
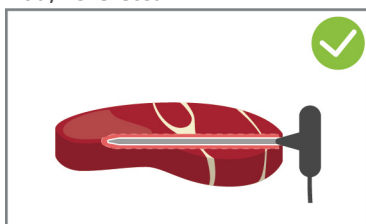
BEMÆRK

Kernetemperaturføleren hænger ud af kogeкарret

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

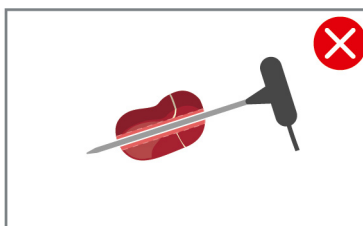
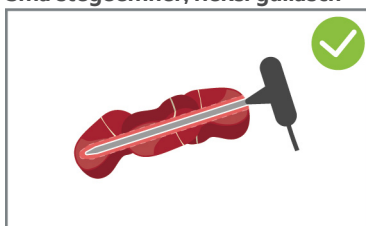
1. Fastgør kernetemperaturføleren til den magnetiske holder efter brug.

Kød, f.eks. steak



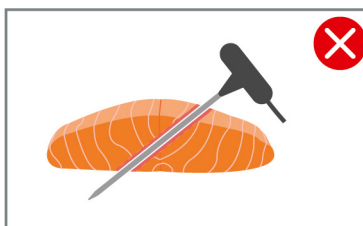
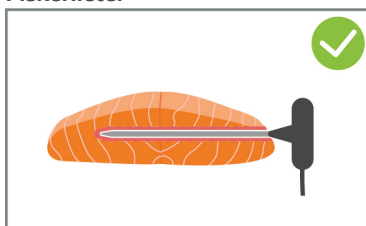
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.

Små stegeemner, f.eks. gullasch



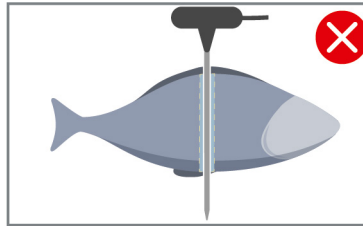
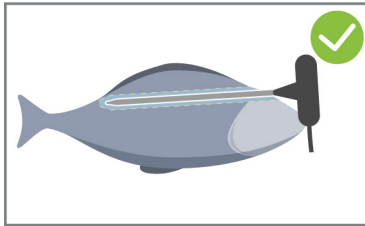
1. Kom så mange stykker af produktet på stegetermometeret, at det er dækket med produktet fra spidsen til håndtaget.

Fiskefileter



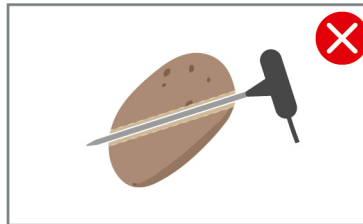
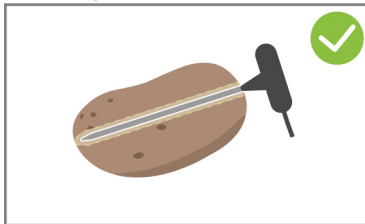
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.

Hele fisk



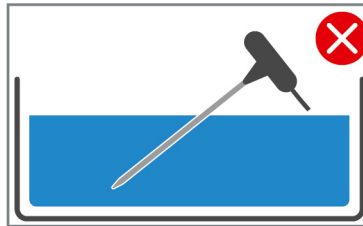
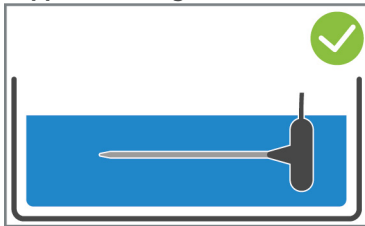
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget. Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i fiskens bughule.

Grøntsager, f.eks. kartofler



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

Supper, sovse og desserter



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

Stegemner i forskellige størrelser

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

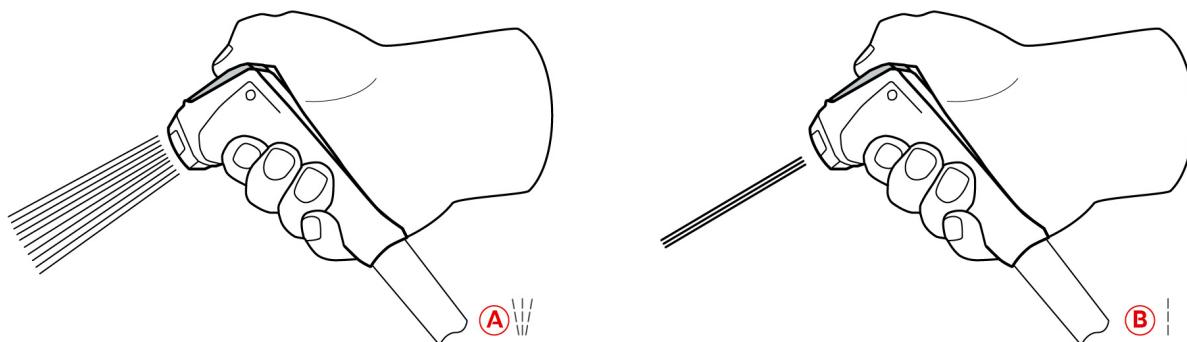
Kernetemperaturføler ikke registreret

✓ Følgende symbol vises: 

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

4.12 Sådan anvendes håndbruseren

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



⚠ ADVARSEL

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

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

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

⚠ FORSIGTIG

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

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med håndbruseren.

⚠ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i vandledningen

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

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

BEMÆRK

Formålsstridig håndtering af håndbruseren

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

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

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

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

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

4.13 Sådan indstilles enheden i højden (tilbehørsfunktion)

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

ADVARSEL

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

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

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

ADVARSEL

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

Hvis beholderne falder ned, kan du komme til skade.

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

1. Anbring aldrig genstande oven på enheden.

FORSIGTIG

Risiko for fastklemning under højdejusteringen

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

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

FORSIGTIG

Enhedens højde kan slet ikke indstilles eller kun i ryk

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

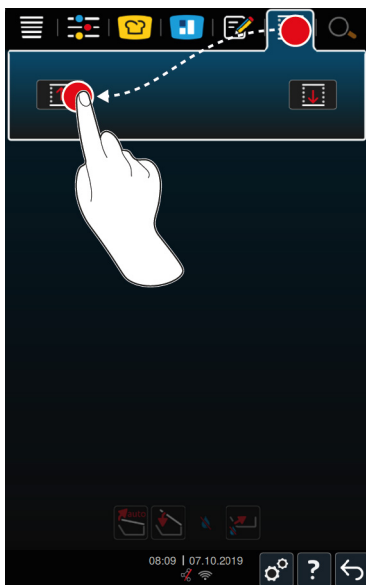
1. Enhedens højde må ikke længere indstilles.
2. Kontakt din RATIONAL-servicepartner.

BEMÆRK

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

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

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



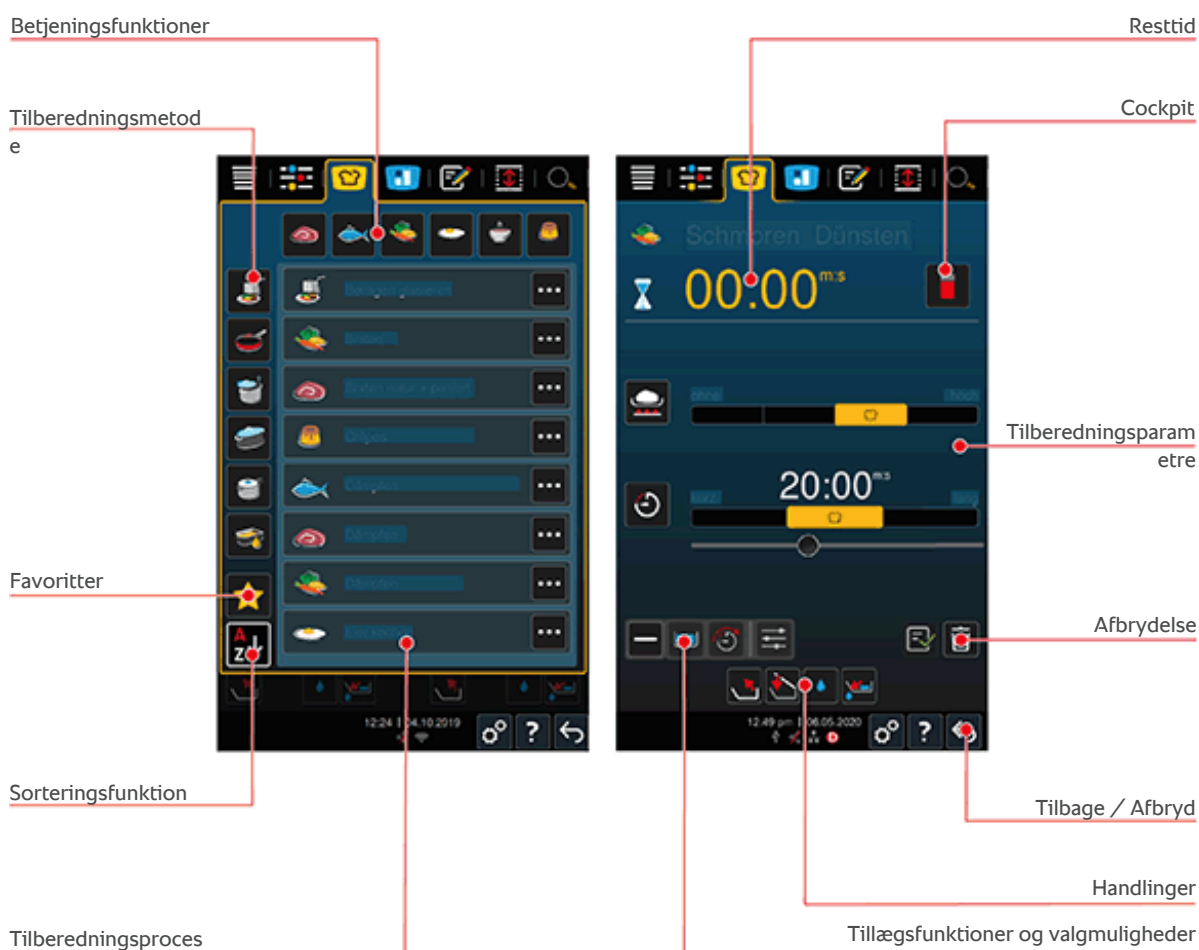
1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Hvis du vil køre enheden opad, skal du trykke og holde denne knap inde: 
3. Hvis du vil køre enheden nedad, skal du trykke og holde denne knap inde: 

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite



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

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



5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder

Vælg mellem følgende driftsformer:

- Kogning
- Stegning
- Friturestegning
- Braisering
- Trykkogning (tilbehørsfunktion)
- Finishing

Vælg mellem følgende tilberedningsmetoder:

- Kød

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

Hver driftsform er tildelt et specifikt sæt af intelligente tilberedningsstier.

5.2 Intelligente tilberedningsprocesser

Via hjælpeknappen [?] finder du omfattende oplysninger om alle intelligente tilberedningsstier. Disse indeholder tips til gode og sikre tilberedningsresultater samt forklaringer til alle indstillinger. Smarte tilberedningsstier kan også nemt findes og vælges via den integrerede søgeassistent [► 94].

Nogle tilberedningsstier er begrænset til bestemte regionale køkkener. Se Vigtigste regionale køkkener [► 71] og Sekundære regionale køkkener [► 71] for oplysninger om ændring af det regionale køkken.

5.2.1 Kød

Stegning naturel + paneret

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

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe kødstykkerne.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere kødstykker.

Kogning

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

Kogning under tryk

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

Syltning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at konfitere kødstykkerne.

Lou Mei

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at tilberede kød i saltlage på den kinesiske måde.
(fås i det kinesiske regionale køkken)

Lavtemperaturtilberedning

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil tilberede store stykker kød forsigtigt i længere tid, f.eks. natten over.

Lavtemperatur-ragout

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil tilberede ragout eller småkød forsigtigt i længere tid, f.eks. natten over.

Lavtemperaturbraisering

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil braisere kødstykker, der normalt tilberedes i en sauce, forsigtigt i længere tid, f.eks. natten over.

Ragout + småkød

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

Ragout under tryk

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

Braisering

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

Kinesisk brasering

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at braisere kød på den kinesiske måde.

(fås i det kinesiske regionale køkken)

Braisering under tryk

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

Sous vide

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

Stir fry

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker korttidsstegning og tilberedning af kød ved høj temperatur.

Kogning af pølser

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pochere rå pølser eller opvarme kogte pølser.

5.2.2 Fisk

Dampning

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

Stegning af fisk og skaldyr

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege fisk.

Pochering af fisk og skaldyr

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at tilberede fiskefilet eller hele fisk og skaldyr skånsomt i fond.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at friturestege fisk eller skaldyr.

Syltning

Vælg denne tilberedningsproces til konfitering af fisk eller skaldyr.

Stegning af skaldyr

Vælg denne tilberedningsproces til stegning af skaldyr.

Kogning af skaldyr

Vælg denne tilberedningsproces til kogning af skaldyr.

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces til braisering af fisk eller skaldyr.

Braisering under tryk

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at braisere fisk eller skaldyr under tryk.

Sous vide

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker sous-vide-tilberedning af fiskefileter eller skaldyr. Tilberedningsstien egner sig perfekt til portionsinddelte råvarer.

Stir fry

Vælg denne tilberedningssti til korttidsstegning og tilberedning af fisk og skaldyr ved høj temperatur.

5.2.3 Grøntsager og tilbehør**Stegning**

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

Congee

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at tilberede Congee.

(fås i det kinesiske eller sydøstasiatiske regionale køkken)

Færdigpuré

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede færdigpuré.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces til dampning af grøntsager og bilag.

Dumplings/Gyoza

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at tilberede kinesiske dumplings eller japansk Gyoza.

(fås i det australske, kinesiske eller japanske regionale køkken)

Friturestegning

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

Kogning af kartofler

Vælg denne tilberedningsproces til kogning af kartofler.

Kartoffelkogning under tryk

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at dampe eller koge kartofler under tryk.

Kogning

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

Kogning under tryk

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

Syltning

Vælg denne tilberedningsproces til konfitering af grøntsager og tilbehør.

Paella

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

Polenta

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af polenta.

Kogning af ris

Vælg denne tilberedningsproces til kogning af ris.

Riskogning under tryk

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at koge ris under tryk på kinesisk eller japansk vis.

(fås i det kinesiske, italienske, japanske eller sydøstasiatiske regionale køkken)

Risotto

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

Braiserer/dampkogning

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

Sous vide

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

Stir fry

Vælg denne tilberedningssti til korttidsstegning eller tilberedning af grøntsager og tilbehør ved høj temperatur.

Kogning af pasta

Vælg denne tilberedningsproces til tilberedning af friske eller tørrede pastaprodukter.

Zongzi-kogning under tryk

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at koge Zongzi under tryk.

(fås i det kinesiske regionale køkken)

5.2.4 Æggeretter

Kogning af æg

Vælg denne tilberedningsproces til æggekogning.

Pochering af æg

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pochere æg.

Pandekagestrimler med rosiner og kanelsukker

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af kaiserschmarren/østrigsk pandekagedessert.

(fås i det tyske, finske, østrigske, schweiziske eller ungarske regionale køkken)

Omelet

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af omelet.

Onsen Tamago

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at tilberede japanske onsen-æg.

(fås i det japanske regionale køkken)

Pandekager

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

Røræg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede røræg.

Spejlæg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede spejlæg.

Tamagoyaki

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

(fås i det japanske regionale køkken)

5.2.5 Supper og saucer

Béchamel / velouté

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

Færdigprodukter

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

Fond

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

Fond under tryk

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

Klaring

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af færdigprodukter.

Reducering

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

Sauce

Vælg denne tilberedningsproces til tilberedning af saucer.

Sauce under tryk

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

Suppe

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

Suppe under tryk

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

5.2.6 Mælkeretter og desserter

Crêpes

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at tilberede crêpes eller pandekager.

Dampning

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

Friturestegning

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

Kogning af frugt

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

Pandekagestrimler med rosiner og kanelukker

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af kaiserschmarren/østrigsk pandekagedessert.

(fås i det tyske, finske, østrigske, schweiziske eller ungarske regionale køkken)

Kogning af mælk

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at opvarme mælk.

Grødris

Vælg denne tilberedningsproces for tilberedning af risengrød.

Ristning af nødder og kerner

Vælg denne tilberedningsproces til ristning af nødder og kerner.

Pudding + sauce

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

Smeltning af chokolade

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

Kogning af sukker / karamel

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at smelte sukker eller fremstille karamel.

5.2.7 Finishing

Glasér tilbehør

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

Kød i sauce

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

Supper og saucer

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

5.3 Forudsætninger, informationer og advarsler

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

**Håndbruseren må ikke anvendes**

Dette symbol vises når du bruger kogekarret til friturestegning.

**Tip kogekarret helt**

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

1. Tip kogekarret fuldstændigt [► 19].
2. Fjern samtligt fedt eller olie.
3. Sænk bagefter kogekarret fuldstændigt [► 19].

**Sænk kogekarret helt**

Du har valgt en manuel driftsform eller en intelligent tilberedningssti, og panen er ikke sænket fuldstændigt.

1. Sænk kogekarret fuldstændigt [► 19].

**Åbn kogekarlåget fuldstændigt**

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

1. Åbn kogekarlåget fuldstændigt [► 17].



Luk kogekarventil

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

1. Luk kogekarventilen [► 20].



Luk straks kogekarventilen

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

1. Luk straks kogekarventilen [► 20].
2. Tip kogekarret fuldstændigt [► 19].
3. Fjern samtligt fedt eller olie.
4. Sænk bagefter kogekarret fuldstændigt [► 19].



Hæv kurven

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

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



Kogekartemperatur for høj

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

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



Automatisk vandpåfyldning inaktiv

Dette symbol vises i følgende tilfælde:

- kogekarlåget er ikke helt åbent.
Åbn kogekarlåget fuldstændigt [► 17].
- Kogekarret er ikke sænket helt ned.
Sænk kogekarret fuldstændigt [► 19].
- Du bruger kogekarret til friturestegning.
Vandtilførslen aktiveres først igen, når du er færdig med at friturestege i kogekarret og har fjernet fritureolien- eller fedtet fuldstændigt.
- Du har ikke tippet kogekarret fuldstændigt efter at have brugt kogekarret til friturestegning.
Tip kogekarret fuldstændigt [► 19].

5.4 Intelligent tilberedning

5.4.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces

Du kan indlæse en intelligent tilberedningssti på 2 forskellige måder:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringstilstand [► 60]

iCookingSuite

1. I menuen trykker du på knappen: 
 - > I iCookingSuite kan du indlæse en intelligent tilberedningssti på 3 forskellige måder:
 - Vælg den ønskede driftsform, f.eks. **grøntsager og tilbehør**.
 - Vælg den ønskede tilberedningsmetode, f.eks. **grill**.
 - Vælg den ønskede driftsform og den ønskede tilberedningsmetode.

Når du har foretaget dine valg, vises de dertilhørende intelligente tilberedningsstier.

Programmeringstilstand

1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
 - > Alle gemte intelligente tilberedningsstier vises.

5.4.2 Start intelligent tilberedningsproces

I dette kapitel bruger vi eksemplet **braisering / dampkogning** til at vise, hvordan en intelligent tilberedningsproces foregår. Takket være forskellige tilberedningsparametre og den ideelle rækkefølge af tilberedningstrin leverer alle smarte tilberedningsstier altid det ønskede resultat.



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: **Braisering / dampkogning**
 - > Den intelligente tilberedningsproces startes, og kogeкарret opvarmes til den valgte temperatur.
4. Indstil det ønskede tilberedningsresultat ved hjælp af tilberedningsparametrene [► 34].
 - > Efter kort tid skifter displayet til cockpit [► 39].
5. Følg instruktionerne fra enheden.
 - > Når tilberedningstiden er udløbet, eller kernetemperaturen er nået, lyder der en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke, om det ønskede resultat er nået.
6. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af ovnrummet.
7. Hvis tilberedningsresultatet endnu ikke modsvarer dine ønsker, bedes du fortsætte tilberedningsprocessen med et af de viste forslag.

5.5 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

Alt efter hvilken intelligent tilberedningsproces du har valgt, vises forskellige tilberedningsparametre og funktioner. Tilberedningsprocesserne er baseret på standardindstillingerne gældende for dit land og hjælper dig med at opnå ideelle resultater. Du kan tilpasse disse tilberedningsparametre efter dine ønsker med enkle håndbevægelser [► 16] eller det centrale indstillingshjul [► 16], på samme måde som du også kan vælge yderligere funktioner. Tilberedningsprocessen varierer alt efter de valgte indstillinger. Du kan når som helst overvåge processen i cockpittet [► 39].

5.5.1 Tilberedningsparametre

BEMÆRK

Der er tilberedningsstier, hvor selv det laveste niveau er et stegeniveau, som f.eks. "Kød til store steg". Her er der ikke mulighed for "uden stegning".



Stegeniveau

Med denne tilberedningsparameter kan du indstille, om du ønsker at stege produktet. Vælg et ønsket stegeniveau for at tilpasse stegeintensiteten efter dine ønsker. Et højt stegeniveau og en kort tilberedningstid giver f.eks. et højt tilberedningsudbytte. Hvis du vælger **uden**, springer tilberedningstrinnet **stegning** over. Vælg **uden**, hvis du ønsker at lade små, allerede stegte kødstykker langsomt blive gennemvarme.

Gennem de meget høje temperaturer under stegningen dræbes bakterier på produktets overflade fuldstændigt. Dermed kan du også tilberede produktet på hygiejnisk vis ved en lav kerntemperatur.



Bruning

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



Delta-T-tilberedning

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

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



Kødtype

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



Produkttykkelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du produktets tykkelse. Vælg **uden stegetermometer** for produkter, som er tyndere end 2 cm. Vælg **med stegetermometer** for produkter, som er tykkere end 2 cm.



Produktstørrelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du produktets størrelse.

- Vælg **lille** ved kødstrimler eller vagtelbrystfileter. Vælg **stor** ved roastbeef eller kogeflæsk.
- Vælg **lille** ved sesam. Vælg **stor** ved mandler.



Tilberedningstid

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

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

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



Stegetermometer

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvorvidt produktet skal tilberedes med eller uden hjælp fra stegetermometeret. Herefter kan du indstille den ønskede kerntemperatur på produktet. Ved produktstørrelser med en tykkelse på mere end 20 mm anbefales det at bruge stegetermometer.



Kernetemperatur

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

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



Kurv

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



Temperatur

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



Viskositet

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



Chokoladetype

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

5.5.2 Instruktioner

Undervejs i tilberedningsprocessen får du eventuelt vist følgende instruktioner.



Væsketilsætning

Du opfordres til at tilsætte væske til de brunede stegeemner.



Påfyldning

Du blive bedt om at tilsætte væske til kogekarret.



Påfyldning

Du opfordres til at fylde enheden med stegeemner.



Irøring

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



Kernetemperaturføler i stegeemne

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren i stegeemnet.



Kernetemperaturføler i stegevæske

Du opfordres til at lægge kernetemperaturføleren i stegevæsken.



Påfyld olie

Du opfordres til at fylde olie i kogekarret.



Anbring bundristen

Du opfordres til at lægge bundristen på plads i kogekarret.



Sådan åbnes kogekarlåget

Du opfordres til at åbne kogekarlåget.

**Luk kogekarlåget**

Du opfordres til at sænke kogekarlåget.

**Omrøring**

Du opfordres til at røre rundt i indholdet.

**Vend**

Du opfordres til at vende stegeemnerne.

**Skære i stykker**

Du opfordres til at gøre stegeemnerne mindre.

**Spring forvarmning over**

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

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

**Færdigbruning**

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

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

5.5.3**Informationer**

Undervejs i tilberedningsprocessen får du vist de aktuelle tilberedningstrin.

**Forvarmning**

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

**Resttid**

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

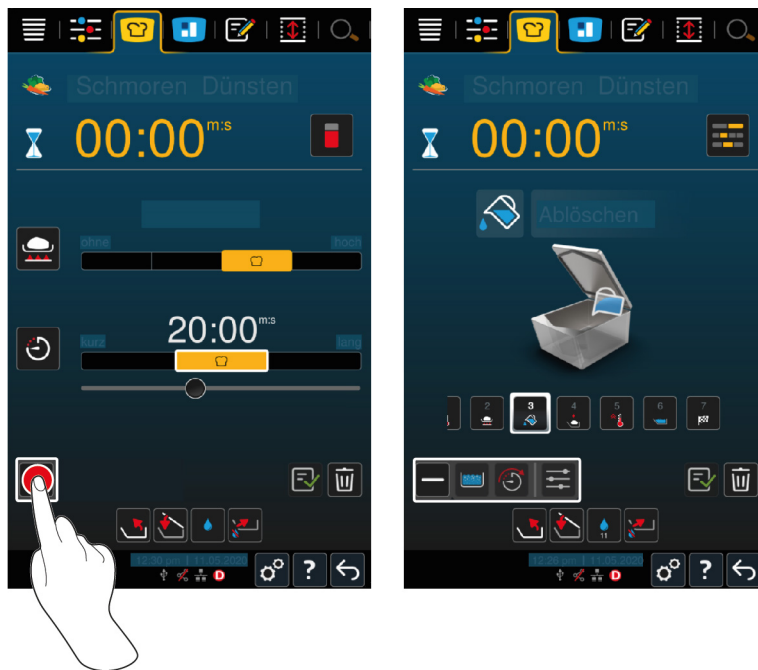
**Tilberedningsproces slut**

Tilberedningsprocessen er gennemført.

5.5.4**Valgmuligheder**

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

Valgmulighederne vises under tilberedningsparametrene og i cockpittet. Du kan vise og skjule valgmulighederne.



1. For at vise valgmulighederne skal du trykke på knappen: +



Ny påfyldning

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



Fortsæt med tid

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

1. Vælg den ønskede tid.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Omstik

Vælg denne valgmulighed, når du tilbereder råvarer af forskellig størrelse, eller forskellige råvarer med forskellige stegetider ved hjælp af stegetermometeret:

1. Når den indstillede kernetemperatur er nået, åbner du kogekarlåget.
2. Stik stegetermometeret ind i et større stykke eller i produktet med den højeste kernetemperatur.
3. Tag alle små stykker ud af kogekarret.
4. Luk kogekarlåget.
5. Tryk på tasten: 
 - > Der vises et vindue, hvor du kan indstille kernetemperaturen.
6. Vælg den ønskede kernetemperatur.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Varmholdning

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

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

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

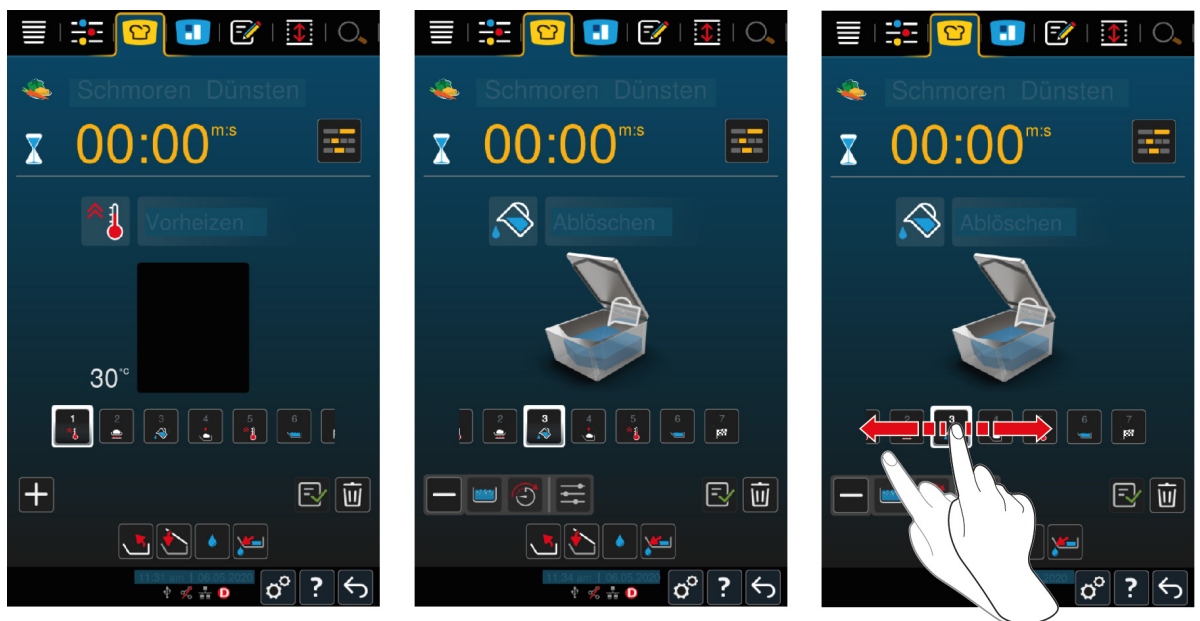


Opkogning

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

5.6

Overvågning af intelligent tilberedningsproces



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

5.7

Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces

Du kan afbryde tilberedningsprocessen på følgende måder:

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

6 Manuel tilberedning

⚠ ADVARSEL

Eksplodings- og forbrændingsfare pga. højprocentsprit

Brug aldrig højprocentsprit til tilberedningen. Alkoholampe og ilt danner eksplosive blandinger. Der er fare for eksplosion og forbrændinger.

1. Tilbered aldrig med højprocentsprit.
2. Der må aldrig flamberes i enheden.



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

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

Betjeningsfunktioner

Tilberedningsparametre

Tillægsfunktioner



Handler

Afbrydelse

6.1 Forudsætninger, informationer og advarsler

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

6.2 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

6.2.1 Tilberedningsparametre



Temperatur

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



Tilberedningstid

Med denne tilberedningsparameter indstiller du, hvor lang tid råvarerne skal tilberedes. Når du har indstillet tilberedningstiden, står tilberedningsparameteret **kernetemperatur** ikke længere til rådighed.

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

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



Kernetemperatur

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



PowerBoost

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

- Niveau 1: koger let
- Niveau 2: koger
- Niveau 3: spilkoger

6.2.2 Tillægsfunktioner



Forvarmning

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



Sensitiv tilberedning

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



Delta-T tilberedning

BEMÆRK

Vær opmærksom på, at du ved Delta-T tilberedning med en tilberedningstid også skal placere stegetermometeret i produktet.

Med denne tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen. Temperaturen på stegevæsken stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår kødet en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved optimeres tilberedningsudbyttet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 20 °C og 60 °C. Jo mindre forskellen mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt tilberedes produktet. Jo højere forskellen mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen er, jo hurtigere tilberedes produktet.

Der kan enten indstilles en måltemperatur eller en ønsket tilberedningstid. Hvis der indstilles en målkernetemperatur for produktet, reguleres stegevæskens temperatur automatisk med forskellen mellem den indstillede Delta-temperatur og den indstillede kernetemperatur. Hvis der indstilles en tilberedningstid for produktet, reguleres stegevæskens temperatur automatisk med forskellen mellem den indstillede Delta-temperatur og den indstillede tilberedningstid.



Kurv

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

6.2.3 Instruktioner og informationer

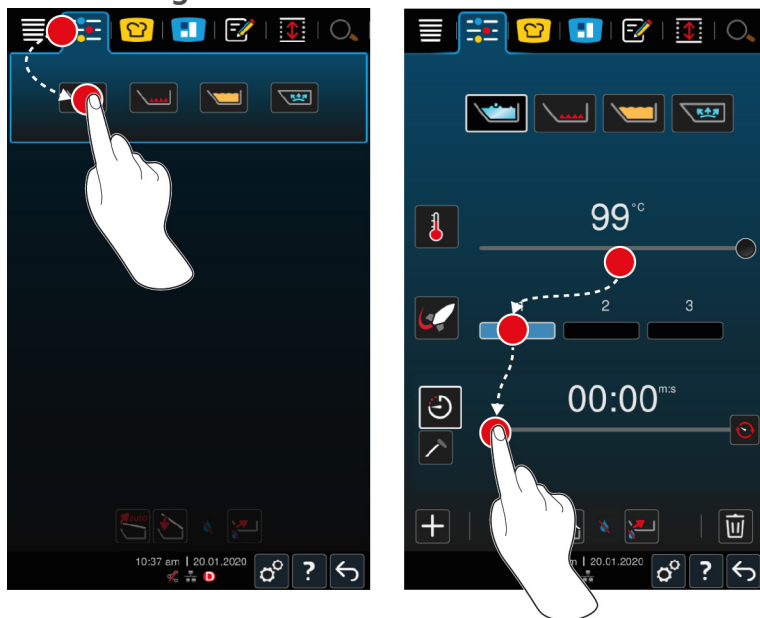
Under tilberedningen kan du få vist de samme instruktioner [► 36] og informationer [► 37], som du kender fra de intelligente tilberedningstier.

6.3 tilberedning

6.3.1 Temperaturområde

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

6.3.2 Tilberedning



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

6.4 Stegning

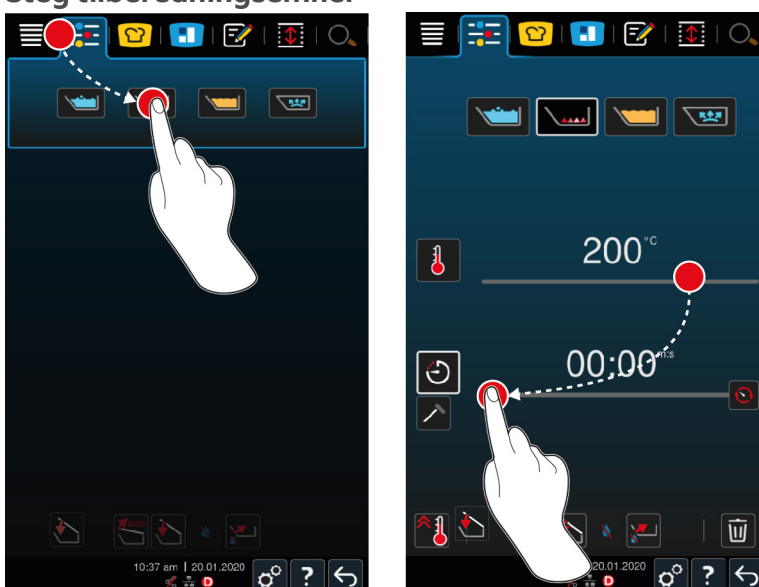
6.4.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

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

6.4.2 Temperaturområde

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

6.4.3 Steg tilberedningsemner



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

- > Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

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

6.5 Friturestegning

6.5.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

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

6.5.2 Begrænset funktionsomfang

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

Automatisk vandpåfyldning

Mens du frituresteger, vises følgende symbol: 

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

Åbn pandens ventil

Mens du frituresteger, vises følgende symbol: 

Du kan først åbne kogekarventilen igen, efter at du har tippet kogekarret fuldstændigt og fjernet olien eller fedtet.

6.5.3 Temperaturområde

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

Hvis du forvarmer olie eller fedt under lukket låg, opvarmes olien eller fedtet maks. til 150 °C grader. Vær opmærksom på følgende anvisninger vedrørende akrylamid i levnedsmidler ► 100].

6.5.4 Påfyldning og tømning af kogekar med olie eller fedt

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

Påfyldning af olievogn

✓ Afløbet er lukket.

1. Åbn olievognens låg.
2. Fyld den ønskede mængde olie eller fedt på olievognen. Sørg for at overholde olievognens minimalt og maksimalt tilladte påfyldningsmængder på 15 – 49 liter.

Smeltning af fast fedtstof

✓ I olievognen er der min. 15 liter fast fedt.

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

Påfyldning af kogekar

✓ I olievognen er der flydende olie eller fedt.

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

Tømning af kogekar

✓ Afløbet er lukket.

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

6.5.5 Smeltning af fast fedtstof

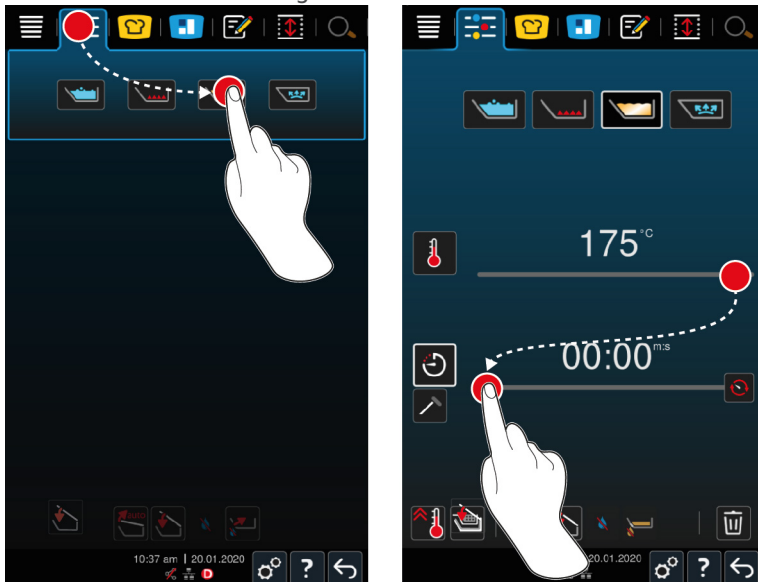
Hvis du ikke fylder kogekarret vha. olievognen [► 44], kan du smelte fast fedtstof på denne måde:

1. Fyld fast fedtstof i kogekarret. Vær i den forbindelse opmærksom på det minimalt og maksimalt tilladte påfyldningsniveau [► 16].
2. Vælg den manuelle driftsart **friturestegning**.

>> Kogekarret forvarmes automatisk til den indstillede temperatur. Fedtet bliver flydende. Når fedtet når den ønskede temperatur, opfordres du til at fylde kogekarret. Her finder du flere informationer: Friturestegning af råvarer med friturekurv [► 46]

6.5.6 Friturestegning af råvarer med friturekurv

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



1. Monter armen til den automatiske hæve- og sænkemekanisme.
2. Hæng kurvene på plads.
3. Fyld olie eller fedt i kogekarret [► 44].
4. I menuen trykker du på knappen:
5. Tryk på tasten:
6. Tryk på tasten:
7. Indstil temperaturen for kogekarrets bund. **BEMÆRK! Hvis olien eller fedtstoffet grundet en teknisk fejl opnår en temperatur på 230 °C, slukker enheden af sikkerhedsmæssige årsager automatisk. Kontakt i så fald din RATIONAL servicepartner, der gør apparatet driftssikkert igen.**
 - > Du kan nu beslutte, om tilberedningen skal styres af tilberedningstiden eller kernetemperaturen. Vær opmærksom på, at du kun kan vælge et af de to parametre. Det er ikke muligt at kombinere de to tilberedningsparametre.
8. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
9. Indstil tilberedningstiden.
10. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
11. Indstil kernetemperaturen.
 - > Enheden forvarmes. Når den ønskede forvarmningstemperatur er nået, opfordres du til at fylde apparatet.
12. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
13. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
 - > Kurvene sænkes automatisk.
14. Hvis du ønsker at hæve kurvene under tilberedningen, skal du trykke på knappen:
 - > Når den indstillede tilberedningstid er gået, eller den valgte kernetemperatur er nået, hæves kurvene automatisk.
15. Er du tilfreds med resultatet, tager du nu friturekurvene op.

6.6 Afbrydelse af manuel tilberedning

Du kan afbryde tilberedningen på følgende måder:

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

7 Trykkogning (tilbehørsfunktion)

⚠ ADVARSEL

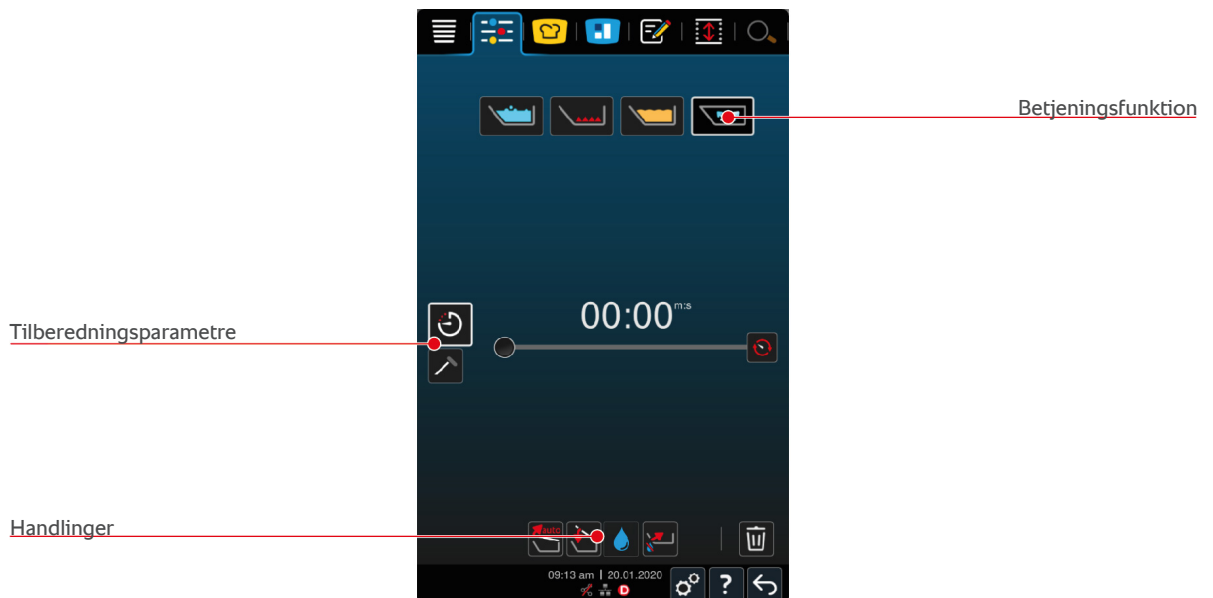
Skoldnings- og forbrændingsfare gennem trykkogning med alkohol

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

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

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

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



7.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Ved kraftige slag kan dampstudsene på låget løsne sig og falde ned i maden. Opdages dette ikke, kan dele af dampstudsene ende i de færdige retter og dermed blive serveret for gæsterne.
- Tilbered aldrig olie, mælk eller jævnet sovs under tryk. Disse tilberedningsemner indeholder for lidt vand til tilstrækkelig trykopbygning. Tilberedningsemnerne kan brænde på.
- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Beskyt dig selv mod forbrændinger og skoldninger med personligt beskyttelsesudstyr.
 - Kogekarrets tilladte fyldningsgrad må aldrig over- eller underskrides.
 - Tilbered aldrig alkohol under tryk. Alkohol har et lavere kogepunkt end vand og kan koge over.
 - Åbn låget med forsigtighed efter endt trykkogning. Varmt indhold kan skumme over eller sprøjte op.

7.2 Instruktioner

Følgende supplerende handlingsopfordringer vises under trykkogningen.

⚠ ADVARSEL**Skoldnings- og forbrændingsfare gennem trykkogning med alkohol**

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

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

Maksimal påfyldningsmængde overholdt

Du opfordres til at bekræfte, at du ikke har overskredet kogekarrets maksimale påfyldningsmængde. Du bliver også spurgt, om du bruger væsker med et lavere kogepunkt end vand, f.eks. alkohol. Her finder du flere informationer: Fyldningsgrad [► 16]

1. For at bekræfte dette valg skal du trykke på knappen: ✓

**Lås kogekarlåget**

Du opfordres til at låse kogekarlåget.

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

⚠ FORSIGTIG**Fare for kvæstelser ved oplåsning af låget**

Hvis du står foran enheden, når du låser låget op, er der fare for kvæstelser.

- a) Sørg for, at der ikke befinder sig nogen personer foran enheden, når låget låses op.

**Lås låget op**

Du opfordres til at låse kogekarlåget op.

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

7.3**Informationer**

Følgende supplerende informationer vises under trykkogningen.

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

7.4**Valgmuligheder**

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

**Fortsæt med tid**

Med denne valgmulighed fortsættes tilberedningsprocessen i et fastlagt tidsrum.

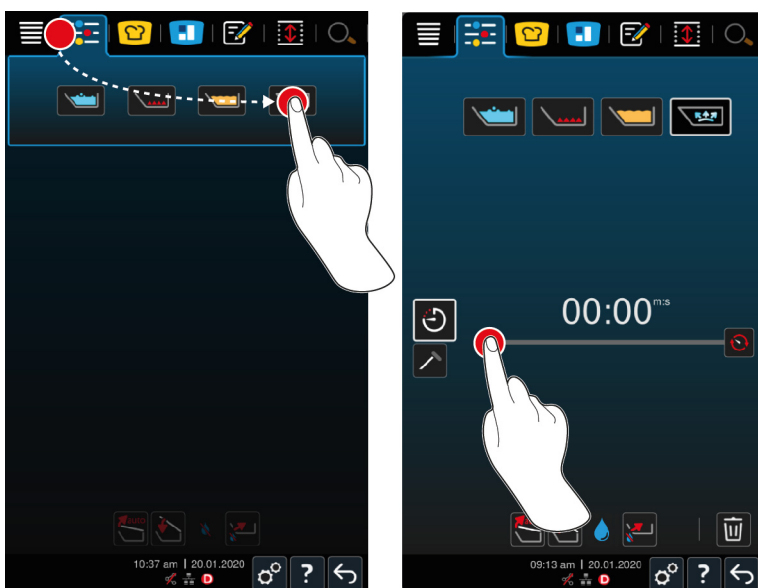
7.5 Trykkogning

⚠ ADVARSEL

Skoldnings- og forbrændingsfare gennem trykkogning med alkohol

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

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



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

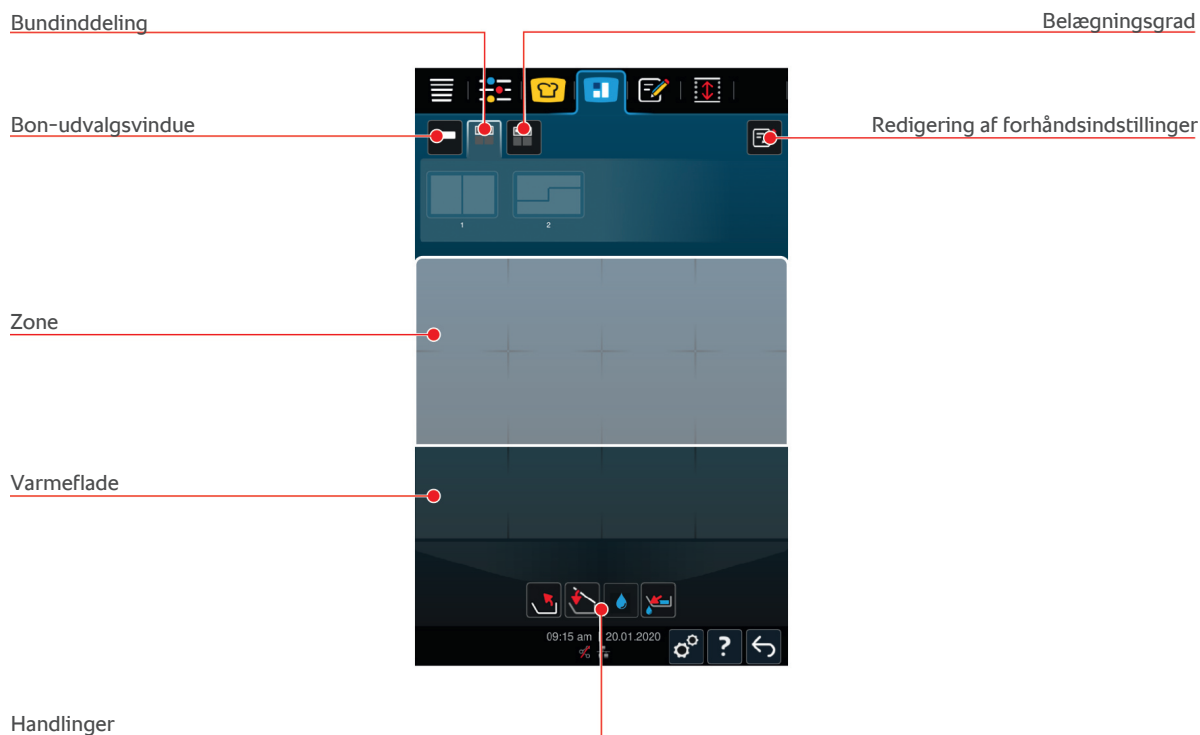
8 iZoneControl



Ved hjælp af iZoneControl kan du inddele bunden i individuelle zoner og anvende dem med forskellige temperaturer. ubrugte flader kan endda forblive kolde. Du starter med at indtaste det ønskede resultat, og starter herefter tilberedningsprocessen for de enkelte varmezoner. Varmezonen opvarmes nu til den optimale temperatur i forhold til det ønskede resultat.

BEMÆRK

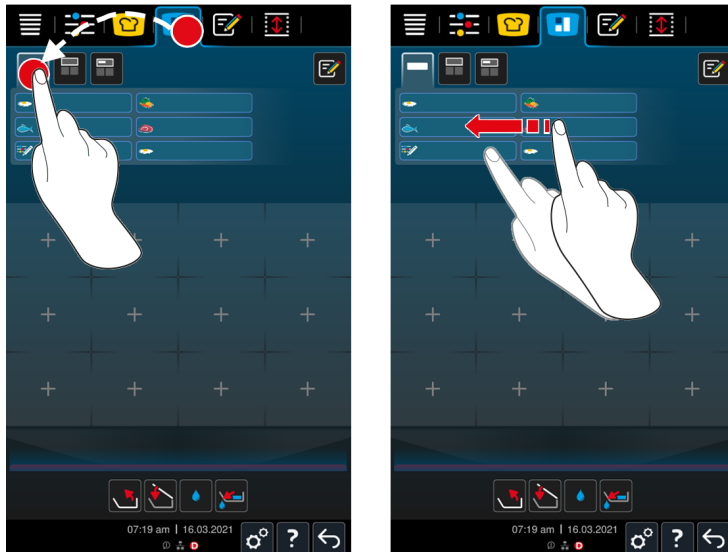
Temperaturforskellen mellem zonerne må ikke være mere end 130 °C.



8.1 Køkkenboner

8.1.1 Vælg forhåndsindstillet bon

Du har allerede forudindstillede boner med forskellige tilberedningsfunktioner til rådighed.



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

8.1.2 Opret egen bon

Du kan tilføje enhver ønsket manuel tilberedningsfunktion, enhver smart tilberedningssti eller ethvert vilkårligt program til bonlisten. Hvis du ikke gemmer opstillingen som kurv, overskrives bonlisten i det øjeblik, du indlæser en ny kurv.



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: 
4. For at tilføje en smart tilberedningssti til bonlisten skal du trykke på knappen: 

5. Du kan enten scrolle gennem listen over tilberedningsprocesser eller filtrere efter produktkategori (kød, fisk, suppe osv.).

1. For at tilføje et manuelt program til bonlisten skal du trykke på knappen: 
2. For at tilføje et intelligent program til bonlisten skal du trykke på knappen: 

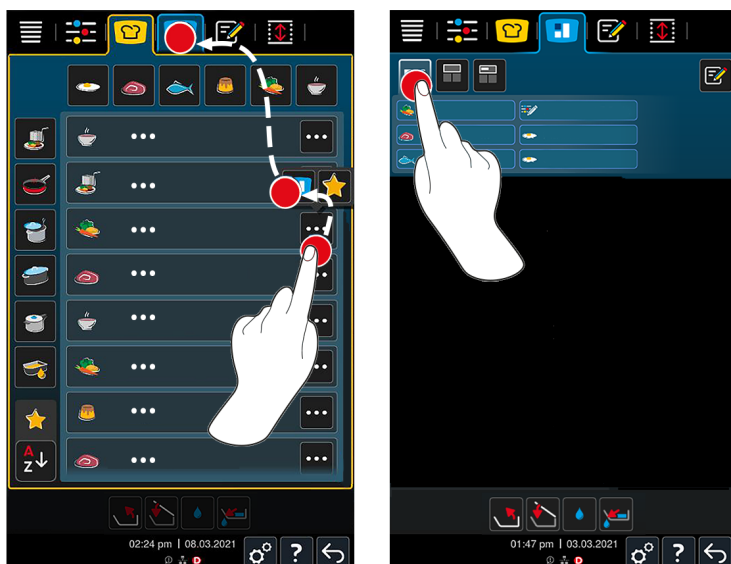
Slet bon fra bonliste

1. For at slette en bon fra bonlisten skal du trykke på knappen: 
2. Tryk på tasten: , og vælg den bon, der skal slettes.
3. For at slette en bon skal du trykke på knappen: .

8.1.3 Rediger bonliste

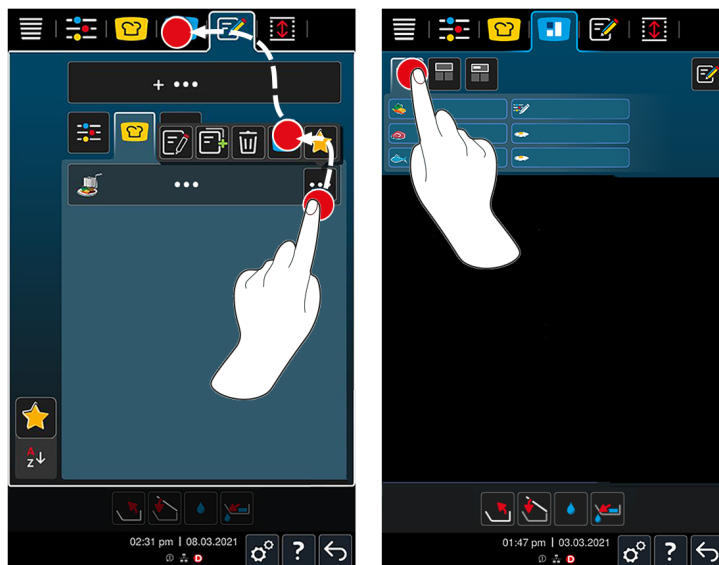
Du kan tilføje enhver ønsket smart tilberedningssti eller ethvert vilkårligt program til bonlisten. Hvis du ikke gemmer opstillingen som kurv, overskrives bonlisten i det øjeblik, du indlæser en ny kurv.

Rediger bonliste i iCookingSuite



1. I menuen trykker du på knappen: 
 2. Tryk på knappen bag den ønskede tilberedningssti: ...
 3. Tryk på tasten: 
 4. I menuen trykker du på knappen: 
 5. Tryk på tasten: 
- >> De smarte tilberedningsstier vises på bonlisten.

Rediger bonliste i programmeringstilstand

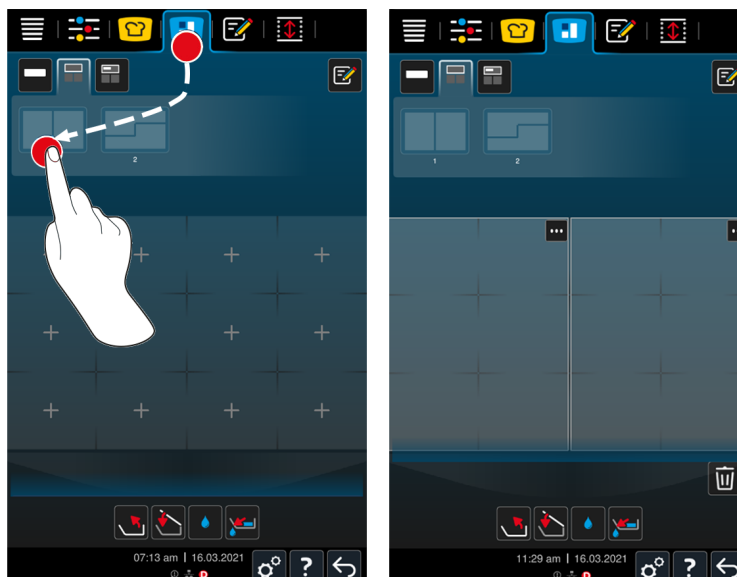


1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på knappen bag det ønskede program: ...
3. Tryk på tasten: 
4. I menuen trykker du på knappen: 
 - > Programmerne vises på bonlisten.

8.2 Bundinddeling

Ved hjælp af iZoneControl kan du inddele kogekarrenes bunde i op til 4 zoner.

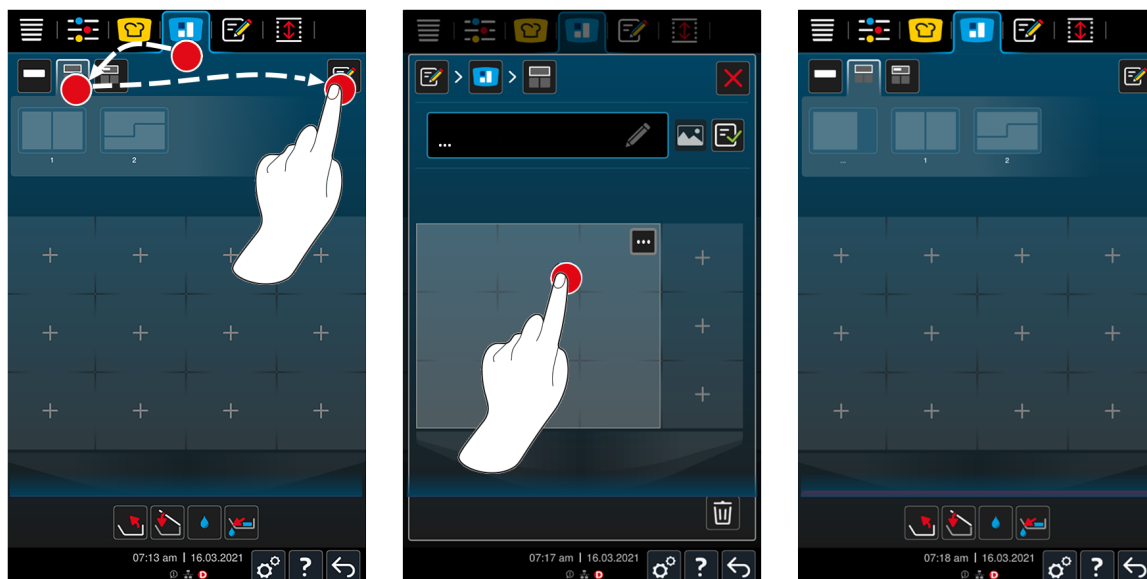
8.2.1 Vælg forhåndsindstillet opdeling af panden



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Vælg en forhåndsindstillet bundinddeling.
4. Tryk på tilberedningsfladen.

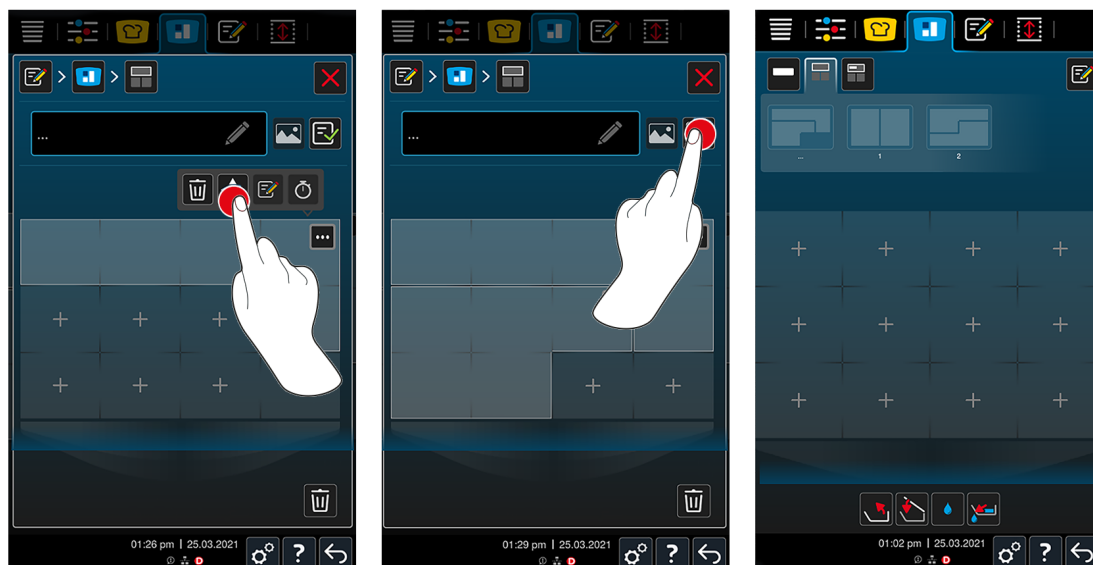
>> Karrets bund inddeles automatisk i zoner. Du kan nu tilordne køkkenboner til zonerne.

8.2.2 Opret din egen opdeling af panden



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: 
4. Inddel kogekarret efter ønske.
5. Bekræft din inddeling med .

Rediger bundinddeling



1. For at redigere en bundinddeling skal du trykke på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: 
4. Vælg ved at trykke på en af de anførte bundinddelinger.
5. Tryk på tasten: ...

6. Tryk på tasten: 
 - > Skærbilledet til redigering åbnes.
7. Tryk på tasten: ...
8. Tryk på tasten: 
9. Tryk på de ønskede områder i kokekarret.
 - > Zonen tilpasses til dine ønsker.
10. For at bekræfte zonen skal du trykke på knappen: 
11. For at slette en zone skal du trykke på knappen: 
12. For at gemme bundinddelingen skal du trykke på knappen: 

Slet opdeling af pande

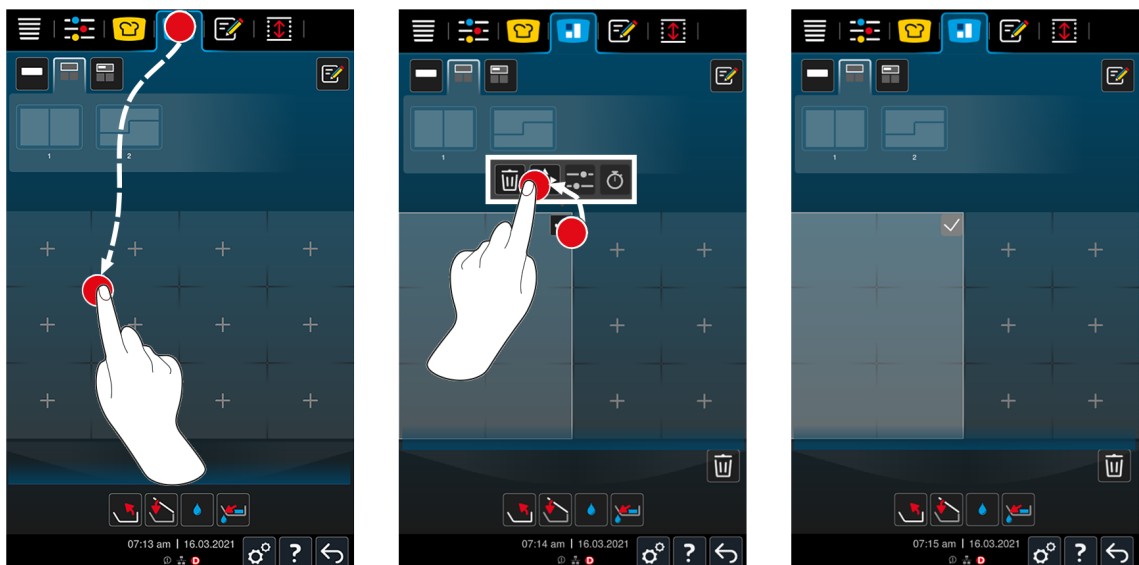
1. For at slette en bundinddeling skal du trykke på knappen: 

Gem opdeling af pande

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

8.2.3 Inddeling af kokekarret i zoner

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

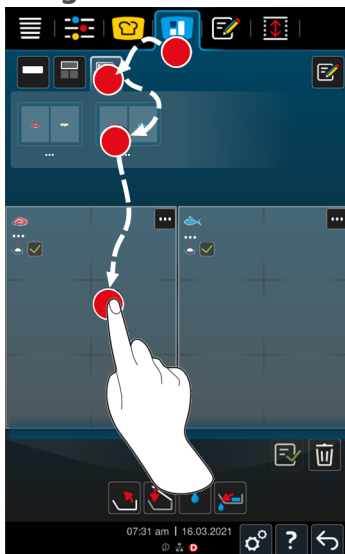


1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Klik på et område i kokekarret.
 - > Området bliver omdannet til en zone.
3. For at bekræfte zonen skal du trykke på knappen: 
4. For at udvide zonen skal du trykke på knappen: ...
5. Tryk på tasten: 
6. Tryk på de ønskede områder i kokekarret.
 - > Zones udvides.

7. For at bekræfte zonen skal du trykke på knappen: ✓
- > Zonen er nu bekræftet.
8. For at tilføje yderligere zoner skal du klikke på et område i kogekarret, som endnu ikke er optaget, eller vente et øjeblik.
9. For at slette en bekræftet zone skal du trykke på knappen: ...
10. Tryk på tasten: 🗑️

8.3 Belægningsgrad

8.3.1 Vælg forhåndsindstillet belægning af panden



1. I menuen trykker du på knappen: 🏠
 2. Tryk på tasten: 📑
 - > De forhåndsindstillede belægningsgrader vises.
 3. Vælg den ønskede belægningsgrad.
 4. Tryk på tilberedningsfladen.
- >> Kogekarret indstilles automatisk herefter. Zonerne forvarmes til den gemte temperatur. Når temperaturen er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

8.3.2 Opret egne belægningsgrader

1. I menuen trykker du på knappen: 🏠
2. Tryk på tasten: 📑
3. Tryk på tasten: 📝
4. Nu kan du oprette en belægningsgrad og navngive denne.
5. Tryk på tasten: ... inden for den oprettede belægning af panden.
6. Tryk på tasten: 📝
7. Vælg enten en tilberedningssti eller et program, der skal tilføjes til din belægningsgrad.
8. Tryk på tasten: ⌚, hvis du vil tilføje en timer til din belægning af panden.
9. Tryk på tasten: ✓ for at gemme din belægning af panden.
10. For at sortere listen over belægningsgrader skal du enten bladre igennem listen over mulige zoner eller trykke på tasterne 1, 2, 3, eller 4.

Slet belægningsgrad

1. For at slette en belægningsgrad skal du trykke på knappen: 🗑️

Gem belægningsgrader

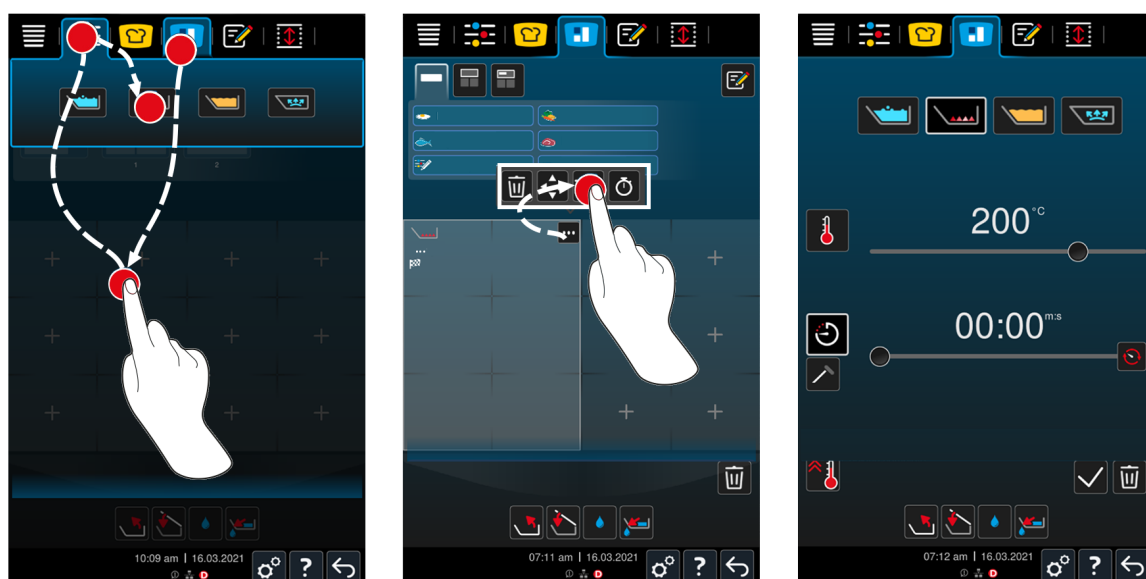
1. For at navngive den nye belægningsgrad skal du trykke på knappen: ✎
 2. For at gemme belægningsgraden skal du trykke på knappen: ✓
- >> Belægningsgraderne vises.

8.4 Tilberedning med iZoneControl

Du kan tilberede dine fødevarer på følgende 4 måder:

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

8.4.1 Tildel den manuelle tilberedningsfunktion til en zone



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

8.4.2 Tildel bonen til en zone

- ✓ Du har inddelt kogeкарret i zoner [► 54].

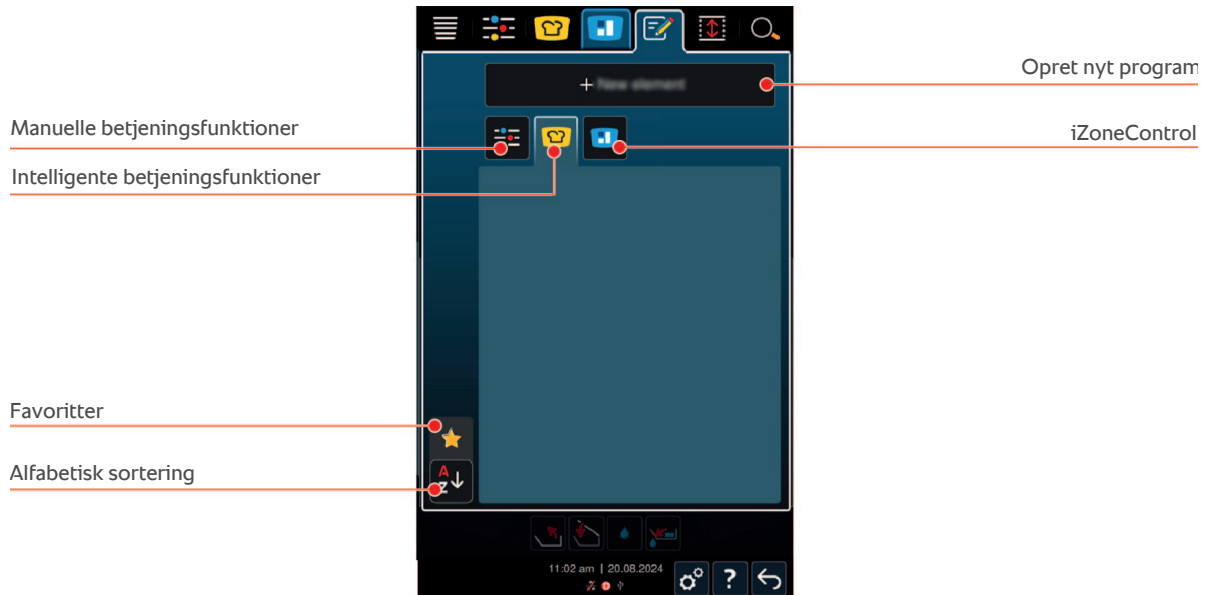
1. Tryk på tasten: ■

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

9 Programmeringstilstand



I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 61], belægningsgrad [▶ 61], bundinddeling [▶ 61], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 62] og varekurve [▶ 60]. I den forbindelse har du alle manuelle driftsarter [▶ 40], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 26] og forhåndsprogrammerede varekurve til rådighed.



9.1 Programmering af varekurv

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: + **Nyt element**
3. Tryk på tasten:
4. Tryk på tasten:
5. For at tilføje intelligente tilberedningsprocesser til varekurven skal du trykke på knappen:
 - > Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.
6. Scroll igennem listen, eller vælg en betjeningsfunktion, og tryk derefter på den ønskede tilberedningsproces.
 - > Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven. Du kan også kontrollere tilberedningsstiernes kombinationsmuligheder ved at holde knapperne til de valgte tilberedningsstier inde i længere tid. Et grønt flueben symboliserer muligheden for at kombinere applikationer.
7. For at tilføje allerede gemte programmer til varekurven skal du trykke på knappen:
 - > Alle programmer vises.
8. Scroll igennem listen, eller vælg manuelle eller intelligente programmer, og tryk derefter på det ønskede program.
 - > Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.

Kontrol af varekurv

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

Gem varekurv

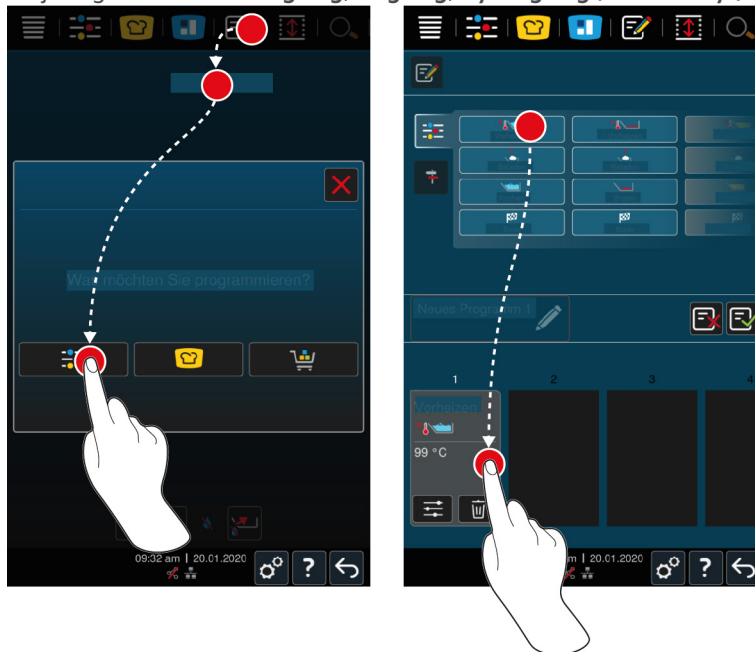
1. For at navngive varekurven skal du trykke på knappen: 
 2. Indtast et navn.
 3. For at gemme varekurven skal du trykke på knappen: 
- >> Varekurven vises i programlisten.

9.2 Opret manuelt program

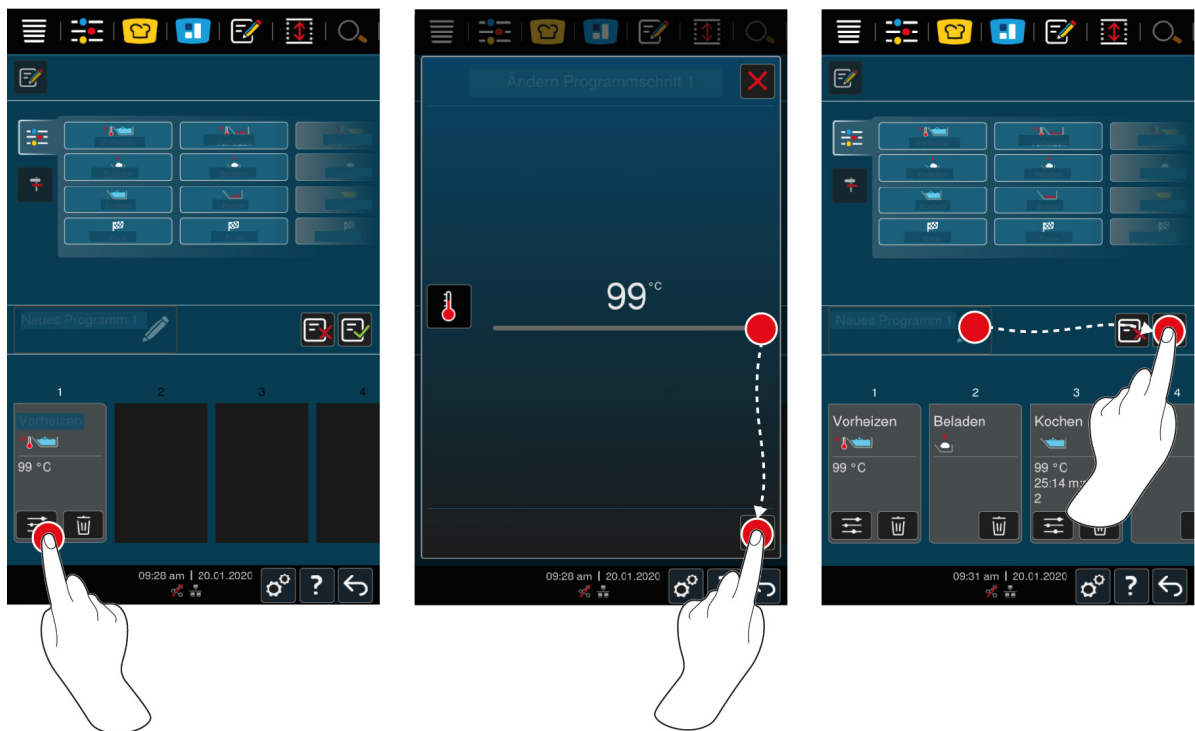
Vælg mellem følgende driftsarter:

- Kogning
- Stegning
- Friturestegning
- Sensitiv tilberedning

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



1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten: 
 - > Der vises en oversigt over tilgængelige tilberedningstrin.
4. Vælg de ønskede tilberedningstrin, og træk dem ned i det nederste område. **BEMÆRK! Du kan ikke kombinere tilberedningstrin vilkårligt med hinanden. Forvarmning og påfyldning skal vælges fra en spalte. Betjeningsfunktionen og afslutningen af tilberedningsstien kan vælges fra en anden spalte.**



5. For at redigere et tilberedningstrin skal du trykke på knappen: 

> Alt efter den valgte driftsform vises nu de justerbare tilberedningsparametre og tillægsfunktioner.

1. Tilpas tilberedningstrinnet efter dine ønsker.
2. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap: 

Sådan gemmes et program

1. For at navngive programmet skal du trykke på knappen: 
2. Indtast navnet.
3. For at gemme programmet skal du trykke på denne knap: 

>> Programmet kontrolleres. Når alle tilberedningsparametre er indstillet og ordnet i en logisk rækkefølge, gemmes programmet, og det vises i programlisten.

>> Hvis programmet indeholder en fejl, markeres dette sted. Løs fejlen, inden du gemmer programmet igen.

9.3 Oprettelse af intelligent program

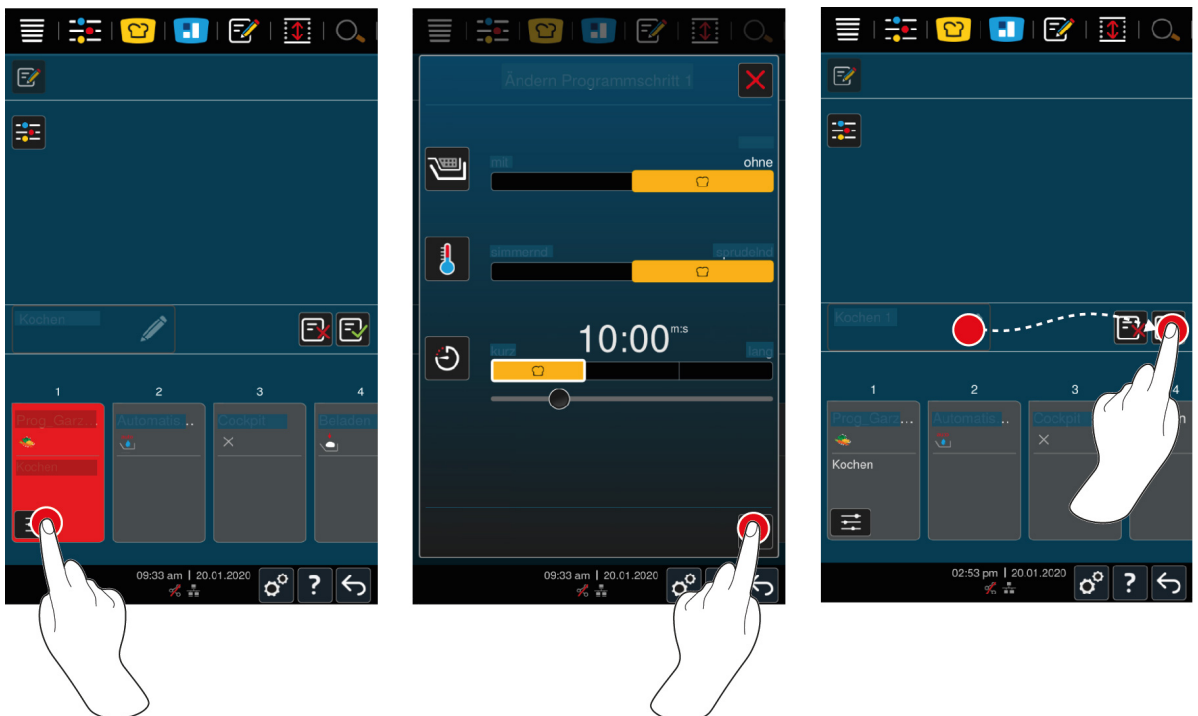
Hvis du ønsker at programmere en intelligent tilberedningssti, kan du herefter tilpasse tilberedningsparametrene efter dine ønsker. Det er muligt at ændre rækkefølgen af de enkelte tilberedningstrin.



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

Når du har foretaget dine valg, vises de dertilhørende intelligente tilberedningsstier.

1. Vælg den ønskede intelligente tilberedningssti.
- > De enkelte trin vises. Du kan nu tilpasse tilberedningsparametrene efter dine ønsker.



2. Tryk på tasten:

- > Alt efter den valgte tilberedningssti vises nu de justerbare tilberedningsparametre og tillægsfunktioner. Tilberedningsstiens standardindstillinger er markeret med følgende symbol: 
- 3. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker.
- 4. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap: 
- > De enkelte tilberedningstrin vises igen.

Sådan gemmes et program

1. For at navngive programmet skal du trykke på knappen: 
2. Indtast et navn.
3. For at gemme programmet skal du trykke på denne knap: 
- >> Programmet vises i programlisten.

9.4 Redigér og slet programmer

- ✓ Du har programmeret manuelle programmer [► 61], intelligente tilberedningsprocesser [► 62], Bundinddeling [► 54], Belægningsgrad [► 57] eller varekurve [► 60].
- 1. For at redigere et program skal du trykke på knappen: ...

Vælg mellem følgende bearbejdningsmuligheder:

- Rediger element 
- Send til bonlisten 
- Føj til favoritter 
- Dupliker element 
- Slet element 

9.5 Start programmer og varekurve

Start manuelt program

1. Der kan startes et manuelt program ved at trykke på det ønskede program.
 - > Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
2. For at sende et manuelt program til iZoneControl trykker du på knappen: ...
3. Tryk på tasten: 
- >> Det manuelle program vises på bonlisten. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt [► 58].

Start intelligent tilberedningsproces

1. Der kan startes en intelligent tilberedningsproces ved at trykke på det ønskede program.
 - > Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
2. For at sende en intelligent tilberedningsproces til iZoneControl trykker du på knappen: ...
3. Tryk på tasten: 
- >> Det intelligente program vises på bonlisten. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt [► 58].

Start kurv

1. For at overføre en varekurv til iZoneControl trykker du på den ønskede varekurv.
 - > Alle kurvens elementer vises på bonlisten. Nu kan du placere køkkenbonerne som sædvanligt [► 58].

Bundinddeling

1. Tryk på tasten: 

>> Nu kan du vælge en bundinddeling.

Belægningsgrad

1. Tryk på tasten: 

>> Nu kan du vælge en belægningsgrad.

9.6

Valg af starttid

Med valg af starttid kan du indstille starttiden for et manuelt program præcist på minuttet. Dermed kan du f.eks. gøre brug af billigere natstrøm og udnytte din enhed optimalt i op til 24 timer pr. dag.

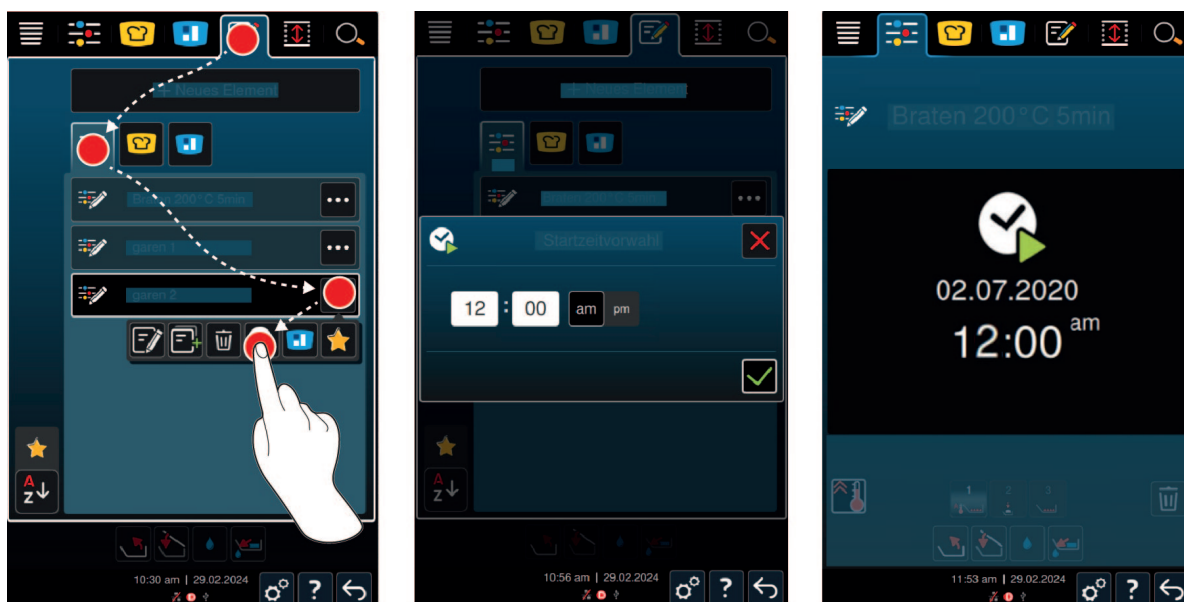
FORSIGTIG

Hvis du lader produktet stå i længere tid i den uopvarmede pande, kan der dannes bakterier på produktet.

Råvarer, som ikke er bakteriefrie, kan medføre fødevareinfektioner eller -forgiftninger.

1. Lad ikke fødevarer stå for længe i panden.

Indstilling af starttid



✓ Du har oprettet et manuelt program [► 61].

1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Tryk på tasten: 

> Listen over manuelle programmer vises.

3. Tryk på knappen bag det manuelle program: ...

4. Tryk på tasten: 

5. Indtast starttiden.

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

> Den indstillede starttid vises.

> Det manuelle program starter på det indstillede klokkeslæt.

7. Hvis du vil afbryde valg af starttid, skal du trykke på knappen og holde den inde: 

10 Skift mellem driftstilstande

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

- Konverter en intelligent tilberedningssti i iCookingSuite til din intelligente bon i iZoneControl.

Konverter en intelligent tilberedningssti til en intelligent bon

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

1. I menuen trykker du på knappen: 

>> Nu kan kogerørrets udnyttede flade reduceres.

11 Indstillinger

Du ændrer indstillingerne ved at scrolle gennem listen og trykke på de ønskede kategorier. Hver kategori rummer et udvalg af indstillingsmuligheder, der kan ændres med enkle håndbevægelser [► 16] eller det centrale indstillingshjul [► 16].

Du kan tilpasse apparatets fabriksindstillinger permanent efter dine behov.

1. Tryk på tasten: 

> Oversigten over alle indstillingsmuligheder vises:

- Favoritter [► 67]
- Visning [► 67]
- Lys [► 69]
- Lyd [► 69]
- Køkkensystem [► 70]
- Tilberedning [► 71]
- Dataforvaltning [► 71]
- Netværksindstillinger [► 74]
- Brugerprofil [► 76]
- Service [► 76]
- ConnectedCooking [► 77]

11.1 Favoritter

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

Gem indstilling som favorit

1. Vælg en indstilling.

2. Tryk på tasten: 

>> Indstillingen er gemt som favorit og vises under . Sorteres kronologisk efter tidspunktet for tilføjelse.

11.2 Visning

Åbn visning

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **Visning**

11.2.1 Sprog

Her kan du ændre brugerfladens sprog.

Indstil brugerfladens sprog

1. Tryk på tasten:  **Sprog**

2. Vælg det ønskede sprog.

>> Brugerfladens sprog omstilles med det samme.

11.2.2 Dato og Klokkeslæt

Her kan du ændre følgende indstillinger:

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

Indstil dato

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

Indstil klokkeslæt

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

Indstil omstilling 24h/12h

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

Synkroniser klokkeslæt via ConnectedCooking

Du kan også lade ConnectedCooking synkronisere klokkeslættet automatisk.

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

11.2.3 Indstil temperaturformat

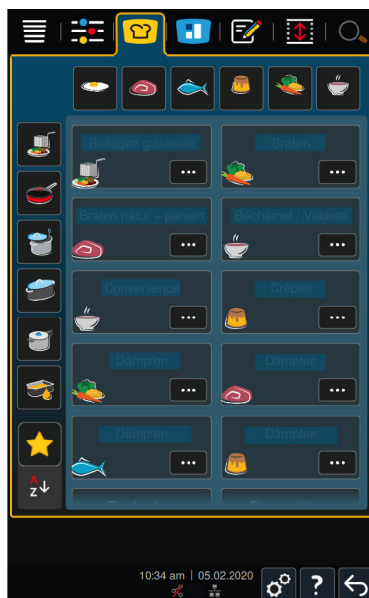
Her kan du indstille, om temperaturen skal vises i °C eller °F.

11.2.4 Volumenenhed

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

11.2.5 Programvisning

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



1. Tryk på tasten:  **Programvisning**

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

>> Valget anvendes omgående.

11.3 Lys

Indstil lys

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

11.3.1 Display-klarhed

Indstil displayets lysstyrke

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

1. Tryk på tasten:  **Displayets lysstyrke**
 2. Vælg den ønskede værdi på skalaen, eller indstil den med drejhjulet.
- >> Displaylysstyrken tilpasses omgående.

Automatisk dæmpning

1. Tryk på tasten:  **Automatisk dæmpning**
- >> Her kan du aktivere eller deaktivere automatisk dæmpning.

Indstil dæmpning efter x min

1. Tryk på tasten:  **Dæmpning efter x min**
- >> Her kan du indstille, efter hvor mange minutter den automatiske dæmpning skal aktiveres.

Tænd eller sluk pauseskærm

1. Tryk på tasten:  **Skærmskåner**
- >> Her kan du aktivere eller deaktivere skærmskåneren.

Aktivér pauseskærm efter x min

1. Tryk på tasten:  **Aktivér skærmskåner efter x min**
- >> Her kan du indstille, efter hvor mange minutter skærmskåneren skal aktiveres.

11.4 Lyd

Indstil lyd

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

11.4.1 Hovedlydstyrke

Indstil samlet lydstyrke

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

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

11.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling

Indstil påfyldnings-/handlingsprompt

Her kan du indstille, hvilken lyd eller hvilken melodi der skal høres, når du skal fylde enheden eller opfordres til at udføre en handling. Vælg mellem 25 forskellige muligheder.

1. Tryk på tasten:  **Påfyldnings-/handlingsprompt**
 2. Tryk på tasten:  **Lyd**
 3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
 4. For at overtage indstillingen skal du i værktøjslinjen trykke på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.4.3 Slut på programtrin

Indstil lyd for slut på programtrin

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

1. Tryk på tasten:  **Afslutning af programtrin**
 2. Tryk på tasten:  **Lyd**
 3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
 4. For at overtage indstillingen skal du i værktøjslinjen trykke på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.4.4 Slut på madlavningstid

Indstil lyd for slut på tilberedningstid

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

1. Tryk på tasten:  **Slut på tilberedningstid**
 2. Tryk på tasten:  **Lyd**
 3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
 4. For at overtage indstillingen skal du i værktøjslinjen trykke på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

11.5 Køkkensystem

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

11.5.1 Informationer om apparattype

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

11.5.2 Demo-tilstand

Tænd/sluk demotilstand

Her kan du sætte din enhed i demo-tilstand. Denne funktion er nyttig, hvis du ønsker at præsentere enhedens funktioner uden at foretage nogen tilberedning.

1. Funktionen aktiveres ved at trykke og holde inde på knappen:  **ON**, indtil statusbjælken er skiftet hen over begge kontaktpositioner ON og OFF.

>> Hvis demotilstanden er aktiveret, genstartes enheden. I sidefoden vises symbolet: 

11.5.3 Varmt vand (ekstraudstyr)

På enheder med ekstraudstyret varmt vand har du mulighed for at aktivere eller deaktivere det varme vand.

11.6 Tilberedning

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

11.6.1 Vigtigste regionale køkkener

I den primære regionale køkkenstil oversættes kulturelle spisevaner til intelligente tilberedningsstier. Tilberedningsparametrene for disse intelligente tilberedningsstier afspejler disse spisevaner, og retter tilberedes, som de forventes af gæsterne i det pågældende land eller den pågældende region. På den måde mestrer du ikke kun dit lokale køkken, men alle køkkener i verden. Denne indstilling er uafhængig af det indstillede sprog.

Vælg primært regionalt køkken

1. Tryk på tasten:  **Primært regionalt køkken**
 2. Scroll ned gennem listen, og vælg den ønskede, primære regionale køkkenstil.
- >> Den regionale køkkenstil anvendes omgående. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningsstier, som svarer til den regionale køkkenstil. Tilberedningsparametre, tilberedningstider og kerntemperaturer for de intelligente tilberedningsstier er tilpasset de kulturelle spisevaner.

11.6.2 Sekundære regionale køkkener

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

Vælg sekundært regionalt køkken

1. Tryk på tasten:  **Sekundært regionalt køkken**
 2. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sekundære regionale køkken.
- >> Den regionale køkkenstil anvendes omgående. I iCookingSuite vises der flere smarte tilberedningsstier fra det sekundære regionale køkken, og de er markeret med . Tilberedningsparametrenes indstillinger påvirkes fortsat af det primære regionale køkken [► 71].

11.7 Dataforvaltning

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

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

Du kan tilpasse følgende indstillinger:

- Eksportér alle data [► 72]
- Tilberedningsprogrammer [► 72]
- Brugerprofiler [► 72]
- Brugerbilleder [► 72]
- Brugerdata: Slet alle [► 73]
- Enhedens grundindstillinger [► 73]
- HACCP-data [► 73]

- Service [► 74]
- Export MyDisplay

11.7.1 Eksportér alle data

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Eksportér alle data**

>> Nu kan du eksportere alle data til en USB-nøgle.

11.7.2 Tilberedningsprogrammer

Her kan du eksportere, importere eller slette alle dine oprettede programmer.

Eksporter programmer

✓ Du har oprettet programmer i programmeringstilstand.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-nøglen.

Importer programmer

1. Forbind en USB-nøgle med allerede eksporterede programmer til enheden.

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

>> De gemte programmer importeres og vises i programmeringstilstanden.

Programmer: Slet alle egne

Her kan du slette alle dine oprettede programmer.

1. Tryk på tasten: 

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

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

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

11.7.3 Brugerprofiler

Eksporter profiler

✓ Du har oprettet profiler.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-nøglen.

Importer profiler

1. Sæt en USB-nøgle, hvor der allerede er eksporterede programmer, i enheden.

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

>> De gemte profiler importeres og vises i brugeradministrationsområdet.

11.7.4 Brugerbilleder

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

- Filtype: PNG
- Farvedybde: 3 x 8 bit

- Billedstørrelse: 130 x 130 px
- Filstørrelse: maks. 50 kb

Importer billeder

1. Gem billeder på en USB-nøgle i en mappe, som hedder **userpix**.
 2. Forbind USB-nøglen med enheden.
 3. Tryk på tasten:  **Importér billeder**
- >> De gemte billeder importeres.

Eksporter billeder

- ✓ Du har importeret billeder.
 - ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.
1. Tryk på tasten:  **Eksportér billeder**
- >> De gemte billeder gemmes på USB-nøglen.

Slet alle egne billeder

Her kan du slette alle dine importerede billeder.

1. Tryk på tasten: **Slet alle egne billeder**
 - > Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil slette billederne.
 2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 
- >> En meddelelse bekræfter, at alle egne billeder nu er slettet.

11.7.5 Brugerdata: Slet alle

1. Tryk på tasten:  **Brugerdata: Slet alle**.
 - > Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil slette dataene.
 2. Tryk på tasten: 
- > En meddelelse bekræfter, at alle dine brugerdata – tilberedningsprogrammer, brugerprofiler, billeder og brugerindstillinger – er blevet slettet

11.7.6 Enhedens grundindstillinger

Enhedens grundindstillinger: Eksportér alle

- ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.
1. Tryk på tasten:  **Enhedens grundindstillinger: Eksportér alle**
- >> Enhedens grundindstillinger gemmes på USB-nøglen.

Importer enhedens grundindstillinger

1. Sæt en USB-nøgle, hvor der allerede er eksporterede enhedsgrundindstillinger, i enheden.
 2. Tryk på tasten:  **Enhedens grundindstillinger: Importer alle**
- >> Enhedens grundindstillinger importeres.

11.7.7 HACCP-data

Her kan du eksportere alle HACCP-data, enheden har registreret, til en USB-nøgle. Du kan også få HACCP-dataene overført automatisk til ConnectedCooking.

HACCP-data: Eksportér alle

- ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.
1. Tryk på tasten:  **HACCP-data: Eksportér alle**

>> HACCP-dataene gemmes på USB-nøglen.

HACCP-data: Eksportér over periode

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: **HACCP-data: Eksportér over periode**
2. Vælg den ønskede periode, og tryk på knappen "Eksportér".

>> HACCP-dataene over den valgte periode gemmes på USB-nøglen.

11.7.8 Service

Udviklerprotokoller: Eksportér alle

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: ➡ **Udviklerprotokoller: Eksportér alle**

>> Udviklerprotokoller vil nu blive downloadet til en USB-nøgle.

Udviklerprotokoller: Eksportér over periode

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: 📄 **Udviklerprotokoller: Eksportér over periode**

>> Nu kan de downloade udviklerprotokoller fra en bestemt periode.

Servicerapport: Eksportér alle

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: 📄 **Servicerapport: Eksportér alle**

>> Servicerapporterne vil nu blive downloadet til en USB-nøgle.

Eksporter fejlstatistik-protokol

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> Fejlstatistik-protokollen gemmes på USB-nøglen.

11.8 Netværksindstillinger

BEMÆRK

Cybersikkerhedsrisiko

Enheden er en netværksforbundet enhed med digital styring, brugergrænseflade og softwareintegration. For at sikre cybersikkerhed, databaseskyttelse og sikker drift skal du være opmærksom på følgende oplysninger:

1. Kun autoriserede og uddannede personer må konfigurere og vedligeholde enheden.
2. Gennemfør regelmæssigt softwareopdateringer fra RATIONAL. Der må kun anvendes autentisk og signeret software. Installation af ikke-godkendt software er forbudt og kan udgøre en sikkerhedsrisiko.
3. Tilslut kun enheden til sikre netværk (f.eks. WPA2/WPA3 ved WLAN, VLAN ved LAN). Kommunikation med RATIONAL ConnectedCooking eller andre tjenester skal ske via krypterede forbindelser (f.eks. HTTPS).
4. Enhver manipulation eller uautoriseret ændring af enhedens software, hardware eller netværkskonfiguration er forbudt og medfører tab af driftssikkerhed og eventuelle garanti- og ansvarskrav.
5. Ansvar for sikker integration i din IT-infrastruktur ligger hos operatøren. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug, utilstrækkelig sikring eller uautoriseret adgang.

Du kan ved behov aktivere **NTP**-baseret tidssynkronisering i systemindstillingerne. Hvis **NTP** er aktiveret, skal kunden sikre, at der leveres en pålidelig og sikker **NTP**-server.

- **NTP**-serveren skal stamme fra et pålideligt og kontrolleret miljø for at sikre nøjagtige og manipulationssikre tidsdata.
- Kommunikationen med **NTP**-serveren skal sikres ved hjælp af beskyttede netværkssegmenter og passende firewallregler.

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

1. Tryk på tasten:
 2. Tryk på tasten: **Netværk**
 3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
 4. Tryk på tasten: **Wi-Fi**
 - > Der vises en liste over alle disponible wi-fi-netværk. WiFi-netværkene sorteres faldende ved hjælp af signalstyrken.
 5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.
 - > Du opfordres til at indtaste wi-fi-netværkets adgangskode.
 6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
 - > Når forbindelsen er oprettet, vises følgende symbol i sidefoden:
 - > WiFi-netværket vises øverst på listen over tilgængelige netværk.
 7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af wi-fi-netværket på knappen: **V**
 8. For at afbryde forbindelsen skal du under forbindelsesdetaljer trykke på knappen: **Afbryd**
 9. Tryk på i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over netværksindstillinger.
- >> Navnet på WiFi-netværket vises omkring **WiFi**.

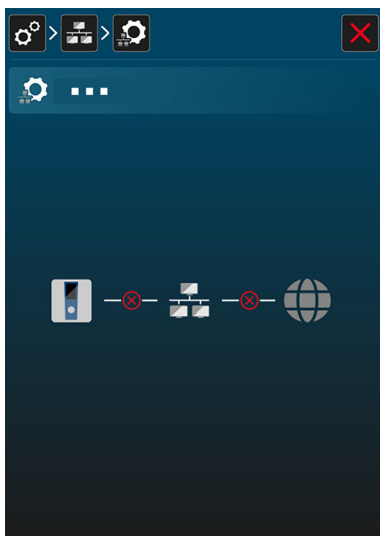
Optimerede netværksindstillinger giver mulighed for at oprette forbindelse til wi-fi-netværk med hidden SSIDs:

- Tryk på tasten: **Opret forbindelse til wi-fi manuelt**.
- Du kan nu indtaste netværksnavnet (**SSID**) og den tilhørende adgangskode.
- Tryk på tasten: for at oprette forbindelse.

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

Her kan du se, hvordan din enhed forbindes med et wi-fi-netværk: Opret wi-fi-forbindelse [► 83]

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med netværket: Opret wi-fi-forbindelse [► 83]



Via knappen **Netværksstatus** kan det kontrolleres, om der er forbindelse til routeren og til internettet.

11.8.1 wi-fi

Her kan du slutte apparatet til et wi-fi-netværk. Her finder du flere informationer: Opretelse af wi-fi-forbindelse [► 83]

11.8.2 LAN (valgfritl)

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med netværket: Opretelse af wi-fi-forbindels [► 83]

IP-netværk

Her indtaster du apparatets IP-adresse.

Gateway

Her kan du indtaste Gateway-IP-adressen.

IP-netmask

Her kan du indtaste IP-netmask.

DNS 1

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

MAC-adresse

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

DHCP aktiv

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

1. Du aktiverer funktionen ved at trykke på knappen: **ON**
- >> IP-adresse, gateway og DNS konfigureres automatisk.

11.9 Brugerprofil

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

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

Her kan du se, hvordan du opretter og ændrer profiler og overfører dem til andre enheder: Profil- og rettighedsstyring [► 79]

11.10 Service

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

Du har følgende informationer til rådighed:

- Information om enhedstype/softwareversion
- Information om serienummer
- Hotline - kok [► 94] 
- Hotline - service [► 94] 
- Service-niveau 

Denne funktion er kun til rådighed for RATIONAL servicepartnere.

- Softwareopdateringsinfo [► 77] 
- Installeret softwareversion [► 77]
- Servicemeddelelser for de sidste 14 dage 

- Open Source-licenser .

11.10.1 Informationer om apparattype

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

11.10.2 Info om softwareopdatering

Her kan du se, hvilken softwareversion der er installeret på din enhed. Hvis du har forbundet enheden med ConnectedCooking og aktiveret funktionen **Download softwareopdateringer automatisk**, får du automatisk stillet softwareopdateringer til rådighed. Her finder du flere informationer: Udfør softwareopdateringer automatisk [► 85] Når der står en softwareopdatering til rådighed, vises den aktuelle softwareversion, og knappen **Start installation** er aktiv.

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

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

11.10.3 Installerede software-version

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

11.11 ConnectedCooking

BEMÆRK

Hvis der ikke vises en aktiveringskode, kan der endnu ikke oprettes forbindelse til ConnectedCooking-serveren.

Det kan skyldes følgende:

- DNS-navneopløsning for www.connectedcooking.com skal være tilgængelig.
 - Variant med DHCP: DHCP-aktiv – IP-adresse tildeles af netværket.
 - Variant uden DHCP: Netudbyder skal stille IP-adresse, netmaske, gateway, DNS-server til rådighed, kan derefter indtastes manuelt på enheden.
 - Firewall-port 443 og 8883 fri (protokol: HTTPS og MQTT) til udgående kommunikation til destinationsværtten: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
 - Netværk med MAC-filter: MAC-adresser kan udlæses på kombidamperen eller forespørges hos kundeservice
- *Disse indstillinger svarer til standardindstillingerne for en home-router*

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**

Her kan du se, hvordan du forbinder enheden med ConnectedCooking, og hvilke funktioner du har til rådighed: ConnectedCooking [► 84]

Hvis din enhed er forbundet med ConnectedCooking, har du følgende indstillingsmuligheder.

1. Tryk på tasten: 

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

1. Tryk på tasten: 

>> Du kan logge anonymt på ConnectedCooking uden en konto.

Automatisk tidssynkronisering

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

>> Automatisk tidssynkronisering udføres ikke, når der trykkes på **OFF**. Når der trykkes på **ON**, udføres der en automatisk tidssynkronisering.

Overfør HACCP-data automatisk

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

>> Din enhed overfører ikke automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking, når du trykker på **OFF**. Så snart du trykker på knappen **ON**, overfører enheden automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking.

Remote Access

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

>> Remote Access er ikke tilgængelig, når der trykkes på **OFF**. Når du trykker på **ON**, kan du fjernbetjene din enhed med ConnectedCooking.

Softwareopdatering

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

>> Softwareopdateringer udføres ikke automatisk, når der trykkes på **OFF**. Når du trykker på **ON**, udføres softwareopdateringer automatisk.

Automatisk forbindelse

Hvis din enheds netværksforbindelse går tabt, opretter din enhed automatisk forbindelse til ConnectedCooking igen, når forbindelsen er genoprettet. Hvis du ikke ønsker dette, kan du deaktivere funktionen.

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

>> Din enhed afbryder forbindelsen til ConnectedCooking, når du trykker på **OFF**. Når du trykker på knappen **ON**, opretter din enhed automatisk forbindelse til ConnectedCooking igen

Log ud

Du kan til enhver tid logge ud af ConnectedCooking. Forbindelsesdetaljer slettes. Hvis du vil forbinde enheden med ConnectedCooking igen, skal du registrere enheden på ny.

1. Tryk på tasten: 

>> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil logge ud af ConnectedCooking. Hvis du bekræfter dette, vil din enhed straks blive logget ud af ConnectedCooking.

12 Küchen-Management

12.1 Profil- og rettighedsstyring

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

12.1.1 Opret nyt profil

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

Tilpas profilindstillinger

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

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

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

Tilpas menubjælken

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

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

12.1.2 Aktivér profil

✓ Du har oprettet en profil. Se også Opret nyt profil [► 79]

1. Tryk på tasten:  **Aktivér profil**
 2. Vælg den ønskede profil.
 3. Hvis du har tildelt profilen en adgangskode, så indtast adgangskoden.
 4. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 
- >> Profilen aktiveres omgående.
- >> Når du åbner startskærmen, vises den aktiverede profil. Hvis du får vist flere profiler, kan du scrolle gennem listen.
- >> For at oprette en ny profil skal du trykke på knappen: +
- >> Du kommer nu til profilindstillingerne.
- >> Tryk på tasten: Opret nyt profil [► 79].

12.1.3 Overfør profil til andre enheder

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

- ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.
1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten:  **Brugerprofil**
 3. Tryk på tasten:  **Profileksport**
 - > Alle oprettede profiler indlæses på USB-stikket.
 4. Forbind det USB-stik, der indeholder de indlæste profiler, med en anden enhed.
 5. Tryk på tasten: 
 6. Tryk på tasten:  **Brugeradministration**
 7. Tryk på tasten:  **Profilimport**
- >> Alle profiler indlæses på enheden, og de vises efter en kort ventetid.

12.1.4 Slet profil

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

- ✓ Du har oprettet en profil [► 79].
- 1. Tryk på tasten:  **Redigér profil**
- 2. Vælg den ønskede profil.
- 3. Tryk på tasten:  **Profilindstillinger**
- 4. Tryk på tasten:  **Slet profil**
- >> Profilen er slettet.

12.2 Hygiejnestyring

12.2.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres pr. batch:

- Batchnummer
- Enhedstype
- Serienummer
- Software- og hjælpeversion
- Dato og klokkeslæt
- Skylning håndbruser
- Kernetemperaturens nominelle værdi
- Målt kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringssystem
- Navn og ID for tilberedningssti
- Skift driftsform
- Koge-/stegetemperatur
- Ændring af kogekarlågets position
- Aktive varmeelementer

12.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-dataene gemmes på enheden i 14 dage ved maksimal udnyttelse. I denne periode kan du downloade dataene. Her finder du flere informationer: Eksportér HACCP-data. [► 73] En længere periode er tilgængelig ved en tilsvarende mindre brugstid.

12.2.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking

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

- ✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 84].
- 1. Tryk på tasten: 
- 2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**
- 3. Ved siden af **Overfør automatisk HACCP-dataene** skal du trykke på knappen:  **ON**
- >> HACCP-dataene overføres nu automatisk, hver gang en tilberedningsproces er blevet afsluttet. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller via ConnectedCooking-appen.

12.3 Tilslutning af apparater til netværk

BEMÆRK

Cybersikkerhedsrisiko

Enheden er en netværksforbundet enhed med digital styring, brugergrænseflade og softwareintegration. For at sikre cybersikkerhed, databeskyttelse og sikker drift skal du være opmærksom på følgende oplysninger:

1. Kun autoriserede og uddannede personer må konfigurere og vedligeholde enheden.
2. Gennemfør regelmæssigt softwareopdateringer fra RATIONAL. Der må kun anvendes autentisk og signeret software. Installation af ikke-godkendt software er forbudt og kan udgøre en sikkerhedsrisiko.
3. Tilslut kun enheden til sikre netværk (f.eks. WPA2/WPA3 ved WLAN, VLAN ved LAN). Kommunikationen med RATIONAL ConnectedCooking eller andre tjenester skal ske via krypterede forbindelser (f.eks. HTTPS).
4. Enhver manipulation eller uautoriseret ændring af enhedens software, hardware eller netværkskonfiguration er forbudt og medfører tab af driftssikkerhed og eventuelle garanti- og ansvarskrav.
5. Ansvaret for sikker integration i din IT-infrastruktur ligger hos operatøren. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug, utilstrækkelig sikring eller uautoriseret adgang.

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

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

12.3.1 Tilslutning af netværkskabel

Dit køkkensystem kan som ekstraudstyr udstyres med en RJ45-ethernettilslutning. For at forbinde dit køkkensystem med netværket og beskytte køkkensystemet mod strålevand fra alle sider skal du anvende et netværkskabel med følgende egenskaber:

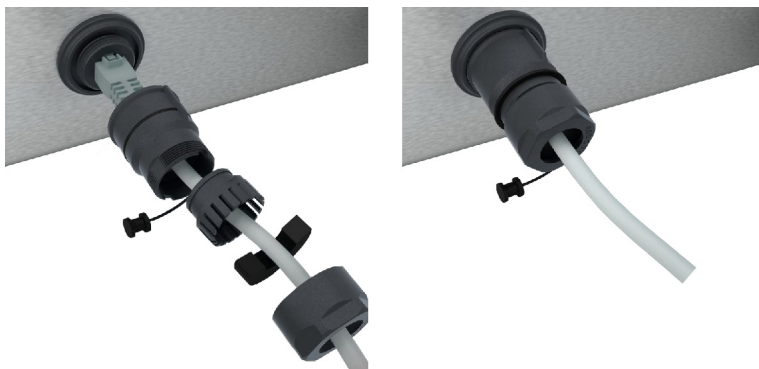
- Netværkskabel kategori 6
- Maksimal stiklængde på 45 mm
- Stikdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter på 5,5 – 7,5 mm

⚠ FORSIGTIG

Funktionsdelene omkring netværkstilslutningen kan være over 60 °C varme.

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

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



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

4. Skru beskyttelsesafdækningen fast.

12.3.2 Oprettelse af netværksforbindelse

✓ Du har alle data for netværksforbindelsen parat.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Netværksindstillinger**
3. Tryk på tasten:  **LAN**
4. Tryk på tasten:  **IP-netværk**
5. Indtast IP-adressen.
6. Tryk på tasten:  **IP-gateway**
7. Indtast IP-gatewayadressen.
8. Tryk på tasten:  **IP-netmaske**
9. Indtast IP-netmasken.
10. Hvis du vil tildele klienter netværkskonfigurationen gennem en server, skal du aktivere DHCP. Tryk på tasten: 
- > Nu konfigureres IP-adresse, gateway og DNS automatisk.
11. Tryk på tasten:  **DNS 1 (anbefalet)**
12. Indtast DNS-serverens adresse.

12.3.3 Oprettelse af wi-fi-forbindelse

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

1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten:  **Netværk**
 3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen:  **ON**
 4. Tryk på tasten:  **Wi-Fi**
 - > Der vises en liste over alle disponible wi-fi-netværk. WiFi-netværkene sorteres faldende ved hjælp af signalstyrken.
 5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.
 - > Du opfordres til at indtaste wi-fi-netværkets adgangskode.
 6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 
 - > Når forbindelsen er oprettet, vises følgende symbol i sidefoden: 
 - > WiFi-netværket vises øverst på listen over tilgængelige netværk.
 7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af wi-fi-netværket på knappen: **V**
 8. For at afbryde forbindelsen skal du under forbindelsesdetaljer trykke på knappen: **Afbryd**
 9. Tryk på  i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over netværksindstillinger.
 - >> Navnet på WiFi-netværket vises omkring **WiFi**.
- Optimerede netværksindstillinger giver mulighed for at oprette forbindelse til wi-fi-netværk med hidden SSIDs:
- Tryk på tasten:  **Opret forbindelse til wi-fi manuelt.**
 - Du kan nu indtaste netværksnavnet (SSID) og den tilhørende adgangskode.
 - Tryk på tasten:  for at oprette forbindelse.

12.3.4 Fjernovervågning af apparaterne via ConnectedCooking

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

Uden smartphone

- ✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 84].
- 1. Log ind på connectedcooking.com.
- 2. Vælg: **Administration > Mine enheder**
 - > Der vises en oversigt over alle registrerede enheder.
- 3. Tryk på tasten: Kamerasymbol
- >> Apparatets startskærm vises. Du kan nu se apparatets display via web-brugerfladen.

Med smartphone

- ✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 84].
- ✓ Du har installeret ConnectedCooking-appen på din smartphone.
- 1. Start ConnectedCooking-appen.
- 2. Tryk på tasten: 
- 3. Vælg: **Mine enheder**
 - > Der vises en oversigt over alle registrerede enheder.
- 4. Vælg den ønskede enhed.
- 5. Tryk på tasten: Kamerasymbol
- >> Apparatets startskærm vises. Du kan nu se enhedens display via din smartphone.

12.4 ConnectedCooking

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

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

- **Push-meddelelser**

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

- **Overførsel og administration af tilberedningsstier**

Overfør automatisk kendte tilberedningsstier til alle enheder i virksomheden.

- **Automatiske softwareopdateringer**

Du har altid helt gratis og automatisk adgang til softwareopdateringer.

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

12.4.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking

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

- Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking [► 81]
- Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking [► 95]
- Fjernbetjening af enheder via ConnectedCooking
- Fjernovervågning af enhedens display
- ✓ Du har oprettet en netværksforbindelse.
- ✓ Du har oprettet en brugerprofil på connectedcooking.com.
- 1. Tryk på tasten: 
- 2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
- 3. Vælg i den første fane, hvilken server du vil bruge til forbindelsen. Der kan vælges mellem den internationale server **iot.com** eller den kinesiske server **iot.cn**.

4. Log ind med din ConnectedCooking-konto.
 - > Indtast dine registreringsdata, eller vælg registrering med QR-kode.
5. Tryk ved siden af **Forbind** på knappen: **Log ind**
 - > Efter en kort ventetid vises der en 9-cifret pinkode og en QR-kode. Hvis du ikke har en smartphone ved hånden, kan du registrere dig på www.connectedcooking.com. Hvis du har en smartphone ved hånden, kan du scanne QR-koden.
6. Alternativt kan du registrere dig via Auto-register. I den forbindelse er der kun basisfunktioner til rådighed.

Registrering uden smartphone

1. Notér pinkoden.
2. Log ind på www.connectedcooking.com.
3. Klik på symbolet: **Enhedsstyring**
4. Vælg: **Enhedsoversigt**
5. Klik på symbolet: Rød cirkel med +
6. Indtast et enhedsnavn i feltet **Navn**.
7. Indtast pinkoden, som blev vist på enheden, i feltet **Aktiveringskode**.
- >> Efter kort tid vises enheden på enhedsoversigten i ConnectedCooking.
- >> På displayet vises det, at enheden er forbundet med ConnectedCooking-serveren. I sidefoden vises symbolet: 
- >> Du modtager en e-mail, hvori det bekræftes, at enheden er blevet registreret.

Registrering med smartphone

- ✓ Du har installeret en app på din smartphone, som du kan scanne QR-koder med.
 - ✓ Du har installeret ConnectedCooking-appen på din smartphone.
1. Scan QR-koden.
 - >> Efter kort tid vises det i enheden, at denne er forbundet med ConnectedCooking-serveren. I sidefoden vises symbolet: 
 - >> Enheden vises på enhedsoversigten i ConnectedCooking.
 - >> Du modtager en e-mail, hvori det bekræftes, at enheden er blevet registreret.

12.5 Udfør softwareopdatering

Automatiske softwareopdateringer via ConnectedCooking

- ✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking.
1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**
 3. Funktionen **Download softwareopdateringer automatisk** aktiveres ved at trykke på knappen:  **ON**
 4. Tryk på tasten: 
 5. Tryk på tasten:  **Service**
 6. Tryk på tasten:  **Softwareopdateringsinfo**
 7. Tryk på tasten: **Start installation**
 - >> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

Softwareopdatering via USB-stik

- ✓ Du har forbundet et USB-stik med en softwareopdatering med enheden.
 - ✓ Der vises en meddelelse om, at der er registreret en softwareopdatering.
1. Bekræft meddelelsen for at bekræfte, at softwareopdateringen skal udføres.

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

13 Pleje og rengøring

13.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

- Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Fjern alle rengøringsmidler og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af råvarer.

13.2 Rengøringsintervaller

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

Rengøringsinterval	Funktionsdele
Dagligt	▪ Pandens inder- og ydersider ▪ Pandens ventil ▪ Dampstudser ▪ Stegetermometer ▪ Pakning i pandelåget ▪ Betjeningskærm ▪ Automatisk vandpåfyldning ▪ Håndbruser ▪ Kunststofdele ▪ Tilbehør
Ugentligt	Ved enheder med trykfunktion dog senest efter 20 timers trykkogning: ▪ Låsesystem ▪ Trykkogesystem
Hvert halve år	▪ Stråleregulator til automatisk vandpåfyldning

13.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

- Rengør enheden med lunkent vand og en svamp.
- Rengør pandens indersider med en fortyndet eddikeopløsning i tilfælde af forkalkning eller misfarvninger.
- Fjern genstridigt snavs på pandens indersider med en børste eller svamp (se RATIONAL-tilbehør) og om nødvendigt med et skurende rengøringsmiddel.
- Skurende rengøringsmidler.

Uegnede plejeprodukter

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

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

13.4 Sådan rengøres kogekarret

⚠ FORSIGTIG

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

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

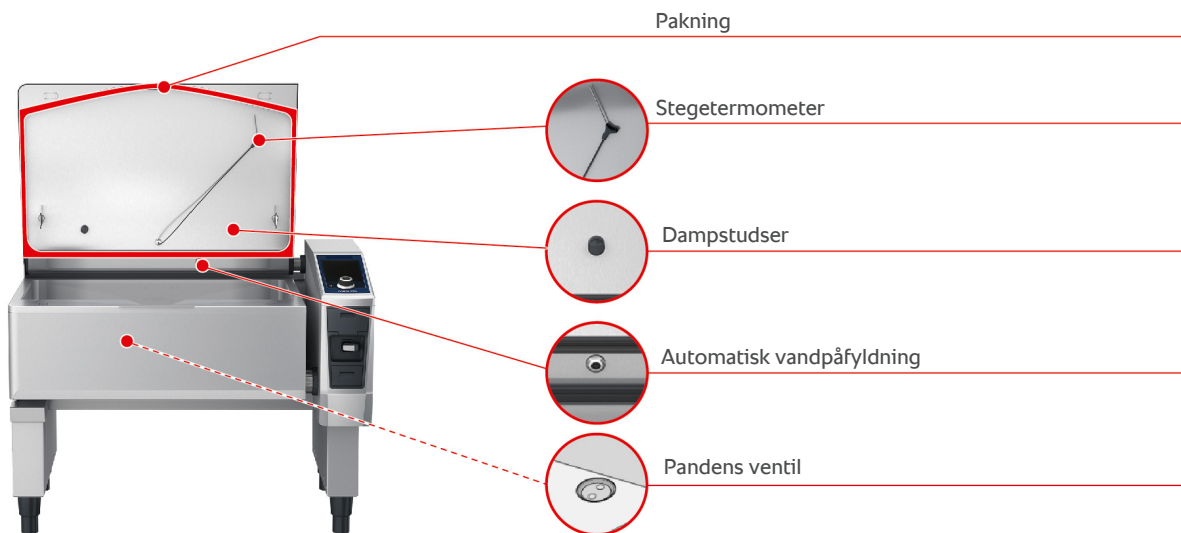
1. Lad kogekarret køle ned af sig selv. Forsøg ikke at fremskynde nedkølingsprocessen ved hjælp af koldt vand eller is.

BEMÆRK

Reduktion af pandens korrosionsbestandighed på grund af utilstrækkelig rengøring

Pandens overflade er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet, som sammen med ilten fra luften danner et beskyttende lag (et såkaldt kromdioxidlag). Rengøring med en børste eller svamp påvirker **ikke** dette beskyttende lag, da ilten fra luften binder sig til det rustfrie stål igen og dermed danner et nyt beskyttende lag. Snavs og fugt kan forhindre dannelsen af et beskyttende lag og reducere pandens korrosionsbestandighed.

1. Rengør pandens indersider med lunkent vand og en svamp efter hver tilberedningsproces. Især efter anvendelse af saltholdige produkter er en mellemrengøring nødvendig.
2. Fjern eventuelle lag af urenheder (salt-, kalk-, fedt-, stivelses- og proteinlag) med et fedtopløsende rengøringsmiddel eller en fortyndet eddikeopløsning. Skyl grundigt efter med rent vand.
3. Fjern genstridigt snavs med en børste eller svamp.
4. Brug **ikke** saltsyre, svovlsyre eller andre iltreducerende stoffer til rengøring af panden.
5. Tør pandens indersider grundigt med en klud, og lad pandelåget stå åbent før længere driftspausen (f.eks. natten over). Brug **aldrig** den integrerede varme til tørring.
6. Brug almindelige rengøringsmidler **uden klorid**.



Sådan rengøres pandens indersider

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

Sådan rengøres pandens yderside

1. Ydersiden af panden må kun rengøres, når den er sænket.
2. Rengør pandens yderside med en blød svamp.

3. Der må altid kun hældes vand på enheden ovenfra.

Rengøring af pakning til pandelåg

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

Sådan rengøres stegetermometeret

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

Sådan rengøres dampstudserne

Bemærk, at enheder uden trykkogesystem har én dampstuds. Enheder med trykkogesystem har to dampstuds.

1. Fjern dampstudserne manuelt uden brug af værktøj.
2. Rengør dampstudsernes udsparinger med håndbruseren.
3. Gør dampstudserne rene ved hjælp af håndbruseren eller i opvaskemaskinen.
4. Sæt dampstudserne på plads igen.

Sådan rengøres stråleregulatoren



Alt efter tilsmudsningsgraden og vandets hårdhed skal du rengøre stråleregulatoren regelmæssigt, dog mindst hver sjette måned.

Til rengøring af stråleregulatoren skal du bruge servicenøglen (se figur), der er placeret i startsættet til iVario.

Rengøringsstip: Læg stråleregulatoren natten over i en beholder med hvid eddike.

Det gør du på følgende måde:

1. Sæt nøglen på stråleregulatoren, og skru den ud.
2. Rengør stråleregulatoren med eddikevand.
3. Skyl stråleregulatoren med vand.
4. Skyl Vario-dåsen uden stråleregulator igennem med en liter vand for at fjerne restpartikler i ledningen.
5. Indsæt den rengjorte stråleregulator ved hjælp af servicenøglen.
6. Spænd skrueforbindelsen fast.

>> Stråleregulatoren er igen fuldt funktionsdygtig.

Sådan rengøres den automatiske vandpåfyldning

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

Sådan rengøres pandens ventil

1. Åbn pandens ventil.
2. Skru pandens ventil af.
3. Rengør pandens ventilåbning, låg og pakning med en svamp.
4. Skru pandens ventil på plads igen.

13.5 Sådan rengøres håndbruseren

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

13.6 Sådan rengøres betjeningskærmen

⚠ FORSIGTIG! Risiko for snitskader! Det centrale indstillingshjul har skarpe kanter. Brug altid beskyttelseshandsker når du rengør det centrale indstillingshjul og fladerne nedenunder.

1. Træk det centrale indstillingshjul af med hånden uden brug af værktøj.
2. Rengør det centrale indstillingshjul og de underliggende flader med en blød klud.
3. Kom det centrale indstillingshjul på plads igen.

Hvis din enhed er udstyret med et aflåseligt kontrolpanel, skal du låse det aflåselige kontrolpanel op og åbne afdækningen, før du rengør kontrolpanelet.

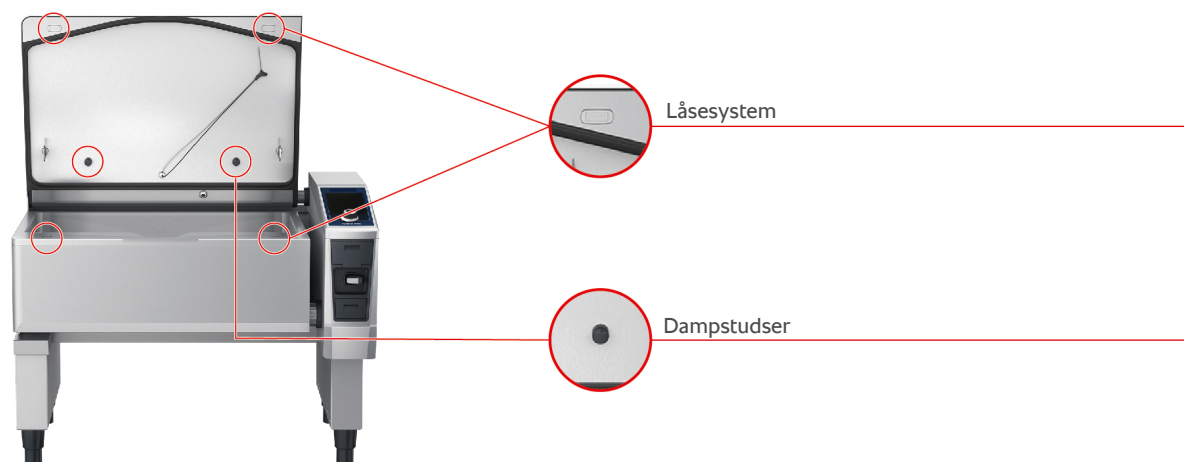
Inden du gør displayet rent, kan du med fordel låse det. På den måde forhindrer du utilsigtet start af tilberedningsprocesser, udførelse af handlinger eller indlæsning af funktioner.

1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > Efter få sekunder aktiveres låsningen af displayet og følgende symbol vises: 
2. Rengør displayet med en blød klud.
3. Når du vil låse displayet op igen, holder du denne knap trykket ind: 
 - > Følgende symbol vises: 
4. Træk det centrale indstillingshjul af med hånden uden brug af værktøj.
5. Rengør det centrale indstillingshjul og de underliggende flader med en blød klud.
6. Kom det centrale indstillingshjul på plads igen.

13.7 Sådan rengøres tilbehøret

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

13.8 Rengør trykkogesystem (ekstraudstyr)



Sådan rengøres trykkogesystemet

1. Rengør kokekarret [► 88].
2. Fyld kokekarret op med vand til minimumsfyldmængden.

3. Luk låget.
4. I menuen trykker du på knappen: 
5. Tryk på tasten: 
6. Indstil tilberedningsparameteret **tilberedningstid** på 5 minutter.
7. Følg anvisningerne i displayet.

Sådan rengøres låsesystemet

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

Sådan rengøres dampstudserne

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

14 Pleje- og rengøringsassistent

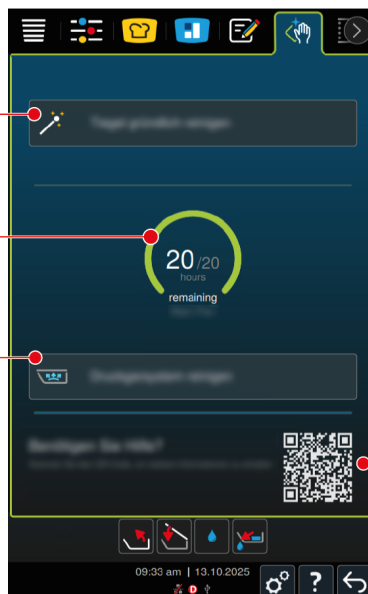


Pleje- og rengøringsassistenten hjælper dig med en effektiv rengøring af iVario.

Rengøringsprogram
Grundig rengøring af panden

Rengøringsstatus pande
Driftstimer trykkogning

Rengøringsprogram
Rengøre trykkogesystemet



QR-kode

14.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

- Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Anvend kun producentens anbefalede rengøringsmiddel til rengøringen.

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du påbegynder rengøringen.

14.2 Rengøringsprogrammer

Vælg mellem følgende rengøringsprogrammer:

Program	Beskrivelse	Plejeprodukt
Grundig rengøring af panden	Understøttet rengøring af pandens indersider	▪ Vand ▪ Børste eller svamp ▪ Opvaskemiddel
Rengøre trykkogesystemet	Understøttet rengøring af trykkogesystemet for enheder med valgfri trykkogefunktion	▪ Vand og damp

14.3 Grundig rengøring af panden

1. Start rengøringsprogrammet, og tryk på knappen: **Grundig rengøring af panden**.
 - > Du opfordres til at fjerne alle madrester fra panden.
2. Fjern madrester fra panden, og tryk på knappen: ✓
 - > Panden fyldes automatisk med vand.
3. Hæld 10 ml opvaskemiddel (til type L) eller 15 ml opvaskemiddel (til type XL) i vandet, og tryk på knappen: ✓
4. Rengør panden grundigt med en børste eller svamp, og tryk på knappen: ✓
 - > Pandens ventil åbnes automatisk.

5. For at tipp og tømme panden skal du trykke og holde inde på vælgerknappen og knappen: 
 6. Skyl panden med håndbruseren, og dehydrer panden grundigt med en klud.
- >> Den grundige rengøring af panden er afsluttet.

14.4 Sådan rengøres trykkogesystemet

ADVARSEL

Forbrændingsfare ved rengøring med alkohol

Systemet er designet til rengøring med vand. Hvis du ved rengøring af trykkogesystemet anvender væske, som har et lavere kogepunkt end vand, f.eks. alkohol, og låser panden op, kan den varme væske fordampe og sprøjte ud af panden med høj fart. Dette kan medføre meget alvorlige skoldningsskader.

1. Anvend kun vand med opvaskemiddel til rengøring af trykkogesystemet.
2. Brug altid personligt værneudstyr.

På enheder med valgfri trykkogningsfunktion registrerer enheden automatisk efter 20 timer, at trykkogesystemet skal rengøres. Der vises en meddelelse om dette i displayet.

Start rengøring af trykkogesystem

1. Start rengøringsprogrammet, og tryk på knappen: **Rengør trykkogesystemet**
 - > Du opfordres til at fjerne alle madrester fra panden og til at rengøre panden.
 2. Rengør panden, og tryk på knappen: 
 - > Panden fyldes automatisk med vand.
 - > Efter den automatiske vandpåfyldning opfordres du til at kontrollere niveauet af vand.
 3. Kontrollér det angivne niveau, og tryk på knappen: 
 - > Du opfordres til ikke at anvende væsker med et lavere kogepunkt end vand, f.eks.. ikke alkohol.
 4. Bekræft, og tryk på knappen: 
 - > Du opfordres til at lukke pandens låg.
 5. Luk pandens låg, og tryk på knappen: 
 6. Lås pandens låg, og tryk på knappen: 
 - > Pandens låg låses, og trykket i panden opbygges. Trykopbygningen varer nogle minutter. Vent, indtil systemrengøringen starter automatisk.
 - > Systemrengøringen starter automatisk, og den resterende rengøringstid vises på displayet.
 - > Efter systemrengøringen reduceres trykket i panden. Det tager nogle minutter. Vent, indtil signaltonen lyder, og der vises en opfordring på displayet.
 - > Når trykket er reduceret, opfordres du til at låse pandens låg op.
 7. Lås pandens låg op, og tryk på knappen: 
- >> Rengøringen af trykkogesystemet er afsluttet.

14.5 Scan QR-koden for flere oplysninger om pleje og rengøring



Du kan også finde yderligere oplysninger om pleje og rengøring af enheden direkte på RATIONALs hjemmeside.

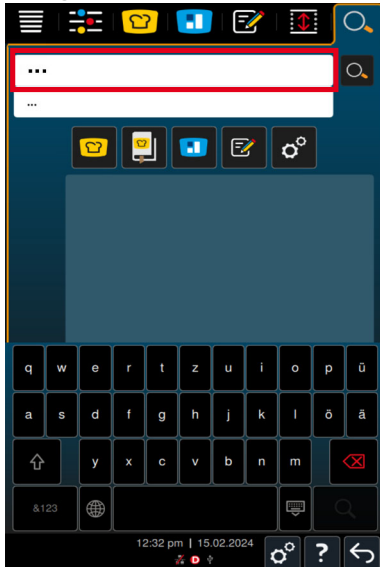
1. Scan QR-koden, og få mere at vide om følgende emner direkte på RATIONALs hjemmeside:
 - Video om pleje og rengøring af enheden
 - Brugerinformation – pleje og rengøring (som PDF-fil til download)
 - Original betjeningsvejledning (som PDF-fil til download)

15 Inspiration og hjælp

15.1 Søgeassistent

Søgefunktionen i dit tilberedningssystem gør det nemmere at søge efter smarte tilberedningsstier, egne programmer, indstillinger og anvendelseseksempler.

1. I menuen trykker du på knappen: .
2. Indtast dit søgeord. Den integrerede søgning i teksten giver præcise resultater på trods af mulige stavefejl eller lignende.



- > Mens du taster, foreslås søgeresultater inden for det indstillede enhedssprog. Den viste sti gør det muligt at spore placeringen af det fundne resultat på enheden.
 - > Søgeresultaterne inddeles i kategorierne **iCookingSuite** , **Anvendelseseksempler** , **iZoneControl** , **Egne programmer**  og **Indstillinger** .
 - > Du kan filtrere resultaterne efter smarte tilberedningsstier, egne programmer, indstillinger og anvendelseseksempler.
3. Tryk på det ønskede ikon for at få vist søgeresultaterne.

Søgeassistenten gør det muligt at starte tilberedningsstier, egne programmer eller anvendelseseksempler direkte fra søgningen. Desuden hjælper den med at forstå, hvilke retter der findes i hvilke tilberedningsstier. Det giver en omfattende løsning til en optimeret madlavningsoplevelse.

15.2 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning er til rådighed som betjeningshjælp i enheden. Herudover finder du her alle informationer om påfyldningsmængder og anvendelse af originalt tilbehør fra RATIONAL.

Når du trykker på knappen , viser hjælpefunktionen i enheden altid det aktuelle hjælpeindhold i displayet, så det passer til det aktuelle viste område.

15.3 Telefonisk hjælp

ChefLine®

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

RATIONAL servicepartnere

Vores enheder er pålidelige og holdbare. Skulle der alligevel opstå tekniske problemer, står vores RATIONAL servicepartnere klar til at hjælpe dig. Inklusive garanteret reservedelslevering og weekend-nødtjeneste. Du finder nummeret under Indstillinger > Service eller på rational-online.com.

15.4 Teknisk hjælp på stedet

15.4.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking

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

✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 84].

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Ved siden af **Overfør automatisk servicedata** trykker du på knappen: **ON**

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

15.4.2 Hent servicedata

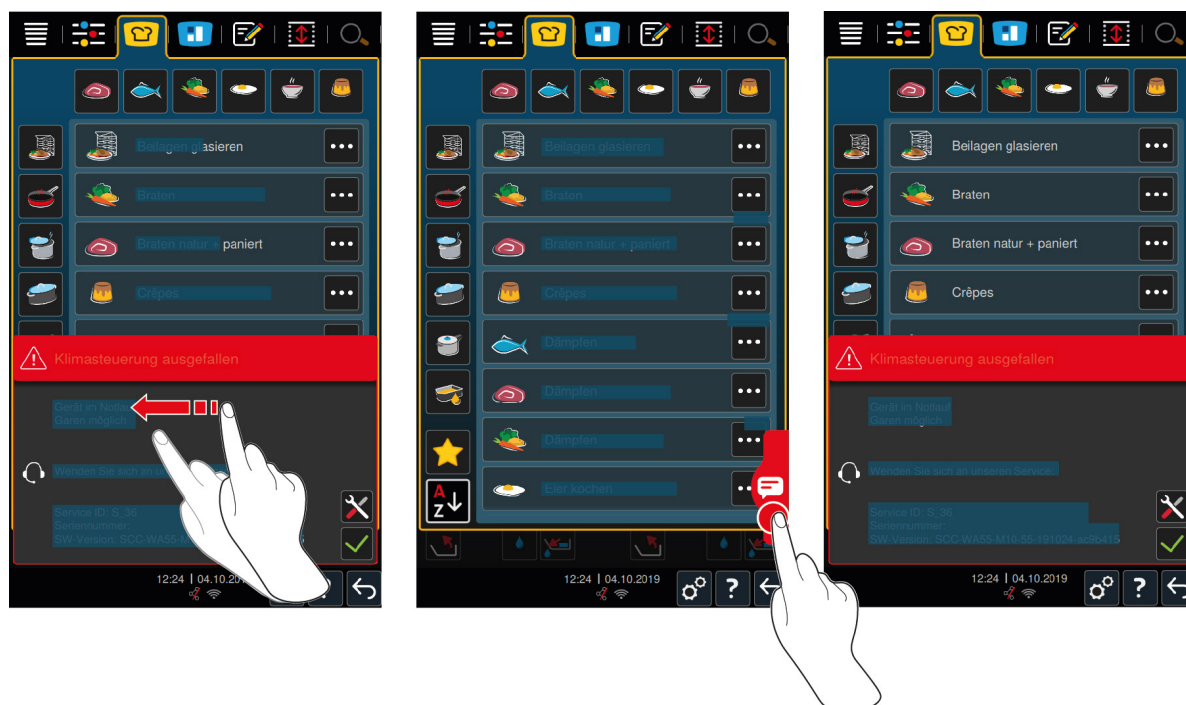
Du kan kalde servicedataene frem i indstillingerne. Her finder du flere informationer: Service [► 76]

15.5 Problemløsning

Hvis du får vist en fejlmelding, kan du lukke den eller swipe den til side, mens du venter på hjælp. Hvis du swiper fejlmeldingen til side, vises den på stedet som et rødt symbol. Hvis du trykker på dette symbol, vises fejlmeldingen igen i forstørret form, og du skal åbne den igen for at læse indholdet.

Servicemeddelelserne indeholder følgende egenskaber:

- Fejltype
- Service-ID
- Serienummer
- Softwareversion



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

15.5.1 Meddelelser under tilberedningen

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

15.5.2 Meddelelser under trykkogningen (ekstraudstyr)

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

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

15.5.3 Stikdåsen virker ikke længere

Kontakt din servicepartner, hvis stikdåsen ikke længere virker.

16 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

- Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget [► 97]
- Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen [► 97]

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

16.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

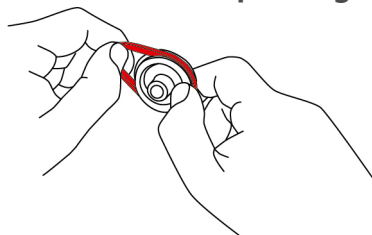
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitskader grundet skarpe kanter på metalkabinettet.
- Hvis du anvender skarpe eller spidse værktøjer til at udskifte pakningen, kan enheden blive beskadiget med mangelfulde tilberedningsresultater til følge.

16.2 Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget



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

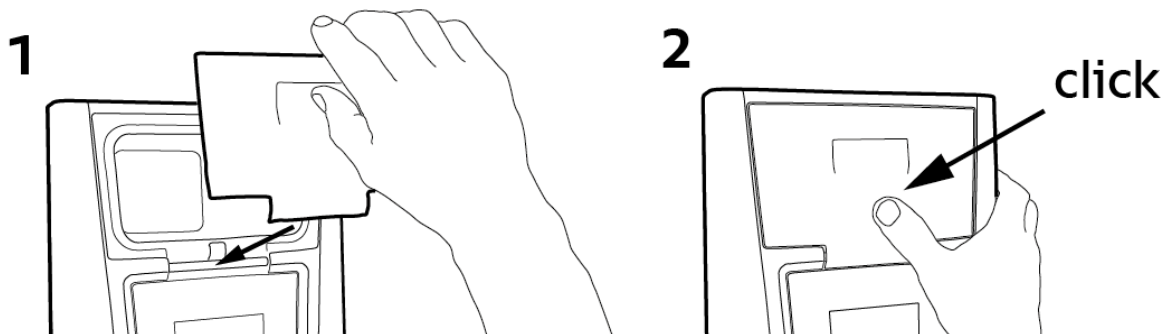
16.3 Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen



1. Åbn kogekarventilen [► 20].
2. Skru pandens ventil af.
3. Træk den gamle pakning af med hånden uden brug af værktøj.
4. Rengør kogekarventilens åbning og låg med en svamp.
5. Kom den nye pakning på plads.
6. Skru pandens ventil på plads igen.

16.4 Indsætning af stikdåseklap

Stikdåseklappen kan tages af og sættes på igen, så den passer præcist.



1. Sæt klappen på stikdåsens åbning.
2. Tryk på klappen, indtil den går i indgreb.

17 Udafrifttagning og bortskaffelse

17.1 Sådan tages anlægget ud af drift

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

17.2 Bortskaffelse



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

17.3 Bortskaffelse af olie og fedt

BEMÆRK

Forkert bortskaffelse af olie eller fedt

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

1. Hæld aldrig olie og fedt i afløbet.

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

18 Tekniske data

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

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type L	235 kg
Vægt (uden emballage) Type XL	290 kg
Maks. stikdåseoutput	2,3 kW
Maks. stikdåsesikring	10 A
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	5 – 40 °C
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)

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

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type L	250 kg
Vægt (uden emballage) Type XL	305 kg

18.2 Typer og modelnavne

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

Type	Modelnavn
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L med ekstraudstyr trykkogning	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL med ekstraudstyr trykkogning	LMX.200DE

18.3 Advarselsklistermærke

Følgende advarselsklistermærker er anbragt på enheden:

 Advarsel mod farlig elektrisk spænding

 Potentialudligning

18.4 Akrylamid i fødevarer

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

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

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

18.5 Konformitet

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

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

- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU
- Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer
- Forordning (EU) nr. 2023/2854 dataforordning

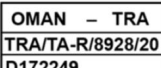
Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

- 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 produktudvalg er omfattet af lokale WiFi-regler. Godkendelsesmærker til lokale WiFi-regler findes på typeskiltet.

Multifunktionel køkkenmaskine til professionel brug - iVario-serien

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

Belarus	Brazil	South Korea	Oman	Paraguay
	 ANATEL Agência Nacional de Telecomunicações 03388-20-12801	 상호명: Rational AG 가치제 명칭(모델명): Oven Controller with WiFi 용 무선기기: LMX1 대역 사용 가능: 2400MHz ~ 2483.5MHz 제조자/제조국가: Rational AG/ 독일 식별부호: R-R-RAG-LMX1	 OMAN - TRA TRA/TA-R/8928/20 D172249	 CONATEL 20204344178

19 Regulatory Information

USA

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

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

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

FCC ID: 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.

Stikordsfortegnelse

A

Afbrydelse	39
Anbring bundristen	36
Automatisk vandpåfyldning rengør	10 89

B

Betjeningskærm rengør	90
Bonliste rediger	53
rediger i iCookingSuite	53
rediger i programmeringstilstand	54
braisér Fisk og skaldyr	28
Kinesisk braisering af	28
Kød	28
braisér under tryk Fisk og skaldyr	28
Kød	28
bring i kog	39
Brugerbilleder Eksporter billeder	73
Importer billeder	73
slet alle egne billeder	73
Brugerdatabaser slet alle	73
Brugerprofiler Eksporter profiler	72
Importer profiler	72

C

Chokoladetype	36
Cockpit	39
Congee	29
ConnectedCooking Betjening af enhed med smartphone	84
Betjening af enheder uden smartphone	84
Registrering af enhed med smartphone	85
Registrering af enhed uden smartphone	85
Consomméer	31
Crêpes	31

D

dampning Fisk og skaldyr	28
Grøntsager og tilbehør	29
Kød	27
Mælkedesserter	31
Dampstudser rengør	10 89, 91
Dato indstil	67 68
Deglacering	36
Delta-T-tilberedning	35
Display	10

Displayets lysstyrke indstil	69
indstil dæmpning efter x min	69
Driftsformer Tildel den manuelle tilberedningsfunktion til en zone	26 58
Dumplings	29

E

Enhed Betjen med håndbevægelser	16
betjen med vælgerknap	16
Indsætning	36
sluk	13
tænd	13
Enhedens grundindstillinger eksportér alle enhedens grundindstillinger	73
importér alle enhedens grundindstillinger	73
Ergonomisk højdeindstilling	25

F

Favorit Gem indstilling som favorit	67
Fond	31
fortsæt med tid	38
Forvarmning	37, 41
friturestegning Akrylamid	100
Akrylamid i fødevarer	100
Automatisk vandpåfyldning deaktiveret	44
Fisk og skaldyr	28
Grøntsager og tilbehør	29
Indstil temperaturen for fritureolie	46
Kogekarventilen må ikke åbnes	44
Kød	27
med friturekurv	46
med olievogn	44
Mælkeretter og desserter	31
Påfyldning af kogekar med olie	44
Tømning af kogekar	44
Fyldningsgrad Maksimal fyldningsgrad	17
Minimal fyldningsgrad	17
Færdigpuré	29
Færdigsaucer	31
Færdigsupper	31

G

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

H

HACCP-data eksportér alle HACCP-data	73
eksportér HACCP-data over en periode	74
Hjælp	

Hjælp pr. telefon, ChefLine	94
Hjælp via enheden	94
Vælg hjælp i enheden	15
Håndbevægelser	16
Håndbruser	10
anvend	22
rengør	90
Sprøjtefunktioner	22

I

iCookingSuite	26
Indstil påfyldnings- /handlingsprompt	70
Indstil samlet lydstyrke	69
Indstillinger	
Gem som favorit	67
Indstillingshjul	
rengør	90
Instruktioner	36
Deglacering	36
Indsætning	36
Omrøring	37
Skær i stykker	37
Vend	37
Væsketilsætning	36
Irøring	36
iZoneControl	51

J

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

K

Kernetemperatur	35, 36
Kernetemperaturføler	
Fejlmelding	22
Grøntsager	22
Hele fisk	22
Små stegeemner	21
klar	
Sauce	31
Suppe	31
Klokkeslæt	67
indstil	68
Synkroniser klokkeslæt via ConnectedCooking	68
kog under tryk	
Fond	31
Grøntsager og tilbehør	29
Kartofler	29
Kød	27
Ris	29
Sauce	31
Suppe	31
Zongzi	30
Kogekar	10
Inddel i zoner	56
Påfyld vand automatisk	18
Sådan rengøres pandens indersider	88
Sådan rengøres pandens yderside	88
Kogekarlåg	10

lukkes	37
lås	49, 50
lås op	49, 50
åbn	36
Kogekarrets benyttelse	
gem	58
Opret din egen belægning af panden	57
slet	57
vælg forhåndsindstillet belægning af panden	57
Kogekarrets opdeling	54
gem	56
opret din egen opdeling af panden	55
rediger	55
slet	56
vælg forhåndsindstillet opdeling af panden	54
Kogning af pølser	28
Kontinuerlig drift	35
Korrosionsbestandighed	88
kort stegning	
Kød	27
Kurv	36, 41
gem	61
kontrollér	60
programmér	60
start	64
Køkkenbon	
opret din egen bon	52
slet fra bonliste	53
tildel til en zone	58
vælg forhåndsindstillet bon	51

L

Lavtemperaturbraisering	27
Lavtemperatur-ragout	27
Lavtemperaturtilberedning	27
Lou Mei	27
Lyd	
indstil	69
Indstil lyd for slut på programtrin	70
Indstil lyd for slut på tilberedningstid	70
Lys	
indstil	69
Lyst kød	35
Låsesystem	10
rengør	91

M

Maksimal påfyldningsmængde overholdt	49
Maksimal tilberedningsmængde	17

N

Ny påfyldning	38
---------------	----

O

Omelet	30
Omrøring	37
Onsen Tamago	30
Opretholdelse af kernetemperatur	39
Option	

Håndbruser	10	Arm til hæve- og sænkeautomatik	10
Låsesystem	10	Regionalt køkken	
Stikdåse	10	vælg primært regionalt køkken	71
Trykkogning	26	vælg sekundært regionalt køkken	71
P		Rengøringsintervaller	87
Paella	29	Resttid	37
Pakning	10	Risotto	30
Rengøring af pakning til pandelåg	89	rist	
Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget	97	Nødder og kerner	32
Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen	97	Rødt kød	35
Pandekager	30	S	
Pandens ventil	10	Saucer	
rengør	89	Fond	31
Pleje		Færdigsaucer	31
Automatisk vandpåfyldning	89	Jævnede saucer	31
Betjeningskærm	90	Sensitiv tilberedning	41
Dampstudser	89	Service	
Håndbruser	90	eksportér alle servicereporter	74
Kogekar	88	eksportér alle udviklerprotokoller	74
Låsesystem	91	Eksporter fejlstatistik-protokol	74
Pakning i pandelåget	89	Eksportér udviklerprotokoller over periode	74
Pandens ventil	89	sikkerhedsanvisninger	
Stegetermometer	89	Generelle	11
Strålerregulator	89	Inden brug	11
Tilbehør	90	Under brug	11
Trykkogesystem	90	Skærmskåner	
Vælgerknap	90	aktivér efter x min	69
Plejeprodukter		tænd eller sluk	69
egnede plejeprodukter	87	Smeltning af chokolade	32
uegnede rengøringsmidler	87	Småkød	27
pochér		Sous vide-tilberedning	
Fisk og skaldyr	28	Grøntsager og tilbehør	30
Æg	30	Kød	28
Polenta	29	Sous-vide-tilberedning	
PowerBoost	41	Fisk og skaldyr	28
Produktstørrelse	35	Specialtilbehør	94
Produktykkelse	35	Sprog	
Profil		Indstil brugerfladens sprog	67
aktivér	80	Stegeemne	
ny profil	79	Skær i stykker	37
rediger	79	stegning	43
slet	81	Tilberedning	42
tilføj ny profil	79	trykkog	50
Program		Vend	37
eksportér	72	Stegeniveau	35
gem	62	Stegetermometer	10
import	72	Fiskefileter	21
opret intelligent program	62	omstik	38
opret manuelt	61	rengør	89
slet alle egne programmer	72	Steak	21
start manuelt program	64	stik ind	21
Påfyld olie	36	stegning	
Påfyldning	36	Fisk og skaldyr	28
R		Grøntsager og tilbehør	29
Ragout	27	Skaldyr	28
Lavtemperatur-ragout	27	Stikdåse	10
RATIONAL-tilbehør		Indsætning af stikdåseklap	98
		Stir fry	28, 29, 30
		Strålerregulator	

rengør	89	Væsketilsætning
Supper		
Flødesupper	31	
Fløjlsupper	31	
med høj andel af mælk og fløde.	31	
sylt		
Fisk og skaldyr	28	
Grøntsager og tilbehør	29	
Kød	27	
Syltning		
Fisk og skaldyr	28	
Søgeassistent	94	

T

Tamagoyaki	30
Temperatur	36, 40
Temperaturformat	
indstil	68
Temperaturområde	
Friturestegning	44
Stegning	43
tilberedning	42
Tilberedning	
Frugt	31
Grøntsager og tilbehør	29
Kartofler	29
Kød	27
Lavtemperaturtilberedning	27
Mælk	32
Pasta	30
PowerBoost	42
Ris	29
Skaldyr	28
Sukker	32
Æg	30
Tilberedningsmetoder	26
Tilberedningssti	
afbryd	47
afbryd smart tilberedningssti	39
Indlæs smart tilberedningssti	33
Overvågning af smart tilberedningssti	39
start smart tilberedningssti	34, 64
Tilberedningstid	35
Trykkogesystem	
rengør	90
Trykopbygning	49
Tryksækning	49
Tænd/sluk demotilstand	70

U

USB-tilslutning	10
-----------------	----

V

Valg af starttid	65
Varmholdning	39
Viskositet	36
Visning	
åbn	67
Vælgerknap	10, 16

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