

iCombi® Pro.

Original bruksanvisning



Innholdsfortegnelse

1	Innledning	9
1.1	Hjelp i apparatet	9
1.2	Produktansvar	9
1.3	Målgruppe.....	9
1.4	Tiltenkt bruk.....	9
1.5	Arbeide med denne bruksanvisningen.....	9
1.5.1	Forklaring av symbolene	9
1.5.2	Forklaring av piktogrammene	10
1.5.3	Forklaring av advarsler.....	10
1.5.4	Illustrasjoner	10
1.5.5	Tekniske endringer	10
2	Din iCombi Pro.	11
3	Generelle sikkerhetsanvisninger.....	12
3.1	Sikkerhetsinstruksjoner for apparater med gasstilkobling.....	13
3.2	Personlig verneutstyr	13
3.3		13
4	Når du arbeider med apparatet.....	14
4.1	Førstegangs oppstart	14
4.2	Til- og frakobling av apparatet	14
4.3	Startskjerm	15
4.3.1	Dato, klokkeslett, status	16
4.3.2	Hjelp i apparatet.....	16
4.4	Interaksjon med apparatet.....	16
4.4.1	Håndbevegelser	16
4.4.2	Sentralt kontrollhjul	17
4.5	Maksimale lastemengder.....	17
4.6	Åpne og lukke ovnsdøren	17
4.7	Last inn i apparatet.....	18
4.8	Stikke inn kjernetemperaturføleren	18
4.9	Bruk av hånddusj.....	21
4.10	Fjern GN stativene.....	22
5	Smart matlaging - iCookingSuite.....	23
5.1	Driftsmoduser og tilberedningsprosesser	23
5.2	Tilbered maten smart	24
5.2.1	Starte en smart tilberedningsprosess.....	24
5.2.2	Starte en smart tilberedningsprosess.....	24
5.2.3	Forvalg av starttid	25
5.3	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	26
5.3.1	Tilberedningsparametre	26
5.3.2	Tilleggsfunksjoner.....	28
5.3.3	Anmodninger	28
5.3.4	Informasjon	29

5.3.5	Alternativer.....	29
5.4	Overvåke en intelligent tilberedning	30
5.5	Avbryte en intelligent tilberedningsprosess.....	31
5.6	Sortere en intelligent tilberedningsprosess.....	31
6	Manuell tilberedning	32
6.1	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	32
6.1.1	Tilberedningsparametre	32
6.1.2	Tilleggsfunksjoner	33
6.1.3	Anmodninger og informasjon	33
6.2	Damp	34
6.2.1	Ovnsromsklima og temperaturområde	34
6.2.2	Tilberede mat med damp	34
6.3	Kombinasjon av damp og varmluft	35
6.3.1	Ovnsromsklima og temperaturområde	35
6.3.2	Tilberede matvarer i en kombinasjon av damp og varmluft.....	35
6.4	Varmluft.....	35
6.4.1	Ovnsromsklima og temperaturområde	35
6.4.2	Tilberede matvarer i varmluft	36
6.5	Avbryte manuell tilberedning.....	37
7	Sous-vide tilberedning	38
7.1	Sous-vide tilberedningsmetode.....	38
8	Pasteurisering.....	39
8.1	Pasteurisering tilberedningsmetoder	39
9	Røyking	40
9.1	Røyking tilberedningsmetoder.....	40
10	Tilberedning ved lav temperatur	41
11	Finishing.....	42
11.1	Innstille tallerkenvekt à la carte	42
11.2	Innstille tallerkenvekt bankett.....	42
12	iProductionManager	44
12.1	Opprette manuelle symboler	44
12.2	Symboltavle.....	45
12.2.1	Legg til smarte tilberedningsprosesser	45
12.2.2	Legge til programmer og varekurver	45
12.2.3	Redigere symboltavle	46
12.3	Timer	46
12.4	plassere symboler	47
12.4.1	Kombinasjonstest.....	48
12.4.2	Plasseringslogikk	48
12.4.3	Lukk planleggingshull	48
12.4.4	Tidsoptimalisering	49
12.4.5	Energioptimalisering	50
12.5	Redigere og slette symboler	51

12.6	Tilberedning med tidsramme.....	51
12.7	Planlegging	52
12.7.1	Opprette planlegging	52
12.7.2	Start planlegging.....	53
13	Programmeringsmodus	54
13.1	Opprette manuelt program	54
13.2	Opprett smart program	56
13.3	Programmere varekurv	58
13.4	Redigere og slette programmer	59
13.5	Redigere og slette programmer (kjemikalielagring).....	59
13.6	Opprette rengjøringsprogram (kjemikalielagring)	59
13.7	Starte programmer og varekurver.....	61
13.8	Planlegging	61
13.8.1	Opprette planlegging	62
13.8.2	Start planlegging.....	63
14	Veksle mellom driftsmoduser.....	64
15	Innstillinger	65
15.1	Favoritter	65
15.2	Skjerm	65
15.2.1	Språk	65
15.2.2	Dato og klokkeslett.....	65
15.2.3	Still inn temperaturformat	66
15.2.4	Programvisning.....	66
15.3	Lys.....	67
15.3.1	Lysstyrke skjerm.....	67
15.4	Tone.....	67
15.4.1	Hovedvolum	67
15.4.2	Lasting/oppfordring til handling	68
15.4.3	Avslutt programtrinn.....	68
15.4.4	Tilberedning avsluttet	68
15.4.5	Prosessavbrudd/feil oppdaget.....	69
15.5	Matlagingssystem	69
15.5.1	Informasjon om apparattype	69
15.5.2	Energiforbruk	69
15.5.3	iProductionManager energisparemodus.....	70
15.5.4	Skjermlås.....	70
15.5.5	Demomodus	70
15.5.6	Power Steam	70
15.5.7	Kontrolldyse.....	70
15.5.8	Watchdog	70
15.5.9	Fare	71
15.5.10	Tøm dampgeneratoren.....	71
15.5.11	VarioSmoker	71
15.6	Tilberede	71

15.6.1	Nasjonale kjøkken fra andre land	71
15.6.2	Sekundærkjøkken fra andre land	71
15.6.3	Tallerkenvekt à la carte	72
15.6.4	Tallerkenvekt bankett.....	72
15.6.5	Antall hyller.....	72
15.6.6	Rekkefølge hyller	72
15.6.7	Tilleggstid for manuelle programmer i iProductionManager.....	72
15.6.8	Holdetid klima	72
15.6.9	iProductionManager 3D.....	73
15.7	Datastyring	73
15.7.1	Eksporter alle data.....	73
15.7.2	Matlagingsprogrammer.....	74
15.7.3	Brukerprofiler	74
15.7.4	Brukerbilder	74
15.7.5	Standard apparatinnstillinger	75
15.7.6	HACCP-data	75
15.7.7	Service	75
15.8	Nettverksinnstillinger	76
15.9	Brukerprofil	78
15.9.1	Aktiver profil.....	78
15.9.2	Redigere profil.....	78
15.9.3	Legg til ny profil.....	80
15.9.4	Rediger skjerm	80
15.9.5	Opprett ny skjerm	81
15.10	Service.....	81
15.10.1	Programvareoppdatering-informasjon	82
15.10.2	Installert programvareversjon	82
15.11	ConnectedCooking	82
16	Kitchen-Management	84
16.1	Hygieneadministrasjon	84
16.1.1	Registrerte HACCP-data	84
16.1.2	Eksporter HACCP-data.....	84
16.1.3	Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking	84
16.2	Integrere apparater i et nettverk	84
16.2.1	Opprett en WiFi-forbindelse	85
16.2.2	Koble til nettverkskabel	86
16.2.3	Opprett nettverkstilkobling	86
16.3	ConnectedCooking	87
16.3.1	Koble apparatet til ConnectedCooking.....	87
16.4	Gjennomføre programvareoppdatering	88
17	Automatisk rengjøring - iCareSystem	89
17.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	89
17.2	Rengjøringsmoduser	89
17.3	Rengjøringsprogrammer	90

17.4	Rengjørings- og care-status.....	90
17.5	Start automatisk rengjøring.....	91
17.6	Avbryte automatisk rengjøring	91
17.7	Tvungen rengjøring etter driftstimer	92
17.8	Rengjøringsplan	92
18	Vedlikehold	93
18.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	93
18.2	Vedlikeholdsintervall	93
18.3	Rengjøringsmidler	93
18.4	Rengjør ovnsdøren.....	94
18.5	Avkalking av dampdysen.....	95
18.6	Rengjør luftfilteret.....	96
18.7	Rengjør hånddusj.....	96
18.8	Rengjør kontrollpanelet.....	96
18.9	Rengjøring tilbehør	97
19	Inspirasjon og hjelp	98
19.1	Søkefunksjon	98
19.2	Hjelp i apparatet.....	98
19.3	Hjelp per telefon	98
19.4	Hjelp i servicetilfelle.....	99
19.4.1	Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking	99
19.4.2	Spørsmål om servicedata	99
19.5	Feilsøking.....	99
19.5.1	Feilmeldinger for dampgeneratoroppvarming.....	99
19.5.2	Feilmeldinger for gassapparater	100
19.5.3	Feilmeldinger for varmluftoppvarming	100
19.5.4	Feilmeldinger knyttet til fuktighet.....	101
19.5.5	Feilmeldinger iCareSystem - Rengjøring	101
19.5.6	Feilmeldinger iCareSystem - Care	101
19.5.7	Varslingssenter.....	102
20	Vedlikehold	103
20.1	Bytte luftfilter.....	103
20.2	Bytte pakningen i ovnsdøren	104
21	Transport	105
21.1	Transportere apparatet.....	105
22	Driftnedleggelse og avhending	107
22.1	Driftnedleggelse.....	107
22.2	Avhending.....	107
23	Tekniske data	108
23.1	Apparater med elektrisk tilkobling	108
23.2	Typer og modellnavn.....	108
23.3		108
23.4	Samsvar	108

23.4.1	Apparater med elektrisk tilkobling	108
Indeks		109

1 Innledning

Kjære kunde,

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

Din iCombi Pro er den smarteste kombidamperen. Den tilbereder en rekke forskjellige retter for 20 eller flere tusen gjester. Enten det er fisk, kjøtt, fjærkre, sideretter eller bakevarer, enten du skal steke, dampe, grille eller bake. Takket være smart tilberedning og smart klimastyring lykkes alt automatisk, alt blir perfekt, selv ved maksimal belastning.

Vi håper du får mye glede av ditt iCombi Pro.

Hilsen

RATIONAL NORGE AS

1.1 Hjelp i apparatet

Disse bruksanvisningene, så vel som en mengde eksempler på bruksområder fra hele verden, er tilgjengelige som brukerhjelp på apparatet. All informasjon om denne funksjonen finner du her: Hjelp i apparatet [► 98]

1.2 Produktansvar

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

1.3 Målgruppe

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

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

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

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

1.4 Tiltentkt bruk

Din iCombi Pro er utviklet for termisk tilberedning av mat.

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

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

1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen

1.5.1 Forklaring av symbolene

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

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

1.5.2 Forklaring av piktogrammene

Følgende piktogrammer brukes i dette dokumentet:

 Advarsel! Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.

 Generelle advarsler

 Nyttig informasjon for enkel bruk av apparatet ditt.

1.5.3 Forklaring av advarsler

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

FARE

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

ADVARSEL

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

FORSIKTIG

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

MERK

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

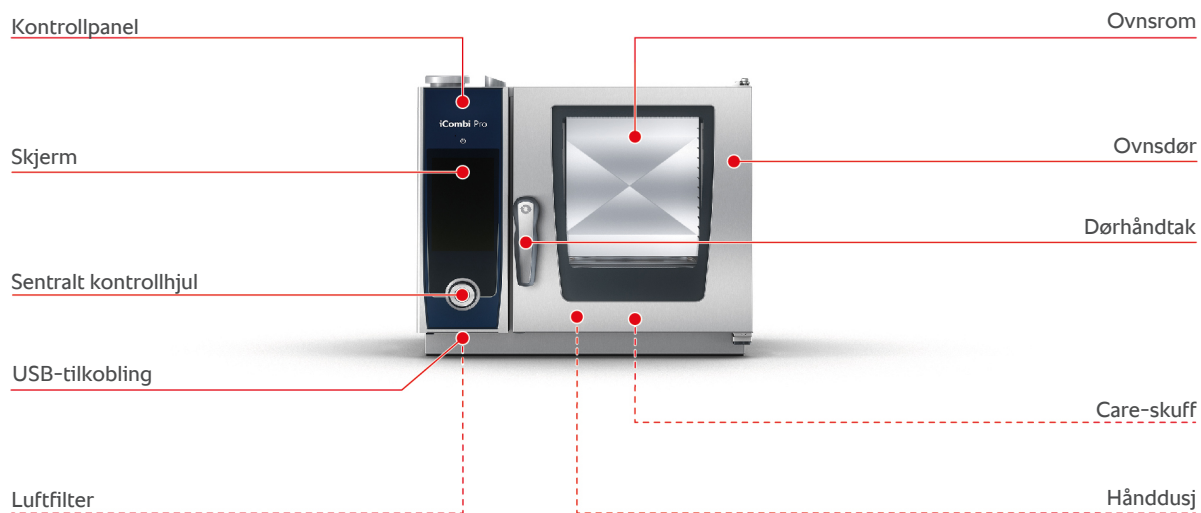
1.5.4 Illustrasjoner

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

1.5.5 Tekniske endringer

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

2 Din iCombi Pro.



3 Generelle sikkerhetsanvisninger

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

- Apparatet må kun installeres av din RATIONAL servicepartner.
- Bare din RATIONAL servicepartner må foreta reparasjoner av apparatet.
- Enheten din må vedlikeholdes minst én gang i året av en autorisert RATIONAL service-partner for å sikre at den er i teknisk feilfri stand.
- Du må ikke endre apparatet eller apparatinstallasjonen som er godkjent av RATIONAL servicepartneren.
- Fjern ikke bunnavløpssilen.
- Bruk aldri apparatet hvis det er skadet generelt eller tilkoblingskabelen er skadet. Et skadet apparat er ikke sikkert og kan forårsake personskader og brann.
- Du må ikke bruk apparatet hvis en glassrute på døren til ovnsrommet er skadet. Kontakt din RATIONAL servicepartner og få glasset byttet ut.
- Plasser ikke gjenstander på apparatet.
Plasser ikke varme beholdere eller beholdere med varm væske på apparatet.
- Oppbevar aldri lett antennelige eller brennbare materialer i nærheten av apparatet.
- Enheten må bare brukes ved en omgivelsestemperatur på +5 °C til +40 °C.
- Unngå varmekilder i nærheten av apparatet, som frityrkokere eller grillplater.
- Kontroller at gulvet rundt apparatet er tørt og sklisikkert når det er i drift.
- For å unngå ulykker eller skader på apparatet, er regelmessig opplæring og sikkerhetsopplæring av betjeningspersonalet helt nødvendig.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn eller personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og/eller mangel på kunnskap. Med mindre denne gruppen av personer er under tilsyn av en person som er ansvarlig for sikkerheten, og som er informert om farene ved apparatet. Overflater og tilbehør kan være varme, vær oppmerksom på dette under tilsyn. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn selv om de er under tilsyn

Sikkerhetsinstruksjoner før bruk

- Kontroller at enheten har en temperatur på minst + 5 °C.
- Forsikre deg om at luftplaten foran viftehjulet er låst øverst og nederst.
- Forsikre deg om at GN-stativet/mobilt stativ er låst.
- Forsikre deg om at det ikke finnes rester av rengjøringstabletter i ovnsrommet.
- Hvis du tar apparatet i bruk igjen etter en lengre driftstans må du skylle med minst 10 liter vann gjennom hånddusjen.
- Ved oppvarming av matvarer i emballasje må bare innstillingene spesifisert av emballasjeprodusenten brukes.

Sikkerhetsinstruksjoner ved bruk

- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Åpne døren til ovnsrommet forsiktig under bruk. Varm damp kan slippe ut.
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du fjerner tilbehør eller gjenstander fra ovnsrommet.
 - Under bruk må du bare berøre apparatet på kontrollpanelet og håndtaket på ovnsdøren. De ytre overflatene kan oppnå en varme på over 60 °C.
 - Kantiner med mat må bare skyves inn i hyllene du kan se. Ellers kan varm mat renne over når du tar den ut av apparatet.
- Slik unngår du brann- og eksplosjonsfare:
 - Du må ikke koke brennbare væsker i apparatet, for eksempel alkoholholdige drikker som vin. Brennbare væsker kan selvantenne under fordamping.
 - Under grilling og steking bruker du en kantine til oppsamling av fett under produktet.
- Dermed forhindrer du materielle skader forårsaket av feil bruk av tilbehør

- Bruk bare RATIONAL originaltilbehør.
- Bruk bare VarioSmoker til å røyke maten.
- Ikke legg inn kalde matvarer i ovnsrommet hvis det allerede finnes mat der som har serveringstemperatur.
- Matvarer i emballasje må bare bringes opp til forbrukstemperatur under de tilberedningsklimaforholdene spesifisert av produsenten.

For å unngå personskader når du arbeider med transportvogner, mobile stativ eller tallerkenvogner:

- Skyv transportvognen, mobile stativ eller tallerkenvognen forsiktig over humper og ujevne gulv, så de ikke velter.
- Lås alltid hjulene på transportvognen, mobile stativ eller tallerkenvogner slik at de ikke ruller bort på ujevnt gulv.
- Fest transportvognen til apparatet ditt før du skyver et mobilt stativ eller en tallerkenvogn inn i apparatet eller tar den ut av apparatet.
- Lukk låsebøylen på det mobile stativet og dekk kantiner med varm mat når du kjører. Ellers kan varm mat renne over.

Sikkerhetsinstruksjoner etter bruk

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- For å unngå korrosjon i ovnsrommet lar du ovnsromsrdøren stå litt åpen under lengre driftspauser og over natten.
- Ved lengre driftspauser må du stenge vann-, elektrisitet- og gasstilførsel til apparatet på stedet.
- Tøm dampgeneratoren ved lengre driftspauser og før du transporterer apparatet.

3.1 Sikkerhetsinstruksjoner for apparater med gasstilkobling

- Slik unngår du brannfare:
 - Hvis apparatet er koblet til en skorstein, må du regelmessig kontakte gassmontøren for å rengjøre avtrekksrøret på apparatet. Forsikre deg om at nasjonale forskrifter overholdes.
 - Plasser ikke gjenstander på avtrekksrørene.
- Slik unngår du dødsulykker:
 - Hvis enheten brukes med avtrekkshette, må du alltid slå på avtrekkshetten under bruk. Ellers kan forbrenningsgasser akkumuleres.
- Slik forholder du deg korrekt når du lukter gass:
 - Trykk ikke på lys- eller apparatbrytere, trekk aldri støpsler ut av stikkontakter og bruk ikke mobiltelefon eller telefon. Det kan føre til gnistdannelse og fare for eksplosjon øker.
 - Åpne vinduer og dører og luft ut rommet med frisk luft. Slå ikke på avtrekksetter og ventilatorer for å luften ut rommet. Det kan føre til gnistdannelse og fare for eksplosjon øker.
 - Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.
 - Forlat bygningen og kontakt gassleverandøren eller brannvesenet.

3.2 Personlig verneutstyr

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

3.3

4 Når du arbeider med apparatet

4.1 Førstegangs oppstart

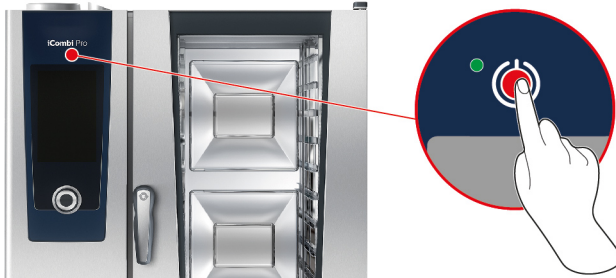
Når du bruker apparatet for første gang, er det allerede installert på riktig måte av en RATIONAL servicepartner. Selvtesten er allerede utført, og apparatet er klart til bruk. All informasjon om installasjonen finner du i den medfølgende installasjonsmanualen.

Før du arbeider med apparatet for første gang

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

Mer informasjon finner du her Vedlikehold [► 93]

4.2 Til- og frakobling av apparatet



Skru på apparatet

1. For å koble til apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lampen lyser grønt: 
 - > Apparatet startes. Oppstartsskjermen [► 15] vises.

Drift uten vannforsyning

MERK

Bruk kun med vanntilkobling for å unngå overoppheting og skade på enheten.

Uten vanntilkobling kan enheten ikke brukes i damp- eller kombinasjonsmodus. Kun varmluftmodus med tørr varme er tilgjengelig. De beskrevne tiltakene er obligatoriske for å forhindre overoppheting av enheten og eventuelle skader.

Permanent drift uten vann er ikke mulig.

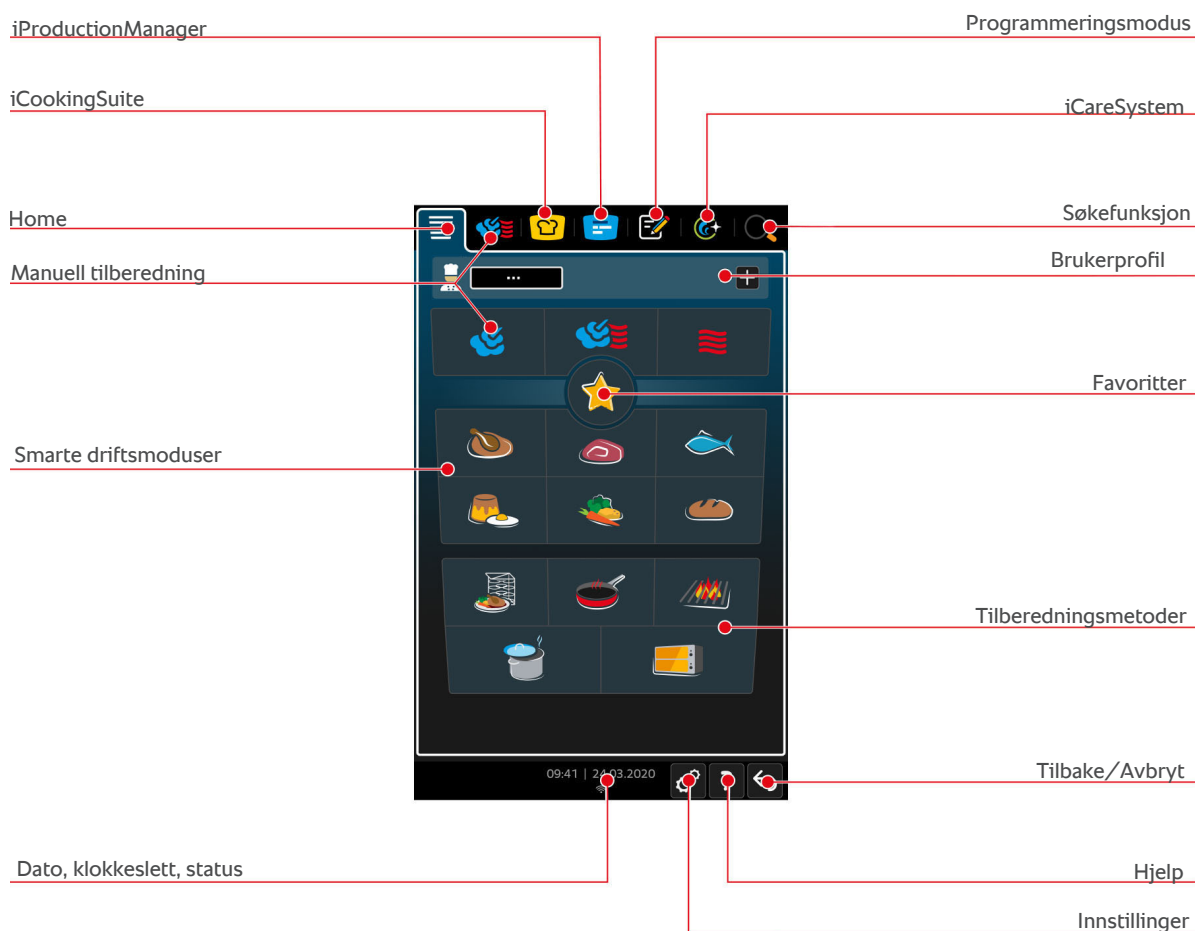
Hvis du bruker apparatet uten å være koblet til vannforsyning, blir du bedt om å helle 3 liter vann i ovnsrommet. Følgende symbol vises i bunnteksten: . Midlertidig drift uten vanntilførsel er mulig under følgende forhold:

1. Hell 3 liter vann på bunnen av ovnsrommet for å forhindre at enheten overopphetes.
2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
3. Senest etter 5 timers drift utfører du en Cooldown til < 100 °C.
4. Hell deretter ytterligere 3 liter vann i ovnsrommet.
5. Start rengjøring så snart vann er tilgjengelig igjen.

Skru av apparatet

1. For å koble fra apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lampen lyser oransje: 
 - > Du blir spurt om du virkelig vil koble fra apparatet.
 2. For å slå av apparatet, sveip stolpen til høyre.
- >> Apparatet kobles fra.

4.3 Startskjerm



- iProductionManager [► 44]
- Smart matlaging - iCookingSuite [► 23]
- Home
Når du trykker på denne tasten kommer du til startskjermen.
- Manuell driftsmoduser [► 32]
- Favoritter
- Smarte driftsmoduser [► 23]
Hvis du trykker på en av disse tastene, vises alle smarte tilberedningsprosessene som er tilknyttet den smarte driftsmodusen.
- Tilberedningsmetoder
Når du trykker på denne tasten, vises alle de smarte tilberedningsprosessene som er knyttet til tilberedningsmetoden.
- Programmeringsmodus [► 54]
- Automatisk rengjøring - iCareSystem [► 89]
- Dato, klokkeslett, status [► 16]
- Innstillinger [► 65]
- Hjelp i apparatet [► 98]
- Tilbake/Avbryt
Når du trykker på denne tasten kommer du tilbake til forrige skjermbilde. Hvis du trykker og holder denne tasten inne avbryter du tilberedningen.

Se også

 Søkefunksjon [► 98]

4.3.1 Dato, klokkeslett, status

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



USB-pinne tilkoblet

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



Nettverkstilkobling

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

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



Wi-Fi-tilkobling

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

Hvis tilkoblingskvaliteten synker, vises følgende ikoner:  .

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

Hvis det er en tilkoblingsfeil, vises følgende ikon: .



Feilmelding

Dette symbolet angir at en feilmelding vises på skjermen.



ConnectedCooking-tilkobling

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



Vanntilkobling

Dette symbolet indikerer at apparatet ditt ikke er koblet til vannforsyningen. Når du slår på apparatet, blir du bedt om å helle 3 liter vann i ovnen.



Aktiv energioptimalisering (alternativ: tilkobling til energioptimaliseringssystem)

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

4.3.2 Hjelp i apparatet



Velg hjelp på enheten

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

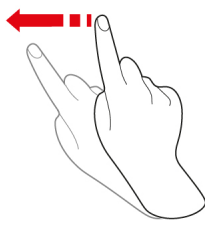
4.4 Interaksjon med apparatet

4.4.1 Håndbevegelser

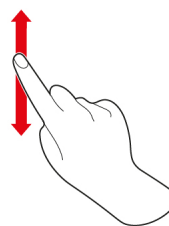
Du kan betjene apparatet ditt med noen få enkle håndbevegelser.



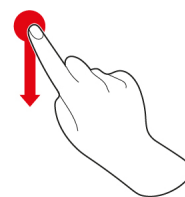
Trykke



Sveipe



Rulle



Dra og slipp

4.4.2 Sentralt kontrollhjul



i stedet for Håndbevegelser [► 16] kan du endre innstillinger ved å vri det sentrale kontrollhjulet. Handlinger bekreftes ved å trykke på det sentrale kontrollhjulet.

4.5 Maksimale lastemengder

MERK

Skader på apparatet på grunn av for høy belastning

Apparatet kan bli skadet hvis du overskrider maksimal belastning.

1. Last bare inn enheten med den maksimale belastningen som er spesifisert her

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. belastning per skinne
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Åpne og lukke ovnsdøren



Åpne ovnsdøren

1. Vri håndtaket til ovnsdøren mot høyre.
 2. Hvis apparatet er utstyrt med en sikkerhetsdørlås, må du vri håndtaket på døren til ovnsrommet først mot venstre og deretter mot høyre.
 3. Åpne ovnsdøren sakte. **⚠ FORSIKTIG! Fare for skålding! Når apparatet er i drift, kan varm damp strømme ut av ovnsrommet.**
- >> Farten på viftehjulet senkes.

Lukk ovnsdøren

1. Trykk ovnsdøren fast igjen.

4.7 Last inn i apparatet

⚠ ADVARSEL

Fare for personskader på grunn av knust glass

Pass alltid på at tilbehør er skjøvet helt inn i apparatet. Ellers kan den indre glassruten knuses når du lukker ovnsdøren og føre til kuttskader.

MERK

Utstikkende tilbehør

Pass alltid på at tilbehør er skjøvet helt inn i apparatet. Ellers kan den indre glassruten knuses når du lukker ovnsdøren.

1. Åpne ovnsdøren.
 - > Bremsen til viftehjulet blir aktivert og bremser viftehjulet.
2. Last inn maten i apparatet.
3. Når du griller eller steker mat, plasserer du en kantine under maten for å fange opp fett fra produktene. .
4. Lukk døren til ovnsrommet. Forsikre deg om at døren til ovnsrommet er ordentlig lukket og at håndtaket på døren til ovnsrommet står i vertikal stilling. **MERK! Hvis apparatet har vært uten strøm eller er slått av i mindre enn 15 minutter, fortsetter den pågående prosessen fra der den ble avbrutt.**

Innlasting over 1,60 m



Hvis apparatet ditt er installert slik at øverste innlasting er 1,60m over gulvet, må du feste det medfølgende advarselsskiltet på enheten.

4.8 Stikke inn kjernetemperaturføleren

De følgende avsnittene beskriver hvordan du arbeider med kjernetemperaturføleren samt med den valgfritt tilgjengelige eksterne USB- kjernetemperaturføleren. Med en Sous-vide USB-kjernetemperaturføler kan temperaturen i sous-vide tilberedt mat overvåkes uten å ødelegge vakuemet i sous-vide-posen. I tillegg kan du bruke en ekstern USB-kjernetemperaturføler, f.eks. hvis du har en utstysvariant uten intern kjernetemperaturføler.

⚠ FORSIKTIG**Varm kjernetemperaturføler**

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

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

⚠ FORSIKTIG**Spiss kjernetemperaturføler**

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

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
2. Sett sous-vide USB-kjernetemperaturføleren inn i holderen på siden.

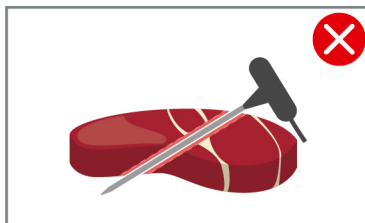
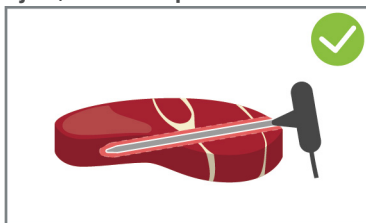
MERK**Kjernetemperaturføleren henger ut av ovnsrommet**

Hvis du ikke plasserer kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk kan kjernetemperaturføleren skades.

1. Plasser kjernetemperaturføleren i den medfølgende holderen etter bruk.

**TIPS**

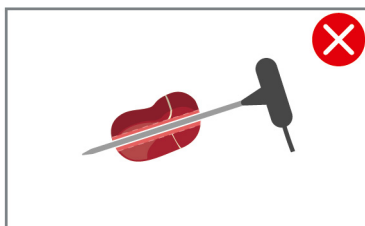
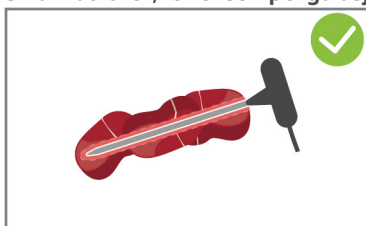
- Hvis du regelmessig tilbereder veldig tynne eller flytende matvarer, anbefales du å bruke den valgfrie posisjoneringshjelperen. Plasser først kjernetemperaturføleren i posisjoneringshjelperen og deretter i matvaren.
- Hvis kjernetemperaturføleren er varmere enn den innstilte kjernetemperaturen, avkjøler du kjernetemperaturføleren med hånddusjen.

Kjøtt, for eksempel biff

1. Plasser kjernetemperaturføleren skrått inn i matvaren opp til håndtaket slik at kjernetemperaturføleren settes så langt som mulig inn i maten.

Store kjøttstykker, for eksempel steker

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

Små matvarer, for eksempel gulasj

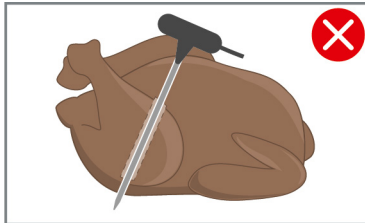
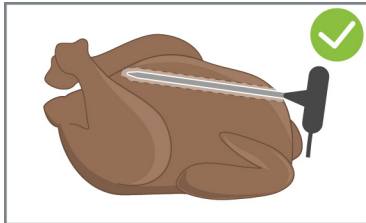
1. På kjernetemperaturføleren plasserer du så mange biter av matvaren at den er dekket av produkter fra spissen til håndtaket.

Matvarer med forskjellig størrelse

1. Stikk først kjernetemperaturføleren i et lite stykke av maten.

2. Når den ønskede kjernetemperaturen er nådd, fjerner du de små matstykkene fra kjernetemperaturføleren og ut av ovnsrommet.
3. Stikk kjernetemperaturføleren inn i et større stykke og fortsett tilberedningen med alternativet **Flytt**  fortsett.

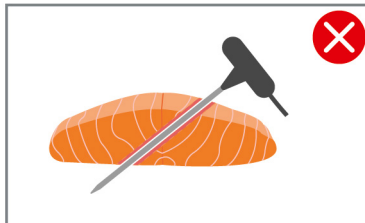
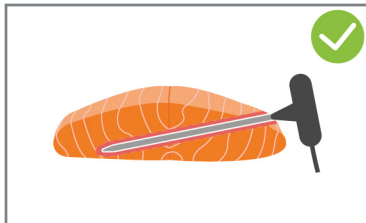
Hel kylling



1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av brystfileten, ikke for nær ribbeina.

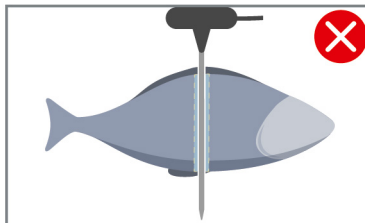
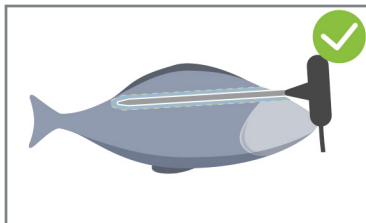
Pass på at ikke spissen på kjernetemperaturføleren stikker ut i kyllingens bukhole. Stikk ikke kjernetemperaturføleren inn i beinet.

Fiskefileter



1. Plasser kjernetemperaturføleren skrått inn i matvaren opp til håndtaket slik at kjernetemperaturføleren settes så langt som mulig inn i maten.

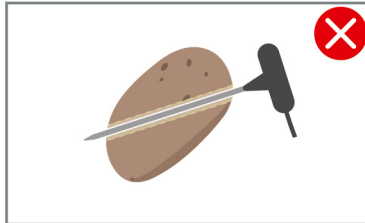
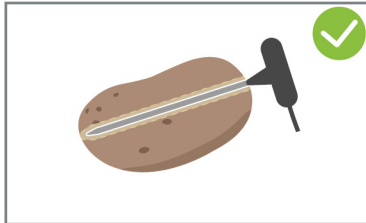
Hel fisk



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

Pass på at spissen på kjernetemperaturføleren ikke stikker ut i bukhalen til fisken.

Grønnsaker, for eksempel poteter



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

Supper, sauser, desserter

1. Plasser kjernetemperaturføleren i Gastro-Norm-kantinen slik at kjernetemperaturføleren er helt dekket av væsken.
2. Når du rører i væsken, må du passe på at kjernetemperaturføleren forblir i GN-beholderen.

Bakevarer

1. For bakevarer som hever kraftig under bakingen stikker du kjernetemperaturføleren loddrett inn i midten av maten.

Bruk eventuelt den valgfrie posisjoneringshjelpen.

Kjernetemperaturføler ikke registrert

✓ Symbolet vises: 

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

Fjerne kjernetemperaturføler

1. Når maten har nådd ønsket resultat må du først fjerne kjernetemperaturføleren fra maten.
2. Når du har rengjort kjernetemperaturføleren, setter du den i holderen som er beregnet til dette, og tar deretter maten ut av ovnen.

4.9 Bruk av hånddusj

Vær oppmerksom på at apparatet ditt eventuelt kan leveres uten hånddusj.

FORSIKTIG

Hånddusjen og vannet fra hånddusjen kan overstige 60 °C

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

1. Bruk vernehansker når du arbeider med hånddusjen.

FORSIKTIG

Bakterievekst i vanntilførselen.

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

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

MERK

Uriktig håndtering av hånddusjen

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

1. Trekk ikke hånddusjen utover den maksimalt tilgjengelige slangelengden.

MERK

Hånddusjen er ikke egnet til å avkjøle ovnsrommet

Hvis du avkjøler ovnsrommet med hånddusjen, kan ovnsrommet, ventilasjonsskjermen eller glassruten på døren til ovnsrommet bli skadet.

1. Ovnsrommet må bare avkjøles med Cool-Down-funksjonen.

1. Trekk hånddusjen ut med minst 20 cm.
2. Hold slangen på hånddusjen fast.
1. Trykk på knappen på hånddusjen. Jo hardere du trykker på knappen, jo sterkere blir vannstrålen.

2. Etter bruk lar du hånddusjen sakte gli tilbake på plass.  **FORSIKTIG!** Forsikre deg om at slangen til hånddusjen er ren før du tar den tilbake på plass.

4.10 Fjern GN stativene

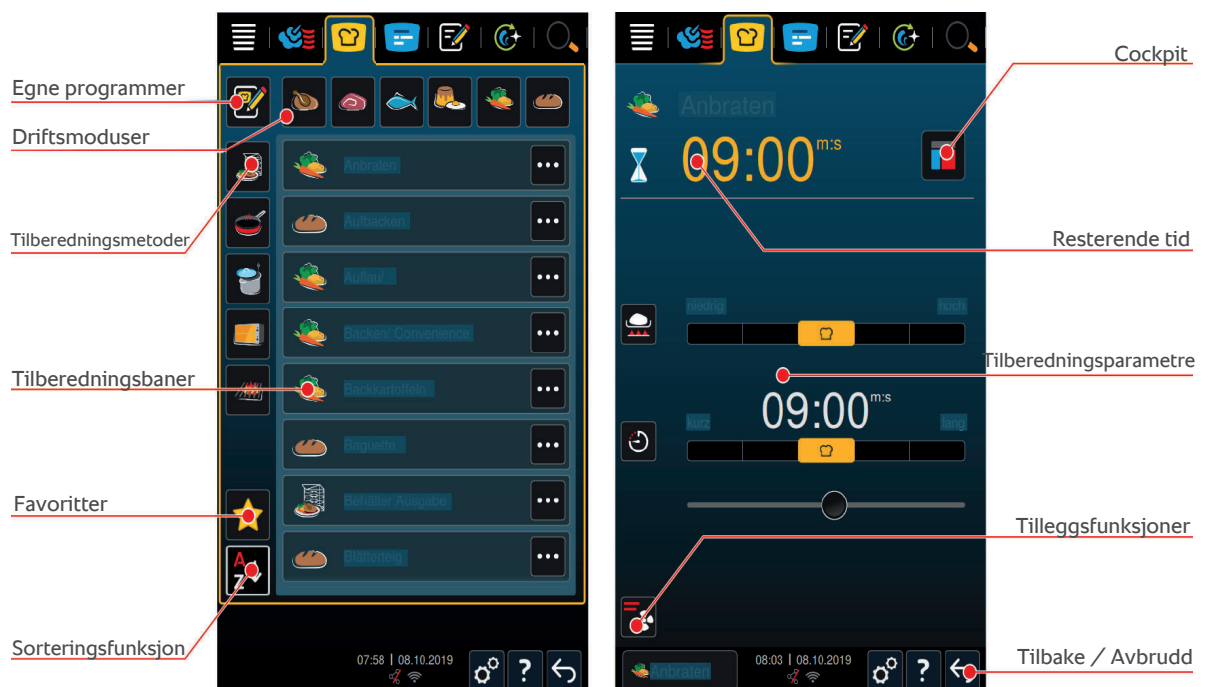
1. Grip høyre GN-stativ på midten og skyv det oppover.
2. Hekt av GN-stativet og ta det ut av ovnsrommet.
3. Løft det venstre GN-stativet og sving det inn i ovnsrommet.
4. Trykk GN-stativet oppover og ta det ut av ovnsrommet.

5 Smart matlaging - iCookingSuite



iCookingSuite er matlagingsintelligensen i din iCombi Pro. Du velger hvilken mat du vil tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Basert på dette utvalget, vil du bli tilbudt en rekke tilberedningsprosesser som du kan oppnå ideelle tilberedningsresultater med. Om nødvendig kan du tilpasse tilberedningsresultatet ved hjelp av tilberedningsparametere til dine ønsker, som for eksempel å intensivere bruningen eller endre tilberedningsgraden fra rosa til gjennomstekt. I hjelpen på apparatet får du dessuten tilgang til et bredt utvalg av internasjonale brukseksempler. Du kan velge disse direkte fra hjelpen.

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



5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:

- Fjærfe 🍗
- Kjøtt 🍖
- Fisk 🐟
- Eggeretter og desserter 🍰
- Grønnsaker og tilbehør 🥦
- Bakevarer 🍞
- Finishing 🍰

Følgende tilberedningsmetoder er tilgjengelige:

- Koking 🍲
- Steking
- Baking 🍞
- Grilling 🔥

Til hver driftsmodus tilordnes et spesifikt sett med smarte tilberedningsbaner. Disse tilberedningsbanene gjenspeiler kulturelle matvaner, som du kan angi i det primære nasjonale kjøkken [► 71] og det sekundære nasjonale kjøkken [► 71].

5.2 Tilbered maten smart

5.2.1 Starte en smart tilberedningsprosess

Du kan hente frem en smart tilberedningsbane på to måter:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringsmodus [► 54]

iCookingSuite

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

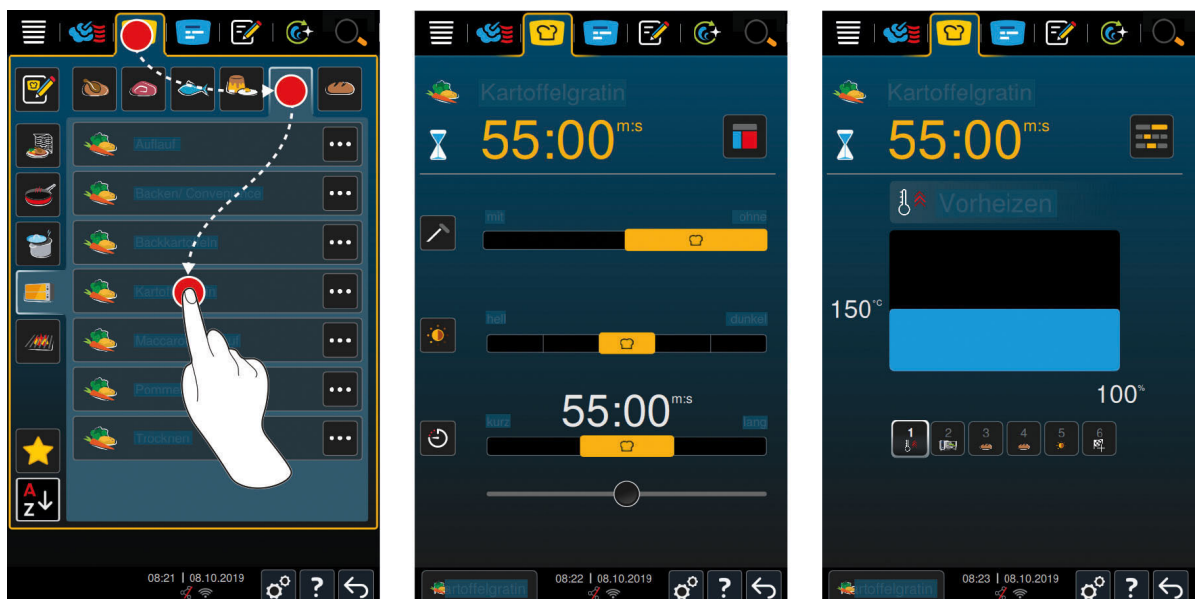
Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprosesser.

Programmeringsmodus

1. Trykk på tasten i menylinjen: 📝
2. Trykk på tasten: 📁
 - > Alle dine lagrede smarte tilberedningsprosesser vises.

5.2.2 Starte en smart tilberedningsprosess

I dette kapittelet bruker vi tilberedningsmetode for **Potetgrateng** for å vise hvordan en intelligent tilberedning fungerer. Vær oppmerksom på at alle smarte tilberedningsprosesser med forskjellige tilberedningsparametere og den ideelle sekvensen av tilberedningsstrinn fører til ønsket resultat.



1. Trykk på tasten i menylinjen: 📁

2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: **Potetgrateng**
 - > Den smarte tilberedningsbanen startes og ovnsrommet forvarmes til lagret klima.
4. Still inn ønsket tilberedningsresultat ved hjelp av tilberedningsparametrene. [► 26] Eksempler på tilberedningsparametere kan være kjernetemperatur, bruningsnivå eller tid.
 - > Etter kort tid endres skjermen i Cockpit [► 30].
 - > Når det innstilte klimaet er oppnådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
5. Last inn i apparatet.
6. Lukk døren til ovnsrommet.
 - > Tilberedningen fortsetter.
7. Følg instruksjonene på apparatet.
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
8. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av ovnsrommet.
9. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine ønsker, fortsetter du tilberedningen med et av de foreslåtte alternativene.
10. Hvis du vil avslutte tilberedningsmetoden, trykk og hold tilbakeknappen.

5.2.3 Forvalg av starttid

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

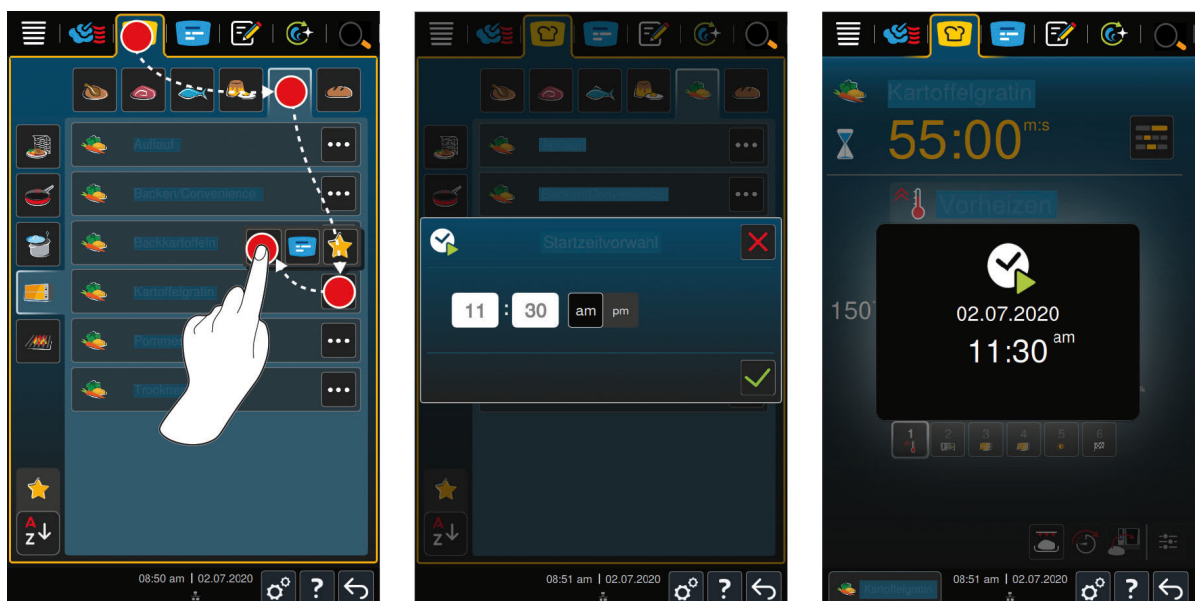
ADVARSEL

Hvis du lar mat som skal tilberedes stå lang tid i uoppvarmet ovn, kan det dannes bakterier i maten

Matvarer som ikke er bakteriefrie kan forårsake matinfeksjon eller matforgiftning.

1. La aldri matvarer være i ovnen for lenge.

I dette kapittelet bruker vi tilberedningsbanen **Potetgrateng** for å vise hvordan du stiller inn forvalg av starttid.



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

3. Trykk på knappen ved siden av tilberedningsbanen **Potetgrateng: ...**
 4. Trykk på tasten: 
 5. Tast inn starttid.
 6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Tilberedningsparametrene til tilberedningsbanen vises. Du kan tilpasse resultatet etter eget ønske. Etter kort tid vises det at forvalg av starttid er aktivert.
 7. Last inn i apparatet.
 8. Lukk døren til ovnsrommet.
- >> Tilberedningsbanen starter til angitt tidspunkt. Hvis du vil avbryte forvalg av starttid, trykker du og holder inne knappen: 

5.3 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

Avhengig av hvilken prosess du har valgt, vises forskjellige tilberedningsparametere og funksjoner. Tilberedningsprosessen går tilbake til standardinnstillingene for landet ditt for å oppnå ideelle tilberedningssultater. Du kan tilpasse disse ovnsparametrene etter ditt ønske med enkle Håndbevegelser [► 16] eller med det sentrale innstillingshjulet [► 17] og velge tilleggfunksjoner. Avhengig av disse innstillingene vil forløpet av tilberedningsprosessen variere. Du kan når som helst overvåke prosessen i Cockpit [► 30].

5.3.1 Tilberedningsparametre

MERK

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



Bruningsgrad

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

Hvis du vil brune matvare mot slutten av tilberedningen velger du en lav stekeintensitet.

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



Bruning

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



Tykkelse på matvare

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



Størrelse matvare

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor stor matvaren er.

- Velg **liten** for egg som veier under 53 g. Velg **stor** for egg som veier over 64 g.



Fuktighet i ovnsrommet

Med dette tilberedningsparameteret angir du fuktigheten i ovnsrommet.

Hvis du vil tilberede matvarer med finishing, velger du følgende innstillinger:

Trinn	Passer til
Trinn 1 – tørr	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede mat som ikke krever ekstra fuktighet, f.eks. panerte matvarer eller pommes frites.
Trinn 2	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede mat som krever lite ekstra fuktighet, f.eks. dampede grønnsaker.
Trinn 3	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede forskjellige matvarer samtidig.
Trinn 4 – fuktig	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede mat som krever mye ekstra fuktighet, f.eks. ris eller posjert fisk.



Ovnstemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du temperaturen i ovnsrommet.

- Hvis varmeelementet er aktivt for å oppnå den innstilte temperaturen i ovnen, vises følgende symbol:
- Når ovnstemperaturen er oppnådd, vises følgende symbol:

Slik kan du se gjeldende fuktighet og steketemperatur i ovnsrommet:

1. Trykk på tasten og hold den inne:
 - > Etter 10 sekunder vises den gjeldende ovnstemperaturen.
2. Slipp tasten for å gå tilbake til de innstilte parameterv verdiene.



Tilberedningstid

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

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

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



Kjernetemperaturføler

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



Kjernetemperatur

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

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

Tilberedningsgrad

Med denne tilberedningsparameteren angir du hvilken tilberedningsgrad matvaren skal ha. Hver tilberedningsgrad tildeles en kjernetemperatur som du kan tilpasse etter dine ønsker. Hvis du vil tilberede matvarer ved lav temperatur er kjernetemperaturen opptil 10 °C lavere enn ved andre tilberedningsprosesser i forbindelse med holdetid. Når du steker fjærkre må du alltid stille inn en hygienisk korrekt kjernetemperatur på minimum 72 °C. Overhold HACCP-forskriftene for ditt land.



Delta-T-tilberedning

Med dette tilberedningsparameteret tilberedes matvaren med en konstant forskjell mellom temperaturen i ovnsrommet og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen i ovnsrommet, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Svinnet minimeres. Du kan stille inn en forskjell på mellom 5 °C og 60 °C. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur.

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



Tilberedningshastighet

Med dette tilberedningsparameteret stiller du inn temperaturføringen for ovnsrommet. Hvis du velger **skånsom**, tilberedes maten på lav temperatur over lengre tid. Hvis du velger **normal**, tilberedes maten på kortere tid og ved høyere temperatur. **MERK! Tilberedningen kan fremskyndes ved å skifte fra skånsom til normal tilberedning.**

5.3.2 Tilleggsfunksjoner



Ovnsromsfuktighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du fuktigheten i ovnsrommet. Du har to trinn tilgjengelige. Jo høyere valgt trinn, jo mer fuktighet er det i ovnsrommet og fuktighetsnivået er høyere gjennom hele tilberedningsbanen.

Hvis du skal tilberede mat som ikke krever ekstra fuktighet, trykker du på tasten:  Det tilføres ikke ekstra fuktighet i ovnsrommet.



Heving

Med denne tilleggsfunksjonen kan du heve matvarer i ovnen ved optimal temperatur. Du har fem trinn tilgjengelige. Jo høyere valgt trinn, jo lengre vil maten heve i ovnen. Hvis du vil tilberede matvarer uten heving trykker du på tasten: 



Dampskyer

Med denne tilleggsfunksjonen tilsettes fuktighet i ovnsrommet ved begynnelsen av bakingen. Overflaten på maten blir fuktet, dampen kondenserer og du får en knasende skorpe og optimal heving. Jo høyere valgt trinn, jo mer fuktighet blir tilsatt i ovnsrommet. Hvis du vil tilberede matvarer uten dampskyer trykker du på tasten: 



Lufthastighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du hastigheten på viften. Du har to trinn tilgjengelige. Jo høyere valgt trinn, jo høyere lufthastighet. Velg et lavt trinn for små, sensible matvarer.

5.3.3 Anmodninger



Avbryte

Alle løpende tilberedningsprosesser blir avbrutt



Laste inn

Du blir bedt om å laste inn mat i apparatet.



Bekreft

Du blir bedt om å bekrefte en handling.



Pensle

Du vil bli bedt om å pensle matvaren, f.eks. bakevarer med egg.



Snitte

Du blir bedt om å skjære/rute matvaren eller snitte bakevarer.



Plassere kjernetemperaturføleren på nytt

Du blir bedt om å stikke kjernetemperaturføleren på nytt inn i matvaren.



Kjernetemperaturføleren i matvaren

Du blir bedt om å stikke kjernetemperaturføleren inn i maten.



Stikk

Du blir bedt om å stikke i matvaren, f.eks. sprø svineribbe.



Fyll på

Du blir bedt om å fylle kantinen med væske, f.eks. til gryteretter.



Ved blanding

Du blir bedt om å blande maten, f.eks. totopos.

5.3.4 Informasjon

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



Forvarming

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



Resterende tid

Tilberedningsprosessen trenger den viste tiden for å oppnå ønskede resultat.



Tilberedningsprosess slutt

Slutten av tilberedningsprosessen er nådd.

5.3.5 Alternativer

Når du har startet en tilberedning vises alle tilgjengelige alternativer. Alternativene **Skorpe** og **Hold** kan du alt velge mens tilberedningen kjører. Alternativer **Endre kjernetemperaturføler**, **Ny batch**, **Videre med tid** og **Varm opp til serveringstemperatur** kan bare velges når tilberedningen er avsluttet.



Hold

Med dette alternativet kan enten ovnsrommets klima eller kjernetemperaturen til matvaren opprettholdes i en periode. Hvis du velger dette alternativet holdes maten på den forhåndsinnstilte temperaturen eller kjernetemperaturen i opptil 24 timer. Dermed forhindrer du at maten blir overkokt. For å holde tilberedningssvinnet så lavt som mulig, anbefales det å bare la maten stå kort tid i ovnsrommet med alternativet **hold**.

I noen tilberedningsbaner, som tilberedning over natten, er alternativet **Hold** det siste tilberedningstrinnet og starter automatisk når ønsket tilberedningsresultat er oppnådd. Hvis du tilbereder matvarer i forskjellige størrelser må du planlegg en lengre hold-periode slik at alle stykker av maten når ønsket kjernetemperatur.

Godt hengt kjøtt, mindre kjøttstykker og viltkjøtt må ikke ligge for lenge i ovnsrommet med alternativet **hold**. Meget ungt og utilstrekkelig hengt storfekjøtt blir derimot spesielt mørt ved lang hold-tid.

1. For å justere parameterne til alternativ **Hold**, trykk på tasten:
2. Juster parametrene etter dine ønsker.

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



Flytt

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

1. Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd åpner du døren til ovnsrommet.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i et større stykke av matvaren eller den matvaren som skal ha høyere kjernetemperatur.
3. Fjern alle mindre matstykker fra ovnen.
4. Lukk døren til ovnsrommet.
5. Trykk på tasten:
- > Et vindu vises der du kan stille inn kjernetemperaturen.
6. Velg ønsket kjernetemperatur.

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

Gjenta dette trinnet til all maten har nådd ønsket kjernetemperatur.



Ny last

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

Du blir først bedt om å losse apparatet og deretter å laste det igjen. Når du har lastet apparatet med en ny batch og lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen.



Fortsett med tid

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

1. Velg ønsket tid.

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

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



Stekeskorpe

Med dette alternativet blir matvaren bakt, slik at det oppstår en sprø skorpe/svor og stekearomaer.

Ved blandet last fjerner du matvarene som du ikke vil skal danne stekeskorpe/svor fra apparatet. Start så alternativet **Danne stekeskorpe**.

Hvis du har tilberedt matvarer i beholdere og det har samlet seg flytende fett under tilberedningen, må du bytte beholdere før du starter alternativet **Danne stekeskorpe**. Dermed reduserer du stekeos under dannelsen av feks svor.

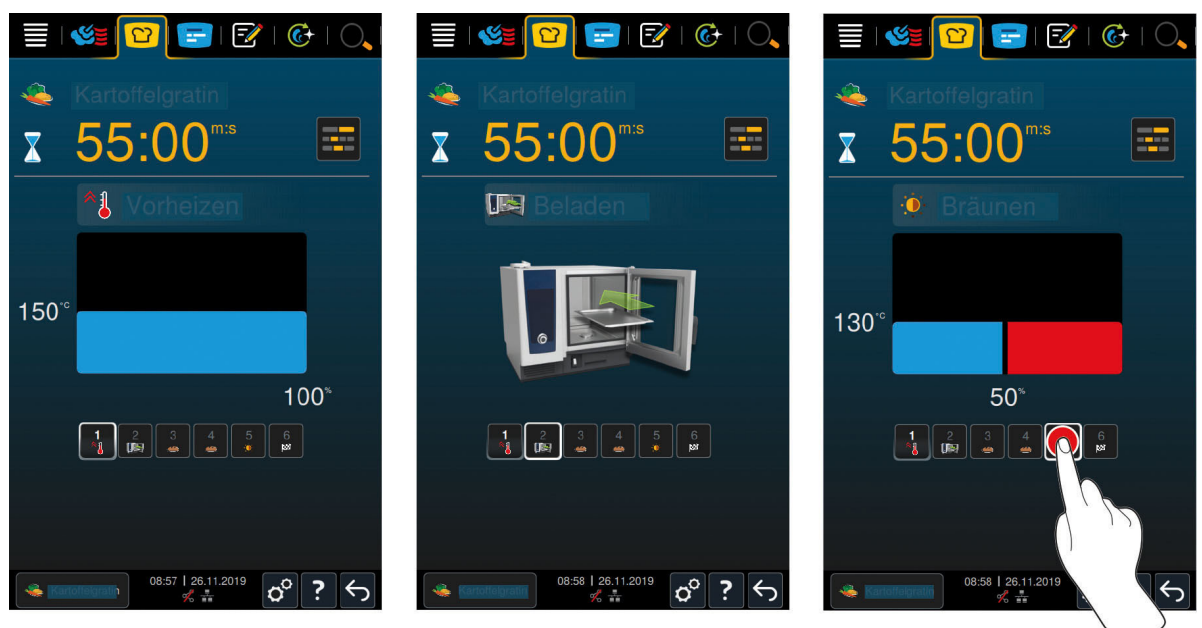
Hvis matvaren etter skorpedannelse ikke har ønsket skorpe eller farge, velger du alternativet **Fortsett med tid**. Du kan da angi hvor lenge skorpedannelse på matvaren skal fortsette.

Rosastekte matvarer egner seg ikke for skorpedannelse. Det vil oppstå en grå rand under de høye temperaturene.

1. For å justere parameterne til alternativ **Skorpedannelse**, trykk og hold tasten:
2. Juster parameterne etter dine ønsker.

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

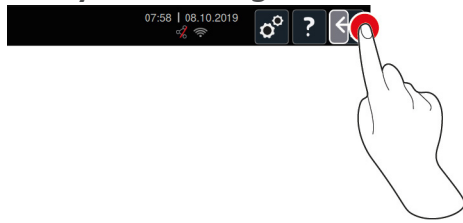
5.4 Overvåke en intelligent tilberedning



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

5.5

Avbryte en intelligent tilberedningsprosess



1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Tilberedningen avbrytes. Startskjermen vises.

5.6

Sortere en intelligent tilberedningsprosess

I iCookingSuite kan du enten sortere de intelligente tilberedningsprosessene alfabetisk eller basert på bruksfrekvensen.

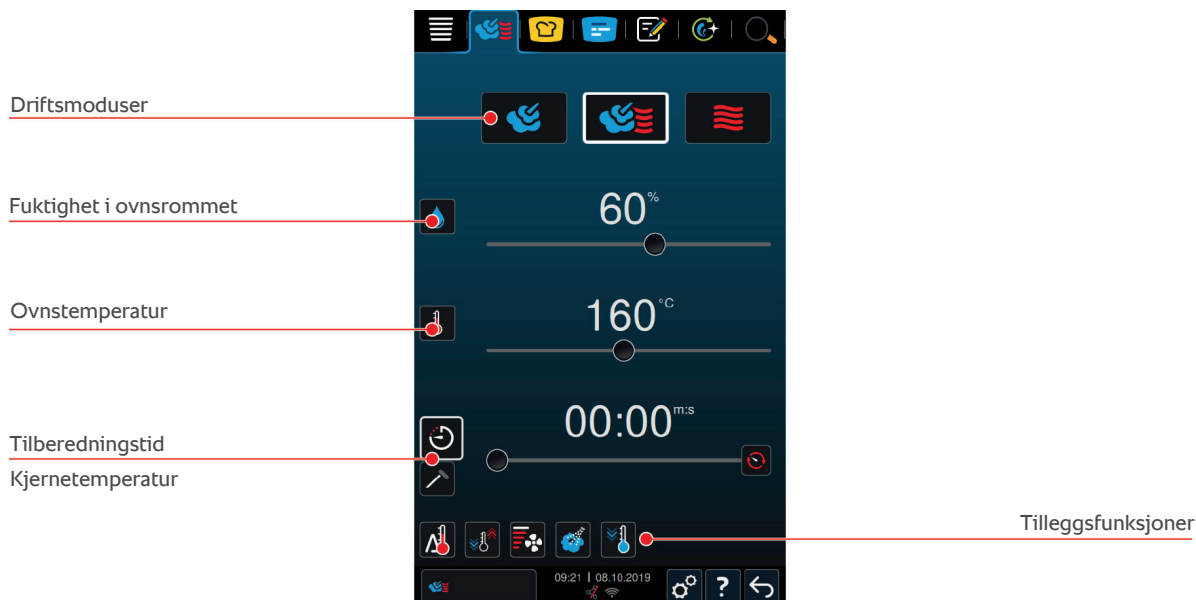
1. For å sortere intelligente tilberedningsprosesser alfabetisk, trykk på tasten:  ↓
2. For å sortere smarte tilberedningsbaner basert på bruksfrekvens, trykk på tasten: . Med denne tasten sorteres tilberedningsbanene som tidligere ble valgt som favoritter oppover.

6 Manuell tilberedning



Med de manuelle driftsmodusene støtter ditt iCombi Pro deg i ditt individuelle håndverk.

Ved å velge driftsmodus kan du stille inn klimaet og velge om du vil tilberede matvaren med damp, med varmluft eller med kombinasjonen av damp og varmluft. Dette gjør du ved å angi temperaturen i ovnsrommet, lufthastigheten og tilberedningstiden, og tar alle nødvendige avgjørelser uavhengig av hverandre. Dermed har du kontrollen på at maten er akkurat slik du vil ha den.



6.1 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

6.1.1 Tilberedningsparametre



Ovnstemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du temperaturen i ovnsrommet. Hvis du under driftsmodus **Damp** angir temperaturen til kokepunktet vises følgende symbol:

Slik kan du se gjeldende fuktighet og steketemperatur i ovnsrommet:

1. Trykk på tasten og hold den inne:
 - > Etter to sekunder vises den gjeldende ovnstemperaturen permanent.
2. For å gå tilbake til de innstilte parameterverdiene, trykk og hold tasten inne igjen.



Ovnsromsfuktighet

Med dette tilberedningsparameteret angir du fuktigheten i ovnsrommet.

- I driftsmodus **Damp** er ovnsromsfuktigheten 100 % og kan ikke endres.
- I driftmodusen **Kombinasjon av damp og varmluft** tilføres ekstra fuktighet til matvaren fra dampgeneratoren. Hvis den angitte ovnsromsfuktigheten blir overskredet, fjerner ovnen fuktighet til riktig nivå.
- I driftmodusen **Varmluft** tilføres ikke fuktigheten fra dampgeneratoren, men oppstår fra matvaren. Hvis den angitte ovnsromsfuktigheten blir overskredet, fjerner ovnen fuktighet til riktig nivå.



Tilberedningstid

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

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

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



Kjernetemperatur

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

6.1.2 Tilleggsfunksjoner



Delta-T-tilberedning

MERK

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

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

Du kan stille inn enten en måltemperatur eller en ønsket tilberedningstid. Hvis en målkjernetemperatur stilles inn for produktet, blir ovnsstemperaturen automatisk regulert av differansen mellom innstilt delta-temperatur og innstilt kjernetemperatur. Hvis det stilles inn en tilberedningstid for produktet, blir ovnsstemperaturen automatisk regulert av differansen mellom innstilt delta-temperaturen til innstilt tilberedningstid er utløpt.



Opprette klima

Med denne funksjonen blir ovnsrommets temperatur justert til målverdien på en tilberedningsbane. Hvis du skifter fra en tilberedningsprosess til en annen, for eksempel fra grille til bake, blir ovnsrommet automatisk avkjølt. Hvis du skifter fra bake til grille blir ovnsrommet oppvarmet.



Lufthastighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du hastigheten til viftehjulet. Jo høyere valgt trinn, jo høyere lufthastighet. Velg et lavt trinn for små, sensible matvarer.



Damptilførsel

Med denne tilleggsfunksjonen sprøytes vann fra dampdysen på varmeelementet under tilberedningen. Overflaten på maten blir fuktet, dampen kondenserer og du får en knasende skorpe og optimal heving. Ovnsromstemperaturen må ligge mellom 30 – 260 °C.

1. Trykk på tasten og hold den inne:

>> Så lenge du holder knappen inne, sprøytes det vann på viften fra dampdysen.



Cool-Down-funksjon

Hvis du har tilberedt matvarer med høye temperaturer og deretter trenger lavere ovnsromstemperatur, kan du bruke Cool Down-funksjonen til å kjøle ned ovnsrommet.

- ✓ Luftplaten er korrekt låst.

1. Trykk på tasten:

> Velg temperaturen som ovnsrommet skal nedkjøles til.

2. **⚠ ADVARSEL! Fare for skålding! Når du åpner ovnsromsdøren, strømmer varme dampskyer ut fra ovnsrommet. Åpne ovnsdøren.**

>> **⚠ ADVARSEL! Fare for personskade! Når du åpner ovnsromsdøren, senkes ikke farten på viftehjulet. Du må ikke berøre det roterende viftehjulet.** Hastigheten til viftehjulet økes. Ovnsrommet blir avkjølt.

6.1.3 Anmodninger og informasjon

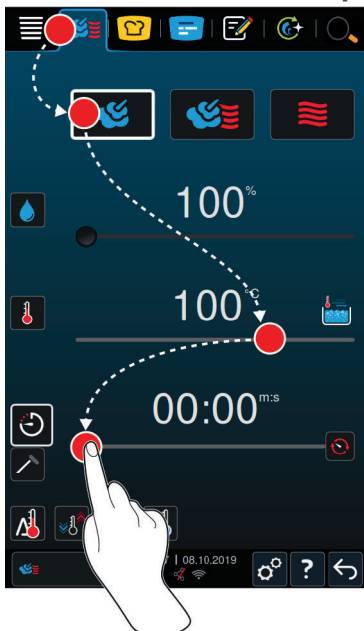
Under tilberedningen vises de samme oppfordringene og informasjonen [► 29] som på intelligente tilberedningsprosesser.

6.2 Damp

6.2.1 Ovnsromsklima og temperaturområde

Ovnsromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnsromsfuktighet	Ovnsromtemperatur
fuktig	▪ Dampe ▪ Posjere ▪ Blansjere ▪ Posjering ▪ Svelle ▪ Sous-vide tilberedning [► 38] ▪ Opptining ▪ Konservering	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Tilberede mat med damp



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
 - > Apparatet forvarmes. Til dette må først tiden eller kjernetemperaturføleren stilles inn.
3. Still inn ønsket ovnstemperatur.
4. Still inn tilberedningstid. 
5. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
6. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
7. Last inn i apparatet.
 - >> Tilberedningen fortsetter. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

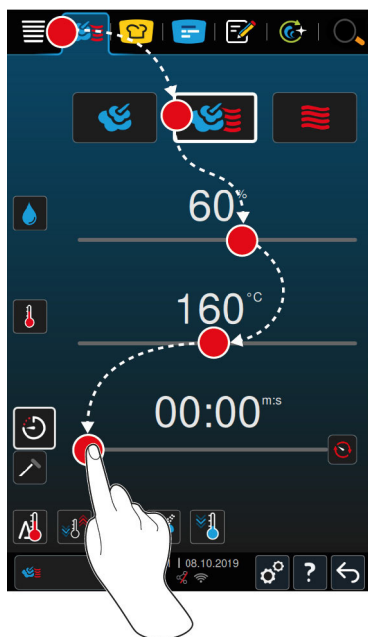
6.3 Kombinasjon av damp og varmluft

6.3.1 Ovnstromsklima og temperaturområde

Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Fuktighet i ovnsrommet	Ovnstemperatur
fuktighet og varme	- Bake - Steke	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnstemperaturen ligger høyere enn 260 °C i 30 minutter, reduseres temperaturen automatisk til 260 °C hvis du ikke bruker apparatet innenfor dette tidsrommet. Hvis du foretar en aktiv handling innen disse 30 minuttene, for eksempel åpner ovnsdøren, vil ovnsromstemperaturen holde seg over 260 °C i nye 30 minutter.

6.3.2 Tilberede matvarer i en kombinasjon av damp og varmluft



1. Trykk på tasten i menylinjen:
 - > Enheten varmes opp til innstilt temperatur.
 2. Still inn ønsket ovnsromsfuktighet i prosent.
 3. Still inn ønsket ovnstemperatur.
 4. Still inn tilberedningstid.
 - > Tilberedningstiden starter enten etter 5 sekunder uten ytterligere inntasting eller rett etter at du har trykket på hjulet.
 5. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur:
 6. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
 7. Last inn i apparatet.
- >> Tilberedningen fortsetter. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

6.4 Varmluft

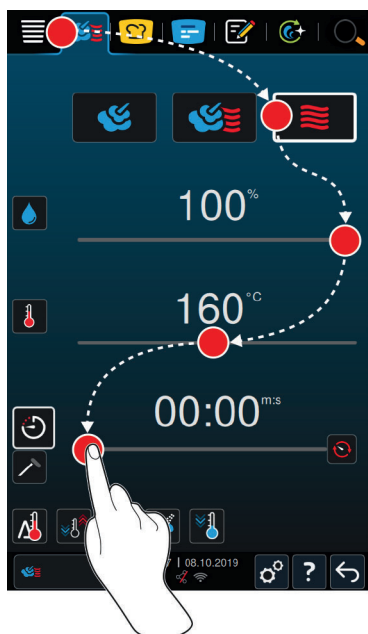
6.4.1 Ovnstromsklima og temperaturområde

Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnstromsfuktighet	Ovnstromtemperatur
het	- Bake - Steke	0 – 100 %	30 – 300 °C

Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnstromsfuktighet	Ovnstromtemperatur
	▪ Grille ▪ Fritering ▪ Gratinere ▪ Glasering		

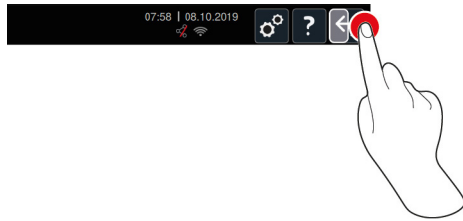
Hvis ovnstemperaturen ligger høyere enn 260 °C i 30 minutter, reduseres temperaturen automatisk til 260 °C hvis du ikke bruker apparatet innenfor dette tidsrommet. Hvis du foretar en aktiv handling innen disse 30 minuttene, for eksempel åpner ovnsdøren, vil ovnstemperaturen holde seg over 260 °C i nye 30 minutter.

6.4.2 Tilberede matvarer i varmluft



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten:
 - > Enheten varmes opp til innstilt temperatur.
3. Trykk på tasten: for å stille inn maksimalt tillatt luftfuktighet i ovnen.
4. Still inn ønsket ovnstemperatur.
5. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid:
6. Still inn tilberedningstid.
 - > Tilberedningstiden starter enten etter 5 sekunder uten ytterligere inntasting eller rett etter at du har trykket på hjulet.
7. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur:
8. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
9. Last inn i apparatet.
 - >> Tilberedningen fortsetter. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

6.5 Avbryte manuell tilberedning.



1. Trykk på tasten og hold den inne: ↶
 - > Tilberedningsprosessen avbrytes. Startskjermen vises.

7 Sous-vide tilberedning

Under sous-vide-tilberedning blir matvaren forberedt, krydret, marinert eller brunet og deretter vakuumpakket i en sous vide-pose og tilberedt. Slik kan du produsere mat med særpreget smak, bevare de naturlige fargene, verdifulle vitaminer og redusere tilberedningssvinnet gjennom skånsom tilberedning. Etter tilberedningen må maten kjøles ned. Før servering varmes maten opp igjen i pose, tas deretter ut av posen og fullføres etter eget ønske avhengig av retten.

Sous-vide-tilberedning egner seg spesielt for følgende bruksområder:

- **Cook and Chill**

Produser rettene sentralt i et produksjonskjøkken, og lever deretter rettene til satellittkjøkkenet. Slik unngår du kostbar overproduksjon ved bare å gjøre ferdig rettene du faktisk trenger.

- **Romservice**

Produser rettene eller enkeltkomponenter, avkjøl dem og fullfør dem etter bestilling. Dette betyr at selv ufaglært kjøkkenpersonell kan servere gjestene mat av topp kvalitet hele døgnet.

- **Dietter og lette måltider**

Produser sunne retter skånsomt og behold naturlig smak og aroma. Tilsetningen av aromater gir også usaltede retter rik smak.

For detaljert informasjon om sous-vide-tilberedningsmetoder se Sous-vide tilberedningsmetode [► 38].



TIPS

Ved hjelp av sous-vide kjernetemperaturføleren, som er tilgjengelig som tilbehør, kan du sikre at du har oppnådd ønsket kjernetemperatur ved sous-vide tilberedning. En avansert og automatisk HACCP-dokumentasjon av kjernetemperaturen sikrer at de generelle kravene for næringsmiddelhygiene er godt dokumentert.

Nærmere opplysninger om montering og bruk av sous-vide-kjernetemperaturføleren finner du i bruksanvisningen for USB-kjernetemperaturføleren, som du kan laste ned fra vår hjemmeside.

7.1 Sous-vide tilberedningsmetode

Disse tilberedningsmetodene er bare tilgjengelige ved bruk av tilbehøret sous-vide USB-kjernetemperaturføler.

Sous-vide fjærkre

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede vakuumpakkede kjøttstykker av fjærfe sous-vide.

Sous-vide kjøtt

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede vakuumpakkede stykker av storfe, svinestek, lam og vilt sous-vide.

Sous-vide fisk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fisk, fiskefileter eller sjømat som er pakket i vakuumposer sous-vide.

Sous-Vide tilbehør

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede grønnsaker eller karbohydratrikt tilbehør som er pakket i vakuumposer sous vide.

8 Pasteurisering

Under pasteurisering varmes maten opp for å redusere bakterier og mikroorganismer og forlenge holdbarheten. Maten forberedes, fylles i egnede beholdere og varmes forsiktig opp ved kontrollerte temperaturer. På denne måten bevares smaken, samtidig som matens trygghet og kvalitet sikres.

8.1 Pasteurisering tilberedningsmetoder

Disse tilberedningsmetodene er bare tilgjengelige ved bruk av tilbehøret sous-vide USB-kjernetemperaturføler.

Pasteurisering

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil pasteurisere.

Pasteurisere fjærfe

Velg denne tilberedningen hvis du vil pasteurisere vakuumpakkede fjærfestykker for bedre holdbarhet. Ved optimal prosesshygiene og lagringstemperaturer < 3 °C øker holdbarheten til opptil 2 måneder.

Pasteurisere_kjøtt

Velg denne tilberedningsmetoden hvis du vil pasteurisere kjøtt.

Pasteurisere egg

Velg denne tilberedningen hvis du vil pasteurisere egg for bedre holdbarhet. Ved optimal prosesshygiene og lagringstemperaturer < 3 °C øker holdbarheten til opptil 2 måneder.

Pasteurisere Convenience

Velg denne tilberedningen hvis du vil pasteurisere allerede ferdigtilberedte produkter i vakuumpakning for bedre holdbarhet. Denne tilberedningsmetoden er spesielt egnet for produksjon av egen convenience.

Pasteurisere kantiner

Velg denne tilberedningen hvis du vil varme opp tilberedt mat i GN-beholdere og pasteurisere den samtidig.

9 Røyking

Ved røyking behandles maten med aromatisk røyk for å gi den en intens smak og en spesiell vri. Maten forberedes, krydres eller marineres og smaksettes deretter i enhetens røykemodus.

9.1 Røyking tilberedningsmetoder

Disse tilberedningsmetodene er kun tilgjengelige for brukere av den nye VarioSmoker med USB-tilkobling.

Varmrøyking fjærfe

Velg denne tilberedningsmetoden for å røyke fjærfe. Her kan den ønskede kjernetemperaturen samt en ren tilberedningstid bestemmes.

Varmrøyking kalkun

Velg denne tilberedningsmetoden for å røyke kalkun. Her kan den ønskede kjernetemperaturen samt en ren tilberedningstid bestemmes.

Varmrøyking fisk

Velg denne tilberedningsmetoden for å røyke fisk. Disse kan tilberedes parallelt. Her kan den ønskede kjernetemperaturen samt en ren tilberedningstid bestemmes.

Varmrøyking tilbehør

Velg denne tilberedningsmetoden for å røyke tilbehør eller lage smakfulle vegetariske eller veganske retter og komponenter. Disse kan tilberedes parallelt. Her kan du selv bestemme ønsket temperatur og tilberedningstid.

Røyking v lav temperatur

Velg denne tilberedningsmetoden for å røyke kjøttstykker skånsomt og tilberede dem samtidig. Her kan den ønskede kjernetemperaturen samt en ren tilberedningstid bestemmes.

Braisere og røyke

Velg denne tilberedningsmetoden for samtidig skånsom røyking og braisering av kjøttstykker. Her kan den ønskede kjernetemperaturen samt en ren tilberedningstid bestemmes.

10 Tilberedning ved lav temperatur

Tilberedning av store kjøtt- og fjørfeprodukter krever mye tilsyn og mange års erfaring. I tillegg er apparatene dine blokkert i mange timer. Med tilberedningssystemet ditt takler du enkelt disse utfordringene: Stek eller kok matvarer som skal tilberedes sakte og ved lave temperaturer i perioder med lav produksjon, for eksempel på ettermiddagen eller om natten. Slik kan du bruke apparatet ditt optimalt i opptil 24 timer i døgnet. Og hvis du tilbereder matvarer over natten, kan du spare strøm ved å utnytte nattpriser.



TIPS

Hvis strømmen faller ut under tilberedning med lav temperatur, avbrytes tilberedningsprosessen. Hvis strømbrytet varer under 15 minutter, fortsetter tilberedningsprosessen. Hvis strømbrytet varer mer enn 15 minutter, kobles apparatet over i ventemodus etter strømbrytet. Du må enten starte tilberedningsprosessen på nytt fra det punktet strømbrytet oppsto, eller du må fullføre tilberedningsbanen manuelt.

11 Finishing

Ved hjelp av Finishing skiller du produksjon av maten din fra servering, og skaper dermed plass til de viktigste tingene innen matlagingen: Planlegging, menydesign eller kreativ servering. Kvalitetstap mens du holder maten varm minimeres og sikrer den perfekte matkvaliteten.

- Du fullfører bare de rettene du trenger for øyeblikket og kan reagere avslappet hvis gjesteantallet endres.
- Unngå mas og stress ved anretningen med kortere produksjons- og serveringstider.
- Reduser personalkostnader gjennom effektiv tidsplan og kortere avstand til gjesten.
- Gjennomfør flere arrangementer samtidig og øk kapasiteten din uten ekstra kostnader.

Med Finishing kan du produsere perfekt matkvalitet med stor variasjon, enten du driver restaurant, hotell eller institusjonskjøkken:

- **Finishing i Restaurant**
Akkurat når du trenger maten fullfører du den med Finishing.
- **Finishing i Hotell**
Tallerken-Finishing er spesielt godt egnet hvis du skal klargjøre mange tallerkener for servering samtidig, som under konferanser, bryllup eller catering.
- **Finishing i Institusjonskjøkken**
Beholder-Finishing er spesielt egnet hvis du vil tilby et stort utvalg av retter i store mengder ved servering.

11.1 Innstille tallerkenvekt à la carte

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerkenene.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Tilberede**
3. Trykk på tasten:  **Tallerkenvekt à la carte**
4. Velg en av følgende verdier:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

11.2 Innstille tallerkenvekt bankett

MERK

Plasser kjernetemperaturføleren inn i det keramiske røret på høyre side av den mobile tallerkenvognen etter innlasting for å unngå materielle skader.

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerkenene.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Tilberede**
3. Trykk på tasten:  **Tallerkenvekt bankett**
4. Velg en av følgende verdier:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g

- >1100 g

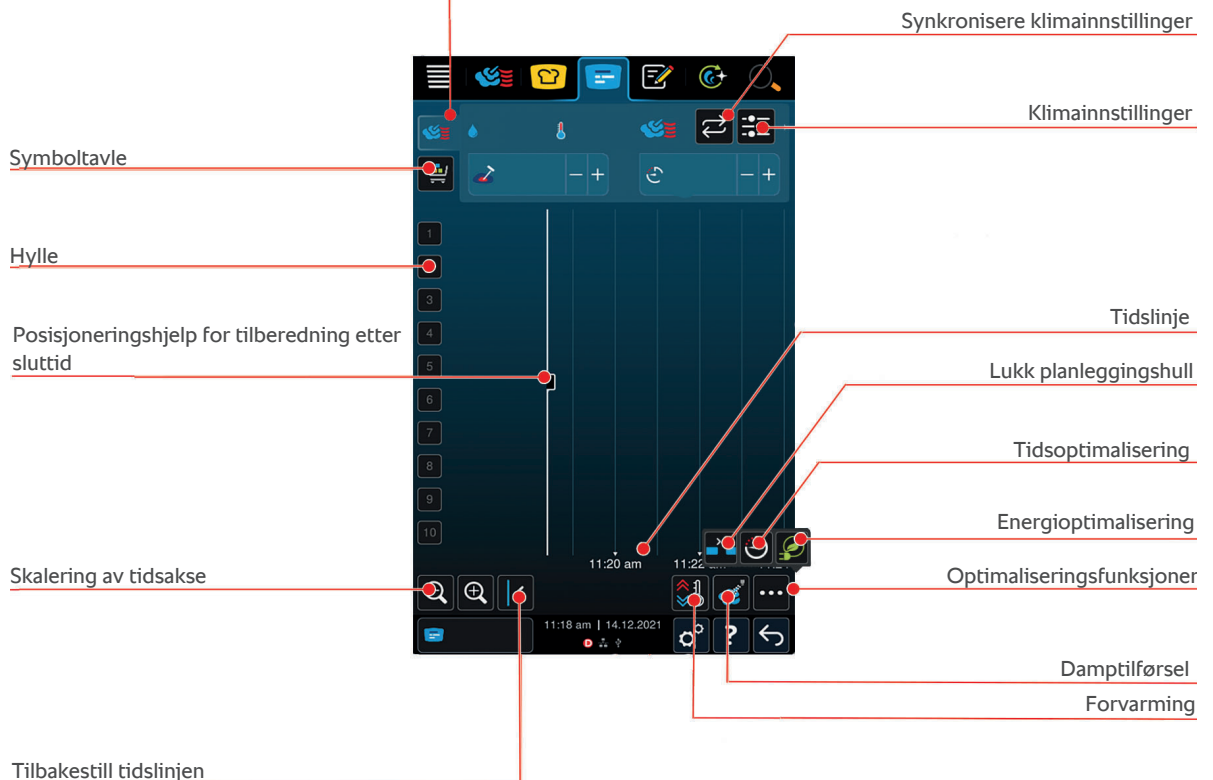
12 iProductionManager



iProductionManager organiserer hele produksjonsprosessen smart og fleksibelt. Dette inkluderer hvilke produkter som kan tilberedes sammen, den optimale tilberedningsrekkefølgen av maten og overvåking av tilberedningsprosessene.

iProductionManager minner deg på når en rett må lastes eller tas ut av ovnen. Du kan bestemme om rettene skal energioptimaliseres, tidsoptimaliseres eller tilberedes til en bestemt sluttid. Tilsvarende ordner iProductionManager tilberedningssekvensen av rettene på en intelligent måte. For deg betyr dette at du alltid har full oversikt uten overvåking, men med høy effektivitet i produksjonen av rettene.

Manuelle symboler



12.1 Opprette manuelle symboler

Du kan legge til manuelle kvitteringer til iProductionManager. Du stiller først inn klimaet, og velger deretter om symbolet skal opprettes ved hjelp av tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på: Hvis du tilbereder mat med den integrerte kjernetemperaturføleren, kan du samtidig bare plassere et manuelt kjernetemperatur-symbol på tidsaksen.



1. Trykk på tasten i menylinjen:
 2. Trykk på tasten:
 3. Trykk på tasten:
 4. Velg modusDamp [► 34] , Kombinasjon av damp og varmluft [► 35] eller Varmluft [► 35] .
 5. Juster tilberedningsparametrene etter ønske. Du kan også stille inn hastigheten på viftehjulene. For å gjøre dette, trykk på tasten:
 6. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten:
 7. Hvis du vil øke eller senke kjernetemperaturen eller forlenge eller forkorte steketiden, kan du vri på det sentrale innstillingshjulet eller trykke på tastene: eller
 8. Trykk gjentatte ganger på tasten til ønsket innstilling er nådd.
- >> Nå kan du plassere symbolene [► 47].

12.2 Symboltavle

Du kan legge til alle intelligente tilberedningsprosesser, programmer eller handlekurver på symboltavlen. Hvis symboltavlen ikke lagres som Lagre handlekurv [► 58], blir den overskrevet så snart en ny handlekurv lastes inn.

12.2.1 Legg til smarte tilberedningsprosesser

1. For å sende en smart tilberedningsprosess fra iCookingSuite til iProductionManager, trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten bak ønsket tilberedningsprosess:
3. Trykk på tasten:

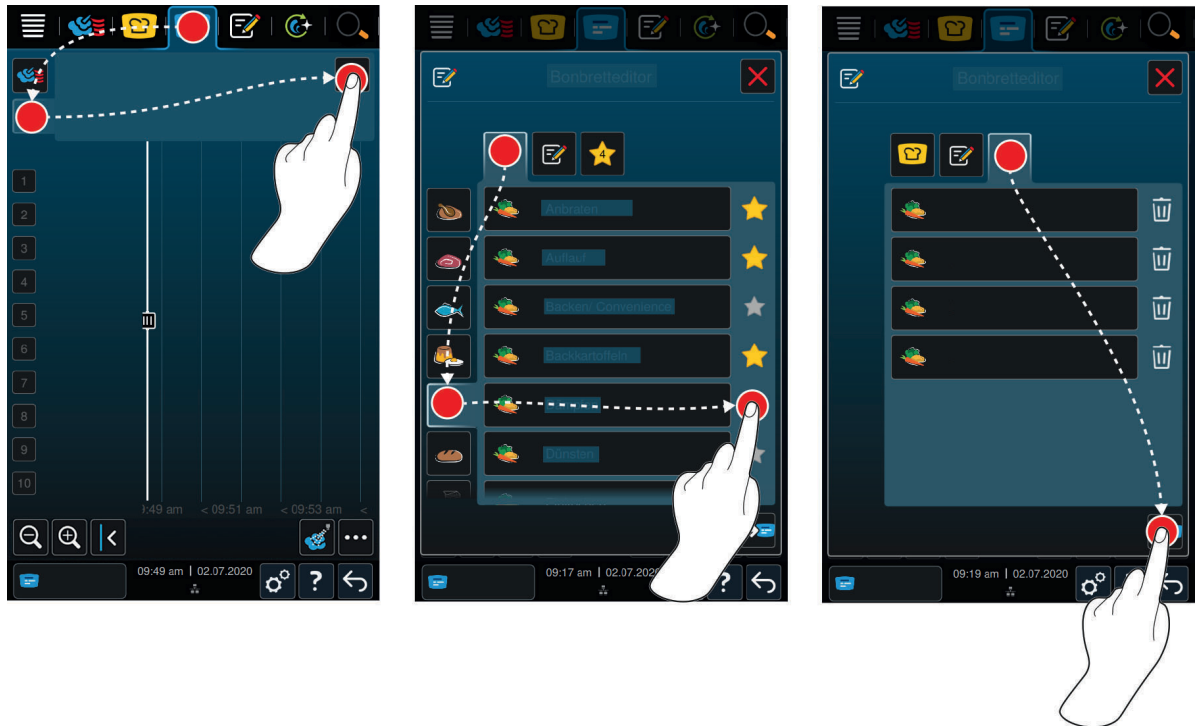
>> Den smarte tilberedningsprosessen sendes til iProductionManager og vises på symboltavlen.

12.2.2 Legge til programmer og varekurver

1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. For å sende et manuelt, intelligent eller lagret program til iProductionManager trykker du på tasten ved siden av ønsket program:
3. Trykk på tasten:

- > Programmet sendes til iProductionManager og vises på symboltavlen.
- 4. For å sende en varekurv til iProductionManager, trykk på ønsket varekurv.
 - > Varekurven sendes til iProduction Manager. Alle programmene vises på symboltavlen.

12.2.3 Redigere symboltavle



1. Trykk på tasten i menylinjen:
 2. Trykk på tasten:
 3. Trykk på tasten:
 4. For å legge til intelligente tilberedninger i varekurven, trykk på tasten:
 - > Alle intelligente tilberedningsprosesser vises.
 5. Bla gjennom listen eller velg en driftsmodus, og trykk deretter på den ønskede tilberedningsprosessen.
 - > Tilberedningsprosessen blir markert med og lagt til på symboltavlen.
 6. For å legge til programmer i varekurven fra programmeringsmodus, trykk på tasten:
 - > Alle lagrede programmer vises. Hvis du ennå ikke har opprettet noen programmer, er dette området tomt.
 7. Bla gjennom listen eller velg manuelle eller smarte programmer, og trykk deretter på programmet du ønsker.
 - > Programmet blir markert med og lagt til på symboltavlen.
 8. For å sjekke sammensetningen på symboltavlen, trykk på tasten:
 9. For å slette en intelligent tilberedning eller et program trykker du på tasten:
 10. For å oppdatere symboltavlen trykker du på tasten:
- >> De intelligente tilberedningsprosessene eller programmene vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene [► 47].

12.3 Timer

Selv om Kombinasjonsprøven [► 48] forhindrer plasseringen av et symbol, kan du plassere en timer. Timeren er et tidssymbol som tildeles 5 minutter som standard. Timeren er ikke tildelt sitt eget klima, dvs. hvis du bare plasserer en timer, opprettes ikke noe klima eller klimaet påvirkes ikke. Du kan justere timeren etter dine behov og plassere den enten i sanntid eller i fremtiden.



1. For å plassere timeren i sanntid, trykker du først på timeren på symboltavlen og deretter til ønsket hyllnivå.
 - > Timeren plasseres i sanntid.
 2. For å plassere timeren fremtiden, drar du timeren til ønsket hyllnivå og ønsket starttid.
 3. For å flytte timeren til et annet hyllnivå og endre starttid, trykker du på timeren og holder den inne.
 4. Dra timeren til ønsket posisjon.
 5. Hvis du vil øke eller redusere varigheten til timeren, trykker du kort på timeren.
 6. Vri på det sentrale innstillingshjulet eller trykk på tasten: **+** eller **—**
 - > Innstillingene blir brukt etter en kort ventetid.
- >> Når timeren utløper, blir du bedt om å laste ut av apparatet. Symbolet vises ved siden av hyllnivået . Tilberedningstiden står på 00:00.

12.4 plassere symboler

- ✓ Du har utformet manuelle symboler [► 44], varekurver [► 45] eller en symboltavle [► 46].
1. Dra et symbol til ønsket hyllnivå.
 - > For bedre orientering blir hyllnivået du vil plassere symbolet på uthevet i blått. Som en ekstra støtte vises tiden på symbolet.
 - > Hvis hyllnivået er merket med gult eller rødt, kan du ikke plassere symbolet uten å flytte de allerede plasserte symbolene. Mer informasjon finner du her Kombinasjonstesting [► 48] og plasseringslogikk [► 48]
 2. Hvis du har plassert flere symboler, kan du skalere tidslinjen for å få oversikt. For å gjøre dette, trykk på tasten:

Følgende alternativer er tilgjengelige for å optimalisere plasseringen av symboler:

- Lukk planleggingshull [► 48]
- Tidsoptimalisering [► 49]
- Energioptimalisering [► 50]
- Tilberedning med tidsramme [► 51]

Hvis du plasserer symbolet på sanntid, vises en vertikal gul eller blå stolpe:

- En gul stolpe indikerer at ovnsrommet varmes opp.
- En blå stolpe indikerer at kokeplassen blir avkjølt ved hjelp av Cool-Down-funksjonen.
- Stolpens bredde indikerer hvor lang tid oppvarmingen eller nedkjølingen tar.

Når ønsket temperatur er nådd, blir du bedt om å laste inn apparatet. Symbolet vises ved siden av hyllnivået .

Etter at du har lastet apparatet, viser hyllnivået hvor lenge matvaren må stå i ovnsrommet.

Når tilberedningsprosessen som symbolet viset er ferdig, blir du bedt om å laste ut av apparatet. Symbolet vises ved siden av hyllnivået . Tilberedningstiden står på 00:00.

12.4.1 Kombinasjonstest

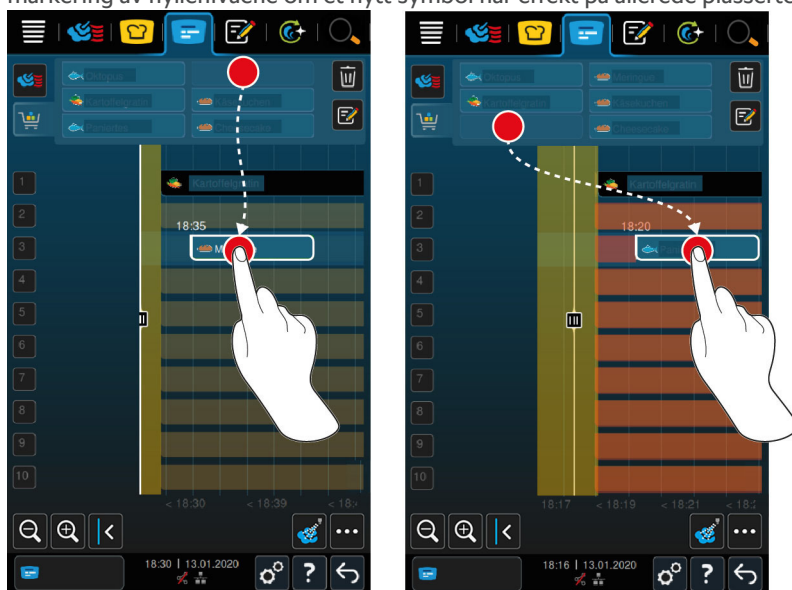
For hvert symbol du vil plassere i iProduction Manager, blir det sjekket om det nye symbolet samsvarer med allerede plasserte symboler og kan plasseres på valgt tid. Symbolene skilles ut basert på følgende 3 verdier og sjekkes uavhengig av hverandre:

- Hvert symbol er tilordnet en driftsmodus. Det blir kontrollert om driftsmodusene passer sammen.
- Hvert symbol er tilordnet en ovnsromstemperatur. Det blir kontrollert om ovnsromstemperaturene passer sammen.
- Alle driftsmoduser er tilordnet en ovnsromsfuktighet. Det blir kontrollert om ovnsromfuktighetsnivåene passer sammen.

Både manuelle driftsmoduser og intelligente matlagingsbaner testes for kombinasjonsevnen. Du kan bare kombinere matlagingsbaner som tilberedes i samme klima. Tilberedningsprosesser som foregår gjennom forskjellige klimaer, som tilberedning med lav temperatur, kan ikke kombineres med andre symboler. I tillegg kan bare ett-trinns manuelle programmer kombineres.

12.4.2 Plasseringslogikk

Basert på kombinasjonstesten bestemmer iCombi Pro på hvilket sted symbolet skal plasseres. Avhengig av utfallet av testen, blir symbolene plassert optimalt i iProductionManager. iProductionManager signaliserer ved en farget markering av hyllnivåene om et nytt symbol har effekt på allerede plasserte symboler:

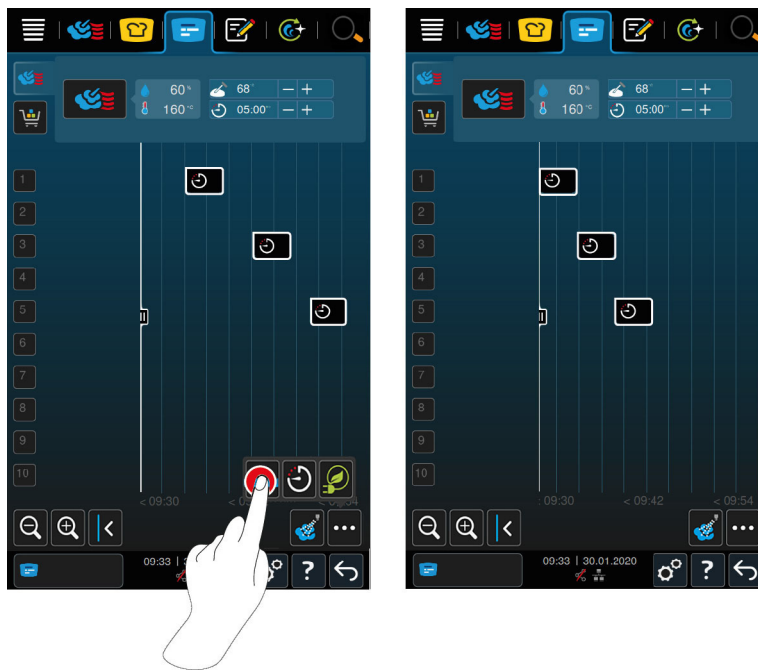


- Hvis hyllnivåene er merket med gult, kan du plassere et symbol, men andre allerede plasserte symboler flyttes.
- Hvis bakgrunnen er rød, kan du ikke plassere kvitteringen fordi en kvittering allerede er under behandling.

Hvis du flytter et symbol, flyttes hele blokken der symbolet ble plassert etter kombinasjonstesten.

12.4.3 Lukk planleggingshull

Du kan la apparatet ditt automatisk lukke tidshullene som oppstår når du plasserer symboler på tvers av alle hyllnivåer.



✓ Du har opprettet og plassert symboler.

1. Trykk på tasten: 

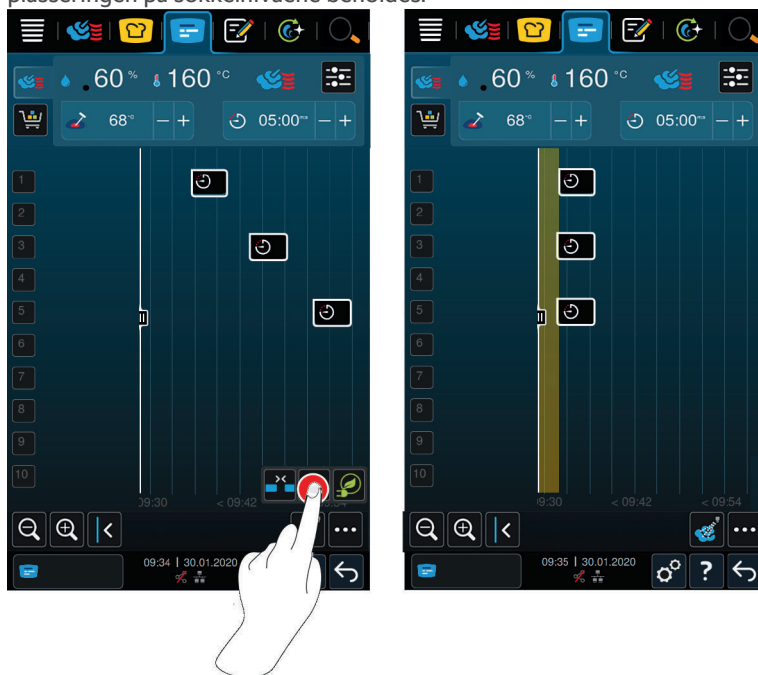
> Du vil bli spurt om du virkelig vil lukke planleggingshullene. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.**

2. Bekreft spørsmålet med: **OK**

>> Tidslukene mellom symbolene er lukket. Plasseringen av symbolene i forhold til hverandre opprettholdes. Plasseringen av symbolene på tidslinjen kan forskyves.

12.4.4 Tidsoptimalisering

Du kan få optimalisert symboler automatisk som du alt har plassert i iProdctionManager iCombi Pro på en slik måte at maten tilberedes i en optimal sekvens og at tidshullene lukkes. Den kronologiske rekkefølgen og plasseringen på sokkelnivåene beholdes.



✓ Du har opprettet og plassert symboler.

1. Trykk på tasten: 

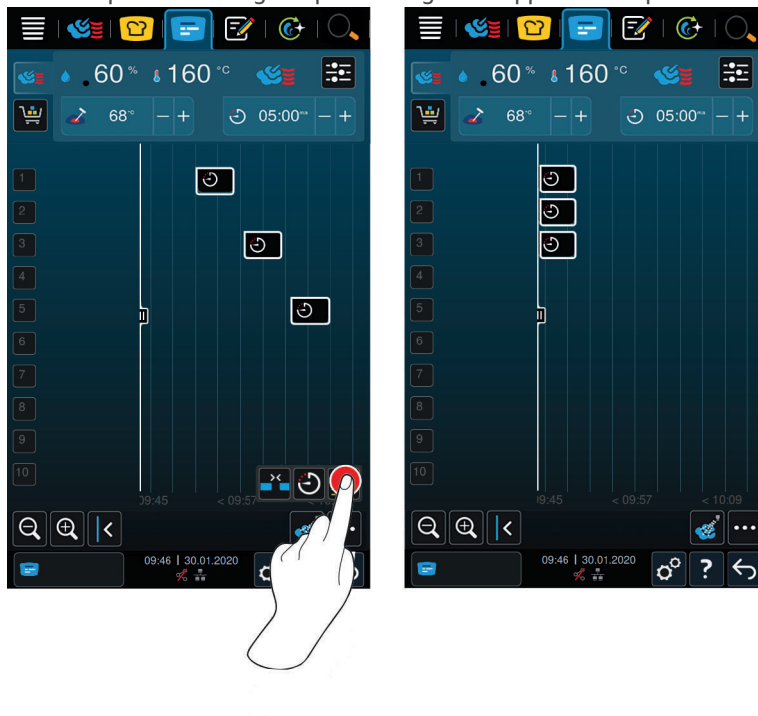
> Du vil bli spurt om hvorvidt tidshullet virkelig skal lukkes. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.**

2. Bekreft spørsmålet med: **OK**

>> Avhengig av Kombinasjonstesten [► 48] blir symbolene plassert på nytt.

12.4.5 Energioptimalisering

Du kan la iProductionManager automatisk optimalisere symboler som du allerede har plassert i iProductionManager iCombi Pro, slik at maten tilberedes optimalt med tanke på energi. Apparatutnyttelsen kan dermed optimaliseres og du sparer energi. Vær oppmerksom på at rekkefølgen på symbolene kan endre seg.



✓ Du har opprettet og plassert symboler.

1. Trykk på tasten: 

> Du vil bli spurt om symbolene virkelig skal ordnes på en energioptimalisert måte. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.**

2. Bekreft spørsmålet med: **OK**

>> Avhengig av Kombinasjonstesten [► 48] blir symbolene plassert på nytt.

12.5 Redigere og slette symboler



Manuelle symboler

Hvis du har plassert et manuelt symbol, kan du deretter forlenge enten kjernetemperaturen eller tilberedningstiden. Du kan ikke redigere det angitte klimaet.

1. Trykk på symbolet.
 - > Innstillingene for symbolene vises.
2. Hvis du vil øke eller senke kjernetemperaturen eller forlenge eller forkorte steketiden, kan du trykke på tastene: **+** eller **—**
3. For å slette symboler trykker du på tasten: **🗑**

Intelligente symboler og programmer

Hvis du har mange intelligente symboler eller programmer, kan du i etttertid endre innstillingene etter at du har plassert dem. For noen kan du bare slette symbolet.

1. Hvis du vil øke eller senke kjernetemperaturen eller forlenge eller forkorte steketiden, kan du trykke på tastene: **+** eller **—**
2. For å slette symboler trykker du på tasten: **🗑**

12.6 Tilberedning med tidsramme

I iProductionManager kan du planlegge måltider slik at tilberedningen av maten starter samtidig eller at maten er ferdig samtidig. Du kan utføre denne planleggingen både på nåværende tidspunkt og for fremtiden. For å gjøre dette plasserer du symboler foran eller bak posisjoneringshjelpen. Når du starter iProductionManager, markerer posisjoneringshjelpen det i sanntid. Hvis du flytter posisjoneringshjelpen til høyre, endrer du tidsaksen inn i fremtiden.

1. Trykk på tasten i menylinjen: **📅**
2. Aktiver posisjoneringshjelpen ved å trykke og dra den til ønsket tidspunkt på tidslinjen. Hvis du flytter plasseringshjelpen til høyre side av displayet, flyttes tidsaksen til fremtiden.
3. Plasser ønskede symboler til høyre eller venstre for plasseringshjelpen.
 - > Hvis du plasserer et symbol til venstre for plasseringshjelpen, plasseres avslutningen av symbolet på dette tidspunktet. Rettene dine blir ferdig tilberedt til samme tid.
 - > Hvis du plasserer et symbol til høyre for plasseringshjelpen, plasseres starten på symbolet på dette tidspunktet. Tilberedningen av maten starter samtidig når du dobbeltrykker på flytte-ikonet på posisjoneringshjelpen.

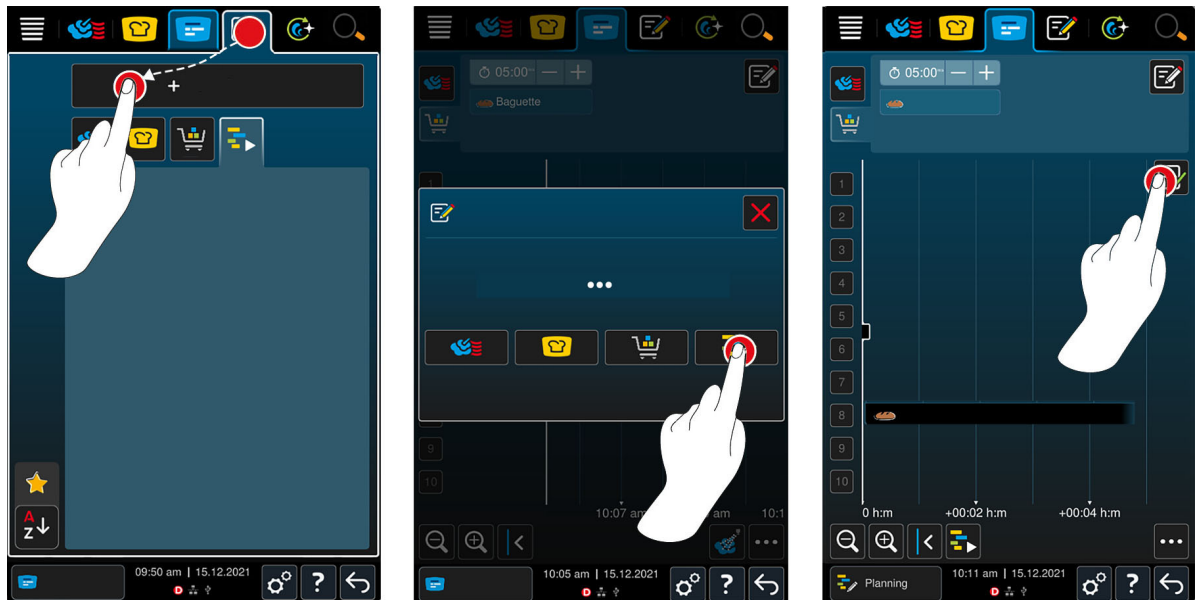
12.7 Planlegging

Med planleggingsfunksjonen til iProductionManager, trenger du bare å plassere symbolene én gang slik at du når som helst kan hente dem opp.



- Det er ikke mulig å lagre symboler som allerede er behandlet som planlegging.
- Tilleggsfunksjonen **Damping** er ikke tilgjengelig under planlegging.

12.7.1 Opprette planlegging

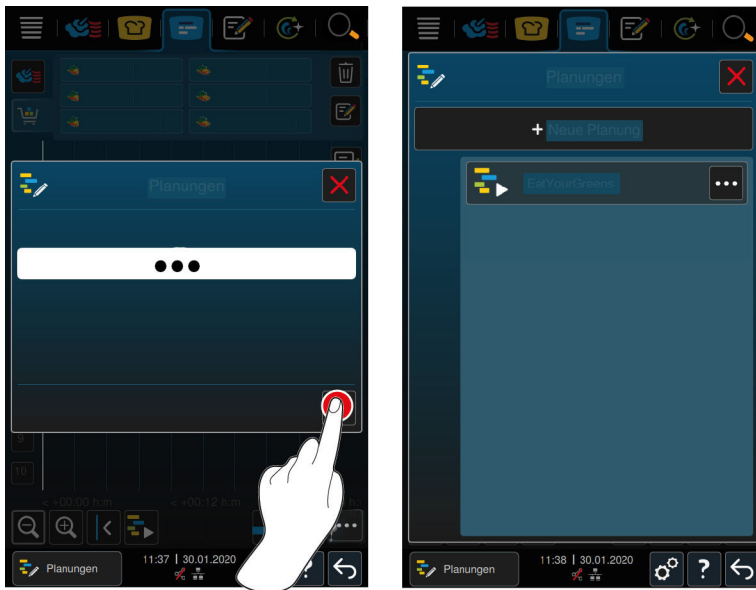


1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten i menylinjen:
3. Trykk på tasten: **+Ny planlegging**
4. Trykk på tasten:
 - > Plasseringshjelpen glir på venstre side av displayet. Skalering av tidsaksen endres fra gjeldende tidspunkt til minutter. Du kan nå plassere symboler uavhengig av tidspunkt.
5. Plasser de ønskede symbolene. Du kan plassere opptil 30 symboler.

Følgende funksjoner er tilgjengelige for planleggingsoptimalisering:

- Lukk planleggingshull [► 48]
- Tidsoptimalisering [► 49]
- Energi optimalisering [► 50]

1. For å starte planleggingen uten å lagre, trykk på tasten:
2. For å lagre planleggingen trykker du på tasten:



3. Angi et navn.
 4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> Planleggingen vises i planleggingslisten.

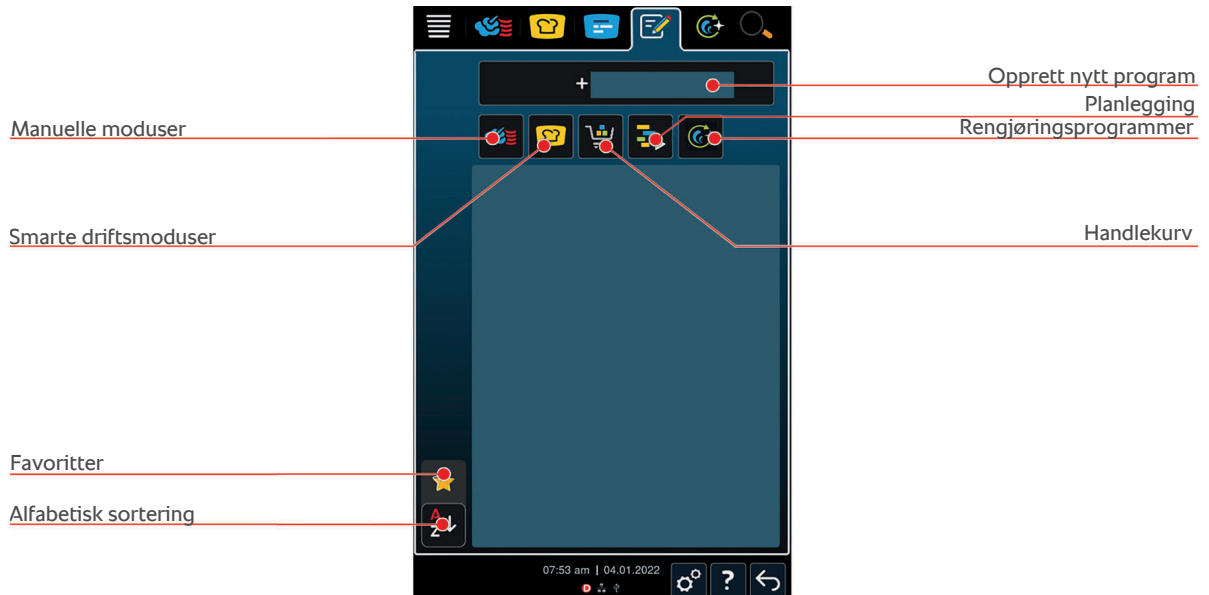
12.7.2 Start planlegging

- ✓ Du har opprettet planlegging [► 52].
 - ✓ iProductionManager behandler ingen symboler for øyeblikket. Når symboler behandles, vises en melding som informerer deg om at alle symboler må kanselleres før planleggingen starter.
1. Trykk på tasten:  i menyen under *programmering*.
 2. Trykk på planleggingen du ønsker.
- >> Planleggingen starter umiddelbart. Symbolene plasseres på hyllene i henhold til planleggingen. Symbolene på symboltavlen erstattes av symbolene som er inkludert i planleggingen.

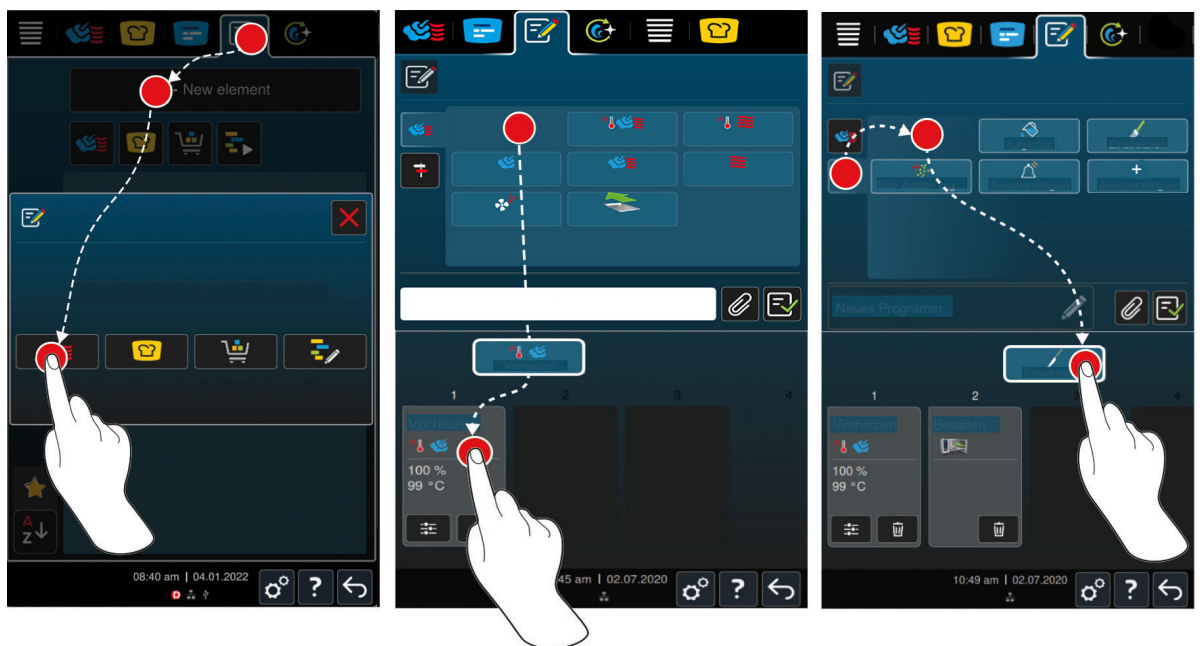
13 Programmeringsmodus



I programmeringsmodus kan du opprette, lagre og administrere dine egne manuelle programmer [► 54], intelligente matlagingsmetoder [► 56] og varekurver [► 58]. Dermed har du alle manuelle driftsmoduser [► 32], intelligente tilberedningsmetoder [► 23], rengjøringsprogrammer [► 59] og forhåndsprogrammerte handlekurver til disposisjon.

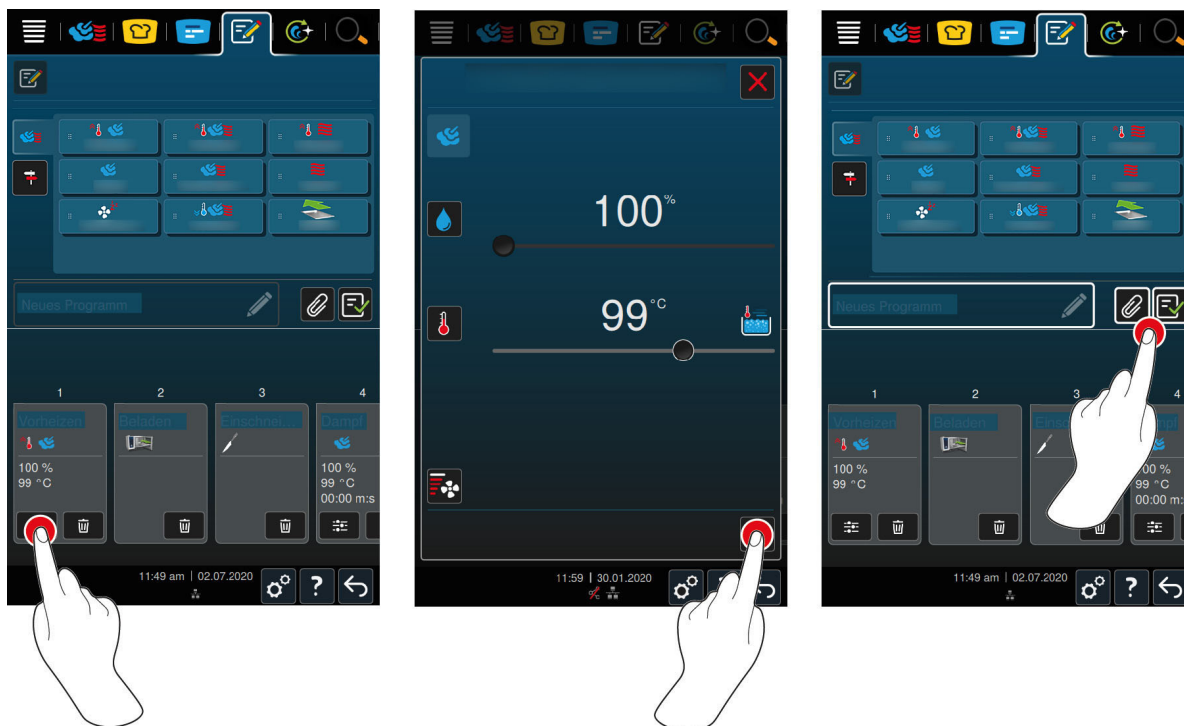


13.1 Opprette manuelt program



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
3. Trykk på tasten:
 - > En oversikt over tilgjengelige tilberedningstrinn vises.
4. Velg ønsket tilberedningstrinn og dra og slipp det i nedre område. **MERK! Du kan ikke kombinere tilberedningstrinnene etter ønske.**
5. For å legge forespørsler til programmet, trykk på tasten:

- > En oversikt over tilgjengelige forespørsler vises. Disse konfigurerbare handlingskortene hjelper deg med å planlegge mellomtrinn under tilberedningsprosessen. Du kan enten bruke de forhåndsinnstilte handlingskortene eller lage dine egne.
- 6. Velg ønsket forespørsel og dra og slipp den i nedre område.
- 7. Du kan også opprette egne handlingskort. For å gjøre dette, trykk på tasten $\oplus$. Nå kan du navngi handlingskortet, legge til tekst og bilde og legge til lyd.



- 8. For å redigere tilberedningstrinn trykker du på tasten: $\equiv$
- > Avhengig av valgt driftsmodus vises de justerbare tilberedningsparametrene og tilleggsfunksjonene.

Tilberedningstrinn	Tilberedningsparametre	Tilleggsfunksjoner
Forvarming	▪ Ovnstemperatur	▪ Lufthastighet
Damp	▪ Ovnstemperatur ▪ Tilberedningstid ▪ Kjernetemperatur	▪ Delta-T-tilberedning ▪ Lufthastighet
Kombinasjon av varmluft og damp	▪ Fuktighet i ovnsrommet ▪ Ovnstemperatur ▪ Tilberedningstid ▪ Kjernetemperatur	▪ Delta-T-tilberedning ▪ Lufthastighet ▪ Damptilførsel
Varmluft	▪ Fuktighet i ovnsrommet ▪ Ovnstemperatur ▪ Tilberedningstid ▪ Kjernetemperatur	▪ Delta-T-tilberedning ▪ Lufthastighet ▪ Damptilførsel
Cool-Down	▪ Ovnstemperatur	▪ Lufthastighet

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

Forvalg av starttid og programbilde

✓ Du har importert bilder [► 74].

- 1. For å tilordne forhåndsinnstilt starttid til programmet, trykk på tasten: 📎

2. Trykk på tasten: **Forhåndsinnstilt starttid**
3. Trykk på tasten: **ON**
4. Tast inn starttid.
5. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:
6. For å tilordne et bilde til programmet, trykk på tasten:
7. Trykk på tasten: **Velg programbilde**
8. Velg et bilde.
9. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:
10. For å stille inn et lavt viftetrinn etter lasting, trykk på tasten:

Lagre program

1. For å gi programmet et navn, trykk på knappen:
 2. Angi navnet.
 3. For å lagre programmet trykker du på knappen:
- >> Programmet blir testet. Når alle tilberedningsparametere er lagt inn og logisk satt sammen, lagres programmet og vises i listen over lagrede programmer.
- >> Hvis programmet inneholder en feil, blir den tilsvarende plasseringen markert. Rett feilen før du lagrer programmet igjen.

13.2 Opprett smart program

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

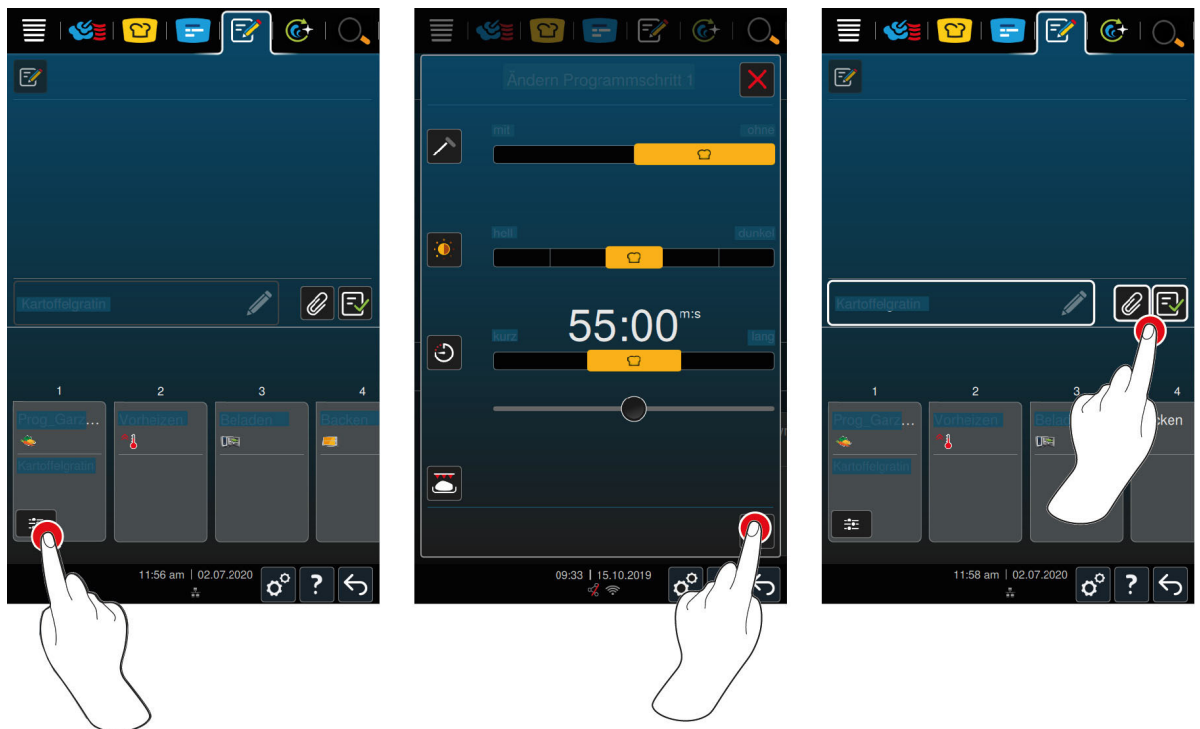


1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten: **+ Nytt element**
3. Trykk på tasten:
- > Du blir spurt om hva du vil programmere.
4. Velg ett av følgende alternativer:
 - Driftsmodus
 - Driftsmodus og tilberedningsprosess
 - Tilberedningsmetoder

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprossesene.

1. Velg ønsket intelligent tilberedning.

> De enkelte tilberedningstrinnene vises. Du kan nå tilpasse tilberedningsparametrene etter dine ønsker.



2. Trykk på tasten:

> Avhengig av den valgte tilberedningsprosessen vises de justerbare kokeparametrene og tilleggsfunksjonene. Standardinnstillingene for tilberedningsprosessene er merket med følgende symbol:

3. Juster tilberedningsparametrene etter ønske.

4. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten:

> De enkelte tilberedningstrinnene vises igjen.

Forvalg av starttid og programbilde

✓ Du har importert bilder [74].

1. For å tilordne forhåndsinnstilt starttid til programmet, trykk på tasten:

2. Trykk på tasten: **Forhåndsinnstilt starttid**

3. Trykk på tasten: **ON**

4. Tast inn starttid.

5. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:

6. For å tilordne et bilde til programmet, trykk på tasten:

7. Trykk på tasten: **Velg programbilde**

8. Velg et bilde.

9. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten:

10. For å stille inn et lavt viftetrinn etter lasting, trykk på tasten:

Lagre program

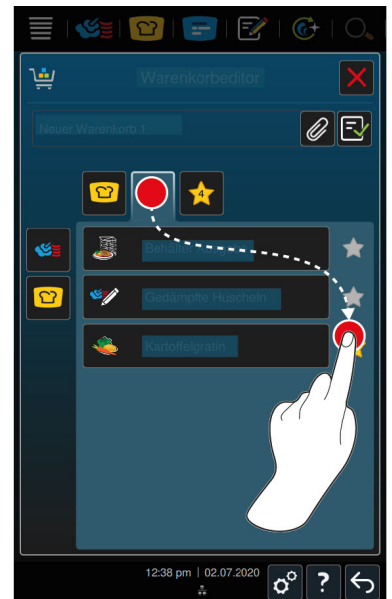
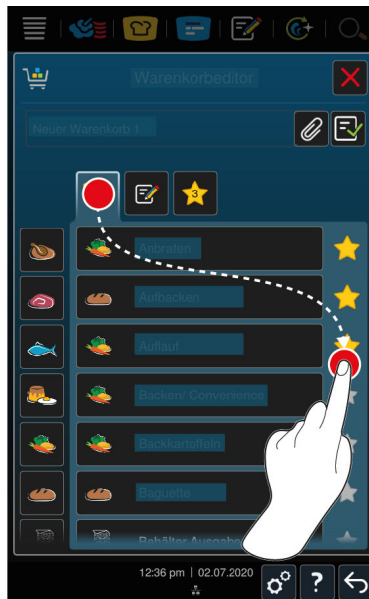
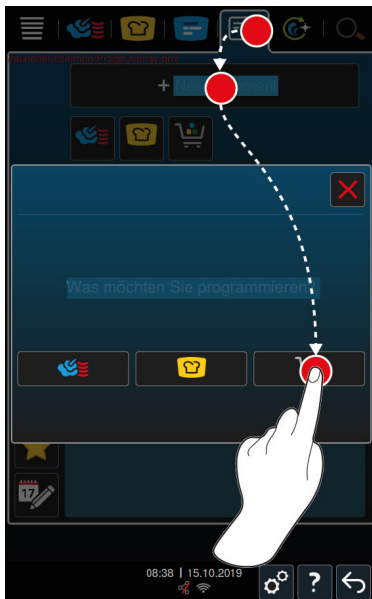
1. For å gi programmet et navn, trykk på knappen:

2. Angi et navn.

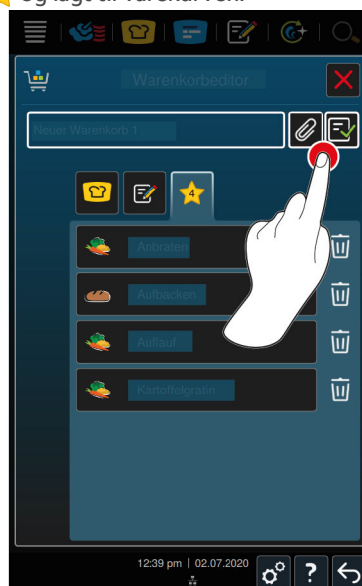
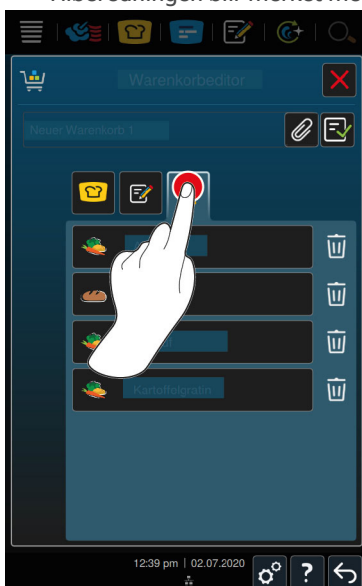
3. For å lagre programmet trykker du på knappen:

>> Programmet vises i programlisten.

13.3 Programmere varekurv



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



Sjekk varekurv

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

Lagre varekurv

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

Kontroller kompatibilitet

Du kan kontrollere kombinerbarheten til programmer i programmeringsmodus.

1. Trykk og hold det valgte programmet.
2. Programmer som er merket med en grønn hake, kan kombineres med det valgte programmet.
3. Programmer som er merket med en rød X, kan ikke kombineres med det valgte programmet.

13.4 Redigere og slette programmer

✓ Du har programmert manuelle programmer [► 54], intelligente matlagingsbaner [► 56] eller varekurver [► 58].

1. For å redigere et program, trykk på knappen: ...

Følgende redigeringsalternativer er tilgjengelige:

- Redigere elementer 
- Duplisere elementer 
- Slette elementer 
- Still inn forhåndsvalgt starttid 
- Send programmet til iProduction Manager 
- Legge til programmet i favoritter ★

13.5 Redigere og slette programmer (kjemikalielagring)

✓ Du har programmert manuelle programmer [► 54], intelligente tilberedninger [► 56], handlekurver [► 58] eller rengjøringsprogrammer [► 59].

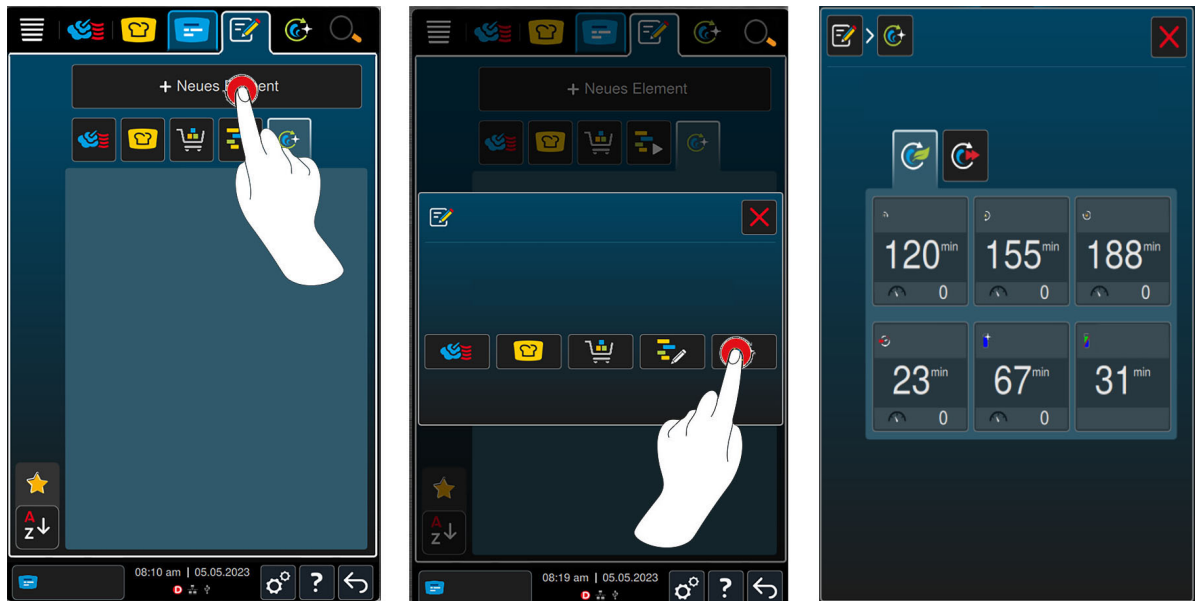
1. For å redigere et program, trykk på knappen: ...

Følgende redigeringsalternativer er tilgjengelige:

- Redigere elementer 
- Duplisere elementer 
- Slette elementer 
- Still inn forhåndsvalgt starttid 
- Send programmet til iProduction Manager 
- Legge til programmet i favoritter ★

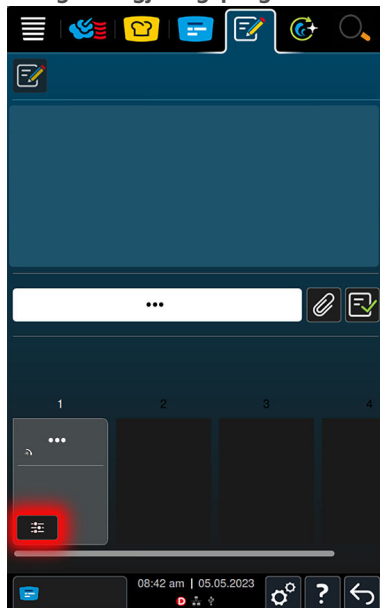
13.6 Opprette rengjøringsprogram (kjemikalielagring)

Her kan du opprette ditt eget rengjøringsprogram:

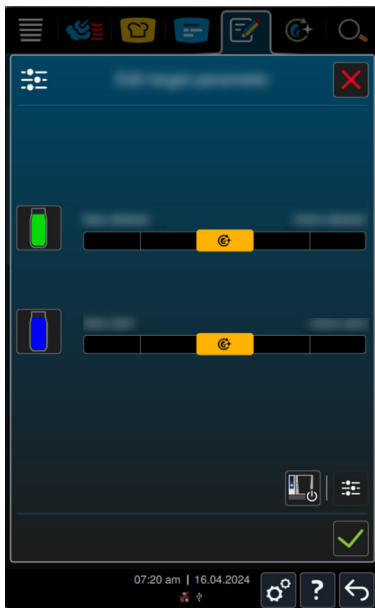


1. Trykk på tasten: Programmeringsmodus.
2. Trykk på tasten: **+ Nytt element**.
3. Trykk på tasten: .
4. Trykk på tasten: Eco - modus eller Normal - modus, for å programmere de ønskede rengjøringsprogrammene individuelt.

Rediger rengjøringsprogram



Når du har valgt et rengjøringsprogram, trykk på: for å endre målparameterne.



Ved å foreta et valg kan du bestemme om det skal brukes mer eller mindre oppvaskmiddel eller care under rengjøring.

- Trykk på tasten: ✓, for å bekrefte valget ditt.
- Trykk på tasten: ✓ for å lagre ditt innstilte rengjøringsprogram.
- Trykk på tasten: 📶 for å slå av apparatet etter rengjøring.

13.7 Starte programmer og varekurver

Starte manuelt program

1. Får å starte et manuelt program trykker du på det ønskede programmet.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
 2. For å sende et manuelt program til iProductionManager trykker du på tasten: ...
 3. Trykk på tasten: 📶
- >> Det manuelle programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig [► 47].

Starte en smart tilberedningsprosess

1. Trykk på ønsket program for å starte en intelligent matlagingsbane.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
 2. For å sende en intelligent matlagingsbane til iProductionManager, trykk på tasten: ...
 3. Trykk på tasten: 📶
- >> Det intelligente programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig [► 47].

Start handlekurv

1. For å overføre en varekurv til iProductionManager, trykk på ønsket varekurv.
 - > Alle elementer i varekurven vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene som vanlig [► 47].

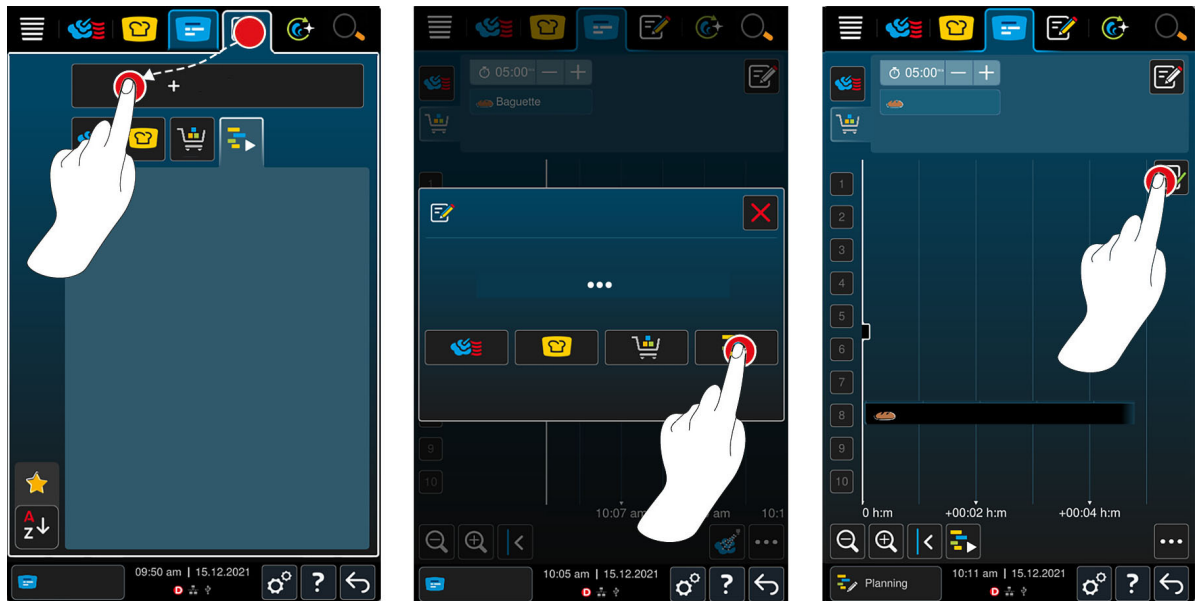
13.8 Planlegging

Med planleggingsfunksjonen til iProductionManager, trenger du bare å plassere symbolene én gang slik at du når som helst kan hente dem opp.

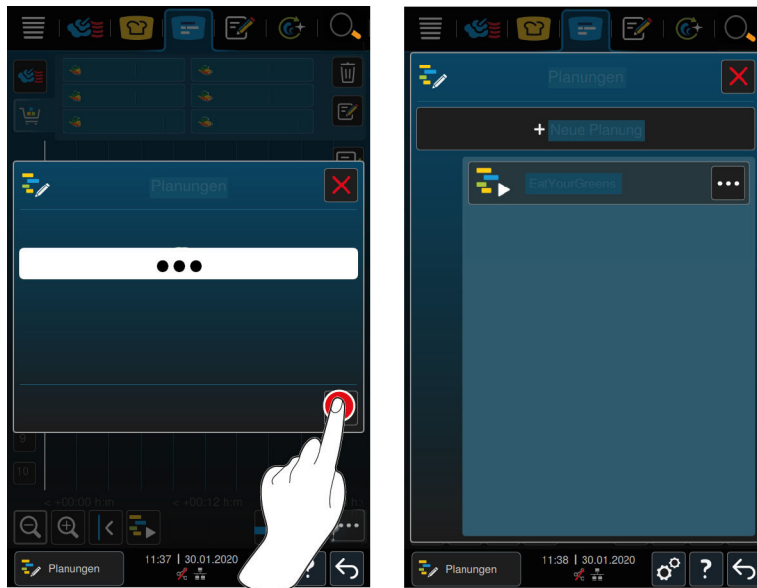


- Det er ikke mulig å lagre symboler som allerede er behandlet som planlegging.
- Tilleggsfunksjonen **Damping** er ikke tilgjengelig under planlegging.

13.8.1 Opprette planlegging



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten i menylinjen: 
 3. Trykk på tasten: **+Ny planlegging**
 4. Trykk på tasten: 
 - > Plasseringshjelpen glir på venstre side av displayet. Skalering av tidsaksen endres fra gjeldende tidspunkt til minutter. Du kan nå plassere symboler uavhengig av tidspunkt.
 5. Plasser de ønskede symbolene. Du kan plassere opptil 30 symboler.
- Følgende funksjoner er tilgjengelige for planleggingsoptimalisering:
- Lukk planleggingshull [[▶ 48](#)]
 - Tidsoptimalisering [[▶ 49](#)]
 - Energi optimalisering [[▶ 50](#)]
1. For å starte planleggingen uten å lagre, trykk på tasten: 
 2. For å lagre planleggingen trykker du på tasten: 



3. Angi et navn.
 4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> Planleggingen vises i planleggingslisten.

13.8.2 Start planlegging

- ✓ Du har opprettet planlegging [► 62].
 - ✓ iProductionManager behandler ingen symboler for øyeblikket. Når symboler behandles, vises en melding som informerer deg om at alle symboler må kanselleres før planleggingen starter.
1. Trykk på tasten:  i menyen under *programmering*.
 2. Trykk på planleggingen du ønsker.
- >> Planleggingen starter umiddelbart. Symbolene plasseres på hyllene i henhold til planleggingen. Symbolene på symboltavlen erstattes av symbolene som er inkludert i planleggingen.

14 Veksle mellom driftsmoduser

Med iCombi Pro kan du enkelt og når som helst veksle mellom driftsmodusene manuell tilberedning, iCookingSuite og iProductionManager. Dette gir deg tilgang til en optimal blanding av automatisk, arbeidsbesparende matlagingsintelligens og skreddersydde styringsmuligheter. Du kan utføre følgende hovedprogrammer:

- Endre et symbol i iProductionManager til en manuell driftmodus.
- Endre en intelligent matlagingsbane i iCookingSuite til et intelligent symbol i iProductionManager.
- Gjør en smart tilberedningsbane i iCookingSuite om til en manuell driftsmodus.

Endre symbol til manuell driftsmodus

✓ Du har plassert et symbol [► 47]. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Et spørrefelt vises der du kan bekrefte endringen til manuell driftsmodus.

2. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.** Trykk på tasten: ✓

>> Tilberedningsparametrene til symbolet overtas og vises i manuell modus.

Gjøre en smart tilberedningsbane om til et smart symbol

✓ Du har startet en smart tilberedningsbane [► 24]. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Et spørrefelt vises der du kan bekrefte endringen til iProduction Manager.

2. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.** Trykk på tasten: ✓

>> Den smarte tilberedningsbanen sendes til iProductionManager og vises på midterste hylle.

Gjøre en smart tilberedningsbane om til en manuell modus

✓ Du har startet en smart tilberedningsbane [► 24]. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Et spørrefelt vises der du kan bekrefte endringen til manuell driftsmodus.

2. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.** Trykk på tasten: ✓

>> Tilberedningsparametrene til den intelligente tilberedningen som er innstilt på det tidspunktet overtas og vises i manuell modus og startes direkte.

15 Innstillinger



Du kan tilpasse fabrikkinnstillingene på apparatet permanent til dine behov.

1. Trykk på tasten:

> Oversikten over alle innstillingsalternativer vises:

- Favoritter [► 65]
- Skjerm [► 65]
- Lys [► 67]
- Tone [► 67]
- Matlagingssystem [► 69]
- Tilberede [► 71]
- Rengjøring
- Datastyring [► 73]
- Nettverksinnstillinger [► 76]
- Brukerprofil [► 78]
- Service [► 81]
- ConnectedCooking [► 82]

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

15.1 Favoritter

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

Lagre innstillingen som favoritt

1. Velg en innstilling.

2. Trykk på tasten:

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

15.2 Skjerm

Åpne skjerm

1. Trykk på tasten:

2. Trykk på tasten: Skjerm

15.2.1 Språk

Her kan du endre språket i brukergrensesnittet.

Still inn språk for brukergrensesnittet

1. Trykk på tasten: Språk

2. Velg ønsket språk.

>> Språket i brukergrensesnittet endres umiddelbart.

15.2.2 Dato og klokkeslett

Her kan du endre følgende innstillinger:

- Dato
- Klokkeslett

>> Utvalget aksepteres umiddelbart.

15.3 Lys

Still inn lys

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

15.3.1 Lysstyrke skjerm

Still inn lysstyrken på displayet

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

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

>> Skjermens lysstyrke justeres umiddelbart.

Dimmeautomatikk

1. Trykk på tasten:  **Dimmeautomatikk**

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

Still inn dimming etter x min

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

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

Maksimal lysstyrke ovnskammer

1. Trykk på tasten:  **Maksimal lysstyrke ovn**

>> Her kan du justere ovnens lysstyrke på en skala fra 0 - 100 %.

Slå skjermsparer av eller på

1. Trykk på tasten:  **Skjermsparer**

>> Her kan du slå skjermspareren på eller av.

Aktiver skjermsparer etter x min

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

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

15.4 Tone

Still inn lyd

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

15.4.1 Hovedvolum

Still inn totalvolumet

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

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

>> Totalvolumet justeres umiddelbart.

15.4.2 Lasting/oppfordring til handling

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

1. Trykk på tasten:  **Lasting/oppfordring til handling**
2. Trykk på tasten:  **Tone**
3. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
4. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
5. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten.
6. Hvis du vil at tonen skal spilles til apparatet er lastet eller handlingen er bekreftet, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling ON**
7. Hvis du bare vil at tonen skal spilles i en bestemt tid, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling OFF**
 - > Området  **Tonelengde** aktiveres.
8. Still inn varigheten på en skala fra 0 – 180 sekunder.
9. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

15.4.3 Avslutt programtrinn

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

1. Trykk på tasten:  **Avslutt programtrinn**
2. Trykk på tasten:  **Tone**
3. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
4. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
5. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten.
6. Hvis du vil at tonen skal spilles til apparatet er lastet eller handlingen er bekreftet, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling ON**
7. Hvis du bare vil at tonen skal spilles i en bestemt tid, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling OFF**
 - > Området  **Tonelengde** aktiveres.
8. Still inn varigheten på en skala fra 0 – 180 sekunder.
9. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

15.4.4 Tilberedning avsluttet

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

1. Trykk på tasten:  **Tilberedning avsluttet**
2. Trykk på tasten:  **Tone**
3. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
4. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
5. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten.

6. Hvis du vil at tonen skal spilles til apparatet er lastet eller handlingen er bekreftet, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling ON**
7. Hvis du bare vil at tonen skal spilles i en bestemt tid, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling OFF**
 - > Området  **Tonelengde** aktiveres.
8. Still inn varigheten på en skala fra 0 – 180 sekunder.
9. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

15.4.5 Prosessavbrudd/feil oppdaget

Her kan du stille inn hvilken lyd eller melodi som skal høres når en feil oppdages. Du kan velge mellom 37 alternativer.

1. Trykk på tasten:  **Prosessavbrudd/feil oppdaget**
2. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
3. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
4. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten.
5. Hvis du vil at tonen skal spilles til apparatet er lastet eller handlingen er bekreftet, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling ON**
6. Hvis du bare vil at tonen skal spilles i en bestemt tid, trykker du på knappen:  **Kontinuerlig avspilling OFF**
 - > Området  **Tonelengde** aktiveres.
7. Still inn varigheten på en skala fra 0 – 180 sekunder.
8. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten.

15.5 Matlagingssystem

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

15.5.1 Informasjon om apparattype

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

15.5.2 Energiforbruk

MERK

Energiforbruket er ikke tilgjengelig før tilberedningsprosessen er avsluttet og overskrives når en ny tilberedningsprosess starter. De viste energiverdiene er ikke målt, men beregnet. Et lite avvik mellom de viste verdiene og verdiene bestemt med måleinstrumenter er mulig.

Under dette menypunktet kan du åpne Energy Dashboard. Her kan du overvåke energiforbruket til matlagingssystemet ditt. Energiforbruket beregnes detaljert ut fra de valgte innstillingene og kan også vises og evalueres i ConnectedCooking.

Trykk på tasten:  for å kontrollere enhetens energiforbruk.

Ved hjelp av energiforbruksdisplayet får du muligheten til å se energiforbruket til den sist utførte tilberedningsprosessen. Følgende forbruksdata vises etter avsluttet manuell tilberedning, intelligent tilberedning, bruk av iProductionManager eller rengjøring:

- Tilberedningstid
- Tilberedningsmetode

- Energiforbruk i kWh

15.5.3 iProductionManager energisparemodus

Trykk på tasten: , for å slå IPM strømsparingsmodus på eller av.

15.5.4 Skjermlås

Du kan aktivere eller deaktivere skjermlåsfunksjonen.

- For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  ON
- For å deaktivere funksjonen, trykk på tasten:  OFF

Når funksjonen er aktivert, kan skjermen  låses ved å trykke lenge på tasten. Dette forhindrer utilsiktet betjening, f.eks. ved avtørring av skjermen. Skjermlåsen kan deaktiveres igjen ved å trykke lenge på tasten .

15.5.5 Demomodus

Slå demomodus på / av

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

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

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

15.5.6 Power Steam

Her kan du angi at en konstant, uavbrutt fersk dampforsyning er garantert i driftsmodus Damp [► 34] for spesielt krevende produkter.

FORSIKTIG

Når du jobber med Power Steam-funksjonen, genereres mer varm damp.

Den varme vanddampen kan føre til skålding når du åpner døren til ovnsrommet.

1. Åpne ovnsdøren forsiktig hvis du bruker Power Steam-funksjonen.

1. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  ON

>> I driftsmodus **Damp** erstattes koketemperaturen med symbolet: .

15.5.7 Kontrolldyse

Her kan du angi i hvilken grad kontrolldysen til apparatet skal kondensere overflødig damp. Denne funksjonen er standard i Eco-modus. Denne innstillingen optimaliserer utslipp av damp. I tillegg til innstillingen Eco-Mode kan du aktivere eller deaktivere funksjonen til styredysen:

- Det kan være spesielt nyttig å permanent aktivere styredysen hvis du vil unngå uønsket kondens på kjøkkenet.
- Deaktivering av kontrolldysen kan være spesielt nyttig hvis ytelsen til avtrekkssystemet ditt er tilstrekkelig, fordi du da kan spare vann.

Før du aktiverer eller deaktiverer funksjonen, må du kontakte din RATIONAL servicepartner.

1. Trykk på tasten:  **Kontrolldyse**
2. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten: **PÅ**
3. For å deaktivere funksjonen, trykk på tasten: **AV**

15.5.8 Watchdog

Her kan du stille inn et advarselsignal som utløses hvis ovnsdøren står åpen for lenge når apparatet lastes. Still inn tiden på en skala fra 0 – 180 sekunder.

- Trykk på tasten:  for å åpne Watchdog-innstillingene.
- Trykk på tasten:  for å stille inn antall sekunder for Watchdogfunksjonen 1.
- Trykk på tasten:  for å stille inn antall sekunder for Watchdogfunksjonen 2.
- Trykk på tasten:  for å stille inn antall sekunder for Watchdogfunksjonen i programmeringsmodus.

15.5.9 Fare

Her kan du stille inn et advarselsignal som utløses hvis ovnsdøren står åpen for lenge under tilberedning. Still inn tiden på en skala fra 0 – 180 sekunder.

- Trykk på tasten:  for å åpne Danger-innstillingene.
- Trykk på tasten:  for å stille inn antall sekunder for Danger-funksjonen i forvarming eller iProductionManager-forvarmingsfunksjonen.
- Trykk på tasten:  for å stille inn antall sekunder for Danger-nivåene i iProductionManager.

15.5.10 Tøm dampgeneratoren

1. Trykk på tasten: , for å tømme dampgeneratoren.

15.5.11 VarioSmoker

Du kan aktivere eller deaktivere røykefunksjonen uavhengig av om du allerede har koblet til VarioSmoker.

1. Trykk på tasten:  **VarioSmokerON** eller **OFF**, for å ha alternativknappen for aktivering av Variosmoker tilgjengelig i manuell programmering.

15.6 Tilberede

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

15.6.1 Nasjonale kjøkken fra andre land

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

Velg primært nasjonalt kjøkken

1. Trykk på tasten:  **Primært nasjonalt kjøkken**
 2. Bla gjennom listen og trykk på ønsket nasjonalt kjøkken.
- >> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningen som tilsvarer det nasjonale kjøkkenet. Tilberedningsparametrene, tilberedningstiden og kjernetemperaturen til de smarte tilberedningsbanene er tilpasset kulturelle spisevaner.

15.6.2 Sekundærkjøkken fra andre land

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

Velg sekundært nasjonalt kjøkken

1. Trykk på tasten:  **Sekundært nasjonalt kjøkken**
 2. Bla gjennom listen og velg det sekundære nasjonale kjøkken du ønsker.
- >> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de ekstra intelligente tilberedningene til det sekundære kjøkkenet og merkes med . Innstillingene for tilberedningsparametrene påvirkes fortsatt av det primære nasjonale kjøkkenet [► 71].

15.6.3 Tallerkenvekt à la carte

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet iCombi Pro justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerknene. Mer informasjon finner du her Innstille tallerkenvekt à la carte ► 42]

15.6.4 Tallerkenvekt bankett

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet iCombi Pro justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerknene. Mer informasjon finner du her Innstille tallerkenvekt bankett ► 42]

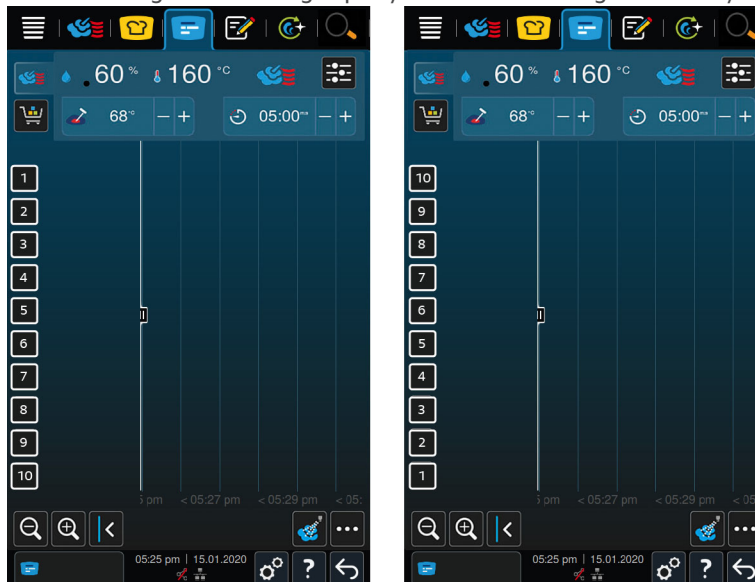
15.6.5 Antall hyller

Her kan du angi hvor mange hyller du vil bruke i iProductionManager.

1. Trykk på tasten:  **Antall hyller**
 2. Velg ønsket verdi fra 0 - 12 på skalaen.
- >> Innstillingen aksepteres umiddelbart.

15.6.6 Rekkefølge hyller

Her kan du angi om rekkefølgen på hyllene skal vises i stigende eller synkende rekkefølge i iProductionManager.



1. For å vise hyllene i stigende rekkefølge, trykk på tastene:  **123**
 2. For å vise hyllene i synkende rekkefølge, trykk på tastene:  **321**
- >> Innstillingen aksepteres umiddelbart.

15.6.7 Tilleggstid for manuelle programmer i iProductionManager

Her kan du stille inn om steketiden skal forlenges for manuelle programmer i iProductionManager hvis ovnsdøren åpnes under steking og det registrerte energifallet er så høyt at stekeresultatet ikke kan oppnås med den valgte innstillingen.

1. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten: **Tilleggstid for manuelle programmer i iProductionManager ON**

15.6.8 Holdetid klima

Her kan du stille inn hvor lenge klimaet i ovnsrommet skal opprettholdes hvis du ikke tilbereder mat med iProductionManager.

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

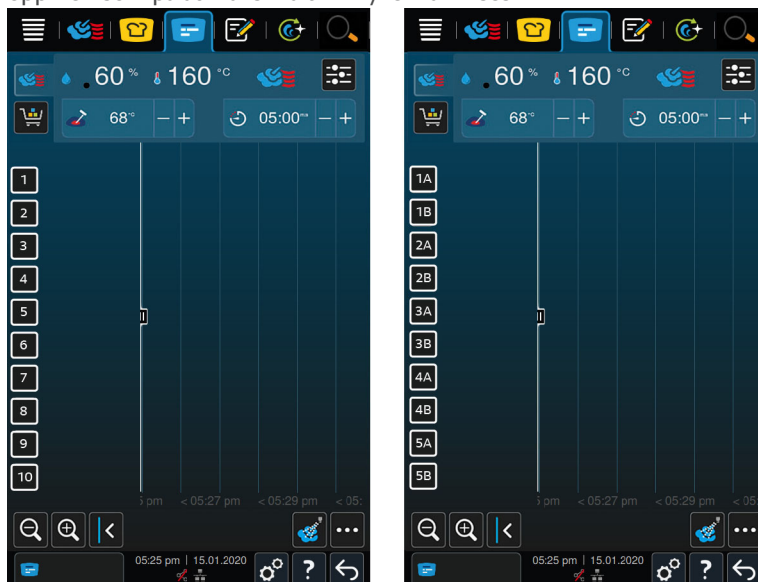
>> Holdetiden justeres umiddelbart.

MERK

Med kortere holdetid sparer du energi.

15.6.9 iProductionManager 3D

Her kan du angi i iProductionManager at du vil laste hyllene med to brett. Hvert brett overvåkes separat. Vær oppmerksom på at maksimalt 12 hyller kan vises.



1. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten: **ON**

>> Innstillingen aksepteres umiddelbart.

15.7 Datastyring

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

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

Du kan tilpasse følgende innstillinger:

- Eksporter alle data [► 73]
- Matlagingsprogrammer [► 74]
- Brukerprofiler [► 74]
- Brukerbilder [► 74]
- Brukerdata: Slett alle
- Standard apparatinnstillinger [► 75]
- HACCP-data [► 75]
- Service [► 75]
- Export MyDisplay

15.7.1 Eksporter alle data

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

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

15.7.2 Matlagingsprogrammer

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

Eksporter programmer

✓ Du har opprettet programmer i programmeringsmodus.

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> De lagrede programmene lagres på USB-pinnen.

Importer programmer

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

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

>> De lagrede programmene importeres og vises i programmeringsmodus.

Programmer: Slette alle egne

Her kan du slette alle programmene du har opprettet.

1. Trykk på tasten: 

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

2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 

>> En melding bekrefter at alle programmer er slettet.

15.7.3 Brukerprofiler

Eksporter profiler

✓ Du har opprettet profiler.

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> De lagrede programmene lagres på USB-pinnen.

Importer profiler

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

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

>> De lagrede profilene importeres og vises i brukeradministrasjonsområdet.

15.7.4 Brukerbilder

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

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

Importer bilder

1. Lagre bilder på en USB-pinne i en mappe som heter **userpix**.

2. Koble USB-pinnen til apparatet.

3. Trykk på tasten:  **Importer bilder**

>> De lagrede bildene importeres.

Eksporter bilder

- ✓ Du har importert bilder.
- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> De lagrede bildene lagres på USB-pinnen.

Slette alle egne bilder

Her kan du slette alle bildene du har importert.

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

>> En melding bekrefter at alle egne bilder er slettet.

15.7.5 Standard apparatinnstillinger**Standard apparatinnstillinger: Eksporter alle**

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

Importer standardinnstillinger apparat

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

15.7.6 HACCP-data

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

HACCP-data: Eksporter alle

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

HACCP-data: Eksporter over periode

- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
- 1. Trykk på tasten:  **HACCP-data: Eksporter over periode**
- 2. Velg ønsket periode og trykk på tasten "eksporter".
- >> HACCP-dataene for den valgte perioden lagres på USB-pinnen.

15.7.7 Service**Utviklerlogger: Eksporter alle**

- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
- 1. Trykk på tasten:  **Utviklerlogger: Eksporter alle**
- >> Nå lastes utviklerprotokollene ned til en USB-pinne.

Utviklerlogger: Eksporter over periode

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

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

Servicerapport: Eksporter alle

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

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

Eksporter feilmeldingslogg

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> Feilmeldingsloggen lagres på USB-pinnen.

15.8 Nettverksinnstillinger

MERK

Nettsikkerhetstrussel

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

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

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

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

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

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Nettverk**

3. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **ON**

4. Trykk på tasten:  **WiFi**

> En liste over alle tilgjengelige WiFi-nettverk vises. WiFi-nettverkene sorteres i synkende rekkefølge basert på signalstyrken.

5. Velg ønsket WiFi-nettverk.

> Du blir bedt om å taste inn passordet til WiFi-nettverket.

6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
 - > Hvis forbindelsen er opprettet, vises følgende symbol i bunnteksten: 
 - > WiFi-nettverket vises først i listen over tilgjengelige WiFi-nettverk.
7. For å se på tilkoblingsdetaljene, trykk på knappen ved siden av WiFi-nettverket: **V**
8. For å koble fra forbindelsen, trykk på knappen i tilkoblingsdetaljene: **Koble fra**
9. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over nettverksinnstillinger.
- >> Navnet på WiFi-nettverkene vises i **WLAN**-området.

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

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

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

Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til et WiFi-nettverk her: Opprett WiFi-nettverk [► 85]

Her finner du informasjon om hvordan du kobler apparatet ditt til nettverket: Opprett nettverkstilkobling [► 86]

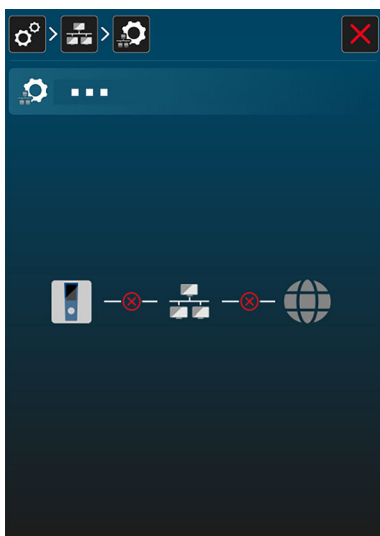
Start nettverksveiviseren

Nettverksveiviseren hjelper deg med å konfigurere nettverksinnstillingene.

1. Trykk på tasten:  **Start nettverksveiviseren**
 - > Nå blir du spurt om du ønsker støtte for nettverksinnstillingene. Du kan kan bruke enten Wi-Fi- eller LAN-tilkobling.
2. Trykk på tasten:  **DHCP aktiv: OFF**, for å kunne redigere følgende nettverksinnstillinger:
 - **IP-adresse**
 - **IP-gateway**
 - **IP Netmask**
 - **DNS 1**
 - **MAC adresse**
1. Trykk på tasten:  **DHCP aktiv: ON**, for å kunne redigere følgende nettverksinnstillinger:
 - **MAC adresse**

Hvis det er problemer med forbindelsen, kan du utføre en nettverksdiagnose.

1. Trykk på tasten:  **Foreta en nettverksdiagnose** for å se om apparatet er koblet til nettverket.



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

15.9 Brukerprofil

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

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

Du kan finne ut hvordan du oppretter, endrer og overfører profiler til andre apparater her: Profil- og rettighetsadministrasjon

15.9.1 Aktiver profil

✓ Du har opprettet en profil. Se også Opprett ny profil

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

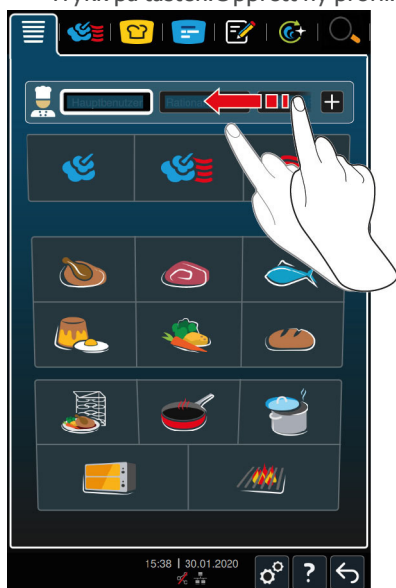
>> Profilen aktiveres umiddelbart.

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

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

>> Du kommer nå til profilinnstillingene.

>> Trykk på tasten: Opprett ny profil.



15.9.2 Redigere profil

✓ Du har opprettet en profil.

1. Trykk på tasten:  **Redigere profil**
 - > Nå kan du velge en profil som skal redigeres.

Profilinnstillinger

1. Trykk på tasten:  **Profilinnstillinger**.

>> Nå kan du foreta følgende innstillinger:

-  **Endre profilnavn**
-  **Endre profilpassord**
-  **Endre språk**
-  **Endre profiltype MERK! Profiltypen kan bare endres av hovedbrukeren.**
-  **Endre primært nasjonalt kjøkken**
-  **Endre sekundært nasjonalt kjøkken**
-  **Slette profil**
-  **Alle elementer unntatt Skjul favoritter kan slås på eller av.**

Tilpass menylinjen

Med dette alternativet kan du tilpasse menylinjen etter egne ønsker.

1. Trykk på tasten:  **Tilpass menylinjen**

>> Følgende innstillinger kan foretas:

-  **Startbildeskjermen** kan vises eller skjules.
-  **Manuelle driftsmoduser** kan vises eller skjules.
-  **iCookingSuite** kan vises eller skjules.
-  **iProductionManager** kan vises eller skjules.
-  **Programmeringsmodus** kan vises eller skjules.
-  **iCareSystem** kan vises eller skjules.
-  **Søkeassistent** kan vises eller skjules.

Opprett og rediger skjermbildet

1. Trykk på tasten: **ON** eller **OFF**, alternativet : **Opprett og rediger skjermbildet**, for å aktivere eller deaktivere Opprett ny skjerm [► 81] alternativet.

Juster bunntekst

1. Trykk på tasten:  **Juster bunntekst.**

>> Nå kan du stille inn om  **hjelpen i apparatet** skal vises eller skjules i bunnteksten.

Bytte profil

1. Trykk på tasten: **ON** eller **OFF**, bytt  **alternativ**, for å aktivere eller deaktivere muligheten til å bytte profil

Tilpasse iCookingSuite

1. Trykk på tasten:  **iCookingSuite**

>> Nå kan du foreta følgende innstillinger:

-  **Tillatelsesparametere.** Her kan du velge mellom **operativ** og **ikke synlig**.
-  **Fuktighet** kan vises eller skjules.
-  **Ovnstemperatur** kan vises eller skjules.
-  **Kjernetemperatur** kan vises eller skjules.
-  **Cockpit-overskrift** kan vises eller skjules.

iProduktionManager

1. Trykk på tasten:  **iProductionManager**

>> Nå kan du foreta følgende innstillinger:

-  **À-la-carte-modus** kan vises eller skjules.
-  **Manuell symboltavle** kan vises eller skjules.
-  **Tidssymbol** kan vises eller skjules.
-  **Rediger symboltavle** kan vises eller skjules.
-  **Dra og slipp** kan vises eller skjules.
-  **Symbol-kombinerbarhet** kan vises eller skjules.
-  **Tillat nivåtildeling** kan vises eller skjules.
-  **Plasser til gjeldende tid** kan vises eller skjules.
-  **Tillat etterfølgende dra og slipp** kan vises eller skjules.
-  **Tillat pop-over-tilgang** kan vises eller skjules.
-  **Klone symboler** kan vises eller skjules.
-  **< Hopp til gjeldende tid** kan vises eller skjules.
-  **Posisjoneringshjelp** kan vises eller skjules.
-  **Tillat scrolling** kan vises eller skjules.
-  **Zoom** kan vises eller skjules.
-  **Luftfukting** kan vises eller skjules.
-  **Forvarming** kan vises eller skjules.
-  **Lukk planleggingshull** kan vises eller skjules.
-  **Tidsoptimalisering** kan vises eller skjules.
-  **Energioptimalisering** kan vises eller skjules.

Se også

-  Legg til ny profil [► 80]

15.9.3 Legg til ny profil

Her kan du legge til en ny profil.

1. Trykk på tasten:  **Legg til ny profil**

>> Nå kan du legge til en ny profil.

1. Trykk på tasten:  **fra en eksisterende profil**, for å opprette en profil fra en allerede eksisterende profil. Du kan nå foreta alle innstillinger på den nytilagte profilen under menypunktet  **Rediger profil** [► 78].
2. Trykk på tasten:  **fra en profilmal**, for å opprette en ny profil etter en profilmal.

15.9.4 Rediger skjerm

- ✓ Du har opprettet en ny bildeskjerm.

1. Trykk på tasten:  **Rediger bildeskjerm**

> Funksjonene og intelligente assistenter på menylinjen vises.

2. Trykk på ønsket tast.

> Alle tilgjengelige funksjoner vises.

- I området  **Manuell tilberedning** kan du velge driftstype  **Damp**,  **Kombinasjon av damp og varmluft** og  **Varmluft**.
- I området  **iCookingSuite** er alle smarte tilberedningsprosesser tilgjengelige.
- I området  **Programmeringsmodus** er alle manuelle og smarte programmer og varekurver tilgjengelige. Hvis du ikke har opprettet noen programmer eller varekurver, er dette området tomt.

- I området  **iCareSystem** er alle Rengjøringsmoduser [► 89] og Rengjøringsprogrammer [► 90] tilgjengelige.

1. Trykk på hver funksjon du vil tilordne til bildeskjermen.

> Funksjonen blir markert med .

2. For å sjekke funksjonaliteten til bildeskjermen, trykk på tasten: .

3. For å fjerne en funksjon fra bildeskjerm-menyen, trykk på tasten: .

4. For å gi bildeskjerm-menyen et navn, trykk på tasten: .

5. Angi et navn.

6. For å lagre bildeskjerm-menyen trykk på tasten: .

>> Du kommer tilbake til oversikten.

1. For å tilordne bildeskjerm-menyen til en profil, trykk på tasten:  **Rediger profil**

2. Velg ønsket profil.

3. Trykk på tasten:  **Tilpass menylinjen**

4. Trykk på knappen bak bildeskjerm-menyen: **ON**

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

>> Hvis du Aktiverer profilen [► 78], vises den nye bildeskjerm-menyen på menylinjen.

15.9.5 Opprett ny skjerm

1. Trykk på tasten: .

2. Trykk på tasten: .

3. Trykk på tasten: .

4. I **Redigeringsskjermbildet** kan du nå opprette ditt eget skjermbilde.

5. Trykk på hver funksjon du vil legge til eller fjerne fra skjermen.

6. Skriv inn en tittel i tekstfeltet for å gi skjermen et navn.

7. For å lagre endringene dine, trykk på tasten: .

15.10 Service

1. Trykk på tasten: .

2. Trykk på tasten:  **Service**

Følgende informasjon er tilgjengelig:

- Informasjon om apparattype/programvareversjon 

- Informasjon om serienummer 

- Hotline - kokk [► 98] 

- Hotline - Service [► 98] 

- Service-nivå 

Denne funksjonen er bare tilgjengelig for RATIONAL servicepartnere.

- Software-Update-Info [► 82] 

- Installert programvareversjon [► 82]

- Servicemeldinger de siste 14 dagene 

- Open source licenses 

15.10.1 Programvareoppdatering-informasjon

Her kan du se hvilken programvareversjon som er installert på apparatet ditt. Hvis du har koblet apparatet til ConnectedCooking og aktivert funksjonen **Last ned programvareoppdateringer automatisk** blir programvareoppdateringer automatisk gjort tilgjengelige for deg. Mer informasjon finner du her: Utføre programvareoppdateringer automatisk [► 88] Hvis en programvareoppdatering er tilgjengelig, vises den gjeldende programvareversjonen og tasten **Start installasjon** er aktiv.

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

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

15.10.2 Installert programvareversjon

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

15.11 ConnectedCooking

MERK

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

Dette kan skyldes følgende:

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

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**

Her finner du ut hvordan du kobler apparatet ditt til ConnectedCooking og hvilke funksjoner som er tilgjengelige: ConnectedCooking [► 87]

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

1. Trykk på tasten: 

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

1. Trykk på tasten: 

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

Automatisk tidssynkronisering

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

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

Overfør HACCP-data automatisk

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

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

Remote access

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

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

Softwareupdate

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

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

Automatisk tilkobling

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

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

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

Logg av

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

1. Trykk på tasten: 

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

16 Kitchen-Management

16.1 Hygieneadministrasjon

16.1.1 Registrerte HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per batch:

- Batchnummer
- Apparatype
- Serienummer
- Programvare- og hjelpeversjon
- Dato og klokkeslett
- Rengjøringsprogram
- Skylling hånddusj
- Ovnsromstemperatur
- Referanseverdi kjernetemperatur
- Målt kjernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Tilkobling til energioptimaliseringssystem
- Navn og ID på tilberedningsprosessen
- Åpne/lukke ovnsdøren
- Endring av driftsmodus
- Automatisk rengjøring

16.1.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-data lagres på apparatet i 14 dager ved maksimal bruk. I løpet av denne perioden kan du laste ned dataene. Mer informasjon finner du her Eksporter HACCP-data. [► 75] En lengre periode er tilgjengelig ved tilsvarende mindre brukstid.

16.1.3 Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking

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

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 87].

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

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

16.2 Integrere apparater i et nettverk

Når du nettker apparatene dine, har du følgende alternativer:

- Betjen begge apparatene i en Combi-Duo-installasjon på bare ett apparat.
- Koble apparatet til ConnectedCooking.

Hvis du vil koble apparatene i en Combi-Duo-installasjon til nettverket må du kontakte din RATIONAL servicepartner.

MERK

Nettsikkerhetstrussel

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

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

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

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

16.2.1 Opprett en WiFi-forbindelse

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

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

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

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

16.2.2 Koble til nettverkskabel

Apparatet ditt er utstyrt med en nettverkstilkobling som standard. Hvis du vil koble apparatet ditt til nettverket og for å beskytte apparatet mot vannstråler fra alle sider, bruker du en nettverkskabel med følgende egenskaper:

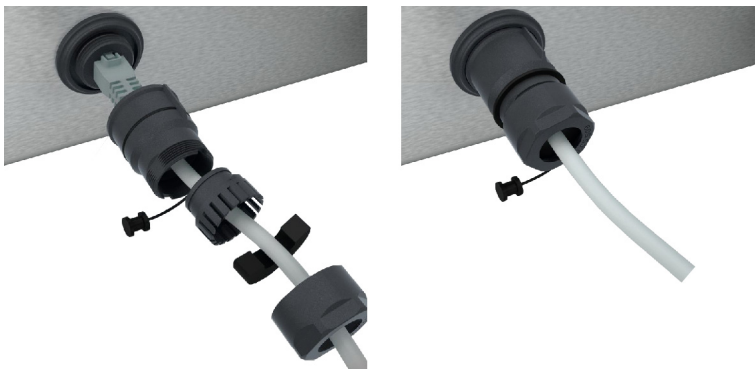
- Nettverkskabel kategori 6
- Maksimal plugglengde på 45 mm
- Koblingsdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter fra 5,5 - 7,5 mm

FORSIKTIG

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

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

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



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

16.2.3 Opprett nettverkstilkobling

✓ Du har alle dataene for nettverkstilkoblingen.

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

16.3 ConnectedCooking

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

I ConnectedCooking kan du raskt se online-status, rengjøringsdetaljer, driftsstatistikk og om HACCP-kravene er oppfylt. Følgende funksjoner er også tilgjengelige:

- **Push-meldinger**

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

- **Overføring og administrasjon av tilberedningsprosesser**

Overfør gjennomprøvde tilberedningsprosesser automatisk til alle apparater i bedriften.

- **Automatiske programvareoppdateringer**

Programvareoppdateringer er alltid automatisk tilgjengelige kostnadsfritt.

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

16.3.1 Koble apparatet til ConnectedCooking

Følgende funksjoner er tilgjengelige når du kobler apparatet til ConnectedCooking:

- Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking [► 84]

- Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking [► 99]

Betjene apparater eksternt via ConnectedCooking

- Overvåke apparatdisplayet eksternt

✓ Du har opprettet en nettverkstilkobling.

✓ Du har registrert deg på connectedcooking.com.

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten: **ConnectedCooking**

3. I den første fanen velger du hvilken server du vil bruke for tilkoblingen. Velg mellom den internasjonale serveren **iot.com** eller den kinesiske serveren **iot.cn**.

4. Logg inn med din ConnectedCooking-konto.

> Angi dine registreringsdata eller velg registrering via QR-kode.

5. Ved siden av **Koble til** trykker du på knappen: **Registrer**

> Etter kort tid vises en ni-sifret PIN-kode og en QR-kode. Hvis du ikke har en smarttelefon tilgjengelig, kan du registrere deg på www.connectedcooking.com. Hvis du har en smarttelefon tilgjengelig, kan du skanne QR-koden.

6. Alternativt kan du registrere deg via Autoregistrering. Da er bare basisfunksjonene tilgjengelige.

Registrering uten smarttelefon

1. Noter deg PIN-koden.

2. Logg deg inn på www.connectedcooking.com.

3. Klikk på symbolet: **Apparatstyring**

4. Velg: **Apparatoversikt**

5. Klikk på symbolet: Rød sirkel med +

6. Legg inn et navn på apparatet i feltet **Navn**.

7. Legg inn PIN-koden som vises på apparatet i feltet **Aktiviseringsnøkkel**.

>> Etter kort tid vises apparatet i apparatoversikten til ConnectedCooking.

>> Displayet viser at apparatet er koblet til ConnectedCooking-serveren. Følgende symbol vises i bunnteksten: 

>> Du mottar en e-post som bekrefter at apparatet er registrert.

Registrering med smarttelefon

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

16.4 Gjennomføre programvareoppdatering

Automatiske programvareoppdateringer via ConnectedCooking

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

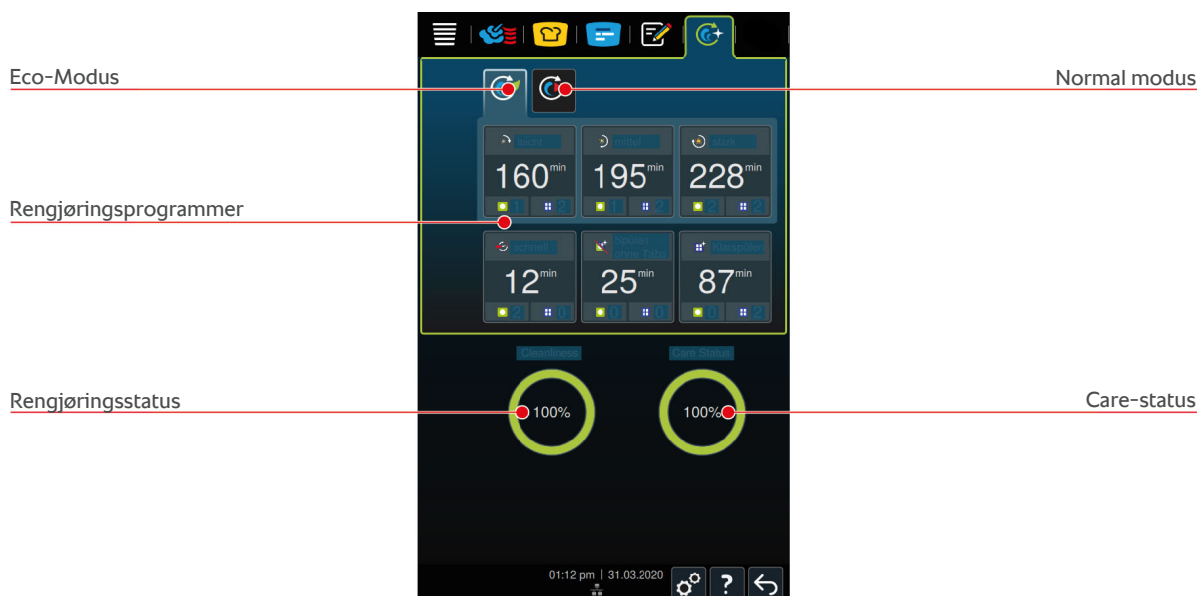
Programvareoppdatering med USB-pinne

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

17 Automatisk rengjøring - iCareSystem



iCareSystem er det smarte rengjørings- og avkalkingssytemet til iCombi Pro. Det oppdager den aktuelle graden av tilsmussing av apparatet og foreslår det ideelle rengjøringsprogrammet og den optimale mengden vedlikeholdsprodukter.



17.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Til automatisk rengjøring må du bare bruke produsentens anbefalte Active Green rengjøringstabletter og Care-Tabs.
- Bruk ikke røde rengjøringsmidler.

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- La apparatet og alle funksjonelle deler avkjøles før du starter automatisk rengjøring.

Slik unngår du alvorlige etseskader:

- Vedlikeholdsproduktene og kjemikaliene forårsaker alvorlige etseskader og alvorlige øyeskader. Bruk tettstittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du rengjør apparatet.
- Hold ovnsdøren lukket under automatisk rengjøring. Ellers kan etsende rengjøringsmiddel og varm damp slippe ut. Hvis du åpner ovnsdøren under automatisk rengjøring, vises en melding som ber deg lukke den igjen.
- Ikke la kjernetemperaturføleren henge ut av apparatet under automatisk rengjøring. Pakningen på ovnsdøren kan bli skadet og etsende rengjøringsmiddel kan slippe ut.
- Rengjør ikke eksterne kjernetemperaturfølere under automatisk rengjøring.
- Fjern alle rester av rengjøringsmiddel før du starter tilberedning av matvarer.

Slik forholder du deg korrekt når du kommer i kontakt med vedlikeholdsmidler:

- Hvis du berører rengjøringsmidler uten beskyttelseshansker mot kjemiske stoffer, eller andre hudområder kommer i kontakt med Active Green rengjøringstabletter, skyll huden med rennende vann i 10 minutter.
- Hvis rengjøringsmiddel kommer i øynene, skyll øynene med rennende vann i 15 minutter. Fjern eventuelle kontaktlinser.
- Hvis du svelger rengjøringsmiddel, skyll munnen med vann og drikk en halv liter vann umiddelbart. Fremkall ikke brekninger.
- Ring umiddelbart giftinformasjonen eller lege.

17.2 Rengjøringsmoduser

Følgende to rengjøringsmoduser er tilgjengelige for rengjøringsprogrammene **lett**, **middels** og **sterk** :



Eco-Modus

Hvis du velger denne rengjøringsmodusen bruker Rengjøringsprogrammene [► 90] mindre rengjøringsmiddel og mindre vann for å rengjøre apparatet. Rengjøringsprogrammene varer derfor lengre enn i normal modus.



Normal modus

Hvis du velger denne rengjøringsmodusen bruker Rengjøringsprogrammene [► 90] mer rengjøringsmidler og mer vann for å rengjøre apparatet. Rengjøringsprogrammene varer derfor kortere enn i Eco-Modus.

17.3 Rengjøringsprogrammer

Følgende rengjøringsprogrammer er tilgjengelige:

Program	Modus	Beskrivelse	Rengjøringsmiddel
Lett	Eco / Normal	Egnet for å fjerne lett tilsmussing og forkalkninger som har oppstått når du bruker enheten ved opptil 200 ° C.	- Active Green rengjøringstabletter - Care-Tabs
medium	Eco / Normal	Egnet for å fjerne tilsmussing og forkalkninger forårsaket av tilberedning der matvarer er grillet eller stekt.	- Active Green rengjøringstabletter - Care-Tabs
sterk	Eco / Normal	Egnet for å fjerne sterk tilsmussing og forkalkninger forårsaket av tilberedning der matvarer er grillet eller stekt på høy temperatur.	- Active Green rengjøringstabletter - Care-Tabs
rask	–	Egnet for mellomrengjøring for å fjerne kraftig tilsmussing på kort tid.	Active Green rengjøringstabletter
Vaske uten tabs	–	Egnet for fjerning av vannløselig smuss. Dette rengjøringsprogrammet tilbakestiller ikke tvungen rengjøring.	–
Skylling	–	Egnet for å fjerne kalkholdig tilsmussing forårsaket av tilberedning der matvaren er bakt eller dampet. Dette rengjøringsprogrammet tilbakestiller ikke tvungen rengjøring.	Care-Tabs



TIPS

Hvis apparatet er koblet til mykt vann, må du sette bryteren for mykt vann på "mykt vann".

17.4 Rengjørings- og care-status

iCareSystem oppdager automatisk rengjørings- og care-status for apparatet ditt.

Rengjøringsstatus

- Hvis indikatoren er grønn, er apparatet rent.
- Hvis indikatoren er gul, er apparatet skittent. Du kan imidlertid fortsatt bruke apparatet til å tilberede mat til du blir bedt om å rengjøre det.
- Hvis indikatoren er rød, er apparatet veldig skittent. Start et rengjøringsprogram umiddelbart, men senest neste gang du blir bedt om å rengjøre det.
- Hvis indikatoren blir hvit, er rengjøringsstatusen 0 %.

Care-status

- Hvis care-statusen er grønn, er dampgeneratoren fri for kalk.
- Hvis indikatoren er gul, er dampgeneratoren lett forkalket.
- Hvis indikatoren er rød, er dampgeneratoren sterkt forkalket. Start et rengjøringsprogram umiddelbart, men senest neste gang du blir bedt om å rengjøre det.

17.5 Start automatisk rengjøring

✓ GN-stativene er riktig plassert i ovnen.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Hvis ovnsromstemperaturen er over 50 °C, vises meldingen: **Ovnsrom for varmt**

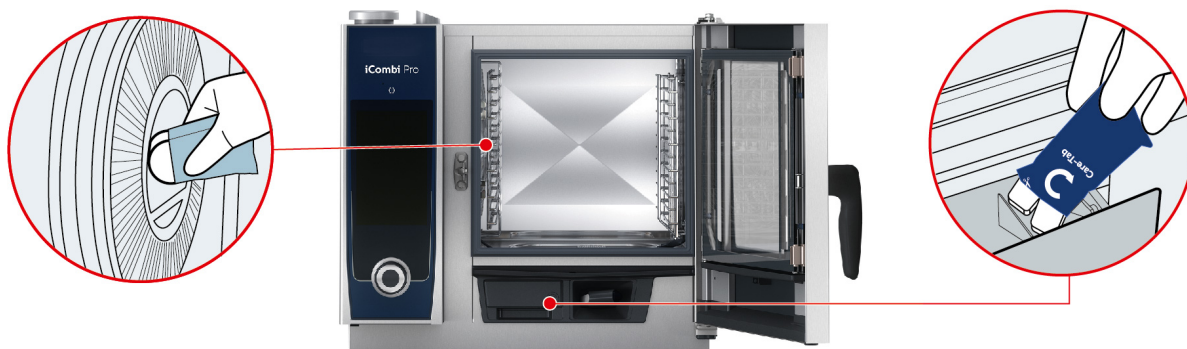
2. Start Cool-Down-funksjonen [► 33] for å senke temperaturen i ovnsrommet.

3. Velg ønsket Rengjøringsprogram [► 90].

4. Åpne ovnsdøren.

5. Fjern alle kantiner og brett fra ovnsrommet.

6. Venstre GN-stativ svinges inn i ovnsrommet.



7. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Bruk tetsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv når du håndterer Active Green rengjøringsstabletter og Care-Tabs.** Pakk ut angitt antall Active Green rengjøringsstabletter og legg dem i fordypningen i ventilasjonsskjermen.

8. Pakk ut angitt antall Care-Tabs-pakninger og legg dem i Care-skuffen.

9. Lukk døren til ovnsrommet.

>> Automatisk rengjøring starter.

>> Når automatisk rengjøring er avsluttet, hører du et lydsignal.

**TIPS**

- Hvis det dannes skum i ovnsrommet under automatisk rengjøring, selv om du har brukt den anbefalte mengden Active Green vaskemiddeltabletter, bør du redusere mengden tabletter ved neste automatiske rengjøring. Hvis det fortsatt dannes skum, må du kontakte din RATIONAL servicepartner.

17.6 Avbryte automatisk rengjøring

Du kan avbryte alle automatiske rengjøringsprogrammer når som helst.

1. Trykk på tasten: 

> Du blir spurt om du virkelig vil avbryte rengjøringen. Det vises hvor lenge avbrytelsen vil vare.

2. Trykk på tasten: 

3. Åpne ovnsdøren.

4. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Bruk tetsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg når du håndterer og bruker Active Green rengjøringsstabletter.** Fjern Active Green rengjøringsstabletter ut av ovnsrommet og avhend dem.

5. Skyll ovnen med vann for å fjerne rester av Active Green rengjøringsstabs.

6. Lukk døren til ovnsrommet.
 - > Avbrytelsen fortsetter.
 - > Når avbrytelsen er fullført, blir du bedt om å kontrollere ovnsrommet for rester av Active Green rengjøringstabletter.
 7. Åpne ovnsdøren.
 8. Lukk døren til ovnsrommet.
- >> Nå er apparatet klart til bruk igjen. Oppstartsskjermen vises.



TIPS

Hvis det oppstår strømbrudd under automatisk rengjøring, avbrytes automatisk rengjøring. Når strømmen er tilbake, fortsetter automatisk rengjøring.

17.7 Tvungen rengjøring etter driftstimer

Hvis du har aktivert tvungen rengjøring, blir du bedt om å rengjøre apparatet etter en definert tid. Du kan ikke jobbe med apparatet igjen før rengjøringen er utført.

1. Trykk på tasten:
 2. Trykk på tasten: **Rengjøring**
 3. Trykk på tasten: **Tvungen rengjøring**
 4. For å aktivere tvungen rengjøring, trykk på tasten: **ON**
 5. For å stille inn tidspunktet du vil bli bedt om å rengjøre apparatet, trykk på tasten: **Tid til rengjøringsforespørsel** Vær oppmerksom på at her angir du driftstiden, ikke den faktiske tiden som er gått.
 6. Velg ønsket verdi fra 1 - 24 timer på skalaen.
 7. For å stille inn antall timer rengjøringen kan utsettes når du blir bedt om det, trykker du på tasten: **Forsinkelse av tvungen rengjøring**
 8. Velg ønsket verdi fra 1 - 24 timer på skalaen.
- >> Bunnteksten viser hvor mange driftstimer det fremdeles tar før rengjøring må utføres.

17.8 Rengjøringsplan

Ved hjelp av en rengjøringsplan bestemmer du på hvilke ukedager en Tvungen rengjøring [► 92] må gjennomføres. Hvis du har definert en tvungen rengjøring, kan det ikke opprettes noen rengjøringsplan.

1. Trykk på tasten:
2. Trykk på tasten: **Rengjøring**
3. Trykk på tasten: **Rengjøringsplan**
4. For å definere hvordan apparatet skal svare på en rengjøringsforespørsel, trykk på knappen: **Rengjøringsplan tidspunkt**
5. Hvis du ikke vil ha varsel om at rengjøringen skjer, trykk på knappen: **AV**
6. Hvis du vil at en advarsel skal vises ved rengjøringstidspunkt, trykk på tasten: **Advarsel**
7. Hvis enheten må rengjøres umiddelbart når en rengjøringsoppfordring vises, trykk på tasten: **Tvungen**
8. Trykk på ikonlinjen for å gå tilbake til oversikten over rengjøringsplanen.
9. Velg den dagen i uken rengjøringen skal utføres.
10. Trykk på tasten: **PÅ**
11. Still inn tidspunktet for rengjøring.
12. Trykk på ikonlinjen for å gå tilbake til oversikten over rengjøringsplanen.

18 Vedlikehold

ADVARSEL

Avsatte rester av fett eller mat i ovnsrommet

Hvis du ikke rengjør ovnsrommet tilstrekkelig, er det fare for brann på grunn av avsetninger av fett- eller matrester.

1. Rengjør apparatet daglig.
2. I tilfelle brann, la ovnsdøren være lukket. Dermed tilføres ikke oksygen til brannen. Slå av apparatet. Hvis brannen har spredd seg, bruk et brannslukningsapparat som er egnet for å slukke en fettbrann. Bruk aldri vann eller skumapparater for å slukke en fettbrann.

18.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

Slik unngår du skolding og forbrenning:

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

Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:

- Koble apparatet fra strømforsyningen før alle rengjøringsprosesser, bortsett fra automatisk rengjøring.
- Spray aldri lagrede kjemikalier med hånddusjen eller med noen form for væske.
- Rengjør apparatet hver dag selv om du bare bruker damp.
- Rengjør ikke tilbehør i ovnsrommet under automatisk rengjøring av apparatet.

18.2 Vedlikeholdsintervall

Vedlikeholdsintervall	Funksjonsdeler
Daglig	▪ Ovnsrom ▪ Ovnsromspakning ▪ Ovnsdør ▪ Dryppskål og avløpsrør ▪ Kjernetemperaturføler ▪ Tilbehør ▪ Hånddusj
Ukentlig	▪ Utsiden av apparatet ▪ LED-dekslet ▪ Kontrollpanel ▪ Plastdeler
Månedlig	▪ Dampdysen

De funksjonelle delene må rengjøres i henhold til vedlikeholdsintervallet, men kan rengjøres oftere om nødvendig.

18.3 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler

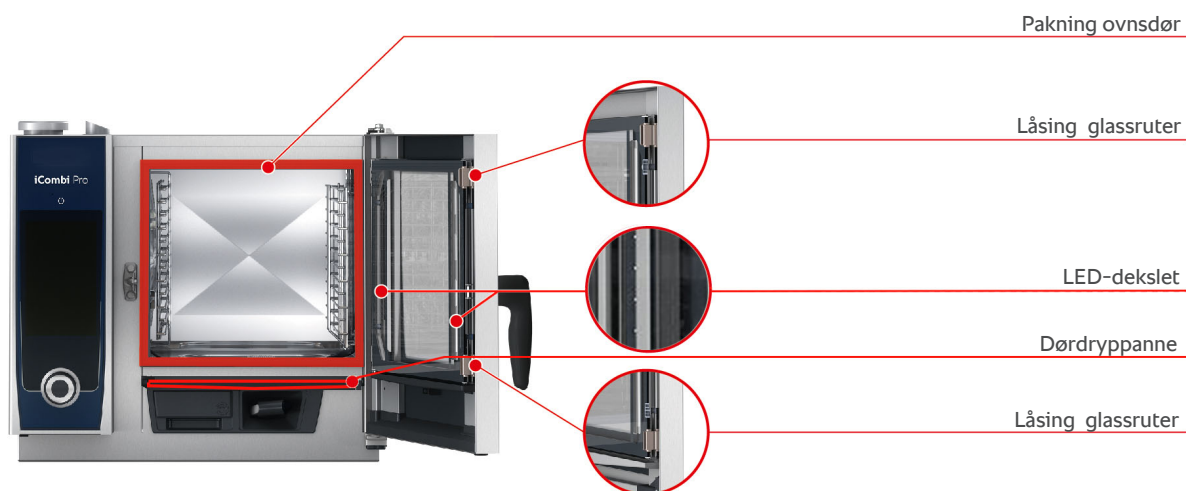
- Rengjør følgende deler med lunkent vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk klut:
 - Utsiden av apparatet
 - Glassruten i ovnsromsdøren
 - LED-deksel i ovnsdøren
 - Ovnsromspakning
- Rengjør tilbehør med lunkent vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk klut.

Uegnede rengjøringsmidler

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

- Slipende rengjøringsmidler
- Saltsyre, lut, svovelholdige stoffer eller andre oksygenforbrukende stoffer.
- Ufortynnet alkohol, metanol eller løsningsmidler som aceton, benzen, toluen eller xylen
- Ovnsrens eller grillrens
- Gryteskrubb-svamper med skureside
- Stålull
- Høytrykksspyler
- Skarpe eller spisse verktøy

18.4 Rengjør ovnsdøren



Rengjør glassruter

1. Åpne ovnsdøren helt til den låses.
2. Løs klipsene på glassrutene med et lett trykk.
3. Sving glassrutene i ovnsdøren, en etter en.
4. Rengjør glassrutene med lunkent vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk klut.
5. La glassrutene i ovnsdøren tørke helt.



Rengjøring av LED-dekslet

Når du har rengjort glassrutene til ovnsdøren kan du rengjøre LED-dekslene. LED-dekslene må bare rengjøres med egnede rengjøringsmidler [► 93].

LED-dekselet er plassert mellom det midterste og det fremre glasset i ovnsdøren.

✓ Glassruten i ovnsdøren er ulåst.

1. Rengjør Led-dekslet med lunkent vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk klut.
2. Fjern rester av rengjøringsmiddel med rent vann og en myk klut.
3. La Led-dekslet tørke helt.
4. Lås alle glassrutene på ovnsdøren på plass igjen.

Rengjør pakningen på ovnsdøren

Hvis du bruker apparatet ditt med kontinuerlig drift og med høye temperaturer i ovnsrommet på over 260 °C, og hovedsakelig tilbereder matvarer som inneholder fett og gelatin, kan pakningen i ovnsdøren slites raskt. For å øke levetiden til pakningen i ovnsdøren må du rengjøre den hver dag.

✓ Ovnsdøren er åpen.

1. Rengjør pakningen i ovnsdøren med lunkent vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk klut.
2. La pakningen i ovnsdøren tørke helt.

Rengjøre dryppskålen i døren

Hvis du bruker apparatet ditt med kontinuerlig drift og med høye ovnstemperaturer på over 260 °C, og hovedsakelig tilbereder matvarer som inneholder fett og gelatin, kan drypprennen i døren bli veldig skitten. Rengjør denne daglig for å sikre hygienestandarden.

✓ Ovnsdøren er åpen.

1. Rengjør drypprennen med lunkent vann, et mildt oppvaskmiddel og en myk klut.
2. Kontroller at du har fjernet matrester, fettavleiringer og skorper.

Rengjør utløpsåpningen på drypprennen og den flate pakningen på avløpsåpneren

✓ Ovnsdøren er åpen.

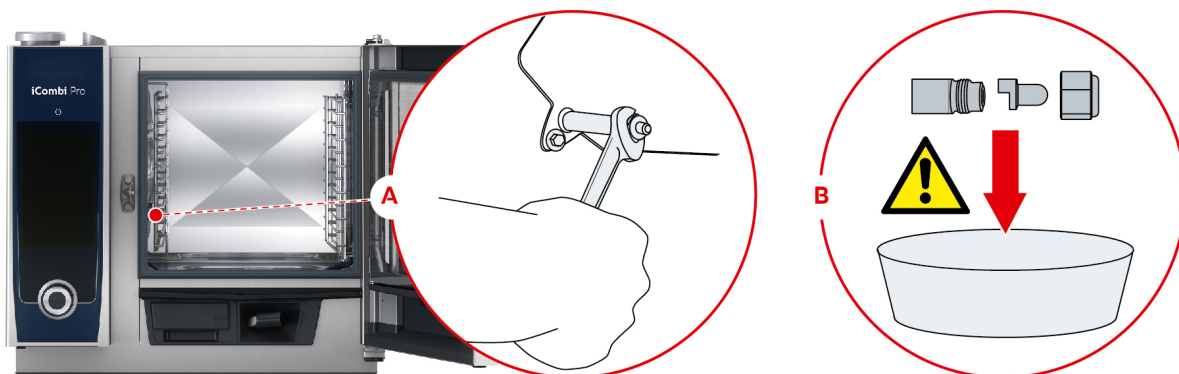
1. Åpne avløpsåpneren med én hånd på betjeningsfoten og hold den godt fast.
2. Rengjør den flate pakningen og utløpsåpningen med en myk klut, lunkent vann og mildt oppvaskmiddel for å fjerne avleiringer. For å hindre utilsiktet frakobling av mekanismen holder du avløpsåpneren sikkert i åpen stilling med hånden mens du gjør dette.
3. Sett den flate pakningen tilbake på plass hvis den har glidd under rengjøringen.

18.5 Avkalking av dampdysen



Påkrevd verktøy

- Unbrakonøkkel



1. Slå av apparatet.
2. Sving hengestativet og ventilasjonsskjermen til midten av ovnsrommet.
3. Løsne mutteren til det dampdysen med unbrakonøkkel (A).
4. Fjern dampdysen.
5. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Av hensyn til sikkerheten er det viktig at du bruker tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du håndterer avkalkingsmidler.** Legg dampdysen i avkalkingsmiddelet (B).
6. La dampdysen ligge i avkalkingsmidlet til kalken har løst seg opp.
7. Ta den avkalkede dampdysen ut av avkalkningsmiddelet.
8. Skyll dampdysen grundig med vann og la tørke helt.
9. Reinstaller dampdysen i omvendt rekkefølge.

18.6 Rengjøre luftfilteret

MERK

Vannstråler trenger inn i apparatet hvis luftfilteret ikke er riktig montert.

Beskyttelse mot vann fra alle retninger er bare sikret med riktig installert luftfilter.

1. Skyv luftfilteret inn i apparatet slik at det låses på plass.

MERK

Bruk aldri skarpe gjenstander

Bruk aldri skarpe gjenstander som f.eks. kniver til å åpne luftfilterdekselet. Det er fare for at filterholderen blir skadet.



Nødvendig verktøy

- Skrutrekker



1. Sett skrutrekkeren i sporet på luftfilterdekselet og skyv luftfilteret bakover.
2. Trekk ut luftfilteret.
3. Rengjør luftfilteret i oppvaskmaskinen og la det tørke helt.
 - > Hvis luftfilteret ikke er rent etter rengjøringen i oppvaskmaskinen, må det byttes ut.
4. Hvis luftfilteret er rent, skyver du det inn i apparatet til det låses på plass.

18.7 Rengjør hånddusj

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

18.8 Rengjør kontrollpanelet

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

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

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

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

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Etter noen sekunder aktiveres skjermlåsen og symbolet vises: 
2. Rengjør skjermen med en myk klut.

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

18.9 Rengjøring tilbehør

MERK

La aldri tilbehør være i maskinen under automatisk rengjøring.

La aldri tilbehør være i maskinen under automatisk rengjøring. Dette kan skade apparatet eller tilbehøret.

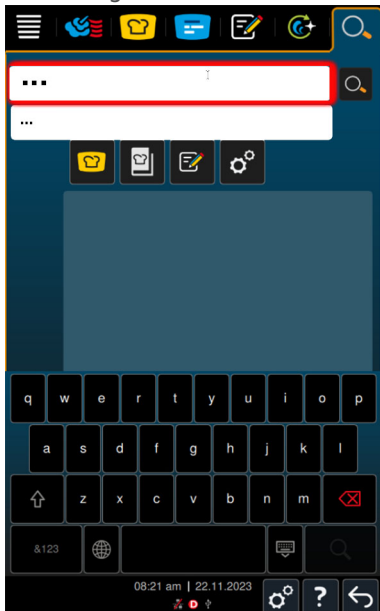
1. La tilbehøret avkjøles før rengjøring.
2. Fjern matrester og lag med fett, stivelse og eggehvite med en myk klut.
3. Hvis tilbehøret har fastsittende smuss, bløtlegg det i lunkent vann og fjern deretter smusset med en myk klut.

19 Inspirasjon og hjelp.

19.1 Søkefunksjon

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

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



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

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

19.2 Hjelp i apparatet

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

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

19.3 Hjelp per telefon

ChefLine®

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

RATIONAL-Servicepartner

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

19.4 Hjelp i servicetilfelle

19.4.1 Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking

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

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 87].

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

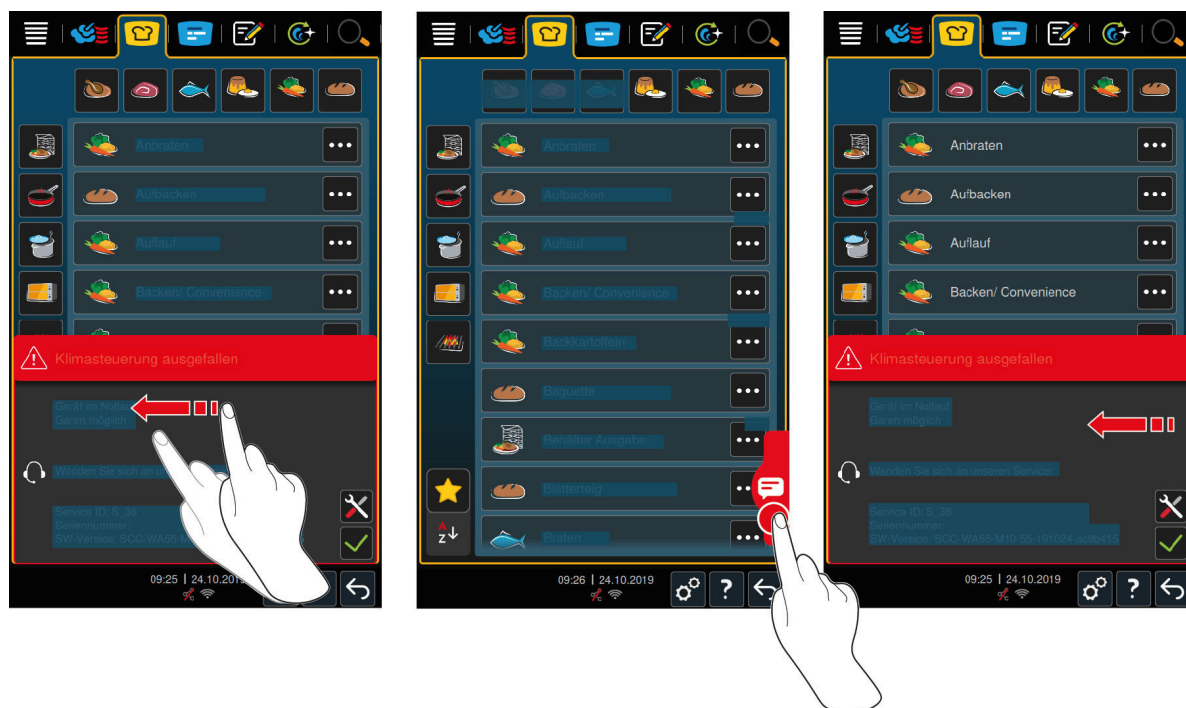
>> Servicedata blir automatisk overført til ConnectCooking. Du kan se dataene på kontoen din på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

19.4.2 Spørsmål om servicedata

Du kan hente opp servicedataene i innstillingene. Mer informasjon finner du her Service [► 81]

19.5 Feilsøking

Når du mottar en feilmelding kan du sveipe den til side mens du venter på svar. Feilmeldingen blir minimert og vises på siden som et rødt ikon. Hvis du trykker på dette ikonet blir feilmeldingen forstørret igjen.



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

19.5.1 Feilmeldinger for dampgeneratoroppvarming

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 10	SC-automatikken er defekt.	Ja
Service 11	Vanntilførselen til dampgeneratoren er defekt.	Ja

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 12	Målingen av vannmengden er defekt.	Ja
Service 13	Påvisningen av vannstanden i dampgeneratoren er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 20.8	Temperaturføleren er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 28.4	Ovnsrommets temperaturgrense ble overskredet.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 42.1	Vanntilførselen er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 43.1	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 46.1	Vanntilførselen er defekt.	Ja

19.5.2 Feilmeldinger for gassapparater

Hvis apparatet ditt er et apparat med gasstilkobling kan følgende tilleggsfeilmeldinger vises. Kontakt din RATIONAL-servicepartner [► 98] hvis det blir vist en feilmelding. Ha alltid serienummeret til apparatet ditt klart.

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 32.1	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 32.2	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 32.3	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 33.1	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 33.2	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 33.3	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 34.32	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 60	Initialiseringen av tenningsboksen er feil. Slå apparatet av og på igjen. Hvis feilen vedvarer, ring servicepartneren din.	–

19.5.3 Feilmeldinger for varmluftsoppvarming

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 20.1	Temperaturføleren er defekt.	Nei
Service 28.1	Dampgeneratorens temperaturgrense ble overskredet.	Nei
Service 28.2	Ovnsrommets temperaturgrense ble overskredet.	Nei

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 34.1	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service 34.2	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service 34.4	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service 42.3	Vanntilførselen er defekt.	Du kan ikke bruke funksjonen Damping .
Service 42.6	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 43.3	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.

19.5.4 Feilmeldinger knyttet til fuktighet

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 20.2	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 20.4	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 30	Fuktighetsmålingen er defekt.	Ja
Service 36	Differansetrykksensoren er defekt.	Ja
Service 37	Differansetrykksensoren er defekt.	Ja
Service 42.2	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 43.2	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.

19.5.5 Feilmeldinger iCareSystem - Rengjøring

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 25	Vannmengden som kreves av iCare-systemet er for lav.	–
Service 26	Kuleventilen finner ikke posisjonen åpen .	Nei
Service 27	Kuleventilen finner ikke posisjonen stengt .	Nei
Service 34.8	Automatisk rengjøring fungerer ikke.	Ja
Service 43.6	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 47.1	Avløpspumpen er defekt.	Ja
Service 47.2	Avløpspumpen er defekt.	Ja
Service 48.1	Sirkulasjonspumpen er defekt.	Ja
Service 48.2	Sirkulasjonspumpen er defekt.	Ja
Service 110	Det oppstått en feil i SC-pumpen under automatisk rengjøring.	Nei
Service 120	Det oppstått en feil i vannstandsdeteksjonen under automatisk rengjøring.	Nei

19.5.6 Feilmeldinger iCareSystem - Care

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 40	Mengden av Care-væske som krevet av iCare-systemet er for lav.	Ja

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 42.4	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 43.4	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 49.1	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 49.2	Vanntilførselen er defekt.	Ja

19.5.7 Varslingssenter

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 17	Apparattypen er feil.	Nei
Service 29	Temperaturen i krets-kortet er for høy.	Nei
Service 31.1	Temperaturføleren i ovnsrommet er defekt.	Ja, du kan ikke bruke kjernetemperaturføleren.
Service 31.2	Temperaturføleren i ovnsrommet er defekt.	Ja, du kan ikke bruke kjernetemperaturføleren.
Service 34.16	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 34.64	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 34.400	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 41	Dampdysen eller dampprøret er forkalket.	Du kan ikke bruke funksjonen Damping .
Service 50	CPU-sannetidsklokken er ikke initialisert. Angi dato og klokkeslett.	Ja
Service 51	Batteriet er defekt.	Ja
Service 52.1	Ovnsromsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 52.2	Ovnsromsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 72	Driftstemperaturen til en temperaturføler er overskredet.	Nei

20 Vedlikehold

Du kan selv utføre følgende vedlikeholdsarbeid:

- Bytte luftfilter [► 103]
- Bytte pakningen i ovnsdøren [► 104]

20.1 Bytte luftfilter

MERK

Bruk aldri skarpe gjenstander

Bruk aldri skarpe gjenstander som f.eks. kniver til å åpne luftfilterdekselet. Det er fare for at filterholderen blir skadet.

MERK

Vannstråler trenger inn i apparatet hvis luftfilteret ikke er riktig montert.

Beskyttelse mot vann fra alle retninger er bare sikret med riktig installert luftfilter.

1. Skyv luftfilteret inn i apparatet slik at det låses på plass.

MERK

Sett alltid inn et tørt luftfilter.

Sjekk at det nye luftfilteret er tørt før det skiftes, for å unngå skade på gjenstander.



Nødvendig verktøy

- Skrutrekker



✓ Det vises en melding om at luftfilteret må byttes.

1. Sett skrutrekkeren i sporet på dekselet og skyv luftfilteret bakover.
2. Trekk ut luftfilteret.
3. Skyv det nye luftfilteret inn i apparatet slik at det låses på plass.

20.2 Bytte pakningen i ovnsdøren



1. Åpne ovnsdøren.
2. Trekk forseglingen til ovnsromsdøren ut av sporet og kast den.
3. Fukt holdeleppene til den nye forseglingen med såpevann.
4. Skyv først pakningens hjørner inn i hjørnene på sporet.
5. Skyv deretter resten av pakningen inn i sporet.

21 Transport

21.1 Transportere apparatet

ADVARSEL

Hjulene kan bli skadet hvis apparatet eller Combi-Duo blir flyttet med bremsene på

Hvis hjulene er skadet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og føre til alvorlige personskader.

1. Løsne bremsene på hjulene før du transporterer eller flytter apparatet eller Combi-Duo.
2. Bruk alltid to personer for å flytte apparatet eller Combi-Duo for å garantere sikker transport.

ADVARSEL

Hjulene kan bli skadet hvis du vil endre retningen på hjulene med bremsene på.

Hvis hjulene er skadet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og føre til alvorlige personskader.

1. Hvis hjulene stikker frem under apparatet eller understellet, og du vil endre retning på hjulene, må du først løsne bremsen og deretter vri hjulene.
2. Spark ikke på hjulene.

FORSIKTIG

Apparater kan velte ved transport over dørstokker og ujevne overflater

Hvis du skyver apparatet over dørstokker eller ujevne overflater kan apparatet velte og skade deg.

1. Skyv apparater forsiktig over dørstokker og ujevne gulv.

FORSIKTIG

Apparater og Combi-Duo på hjul kan velte under transport eller flytting

Hvis apparatet ditt har påmontert hjul eller din Combi-Duo står på en ramme med hjul og du ikke løsner bremsen før du skal transportere eller flytte apparatet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og skade deg.

1. Løsne bremsene på hjulene før du transporterer eller flytter apparatet eller Combi-Duo.
2. Lås bremsene etter transport.

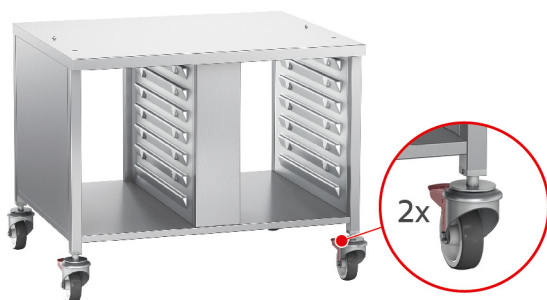
MERK

La servicepartneren din transportere apparatet ditt for å sikre en korrekt prosess.

Du kan flytte apparater som står på mobile rammer eller på hjul.

✓ Dampgeneratoren er tømt og rengjøringsboksen er utpumpet. **Begge de nevnte punktene må kun utføres av en servicepartner.**

1. Før apparatet transporteres til et annet sted må du koble apparatet forskriftsmessig fra strømnnett, vanntilførsel og avløp.
2. Når du har transportert apparatet til den nye plasseringen, må du koble apparatet forskriftsmessig til strømnnett, vanntilførsel og avløpsrør og låse bremsene på det mobile stativet eller hjulene.



3. Hvis du vil trekke apparatet litt frem mens du rengjør kjøkkenet, må du løsne bremsene på det mobile understellet eller hjulene.
4. Trekk apparatet forsiktig fremover.
5. Når du er ferdig med å rengjøre kjøkkenet, skyver du apparatet forsiktig tilbake og låser bremsene.

22 Driftnedleggelse og avhending

22.1 Driftnedleggelse

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

22.2 Avhending



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

23 Tekniske data

Vær også oppmerksom på de tekniske dataene på typeskiltet. Typeskiltet er plassert til venstre for kontrollpanelet.

23.1 Apparater med elektrisk tilkobling

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type XS 6-2/3	64 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Miljøforhold	5 – 40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Luftbåren støy	≤ 52 dBA

23.2 Typar og modellnavn

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

Type	Modellnavn
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

23.3

23.4 Samsvar

23.4.1 Apparater med elektrisk tilkobling

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering av lovene i medlemslandene vedrørende levering av radioutstyr på markedet.
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering av lovene i medlemsstatene vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU Restriksjoner vedrørende bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr, inkludert 2015/863/EU

Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske standarder:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

Indeks

A

Anmodninger	
last inn	28
Automatisk rengjøring	
Rengjøringsprogrammer	90
Avbrudd	31, 37
Avkalking	
Dampdysen	95
Avslutt tilberedningen	31
Avslutt tilberedningsprosessen	28, 37

B

Bekreft handling	28
Betjene apparatet	
Sentralt kontrollhjul	17
Brukerbilder	
Eksporter bilder	75
Importer bilder	74
slett alle egne bilder	75
Brukerprofiler	
Eksporter profiler	74
Importer profiler	74
Bytte luftfilter	103
Bytte pakning	104

C

Cockpit	31
ConnectedCooking	
Registrer apparat uten smarttelefon	87
Registrere apparatet med smarttelefon	88
Cool-Down-funksjon	33

D

Dampdysen	
Avkalking	95
Dampskyer	28
Damptilførsel	33
Dato	65
still inn	66
Delta-T-tilberedning	27

E

Enhet	
betjene med håndbevegelser	16
last inn	28

F

Favoritt	
Lagre innstillingen som favoritt	65
fortsett med tid	30
Forvarming	29
Fuktighet i ovnsrommet	26
fill på	29

G

Gasslukt	13
----------	----

H

HACCP-data	
eksporter alle HACCP-data	75
Eksporter HACCP-data over en periode	75
Handlekurv	
lagre	59
programmere	58
sjekke	59
start	61
Heving	28
Hjelp	
Hjelp i apparatet	98
Velg hjelp på enheten	16
Hold	29
Hold kjernetemperatur	29
Håndbevegelser	16
Håndddusj	
rengjør	96

I

Innstillinger	
lagre som favoritt	65
Innstillingshjul	
rengjør	96
iProductionManager	
Kombinasjonstest	48
Plasseringslogikk	48

K

Kjernetemperatur	27
Kjernetemperaturføler	
Bakevarer	21
Biff	19
Feilmelding	21
Fiskefileter	20
Fjerne	21
flytt	29
Grønnsaker	20
Hel fisk	20
Hel kylling	20
Små matvarer	19
stikk	19, 20
Stikk inn i mat som skal tilberedes	18
Store kjøttstykker	19
Klokkeslett	65
still inn	66
Synkroniser klokkeslett via ConnectedCooking	66
Koketemperatur	32
Kontinuerlig drift	27
Kontrollpanel	

rengjør	96	LED-dekslet	94
L		Luftfilter	96
Luftfilter		Ovnsdør	94
Rengjøring	96	Pakningen på ovnsdøren	94
Lufthastighet	28, 33	Rask rengjøring	90
Lys		Rengjøringsmidler	
still inn	67	egne vedlikeholdsprodukter	93
Lysstyrke skjerm		uegnede rengjøringsmidler	94
still inn	67	Rengjøringsprogrammer	
still inn dimming etter x min	67	Lett	90
M		Medium	90
Manuell tilberedning		Sterk	90
Damp	34	Resterende tid	29
Kombinasjon av damp og varmluft	35	S	
Varmluft	36	Sentralt kontrollhjul	17
N		Service	
Ny last	30	eksporter alle service rapporter	76
O		eksporter alle utviklerlogger	75
Ovnsdør		Eksporter feilmeldingslogg	76
Rengjør LED-dekslet	94	Eksporter utviklerlogg over periode	76
Rengjør pakning	94	Sikkerhetsinstruksjoner	
Rengjøring	94	generelt	12
Ovnsromsfuktighet	28	Skjerm	
Ovnsromsklima		åpne	65
Damp	34	Skjerm sparer	
Kombinasjon av damp og varmluft	35	aktiver etter x min	67
Varmluft	35	slå av eller på	67
Ovnsromtemperatur		Skru av apparatet	14
Damp	34	Skru på apparatet	14
Varmluft	35	Skylling	90
Ovnstemperatur	27, 32	Slå demomodus på / av	70
Kombinasjon av damp og varmluft	35	Snitte	28
P		Sous-vide-tilberedning	
Pensle	28	Bruksområder	38
Plassere kjernetemperaturføleren på nytt	28	Cook and Chill	38
Primærkjøkken		Dietter og lette måltider	38
velg primært nasjonalt kjøkken	71	Romservice	38
velg sekundært nasjonalt kjøkken	71	Spesialtilbehør	98
Profil		Språk	
aktiver	78	Still inn språk for brukergrensesnittet	65
Program		Standard apparatinnstillinger	
eksporter	74	eksporter standard enhetsinnstillinger	75
Importer	74	importer alle standard enhetsinnstillinger	75
lagre	56	Stekeskorpe	30
opprette intelligent program	56	Stikk	28
opprette manuelt	54	Still inn totalvolumet	67
slette alle egne programmer	74	Størrelse matvare	26
starte manuelt program	61	Søkefunksjon	98
R		T	
Rengjøring	94	Temperaturformat	
Rengjør LED-dekslet	94	still inn	66
Rengjøring		Tilberedningsgrad	27
		Tilberedningsprosess	
		hente frem en intelligent tilberedningsprosess	24
		overvåke intelligent tilberedningsmetode	31
		starte intelligent tilberedningsprosess	61
		Tilberedningsstadium	26
		Tilberedningstid	27

Tone	
still inn	67
Tvungen rengjøring	92
Tykkelse på matvare	26

U

Utfør vedlikeholdsarbeid selv	103
-------------------------------	-----

V

Rengjøringsprogrammer	90
Ved blanding	29
Vedlikehold	
Bytte luftfilter	103
Bytte pakning	104
Hånddusj	96
Kontrollpanel	96
Sentralt kontrollhjul	97
Tilbehør	97

RATIONAL NORGE AS

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com