

iHexagon

Originele handleiding



Inhoudsopgave

1 Inleiding	11
1.1 Productaansprakelijkheid.....	11
1.2 Doelgroep.....	11
1.3 Vakkundig gebruik	11
1.4 Werken met deze handleiding.....	12
1.4.1 Toelichting op de symbolen.....	12
1.4.2 Toelichting op de pictogrammen	12
1.4.3 Toelichting op de waarschuwingen	12
1.4.4 Afbeeldingen.....	13
1.4.5 Technische wijzigingen.....	13
2 De RATIONAL iHexagon	14
3 Algemene veiligheid.....	15
3.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen.....	18
4 Elektromagnetische compatibiliteit	20
4.1 Elektromagnetische compatibiliteit - EU	21
4.2 Elektromagnetische compatibiliteit - Duitsland.....	21
4.3 Goedkeuringscertificaat elektromagnetische compatibiliteit – Duitsland.....	21
4.4 EMI-verklaring – Volksrepubliek China.....	22
4.5 EMI-verklaring – Taiwan.....	22
4.6 EMI-verklaring – Korea	22
5 Hoe u werkt met het apparaat	23
5.1 Eerste inbedrijfstelling	23
5.2 Apparaat in- en uitschakelen	23
5.3 Startscherm	25
5.3.1 Datum, tijd, status	26
5.3.2 Hulp in het apparaat.....	27
5.4 Interactie met het apparaat.....	27
5.4.1 Gebaren.....	27
5.4.2 Centraal instelwiel.....	27
5.5 Maximaal laadvolume.....	28

5.6	Deur van de ovenruimte openen en sluiten.....	28
5.7	Apparaat beladen.....	28
5.8	Kernthermometer insteken	30
5.9	Handdouche gebruiken.....	34
5.10	Inhangrekken verwijderen	36
6	Intelligente toebereiding – iCookingSuite	37
6.1	Bedrijfsmodi en bereidingsmethoden.....	38
6.2	Gerechten intelligent bereiden	38
6.2.1	Intelligent bereidingsproces oproepen.....	38
6.2.2	Intelligent bereidingsproces beginnen	39
6.2.3	Voorgeprogrammeerde starttijd	40
6.3	Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen.....	41
6.3.1	Bereidingsparameters.....	42
6.3.2	Extra functies	45
6.3.3	Commando's.....	46
6.3.4	Informatie	47
6.3.5	Opties	47
6.4	Intelligent bereidingsproces bewaken	49
6.5	Intelligent bereidingsproces afbreken.....	50
6.6	Intelligent bereidingsprocessen sorteren.....	50
7	Handmatige bereiding.....	51
7.1	Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen.....	51
7.1.1	Bereidingsparameters.....	51
7.1.2	Extra functies	52
7.1.3	Oproepen en informatie.....	54
7.2	Stoom / magnetronstoom.....	55
7.2.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik.....	55
7.2.2	Te bereiden etenswaren met stoom toebereiden.....	55
7.3	Combinatie van magnetron- en combistoom.....	56
7.3.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik.....	56
7.3.2	Te bereiden etenswaren met een combinatie van stoom en hete lucht toebereiden	57
7.4	Hete lucht / magnetron-hete lucht	58

7.4.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik.....	58
7.4.2	Te bereiden etenswaren met hete lucht bereiden.....	58
7.5	Handmatige bereiding afbreken	59
8	Bereiding bij lage temperatuur.....	60
9	iProductionManager	61
9.1	Handmatige bonnen aanmaken.....	61
9.2	Bonnenbord	62
9.2.1	Bonnebord-editor	63
9.2.2	Programma's en winkelmandjes toevoegen	64
9.2.3	Intelligente bereidingsprocessen toevoegen.....	64
9.3	Timer	64
9.4	Bonnen plaatsen.....	65
9.4.1	Combinatiecontrole.....	66
9.4.2	Hiaten in de planning dichtten	67
9.4.3	Plaatsingslogica.....	68
9.4.4	Optimale tijdsindeling.....	68
9.4.5	Optimaal energieverbruik.....	69
9.5	Bonnen bewerken en wissen	70
9.6	Bereiden met een richttijd	71
9.7	Planning	72
9.7.1	Planningen aanmaken	72
9.7.2	Planningen starten	73
10	Programmeermodus.....	74
10.1	Handmatig programma aanmaken.....	74
10.2	Intelligent programma aanmaken.....	77
10.3	Winkelmandje programmeren	79
10.4	Programma's bewerken en wissen	81
10.5		81
10.6	Programma's en winkelmandjes starten.....	81
11	Programmeermodus – iCareSystem AutoDose	83
11.1	Reinigingsprogramma aanmaken (chemicaliënbevoorrading).....	83
11.2	Programma's bewerken en wissen (chemicaliënbevoorrading)	85

12 ExpressMode	86
13 Tussen bedrijfsmodi wisselen	90
14 Instellingen	92
14.1 Favorieten	92
14.2 Weergave	92
14.2.1 Taal	93
14.2.2 Datum en tijd	93
14.2.3 Temperatuurformaat instellen	94
14.2.4 Programmaweergave	94
14.3 Licht	94
14.3.1 Helderheid display	94
14.4 Toon	95
14.4.1 Totale geluidssterkte	95
14.4.2 Oproepen beladen/actie	96
14.4.3 Einde programma	96
14.4.4 Einde bereidingstijd	97
14.4.5 Procesonderbreking/fout vastgesteld	97
14.5 Kookstelsel	98
14.5.1 Informatie over het apparaattype	98
14.5.2 Energieverbruik	98
14.5.3 iProductionManager energiebesparingsmodus	99
14.5.4 E/2	99
14.5.5 Schermvergrendeling	99
14.5.6 Demomodus	99
14.5.7 Stoomvermogen	99
14.5.8 Regelsproeikop	100
14.5.9 Watchdog	100
14.5.10 Gevaar	101
14.5.11 Stoomgenerator leegmaken	101
14.6 Garen	101
14.6.1 Primaire nationale keuken	101
14.6.2 Secundaire nationale keuken	102

14.6.3	Nalooptijd	102
14.6.4	Meetwaarde sensor	102
14.6.5	Formaat bereidingstijd	102
14.6.6	Bordengewicht à la carte.....	102
14.6.7	Aantal inschuifrekken	102
14.6.8	Volgorde inschuifrekken	103
14.6.9	Laden markeringen voor handmatige programma's in de iProductionManager	103
14.6.10	Houdtijd klimaat	103
14.6.11	iProductionManager 3D	104
14.6.12	Automatisch voorverwarmen iProductionManager	104
14.7	Reinigen iCareSystem AutoDose (chemicaliënvorraad)	104
14.7.1	Geforceerde reiniging na bedrijfsuren (chemicaliënvorraad)	105
14.7.2	Reinigingsschema (voorraad chemicaliën)	105
14.7.3	Reiniging handdouche	106
14.7.4	Grenswaarde patroonniveau (chemicaliënbevoorrading)	107
14.7.5	Uitschakelen na reinigen (chemicaliënbevoorrading).....	107
14.7.6	Aanwijzingen voor de aanstaande reiniging (chemicaliënbevoorrading) ...	107
14.7.7	Stationaire tijd zonder interactie voor het beëindigen (chemicaliënbevoorrading)	107
14.7.8	Natriumhydroxidevrij reinigingsmiddel	107
14.8	Reiniging	107
14.8.1	Geforceerde reiniging na bedrijfsuren	108
14.8.2	Reinigingsschema.....	108
14.8.3	Reiniging handdouche	108
14.8.4	Natriumhydroxidevrij reinigingsmiddel	108
14.9	Gegevensbeheer	108
14.9.1	Alle data exporteren	109
14.9.2	Gebruikersprofielen.....	109
14.9.3	Bereidingsprogramma	110
14.9.4	Gebruikersfoto's	110
14.9.5	Basisinstellingen apparaat	111
14.9.6	HACCP-gegevens	111

14.9.7	Ontwikkelaarsprotocol exporteren.....	112
14.9.8	MyDisplay	112
14.10	Netwerkinstellingen	113
14.11	Gebruikersprofiel.....	115
14.11.1	Profiel activeren.....	116
14.11.2	Profiel bewerken	116
14.11.3	Profiel toevoegen.....	119
14.11.4	Beeldscherm bewerken	120
14.11.5	Nieuw beeldscherm aanmaken	121
14.12	Service.....	121
14.12.1	Software-update info.....	121
14.12.2	Geïnstalleerde softwareversie.....	122
14.13	ConnectedCooking	122
15	Kitchen Management	125
15.1	Profiel- en rechtenmanagement	125
15.1.1	Nieuw profiel aanmaken	125
15.1.2	Profiel activeren.....	127
15.1.3	Profiel op ander apparaat overdragen	128
15.1.4	Profiel wissen	129
15.2	Hygiëne-management	129
15.2.1	Geregistreerde HACCP-gegevens	129
15.2.2	HACCP-gegevens exporteren.....	130
15.2.3	HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven	130
15.3	Apparaat in een netwerk opnemen	130
15.3.1	Wifi-verbinding maken	131
15.3.2	Netwerkkabel aansluiten.....	132
15.3.3	Netwerkverbinding maken.....	133
15.4	ConnectedCooking	134
15.4.1	Apparaat met ConnectedCooking verbinden	134
15.4.2	Apparaat afmelden bij ConnectedCooking.....	136
15.5	Software-update uitvoeren	136
16	Automatische reiniging - iCareSystem AutoDose	138

16.1	Algemene veiligheid	138
16.2	Reinigingsmodi	139
16.3	Reinigingsprogramma's.....	139
16.4	Status reinigingsmiddel, Care- en reinigingspatroon	141
16.5	Reinigingspatroon vervangen.....	142
16.6	Automatische reiniging starten	144
16.7	Automatische reiniging afbreken.....	145
16.8	Geforceerde reiniging na bedrijfsuren	145
17	Verzorging.....	147
17.1	Algemene veiligheid	147
17.2	Onderhoudsintervallen chemicaliën bijvullen	147
17.3	Onderhoudsintervallen	148
17.4	Verzorgingsproducten	148
17.5	Deur van de ovenruimte reinigen	149
17.6	Bevochtigingsspuitmond ontkalken	151
17.7	Luchtfilter reinigen.....	152
17.8	Bedieningspaneel reinigen.....	153
17.9	Handdouche reinigen	154
17.10	Toebehoren reinigen	154
17.11	Ontluchtingsbuis van de afvoer reinigen.....	154
18	Inspiratie en ondersteuning.	155
18.1	Zoekassistent	155
18.2	Hulp per telefoon.....	156
18.3	Hulp als service nodig is	156
18.3.1	Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven.....	156
18.3.2	Servicegegevens opvragen	156
18.4	Probleemoplossing	156
18.4.1	Foutmeldingen verwarming stoomgenerator	157
18.4.2	Foutmeldingen verwarming hete lucht	158
18.4.3	Foutmeldingen vocht	159
18.4.4	Foutmeldingen reinigen	159
18.4.5	Foutmeldingen iCareSystem – Care.....	160

18.4.6	Berichtencentrum.....	160
18.4.7	Foutmeldingen magnetron.....	161
19	Onderhoud	163
19.1	Luchtfilter aan voorzijde vervangen.....	163
19.2	Rubbers van de ovendeur vervangen	164
20	Transport	165
20.1	Apparaat vervoeren	165
21	Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering.....	167
21.1	Buiten bedrijf stellen.....	167
21.2	Afvalverwijdering	167
22	Technische gegevens	168
22.1	Apparaten met stroomaansluiting	168
22.2	Typen en modelnamen	168
22.3		168
22.4	Conformiteit.....	168
22.4.1	Apparaten met stroomaansluiting.....	168
	Index.....	170

1 Inleiding

Geachte klant,

Van harte gelukgewenst met uw nieuwe iHexagon. Lees de handleiding voor de eerste ingebruikname aandachtig door. De handleiding zorgt ervoor dat u het kookstelsel veilig kunt gebruiken. Bewaar deze handleiding op een zodanige wijze dat ze voor iedereen die het kookstelsel bedient te allen tijde bereikbaar is.

De iHexagon is de slimste en snelste combistomer van zijn generatie. Hiermee kunt u een groot aantal verschillende gerechten in de kortste tijd en in de hoogste kwaliteit bereiden. Vis, vlees, gevogelte, bijgerechten of bakkerijproducten, gebraden, gestoomd, gegrild of gebakken, dankzij de bereidingsintelligentie en het slimme klimaat- en energimanagement lukt alles automatisch, precies en in de kortste tijd, ook bij maximale belading.

Veel plezier met uw iHexagon.

Met vriendelijke groet

RATIONAL AG

1.1 Productaansprakelijkheid

RATIONAL is niet aansprakelijk voor schade of beschadiging als gevolg van niet toegestane technische modificaties of van foutief gebruik.

1.2 Doelgroep

Dit document richt zich tot personen die werkzaam zijn in bedrijfskeukens.

Het apparaat mag niet door de volgende groepen personen worden gebruikt, gereinigd of onderhouden.

- Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden.
- Personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Kinderen

Houd toezicht op kinderen die zich bevinden in de buurt van het apparaat. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat.

1.3 Vakkundig gebruik

De iHexagon is ontwikkeld voor de thermische bereiding van gerechten.

Dit apparaat mag alleen commercieel worden gebruikt, bijvoorbeeld in keukens van restaurants en grote bedrijfskeukens van ziekenhuizen, bakkerijen of slagerijen. Het apparaat mag niet in de open lucht worden gebruikt. Dit apparaat is niet bestemd voor de continue, industriële massaproductie van levensmiddelen.

Ieder ander gebruik geldt als niet-vakkundig gebruik en is gevaarlijk. RATIONAL AG aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van niet-vakkundig gebruik.

Dit kookstelsel mag niet leeg worden gebruikt. Anders kan het kookstelsel beschadigd raken.

1.4 Werken met deze handleiding

1.4.1 Toelichting op de symbolen

In dit document worden de volgende symbolen gebruikt om u informatie te geven en te begeleiden bij uw handelingen.

- ✓ Dit symbool geeft voorwaarden aan die vervuld moeten zijn alvorens u een bepaalde handeling uitvoert.
- 1. Dit symbool geeft een handelingsstap aan die u moet uitvoeren.
 - > Dit symbool duidt op een tussenresultaat aan de hand waarvan u het resultaat van een handelingsstap kunt controleren.
 - >> Dit symbool geeft een resultaat aan waarmee u het eindresultaat van een handelingsinstructie kunt controleren.
 - Dit symbool geeft een opsomming aan.
 - a. Dit symbool geeft een overzicht aan.

1.4.2 Toelichting op de pictogrammen

De volgende pictogrammen worden in dit document gebruikt.

  Voorzichtig! Neem voor gebruik van het apparaat de handleiding door.

 Algemeen waarschuwingsteken

 Praktische tips voor eenvoudig gebruik van uw apparaat.

1.4.3 Toelichting op de waarschuwingen

Wanneer u een van de volgende waarschuwingen ziet, wordt u gewezen op gevaarlijke situaties en krijgt u instructies om deze situaties te vermijden.

GEVAAR!

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau GEVAAR ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel leiden of levensgevaarlijk zijn.

**WAARSCHUWING**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau **WAARSCHUWING** ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel kunnen leiden of levensgevaarlijk zijn.

**VOORZICHTIG**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau **VOORZICHTIG** ziet, wordt u gewezen op situaties die tot letsel kunnen leiden.

AANWIJZING

Wanneer u deze aanwijzing ziet, wordt u gewezen op situaties die tot beschadiging van het apparaat kunnen leiden.

1.4.4 Afbeeldingen

De gebruikte afbeeldingen in deze handleiding kunnen afwijken van het apparaat in de realiteit.

1.4.5 Technische wijzigingen

Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, zijn voorbehouden.

2 De RATIONAL iHexagon



3 Algemene veiligheid

Het kookstelsel heeft een veilige constructie en vormt bij normaal gebruik volgens voorschrift geen gevaar. De correcte omgang met het kookstelsel wordt beschreven in deze handleiding.

- Laat het kookstelsel uitsluitend onderhouden door gekwalificeerd personeel.
- Laat het apparaat uitsluitend onderhouden door uw RATIONAL-servicepartner.
- Uw kookstelsel moet ten minste eenmaal per jaar door een geautoriseerde RATIONAL-servicepartner worden onderhouden om een technisch onberispelijke staat te garanderen.
- Breng geen modificaties aan het apparaat aan of aan de door uw RATIONAL-servicepartner afgenomen installatie van het apparaat.
- Verwijder niet de zeef uit de bodemafvoer.
- Gebruik het kookstelsel niet als het algemeen beschadigd is of als de aansluitkabel beschadigd is. Een beschadigd apparaat is niet veilig en kan letsel of brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als een ruit van de ovenruimte beschadigd is. Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner en laat de ruit van de ovenruimte eerst vervangen.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het kookstelsel.
Plaats geen hete GN-bakken of GN-bakken met hete vloeistoffen op het kookstelsel.
- Bewaar geen licht ontvlambare of brandbare materialen in de buurt van het apparaat.
- Gebruik het kookstelsel alleen bij een omgevingstemperatuur van +4 °C tot +40 °C.
- Vermijd warmtebronnen in de buurt van het apparaat, bijv. friteuses of grillplaten.
- Zorg er tijdens het gebruik voor dat de vloer in de omgeving van het apparaat droog is en u niet kunt uitglijden.
- Het kookstelsel mag niet worden gebruikt in commerciële voertuigen.

Veiligheidsinstructies voor de omgang met magnetrons

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen tussen de voorkant van het apparaat en de deur vastzitten, omdat anders schadelijke overmatige microgolfstraling tijdens het gebruik kan vrijkomen.

- Het apparaat is geen speelgoed en mag niet door kinderen worden bediend.
- De veiligheidsvergrendeling mag in geen geval worden gemanipuleerd, omdat anders schadelijke, overmatige microgolfstraling tijdens het gebruik kan vrijkomen. Bij een storing aan de vergrendeling schakelt de magnetron door het activeren van een zekering permanent uit en kan alleen door gekwalificeerd personeel weer in gebruik worden genomen.
- Zorg ervoor dat u het kookstelsel nooit met geopende deur in gebruik neemt, omdat er anders schadelijke overmatige microgolfstraling kan vrijkomen tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat er zich geen vuil of resten van reinigingsmiddelen op het plafond van de ovenruimte afzetten.
- Zorg ervoor dat u alle instructies hebt gelezen voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat u alle veiligheidsinstructies met betrekking tot 'Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfstraling' hebt gelezen en opgevolgd.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is.
- Gebruik alleen voor de magnetron geschikte keukengerei en bakken. Geschikte materialen zijn bijvoorbeeld porselein, glaskeramik, hittebestendig glas, magnetronbestendig plastic en bakpapier.
- Blijf in de buurt van het apparaat wanneer u producten of vloeistoffen in kartonnen dozen of plastic potten verwarmt, vanwege de kans op ontsteking.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Reinig de ovenruimte voor de eerste inbedrijfstelling. Er mogen zich geen metalen onderdelen, spaanders of iets dergelijks in de ovenruimte en bij de deur van de ovenruimte bevinden.
- Bij het verwarmen van voedsel in verpakkingen mogen alleen de instellingen worden gebruikt die door de distributeur van de verpakking zijn aangegeven.
- Controleer dat het kookstelsel minstens een temperatuur heeft van + 5 °C.
- Controleer dat de luchtdeflector voor het ventilatiewiel aan de boven- en onderkant stevig vastgeschroefd is.

- Zorg ervoor dat de geleiderrekken stevig vastgeschroefd zijn.
- Controleer dat er geen resten van reinigingstabletten in de ovenruimte zijn achtergebleven.
- Wanneer u het apparaat na langere tijd weer in gebruik neemt, spoelt u de handdouche door met minimaal 10 liter water.
- Controleer dat de accessoires niet defect zijn en dat er geen losse verbindingen zijn, anders kunnen er vonken ontstaan tijdens het gebruik.

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Zo voorkomt u verbrandingen:
 - Maak de deur van de ovenruimte tijdens het gebruik voorzichtig open. Er kan hete stoom ontwijken.
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u toebehoren of voorwerpen uit de warme ovenruimte neemt.
 - Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen bij het bedieningspaneel en de handgreep van de deur van de ovenruimte aan. De buitenkanten kunnen meer dan 60°C heet worden.
 - Schuif houders met te bereiden etenswaren alleen in op inschuifniveaus die u van buiten kunt zien. Hete etenswaren kunnen bij het uitnemen uit het apparaat anders over de rand slaan.
 - Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen aan de rechterkant niet worden geblokkeerd.
- De inhoud van babyflessen en potten met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen (IEC 60335-2-90).
- Gebruik de juiste beschermingsmiddelen bij het gebruik van de kernthermometer. Deze kan tijdens het gebruik door de microgolfstralen zeer heet worden.
- Zo voorkomt u brand- en explosiegevaar:
 - Bereid geen licht ontvlambare vloeistoffen in het apparaat, zoals dranken die alcohol bevatten bijv. wijn. Licht ontvlambare vloeistoffen kunnen vanzelf ontsteken als ze verdampen.
 - Verwarm geen vloeistoffen of andere voedingsmiddelen in afgesloten houders, omdat deze gemakkelijk kunnen exploderen.
 - Let erop dat er zich tijdens het gebruik van de magnetron geen losse metalen onderdelen of aluminiumfolie in de kookkast bevinden.
 - Wees voorzichtig bij het drogen van levensmiddelen, omdat oververhitting snel brand kan veroorzaken.

- Als u rook waarneemt, schakelt u het kookstelsel uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
 - Eieren met een schil of hele hardgekookte eieren mogen niet in een magnetron worden verwarmd, omdat ze uit elkaar kunnen spatten, zelfs na beëindiging van het verwarmen in de magnetron.
 - Gebruik het kookstelsel niet leeg. Uitgezonderd hiervan is de automatische reiniging
 - Gebruik bij grillen en braden een opvangreservoir voor vet onder de te bereiden etenswaren.
- Zo vermijdt u materiële schade door verkeerd gebruik van accessoires:
 - Voedsel in verpakkingen mag alleen op serveertemperatuur worden gebracht als dit gebeurt onder de door de fabrikant gespecificeerde bereidingsklimaatomstandigheden.
 - Wanneer er zich gerechten bevinden in de ovenruimte, die al op consumptietemperatuur zijn gebracht, dan mogen er geen koude gerechten meer in de ovenruimte geplaatst worden.

Veiligheidsinstructies na het gebruik

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Controleer en reinig de afdichting van de ovenruimte regelmatig om corrosie van de afdichting te voorkomen.
- Om corrosie van de ovenruimte te vermijden, laat u de deur van de ovenruimte op een kier staan bij een langere pauze of 's nachts.
- Sluit tijdens langere stilstand de water- en stroomtoevoer naar het kookstelsel af.
- Als het apparaat langere tijd stilstaat of voor het transport moet u de stoomgenerator leegmaken.
- Reinig het kookstelsel niet met een hogedrukreiniger.
- Reinig het kookstelsel niet met een stoomapparaat.
- Sproei de warme binnenruimte van de ovendeur niet af met de handdouche. Anders kan het glas breken.

3.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen

- Draag bij het werken met het apparaat alleen kleding waardoor geen arbeidsongeval, in het bijzonder door hitte, spatten van hete vloeistof of bijtende stoffen, kan worden veroorzaakt.
- Draag beschermende handschoenen om u goed te beschermen tegen de omgang met hete voorwerpen en metalen onderdelen met scherpe randen.

- Draag bij reinigingswerk een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen tegen de omgang met reinigingsmiddelen.

4 Elektromagnetische compatibiliteit

Classificatie conform EN 55011

De iHexagon is conform EN 55011 geclassificeerd als apparaat van klasse A.

VOORZICHTIG

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in woonomgevingen.

Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik in woonomgevingen en kan geen adequate bescherming bieden tegen radio-ontvangst in dergelijke omgevingen.

AANWIJZING

Als apparaat van klasse A (conform EN 55011) is de iHexagon bedoeld voor gebruik in de "industriële elektromagnetische omgeving".

Gebruik in een andere elektromagnetische omgeving kan de elektromagnetische compatibiliteit beïnvloeden.

Classificatie conform FCC

De iHexagon mag niet door de gebruiker worden gewijzigd of aangepast.

AANWIJZING

Deze apparatuur is getest en in overeenstemming bevonden met de limieten voor een digitaal apparaat van klasse A, overeenkomstig deel 15 van de FCC-voorschriften. Deze limieten zijn ontwikkeld als redelijke bescherming tegen schadelijke interferentie bij gebruik van de apparatuur in een commerciële omgeving. Deze apparatuur genereert en gebruikt radiofrequente energie. Indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de handleiding kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor de radiocommunicatie. Het gebruik van deze apparatuur in een woonomgeving kan leiden tot schadelijke interferentie, in welk geval de gebruiker de interferentie op eigen kosten moet corrigeren.

4.1 Elektromagnetische compatibiliteit - EU

Aanwijzing voor apparaten van klasse A EU-richtlijn elektromagnetische compatibiliteit

Dit product voldoet aan de beschermingseisen van de EU-richtlijn 2014/30/EU voor de harmonisatie van de wetgeving inzake elektromagnetische compatibiliteit in de EU-lidstaten en voldoet aan de grenswaarden van EN 55022/EN 55032 klasse A.

Om dit te waarborgen, moeten de apparaten worden geïnstalleerd en bediend zoals beschreven in de handleidingen. Bovendien mogen alleen door de fabrikant aanbevolen kabels worden aangesloten. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de naleving van de beschermingseisen als het product zonder toestemming van de fabrikant wordt gewijzigd of als uitbreidingscomponenten van andere fabrikanten zonder aanbeveling van de fabrikant worden aangesloten/ingebouwd.

Apparaten conform EN 55022/EN 55032 klasse A moeten worden voorzien van de volgende waarschuwing:



WAARSCHUWING

Dit is apparatuur van klasse A. Deze apparatuur kan in een woonomgeving radiostoringen veroorzaken; in dat geval kan van de exploitant worden verlangd dat hij passende maatregelen treft en hiervoor verantwoordelijk is.

4.2 Elektromagnetische compatibiliteit - Duitsland

Duitsland: Naleving van de wet op de elektromagnetische compatibiliteit van apparaten

Dit product voldoet aan de "Wetgeving inzake de elektromagnetische compatibiliteit van apparaten (EMVG)". Dit is de omzetting van de EU-richtlijn 2014/30/EU in de Bondsrepubliek Duitsland.

4.3 Goedkeuringscertificaat elektromagnetische compatibiliteit – Duitsland

Goedkeuringscertificaat conform de Duitse wet inzake elektromagnetische compatibiliteit van apparaten (EMVG) (of de EMC-richtlijn 2014/30/EU) voor apparaten van klasse A

Dit apparaat mag in overeenstemming met de Duitse EMVG het EG-conformiteitsmerkteken – CE – voeren.

Algemene informatieverstrekking:

Het apparaat voldoet aan de beschermingseisen conform EN 55024 en EN 55022/EN 55032 klasse A.

4.4 EMI-verklaring – Volksrepubliek China

AANWIJZING

Declaration: This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user may need to perform practical action.

4.5 EMI-verklaring – Taiwan



WAARSCHUWING

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user will be required to take adequate measures.

4.6 EMI-verklaring – Korea

AANWIJZING

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user will be required to take adequate measures.

5 Hoe u werkt met het apparaat

5.1 Eerste inbedrijfstelling

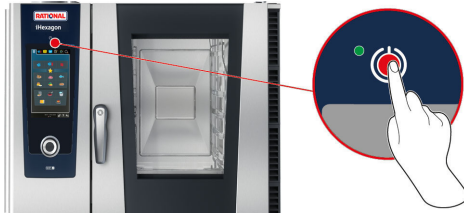
Wanneer u uw apparaat voor het eerst in gebruik neemt, is het al correct geïnstalleerd door een RATIONAL-servicepartner. De zelftest is al uitgevoerd en het apparaat is derhalve bedrijfsklaar. Alle informatie over de installatie vindt u in de meegeleverde installatiehandleiding.

Voordat u de eerste keer werkt met het apparaat

1. Reinig het apparaat en accessoires alvorens u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Verdere informatie vindt u hier: [Verzorging](#)

5.2 Apparaat in- en uitschakelen



Kookstelsysteem inschakelen

1. Om het kookstelsysteem in te schakelen, houdt u de toets ingedrukt totdat de led groen begint te branden: (L)
- > Het kookstelsysteem wordt opgestart. Het startscherm verschijnt.

Gebruik zonder watertoevoer

AANWIJZING

Gebruik alleen met wateraansluiting om oververhitting en schade aan het kookstelsysteem te voorkomen.

Zonder wateraansluiting kan het kookstelsysteem niet in stoom- of combinatiebedrijf worden gebruikt. Er is alleen heteluchtmodus met droge warmte beschikbaar. De beschreven maatregelen zijn absoluut noodzakelijk om oververhitting en mogelijke schade aan het kookstelsysteem te voorkomen.

Continu gebruik zonder water is niet mogelijk.

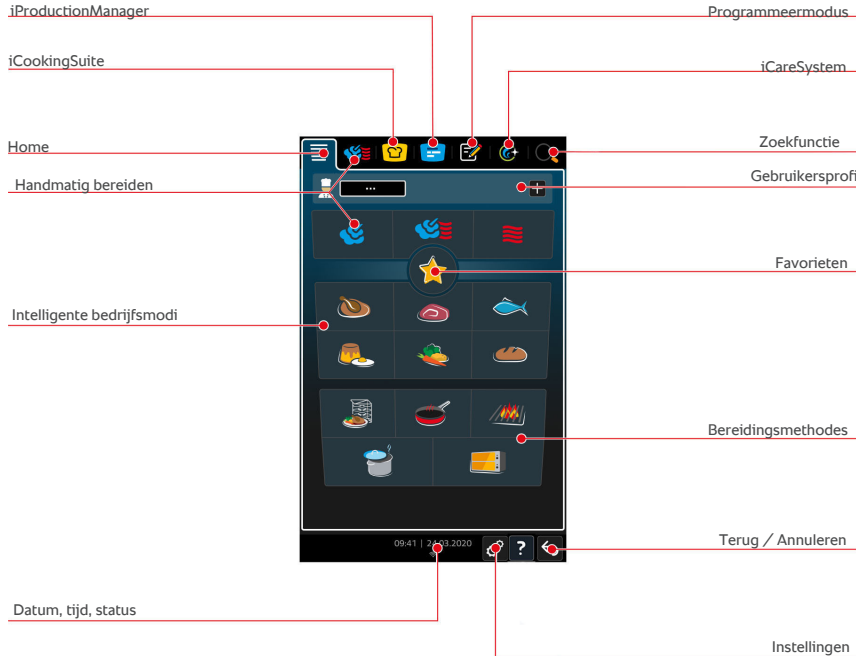
Wanneer u het kookstelsysteem gebruikt zonder aansluiting op een waterleiding, wordt u na korte tijd verzocht om 3 liter water in de bereidingsruimte te gieten. In de voetregel verschijnt het symbool: . Tijdelijke werking zonder watertoevoer is mogelijk onder de volgende omstandigheden:

1. Giet 3 liter water op de bodem van de kookkast om oververhitting van het kookstelsysteem te voorkomen.
2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
3. Voer na uiterlijk 5 uur in continu bedrijf een cooldown uit tot $< 100^{\circ}\text{C}$.
4. Giet vervolgens opnieuw 3 liter water in de kookkast.
5. Zodra er weer water aanwezig is, start u een reiniging.

Kookstelsysteem uitschakelen

1. Om het kookstelsysteem uit te schakelen, houdt u de toets ingedrukt totdat de led oranje begint te branden: 
 - > Er wordt u gevraagd of u het kookstelsysteem echt wilt uitschakelen.
2. Veeg de balk naar rechts om het kookstelsysteem uit te schakelen.
 - >> Het kookstelsysteem wordt uitgeschakeld.

5.3 Startscherm



- iProductionManager
- Intelligente toebereiding – iCookingSuite
- Home
- Handmatige bedrijfsmodi
- Favorieten
- Intelligente bedrijfsmodi [► 38]

Met een druk op deze toets roept u het startscherm op.

- Wanneer u op een van deze toetsen drukt, worden alle intelligente kookpaden weergegeven die zijn toegewezen aan de intelligente bedrijfsmodus.
- Bereidingsmethodes
- Wanneer u deze toets indrukt, worden alle intelligente kookpaden weergegeven die zijn toegewezen aan de bereidingsmethode.
- Programmeermodus [► 74]
- Automatische reiniging - iCareSystem
- Zoekassistent [► 155]

- ExpressMode [► 86] Deze functie kan in de kopregel worden geselecteerd door naar rechts te vegen.
- Datum, tijd, status
- Instellingen
- Terug / Annuleren

Met een druk op deze toets keert u terug naar het vorige scherm. Wanneer u deze toets ingedrukt houdt, breekt u een bereidingsproces af.

5.3.1 Datum, tijd, status

In de voetregel ziet u altijd de actuele datum en de tijd, net als de status van de volgende aansluitingen en verbindingen:



USB-stick aangesloten

Dit symbool geeft aan dat u een USB-stick hebt aangesloten op het apparaat.



Netwerkverbinding

Dit symbool geeft aan dat uw kookstelsel is verbonden met een LAN-netwerk. Wanneer er een netwerkstoring bestaat, verschijnt het volgende symbool:



WiFi-verbinding

Dit symbool geeft aan dat uw apparaat is verbonden met WiFi. De verbindingskwaliteit is heel goed.

Wanneer de verbindingskwaliteit slechter wordt, verschijnen de volgende symbolen:

Wanneer er een verbindingfout bestaat, verschijnt het volgende symbool:



Foutmelding

Dit symbool geeft aan dat er op de display een foutmelding wordt weergegeven.



ConnectedCooking-verbinding

Dit symbool geeft aan dat uw kookstelsel is verbonden met ConnectedCooking. Wanneer uw kookstelsel niet is verbonden met ConnectedCooking, wordt het volgende symbool weergegeven:



Watersaansluiting

Dit symbool geeft aan dat uw apparaat niet is aangesloten op de watertoevoer. Wanneer u het apparaat inschakelt, wordt u verzocht om 3 liter water in de bereidingsruimte te gieten.

Magnetronfunctie aan

Dit symbool geeft aan dat de magnetronfunctie actief is.

Magnetronfunctie uit

Dit symbool geeft aan dat de magnetronfunctie inactief is.

5.3.2 Hulp in het apparaat**Hulp in het kookstelsel selecteren**

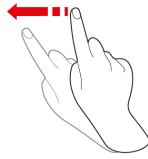
Door het vraagteken te selecteren, gaat u naar de ingebouwde helpfunctie in het kookstelsel. Hier wordt de bediening van uw kookstelsel in digitale vorm beschreven. De helpfunctie is contextgevoelig, daarom wordt altijd eerst de hulp bij de actuele inhoud van het beeldscherm weergegeven. Bovendien biedt de helpfunctie gedetailleerde informatie over de afzonderlijke kookpaden en nuttige tips hierover.

5.4 Interactie met het apparaat**5.4.1 Gebaren**

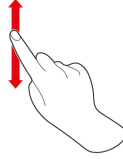
U kunt uw kookstelsel met maar een paar eenvoudige gebaren bedienen.



Indrukken



Swipen



Scrollen



Drag-and-drop

5.4.2 Centraal instelwiel

In plaats van Gebaren [► 27] kunt u de instellingen ook wijzigen met het centrale instelwiel. Bevestig uw handelingen door op het centrale instelwiel te drukken.

5.5 Maximaal laadvolume

AANWIJZING

Beschadigingen van het apparaat door een te hoog laadvolume

Wanneer u het maximale laadvolume overschrijdt, kunt u hierdoor het apparaat beschadigen.

1. Belaad het apparaat alleen tot het hier vermelde maximale laadvolume.

Type	max. laadvolume [kg]	max. belasting per inschuifniveau
6-1/1	30 kg	15 kg

5.6 Deur van de ovenruimte openen en sluiten



Deur van de ovenruimte openen

1. Draai de deurgreep naar rechts.
 2. Maak de deur van de ovenruimte langzaam open. **⚠**
VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar! Wanneer het kookstelsel in gebruik is, kan er plotseling hete stoom uit de ovenruimte ontsnappen.
- >> Het ventilatiewiel is afgeremd.

Deur van de ovenruimte sluiten

5.7 Apparaat beladen



WAARSCHUWING

Letselgevaar door gebroken glas

Zorg er te allen tijde voor dat de toebehoren volledig in het kookstelsel zijn geschoven. Anders kan bij het sluiten van de deur de glasplaat aan de binnenkant breken, waardoor snijwonden kunnen ontstaan.

AANWIJZING

Uitstekende accessoires

Zorg er te allen tijde voor dat de toebehoren volledig in het kookstelsel zijn geschoven. Anders kan bij het sluiten van de deur de glasplaat aan de binnenkant breken.

1. Maak de deur van de ovenruimte open.
 - > De rem van het ventilatiewiel wordt geactiveerd en remt de ventilator af.
2. Schuif de etenswaren in het apparaat.
3. Wanneer u de etenswaren grilt of braadt, schuift u een opvangbak onder de etenswaren waarin het lekkende vet kan worden opgevangen. .
4. Sluit de deur van de ovenruimte. Let er goed op dat de deur van de ovenruimte compleet gesloten is en de handgreep van de deur in de verticale stand staat. **AANWIJZING! In het geval dat het apparaat minder dan 15 minuten zonder spanning of uitgeschakeld was, wordt het lopende proces daar voortgezet waar het werd onderbroken.**

Inschuifniveau hoger dan 1,60 m



Wanneer uw apparaat zo geïnstalleerd is dat het bovenste inschuifniveau 1,60 m boven vloerniveau ligt, moet u het meegeleverde waarschuwingsteken op dit punt aanbrengen.

5.8 Kernthermometer insteken

De volgende paragrafen beschrijven het werken met de kernthermometer. Dit is in het bijzonder raadzaam wanneer u etenswaren wilt bereiden met de iProductionManager.

VOORZICHTIG

Hete kernthermometer

Wanneer u de hete kernthermometer vastpakt zonder beschermende handschoenen, bestaat er gevaar van verbranding.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de hete kernthermometer.

VOORZICHTIG

Puntige kernthermometer

Wanneer u niet voorzichtig werkt met de kernthermometer, kunt u zich verwonden aan de scherpe punt ervan. Dit geldt in het bijzonder voor de sous-vide USB-kernthermometer.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de hete kernthermometer.
2. Steek de Sous Vide USB-kernthermometer in de houder aan de zijkant.

AANWIJZING

Onjuiste omgang met de kernthermometer

Om beschadigingen te voorkomen, is het belangrijk om de kernthermometer correct te hanteren. Neem de volgende stappen in acht:

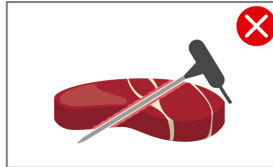
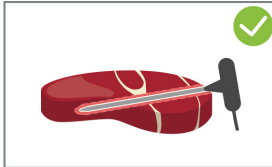
1. Wanneer de kabel van de kernthermometer beschadigd is, moet deze worden vervangen.
2. De kernthermometer moet regelmatig worden schoongemaakt.
3. De kernthermometer mag niet uit de deur hangen.
4. De kernthermometer mag niet als spies worden gebruikt.
5. De kernthermometer moet in de magnetronmodus volledig (tot aan het keramiek) in het product worden gestoken.
6. De kernthermometer mag niet over scherpe randen worden getrokken.
7. De kernthermometer mag niet met water worden afgekoeld.
8. Steek de kernthermometer na het gebruik tot aan de handgreep in de hiervoor bestemde houder.



TIP

- Wanneer de kernthermometer warmer is dan de ingestelde kerntemperatuur, koel hem dan af met de handdouche.

Vlees, bijv. steak

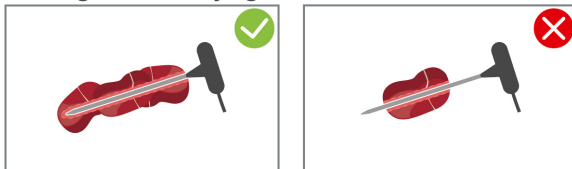


1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep schuin in de te bereiden etenswaren, zodat hij zover mogelijk in het gerecht is aangebracht.

Grote stukken vlees, bijv. braadgerechten

1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

Kleine gerechten, bijv. goulash

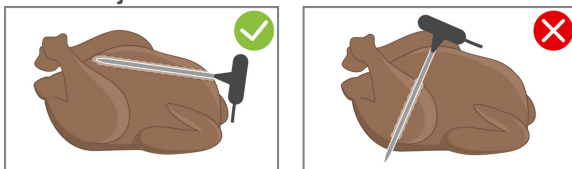


1. Prik met de kernthermometer, zoveel stukken van de te bereiden etenswaren op de kernthermometer tot deze van de punt tot aan de handgreep gevuld is.

Gerechten van verschillend formaat

1. Steek de kernthermometer eerst in een klein stuk van de etenswaren.
2. Wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, neemt u de kleine stukken te bereiden etenswaren van de kernthermometer af en haalt u ze uit de ovenruimte.
3. Steek de kernthermometer daarna in een groter stuk en ga verder met het bereidingsproces met de optie **Anders insteken**  optie.

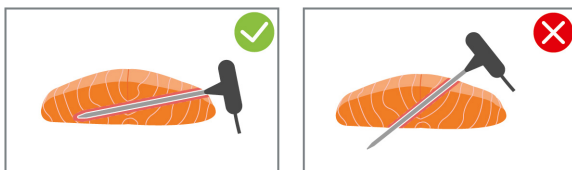
Heel haantje



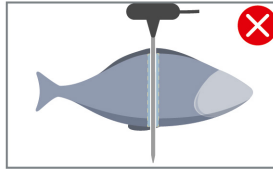
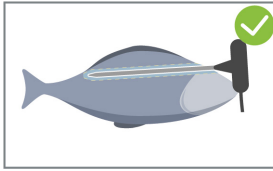
1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in het borststuk, niet te dicht bij de ribben.

Let erop dat de punt van de kernthermometer niet in de buikholte van het haantje steekt. Steek de kernthermometer niet in de bout.

Visfilets

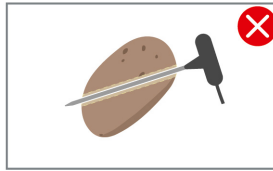
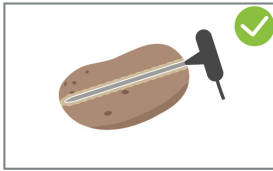


1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep schuin in de te bereiden etenswaren, zodat hij zo ver mogelijk in het gerecht is aangebracht.

Hele vis

1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

Let erop dat de punt van de kernthermometer niet in de buikholte van de vis steekt.

Groente, bijv. aardappelen

1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

Soepen, sauzen en zoete gerechten

1. Leg de kernthermometer in de GN-houder, zodat deze compleet is bedekt door de vloeistof.
2. Wanneer u de vloeistof omroert, moet u erop letten dat de kernthermometer in de gastronorm bak blijft.

Bakkerijproducten

1. Steek de kernthermometer bij bakkerijproducten die tijdens het bakken sterk rijzen, loodrecht middenin de te bereiden etenswaren.

Kernthermometer niet herkend

- ✓ Het symbool verschijnt: 

1. Plaats de kernthermometer volgens de beschrijving in deze handleiding.
2. Bevestig de correctie.

>> Het bereidingsproces wordt correct uitgevoerd. Wanneer u de correctie niet bevestigt, wordt het bereidingsproces geannuleerd en moet u opnieuw beginnen. Sommige bereidingsprocessen, zoals **Bereiding op lage temperatuur**, worden ondanks de fout verder uitgevoerd.

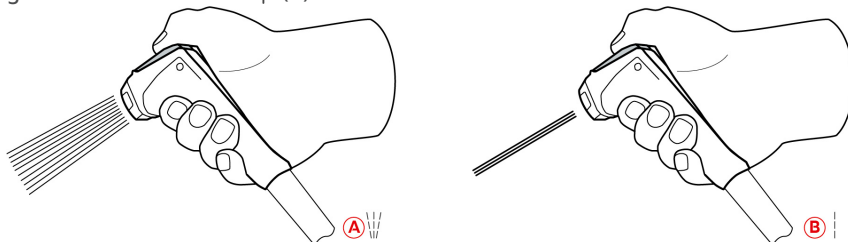
Kernthermometer verwijderen

1. Wanneer het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt, neemt u eerst de kernthermometer uit de etenswaren.
2. Steek de kernthermometer, nadat u hem hebt gereinigd, in de daarvoor bestemde houder en haal vervolgens het gerecht uit de ovenruimte.

5.9 Handdouche gebruiken

Denk eraan dat uw apparaat optioneel zonder handdouche kan zijn uitgevoerd.

De handdouche beschikt over twee instelbare opties: douche  (A) en geconcentreerde straal  (B).



VOORZICHTIG

De handdouche en het water uit de handdouche kunnen meer dan 60 °C heet worden.

U kunt zich verbranden bij contact met verhitte componenten of met heet water.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de handdouche.

VOORZICHTIG

Vorming van ziektekiemen in de waterleiding

Wanneer u de handdouche niet dagelijks gebruikt, kan zich in de waterleiding kalk afzetten.

1. Spoel de handdouche 's morgens en 's avonds gedurende 10 seconden door met water.

AANWIJZING

Niet-vakkundige omgang met de handdouche

Wanneer u de handdouche verder uittrekt dan de maximaal beschikbare lengte van de slang of aan de slang trekt, kan het terugrolmechanisme van de handdouche beschadigd worden. Dan wordt de handdouche niet meer automatisch in de behuizing teruggetrokken.

1. Trek de handdouche dan ook niet verder uit dan de maximaal beschikbare lengte van de slang.

AANWIJZING

De handdouche is niet geschikt voor het afkoelen van de ovenruimte

Wanneer u de ovenruimte toch afkoelt met de handdouche, kunt u de ovenruimte zelf, de luchtgeleidingsplaat of de glazen ruiten van de oven deur beschadigen.

1. Koel de ovenruimte dan ook alleen af met de functie Cool-Down.

1. Trek de handdouche minstens 20 cm uit de parkeerstand.
2. Houd de slang van de handdouche goed vast.
3. Draai het voorste deel van de handdouche om de gewenste straal te kiezen.
 - Zet de handdouche op  om de optie **Geconcentreerde straal** te selecteren.
 - Zet de handdouche op  om de optie **Douche** te selecteren.

Wanneer u het voorste deel van de handdouche niet op een van beide opties draait, kan er water uit de sproeikop druppen.

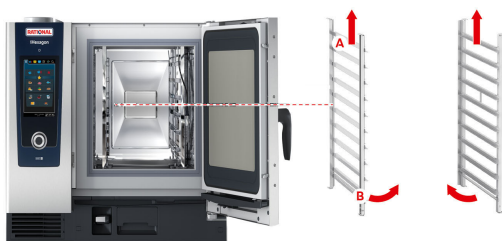
1. Druk op de hendel van de handdouche. Hoe meer u op de hendel drukt, hoe sterker de waterstraal wordt.
2. Laat de handdouche na gebruik langzaam weer in de houder terugglijden.  **VOORZICHTIG! Zorg ervoor, dat de slang van de handdouche schoon is, voordat u deze in de houder laat terugglijden.**

5.10 Inhangrekken verwijderen

AANWIJZING

Controleer of de kunststof inzetstukken correct zijn aangebracht

Controleer of de kunststof inzetstukken van de geleiderrekken bij het in- en uitbouwen correct zitten. Als u dit niet doet, kunnen de losse kunststof inzetstukken vonken veroorzaken en kan het kookstelsel onherstelbaar beschadigd raken.



1. Om het geleiderrek te verwijderen, moet u eerst de moer aan de bovenste en onderste bevestigingspunten met een 8 mm steeksleutel of dopsleutel losdraaien.
2. Pak het geleiderrek vast in het midden van het bovenste niveau.
3. Duw het geleiderrek naar boven (A).
4. Kantel het geleiderrek een beetje naar de ovenruimte (B) toe.
5. Neem het geleiderrek uit en verwijder het uit de ovenruimte.

6 Intelligente toebereiding – iCookingSuite



De iCookingSuite is de kookintelligentie in uw iHexagon. U kiest zelf welke gerechten met een bepaalde bereidingsmethode moeten worden bereid. Aan de hand van deze selectie wordt u een groot aantal bereidingsprocessen aangeboden, waarmee u in de kortste tijd en zonder kwaliteitsverlies ideale kookresultaten kunt bereiken. Desgewenst kunt u het kookresultaat met behulp van bereidingsparameters aanpassen aan uw wensen en zo bijv. kiezen voor een intensievere bruiningsgraad of de mate van gaarheid veranderen van rosé naar gaar. In de helpfunctie in het apparaat staat bovendien een breed scala aan internationale toepassingsvoorbeelden ter beschikking. U kunt deze rechtstreeks vanuit de Help selecteren.

Terwijl het bereidingsproces gaande is, worden alle belangrijke instellingen van het bereidingsproces, zoals temperatuur van de ovenruimte, klimaat, luchtsnelheid en bereidingstijd regelmatig aangepast, zodat u uw gewenste kookresultaat behaalt. Desgewenst kunt u zelfs tijdens de bereiding nog ingrijpen in het bereidingsproces en het gewenste kookresultaat aanpassen. Voor u betekent dat de eenvoudigste bediening, niet meer controleren of bewaken. Op die manier boekt u tijdswinst, bespaart u grondstoffen en energie en behaalt u telkens weer een voortreffelijke, gestandaardiseerde kwaliteit van uw gerechten.



6.1 Bedrijfsmodi en bereidingsmethoden

U kunt gebruikmaken van de volgende bedrijfsmodi:

- Gevogelte 
- Vlees 
- Vis 
- Eiergerechten en desserts 
- Groenten en bijgerechten 
- Bakkerijproducten 
- Finishing 

U kunt gebruikmaken van de volgende bereidingsmethoden:

- Koken/garen 
- Braden/bakken
- Bakken 
- Grillen 

Elke bedrijfsmodus is toegewezen aan een specifieke set van intelligente bereidingsprocessen. Deze bereidingsprocessen geven culturele kookgewoontes weer die u in de primaire landspecifieke keuken [► 101] en de secundaire landspecifieke keuken [► 102] kunt instellen.

6.2 Gerechten intelligent bereiden

6.2.1 Intelligent bereidingsproces oproepen

U kunt een intelligent bereidingsproces op 3 manieren oproepen:

- via de iCookingSuite
- via de Programmeermodus [► 74]

iCookingSuite

1. Druk in de menubalk op de toets: 

> In de iCookingSuite kunt u een intelligent bereidingsproces op 3 manieren oproepen:

- Kies de gewenste bedrijfsmodus, bijv. **Groente en bijgerechten**.
- Kies de gewenste bereidingsmethode, bijv. **Stoven**.
- Kies de gewenste bedrijfsmodus en de gewenste bereidingsmethode.

Na uw selectie worden de bijbehorende intelligente bereidingsprocessen getoond.

Programmeermodus

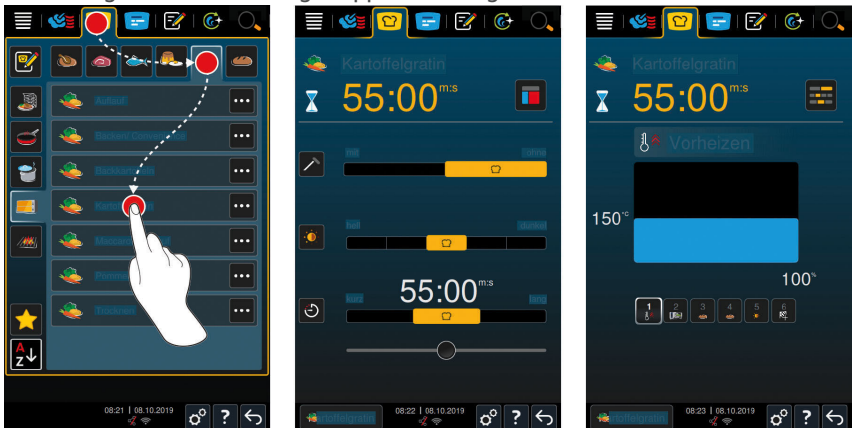
1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Alle opgeslagen intelligente bereidingsprocessen worden weergegeven.

Raadpleeg hiervoor ook

 Zoekassistent ► 155

6.2.2 Intelligent bereidingsproces beginnen

In dit hoofdstuk wordt aan de hand van het bereidingsproces **Aardappelgratin** getoond hoe een intelligent bereidingsproces verloopt. Houd er rekening mee dat elk intelligent bereidingsproces met verschillende bereidingsparameters en de ideale volgorde van bereidingsstappen tot het gewenste resultaat leidt.



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. **Aardappelgratin**
 - > Het intelligente bereidingsproces wordt gestart en de ovenruimte wordt voorverwarmd op het bewaarde klimaat.
4. Stel het gewenste kookresultaat met behulp van de bereidingsparameters een voorbeeld van bereidingsparameters zijn: kerntemperatuur, bruinsingsgraad of tijd.
 - > Na korte tijd verspringt de weergave in de cockpit ► 49].
 - > Wanneer het ingestelde klimaat is bereikt, wordt u gevraagd het kookstelsel te beladen.
5. Belaad of vul het apparaat.

6. Sluit de deur van de ovenruimte.
 - > Het bereidingsproces wordt voortgezet.
7. Volg hierna de commando's van het kookstelsel.
 - > Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.
8. Wanneer het kookresultaat wel voldoet aan uw wensen, neemt u de gerechten uit de ovenruimte.
9. Wanneer het kookresultaat nog niet voldoet aan uw wensen, zet dan het bereidingsproces voort met één van de voorgestelde opties.
10. Wanneer u het bereidingsproces wilt beëindigen, houdt u de toets Terug ingedrukt.

6.2.3 Voorgeprogrammeerde starttijd

Met de voorgeprogrammeerde starttijd kunt u het begin van het bereidingsproces precies op de minuut instellen. Zo kunt u bijv. gebruik maken van voordelige nachstroom of variabele stroomtarieven en uw apparaat tot 24 uur per dag optimaal benutten.



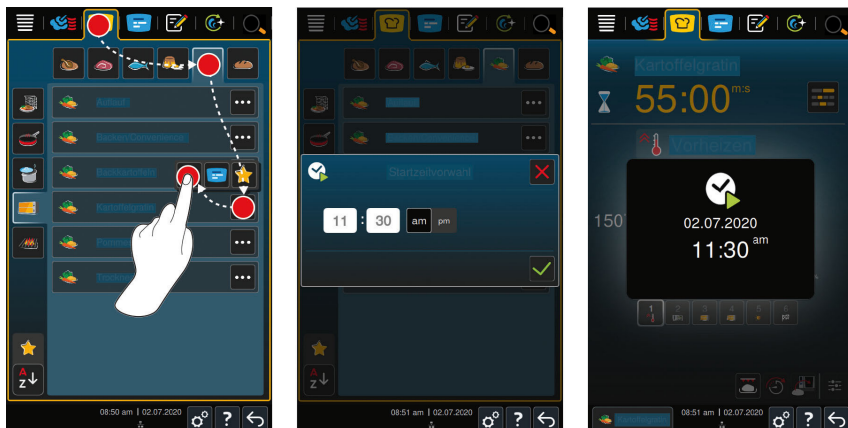
WAARSCHUWING

Wanneer u te bereiden etenswaren langere tijd in de niet verwarmde ovenruimte laat staan, kunnen er zich ziektekiemen op de levensmiddelen vormen.

Levensmiddelen met ziektekiemen kunnen een voedselinfectie of -vergiftiging veroorzaken.

1. Laat levensmiddelen dus niet te lang in de bereidingsruimte staan.

In dit hoofdstuk wordt aan de hand van het bereidingsproces **Aardappelgratin** getoond hoe u de voorgeprogrammeerde starttijd kunt instellen.



1. Druk in de menubalk op de toets:
2. Druk de toets in.
3. Druk naast het bereidingsproces **Aardappelgratin** op de toets:
4. Druk de toets in.
5. Voer de starttijd in.
6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets:
- > De bereidingsparameters van het bereidingsproces worden weergegeven. U kunt het kookresultaat aanpassen aan uw wensen. Na korte tijd wordt aangegeven dat de geprogrammeerde starttijd is geactiveerd.
7. Belaad of vul het apparaat.
8. Sluit de deur van de ovenruimte.
- >> Het bereidingsproces begint op de ingestelde tijd. Wanneer u de voorgeprogrammeerde starttijd wilt afbreken, houd dan deze toets ingedrukt:

6.3 Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen

Naargelang uw keuze van het intelligente bereidingsproces, worden verschillende parameters en functies weergegeven. De bereidingsprocessen grijpen terug op standaardinstellingen voor uw land waarmee een ideaal kookresultaat bereikbaar is. U kunt deze bereidingsparameters met eenvoudige gebaren [► 27] of met het centrale instelwiel [► 27] aanpassen aan uw wensen en extra functies kiezen. Afhankelijk van deze instellingen varieert het verloop van het bereidingsproces. U kunt het verloop op elk gewenst moment in de cockpit bewaken [► 49].

6.3.1 Bereidingsparameters

AANWIJZING

Er zijn bereidingsprocessen waarbij ook de laagste stand een bakniveau is, zoals bijv. 'Vlees grote braadstukken'. Hier bestaat de optie 'Zonder bakken' niet.



Bakniveau

Met deze kookparameter stelt u in of het gerecht al dan niet wilt bakken. Kies een willekeurige stand om de intensiteit van het bakken af te stemmen op uw voorkeuren. Een hoge bakstand en een korte bereidingstijd resulteren bijvoorbeeld in een gering kookverlies. Wanneer u kiest voor **Zonder**, wordt de stap **Bakken** overgeslagen. Kies voor **Zonder**, wanneer u kleinere, reeds aangebraden stukken vlees mild wilt laten stoven.

Wanneer u aan het einde van het bereidingsproces een mooi korstje op de te bereiden etenswaren wilt krijgen, kiest u een lage aanbraadstand.

Door de bijzonder hoge temperaturen bij het bakken, worden bacteriën op de buitenzijde van de te bereiden etenswaren uitstekend geëlimineerd. Op die manier worden gerechten bij een lage kerntemperatuur toch onberispelijk hygiënisch gaar.



Bruining

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe bruin de oppervlakte van de te bereiden etenswaren moet zijn. Kies een willekeurige stand om de intensiteit van de bruining af te stemmen op uw voorkeuren. Etenswaren die zijn gemarineerd met kruiden, specerijen of pasta's die de bruining ondersteunen, worden sneller en intensiever bruin. Kies in dergelijke gevallen dus een lagere bruiningsgraad.



Dikte te bereiden etenswaren

Met deze bereidingsparameter stelt u in of te bereiden etenswaren dik, dan wel dun zijn. Kies **zonder kernthermometer** voor etenswaren die dunner zijn dan 2 cm. Kies **met kernthermometer** voor etenswaren vanaf een dikte van 2 cm.



Formaat van de te bereiden etenswaren

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe groot de te bereiden etenswaren zijn.

- Kies **klein** voor eieren die minder wegen dan 53 g. Kies **groot** voor eieren die meer wegen dan 64 g.



Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in.

Wanneer u gerechten wilt regenereren, kies dan de volgende instellingen.

Niveau	Geschikt voor
Niveau 1 – droog	Kies dit niveau wanneer u etenswaren wilt bereiden die geen extra vocht nodig hebben, bijv. gepaneerde gerechten of friet.
Niveau 2	Kies dit niveau wanneer u etenswaren wilt bereiden die maar weinig extra vocht nodig hebben, bijv. gestoofde groente.
Niveau 3	Kies dit niveau wanneer u tegelijkertijd verschillende etenswaren wilt bereiden.
Niveau 4 – vochtig	Kies dit niveau wanneer u etenswaren wilt bereiden die veel extra vocht nodig hebben, bijv. rijst of gepocheerde vis.



Temperatuur ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in.

- Wanneer het verwarmingselement actief is om de ingestelde temperatuur van de ovenruimte te bereiken, wordt het volgende symbool weergegeven:
- Wanneer de temperatuur van de ovenruimte bereikt is, wordt het volgende symbool weergegeven:

Zo kunt u de actuele vochtigheidsgraad en temperatuur van de ovenruimte oproepen:

1. Houd de toets ingedrukt:
 - > Na 10 secondes wordt de actuele temperatuur van de ovenruimte aangegeven.
2. Om weer terug te keren naar de ingestelde parameterswaarden laat u de toets los.



Bereidingstijd

Met deze bereidingsparameter stelt u de tijdsduur in waarin de te bereiden etenswaren het gewenste kookresultaat of een bepaalde gaarheid moeten bereiken. Bij sommige intelligente bereidingsprocessen kunt u uw apparaat ononderbroken laten draaien op de door u vooraf bepaalde instellingen. Schakel hiervoor continu bedrijf in.

1. Kies de stand die is gemarkeerd met **Continu**.

Wanneer u de bereidingstijd hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Kerntemperatuur** niet beschikbaar.



Kernthermometer

Met deze parameter stelt u in of een gerecht met of zonder hulp van de kernthermometer moet worden toebeleid. Daarna kunt u de gewenste kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren instellen. Bij productformaten met een dikte van meer dan 20 mm wordt aanbevolen de kernthermometer te gebruiken.



Kerntemperatuur

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe hoog de kerntemperatuur of de gaarheid van de etenswaren moet zijn.

Neem bij het instellen van de kerntemperatuur de geldende hygiënevoorschriften in acht voor het betreffende levensmiddel in uw land.

Mate van gaarheid

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe gaar de te bereiden etenswaren moeten zijn. Aan elke mate van gaarheid is een kerntemperatuur toegewezen die u kunt aanpassen aan uw wensen. Wanneer u kiest voor bereiding bij lage temperatuur ligt de kerntemperatuur max. 10 °C lager, in combinatie met eenhoudtijd, dan bij andere kookpaden. Bij de bereiding van gevogelte stelt u altijd een hygiënisch onberispelijke kerntemperatuur van minstens 72 °C in. Neem de HACCP-voorschriften van uw land in acht.



Delta-T-bereiding

Met deze bereidingsparameter worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur toebeleid. Door de langzame toename van de temperatuur van de ovenruimte met een constant verschil met de kerntemperatuur wordt het gerecht langzaam en bijzonder mild toebeleid. Verliezen bij het garen worden geminimaliseerd. U kunt een verschil instellen tussen 5 °C en 60 °C. Daarna moet u de gewenste kerntemperatuur instellen.

Hoe geringer het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te langzamer en milder wordt het gerecht bereid. Hoe hoger het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te sneller wordt het gerecht bereid.



Kooksnelheid

Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in. Wanneer u **efficiënt** selecteert, worden de te bereiden etenswaren bij efficiënte temperaturen gedurende een langere tijd bereid. Wanneer u **normaal** selecteert,

worden de te bereiden etenswaren bij hogere temperaturen in kortere tijd bereid.
AANWIJZING! Het bereidingsproces kan worden versneld bij een overstap van efficiënt naar normaal.

6.3.2 Extra functies



Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze extra functie stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in. U kunt beschikken over 2 niveaus. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te meer vocht bevindt zich in de ovenruimte en de mate van vochtigheid is gedurende het gehele bereidingsproces hoger.

Wanneer u etenswaren wilt bereiden die geen extra vocht nodig hebben, drukt u op de toets:  Er wordt dan geen extra vocht in de ovenruimte gevoerd.



Rijzen

Met deze extra functie kunt u gerechten in de ovenruimte op optimale temperatuur toebereiden. U kunt beschikken over 5 niveaus. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te langer wordt het gerecht in de ovenruimte toebereid. Wanneer u gerechten wilt bereiden zonder bereidingsfase, dan drukt u op de toets: 



Bevochtigen

Met deze extra functie wordt tijdens de bereiding met een stoomstoot water over het verwarmingselement gespreid. Het oppervlak van de te bereiden etenswaren wordt vochtig gemaakt, de stoom condenseert en u krijgt een krokante korst met een perfecte verdeling binnen de hele oven. De temperatuur van de ovenruimte moet tussen 30-260 °C liggen.

1. Houd de toets ingedrukt: 

>> Zolang u de toets ingedrukt houdt, wordt er met een stoomstoot water op het ventilatiewiel gespreid.



Stomen

Met deze extra functie wordt aan het begin van de bereiding vocht in de ovenruimte gevoerd. Het oppervlak van de te bereiden etenswaren wordt vochtig gemaakt, de stoom condenseert en u krijgt een krokante korst met een perfecte verdeling binnen de hele oven. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te meer vocht wordt in de ovenruimte gevoerd. Wanneer u gerechten wilt bereiden zonder stoomstoot, dan drukt u op de toets: 



Luchtsnelheid

Met deze extra functie stelt u de snelheid van de ventilator in. U kunt beschikken over 2 niveaus. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te sneller is de luchtcirculatie. Kies bij kleine, gevoelig reagerende etenswaren een laag niveau.



Met deze extra functie kunt u de magnetron inschakelen. Geselecteerde producten worden daardoor sneller gaar of warm.

6.3.3 Commando's



Afbreken

Alle lopende bereidingsprocessen worden afgebroken



Beladen

U krijgt een oproep om het kookstelsel te beladen met te bereiden etenswaren.



Bevestigen

U krijgt een oproep om een actie te bevestigen.



Insmeren

U krijgt een oproep om de te bereiden etenswaren in te smeren, bijv. bakkerijproducten met ei.



Insnijden

U krijgt een oproep om de te bereiden etenswaren, bijv. korsten of bakkerijproducten in te snijden.



Kernthermometer opnieuw aanbrengen

U krijgt een oproep om de kernthermometer opnieuw in het gerecht te steken.



Kernthermometer in gerecht

U krijgt een oproep om de kernthermometer in het gerecht te steken.



Insteken

U krijgt een oproep om in de te bereiden etenswaren, bijv. Crispy Pork, te steken.



Bijvullen

U krijgt een oproep om de houder bij te vullen met vloeistof, bijv. bij stoofschotels.



Doormengen

U wordt gevraagd om de te bereiden etenswaren door te mengen, bijv. Totopos.

6.3.4 Informatie

Tijdens een bereidingsproces wordt u getoond welke stappen het apparaat momenteel uitvoert.



Voorverwarmen

Het apparaat wordt voorverwarmd op de temperatuur die is bewaard in de standaardinstelling van de handmatige bedrijfsmodi, of in de intelligente bedrijfsprocessen.



Resttijd

Het intelligente bereidingsproces heeft de aangegeven tijd nog nodig om klaar te worden.



Einde bereidingsproces

Het einde van het bereidingsproces is bereikt.

6.3.5 Opties

Wanneer u een bereidingsproces gestart hebt, worden alle beschikbare opties weergegeven. De opties **Met korstje** en **Warmhouden** kunt u al selecteren, wanneer het bereidingsproces loopt. De opties **Kernthermometer verplaatsen**, **Nieuwe charge**, **Verder met tijd** en **Opwarmen op uitgiftetemperatuur** kunt u pas selecteren, wanneer het einde van het bereidingsproces is bereikt.



Warmhouden

Met deze optie wordt het klimaat van de ovenruimte een bepaalde tijd gehandhaafd, dan wel de kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren. Wanneer u deze optie kiest, worden de te bereiden etenswaren max. 24 uur op de vooraf ingestelde temperatuur van de ovenruimte of kerntemperatuur gehouden. Te sterk garen wordt zo verhinderd. Om de gaarverliezen zo gering mogelijk te houden, wordt aanbevolen de te bereiden etenswaren slechts kort in de optie **Warmhouden** in de ovenruimte te laten.

Bij sommige bereidingsprocessen, zoals Lage temperatuur braden, is de optie **Warmhouden** de laatste stap. Deze wordt automatisch gestart wanneer het gewenste kookresultaat is bereikt. Wanneer u etenswaren met verschillende grootte toebereidt, plant u een langere fase voor het warmhouden, zodat alle stukken de gewenste kerntemperatuur bereiken.

Goed gerijpt vlees, kleinere stukken vlees en wild mogen niet te lang met de optie **Warmhouden** in de ovenruimte blijven. Zeer jong, nog niet voldoende gerijpt rundvlees wordt daarentegen bijzonder mals.

1. Om de parameters van optie **Warmhouden** aan te passen drukt u op de toets:



2. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.

>> Wanneer het einde van het bereidingsproces bereikt is, wordt automatisch de bereidingsstap **Warmhouden** gestart.



Anders insteken

Deze optie kiest u wanneer u producten van verschillende grootte of met afwijkende gaarheid bereidt met behulp van de kernthermometer.

1. Wanneer de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, maakt u de deur van de ovenruimte open.
2. Steek de kernthermometer in een groot stuk van het voedsel of het voedsel met de hogere kerntemperatuur.
3. Neem alle kleinere stukken van het gerecht uit de ovenruimte.
4. Sluit de deur van de ovenruimte.
5. Druk de toets in. 
- > Een scherm verschijnt, waarin u de kerntemperatuur kunt instellen.
6. Selecteer de gewenste kerntemperatuur.

>> Uw instelling wordt na een paar seconden vanzelf overgenomen.

Herhaal deze stap net zolang totdat het complete gerecht de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt.



Nieuwe charge

Met deze optie belaaft u het apparaat met een nieuwe charge en vervolgt u het bereidingsproces met de gedefinieerde parameters.

U krijgt een oproep om het apparaat uit te laden en dan het apparaat weer te laden. Wanneer u het apparaat met een nieuwe charge beladen hebt en de ovendeur sluit, wordt het bereidingsproces voortgezet.



Verder met tijd

Met deze optie wordt het kookpad voor een bepaalde tijdsduur voortgezet. Wanneer u de optie aan het einde van het kookpad selecteert, verschijnt een scherm, waarin u de duur kunt instellen waarmee het kookpad moet worden voortgezet.

1. Selecteer de gewenste tijd.

>> Uw instelling wordt na een paar seconden vanzelf overgenomen.

Wanneer u van de cockpit terugschakelt naar de bereidingsparameters, wordt het overzicht grijs gemaakt. U kunt de bereidingsparameters niet wijzigen. Wanneer de door u ingestelde tijd verlopen is, kunt u het apparaat of uitladen of het bereidingsproces met een optie weer voortzetten.



Gratineren

Met deze optie worden gerechten overbakken, zodat een krokante korst en een smakelijk aroma ontstaan.

Bij gemengde belading neemt u eerst de gerechten die u niet krokant wilt afwerken uit het kookstelsysteem. Daarna start u de optie **Krokant afwerken**.

Wanneer u etenswaren hebt bereid in bakken waarin zich tijdens de bereiding vloeibaar vet heeft verzameld, vervang dan eerst de bak voordat u de optie **Krokant afwerken** start. Zo vermijdt u rookvorming tijdens het krokant afwerken.

Wanneer de etenswaren na het krokant afwerken niet de gewenste korst of kleur hebben, kies dan de optie **Verder met tijd**. U kunt dan instellen hoe lang de etenswaren nog krokant moeten worden afgewerkt.

Zacht toegebereide etenswaren zijn niet geschikt voor krokante afwerking. Door de hoge temperaturen zouden ze een grijze rand krijgen.

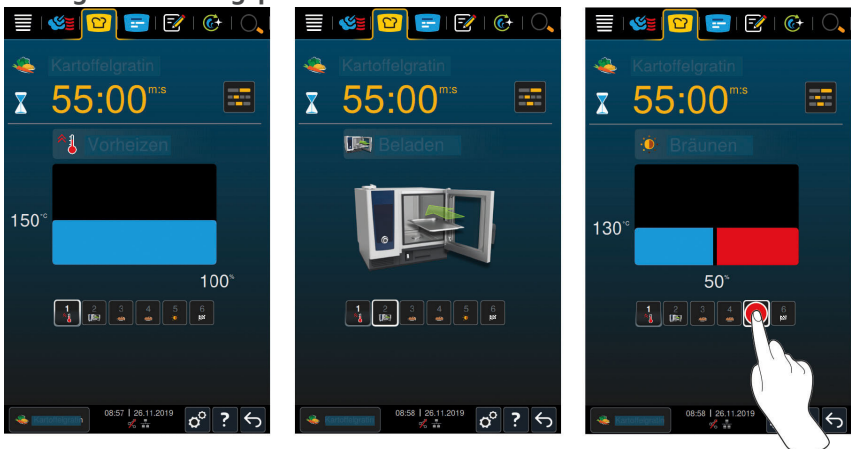
1. Om de parameters van de optie **Krokant afwerken** aan te passen, houdt u de toets ingedrukt: 

2. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.

>> Wanneer het einde van het bereidingsproces bereikt is, wordt automatisch de bereidingsstap **Krokant afwerken** gestart.

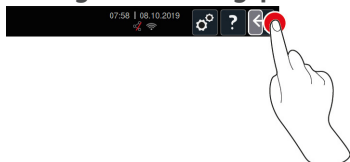
6.4

Intelligent bereidingsproces bewaken



Wanneer u een intelligent kookpad gestart hebt, wisselt de weergave na korte tijd naar de cockpit. Hier worden alle bereidingsstappen weergegeven die het intelligente kookpad na elkaar afwerkt. De actieve bereidingsstap is gemarkeerd. De bereidingsstappen die in de toekomst liggen, zijn grijs gemaakt. Wanneer de bereidingsstap afgesloten is, wordt automatisch de volgende bereidingsstap weergegeven.

6.5 Intelligent bereidingsproces afbreken



1. Houd de toets ingedrukt: ↩
- > Het bereidingsproces wordt afgebroken. Het startscherm verschijnt.

6.6 Intelligent bereidingsprocessen sorteren

In de iCookingSuite kunt u de intelligente bereidingsprocessen alfabetisch of aan de hand van de gebruiksfrequentie sorteren.

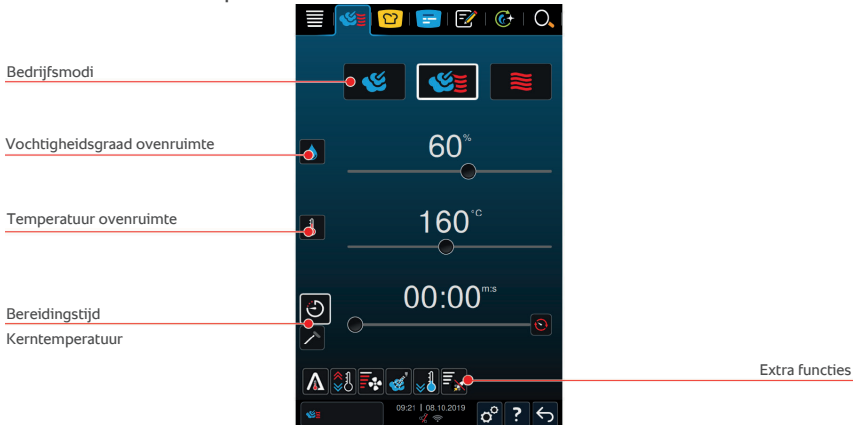
1. Om intelligente bereidingsprocessen alfabetisch te sorteren, drukt u op de toets: **A** ↓
2. Om intelligente bereidingsprocessen aan de hand van de gebruiksfrequentie te sorteren, drukt u op de toets: ★. Met deze toets worden de bereidingsprocessen naar boven gesorteerd, die eerder als favoriet werden geselecteerd.

7 Handmatige bereiding



Met de handmatige bedrijfsmodi ondersteunt de iHexagon u bij uw individuele vakkundigheid.

Met de keuze van de bedrijfsmodus stelt u het klimaat in en kiest u of u gerechten met stoom, hetelucht of een combinatie van deze twee wilt bereiden. Hiervoor stelt u de temperatuur van de ovenruimte, de lichtsnelheid en de bereidingstijd in en neemt u alle benodigde beslissingen helemaal zelf. Zo behoudt u de controle dat het eindresultaat precies zo wordt als u het wenst.



7.1 Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen

7.1.1 Bereidingsparameters



Temperatuur kookkast

Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in. Wanneer u in de bedrijfsmodus **Stoom** de temperatuur op het kookpunt instelt, verschijnt het volgende symbool:

Zo kunt u de actuele vochtigheidsgraad en temperatuur van de ovenruimte oproepen:

1. Houd de toets ingedrukt:
 - > Na twee seconden wordt de actuele temperatuur van de ovenruimte continu weergegeven.
2. Om terug te keren naar de ingestelde parameterwaarden, houdt u de toets opnieuw ingedrukt.



Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in.

- In de bedrijfsmodus **Stoom** bedraagt de vochtigheidsgraad in de ovenruimte 100% en kan niet worden veranderd.
- In de bedrijfsmodus **Combinatie van stoom en hetelucht** wordt aan de vocht uit de te bereiden etenswaren ook nog vocht toegevoegd uit de stoomgenerator. Bij overschrijding van de ingestelde vochtigheidsgraad van de ovenruimte wordt vocht uit de ruimte afgevoerd.
- In de bedrijfsmodus **Hetelucht** wordt geen vocht aangevoerd via de stoomgenerator, maar ontsnapt dit uit de te bereiden etenswaren. Bij overschrijding van de ingestelde vochtigheidsgraad van de ovenruimte wordt vocht uit de ruimte afgevoerd.



Bereidingstijd

Met deze kookparameter stelt u de bereidingstijd van de producten in. Wanneer u de bereidingstijd hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Kerntemperatuur** niet beschikbaar.

Daarnaast kunt u uw apparaat ook ononderbroken laten draaien op de door u vooraf bepaalde instellingen. Schakel hiervoor continu bedrijf in.

1. Wanneer u uw apparaat continu wilt gebruiken, drukt u op  of schuift u de regelaar bereidingstijd helemaal naar rechts, totdat de volgende melding verschijnt: **Continu modus**



Kerntemperatuur

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe hoog de kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren moet zijn. Wanneer u de kerntemperatuur hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Bereidingstijd** voor u niet beschikbaar.

7.1.2 Extra functies



Delta-T-bereiding

AANWIJZING

Houd er rekening mee dat bij Delta-T-bereiding met een bereidingstijd de kernthermometer eveneens in het product moet worden geplaatst.

Met deze extra functie worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur toe bereid. Door de langzame toename van de temperatuur van de ovenruimte met een constant verschil met de kerntemperatuur wordt het gerecht langzaam en bijzonder mild bereid. Verliezen bij het garen worden daardoor geminimaliseerd. U kunt een verschil kiezen tussen 20 °C en 60 °C. Hoe geringer het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te behoedzamer en

milder wordt het gerecht bereid. Hoe hoger het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te sneller wordt het gerecht bereid.

Er kan een doeltemperatuur of een gewenste bereidingstijd worden ingesteld. Wanneer een gewenste kerntemperatuur voor het product wordt ingesteld, wordt de temperatuur van de ovenruimte automatisch via het verschil van de ingestelde Delta-temperatuur tot de ingestelde kerntemperatuur geregeld. Wanneer een bereidingstijd voor het product wordt ingesteld, wordt de temperatuur van de ovenruimte automatisch via het verschil van de ingestelde Delta-temperatuur tot het verstrijken van de ingestelde bereidingstijd geregeld.



Klimaat regelen

Met deze functie wordt de temperatuur van de ovenruimte aangepast aan de richtwaarde van een bereidingsproces. Wanneer u van een bereidingsproces waarmee u bijv. een gerecht grilt wilt overstappen naar bakken, wordt de ovenruimte afgekoeld. Als u echter omgekeerd van bakken overstapt naar grillen, wordt de ovenruimte opgewarmd.



Luchtsnelheid

Met deze extra functie stelt u de snelheid van de ventilator in. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te sneller is de luchtcirculatie. Kies bij kleine, gevoelig reagerende etenswaren een laag niveau.



Bevochtigen

Met deze extra functie wordt tijdens de bereiding met een stoomstoot water over het verwarmingselement gesproeid. Het oppervlak van de te bereiden etenswaren wordt vochtig gemaakt, de stoom condenseert en u krijgt een krokante korst met een perfecte verdeling binnen de hele oven. De temperatuur van de ovenruimte moet tussen 30-260 °C liggen.

1. Houd de toets ingedrukt: 

>> Zolang u de toets ingedrukt houdt, wordt er met een stoomstoot water op het ventilatiewiel gesproeid.



Cool-Down-functie

Wanneer u gerechten op een hoge temperatuur hebt toe bereid en vervolgens een lagere temperatuur nodig is, kunt u de ovenruimte afkoelen met behulp van de functie Cool-Down.

✓ De luchtgeleidingsplaat is correct vergrendeld.

1. Druk de toets in. 

> Kies de temperatuur waarnaar de ovenruimte moet worden afgekoeld.

2. **⚠ WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, komt er plotseling hete stoom naar buiten. Maak de deur van de ovenruimte open.**
- >> **⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, wordt het ventilatiewiel niet afgeremd. Grijp niet in de draaiende ventilator.** De snelheid van het ventilatiewiel neemt toe. De ovenruimte wordt afgekoeld.

Gebruik van de magnetron in handmatige modus.

AANWIJZING

De magnetronfunctie is niet beschikbaar in de continue bedrijfsmodus.

Het vermogen van de magnetronfunctie kan met de volgende knoppen worden ingesteld:



Het vermogen van de magnetron bedraagt 0%.



Het vermogen van de magnetron bedraagt 25%.



Het vermogen van de magnetron bedraagt 50%.



Het vermogen van de magnetron bedraagt 75%.



Het vermogen van de magnetron bedraagt 100%.

7.1.3 Oproepen en informatie

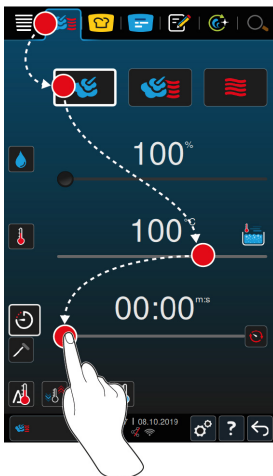
Tijdens het bereidingsproces kunt u dezelfde commando's en informatie [► 47] laten weergeven als bij de intelligente bereidingsprocessen.

7.2 Stoom / magnetronstoom

7.2.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethoden	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur kookkast	Volledig magnetronvermogen
vochtig	▪ Stomen ▪ Stoven ▪ Blancheren ▪ Doorgaren ▪ Wellen ▪ Sous-vide-garen ▪ Ontdooien ▪ Conserveren ▪ Magnetron	100%	30 - 130 °C	0-100%

7.2.2 Te bereiden etenswaren met stoom toebereden



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Het apparaat verwarmt voor.
3. Stel de gewenste temperatuur van de ovenruimte in.

4. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
 5. Stel de gewenste bereidingstijd in.
 6. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
 7. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
 8. Stel indien nodig het vermogensniveau voor de magnetronfunctie in .
 9. Belaad of vul het apparaat.
- >> Het bereidingsproces wordt voortgezet. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

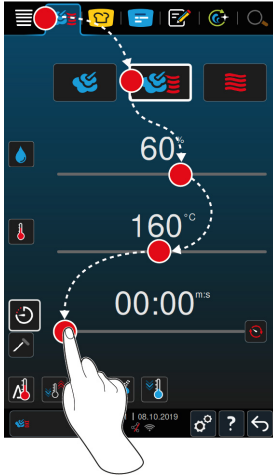
7.3 Combinatie van magnetron- en combistoom

7.3.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethoden	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur kookkast	Volledig magnetronvermogen
vochtig en heet	▪ Bakken ▪ Bakken ▪ Magnetron	0 – 100%	30 – 260 °C	0-100%

Wanneer de temperatuur van de ovenruimte 30 minuten lang boven 260 °C ligt, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht tot 260 °C indien u in dit tijdvak niet met het apparaat werkt. Wanneer u binnen deze 30 minuten iets doet – bijv. de deur van de ovenruimte opent – dan wordt de temperatuur van de ovenruimte opnieuw 30 minuten lang op meer dan 260 °C gehouden.

7.3.2 Te bereiden etenswaren met een combinatie van stoom en hete lucht toebereiden



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Het apparaat verwarmt voor.
3. Stel de gewenste verzadiging met stoom in.
4. Stel de gewenste temperatuur van de ovenruimte in.
5. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
6. Stel de gewenste bereidingstijd in.
7. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
8. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
9. Stel indien nodig het vermogensniveau voor de magnetronfunctie in .
10. Belaad of vul het apparaat.
 - >> Het bereidingsproces wordt voortgezet. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

7.4 Hete lucht / magnetron-hete lucht

7.4.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethoden	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur kookkast	Volledig magnetronvermogen
Heet	▪ Bakken ▪ Braden/ bakken ▪ Grillen ▪ Frituren ▪ Gratineren ▪ Glaceren ▪ Magnetron	0 – 100%	30 – 260 °C	0-100%

Wanneer de temperatuur van de ovenruimte 30 minuten lang boven 260 °C ligt, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht tot 260 °C indien u in dit tijdvak niet met het apparaat werkt. Wanneer u binnen deze 30 minuten iets doet – bijv. de deur van de ovenruimte opent – dan wordt de temperatuur van de ovenruimte opnieuw 30 minuten lang op meer dan 260 °C gehouden.

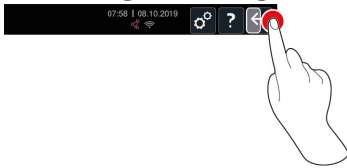
7.4.2 Te bereiden etenswaren met hete lucht bereiden



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
- > Het apparaat verwarmt voor.

3. Stel de gewenste temperatuur van de ovenruimte in.
4. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
5. Stel de gewenste bereidingstijd in.
6. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
7. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
8. Stel indien nodig het vermogensniveau voor de magnetronfunctie in .
9. Belaad of vul het apparaat.
 - >> Het bereidingsproces wordt voortgezet. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

7.5 Handmatige bereiding afbreken



1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > De bereidingsvoortgang wordt afgebroken. Het startscherm verschijnt.

8 Bereiding bij lage temperatuur

Het bereiden van grote vlees- en gevogelteproducten vraagt om veel toezicht en jarenlange ervaring. Bovendien zijn uw apparaten urenlang geblokkeerd. Met uw kookstelsysteem kunt u deze uitdagingen met een gerust gevoel aangaan: braad, bak, kook of stoof etenswaren langzaam en op lage temperaturen in periodes waarin weinig productie gevraagd is, bijv. later op de middag of in periodes met weinig drukte. Zo kunt u uw apparaat tot 24 uur per dag optimaal benutten. En wanneer u gerechten 's nachts toebereidt, dan kunt u energiekosten verlagen door het gebruik van een nachttarief.



TIP

Wanneer tijdens de bereiding bij lage temperatuur de stroom uitvalt, wordt het bereidingsproces onderbroken. Als zo'n stroomstoring korter duurt dan 15 minuten, wordt het bereidingsproces daarna voortgezet. Duurt de stroomstoring langer dan 15 minuten, dan schakelt het apparaat na de storing om naar de standby-modus. U moet het bereidingsproces opnieuw starten vanaf het moment dat de stroomstoring is opgetreden, of u moet de bereiding van de etenswaren handmatig afronden.

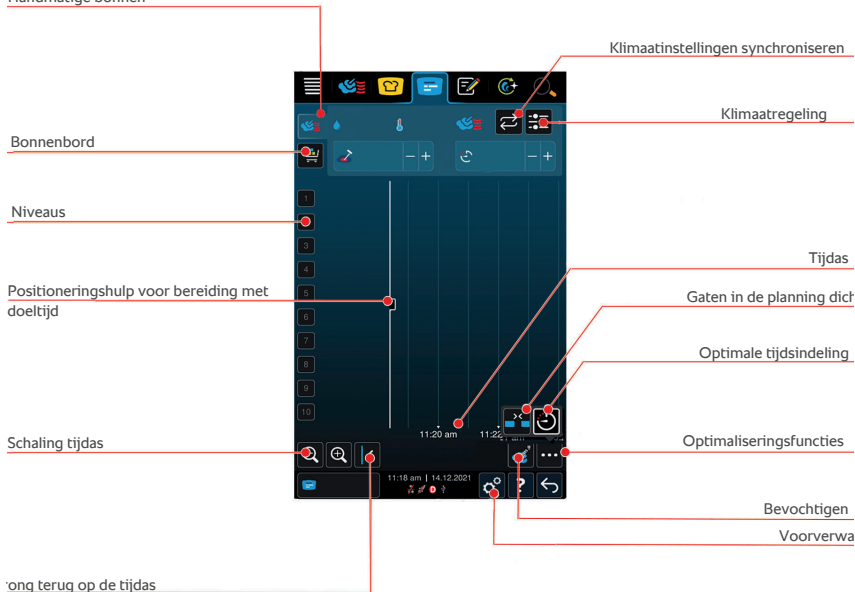
9 iProductionManager



De iProductionManager organiseert intelligent en flexibel het gehele productieproces. Daaronder vallen welke producten tegelijkertijd kunnen worden bereid, de optimale volgorde van de voorbereiding van de gerechten en het monitoren van het bereidingsproces.

De iProductionManager herinnert u eraan wanneer een gerecht moet worden geladen of uitgenomen. U kunt zelf besluiten of u de gerechten met optimaal energieverbruik, binnen de optimale tijd of op een vooraf bepaald tijdstip klaar wilt hebben. Dienovereenkomstig organiseert de iProductionManager intelligent de bereidingsvolgorde van de gerechten. Voor u betekent dit dat u alles altijd onder controle hebt, zonder toezicht en monitoring, maar met een hogere efficiëntie in de productie van gerechten.

Handmatige bonnen



9.1 Handmatige bonnen aanmaken

U kunt handmatige bonnen aan iProductionManager toevoegen. U stelt eerst het klimaat in en selecteert daarna of de bon met behulp van de bereidingstijd of met de kerntemperatuur moet worden ingesteld. Houd rekening met: Wanneer u de etenswaren met de geïntegreerde kernthermometer bereidt, kunt u slechts één handmatige kerntemperatuur-bon tegelijkertijd op de tijdas plaatsen.

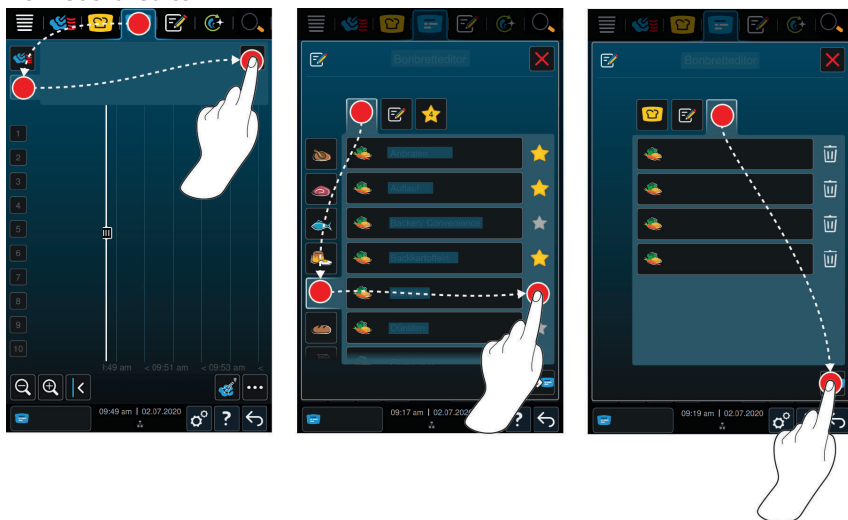


1. Druk in de menubalk op de toets: 
 2. Druk de toets in. 
 3. Druk de toets in. 
 4. Selecteer een van de bedrijfsmodi Stomen , Combinatie van stoom en hete lucht  of hete lucht .
 5. Pas de kookparameters aan uw wensen aan. U kunt ook de snelheid van het ventilatiewiel instellen. Druk hiervoor op de toets: .
 6. U kunt ook de vermogensstand van de magnetron instellen. Druk hiervoor op de toets: .
 7. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 
 8. Wanneer u de kerntemperatuur verhoogt of verlaagt, dan wel de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten, dan drukt u of op het centrale scrollwiel of op de toetsen:  of 
 9. Druk de toets zo vaak in, totdat de gewenste instelling bereikt is.
- >> U kunt de bonnen nu plaatsen.

9.2 Bonnenbord

U kunt ieder gewenst intelligent kookpad, elk willekeurig programma of winkelmandje aan het bonnenbord toevoegen. Als het bonnenbord niet als Winkelwagentje opslaan [► 79] wordt opgeslagen, wordt het overschreven zodra er een nieuw winkelwagentje wordt geladen.

9.2.1 Bonnebord-editor



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Om aan het winkelmandje intelligente bereidingsprocessen toe te voegen, drukt u op de toets: 
 - > Alle intelligente bereidingsprocessen worden weergegeven.
5. Scrol door het overzicht of kies een bedrijfsmodus en druk daarna op het gewenste bereidingsproces.
 - > Het bereidingsproces wordt met  gemarkeerd en toegevoegd aan het bonnenbord.
6. Om aan het winkelmandje een programma uit de programmeermodus toe te voegen, drukt u op de toets: 
 - > Alle opgeslagen programma's worden weergegeven. Wanneer u nog geen programma's hebt aangemaakt, is dit bereik leeg.
7. Scrol door het overzicht of selecteer handmatige of intelligente programma's en druk daarna op het gewenste programma.
 - > Het programma wordt met  gemarkeerd en toegevoegd aan het bonnenbord.
8. Om de samenstelling van het bonnenbord te controleren, drukt u op de toets: 

9. Om een intelligent bereidingsproces of een programma te wissen, drukt u op de toets: 
 10. Om het bonnenbord te actualiseren, drukt u op de toets: 
- >> De intelligente bereidingsprocessen of programma's worden op het bonnenbord weergegeven. U kunt de bonnen nu plaatsen.

9.2.2 Programma's en winkelmandjes toevoegen

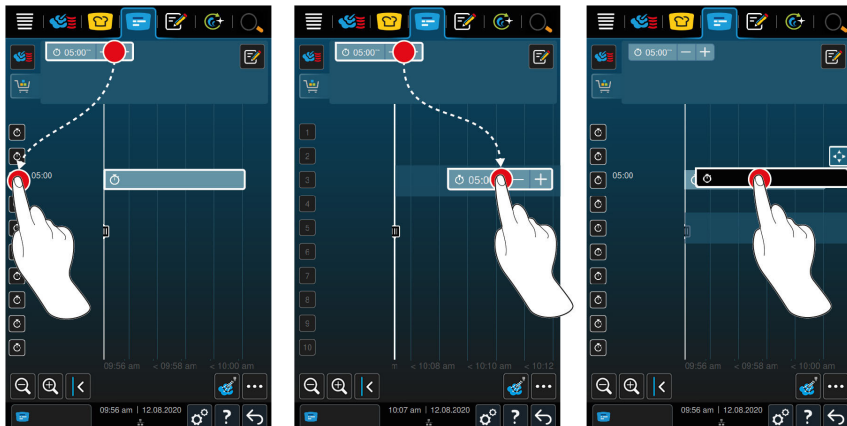
1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Om een handmatig, intelligent of opgeslagen programma aan de iProductionManager te versturen, drukt u naast het gewenste programma op de toets: ...
3. Druk de toets in. 
 - > Het programma wordt aan de iProductionManager gestuurd en op het bonnenbord weergegeven.
4. Om een winkelmandje aan de iProductionManager te versturen, drukt u op het gewenste winkelmandje.
 - > Het winkelmandje wordt aan de iProductionManager verstuurd. Alle programma's worden op het bonnenbord weergegeven.

9.2.3 Intelligente bereidingsprocessen toevoegen

1. Om een intelligent bereidingsproces uit de iCookingSuite aan de iProductionManager te versturen, drukt u in de menubalk op de toets: 
 2. Druk naast het gewenste bereidingsproces op de toets: ...
 3. Druk de toets in. 
- >> Het intelligente bereidingsproces wordt aan de iProductionManager gestuurd en op het bonnenbord weergegeven.

9.3 Timer

Ook wanneer de combinatiecontrole [► 66] het plaatsen van een bon verhindert, kunt u een timer instellen. De timer is een tijd-bon waaraan standaard 5 minuten zijn toegewezen. De timer is niet toegewezen aan een eigen klimaat, d.w.z. wanneer u alleen een timer instelt, wordt er geen klimaat ingesteld of beïnvloed. U kunt de tijdsduur van de timer aan uw wensen aanpassen en hem instellen vanaf de actuele tijd of in de toekomst.



1. Om timers op de actuele tijd in te stellen, drukt u op het bonnenbord eerst op de timer en daarna op het gewenste inschuifniveau.
 - > De timer wordt ingesteld op de actuele tijd.
2. Om timers in de toekomst in te stellen, trekt u de timer naar het gewenste inschuifniveau en de gewenste starttijd.
3. Om timers naar een ander inschuifniveau te verplaatsen en de starttijd te veranderen, houdt u de timer zelf ingedrukt.
4. Trek de timer naar de gewenste positie.
5. Om de tijdsduur van de timer aan te passen, drukt u kort op de timer.
6. Draai aan het centrale scrollwiel of druk op de toetsen: **+** of **-**
 - > Na een korte pauze worden de instellingen overgenomen.
- >> Wanneer de timer is afgelopen, wordt u gevraagd het kookstelsel leeg te maken. Naast het inschuifniveau verschijnt het symbool . De bereidingstijd staat op 00:00.

9.4 Bonnen plaatsen

- ✓ U hebt Handmatige bonnen, Winkelmandjes [► 62] of een Bonnenbord [► 63] aangemaakt.
1. Trek een bon op het gewenste inschuifniveau af.
 - > Voor een betere oriëntatie wordt het inschuifniveau, waarop u de bon wilt plaatsen, blauw weergegeven. Als verdere hulp wordt de tijd op de bon weergegeven.
 - > Wanneer het inschuifniveau geel of rood gemarkeerd is, kunt u de bon niet plaatsen zonder de al geplaatste bonnen te verschuiven. Verdere informatie vindt u hier: Combinatiecontrole [► 66] en Plaatsingslogica

2. Wanneer u meerdere bonnen geplaatst hebt, schaaft u de tijd op om overzicht te houden. Druk hiervoor op de toets: 

U kunt gebruikmaken van de volgende optimalisaties voor het plaatsen van bonnen:

- Gaten in de planning dichten [ 67]
- Optimale tijdsindeling
- Optimaal energieverbruik
- Bereiden met een richttijd [ 71]

Wanneer u bonnen in de werkelijke tijd plaatst, verschijnt een verticale gele of blauwe balk:

- Een gele balk betekent dat de ovenruimte voorverwarmd wordt.
- Een blauwe balk betekent dat de ovenruimte met de CoolDownfunctie wordt afgekoeld.
- De breedte van de balk betekent hoe lang het voorverwarmen of afkoelen duurt.

Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen. Naast het inschuifniveau verschijnt het symbool .

Nadat u het apparaat hebt beladen, wordt naast het inschuifniveau aangegeven hoe lang de etenswaren nog in de ovenruimte blijven.

Wanneer de bereidingsvoortgang van de bon is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat uit te laden. Naast het inschuifniveau verschijnt het symbool . De bereidingstijd staat op 00:00.

9.4.1 Combinatiecontrole

Bij iedere bon die u in de iProductionManager wilt plaatsen, wordt gecontroleerd of de nieuwe bon bij de al geplaatste bon past en op de gekozen tijd kan worden geplaatst. De bonnen worden aan de hand van de volgende 3 waarden gescheiden en onafhankelijk van elkaar gecontroleerd:

- Iedere bon is aan een bedrijfsmodus toegewezen. Er wordt gecontroleerd of de bedrijfsmodi tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.
- Iedere bon is aan een temperatuur in de ovenruimte toegewezen. Er wordt gecontroleerd of de temperaturen in de ovenruimte tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.
- Iedere bedrijfsmodus is aan een vochtigheidsgraad in de ovenruimte toegewezen. Er wordt gecontroleerd of de vochtigheidsgraden in de ovenruimte tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.

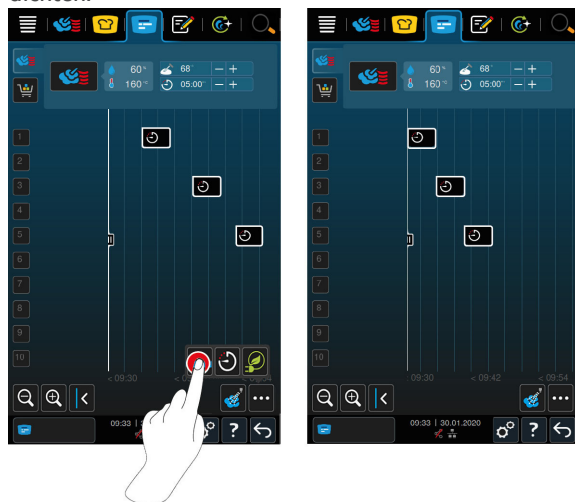
Zowel handmatige bedrijfsmodi als intelligente bereidingsprocessen worden op hun combineerbaarheid gecontroleerd. U kunt alleen bereidingsprocessen met elkaar combineren, die in eenzelfde klimaat worden uitgevoerd.

Bereidingsprocessen die verschillende klimaten doorlopen, zoals bereiding bij lage temperatuur, kunnen niet met andere bonnen worden gecombineerd.

Bovendien kunnen alleen handmatige programma's met één stap worden gecombineerd.

9.4.2 Hiaten in de planning dichtten

U kunt de hiaten in de tijdsplanning, die bij het plaatsen van bonnen op alle inschuifniveaus gaandeweg zijn ontstaan, automatisch door uw apparaat laten dichtten.



✓ U hebt bonnen aangemaakt en geplaatst.

1. Druk de toets in. ➡

> Nu wordt u gevraagd of u de hiaten in de planning wilt dichtten.

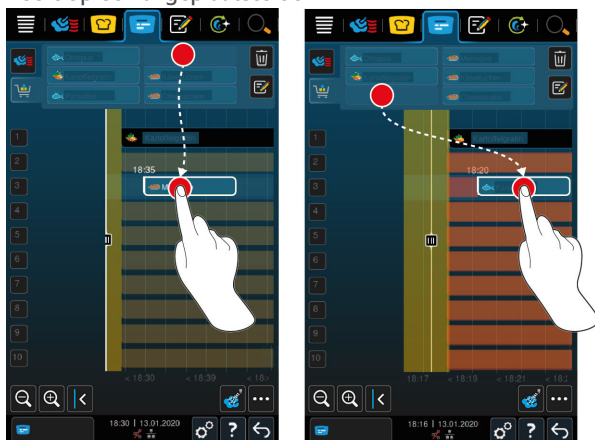
AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.

2. Bevestig de vraag met: **OK**

>> De hiaten in de tijdsplanning tussen de bonnen wordt gedicht. De plaatsing van de bonnen ten opzichte van elkaar wordt bijgehouden. De plaatsing van de bonnen op de tijdsas kan verschuiven.

9.4.3 Plaatsingslogica

Aan de hand van de combinatiecontrole beslist de iHexagon op welke plek de bon wordt geplaatst. Afhankelijk van hoe de controle uitvalt, worden de bonnen optimaal in de iProductionManager geplaatst. Door het invoerniveau met een kleur te markeren geeft de iProductionManager aan of een nieuwe bon invloed heeft op een al geplaatste bon:

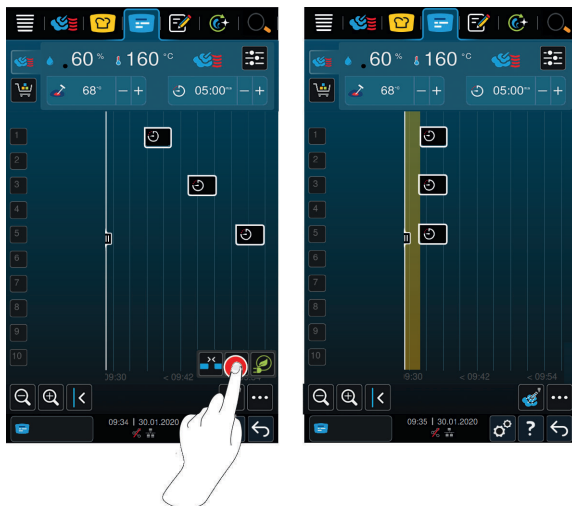


- Wanneer de inschuifniveaus geel gemarkeerd zijn, kunt u een bon plaatsen, andere al geplaatste bonnen worden echter verschoven.
- Wanneer de achtergrond rood is, kunt u de bon niet plaatsen omdat een bon al verwerkt wordt.

Wanneer u een bon vershuift, wordt het volledige blok waarin de bon na de combinatiecontrole geplaatst werd, verschoven.

9.4.4 Optimale tijdsindeling

U kunt bonnen die u al in de iProductionManager hebt geplaatst, automatisch door uw iHexagon zo optimaliseren dat de gerechten in een optimaal tijdsverloop bereid worden en dat de hiaten in de tijdsplanning gedicht worden. De tijdsvolgorde en de plaatsing op de inschuifniveaus blijft daarbij behouden.



✓ U hebt bonnen aangemaakt en geplaatst.

1. Druk de toets in. 

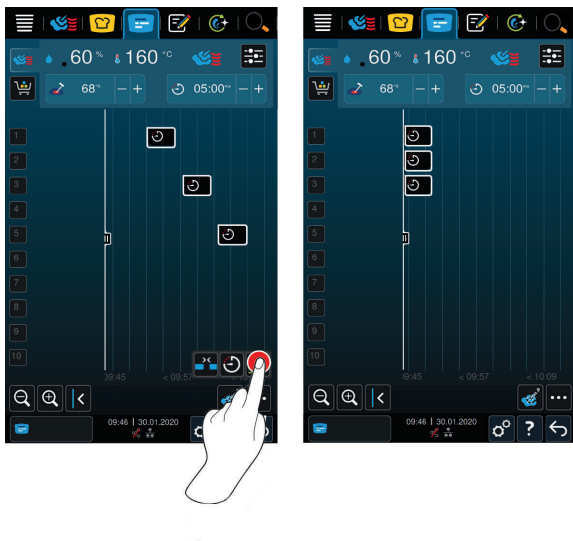
> Nu wordt u gevraagd of u de hiaten in de tijdsplanning werkelijk wilt dichtten.
AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.

2. Bevestig de vraag met: **OK**

>> Afhankelijk van de combinatiecontrole [► 66] worden de bonnen opnieuw geplaatst.

9.4.5 Optimaal energieverbruik

U kunt bonnen die u al in de iProductionManager hebt geplaatst, automatisch door uw iHexagon zo optimaliseren dat de gerechten qua energieverbruik optimaal worden bereid. De apparaatbezetting kan zodoende geoptimaliseerd en energie bespaard worden. Let erop dat de tijdsvolgorde van de bonnen hierbij kan veranderen.



✓ U hebt bonnen aangemaakt en geplaatst.

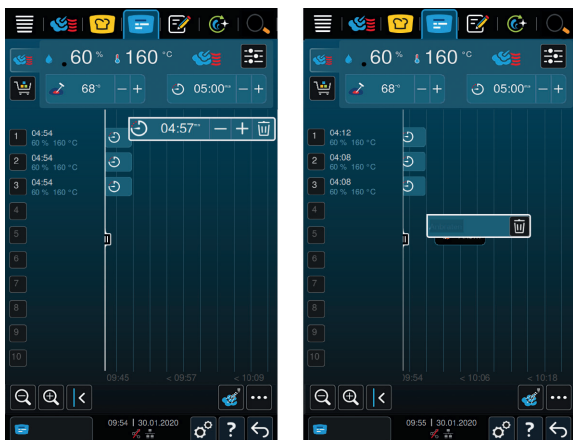
1. Druk de toets in.

> Nu wordt u gevraagd of u de bonnen werkelijk op energie-efficiënte wijze wilt ordenen. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.**

2. Bevestig de vraag met: OK

>> Afhankelijk van de combinatiecontrole [► 66] worden de bonnen opnieuw geplaatst.

9.5 Bonnen bewerken en wissen



Handmatige bonnen

Wanneer u een handmatige bon hebt geplaatst, kunt u achteraf de kerntemperatuur of de bereidingstijd verlengen. U kunt het ingestelde klimaat niet bewerken.

1. Druk op de bon.
 - > De instellingen van de bon worden weergegeven.
2. Wanneer u de kerntemperatuur verhoogt of verlaagt, dan wel de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten, dan drukt u op de toetsen: $+$ of $-$
3. Om de bon te wissen, drukt u op de toets: 

Intelligente bonnen en programma's

Bij een groot aantal intelligente bonnen of programma's kunt u de instellingen achteraf wijzigen, nadat u deze hebt geplaatst. Bij sommige kunt u de bon alleen wissen.

1. Wanneer u de kerntemperatuur verhoogt of verlaagt, dan wel de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten, dan drukt u op de toetsen: $+$ of $-$
2. Om de bon te wissen, drukt u op de toets: 

9.6 Bereiden met een richttijd

In de iProductionManager kunt u gerechten zo plannen, dat de bereiding van gerechten op dezelfde tijd begint of gerechten op dezelfde tijd klaar zijn. Deze planning kunt u niet alleen op het huidige tijdstip uitvoeren, maar ook in de toekomst. Hiervoor plaatst u bonnen vóór of na de positioneringshulp. Wanneer u de iProductionManager start, markeert de positioneringshulp de werkelijke tijd. Wanneer u de positioneringshulp naar rechts verschuift, verandert u de tijdas naar de toekomst.

1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Activeer de positioneringshulp door deze in te drukken en vervolgens naar het gewenste tijdstip van de tijdas te trekken. Wanneer u de positioneringshulp aan de rechterrand van het display verschuift, wordt de tijdas naar de toekomst verschoven.
3. Plaats de gewenste bonnen rechts of links van de positioneringshulp.
 - > Wanneer u een bon links van de positioneringshulp plaatst, wordt het einde van de bon op dit tijdstip vastgelegd. Uw gerechten zullen op dezelfde tijd klaar zijn.

- > Wanneer u een bon rechts van de positioneringshulp plaatst, wordt het begin van de bon op dit tijdstip vastgelegd. De bereiding van de gerechten begint tegelijkertijd wanneer u een double-tap op het verplaatsingspictogram op de positioneringshulp plaatst.

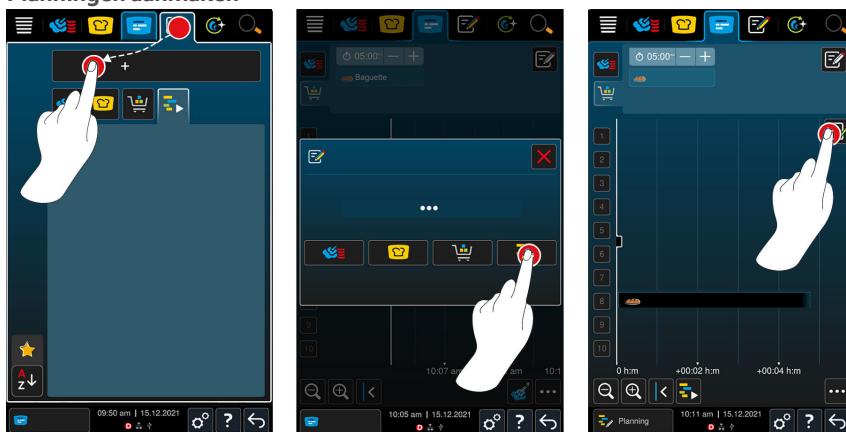
9.7 Planning

Met de planningsfunctie van de iProductionManager hoeft u bonnen maar één keer te plaatsen om ze vervolgens op elk gewenst moment te kunnen oproepen.



- Het is niet mogelijk om reeds afgehandelde bonnen als planning op te slaan.
- De extra functie **Stoomstoot** is bij de planning niet beschikbaar.

9.7.1 Planningen aanmaken



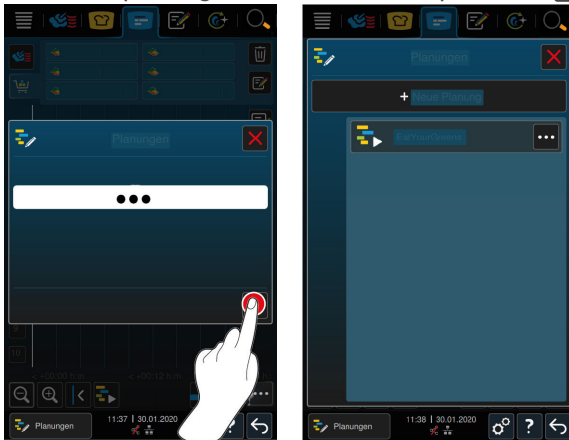
1. Druk in de menubalk op de toets:
2. Druk in de menubalk op de toets:
3. Druk de toets in. **+Nieuwe planning**
4. Druk de toets in.
- > De positioneringshulp verschuift langs de linkerrand van het display. De schaalindeling van de tijdas verspringt van de weergave van de actuele tijd naar de weergave van minuten. Nu kunt u onafhankelijk van de tijd bonnen plaatsen.
5. Plaats de gewenste bonnen. U kunt maximaal 30 bonnen plaatsen.

Voor optimalisering van de planning kunt u beschikken over de volgende functies:

- Gaten in de planning dichtens [► 67]

- Optimale tijdsindeling
- Optimaal energieverbruik

1. Om de planning zonder opslaan te gebruiken, drukt u op de toets: 
2. Om de planning te bewaren, drukt u op de toets: 



3. Voer een naam in.
 4. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
- >> De planning verschijnt in het planningsoverzicht.

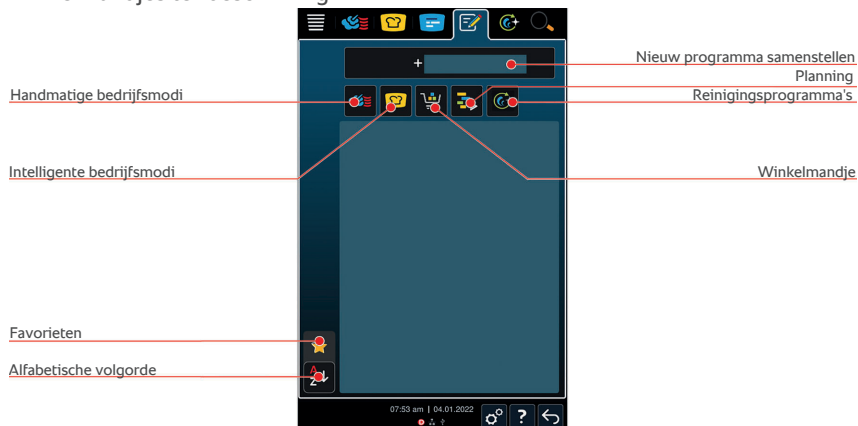
9.7.2 Planningen starten

- ✓ U hebt planningen aangemaakt [[72](#)].
 - ✓ De iProductionManager handelt op dit moment geen bonnen af. Wanneer er bonnen worden afgehandeld, verschijnt er een melding die u erop wijst dat voor het begin van de planning alle bonnen geannuleerd moeten worden.
1. Druk de toets in.  in het menu onder *Programming*.
 2. Druk op de gewenste planning.
- >> De planning begint onmiddellijk. De bonnen worden volgens de planning op de betreffende niveaus geplaatst. De bonnen op het bonnenbord worden vervangen door de bonnen in de planning.

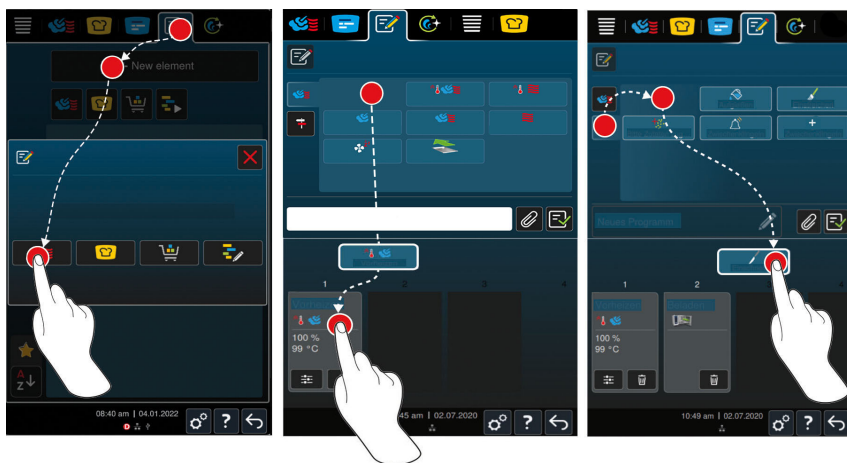
10 Programmeermodus



In de programmeermodus kunt u uw eigen handmatige programma's [► 74], intelligente bereidingsprocessen [► 77] en winkelmandjes [► 79] aanmaken, bewaren en beheren. Hiervoor staan alle handmatige bedrijfsmodi, intelligente bereidingsprocessen, reinigingsprogramma's [► 83] en voorgeprogrammeerde winkelmandjes ter beschikking.

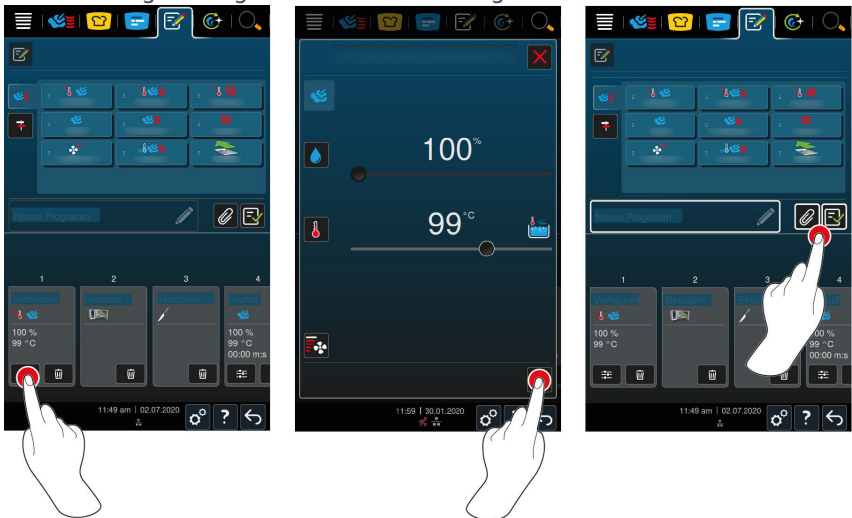


10.1 Handmatig programma aanmaken



1. Druk in de menubalk op de toets:
 2. Druk de toets in. **+ nieuw element**
 3. Druk de toets in.
- Er verschijnt een overzicht van de beschikbare bereidingsstappen.

4. Selecteer de gewenste bereidingsstappen en sleep deze in het onderste bereik. **AANWIJZING! U kunt bereidingsstappen niet willekeurig met elkaar combineren.**
5. Om programma-aanwijzingen op te roepen, drukt u op de toets: 
 - > Er verschijnt een overzicht van de beschikbare oproepen. Deze configureerbare actiekaarten helpen u om tussenstappen tijdens het kookpad te plannen. U kunt de vooraf ingestelde actiekaarten gebruiken of eigen actiekaarten aanmaken.
6. Selecteer de gewenste oproepen en sleep deze in het onderste bereik.
7. U hebt ook de mogelijkheid om eigen actiekaarten aan te maken. Druk hiervoor op de $\pm$ -toets. Nu kunt u uw actiekaart benoemen, een tekst en afbeelding toevoegen en voorzien van een geluid.



8. Om een bereidingsstap te bewerken, drukt u op de toets: 
 - > Naargelang de gekozen bedrijfsmodus worden de instelbare bereidingsparameters en extra functies weergegeven.

Bereidingsstap	Bereidingsparameters	Extra functies
Voorverwarmen	Temperatuur ovenruimte	Luchtsnelheid
Stoom	- Temperatuur kookkast - Bereidingstijd - Kerntemperatuur	- Delta-T-bereiding - Luchtsnelheid
Combinatie van hetelucht en stoom	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Delta-T-bereiding

Bereidingsstap	Bereidingsparameters	Extra functies
	▪ Temperatuur ovenruimte ▪ Bereidingstijd ▪ Kerntemperatuur	▪ Luchtsnelheid ▪ Bevochtigen
Hetelucht	▪ Vochtigheidsgraad ovenruimte ▪ Temperatuur ovenruimte ▪ Bereidingstijd ▪ Kerntemperatuur	▪ Delta-T-bereiding ▪ Luchtsnelheid ▪ Bevochtigen
Cool-Down	▪ Temperatuur kookkast	▪ Luchtsnelheid

1. Pas de bereidingsstap aan uw wensen aan.
2. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 

Voorgeprogrammeerde starttijd en programmafoto

- ✓ U hebt foto's geïmporteerd. [▶ 110]
1. Om aan het programma een voorgeselecteerde starttijd toe te voegen, drukt u op de toets: 
 2. Druk de toets in.  **Voorgeprogrammeerde starttijd**
 3. Druk de toets in. **ON**
 4. Voer de starttijd in.
 5. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 6. Om aan het programma een foto toe te wijzen, drukt u op de toets: 
 7. Druk de toets in.  **Programmafoto selecteren**
 8. Kies een foto.
 9. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 10. Om een lage ventilatorstand na het beladen in te stellen, drukt u op de toets: .

Programma opslaan

1. Om het programma een naam te geven, drukt u op de toets: 
2. Voer de naam in.
3. Om het programma op te slaan, drukt u op de toets: 

- >> Het programma wordt gecontroleerd. Wanneer alle bereidingsparameters compleet zijn ingesteld en in een logische volgorde achter elkaar staan, wordt het programma bewaard en verschijnt het op de lijst met bewaarde programma's.
- >> Mocht het programma een fout bevatten, dan wordt het betreffende punt gemarkeerd. Herstel de fout voordat u het programma opnieuw bewaart.

10.2 Intelligent programma aanmaken

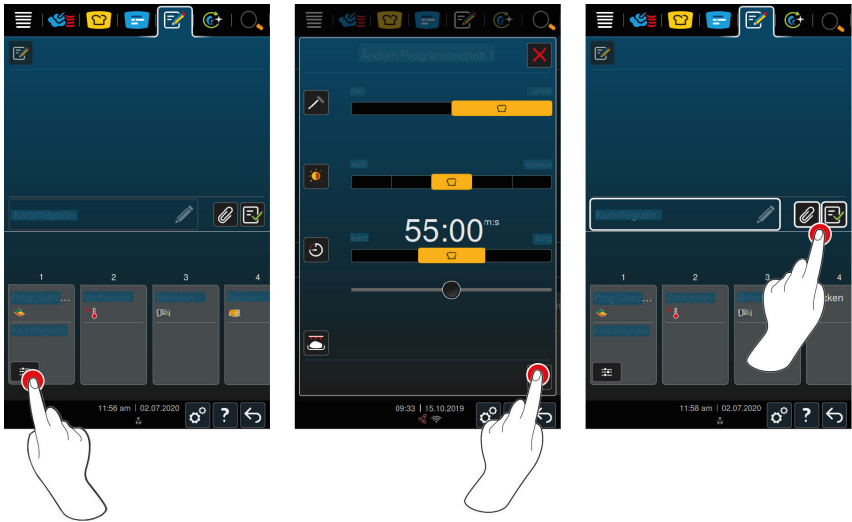
Wanneer u een intelligent kookpad programmeert, kunt u uitsluitend de bereidingsparameters aanpassen aan uw wensen. Het is niet mogelijk om de volgorde van de afzonderlijke bereidingsstappen te wijzigen.



1. Druk in de menubalk op de toets:
2. Druk de toets in. **+ nieuw element**
3. Druk de toets in.
- > Er wordt u gevraagd wat u wilt programmeren.
4. Selecteer een van de volgende mogelijkheden:
 - Bedrijfsmodus
 - Bedrijfsmodus en bereidingsmethode
 - Bereidingsmethode

Na uw selectie worden de bijbehorende intelligente kookpaden getoond.

1. Kies het gewenste intelligente kookpad.
 - > De afzonderlijke bereidingsstappen worden weergegeven. U kunt de bereidingsparameters nu aanpassen aan uw wensen.



2. Druk de toets in.

- > Naargelang het gekozen kookpad worden de instelbare bereidingsparameters en extra functies weergegeven. De standaardinstellingen van het kookpad zijn gemarkeerd met het volgende symbool:

3. Pas de kookparameters aan uw wensen aan.

4. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets:

- > De afzonderlijke bereidingsstappen worden opnieuw weergegeven.

Voorgeprogrammeerde starttijd en programmafoto

- ✓ U hebt foto's geïmporteerd. [▶ 110]

1. Om aan het programma een voorgeselecteerde starttijd toe te voegen, drukt u op de toets:

2. Druk de toets in. Voorgeprogrammeerde starttijd

3. Druk de toets in. **ON**

4. Voer de starttijd in.

5. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets:

6. Om aan het programma een foto toe te wijzen, drukt u op de toets:

7. Druk de toets in. Programmafoto selecteren

8. Kies een foto.

9. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets:

10. Om een lage ventilatorstand na het beladen in te stellen, drukt u op de toets:

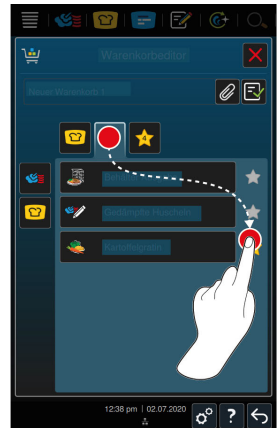
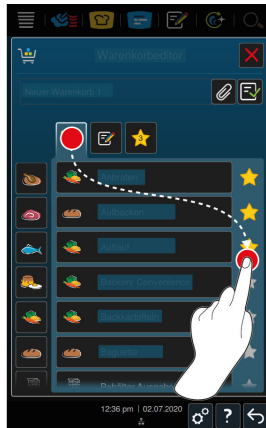
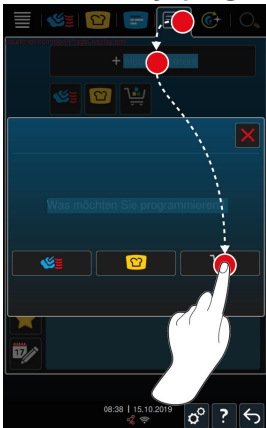


Programma opslaan

1. Om het programma een naam te geven, drukt u op de toets:
2. Voer een naam in.
3. Om het programma op te slaan, drukt u op de toets:

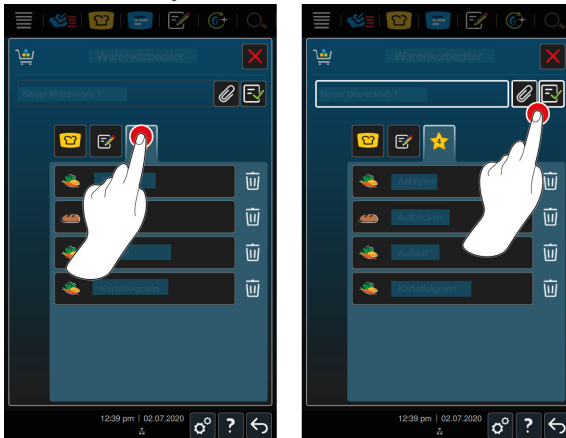
>> Het programma wordt weergegeven in het programmaoverzicht.

10.3 Winkelmandje programmeren



1. Druk in de menubalk op de toets:
2. Druk de toets in. **+ nieuw element**
3. Druk de toets in.
4. Om aan het winkelmandje intelligente kookpaden toe te voegen, drukt u op de toets:
- > Alle intelligente kookpaden worden weergegeven.
5. Scrol door het overzicht of kies een bedrijfsmodus en druk daarna op het gewenste kookpad.
 - > Het kookpad wordt gemarkeerd met en toegevoegd aan het winkelmandje. U kunt ook de combineerbaarheid van kookpaden controleren door de toets van het geselecteerde kookpad langer ingedrukt te houden. Een groen vinkje symboliseert de mogelijkheid om toepassingen te combineren.
6. Om aan het winkelmandje reeds bewaarde programma's toe te voegen, drukt u op de toets:
- > Alle programma's worden weergegeven.

7. Scrol door het overzicht of selecteer handmatige of intelligente programma's en druk daarna op het gewenste programma.
- > Het kookpad wordt gemarkeerd met ★ en toegevoegd aan het winkelmandje.



Winkelmandje controleren

1. Om het winkelmandje te controleren, drukt u op de toets: ★
- > Alle geselecteerde intelligente kookpaden en programma's worden weergegeven.
2. Om een element uit het winkelmandje te wissen, drukt u op de toets: 🗑️

Winkelmandje opslaan

1. Om het winkelmandje een naam te geven, drukt u op de toets: ✎
2. Voer een naam in.
3. Om het winkelmandje te bewaren, drukt u op de toets: 📌✓
- >> Het winkelmandje verschijnt in het overzicht bewaarde programma's.

Combineerbaarheid controleren

U kunt de combineerbaarheid van toepassingen in de programmeermodus controleren.

1. Houd de toets van de geselecteerde toepassing ingedrukt.
2. Toepassingen die met een groen vinkje zijn gemarkeerd, kunnen met de geselecteerde toepassing worden gecombineerd.
3. Toepassingen die met een rode X zijn gemarkeerd, kunnen niet met de geselecteerde toepassing worden gecombineerd.

10.4 Programma's bewerken en wissen

- ✓ U hebt handmatige programma's [► 74], intelligente bereidingsprocessen [► 77] of winkelmandjes [► 79] geprogrammeerd.

1. Om een programma te bewerken, drukt u op de toets: ...

U kunt gebruikmaken van de volgende bewerkingsopties:

- Element bewerken 
- Element kopiëren 
- Element wissen 
- Voorkeuze van de starttijd instellen 
- Programma naar iProduction Manager sturen 
- Programma aan favorieten toevoegen 

10.5

Raadpleeg hiervoor ook

-  Programmaweergave [► 94]

10.6 Programma's en winkelmandjes starten

Handmatig programma starten

1. Om een handmatig programma op te starten, drukt u op het gewenste programma.
 - > Het programma begint onmiddellijk. Alle bereidingsstappen worden weergegeven.
2. Om een handmatig programma aan de iProductionManager te versturen, drukt u op de toets: ...
3. Druk de toets in. 
- >> Het handmatige programma verschijnt op het bonnenbord. U kunt de bon nu zoals u gewend bent plaatsen.

Intelligent kookpad starten

1. Om een intelligent kookpad te starten, drukt u op het gewenste programma.
 - > Het programma begint onmiddellijk. Alle bereidingsstappen worden weergegeven.
2. Om een intelligent bereidingsproces aan de iProductionManager te versturen, drukt u op de toets: ...

3. Druk de toets in. 

>> Het intelligente programma verschijnt op het bonnenbord. U kunt de bon nu zoals u gewend bent plaatsen.

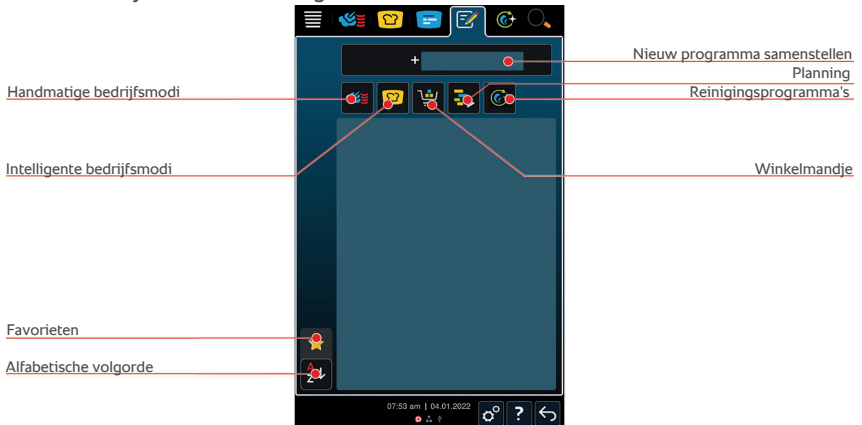
Winkelwagen starten

1. Om een winkelmandje door te geven aan de iProductionManager drukt u op het gewenste winkelmandje.
- > Alle elementen van het winkelmandje verschijnen op het bonnenbord. U kunt de bonnen nu zoals u gewend bent plaatsen.

11 Programmeermodus – iCareSystem AutoDose

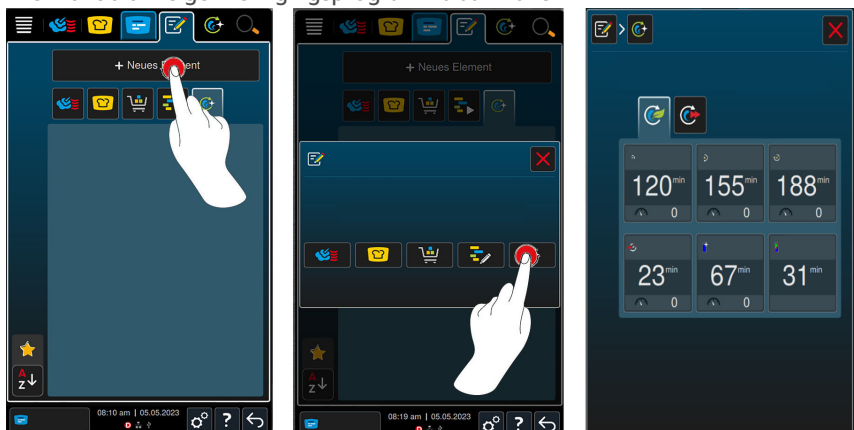


In de programmeermodus kunt u uw eigen handmatige programma's [► 74], intelligente bereidingsprocessen [► 77] en winkelmandjes [► 79] aanmaken, bewaren en beheren. Hiervoor staan alle handmatige bedrijfsmodi, intelligente bereidingsprocessen, reinigingsprogramma's [► 83] en voorgeprogrammeerde winkelmandjes ter beschikking.



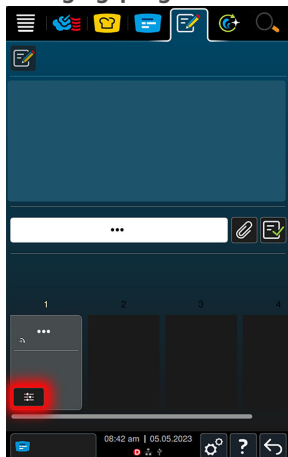
11.1 Reinigingsprogramma aanmaken (chemicaliënbevoorrading)

Hier kunt u uw eigen reinigingsprogramma aanmaken:

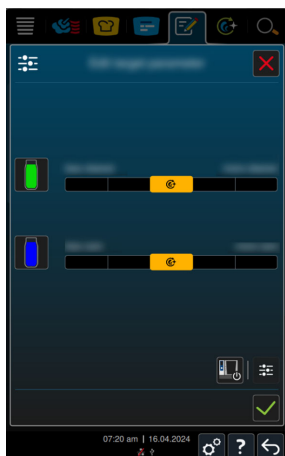


1. Druk de toets in.  *Programmeermodus*.
2. Druk de toets in. **+ Nieuw element**.
3. Druk de toets in. .
4. Druk de toets in.  *Eco-modus* of  *Normal-modus* om de gewenste reinigingsprogramma's individueel te programmeren.

Reinigingsprogramma bewerken



Nadat u een reinigingsprogramma hebt geselecteerd, drukt u op  om de doelparameters te wijzigen.



Met de selectie kunt u beslissen of u meer of minder afwasmiddel of Care wilt gebruiken tijdens de reiniging.

- Druk de toets in.  om uw keuze te bevestigen.
- Druk de toets in.  om uw ingestelde reinigingsprogramma op te slaan.
- Druk de toets in.  om het kookstelsel na het reinigen uit te schakelen.

11.2 Programma's bewerken en wissen (chemicaliënbevoorrading)

- ✓ U hebt handmatige programma's [► 74], intelligente bereidingsprocessen [► 77], winkelmandjes [► 79] of reinigingsprogramma's [► 83] geprogrammeerd.

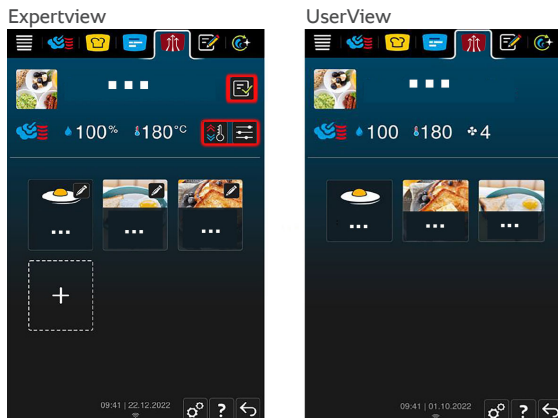
1. Om een programma te bewerken, drukt u op de toets: ...

U kunt gebruikmaken van de volgende bewerkingsopties:

- Element bewerken 
- Element kopiëren 
- Element wissen 
- Voorkeuze van de starttijd instellen 
- Programma naar iProduction Manager sturen 
- Programma aan favorieten toevoegen 

12 ExpressMode

De ExpressMode biedt een efficiënte manier om gerechten snel en eenvoudig op te warmen met een druk op de knop. De duidelijke scheiding tussen de UserView van de ExpertView zorgt ervoor dat de operator het resultaat doelgericht behaalt. De gebruiker neemt de bestelling van de klant aan, plaatst het product in de iHexagon, start het programma op het display en kan zijn taken blijven uitvoeren. Dit garandeert een soepele en snelle bereiding van gerechten van de hoogste kwaliteit en stelt de operator in staat zich op zijn kerntaken te concentreren.



Expertview

ExpertView is een modus binnen ExpressMode die is ontworpen voor gevorderde gebruikers. In deze modus hebben experts, zoals RATIONAL-toepassingsadviseurs, managers of verantwoordelijken voor bedrijfsconcepten, de mogelijkheid om gedetailleerde aanpassingen en programmeringen uit te voeren. Dit zijn enkele van de belangrijkste functies van ExpertView:

- **Standaardinstellingen aanpassen:**

experts kunnen de standaardwaarden voor bedrijfsmodus, temperatuur en vochtigheid instellen om ervoor te zorgen dat de verwarming van de producten aan de specifieke vereisten en kwaliteitsnormen voldoet.

- **Individuele programmering:**

experts kunnen aangepaste programma's maken die meerdere stappen en aanpassingsopties voor verschillende producten mogelijk maken. Dit biedt flexibiliteit bij de bereiding van verschillende gerechten.

- **Magnetronvermogen en instellingen fijn afstellen:**

de experts kunnen het vermogen van de magnetron, de ventilatorsnelheid en de vochtigheidsinstellingen voor elk product afzonderlijk aanpassen om ervoor te zorgen dat de gerechten perfect worden verwarmd.

▪ Extra aanpassingsmogelijkheden:

experts kunnen ook extra aanpassingen aanbrengen, zoals het toevoegen van afbeeldingen of andere visuele elementen aan de programmastappen.

▪ Vooraf geconfigureerde winkelwagens:

het aanmaken van voorgeconfigureerde winkelwagens voor verschillende basisklimaten maakt het eenvoudig om specifieke programma's te selecteren en toe te passen.

▪ Integratie in MyDisplay:

de ExpertView-aanpassingen worden naadloos geïntegreerd in de MyDisplay-gebruikersinterface voor een consistente en gebruiksvriendelijke ervaring.

Bediening expressmodus

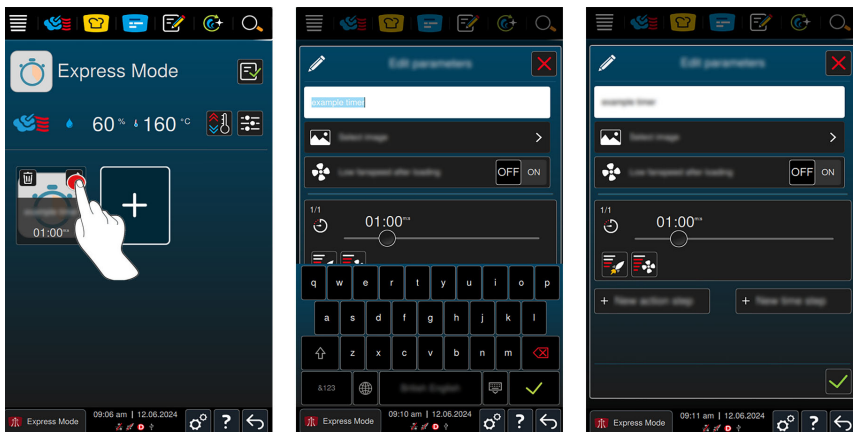
- ✓ U hebt de expressmodus in de instellingen op **ON** gezet. Raadpleeg hiervoor Profiel bewerken ► 119].

1. Druk in de menubalk op de toets: .

2. Druk de toets in. + **nieuw element**

3. Druk de toets in. .

> Nu kunt u een nieuwe kaart aanmaken of een bestaande kaart bewerken.



4. Druk de toets in. .

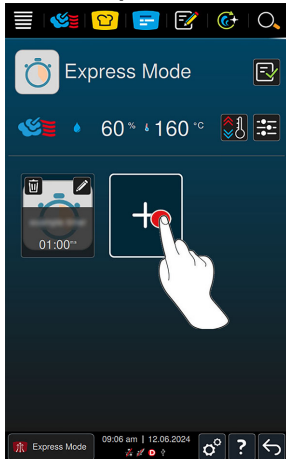
> Nu kunt u het programma een titel geven. Bovendien kunt u de volgende instellingen voor uw programma uitvoeren:

5. Druk de toets in.  om een afbeelding toe te kennen.

6. Druk de toets in. 🌀 om in te stellen of het ventilatorwiel na het laden moet worden vertraagd.
7. Druk de toets in. ⌚ om de tijd toe te kennen.
8. Druk de toets in. 📶 om de magnetron in of uit te schakelen en het Power Level aan te passen aan uw wensen.
9. Druk de toets in. 🌀 om de ventilatorstand in te stellen.
10. Druk de toets in. + New action step om de instelling 🔥 tussenoproep toe te voegen of te verwijderen.
11. Druk de toets in. + New time step om extra instellingen aan de kaart toe te voegen.

Nadat u de instellingen hebt uitgevoerd, kunt u het programma opslaan.

Nieuwe expressmoduskaart aanmaken



1. Druk de toets in. + om een nieuwe kaart aan te maken:
 - > U komt nu in het hierboven beschreven instellingenbereik.

UserView

De UserView is de kookmodus die bedoeld is om de gebruikersinterface en functionaliteit te optimaliseren voor operators op locatie, zoals winkeliers en zelfbedieningskiosken in de detailhandel. Deze speciale MyDisplay-weergave biedt alleen de functie om de programma's te starten, wat de bediening van de iHexagon voor de gebruikers vereenvoudigt:

- **MyDisplay-weergave:** UserView biedt een duidelijk gestructureerde en gebruiksvriendelijke weergave op het scherm van de operator, zodat deze de actuele status van de bestellingen en het verwarmingsproces eenvoudig kan controleren en regelen.
- **Productplaatsing:**

de operators plaatsen de geselecteerde producten in de iHexagon, waar ze vervolgens in de kortste tijd worden verwarmd met behulp van de expressmodus.
- **Programma starten:**

met slechts één druk op de knop op de afbeelding van het betreffende product kunnen de operators het betreffende bereidingsprogramma starten om de producten op de gewenste temperatuur te brengen.
- **Volgende bestelling opnemen:**

terwijl de producten worden opgewarmd, kunnen operators de volgende bestellingen aannemen om het proces te optimaliseren.
- **Eenheid uitladen en producten serveren:**

nadat de producten voldoende zijn opgewarmd, kunnen de operators ze uitnemen en aan de klant serveren.
- Druk in de menubalk op de toets: (Expressmodus-pictogram).
- Selecteer nu het gewenste programma.

13 Tussen bedrijfsmodi wisselen

Met de iHexagon kunt u eenvoudig wanneer u maar wilt tussen de bedrijfsmodi handmatig bereiden, iCookingSuite en iProductionManager wisselen. Zo hebt u de optimale mix van automatische, tijdsbesparende bereidingsintelligentie en individueel gewenste regelmogelijkheden tot uw beschikking. De volgende hoofdtoepassingen kunnen worden uitgevoerd:

- Verander een bon in de iProductionManager in een handmatige bedrijfsmodus.
- Verander een intelligent bereidingsproces van de iCookingSuite in een intelligente bon in de iProductionManager.
- Verander een intelligent bereidingsproces van de iCookingSuite in een handmatige bedrijfsmodus.

Bon in handmatige bedrijfsmodus veranderen

✓ U hebt een bon geplaatst. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 

> Er verschijnt een vraagveld, waarin u de omschakeling naar de handmatige bedrijfsstand kunt bevestigen.

2. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.** Druk de toets in. ✓

>> De bereidingsparameters van de bon worden overgenomen en in de handmatige modus weergegeven.

Intelligent bereidingsproces in intelligente bon veranderen

✓ U hebt een intelligent bereidingsproces gestart [► 39]. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 

> Er verschijnt een vraagveld, waarin u de omschakeling naar de iProduction Manager kunt bevestigen.

2. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.** Druk de toets in. ✓

>> Het intelligente bereidingsproces wordt aan de iProductionManager gestuurd en op het middelste inschuifniveau weergegeven.

Intelligent bereidingsproces in handmatige bedrijfsmodus veranderen

✓ U hebt een intelligent bereidingsproces gestart. [► 39] De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 
 - > Er verschijnt een vraagveld, waarin u de omschakeling naar de handmatige bedrijfsstand kunt bevestigen.
2. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.** Druk de toets in. 
 - >> De actueel ingestelde bereidingsparameters van het intelligente bereidingsproces worden overgenomen en in de handmatige modus weergegeven en direct gestart.

14 Instellingen



U kunt de fabrieksinstellingen van uw apparaat permanent aanpassen aan uw behoeften.

1. Druk de toets in. 

> Het overzicht van alle instelbare opties wordt weergegeven.

- Favorieten [► 92]
- Weergave [► 92]
- Licht [► 94]
- Geluid [► 95]
- Kookstelsysteem
- Garen
- Reiniging [► 107]
- Gegevensbeheer [► 108]
- Netwerkinstellingen [► 113]
- Gebruikersprofiel
- Service [► 121]
- ConnectedCooking [► 122]

Instellingen verandert u door in de lijst te scrollen en op de gewenste categorie te drukken. Iedere categorie is toegewezen aan een selectie van instelbare opties die u kunt veranderen met eenvoudige gebaren [► 27] of via het centrale instelwiel [► 27].

14.1 Favorieten

In de Favorieten worden alle instellingen weergegeven die u als favoriet hebt gemarkeerd.

Instelling als favoriet opslaan

1. Selecteer een instelling.

2. Druk de toets in. 

>> De instelling is als favoriet opgeslagen en wordt onder  weergegeven, de sortering gebeurt chronologisch op het tijdstip van het toevoegen.

14.2 Weergave

Weergave openen

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **Weergave**

14.2.1 Taal

Hier kunt u de taal van de gebruikersinterface wijzigen.

Taal van de gebruikersinterface instellen

1. Druk de toets in.  **Taal**
 2. Selecteer de gewenste taal.
- >> De taal van de gebruikersinterface wordt direct omgeschakeld.

14.2.2 Datum en tijd

Hier kunt u de volgende instellingen wijzigen:

- **Datum** 
- **Tijd** 
- **Omschakelen 24/12 uur** 

Datum instellen

1. Druk de toets in.  **Datum**
 - > Er wordt een kalender weergegeven.
 2. Selecteer de gewenste datum.
- >> De datum wordt automatisch overgenomen.

Tijd instellen

1. Druk de toets in.  **Tijd**
 - > De tijd wordt weergegeven.
 2. Druk op de tijd.
 3. Stel de gewenste tijd in.
- >> De tijd wordt automatisch overgenomen.

Omschakeling 24/12 uur instellen

1. Selecteer **12** om het 12-uurs tijdformaat in te stellen en **24** om het 24-uurs tijdformaat in te stellen.

Tijd synchroniseren via ConnectedCooking

U kunt de tijd ook automatisch via ConnectedCooking laten synchroniseren.

1. Druk de toets in. 

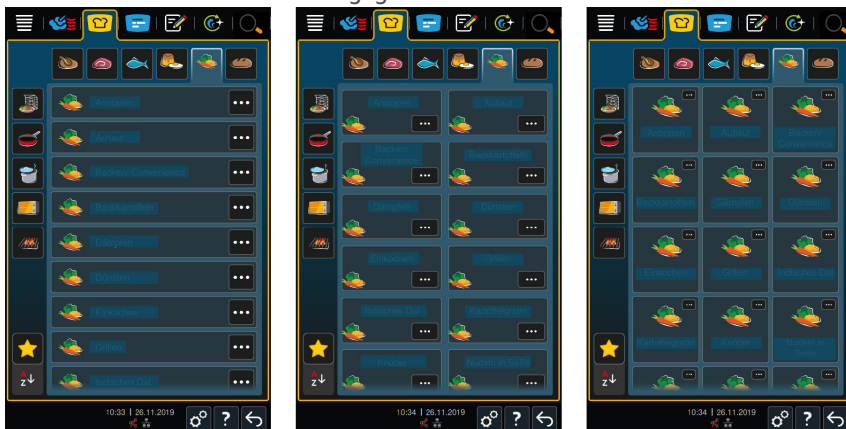
1. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**
3. Druk naast **Automatische tijdsynchronisatie** op de toets: **ON**

14.2.3 Temperatuurformaat instellen

Hier kunt u instellen of de temperatuur moet worden weergegeven in °C of °F.

14.2.4 Programmaweergave

Hier kunt u instellen of de intelligente bereidingsprocessen in de iCookingSuite en in de programmeermodus in één kolom, in twee kolommen of in drie kolommen moeten worden weergegeven.



1. Druk de toets in.  **Programmaweergave**
 2. Selecteer  **Eén kolom**,  **Twee kolommen** of  **Drie kolommen**.
- >> De selectie wordt direct overgenomen.

14.3 Licht

Licht instellen

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Licht**

14.3.1 Helderheid display

Helderheid display instellen

Hier kunt u de helderheid van het display op een schaal van 0 - 100% aanpassen.

1. Druk de toets in.  **Helderheid display**
2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde of stel deze met de draaiknop in.

>> De helderheid van het display wordt direct aangepast.

Automatisch dimmen

1. Druk de toets in.  **Automatisch dimmen**

>> Hier kunt u automatisch dimmen in- of uitschakelen.

Dimmen na x min instellen

1. Druk de toets in.  **Dimmen na x min**

>> Hier kunt u instellen na hoeveel minuten het automatisch dimmen moet worden geactiveerd.

Maximale helderheid ovenruimte

1. Druk de toets in.  **Maximale helderheid ovenruimte**

>> Hier kunt u de helderheid van de ovenruimte op een schaal van 0 - 100% aanpassen.

Screensaver in- of uitschakelen

1. Druk de toets in.  **Screensaver**

>> Hier kunt u de screensaver nu in- of uitschakelen.

Screensaver na x min activeren

1. Druk de toets in.  **Activeer screensaver na x min.**

>> Hier kunt u instellen na hoeveel minuten de screensaver moet worden geactiveerd.

14.4 Toon

Geluid instellen

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Geluid**

14.4.1 Totale geluidssterkte

Totale geluidssterkte instellen

Hier kunt u de totale geluidssterkte van het kookstelsel op een schaal van 0 - 100% instellen.

1. Druk de toets in.  **Totale geluidssterkte**
2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde.

>> De geluidssterkte wordt direct aangepast.

14.4.2 Oproepen beladen/actie

Hier kunt u instellen welk geluid of welke melodie moet klinken, wanneer het apparaat beladen moet worden of wanneer u gevraagd wordt een actie uit te voeren. U kunt kiezen uit 25 opties.

1. Druk de toets in.  **Oproep beladen/actie**
 2. Druk de toets in.  **Geluid**
 3. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
 4. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
 5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht terug te keren.
 6. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  **Permanente weergave ON**
 7. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  **Permanente weergave OFF**
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
 8. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
 9. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

14.4.3 Einde programma

Hier kunt u instellen welk geluid of welke melodie moet klinken, wanneer een programmastap is beëindigd. U kunt kiezen uit 37 opties.

1. Druk de toets in.  **Einde programmastap**
2. Druk de toets in.  **Geluid**
3. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
4. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht terug te keren.
6. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  **Permanente weergave ON**
7. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  **Permanente weergave OFF**

- > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
- 8. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
- 9. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

14.4.4 Einde bereidingstijd

Hier kunt u instellen welk geluid of welke meldodie moet klinken, wanneer de bereidingstijd is afgelopen . U kunt kiezen uit 37 opties.

1. Druk de toets in.  **Einde bereidingstijd**
2. Druk de toets in.  **Geluid**
3. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
4. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht terug te keren.
6. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  **Permanente weergave ON**
7. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  **Permanente weergave OFF**
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
8. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
9. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

14.4.5 Procesonderbreking/fout vastgesteld

Hier kunt u instellen welk geluid of welke melodie moet klinken, wanneer een fout wordt vastgesteld . U kunt kiezen uit 37 opties.

1. Druk de toets in.  **Procesonderbreking / fout vastgesteld**
2. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
3. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
4. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht terug te keren.

5. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  **Permanente weergave ON**
 6. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  **Permanente weergave OFF**
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
 7. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
 8. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

14.5 Kookstelsysteem

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Kookstelsysteem**

14.5.1 Informatie over het apparaattype

Hier ziet u bij welk type uw apparaat wordt gerekend en welke softwareversie is geïnstalleerd.

14.5.2 Energieverbruik

AANWIJZING

Het energieverbruik is pas na afloop van het kookpad beschikbaar en wordt bij het starten van een nieuw kookpad overschreven. De aangegeven energiewaarden zijn niet gemeten, maar berekend. Een geringe afwijking van de weergegeven waarden met waarden die werden geregistreerd met meetapparatuur, is mogelijk.

Onder dit menupunt kunt u het Energy Dashboard oproepen. Hier kunt u het energieverbruik van uw kookstelsysteem bewaken. Het energieverbruik wordt uit de geselecteerde instellingen gedetailleerd berekend en kan bovendien in ConnectedCooking worden weergegeven en geanalyseerd.

Druk de toets in.  om het energieverbruik van uw kookstelsysteem te controleren.

Met behulp van de energieverbruiksweergave bieden we de mogelijkheid om het energieverbruik van het laatst uitgevoerde kookpad in te zien. De volgende verbruiksgegevens worden na het beëindigen van een handmatig kookpad, een intelligent kookpad, het gebruik van de iProductionManager of het reinigen beschikbaar gesteld:

- Duur van het kookpad

- Type kookpad
- Energieverbruik in kWh

14.5.3 iProductionManager energiebesparingsmodus

Druk de toets in. , om de IPM-energiebesparende modus in of uit te schakelen.

14.5.4 E/2

Druk de toets in.  om de instelling voor het halve energieverbruik in of uit te schakelen.

Door het activeren van deze optie wordt het verwarmingsvermogen bij elektrische apparaten met 50% verlaagd. Let erop dat bij geactiveerde optie alleen handmatige kookpaden beschikbaar zijn. Intelligente kookpaden worden zowel in de iCookingSuite als in de iProductionManager verborgen.

14.5.5 Schermvergrendeling

Hier kunt u de functie van de beeldschermvergrendeling activeren of deactiveren.

- Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  ON
- Om de functie te deactiveren, drukt u op de toets:  OFF

Als de functie is geactiveerd, kan het beeldscherm worden vergrendeld door de toets  lang in te drukken. Daardoor wordt een onbedoelde bediening, zoals bij het afvegen van het display, voorkomen. De beeldschermvergrendeling kan worden gedeactiveerd door lang op de toets  te drukken.

14.5.6 Demomodus

Demomodus in-/uitschakelen

Hier kunt u uw kookstelsel in de demomodus schakelen. Deze functie is nuttig, wanneer u de functionaliteiten van uw kookstelsel wilt presenteren zonder een bereiding uit te voeren.

1. Om de functie te activeren, houdt u de toets:  ON ingedrukt totdat de voortgangsbalk over beide schakelaarstanden ON en OFF is gemigreerd.
- >> Wanneer de demomodus is geactiveerd, wordt het kookstelsel opnieuw opgestart. In de voetregel verschijnt het symbool: .

14.5.7 Stoomvermogen

Hier kunt u instellen dat in de bedrijfsmodus Stoom voor bijzonder veeleisende producten een stabiele, ononderbroken toevoer van verse stoom wordt gegarandeerd.

⚠️ VOORZICHTIG

Wanneer u werkt met de functie Power Steam ontstaat er meer hete waterdamp

U kunt zich aan hete waterdamp verbranden, als u de ovendeur opent.

1. Maak de ovendeur voorzichtig open wanneer u werkt met de functie Power Steam.

1. Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  **ON**

>> In de bedrijfsmodus **Stoom** wordt het kookpunt vervangen door het symbool: 

14.5.8 Regelsproeikop

Hier kunt u instellen in welke mate de regelsproeikop van het apparaat al dan niet overmatige stoom moet condenseren. Deze functie bevindt zich standaard in de Eco-modus. Met deze instelling wordt het ontsnappen van stoom geoptimaliseerd. Naast de instelling Eco-Mode kunt u de functie van de regelsproeikop in- of uitschakelen:

- De permanente activering van de regelsproeikop kan vooral zin maken wanneer ongewenste condensatie in de keuken vermeden moet worden.
- De deactivering van de regelsproeikop kan vooral zin maken wanneer het vermogen van uw afzuigsysteem toereikend is, want op die manier kunt u water besparen.

Voordat u de functie activeert of deactiveert, kunt u het best eerst overleggen met uw RATIONAL servicepartner.

1. Druk de toets in.  **Regelsproeikop**
2. Om de functie te activeren, drukt u op de toets: **AAN**
3. Om de functie te deactiveren, drukt u op de toets: **UIT**

14.5.9 Watchdog

Hier kunt u instellen dat er een waarschuwing moet klinken wanneer de deur van de bereidingsruimte bij het beladen van het kookstelsel te lang open staat. Stel de tijd in op een schaal van 0 - 180 secondes.

- Druk de toets in.  om de Watchdog-instellingen op te roepen.
- Druk de toets in.  om het aantal seconden van de watchdogfunctie 1 in te stellen.
- Druk de toets in.  om het aantal seconden van de watchdogfunctie 2 in te stellen.

- Druk de toets in:  om het aantal seconden van de watchdogfunctie in de programmeermodus in te stellen.

14.5.1 Gevaar

0

Hier kunt u instellen dat er een waarschuwing moet klinken wanneer de deur van de bereidingsruimte tijdens de bereiding te lang open staat. Stel de tijd in op een schaal van 0 - 180 secondes.

- Druk de toets in:  om de Danger-instellingen op te roepen.
- Druk de toets in:  om het aantal seconden voor de Danger-functie in het voorverwarmen of de iProductionManager-voorverwarmfunctie in te stellen.
- Druk de toets in:  om het aantal seconden voor de Danger-niveaus in de iProductionManager in te stellen.

14.5.1 Stoomgenerator leegmaken

1

1. Druk de toets in: , om de stoomgenerator te legen.

14.6 Garen

1. Druk de toets in: 
2. Druk de toets in:  **Garen**

14.6.1 Primaire nationale keuken

In de primaire nationale keuken worden culturele eetgewoonten in intelligente kookpaden omgezet. De bereidingsparameters van deze intelligente kookpaden weerspiegelen deze eetgewoonten en de producten worden zo bereid zoals de gasten van het betreffende land of de regio verwachten. Zo beheerst u niet alleen uw lokale keuken, maar ook alle keukens van de wereld. Deze instelling is onafhankelijk van de ingestelde taal.

Primaire nationale keuken selecteren

1. Druk de toets in:  **Primaire nationale keuken**
 2. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste primaire nationale keuken.
- >> De nationale keuken wordt direct overgenomen. In de iCookingSuite worden intelligente kookpaden die overeenkomen met de nationale keuken, weergegeven. De bereidingsparameters, -tijden en kerntemperaturen van de intelligente kookpaden zijn aangepast aan de culturele eetgewoonten.

14.6.2 Secundaire nationale keuken

U kunt naast de primaire nationale keuken een tweede nationale keuken aangeven. Zo kunt u tegelijkertijd de typische gerechten van 2 landen bereiden. Dit is bijvoorbeeld een voordeel wanneer u in uw restaurant een speciale weekkaart van een andere nationale keuken wilt aanbieden.

Secundaire nationale keuken selecteren

1. Druk de toets in.  **Secundaire nationale keuken**
 2. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste secundaire nationale keuken.
- >> De nationale keuken wordt direct overgenomen. In de iCookingSuite worden de extra intelligente kookpaden van de secundaire nationale keuken weergegeven en met  gekenmerkt. De instellingen van de bereidingsparameters worden verder door de primaire nationale keuken [► 101] beïnvloed.

14.6.3 Nalooptijd

1. Druk de toets in. , om de nalooptijd van de condensatiekap in te stellen.
- >> Nu kunt u instellen hoeveel minuten de nalooptijd moet bedragen.

14.6.4 Meetwaarde sensor

Hier wordt de exacte meetwaarde van de sensor voor de temperatuur van de ovenruimte in °C weergegeven.

14.6.5 Formaat bereidingstijd

Formaat bereidingstijd instellen

1. Druk de toets in. , om het formaat van de bereidingstijd aan te passen.
- >> Nu kunt u het formaat van de bereidingstijd op automatisch, h:m of op m:s instellen.

14.6.6 Bordengewicht à la carte

Voordat u met de Finishing start, stelt u in hoe zwaar een leeg bord is. Met behulp van deze informatie zal uw iHexagon de bereidingsstappen zo aanpassen, dat u een ideaal Finishing-resultaat bereikt en er geen vocht op de borden condenseert. Verdere informatie vindt u hier:

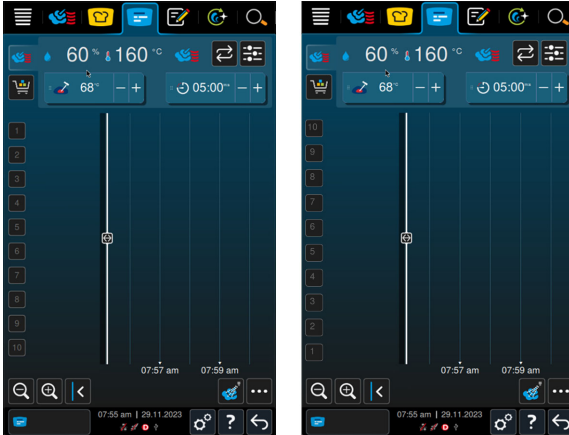
14.6.7 Aantal inschuifrekken

Hier kunt u instellen hoeveel inschuifrekken u in de iProductionManager wilt gebruiken.

1. Druk de toets in.  **Aantal inschuifrekken**
 2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde van 0 - 12.
- >> De instelling wordt direct overgenomen.

14.6.8 Volgorde inschuifrekken

Hier kunt u instellen of de volgorde van de inschuifrekken in de iProductionManager oplopend of aflopend moet worden weergegeven.



1. Om de inschuifrekken oplopend weer te geven, drukt u op de toets:  **123**
 2. Om de inschuifrekken aflopend weer te geven, drukt u op de toets:  **321**
- >> De instelling wordt direct overgenomen.

14.6.9 Laden markeringen voor handmatige programma's in de iProductionManager

Hier kunt u instellen of bij handmatige programma's in de iProductionManager de bereidingstijd moet worden verlengd wanneer de ovendeur tijdens de toebereiding wordt geopend en het gemeten energieverlies zo hoog is, dat het kookresultaat met de gekozen instelling niet meer bereikt kan worden.

1. Om de functie te activeren, drukt u op de toets: **Laden markeringen voor handmatige programma's in de iProductionManager ON**

14.6.1 Houdtijd klimaat

Hier kunt u instellen hoe lang het klimaat in de ovenruimte moet worden aangehouden, wanneer u geen gerechten met de iProductionManager bereidt.

1. Druk de toets in.  **Houdtijd klimaat**
 2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde.
- >> De houdtijd wordt direct aangepast.

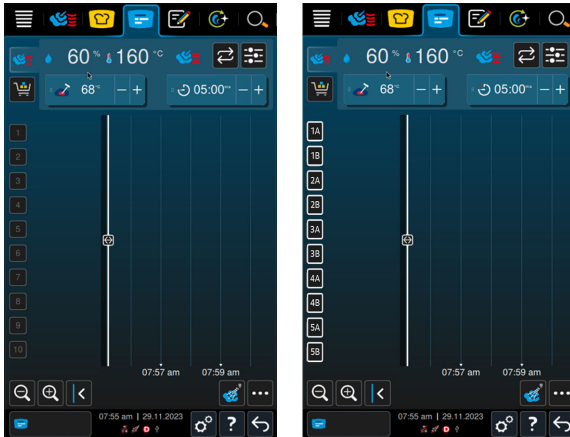
AANWIJZING

Met een kortere houdtijd bespaart u energie.

14.6.1 iProductionManager 3D

1

Hier kunt u instellen dat u in de iProductionManager de inschuifrekken met twee platen wilt beladen. Elke plaat wordt afzonderlijk bewaakt. Houd er rekening mee dat er maximaal 12 inschuifrekken kunnen worden weergegeven.



1. Om de functie te activeren, drukt u op de toets: **ON**
 >> De instelling wordt direct overgenomen.

14.6.1 Automatisch voorverwarmen iProductionManager

2

U kunt instellen dat het klimaat in de ovenruimte direct bij het starten van de iProductionManager wordt gecreëerd.

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in.
3. Druk de toets in. , om automatisch voorverwarmen in of uit te schakelen.

14.7 Reinigen iCareSystem AutoDose (chemicaliënvoorraad)

Kooksystemen die zijn uitgerust met de chemicaliënvoorraad bevatten uitgebreide instellingen voor het reinigen. Deze vindt u onder Automatische reiniging – iCareSystem (voorraad chemicaliën).

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in. **Reiniging**

14.7.1 Geforceerde reiniging na bedrijfsuren (chemicaliënvoorraad)

Hier kunt u instellen na welke periode u gevraagd wilt worden het kookstelsel te reinigen. U kunt pas met het kookstelsel werken, wanneer de reiniging is uitgevoerd. Zo kunt u garanderen dat reinigings- en hygiënische voorschriften tijdens de diensten worden aangehouden.

1. Druk de toets in. , om de geforceerde reiniging in of uit te schakelen.

Tijd tot reinigungsopdracht

Hier kunt u instellen na hoeveel uur het reinigungsverzoek moet verschijnen.

1. Druk de toets in. , om het aantal uren in te stellen.

Vertragingstijd bij geforceerd reinigen

Hier kunt u instellen wanneer de geforceerde reiniging met vertraging moet starten.

1. Druk de toets in. , om de vertragingstijd in te stellen.

Reinigungsprogramma

Hier kunt u een reinigungsprogramma voor de geforceerde reiniging selecteren.

1. Druk de toets in. . Nu kunt u kiezen uit de standaard of zelf aangemaakte reinigungsprogramma's.

Automatisch begin van de reiniging

1. Druk de toets in. , om het automatische begin van de reiniging in of uit te schakelen.

14.7.2 Reinigungs-schema (voorraad chemicaliën)

Hier kunt u instellen op welke weekdays Geforceerde reiniging moet worden uitgevoerd. Zo kunt u garanderen dat reinigings- en hygiënische voorschriften tijdens de diensten worden aangehouden. **Het reinigungs-schema en de geforceerde reiniging kunnen niet tegelijkertijd worden geactiveerd**

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Reinigung**
3. Druk de toets in.  **Reinigungs-schema**
4. Om vast te leggen hoe het kookstelsel bij een oproep tot reiniging moet reageren, drukt u op de toets: **Tijdstip reinigungs-schema**
 - > Om het reinigungs-schema te deactiveren, drukt u op de toets: **OFF**
 - > Wanneer op het tijdstip van reiniging een waarschuwing moet worden weergegeven, drukt u op de toets: **Waarschuwing**

- > Wanneer het kookstelsysteem direct moet worden gereinigd bij een oproep tot reiniging, drukt u op de toets: **Geforceerd**
- >> U keert nu terug naar de overzichtspagina van het reinigingsschema.
 1. Kies de dag van de week waarop een reiniging moet worden uitgevoerd.
 2. Druk de toets in. + om een eerste invoer aan te maken.
 3. Stel het tijdstip in waarop moet worden gestart met reinigen.
 4. Druk de toets in. **AANWIJZING! Zorg ervoor dat u het reinigingsschema op ON hebt gezet.**
 5. Selecteer uit een van de groeperingen: **Licht, Gemiddeld, Sterk, Snel** of **Elgen programma's** het gewenste reinigingsprogramma.
 6. U kunt het gewenste reinigingsprogramma en het automatische begin van de reiniging selecteren.
 7. Druk de toets in. **ON** of **OFF**, om de automatische reiniging in of uit te schakelen.
 8. Druk de toets in. +, als u meerdere reinigingen op dezelfde dag wilt programmeren.
 9. Druk in de pictogrammenbalk op om naar het overzicht van het reinigingsschema terug te keren.
 10. U kunt ook de vertragingstijd bij een geforceerde reiniging instellen.

Het kookstelsysteem moet na het bereiken van de ingestelde datum worden gereinigd voordat het opnieuw wordt gebruikt.

Onder de optie *Vertragingstijd bij geforceerde reiniging* kunt u instellen hoe lang de reiniging bij een ingestelde geforceerde reiniging kan worden uitgesteld.

14.7.3 Reiniging handdouche

1. Druk de toets in. , om naar de opties voor het reinigen van de handdouche te gaan.
 - > Nu kunt u de opties voor het reinigen van de handdouche oproepen.
2. Druk de toets in. ; om de herinnering aan de reiniging van de handdouche in of uit te schakelen **AANWIJZING! Om het interval en de spoeltijd te kunnen instellen, moet u eerst de herinnering aan de reiniging van de handdouche inschakelen.**
3. Druk de toets in. , om het interval voor de reiniging van de handdouche in te stellen.
4. Druk de toets in. , om de spoeltijd in te stellen.

14.7.4 Grenswaarde patroonniveau (chemicaliënbevoorrading)

Hier kunt u instellingen voor de vulniveaus van uw patronen uitvoeren.

- Druk de toets in. **OFF** of **ON** naast het  pictogram om de instellingen voor de niveaulimiet van de patroon in of uit te schakelen. Als u de limiet voor het patroonniveau hebt ingeschakeld, kunt u nu de volgende instellingen uitvoeren:
- Druk de toets in. , om het niveau van de reinigingspatroon in procent in te stellen.
- Druk de toets in. , om de niveaulimiet van de Care-patroon in procent in te stellen.

14.7.5 Uitschakelen na reinigen (chemicaliënbevoorrading)

- Druk de toets in. **OFF** of **ON** naast het -pictogram, om de functie 'Uitschakelen na reinigen' in of uit te schakelen.

14.7.6 Aanwijzingen voor de aanstaande reiniging (chemicaliënbevoorrading)

- Druk de toets in. **OFF** of **ON** naast de , om meldingen over de volgende reiniging in of uit te schakelen.

14.7.7 Stationaire tijd zonder interactie voor het beëindigen (chemicaliënbevoorrading)

Hier kunt u instellen na hoeveel minuten stationair bedrijf het kookstelsel automatisch mag beginnen met reinigen.

14.7.8 Natriumhydroxidevrij reinigingsmiddel

Het menu-item **NaOH-vrij** maakt de selectie van het gebruikte reinigingsmiddel direct in de apparaatinstellingen mogelijk. Dit voorkomt verkeerde configuraties en vermindert overmatig verbruik, vooral in landen met afwijkende wettelijke vereisten.

- Druk de toets in. **OFF** of **ON** naast de  om de instelling voor natriumhydroxidevrije reinigers in of uit te schakelen.

14.8 Reiniging

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Reiniging**

14.8.1 Geforceerde reiniging na bedrijfsuren

Hier kunt u instellen na welke periode u gevraagd wilt worden het apparaat te reinigen. U kunt pas met het apparaat werken, wanneer de reiniging is uitgevoerd. Zo kunt u garanderen dat reinigings- en hygiënische voorschriften tijdens de diensten worden aangehouden. Verdere informatie vindt u hier: Geforceerd reinigen

14.8.2 Reinigingsschema

Hier kunt u instellen op welke weekdays Geforceerde reiniging moet worden uitgevoerd. Zo kunt u garanderen dat reinigings- en hygiënische voorschriften tijdens de diensten worden aangehouden.

Uitschakelen na reiniging

Om het energieverbruik te optimaliseren, kan een algemene uitschakeling van het kookstelsel na een reiniging in het menu worden geactiveerd.

14.8.3 Reiniging handdouches

1. Druk de toets in. , om naar de opties voor het reinigen van de handdouches te gaan.
 - > Nu kunt u de opties voor het reinigen van de handdouches oproepen.
2. Druk de toets in. ; om de herinnering aan de reiniging van de handdouches in of uit te schakelen **AANWIJZING! Om het interval en de spoeltijd te kunnen instellen, moet u eerst de herinnering aan de reiniging van de handdouches inschakelen.**
3. Druk de toets in. , om het interval voor de reiniging van de handdouches in te stellen.
4. Druk de toets in. , om de spoeltijd in te stellen.

14.8.4 Natriumhydroxidevrij reinigingsmiddel

Het menu-item **NaOH-vrij** maakt de selectie van het gebruikte reinigingsmiddel direct in de apparaatinstellingen mogelijk. Dit voorkomt verkeerde configuraties en vermindert overmatig verbruik, vooral in landen met afwijkende wettelijke vereisten.

- Druk de toets in. **OFF** of **ON** naast de  om de instelling voor natriumhydroxidevrije reinigers in of uit te schakelen.

14.9 Gegevensbeheer

Let erop dat de functies van het **Gegevensbeheer** alleen beschikbaar zijn, wanneer u een USB-stick op het apparaat aansluit.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Gegevensbeheer**

U kunt de volgende instellingen aanpassen:

- Alle data exporteren [► 109]
- Bereidingsprogramma [► 110]
- Gebruikersprofielen [► 109]
- Gebruikersfoto's [► 110]
- Gebruikersgegevens: Alle wissen
- Basisinstellingen apparaat [► 111]
- HACCP-gegevens [► 111]
- Service
- MyDisplay [► 112]

14.9.1 Alle data exporteren

- ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk de toets in.  **Alle data exporteren**

>> Nu kunt u alle gegevens naar een USB-stick exporteren.

14.9.2 Gebruikersprofielen

Profielen exporteren

- ✓ U hebt profielen aangemaakt.
- ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het kookstelsel.

1. Druk de toets in.  **Profielen exporteren**

>> De opgeslagen programma's worden op de USB-stick bewaard.

Profielen importeren

1. Sluit een USB-stick waarop de al geëxporteerde programma's staan, aan op het kookstelsel.

2. Druk de toets in.  **Profielen importeren**

>> De opgeslagen profielen worden geïmporteerd en weergegeven in het bereik van het gebruikersbeheer.

14.9.3 Bereidingsprogramma

Hier kunt u alle programma's die u hebt aangemaakt, exporteren, importeren of wissen.

Programma's exporteren

- ✓ U hebt programma's in de programmeermodus aangemaakt.
- ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het kookstelsel.

1. Druk de toets in.  **Programma's exporteren**

>> De opgeslagen programma's worden op de USB-stick bewaard.

Programma's importeren

1. Sluit een USB-stick waarop de al geëxporteerde programma's staan, aan op het kookstelsel.

2. Druk de toets in.  **Programma's importeren**

>> De opgeslagen programma's worden geïmporteerd en in de programmamodus weergegeven.

Programma's: Alle eigen wissen

Hier kunt u alle programma's die u hebt aangemaakt, wissen.

1. Druk de toets in. 

> Er wordt u eerst gevraagd of u de programma's echt wilt wissen.

2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 

>> Een melding bevestigt dat alle programma's gewist zijn.

14.9.4 Gebruikersfoto's

Hier kunt u alle foto's die u aan programma's en winkelmandjes hebt toegewezen, importeren en exporteren. Foto's moeten voldoen aan de volgende eisen:

- Bestandstype: PNG
- Kleurdiepte: 3 x 8 bit
- Afbeeldingsgrootte: 130 x 130 px
- Bestandsgrootte: max. 50 kb

Foto's importeren

1. Bewaar de foto's op een USB-stick in een map die **userpix** heet.

2. Sluit de USB-stick aan op het kookstelsel.

3. Druk de toets in.  **Afbeeldingen importeren**

>> De opgeslagen foto's worden geïmporteerd.

Foto's exporteren

✓ U hebt foto's geïmporteerd.

✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het kookstelsel.

1. Druk de toets in.  **Afbeeldingen exporteren**

>> De opgeslagen foto's worden op de USB-stick bewaard.

Alle eigen afbeeldingen wissen

Hier kunt u alle foto's die u hebt geïmporteerd, wissen.

1. Druk de toets in. **Alle eigen afbeeldingen wissen**

> Er wordt u eerst gevraagd of u de foto's echt wilt wissen.

2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓

>> Een melding bevestigt dat alle eigen foto's gewist zijn.

14.9.5 Basisinstellingen apparaat

Basisinstellingen kookstelsel: Alle exporteren

✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het kookstelsel.

1. Druk de toets in.  **Basisinstellingen kookstelsel: Alle exporteren**

>> De fabrieksinstellingen van het kookstelsel worden op de USB-stick opgeslagen.

Fabrieksinstellingen importeren

1. Sluit een USB-stick waarop de al geëxporteerde fabrieksinstellingen van het kookstelsel staan, aan op het kookstelsel.

2. Druk de toets in.  **Basisinstellingen kookstelsel: Alle importeren**

>> De fabrieksinstellingen van het kookstelsel worden geïmporteerd.

14.9.6 HACCP-gegevens

Hier kunt u alle door het kookstelsel verzamelde HACCP-gegevens op een USB-stick exporteren. U kunt de HACCP-gegevens ook automatisch aan ConnectedCooking laten doorgeven.

HACCP data: Alle exporteren

✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het kookstelsel.

1. Druk de toets in.  **HACCP data: Alle exporteren**

>> De HACCP-gegevens worden op de USB-stick opgeslagen.

HACCP data: Exporteren over periode

✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het kookstelsel.

1. Druk de toets in.  **HACCP data: Exporteren over periode**
2. Selecteer de gewenste periode en druk op de toets 'Exporteren'.

>> De HACCP-gegevens over de geselecteerde periode worden op de USB-stick opgeslagen.

14.9.7 Ontwikkelaarsprotocol exporteren

Ontwikkelaarsprotocollen: Alle exporteren

✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk de toets in.  **Ontwikkelaarsprotocollen: alle exporteren**

>> De ontwikkelaarsprotocollen worden nu gedownload naar een USB-stick.

14.9.8 MyDisplay

Met de optie **MyDisplay** kunt u kettingscripts exporteren die op het kookstelsel zijn geïnstalleerd. Dit maakt de overdracht van profielen, programma's en afbeeldingen naar een ander kookstelsel mogelijk. Vóór het exporteren kunt u met behulp van de knop **Voor het bijwerken wissen** instellen of bij het importeren van het kettingscript de bestaande programma's, profielen en afbeeldingen moeten worden gewist.

- Druk de toets in. , als u eerder geïnstalleerde programma's, profielen en afbeeldingen vóór het importeren wilt verwijderen.
- Druk de toets in. , als u uw MyDisplay-configuraties naar een USB-stick wilt exporteren.

14.10 Netwerkinstellingen

AANWIJZING

Cyberbeveiligingsrisico's

Het apparaat is een kookstelsel dat in een netwerk kan worden opgenomen met digitale besturing, bedieningsinterface en software-integratie. Neem de volgende aanwijzingen in acht om de cyberbeveiliging, de gegevensbescherming en de veilige werking te garanderen:

1. Alleen bevoegd en opgeleid personeel mag het kookstelsel configureren en onderhouden.
2. Voer regelmatig software-updates uit die door RATIONAL beschikbaar worden gesteld. Alleen authentieke en ondertekende software mag worden gebruikt. Het installeren van niet-goedgekeurde software is niet toegestaan en kan de veiligheid in gevaar brengen.
3. Sluit het kookstelsel uitsluitend aan op beveiligde netwerken (bijv. WPA2/WPA3 bij WLAN, VLAN bij LAN). De communicatie met RATIONAL ConnectedCooking of andere diensten moet via versleutelde verbindingen (bijv. HTTPS) plaatsvinden.
4. Elke manipulatie of ongeoorloofde wijziging van de software, hardware of netwerkconfiguratie van het kookstelsel is verboden en leidt tot verlies van bedrijfsveiligheid en mogelijke garantie- en aansprakelijkheidsclaims.
5. De verantwoordelijkheid voor de veilige integratie in uw IT-infrastructuur ligt bij u als exploitant. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onvoldoende beveiliging of toegang door onbevoegde personen.

Indien nodig kunt u in de systeeminstellingen een **NTP**-gebaseerde tijdsynchronisatie activeren. Als **NTP** is geactiveerd, moet de klant ervoor zorgen dat een betrouwbare en veilige **NTP**-server beschikbaar is.

- De **NTP**-server moet afkomstig zijn uit een betrouwbare en gecontroleerde omgeving om nauwkeurige en manipulatiebestendige tijdgegevens te garanderen.
- De communicatie met de **NTP**-server moet beschermd zijn met behulp van beveiligde netwerksegmenten en geschikte firewallregels.

Wanneer u het kookstelsel wilt verbinden met een WLAN waarvoor u zich moet aanmelden via een website, is er geen WLAN-verbinding mogelijk. Er kan geen verbinding worden gemaakt met Wi-Fi-netwerken die een login via een website vereisen.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Netwerk**

3. Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  **ON**
 4. Druk de toets in.  **WiFi**
 - > Een overzicht van alle beschikbare wifi-netwerken wordt weergegeven. De WLAN-netwerken zijn aflopend gesorteerd aan de hand van hun signaalsterkte.
 5. Selecteer het gewenste wifi-netwerk.
 - > U wordt gevraagd het wachtwoord van het wifi-netwerk in te voeren.
 6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 - > Wanneer de verbinding succesvol is, verschijnt in de voetregel het volgende symbool: 
 - > Het WLAN-netwerk wordt bovenaan weergegeven in het overzicht van de beschikbare WLAN's.
 7. Om de informatie over de verbinding weer te geven, drukt u naast het WLAN op de toets: **V**
 8. Om de verbinding te verbreken drukt u in de informatie over de verbinding op de toets: **Verbreken**
 9. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de netwerkinstellingen terug te keren.
- >> De naam van het WLAN-netwerk wordt onder **WLAN** weergegeven.

De geoptimaliseerde netwerkinstellingen maken het mogelijk om verbinding te maken met WiFi-netwerken met Hidden SSID'S:

- Druk de toets in.  **Handmatig verbinden met WiFi.**
 - U kunt nu de netwerknaam (SSID) en het bijbehorende wachtwoord invoeren.
 - Druk de toets in.  om verbinding te maken.
1. Druk de toets in. 
 2. Druk de toets in.  **Netwerkinstellingen**

Hoe u uw kookstelsel verbindt met een WLAN-netwerk, vindt u hier: WLAN-verbinding maken ► 131]

Hoe u uw kookstelsel met het netwerk kunt verbinden, vindt u hier: Netwerkverbinding maken ► 133].

Netwerkassistent starten

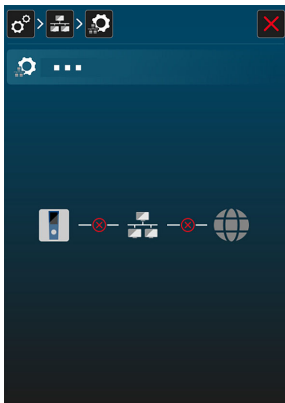
De netwerkassistent helpt u bij het instellen van de netwerkinstellingen.

1. Druk de toets in. : **Netwerkassistent starten**

- > Nu wordt u gevraagd of bij de netwerkinstellingen ondersteuning nodig is. U kunt worden ondersteund bij de WLAN-verbinding of bij de LAN-verbinding.
- 2. Druk de toets in. **IP DHCP actief: OFF** om de volgende netwerkinstellingen te kunnen bewerken:
 - **IP-adres**
 - **IP-gateway**
 - **IP-netmask**
 - **DNS 1**
 - **MAC-adres**
- 1. Druk de toets in. **IP DHCP actief: ON** om de volgende netwerkinstellingen te kunnen bewerken:
 - **MAC-adres**

Bij verbingsproblemen kunt u een netwerkdiagnose uitvoeren.

1. Druk de toets in.  *Voer de netwerkdiagnose uit* om te zien of uw kookstelsel verbonden is met het netwerk.



Met de knop **Netwerkstatus** kan worden gecontroleerd of er verbinding met de router en met het internet is.

14.11 Gebruikersprofiel

U kunt gebruikers in profielen samenstellen en deze profielen toegangsrechten toewijzen. Standaard is uw apparaat aan één profiel toegewezen, die niet kan worden gewist. U kunt maximaal 10 andere profielen toevoegen.

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in. 🍷 **Gebruikersprofiel**

Hoe u profielen aanmaakt, wijzigt of op andere apparaten overbrengt, vindt u hier: Profiel- en rechtenmanagement [► 125]

14.11. Profiel activeren

1

- ✓ U hebt een profiel aangemaakt. Raadpleeg hiervoor Nieuw profiel aanmaken [► 125]

1. Druk de toets in. 🍷 **Profiel activeren**

2. Selecteer het gewenste profiel.

3. Wanneer u het profiel van een wachtwoord hebt voorzien, voert u het wachtwoord in.

4. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓

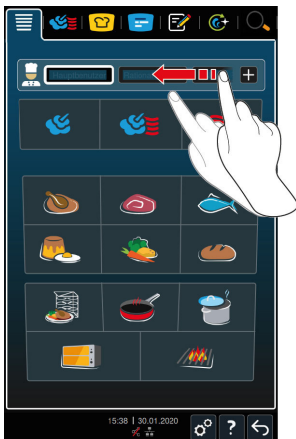
>> Het profiel wordt direct geactiveerd.

>> Wanneer u het startscherm opent, wordt het actieve profiel weergegeven. Wanneer u meerdere profielen heeft geactiveerd, kunt u door het overzicht scrollen.

>> Om een nieuw profiel aan te maken, drukt u op de toets: +

>> U komt nu bij de profielinstellingen.

>> Druk de toets in. Nieuw profiel aanmaken [► 125].



14.11. Profiel bewerken

2

- ✓ U hebt een profiel aangemaakt.

1. Druk de toets in. 🍷 **Profiel bewerken**

> U kunt nu een profiel selecteren dat u wilt bewerken.

Nadat u een profiel hebt geselecteerd, kunt u de volgende instellingen uitvoeren:

Profielinstellingen

1. Druk de toets in.  **Profielinstellingen**.

>> Nu kunt u de volgende instellingen uitvoeren:

-  **Profielnaam wijzigen**
-  **Wachtwoord profiel wijzigen**
-  **Taal wijzigen**
-  **Profieltype wijzigen AANWIJZING! Het profieltype kan alleen door de hoofdgebruiker worden gewijzigd.**
-  **Primaire nationale keuken wijzigen**
-  **Secundaire nationale keuken wijzigen**
-  **Profiel wissen**
-  **Alle elementen behalve favorieten verbergen** kan worden in- of uitgeschakeld.

Menubalk aanpassen

Met deze optie kunt u de menubalk naar wens aanpassen.

1. Druk de toets in.  **Menubalk aanpassen**

>> De volgende instellingen kunnen worden uitgevoerd:

-  **Startscherm** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Handmatige bedrijfsmodi** kunnen worden weergegeven of verborgen.
-  **iCookingSuite** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **iProductionManager** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Programmeermodus** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **iCareSystem** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Zoekassistent** kan worden weergegeven of verborgen.

Beeldscherm aanmaken en bewerken

1. Druk de toets in. **ON** of **OFF**, van de optie : **Schermaankijken en bewerken**, om de optie Nieuw beeldscherm aanmaken [► 121] in of uit te schakelen.

Voetregel aanpassen

1. Druk de toets in.  **Voetregel aanpassen**.
- >> Nu kunt u instellen of  **de helpfunctie in het apparaat** in de voetregel zichtbaar of onzichtbaar moet worden gemaakt.

Ander profiel kiezen

1. Druk de toets in. **ON** of **OFF**, de optie  **Wisselen** om de mogelijkheid om van profiel te wisselen te activeren of te deactiveren

iCookingSuite aanpassen

1. Druk de toets in.  **iCookingSuite**
- >> Nu kunt u de volgende instellingen uitvoeren:
-  **Autorisaties parameters**. Hier kunt u kiezen tussen **bedienbaar** en **niet zichtbaar**.
 -  **Vocht** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Temperatuur ovenruimte** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Kerntemperatuur** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Kopregel cockpit** kan worden weergegeven of verborgen.

iProductionManager

1. Druk de toets in.  **iProductionManager**
- >> Nu kunt u de volgende instellingen uitvoeren:
-  **À-la-carte modus** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Handmatig bonnenbord** kan in- of uitgeschakeld worden.
 -  **Tijdsbon** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Bonnenbord bewerken** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Drag&Drop toestaan** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Mogelijkheid bonnen te combineren** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Toewijzing inschuifniveaus toestaan** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Op de werkelijke tijd plaatsen** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Achteraf Drag&Drop toestaan** kan worden weergegeven of verborgen.
 -  **Pop-over toegang toestaan** kan worden weergegeven of verborgen.

-  **Bonnen klonen** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Naar de actuele tijd springen** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Positioneringshulp** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Scrollen toestaan** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Zoom** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Bevochtiging** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Voorverwarmen** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Planningshiaten dicht** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Tijdoptimalisatie** kan worden weergegeven of verborgen.
-  **Energieoptimalisatie** kan worden weergegeven of verborgen.

1. Druk de toets in.  *Instellingen.*
 2. Druk de toets in.  *Gebruikersprofiel.*
 3. Druk de toets in.  *Profiel bewerken.*
 4. Druk de toets in.  *Hoofdgebruiker.*
 5. Druk de toets in.  *Menubalk aanpassen.*
 6. Druk de toets in. *Expressmodus*, om de functie in of uit te schakelen.
- >> Nu kunt u de functie *Expressmodus* gebruiken.

Raadpleeg hiervoor ook

-  [Profiel toevoegen \[► 119\]](#)
-  [Nieuw profiel aanmaken \[► 125\]](#)

14.11. Profiel toevoegen

3

Hier kunt u een nieuw profiel toevoegen.

1. Druk de toets in.  **Profiel toevoegen**
- >> U kunt nu een nieuw profiel toevoegen.
1. Druk de toets in.  **uit een bestaand profiel**, om een profiel aan te maken dat bestaat uit een bestaand profiel. U kunt nu alle instellingen in het nieuw toegevoegde profiel onder het menupunt  **Profiel bewerken uitvoeren**.
 2. Druk de toets in.  **uit een profielsjabloon**, om een nieuw profiel aan te maken op basis van een profielsjabloon.

14.11. Beeldscherm bewerken

4

- ✓ U hebt een nieuw beeldscherm aangemaakt.
- 1. Druk de toets in.  **Beeldscherm bewerken**
 - > De functies en intelligente assistenten van de menubalk worden weergegeven.
- 2. Druk op de gewenste toets.
 - > Alle beschikbare functies worden weergegeven.
 - In het bereik  **Handmatige bereiding** kunt u de bedrijfsmodi  **Stoom**,  **Combinatie van stoom en hetelucht** en  **Hetelucht** selecteren.
 - In het bereik  **iCookingSuite** kunt u beschikken over alle intelligente kookpaden.
 - In het bereik  **Programmeermodus** zijn alle handmatige en intelligente programma's, net als winkelmandjes beschikbaar. Wanneer u nog geen programma's of winkelmandjes hebt aangemaakt, is dit bereik leeg.
 - In het bereik  **iCareSystem** zijn alle reinigingsmodi en reinigingsprogramma's beschikbaar.
- 1. Druk op de functie die u wilt toewijzen aan het beeldscherm.
 - > De functie wordt met  gemarkeerd.
- 2. Om het aantal functies van het beeldscherm te controleren, drukt u op de toets: 
- 3. Om een functie uit het beeldschermmenu te verwijderen, drukt u op de toets: 
- 4. Om het beeldschermmenu een naam te geven, drukt u op de toets: 
- 5. Voer een naam in.
- 6. Om het beeldschermmenu op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.
- 1. Om een profiel aan het beeldschermmenu toe te wijzen, drukt u op de toets:  **Profiel bewerken**
- 2. Selecteer het gewenste profiel.
- 3. Druk de toets in.  **Menubalk aanpassen**
- 4. Druk achter het beeldschermmenu op de toets: **ON**
- 5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.

>> Wanneer u kiest voor Profiel activeren [► 116], wordt het nieuwe beeldschermmenu weergegeven in de menubalk.

14.11. Nieuw beeldscherm aanmaken

5

1. Druk de toets in. .
2. Druk de toets in. .
3. Druk de toets in. .
4. In de **Beeldschermeditor** kunt u nu uw eigen beeldscherm aanmaken.
5. Druk op de functie die u wilt toevoegen aan, of verwijderen van het beeldscherm.
6. Voer een titel in het tekstveld in om uw beeldscherm een naam te geven.
7. Om uw wijzigingen op te slaan, drukt u op de toets: .

14.12. Service

1. Druk de toets in. .
2. Druk de toets in.  **Service**

U kunt gebruikmaken van de volgende informatie:

- Informatie over type apparaat/softwareversie 
- Informatie over het serienummer 
- Hotline – Kok [► 156] 
- Hotline – Service [► 156] 
- Serviceniveau 

Deze functie is alleen beschikbaar voor RATIONAL servicepartners.

- Software-update info [► 121] 
- Geïnstalleerde softwareversie [► 122]
- Servicemeldingen van de afgelopen 14 dagen 
- Open Source licenties .

14.12. Software-update info

1

Hier ziet u welke softwareversie op uw apparaat is geïnstalleerd. Wanneer u uw apparaat met ConnectedCooking verbonden hebt en de functie **Software-update info automatisch downloaden** geactiveerd hebt, worden de software-updates automatisch beschikbaar gesteld. Verdere informatie vindt u hier: Software-

updates automatisch uitvoeren [► 136] Wanneer een software-update beschikbaar is, wordt de actuele softwareversie weergegeven en de toets **Installatie beginnen** is actief.

1. Druk de toets in. **Installatie beginnen**

>> De software-update wordt uitgevoerd en het apparaat wordt opnieuw opgestart.

14.12. Geïnstalleerde softwareversie

2

Hier vindt u alle informatie over de geïnstalleerde softwareversie en geïnstalleerde servicepakketten.

14.13 ConnectedCooking

AANWIJZING

Als er geen 'Activeringscode wordt weergegeven', is er nog geen verbinding met de ConnectedCooking-server mogelijk.

Dit kan de volgende redenen hebben:

- DNS-naamresolutie voor www.connectedcooking.com moet beschikbaar zijn.
- Variant met DHCP: DHCP-actief – IP-adres wordt door het netwerk toegewezen.
- Variant zonder DHCP: netwerkexploitant moet IP-adres, netwerkmasker, gateway, DNS-server beschikbaar stellen, die vervolgens handmatig op het kookstelsel kunnen worden ingevoerd.
- Firewallpoort 443 en 8883 vrij (protocol: HTTPS en MQTT) voor uitgaande communicatie naar de doelhost: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Netwerk met MAC-filter: MAC-adressen kunnen op de combi steamer worden uitgelezen of bij de klantenservice worden opgevraagd *Deze instellingen komen overeen met de standaardinstellingen van een home-router"

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**

Hoe u uw apparaat met ConnectedCooking verbindt en welke functies beschikbaar zijn, vindt u hier: ConnectedCooking [► 134]

Is uw kookstelsel verbonden met ConnectedCooking, dan hebt u de volgende instelmogelijkheden.

1. Druk de toets in. 

>> U kunt zich met uw reeds bestaande account bij ConnectedCooking aanmelden.

1. Druk de toets in. 

>> U kunt zich zonder account anoniem bij ConnectedCooking aanmelden.

Automatische tijdsynchronisatie

1. Druk de toets in.  **ON** of **OFF**

>> Er vindt geen automatische tijdsynchronisatie plaats als u op **OFF** drukt. Als u op **ON** drukt, vindt er een automatische tijdsynchronisatie plaats.

HACCP-data automatisch doorgeven

1. Druk de toets in.  **ON** of **OFF**

>> Uw kookstelsel geeft de HACCP-gegevens niet automatisch door aan ConnectedCooking als u op **OFF** drukt. Zodra u op de toets **ON** drukt, verzendt het kookstelsel automatisch de HACCP-gegevens naar ConnectedCooking.

Remote access

1. Druk de toets in.  **ON** of **OFF**

>> Remote Access is niet beschikbaar als u op **OFF** drukt. Wanneer u op **ON** drukt, is de afstandsbediening van uw kookstelsel door ConnectedCooking mogelijk.

Software-update

1. Druk de toets in.  **ON** of **OFF**

>> Software-updates worden niet automatisch uitgevoerd als u op **OFF** drukt. Als u op **ON** drukt, worden de software-updates automatisch uitgevoerd.

Automatisch verbinden

Mocht de netwerkverbinding van uw kookstelsel verloren gaan, dan maakt uw kookstelsel na het herstellen van de verbinding opnieuw automatisch verbinding met ConnectedCooking. Als u dit niet wilt, kunt u de functie uitschakelen.

1. Druk de toets in.  **ON** of **OFF**

>> Uw kookstelsel verbreekt de verbinding met ConnectedCooking als u op **OFF** drukt. Zodra u op de toets **ON** drukt, maakt uw kookstelsel opnieuw automatisch verbinding met ConnectedCooking

Afmelden

U kunt zich op elk gewenst moment afmelden bij ConnectedCooking. De gegevens voor de verbinding worden gewist. Wanneer u het kookstelsel opnieuw wilt verbinden met ConnectedCooking, moet u het kookstelsel opnieuw registreren.

1. Druk de toets in. 
- >> Er wordt u gevraagd of u zich wilt afmelden van ConnectedCooking. Wanneer u dit bevestigt, wordt uw kookstelsel meteen afgemeld bij ConnectedCooking.

15 Kitchen Management

15.1 Profiel- en rechtenmanagement

U kunt gebruikers in profielen samenstellen en deze profielen toegangsrechten toewijzen. Standaard is uw apparaat aan één profiel toegewezen, die niet kan worden gewist. U kunt maximaal 10 andere profielen toevoegen.

15.1.1 Nieuw profiel aanmaken

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Gebruikersprofiel**
3. Druk de toets in. **Nieuw profiel toevoegen**
4. Wanneer u een profiel uit een al bestaand profiel wilt afleiden, drukt u op de toets: **uit een bestaand profiel**
5. Wanneer u een profiel uit een profielsjabloon wilt afleiden, drukt u op de toets: **uit een profielsjabloon**
 - > Er verschijnt een melding dat het nieuwe profiel met succes is aangemaakt.
6. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.
7. Druk de toets in.  **Profiel bewerken**
8. Druk de toets in.  **Nieuw profiel**

Profielinstellingen aanpassen

1. Druk de toets in.  **Profielinstellingen**
2. Om een profiel een naam te geven, drukt u op de toets:  **Profielnaam wijzigen**
3. Geef een eenduidige profielnaam op en druk op de Enter-toets op het toetsenbord.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
4. Om een profiel van een wachtwoord te voorzien, drukt u op de toets:  **Wachtwoord profiel wijzigen**
5. Geef een wachtwoord op en druk op de Enter-toets op het toetsenbord. Noteer het wachtwoord en bescherm dit tegen toegang van onbevoegde derden. Wanneer u het wachtwoord bent vergeten, kunt u de instellingen niet meer oproepen. Neem in dat geval contact op met uw RATIONAL-servicepartner.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.

6. Om een profiel de taal te geven van de gebruikersinterface, drukt u op de toets:  **Taal wijzigen**
7. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste taal.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
8. Om te bepalen of het profiel een hoofdgebruiker is of een profiel met beperkte rechten, drukt u op de toets:  **Profieltype wijzigen**
9. Selecteer  **Hoofdgebruiker**, wanneer het gebruikersprofiel alle rechten moet krijgen om profielen te kunnen bewerken. Wanneer u dit profieltype selecteert, hebben alle gebruikers onbeperkt toegang tot het kookstelsel
10. Selecteer  **Beperkte gebruiker**, wanneer het gebruikersprofiel beperkte rechten moet krijgen. Wanneer u dit profieltype selecteert, kunt u alle elementen van de gebruikersinterface, behalve de favorieten, verbergen.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
11. Om een profiel toe te wijzen aan een primaire nationale keuken, drukt u op de toets:  **Primaire nationale keuken wijzigen**
12. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste primaire nationale keuken.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
13. Om een profiel toe te wijzen aan een secundaire nationale keuken, drukt u op de toets:  **Secundaire nationale keuken wijzigen**
14. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste secundaire nationale keuken.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
15. Wanneer u alle elementen van de gebruikersinterface, behalve de favorieten, wilt verbergen, drukt u na **Alle elementen, behalve de favorieten, verbergen** op de toets: **ON**
16. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.

Menubalk aanpassen

Definieer welke functies en intelligente assistenten in de menubalk moeten worden weergegeven.

1. Druk de toets in.  **Menubalk aanpassen**
2. Wanneer u een functie of de intelligente assistent wilt verbergen, drukt u achter de volgende elementen op de toets: **OFF**
 - Home 
 - Handmatige bedrijfsmodus 

- iCookingSuite 
- iProductionManager 
- Programmeermodus 
- iCareSystem 

1. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.

Autorisatie bereidingsparameters

1. Druk de toets in.  **Machtigingen kookparameters**
2. Om het gebruikersprofiel toe te staan gedurende de bereiding de bereidingsparameters te wijzigen, drukt u op de toets:  **bedienbaar**
3. Om het gebruikersprofiel te verbieden gedurende de bereiding de bereidingsparameters te wijzigen, drukt u op de toets:  **niet zichtbaar**

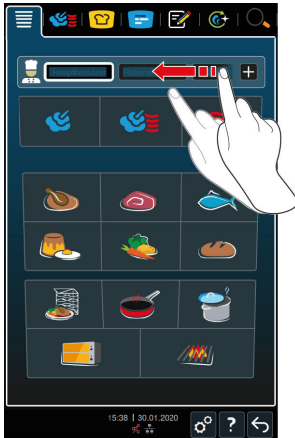
iProductionManager

1. Druk de toets in. **Profielinstellingen**
2. Wanneer u een functie wilt verbergen, drukt u achter de volgende elementen op de toets: **OFF**
 - Bevochtigen 
 - Bord met tickets bewerken 
 - Plannings 
 - Optimaliseringsfuncties
 - Bord met handmatige tickets 
1. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.

15.1.2 Profiel activeren

- ✓ U hebt een profiel aangemaakt. Raadpleeg hiervoor Nieuw profiel aanmaken [► 125]
1. Druk de toets in.  **Profiel activeren**
 2. Selecteer het gewenste profiel.
 3. Wanneer u het profiel van een wachtwoord hebt voorzien, voert u het wachtwoord in.
 4. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
- >> Het profiel wordt direct geactiveerd.

- >> Wanneer u het startscherm opent, wordt het actieve profiel weergegeven. Wanneer u meerdere profielen heeft geactiveerd, kunt u door het overzicht scrollen.
- >> Om een nieuw profiel aan te maken, drukt u op de toets: +
- >> U komt nu bij de profielinstellingen.
- >> Druk de toets in. Nieuw profiel aanmaken [► 125].



15.1.3 Profiel op ander apparaat overdragen

U kunt profielen die u op het ene apparaat hebt aangemaakt, overdragen op een ander apparaat.

- ✓ U hebt een usb-stick aangesloten op het apparaat.
- 1. Druk de toets in.
- 2. Druk de toets in. **Gebruikersprofiel**
- 3. Druk de toets in. **Profielexport**
 - > Alle aangemaakte profielen worden op de usb-stick geladen.
- 4. Verbind de usb-stick met de gedownloade profielen nu met een ander apparaat.
- 5. Druk de toets in.
- 6. Druk de toets in. **Gebruikersbeheer**
- 7. Druk de toets in. **Profielimport**
- >> Alle profielen worden op het apparaat geladen en na een korte wachttijd weergegeven.

15.1.4 Profiel wissen

U kunt alle profielen wissen, behalve het standaard toegewezen beheerdersprofiel.

✓ U hebt een profiel aangemaakt. [► 125]

1. Druk de toets in.  **Profiel bewerken**

2. Selecteer het gewenste profiel.

3. Druk de toets in.  **Profielinstellingen**

4. Druk de toets in.  **Profiel wissen**

>> Het profiel is gewist.

15.2 Hygiëne-management

15.2.1 Geregistreerde HACCP-gegevens

Per charge worden de volgende HACCP-gegevens geregistreerd:

- Chargenummer
- Apparaattype
- Serienummer
- Softwareversie
- Datum en tijd
- Reinigingsprogramma
- Temperatuur ovenruimte
- Richtwaarde van de kerntemperatuur
- Gemeten kerntemperatuur
- Tijd (hh:mm:ss)
- Temperatuureenheid
- Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik
- Naam en ID van het bereidingsproces
- Deur van de ovenruimte openen / sluiten
- Wijziging van de bedrijfsmodus
- Automatische reiniging
- Magnetron

15.2.2 HACCP-gegevens exporteren

HACCP-gegevens worden 14 dagen lang, bij maximaal gebruik, op het apparaat bewaard. Gedurende deze periode kunt u de gegevens downloaden. Verdere informatie vindt u hier: HACCP-gegevens exporteren [► 111] Er is een langere periode beschikbaar wanneer de gebruiksduur afneemt.

15.2.3 HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven

Wanneer u uw apparaat hebt verbonden met ConnectedCooking, kunt u instellen dat de HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking worden doorgegeven na beëindiging van een bereidingsproces.

✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking [► 134].

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**

3. Druk naast **HACCP-gegevens automatisch doorgeven** op de toets:  **ON**

>> HACCP-gegevens worden nu automatisch doorgegeven na beëindiging van een bereidingsproces. U kunt de gegevens onder connectedcooking.com of in de ConnectedCooking-app bekijken.

15.3 Apparaat in een netwerk opnemen

Wanneer u uw apparaten in een netwerk verbindt, kunt u de volgende mogelijkheden gebruiken:

- Beide apparaten van een Combi-Duo-installatie op slechts één apparaat bedienen.
- Apparaten met ConnectedCooking verbinden.

Wanneer u de apparaten in een Combi-Duo-installatie wilt verbinden, neemt u contact op met uw RATIONAL-servicepartner.

AANWIJZING

Cyberbeveiligingsrisico's

Het apparaat is een kookstelsel dat in een netwerk kan worden opgenomen met digitale besturing, bedieningsinterface en software-integratie. Neem de volgende aanwijzingen in acht om de cyberbeveiliging, de gegevensbescherming en de veilige werking te garanderen:

1. Alleen bevoegd en opgeleid personeel mag het kookstelsel configureren en onderhouden.
2. Voer regelmatig software-updates uit die door RATIONAL beschikbaar worden gesteld. Alleen authentieke en ondertekende software mag worden gebruikt. Het installeren van niet-goedgekeurde software is niet toegestaan en kan de veiligheid in gevaar brengen.
3. Sluit het kookstelsel uitsluitend aan op beveiligde netwerken (bijv. WPA2/WPA3 bij WLAN, VLAN bij LAN). De communicatie met RATIONAL ConnectedCooking of andere diensten moet via versleutelde verbindingen (bijv. HTTPS) plaatsvinden.
4. Elke manipulatie of ongeoorloofde wijziging van de software, hardware of netwerkconfiguratie van het kookstelsel is verboden en leidt tot verlies van bedrijfsveiligheid en mogelijke garantie- en aansprakelijkheidsclaims.
5. De verantwoordelijkheid voor de veilige integratie in uw IT-infrastructuur ligt bij u als exploitant. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onvoldoende beveiliging of toegang door onbevoegde personen.

Indien nodig kunt u in de systeeminstellingen een **NTP**-gebaseerde tijdsynchronisatie activeren. Als **NTP** is geactiveerd, moet de klant ervoor zorgen dat een betrouwbare en veilige **NTP**-server beschikbaar is.

- De **NTP**-server moet afkomstig zijn uit een betrouwbare en gecontroleerde omgeving om nauwkeurige en manipulatiebestendige tijdgegevens te garanderen.
- De communicatie met de **NTP**-server moet beschermd zijn met behulp van beveiligde netwerksegmenten en geschikte firewallregels.

15.3.1 Wifi-verbinding maken

Wanneer u het kookstelsel wilt verbinden met een WLAN waarvoor u zich moet aanmelden via een website, is er geen WLAN-verbinding mogelijk. Er kan geen verbinding worden gemaakt met Wi-Fi-netwerken die een login via een website vereisen.

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **Network**
 3. Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  **ON**
 4. Druk de toets in.  **WiFi**
 - > Een overzicht van alle beschikbare wifi-netwerken wordt weergegeven. De WLAN-netwerken zijn aflopend gesorteerd aan de hand van hun signaalsterkte.
 5. Selecteer het gewenste wifi-netwerk.
 - > U wordt gevraagd het wachtwoord van het wifi-netwerk in te voeren.
 6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 - > Wanneer de verbinding succesvol is, verschijnt in de voetregel het volgende symbool: 
 - > Het WLAN-netwerk wordt bovenaan weergegeven in het overzicht van de beschikbare WLAN's.
 7. Om de informatie over de verbinding weer te geven, drukt u naast het WLAN op de toets: **V**
 8. Om de verbinding te verbreken drukt u in de informatie over de verbinding op de toets: **Verbreken**
 9. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de netwerkinstellingen terug te keren.
 - >> De naam van het WLAN-netwerk wordt onder **WLAN** weergegeven.
- De geoptimaliseerde netwerkinstellingen maken het mogelijk om verbinding te maken met WiFi-netwerken met Hidden SSID'S:
- Druk de toets in.  **Handmatig verbinden met WiFi.**
 - U kunt nu de netwerknaam (**SSID**) en het bijbehorende wachtwoord invoeren.
 - Druk de toets in.  om verbinding te maken.

15.3.2 Netwerkkabel aansluiten

Uw apparaat is standaard voorzien van een netwerkaansluiting. Om uw apparaat met een netwerk te verbinden en de bescherming van het apparaat tegen straalwater uit alle richtingen te garanderen, gebruikt u een netwerkkabel met de volgende eigenschappen:

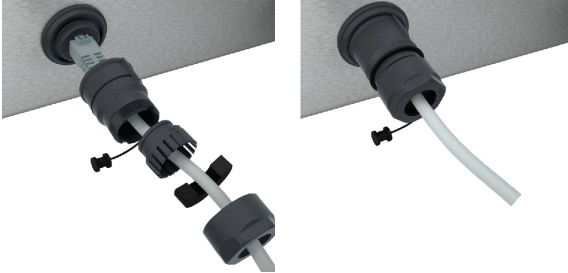
- Netwerkkabel categorie 6
- Maximale stekkerlengte van 45 mm
- Stekkerdiameter van 18,5 mm
- Kabeldiameter van 5,5 - 7,5 mm

⚠️ VOORZICHTIG

De functiedelen om de netwerkaansluiting kunnen meer dan 60 °C worden.

U kunt zich verbranden, wanneer u een netwerkkabel aan een apparaat aansluit, dat al in gebruik is of in gebruik was.

1. Laat het apparaat afkoelen voordat u de netwerkkabel aansluit.



1. Schroef de bescherming los.
2. Zet de afzonderlijke delen van de bescherming op de netwerkkabel.
3. Steek de netwerkkabel in de netwerkaansluiting.
4. Schroef de bescherming vast.

15.3.3 Netwerkverbinding maken

- ✓ U hebt alle gegevens van de netwerkverbinding voor u liggen.

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in. **Netwerkinstellingen**
3. Druk de toets in. **LAN**
4. Druk de toets in. **IP-netwerk**
5. Voer het IP-adres in.
6. Druk de toets in. **IP-gateway**
7. Voer het adres van de IP-gateway in.
8. Druk de toets in. **IP-netmask**
9. Voer het IP-netmask in.
10. Wanneer u de netwerkconfiguratie aan de client door een server wilt laten toewijzen, activeert u DHCP. Druk de toets in. **ON**
 - > IP-adressen, -gateway en DNS worden nu automatisch geconfigureerd.
11. Druk de toets in. **DNS 1 (voorkeur)**

12. Voer het adres van de DNS-server in.

15.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking is de modernste netwerkoplossing van RATIONAL. Of u nu één of meer RATIONAL apparaten hebt – ConnectedCooking biedt u compleet nieuwe, eenvoudige toepassingsmogelijkheden. Het enige wat u daarvoor moet doen, is uw apparatuur van RATIONAL in een netwerk opnemen en zich registreren op connectedcooking.com.

In ConnectedCooking ziet u in één overzicht de online status, reinigingsdetails, de bedrijfsstatistieken en of de HACCP-voorschriften worden nageleefd. Verder kunt u gebruikmaken van de volgende functies:

- **Pushberichten**

Ongeacht of het een laad-, gereed- of servicemelding is, u ontvangt in real time alle informatie die u nodig hebt. Waar u ook bent.

- **Bereidingsprocessen overzetten en beheren**

Zet bewezen bereidingsprocessen automatisch over op alle apparaten van uw bedrijf.

- **Automatische software-updates**

Software-updates worden altijd gratis en automatisch ter beschikking gesteld.

Bovendien vindt u op connectedcooking.com uitgebreide receptenbibliotheken, tips en trucs van onze profs en een veelvoud aan toepassingsvideo's.

15.4.1 Apparaat met ConnectedCooking verbinden

Wanneer u uw kookstelsel met ConnectedCooking wilt verbinden, kunt u gebruikmaken van de volgende functies:

- HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven [► 130]
 - Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven [► 156]
 - Apparaten op afstand via ConnectedCooking bedienen
 - Apparaatdisplay op afstand monitoren
 - ✓ U hebt een netwerkverbinding gemaakt.
 - ✓ U hebt zich geregistreerd onder connectedcooking.com.
1. Druk de toets in. 
 2. Druk de toets in. **ConnectedCooking**
 3. Selecteer in het eerste tabblad welke server u voor de verbinding wilt gebruiken. U kunt kiezen uit de internationale server **iot.com** of de Chinese server **iot.cn**.

4. Meld u aan met uw ConnectedCooking-account.
 - > Voer uw registratiegegevens in of selecteer de registratie via de QR-code.
5. Druk naast **Verbinden** op de toets: **Aanmelden**
 - > Na een korte wachttijd wordt een negencijferige pin- en een QR-code weergegeven. Wanneer u geen smartphone binnen handbereik hebt, kunt u zich onder www.connectedcooking.com registreren. Wanneer u een smartphone binnen handbereik hebt, kunt u de QR-code inscannen.
6. U kunt zich ook registreren via het Auto-register. In dit geval zijn alleen de basisfuncties beschikbaar.

Registratie zonder smartphone

1. Noteer de pincode.
 2. Log in op www.connectedcooking.com.
 3. Klik op het symbool: **Apparatenmanagement**
 4. Selecteer: **Apparatenoverzicht**
 5. Klik op het symbool: Rode cirkel met +
 6. Voer in het veld **Naam** een kookstelselnaam in.
 7. Voer in het veld **Activeringscode** de pincode in die op het kookstelsel werd weergegeven.
- >> Na korte tijd verschijnt het kookstelsel in het overzicht van ConnectedCooking.
- >> In het display wordt weergegeven dat het kookstelsel is verbonden met de server van ConnectedCooking. In de voetregel verschijnt het symbool: 
- >> U ontvangt een e-mail waarin wordt bevestigd dat de registratie van het kookstelsel geslaagd is.

Registratie met smartphone

- ✓ U hebt een app op uw smartphone geïnstalleerd, waarmee u QR-codes kunt scannen.
 - ✓ U hebt de ConnectedCooking-app op uw smartphone geïnstalleerd.
1. Scan de QR-code.
- >> Na korte tijd wordt op het kookstelsel weergegeven dat het is verbonden met de server van ConnectedCooking. In de voetregel verschijnt het symbool: 
- >> Het kookstelsel verschijnt in het kookstelseloverzicht van ConnectedCooking.

- >> U ontvangt een e-mail waarin wordt bevestigd dat de registratie van het kookstelsel geslaagd is.

15.4.2 Apparaat afmelden bij ConnectedCooking

U kunt zich op elk gewenst moment afmelden bij ConnectedCooking (zie hiervoor ConnectedCooking [► 124]). De gegevens voor de verbinding worden gewist. Wanneer u het apparaat opnieuw wilt verbinden met ConnectedCooking, moet u het apparaat opnieuw registreren. Verdere informatie vindt u hier: Apparaat met ConnectedCooking verbinden [► 134]

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. **ConnectedCooking**
3. Druk de toets in. **Afmelden**
 - > Er wordt u gevraagd of u zich echt wilt afmelden van de ConnectedCooking Portal?
4. Druk de toets in. 

15.5 Software-update uitvoeren

Automatische software-updates via ConnectedCooking

- ✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking.
1. Druk de toets in. 
 2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**
 3. Om de functie **Software-updates automatisch downloaden** te activeren, drukt u op de toets:  **ON**
 4. Druk de toets in. 
 5. Druk de toets in.  **Service**
 6. Druk de toets in.  **Software-update info**
 7. Druk de toets in. **Installatie beginnen**
- >> De software-update wordt uitgevoerd en het apparaat wordt opnieuw opgestart.

Software-update per usb-stick

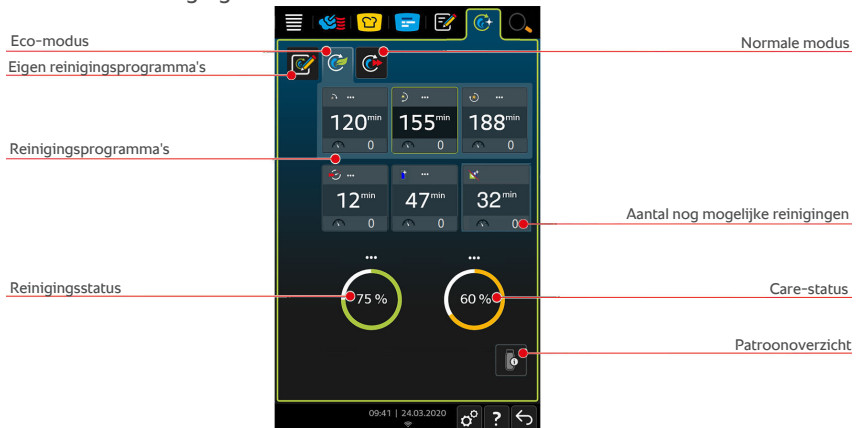
- ✓ U hebt een usb-stick waarop een software-update staat, aangesloten op het apparaat.
 - ✓ Een melding verschijnt die zegt dat een software-update werd herkend.
1. Bevestig de melding dat de software-update moet worden uitgevoerd.

- >> De software-update wordt uitgevoerd en het apparaat wordt opnieuw opgestart.

16 Automatische reiniging - iCareSystem AutoDose



Het iCareSystem is het intelligente reinigings- en ontkalkingssysteem van de iHexagon. Het herkent de actuele mate van verontreiniging van het apparaat en doet een suggestie voor het ideale reinigingsprogramma, evenals de optimale hoeveelheid reinigingsmiddelen.



16.1 Algemene veiligheid

- Gebruik voor de automatische reiniging alleen reinigingsmiddelen die de fabrikant adviseert.
- Sluit geen slang aan op de noodoverloop.

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Laat het kookstelsel en alle functionerende delen afkoelen voordat u begint met de automatische reiniging.

Zo voorkomt u ernstige huidirritaties:

- De reinigingsmiddelen kunnen ernstige huidirritatie, brandwonden en oogletsel veroorzaken. Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen wanneer u het apparaat reinigt.
- Houd de deur van de kookkast goed gesloten tijdens de automatische reiniging. Anders kunnen agressieve reinigingsmiddelen en hete stoom ontsnappen. Wanneer u de deur van de kookkast tijdens de automatische reiniging openmaakt, klinkt er een waarschuwingssignaal.
- Laat de kernthermometer tijdens de automatische reiniging niet uit het kookstelsel hangen. De afdichting van de oven deur kan dan beschadigd worden en er kunnen agressieve reinigingsmiddelen naar buiten komen.
- Reinig de van buiten aan te brengen kernthermometer niet met de automatische reiniging.

Zo reageert u correct wanneer u in contact komt met reinigingsmiddelen:

- Wanneer u de reinigingsmiddelen aanraakt zonder beschermende handschoenen tegen chemische stoffen, dan wel andere delen van de huid in contact komen met reinigingsmiddelen, spoel die delen van de huid dan 10 minuten lang af met stromend water.
- Wanneer reinigingsmiddelen in uw ogen terechtkomen, spoelt u uw ogen 15 minuten lang uit met stromend water. Neem eventuele contactlenzen uit.
- Mocht u reinigingsmiddelen inslikken, spoel dan uw mond grondig uit met water en drink onmiddellijk een halve liter water. Probeer niet geforceerd over te geven.
- Alarmeer onmiddellijk de hotline voor vergiftigingen of een arts.

16.2 Reinigingsmodi

De volgende 2 reinigingsmodi staan u ter beschikking voor de reinigingsprogramma's **licht**, **gemiddeld** en **sterk**:



Eco-modus

Wanneer u deze reinigingsmodus selecteert, worden in de reinigingsprogramma's minder reinigingsmiddelen en minder water gebruikt om het kookstelsel schoon te maken. De reinigingsprogramma's duren wel langer dan in de normale modus.



Normale modus

Wanneer u deze reinigingsmodus selecteert, worden in de reinigingsprogramma's meer reinigingsmiddelen en meer water gebruikt om het kookstelsel schoon te maken. De reinigingsprogramma's duren dan korter dan in de eco-modus.

16.3 Reinigingsprogramma's

De volgende reinigingsprogramma's zijn beschikbaar:

Programma	Modus.	Beschrijving	Reinigingsmiddel
licht	Eco / Normaal	Geschikt om lichte verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan bij gebruik van het kookstelsel tot 200 °C.	▪ Active Green-reinigingspatroon ▪ Care-patroon

Programma	Modus.	Beschrijving	Reinigingsmiddel
gemiddeld	Eco / Normaal	Geschikt om verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gegrild, gebraden of gebakken werd.	▪ Active Green-reinigingspatroon ▪ Care-patroon
sterk	Eco / Normaal	Geschikt om sterke verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gegrild, gebraden of gebakken werd.	▪ Active Green-reinigingspatroon ▪ Care-patroon
snel	—	Geschikt voor een tussenreiniging om sterke verontreinigingen in korte tijd te verwijderen. Dit reinigingsprogramma reset de geforceerde reiniging niet.	▪ Active Green-reinigingspatroon
Spoelen zonder reinigingsmiddel	—	Geschikt om in water oplosbare verontreinigingen te verwijderen. Dit reinigingsprogramma reset de geforceerde reiniging niet.	—
Spoelen	—	Geschikt om kalkhoudende verontreinigingen te verwijderen die zijn ontstaan door	▪ Care-patroon

Programma	Modus.	Beschrijving	Reinigingsmiddel
		bereidingsprocessen waarbij gebraden, gebakken of gestoomd werd.	

U kunt bestaande reinigingsprogramma's individueel wijzigen en opslaan. Deze kunt u vervolgens exporteren en op andere kooksystemen importeren.



TIP

Als uw kookstelsel op zacht water is aangesloten, moet u de schakelaar voor zacht water op 'zacht water' zetten.

16.4 Status reinigingsmiddel, Care- en reinigingspatroon

Het iCareSysteem herkent automatisch de reinigings- en Care-status van uw kookstelsel.

Reinigingsstatus

- Wanneer het indicatielampje groen brandt, is het kookstelsel schoon.
- Wanneer het indicatielampje geel brandt, kunt u echter nog gerechten bereiden met het kookstelsel, totdat u wordt opgeroepen om het te reinigen.
- Wanneer het indicatielampje rood brandt, moet u eigenlijk onmiddellijk een reinigingsprogramma starten, maar op z'n laatst wanneer u de volgende oproep voor reiniging ontvangt.

Care-status

- Wanneer de Care-status groen is, is de stoomgenerator kalkvrij.
- Wanneer het indicatielampje oranje brandt, is de stoomgenerator licht verkalkt.
- Wanneer het indicatielampje rood brandt, is de stoomgenerator sterk verkalkt. U moet eigenlijk onmiddellijk een reinigingsprogramma starten, maar op z'n laatst wanneer u de volgende oproep voor reiniging ontvangt.

Patroonoverzicht

Aan de hand van een afbeelding kan de status van de reinigingspatronen worden gecontroleerd.



- De betreffende sleuven en de status van de reinigingspatronen worden weergegeven.
- Vier gevulde balken (vgl. sleuf 2) symboliseren een volle status.
- Reinigingsmiddelpatronen met een gele waarschuwing en een gevulde balk (vgl. sleuf 1) geven een reinigingspatroon aan die nog maar 25% vol is.
- Reinigingspatronen met een rode waarschuwing (vgl. sleuf 3) geven een lege reinigingspatroon aan.
- Een reinigingspatroon op een grijze achtergrond (vgl. sleuf 4) geeft aan dat op deze plaats geen reinigingspatroon is ingezet.
- Druk de toets in. , om naar de vervanging van patronen met uitleg te gaan.
- Volg de weergegeven instructies.
- Nadat de reinigingspatronen zijn vervangen, moet u op het display bevestigen dat u volle patronen hebt ingezet.

16.5 Reinigingspatroon vervangen

VOORZICHTIG

Chemische brandwonden!

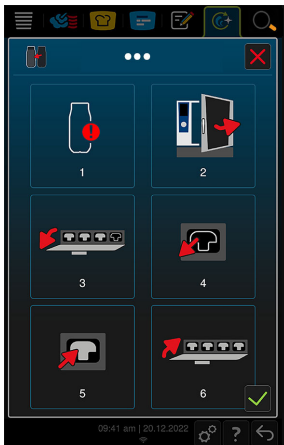
Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen bij de omgang met de reinigingspatronen.

AANWIJZING

Omgang met reinigingspatronen

- De reinigingspatronen mogen niet worden uitgetrokken of ingestoken! Vervang alleen lege patronen door volle.
- Gebruik geen defecte reinigingspatronen!
- Vervang de lege reinigingspatronen, ook buiten de reiniging, alleen als u daartoe wordt verzocht.
- Controleer de reinigingspatroon op beschadigingen als deze eerder gevallen is.

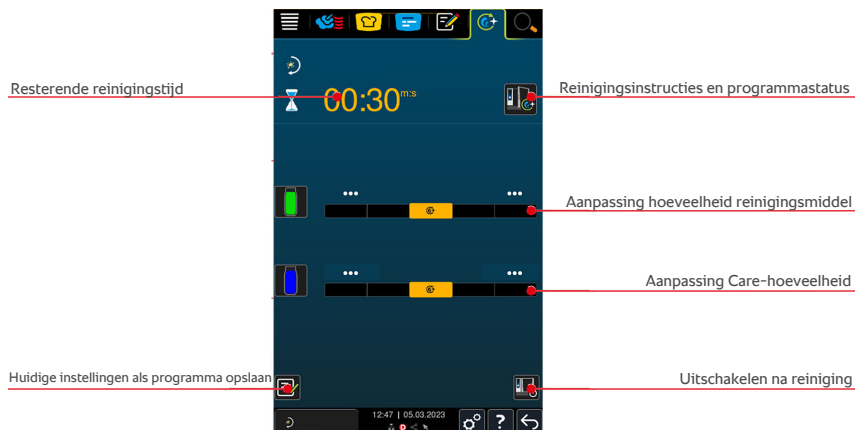
Neem bij verdere vragen over de juiste omgang met reinigingspatronen contact op met uw RATIONAL servicepartner.



1. Druk de toets in.
2. Maak de deur van de kookkast open.
3. Open de reinigingsklep **AANWIJZING! Plaats niets dat zwaarder is dan 7 kg op de geopende reinigingsklep!**. De status van de patronen wordt automatisch weergegeven.
4. Trek lege patronen aan de uitsparingen uit de sleuf.
5. Pak de Active Green- of Care-reinigingspatronen uit, verwijder de kap en plaats de patroon in een lege sleuf van het chemicaliënvoorraadsysteem. U kunt zelf beslissen hoeveel reinigingspatronen u wilt gebruiken. Aanbevolen wordt echter om twee Care- en twee Active Green-reinigingspatronen te gebruiken.
6. U wordt gevraagd of u een nieuwe reinigingspatroon hebt ingezet.

7. Sluit de reinigingsklep.
8. Bevestig de vraag met: ✓, dat u volle reinigingspatronen hebt ingezet.
9. Sluit de deur van de ovenruimte.

16.6 Automatische reiniging starten



- ✓ De geleiderrekken zijn correct geplaatst in de kookkast.
 - ✓ Het verrijdbare bordenrek is correct geplaatst in de ovenruimte.
AANWIJZING! De parkeerrem van het verrijdbare rek mag niet geactiveerd zijn.
 - ✓ Wanneer uw apparaat is uitgevoerd met de optionele, geïntegreerde vetafvoer, neem dan de opvangbak voor het vet uit de ovenruimte en sluit de afvoerbuïs. **AANWIJZING! Dit geldt niet voor iHexagon.**
1. Druk in de menubalk op de toets: 
 - > Wanneer de temperatuur in de kookkast boven 75 °C ligt, verschijnt de melding: **Kookkast te warm**
 2. Kies het gewenste reinigingsprogramma.
 3. U hebt nu de mogelijkheid om de hoeveelheid reinigingsmiddel en Care aan te passen, u kunt kiezen of het kookstelsel na de reiniging moet worden uitgeschakeld en u kunt op de programmeertoets drukken.
 4. Maak de deur van de ovenruimte open.
 5. Verwijder alle houders, bakblikken en -platen uit de kookkast.
 6. Sluit de deur van de ovenruimte.
 7. De koelfunctie start om de temperatuur van de kookkast te verlagen.
 8. De automatische reiniging begint.

9. Wanneer de automatische reiniging is voltooid, klinkt er een signaal.
10. Gooi lege patronen in de afvalbak voor recycling.



TIPS

- Wanneer er zich tijdens de automatische reiniging schuim in de kookkast vormt hoewel u de aanbevolen hoeveelheid Active Green-reinigingstabletten hebt gebruikt, moet u de schuimschakelaar door de servicepartner (serviceniveau) laten instellen. Mocht er ook dan schuimvorming blijven plaatsvinden, neem dan contact op met uw RATIONAL servicepartner.

16.7 Automatische reiniging afbreken

U kunt alle automatische reinigingsprogramma's op elk moment afbreken.

1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Er wordt u gevraagd of u de reiniging echt wilt afbreken. Er wordt aangegeven hoe lang het afbreken duurt.
2. Druk de toets in. 
- >> De automatische reiniging wordt afgebroken.



TIP

Wanneer tijdens de automatische reiniging de stroom uitvalt, wordt de automatische reiniging automatisch onderbroken. Als de stroomvoorzorging weer hersteld is, gaat de automatische reiniging verder.

16.8 Geforceerde reiniging na bedrijfsuren

Wanneer u het geforceerd reinigen hebt geactiveerd, wordt u na een vastgestelde periode gevraagd het apparaat te reinigen. U kunt pas met het kookstelsel werken, wanneer de reiniging is uitgevoerd.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Reiniging**
3. Druk de toets in.  **Geforceerde reiniging na bedrijfsuren**
4. Om de geforceerde reiniging te activeren, drukt u op de toets: **ON**
5. Om de tijd in te stellen waarna u een oproep wilt ontvangen dat u het kookstelsel moet reinigen, drukt u op de toets: **Tijd tot het reinigingsverzoek** Let erop dat u hier de bedrijfstijd instelt, niet de daadwerkelijk verstreken tijd.
6. Selecteer op de schaal de gewenste waarde van 1 - 24 uur.

7. Om in te stellen met hoeveel uur de reiniging na de oproep uitgesteld kan worden, drukt u op de toets: **Vertragingstijd van de geforceerde reiniging**
 8. Selecteer op de schaal de gewenste waarde van 1 - 24 uur.
 9. Druk de toets in. . Nu kunt u kiezen uit de standaard of zelf aangemaakte **reinigingsprogramma's**.
 10. Druk de toets in. , om het **automatische begin van de reiniging** in of uit te schakelen.
 - 11.
- >> In de voetregel wordt weergegeven, hoeveel bedrijfsuur het nog duurt voordat een reiniging moet worden uitgevoerd.

17 Verzorging



WAARSCHUWING

Afzettingen van vet of resten van levensmiddelen in de ovenruimte

Wanneer u de ovenruimte niet voldoende reinigt, bestaat er brandgevaar door afzetting van vet of resten van levensmiddelen.

1. Reinig het apparaat dagelijks.
2. Laat bij een eventuele brand de deur van de ovenruimte gesloten. Zo onttrekt u zuurstof aan de brand. Schakel het apparaat uit. Wanneer de brand is overgeslagen, moet u een brandblusser gebruiken die geschikt is om brandend vet te blussen. Gebruik nooit water of schuim om een vetbrand te blussen.

17.1 Algemene veiligheid

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Laat het apparaat en alle functionerende delen afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.

Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:

- Neem het apparaat bij alle reinigingswerkzaamheden, behalve de automatische reiniging, van het stroomnet.
- Spuit de chemische bevoorrading niet met de handdouche of met welke vloeistof dan ook uit.
- Reinig het apparaat ook dagelijks wanneer u uitsluitend gebruikmaakt van de handmatige bedrijfsmodus stoom.
- Maak toebehoren niet schoon met de automatische reiniging in het apparaat.

17.2 Onderhoudsintervallen chemicaliën bijvullen

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
Dagelijks	▪ Ovenruimte ▪ rubbers van de ovenruimte ▪ Ovendeur ▪ Opvangbak deur en afvoergoot ▪ Kernthermometer ▪ Accessoires ▪ Handdouche

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
Wekelijks	▪ Buitenkanten van het apparaat ▪ LED-afdekking ▪ Bedieningspaneel ▪ Kunststof delen
Maandelijks	▪ Bevochtigingsspuitmond ▪ Reinigingsklep

De functionele onderdelen moeten volgens het reinigingsinterval worden gereinigd, maar mogen desgewenst ook vaker worden schoongemaakt.

17.3 Onderhoudsintervallen

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
Dagelijks	▪ Ovenruimte ▪ rubbers van de ovenruimte ▪ Ovendeur ▪ Opvangbak deur en afvoergoot ▪ Kernthermometer ▪ Accessoires ▪ Handdouche
Wekelijks	▪ Buitenkanten van het apparaat ▪ LED-afdekking ▪ Bedieningspaneel ▪ Kunststof delen
Maandelijks	▪ Bevochtigingsspuitmond

De functionele onderdelen moeten volgens het reinigingsinterval worden gereinigd, maar mogen desgewenst ook vaker worden schoongemaakt.

17.4 Verzorgingsproducten

Geschikte verzorgingsproducten

- Maak de volgende functionele onderdelen schoon met lauw water, een mild afwasmiddel en een zachte doek:
 - buitenkant van het apparaat
 - glasplaat van de ovendeur
 - LED-afdekking in de ovendeur

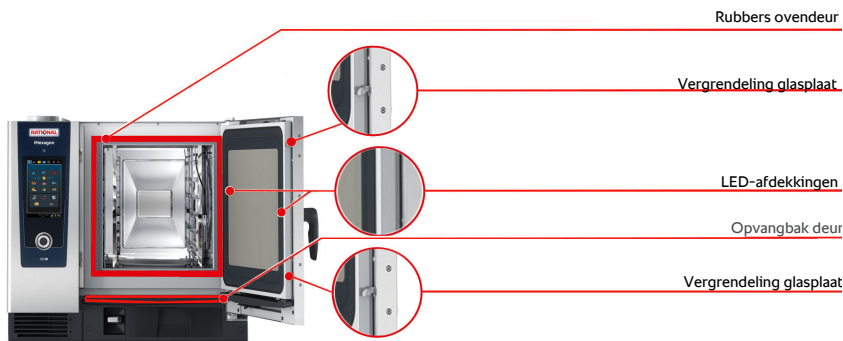
- rubbers van de ovenruimte
- Reinig toebehoren met lauw water, een mild afwasmiddel en een zachte doek.

Ongeschikte verzorgingsproducten

Reinig het kookstelsel, de functionerende onderdelen en toebehoren niet met de volgende, ongeschikte verzorgingsproducten:

- schurende reinigingsmiddelen
- zoutzuur, loog, zwavelhoudende stoffen of andere stoffen die zuurstof verbruiken
- onverdunde alcohol, methanol of oplosmiddelen als aceton, benzeen, toluen of xyleen
- bakoven- of grillreiniger
- Pannensponsjes met schuurlaag
- staalwol
- hogedrukspuit
- scherpe of puntige voorwerpen

17.5 Deur van de ovenruimte reinigen



Glasplaten reinigen

1. Maak de deur van de ovenruimte compleet open tot hij vastklikt.
2. Maak de vergrendelingen van de glasplaten met lichte druk los.
3. Draai de glazen ruiten van de ovendeur achter elkaar open.
4. Reinig de glasplaten van de ovendeur met lauw water, een mild afwasmiddel en een zachte doek.

5. Laat de glasplaten van de ovendeur volledig drogen.

LED-afdekkingen reinigen

Wanneer u de glasplaten van de ovendeur hebt gereinigd, kunt u vervolgens ook de LED-afdekkingen schoonmaken. Reinig de LED-afdekkingen alleen met de geschikte verzorgingsproducten [► 148].

De LED-afdekking ligt tussen de middelste en de voorste glasplaat van de ovendeur.

- ✓ De glasplaten van de ovendeur zijn ontgrendeld.
1. Reinig de LED-afdekking met lauw water, een mild afwasmiddel en een zachte doek.
 2. Verwijder resten reinigingsmiddel met schoon water en een zachte doek.
 3. Laat de LED-afdekking volledig drogen.
 4. Zet vervolgens weer alle glasplaten van de ovendeur goed vast.

Rubbers van de ovendeur reinigen

Wanneer u uw kookstelsel in continubedrijf en met hoge temperaturen in de ovenruimte boven 260 °C gebruikt met overwegend etenswaren die veel vet en gelatine bevatten, dan kunnen de rubbers van de ovendeur snel verslijten. Om de gebruiksduur van de rubbers van de ovendeur te verlengen, moet u ze elke dag schoonmaken.

- ✓ De deur van de ovenruimte is geopend.
1. Reinig de rubbers van de ovendeur met lauw water, een mild afwasmiddel en een zachte doek.
 2. Laat de rubbers van de ovendeur volledig drogen.

Deurdruipbak reinigen

Wanneer u uw kookstelsel in continubedrijf en met hoge temperaturen in de ovenruimte boven 260 °C gebruikt met overwegend etenswaren die veel vet en gelatine bevatten, dan kunnen de rubbers van de ovendeur snel verslijten. Reinig deze dagelijks om te zorgen voor een hygiënische standaard.

- ✓ De deur van de ovenruimte is geopend.
1. Reinig de deurdruipbak met lauw water, een mild afwasmiddel en een zachte doek.
 2. Zorg ervoor dat u kookresten, vetafzettingen en korstvorming hebt verwijderd.

Reinig de afvoeropening van de deurdruiptbak en de pakking van de afvoeropener

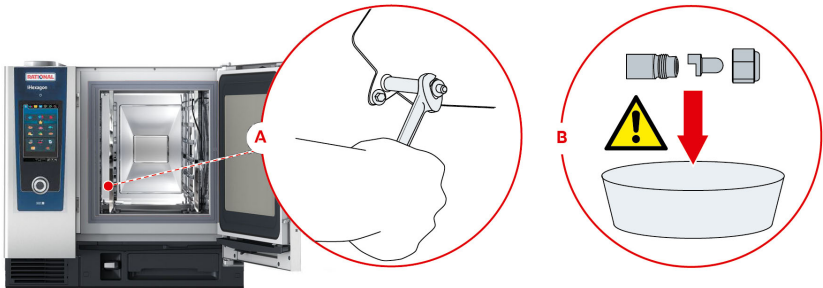
- ✓ De deur van de ovenruimte is geopend.
- 1. Open de afvoeropener met één hand aan de bedieningsvoet en houd hem stevig vast.
- 2. Reinig de pakking en de uitlaatopening met een zachte doek, lauw water en een mild afwasmiddel om korstvorming te verwijderen. Houd daarbij de afvoeropener met de hand in de open stand vast om te voorkomen dat het mechanisme per ongeluk losraakt.
- 3. Plaats de pakking terug in de juiste positie als deze tijdens het reinigen is verschoven.

17.6 Bevochtigingsspuitmond ontkalken



Benodigd gereedschap

- Inbussleutel



1. Schakel het apparaat uit.
2. Geleiderrek links en luchtgeleidingsplaat losschroeven en de luchtgeleidingsplaat naar het midden van de ovenruimte zwenken.
AANWIJZING! Controleer of de kunststof inzetstukken goed vastzitten. Zorg ervoor dat de kunststof inzetstukken van het geleiderrek en de luchtgeleidingsplaat bij het in- en uitbouwen correct vastzitten. Als u dit niet doet, kunnen de losse kunststof inzetstukken vonken veroorzaken en kan het kookstelsel onherstelbaar beschadigd raken.
3. Draai de moeren van de bevochtigingsspuitmond los met de inbussleutel (A).
4. Verwijder de bevochtigingsspuitmond.
5. **⚠ WAARSCHUWING! Chemische brandwonden! Draag mondbescherming en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen tegen de omgang met ontkalker.** Plaats de bevochtigingsspuitmond in de ontkalker (B).

6. Laat de bevochtigingsspuitmond zolang in de ontkalker liggen totdat de kalkafzettingen zijn opgelost.
7. Neem dan de ontkalkte bevochtigingsspuitmond uit de ontkalker.
8. Spoel de bevochtigingsspuitmond grondig af met water en laat hem dan volledig drogen.
9. Monteer de bevochtigingsspuitmond weer in de omgekeerde volgorde.

17.7 Luchtfilter reinigen

AANWIJZING

Straalwater kan in het apparaat binnendringen wanneer het luchtfilter niet correct is aangebracht

De bescherming tegen straalwater uit alle richtingen is alleen gegarandeerd bij een correct aangebracht luchtfilter.

1. Schuif het luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.

AANWIJZING

Gebruik geen scherpe voorwerpen

Gebruik voor het openen van de luchtfilterafdekking geen scherpe voorwerpen, zoals messen, omdat anders het gevaar bestaat dat de filterhouder beschadigd raakt.



Benodigd gereedschap

- Schroevendraaier



1. Steek de schroevendraaier in de inkepingen van de afdekking van het luchtfilter (A).
2. Verwijder de afdekking van het luchtfilter.
3. Trek het luchtfilter naar buiten (B).

4. Reinig het luchtfilter in de vaatwasser en laat hem daarna volledig drogen.
 - > Wanneer het luchtfilter na de reiniging in de vaatwasser niet schoon is, moet hij worden vervangen.
5. Wanneer het luchtfilter gereinigd is, schuift u hem terug in het apparaat.
6. Steek de afdekking van het luchtfilter weer in het apparaat.

17.8 Bedieningspaneel reinigen



⚠ VOORZICHTIG! Gevaar voor snijden! Het centrale instelwiel heeft scherpe randen. Draag beschermende handschoenen wanneer u het centrale instelwiel en de oppervlakken eronder schoonmaakt.

1. Trek het centrale instelwiel er met de hand en zonder gereedschap vanaf.
2. Reinig het centrale instelwiel en het oppervlak eronder met een zachte doek.
3. Plaats daarna het centrale instelwiel weer op het kookstelsel.

Wanneer uw kookstelsel van een afsluitbaar bedieningspaneel is voorzien, moet u het afsluitbaar bedieningspaneel afsluiten en de afdekking openen voordat u het bedieningspaneel reinigt.

Voordat u het display reinigt, kunt u het eerst vergrendelen. Zo verhindert u dat u per ongeluk kookpaden opstart, acties uitvoert of functies oproept.

1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Na een paar seconden wordt de vergrendeling van het display actief en verschijnt het symbool: 
2. Reinig het display met een zachte doek.
3. Om het display te ontgrendelen, houdt u de toets ingedrukt: 
 - > Nu verschijnt het symbool: 
4. Trek het centrale instelwiel er met de hand en zonder gereedschap vanaf.
5. Reinig het centrale instelwiel en het oppervlak eronder met een zachte doek.
6. Plaats daarna het centrale instelwiel weer op het kookstelsel.

17.9 Handdouche reinigen

1. Trek de slang van de handdouche volledig naar buiten en houd hem vast.
2. Reinig de handdouche en de slang met een zachte spons.
3. Maak de handdouche en de slang schoon met verdunde tafellazijn om hardnekkige kalkafzettingen te verwijderen.

17.10 Toebehoren reinigen

AANWIJZING

Laat de toebehoren tijdens de automatische reiniging niet in het kookstelsel zitten.

Laat nooit toebehoren in het kookstelsel achter tijdens de automatische reiniging. Dit kan uw kookstelsel of de toebehoren beschadigen.

1. Laat accessoires goed afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
2. Verwijder resten van levensmiddelen en laagjes vet, maizena en eiwit met een zachte doek.
3. Wanneer toebehoren hardnekkig zijn verontreinigd, week het aangekoekte vuil dan los in lauwwarm water en verwijder het vervolgens met een zachte doek.

17.11 Ontluchtingsbuis van de afvoer reinigen

Wanneer uw apparaat bij de installatie is aangesloten op een reeds aanwezige sifon, dan is er een ontluchtingsbuis op de afvoer gemonteerd. Wanneer uw zacht water hebt of het apparaat is aangesloten op een ontkalkingsinstallatie en u eveneens regelmatig gebruik maakt van de reinigingsprogramma's **medium** en **sterk**, wordt schuim dat bij het reinigen ontstaat in de ontluchtingsbuis gevoerd. Om een optimale afvoer van het schuim te garanderen, moet u de ontluchtingsbuis één keer per week schoonmaken.

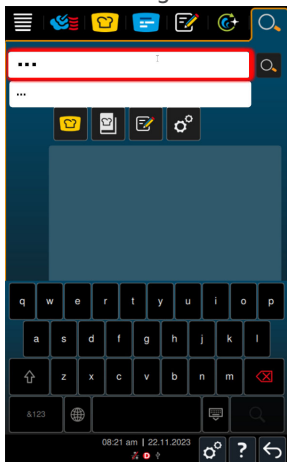
1. Vul de ontluchtingsbuis met warm water totdat de buis helemaal schoon is, zonder resten. Het water moet een temperatuur van 60°C hebben.

18 Inspiratie en ondersteuning.

18.1 Zoekassistent

De zoekfunctie van uw kookstelsel maakt het zoeken naar intelligente kookpaden, eigen programma's, instellingen en toepassingsvoorbeelden eenvoudiger.

1. Druk in de menubalk op de toets: .
2. Voer uw zoekbegrip in. De ingebouwde zoekfunctie in tekst zorgt voor nauwkeurige resultaten, ondanks typfouten of soortgelijke spelfouten.



- > Terwijl u typt, worden zoekresultaten binnen de ingestelde taal van het apparaat voorgesteld. Het weergegeven pad maakt het mogelijk om de locatie van het gevonden resultaat op het kookstelsel te traceren.
 - > De zoekresultaten worden onderverdeeld in de categorieën **iCookingSuite** , **Toepassingsvoorbeelden** , **Eigen programma's**  en **Instellingen** .
 - > U kunt de resultaten filteren op intelligente bereidingsprocessen, eigen programma's, instellingen en toepassingsvoorbeelden.
3. Druk op het gewenste pictogram om de zoekresultaten op te roepen.

Vanuit de zoekfunctie kunt u direct kookpaden, eigen programma's of toepassingsvoorbeelden starten. Bovendien helpt de functie u te begrijpen welke gerechten in welke kookpaden te vinden zijn. Daardoor biedt dit een uitgebreide oplossing voor een geoptimaliseerde kookervaring.

18.2 Hulp per telefoon

ChefLine®

Hebt u vragen over bepaalde toepassingen of recepten? Wij geven u graag telefonisch advies. Snel, eenvoudig en van kok tot kok. Bel gewoon naar onze RATIONAL ChefLine®. Het nummer vindt u op de ChefLine®-sticker op de oven deur, in de instellingen onder service en op rational-online.com.

RATIONAL servicepartners

Onze apparaten zijn betrouwbaar en duurzaam. Mocht u toch een keer voor een technische uitdaging komen te staan, dan komen de RATIONAL servicemonteurs u snel te hulp. Gegarandeerde levering van reserve-onderdelen en noodservice in het weekend inbegrepen. Het nummer vindt u onder Instellingen > Service of op rational-online.com.

18.3 Hulp als service nodig is

18.3.1 Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven

Wanneer u uw kookstelsel hebt verbonden met ConnectedCooking, kunt u instellen dat de servicegegevens automatisch en regelmatig aan ConnectedCooking worden doorgegeven.

✓ U hebt uw kookstelsel verbonden met ConnectedCooking [► 134].

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**

3. Druk naast **Servicegegevens automatisch doorgeven** op de toets: **ON**

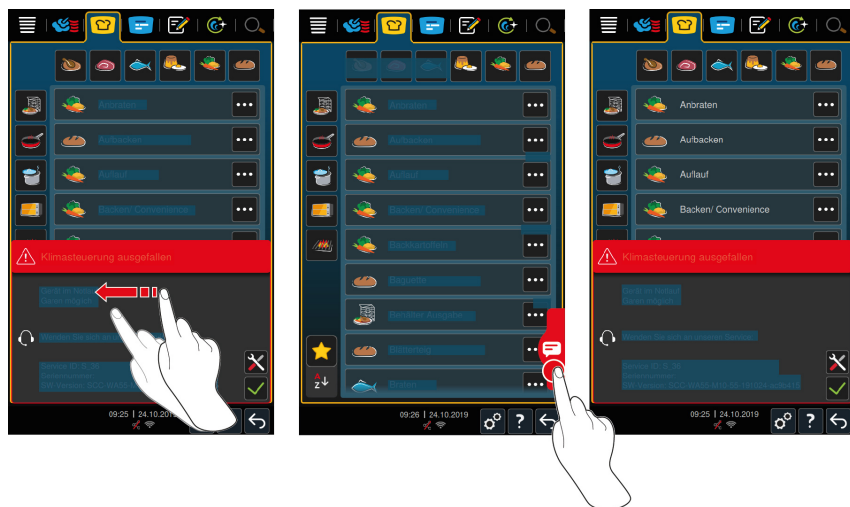
>> Servicegegevens worden nu automatisch aan ConnectedCooking doorgegeven. U kunt de gegevens op connectedcooking.com of in de ConnectedCooking-app bekijken.

18.3.2 Servicegegevens opvragen

De servicegegevens kunt u oproepen in de instellingen. Verdere informatie vindt u hier: Service [► 121]

18.4 Probleemoplossing

Wanneer er een foutmelding verschijnt, kunt u deze opzij vegen terwijl u wacht op ondersteuning. De foutmelding wordt verkleind en is als rood symbool zichtbaar aan de zijkant. Wanneer u op dit symbool drukt, wordt de foutmelding weer vergroot weergegeven.



Neem bij alle foutmeldingen contact op met uw RATIONAL-servicepartner. Zorg dat u altijd het serienummer en het versienummer van de geïnstalleerde software van uw apparaat beschikbaar hebt. Deze informatie vindt u in de foutmelding.

18.4.1 Foutmeldingen verwarming stoomgenerator

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 10	De SC-automaat is defect.	Ja
Service 11	De watertoevoer van de stoomgenerator is defect.	Ja
Service 12	De meting van de hoeveelheid water is defect.	Ja
Service 13	De herkenning van het waterpeil in de stoomgenerator is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 20.8	De thermometer is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 28.4	De temperatuurlimiet van de ovenruimte is overschreden.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 42.1	De watertoevoer is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 43.1	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 46.1	De watertoevoer is defect.	Ja

18.4.2 Foutmeldingen verwarming hete lucht

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 20.1	De thermometer is defect.	Nee
Service 28.1	De temperatuurlimiet van de stoomgenerator is overschreden.	Nee
Service 28.2	De temperatuurlimiet van de ovenruimte is overschreden.	Nee
Service 34.1	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service 34.2	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service 34.4	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service 42.3	De watertoevoer is defect.	U kunt niet meer beschikken over de functie Stoomstoot .
Service 42.6	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 43.3	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.

18.4.3 Foutmeldingen vocht

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 20.2	De thermometer is defect.	Ja
Service 20.4	De thermometer is defect.	Ja
Service 30	De vochtigheidsmeting is defect.	Ja
Service 36	De drukverschilsensor is defect.	Ja
Service 37	De drukverschilsensor is defect.	Ja
Service 42.2	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 43.2	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.

18.4.4 Foutmeldingen reinigen

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 25	De hoeveelheid water die het iCareSystem nodig heeft is te laag.	–
Service 26	De kogelkraan kan de positie open niet vinden.	Nee
Service 27	De kogelkraan kan de positie gesloten niet vinden.	Nee
Service 34.8	De automatische reiniging functioneert niet.	Ja
Service 43.6	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 47.1	De afvoerpomp is defect.	Ja
Service 47.2	De afvoerpomp is defect.	Ja
Service 48.1	De circulatiepomp is defect.	Ja
Service 48.2	De circulatiepomp is defect.	Ja

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 110	Tijdens de automatische reiniging heeft zich een storing voorgedaan in de SC-pomp.	Nee
Service 120	Tijdens de automatische reiniging heeft zich een storing voorgedaan in de herkenning van het waterpeil.	Nee

18.4.5 Foutmeldingen iCareSystem – Care

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 40	De hoeveelheid Care-vloeistof die het iCareSystem nodig heeft, is te laag.	Ja
Service 42.4	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 43.4	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 49.1	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 49.2	De watertoevoer is defect.	Ja

18.4.6 Berichtencentrum

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 17	Het type apparaat is defect.	Nee
Service 29	De temperatuur van de printplaat is te hoog.	Nee
Service 31.1	De kernthermometer in de ovenruimte is defect.	Ja, maar u kunt de kernthermometer niet gebruiken.
Service 31.2	De kernthermometer in de ovenruimte is defect.	Ja, maar u kunt de kernthermometer niet gebruiken.
Service 34.16	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 34.64	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service 34.400	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service 41	De bevochtigingsspuitsmond of -buis is verkalkt.	U kunt niet meer beschikken over de functie Stoomstoot .
Service 50	De real-time clock van de CPU is niet geïnitieerd. Stel de datum en tijd in.	Ja
Service 51	De batterij is defect.	Ja
Service 52.1	De verlichting van de ovenruimte functioneert niet goed.	Ja
Service 52.2	De verlichting van de ovenruimte functioneert niet goed.	Ja
Service 72	De activeringstemperatuur van een thermometer is overschreden.	Nee

18.4.7 Foutmeldingen magnetron

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 70.3	Storing koelventilator magnetron	Nee
Service 70.4	Storing koelventilator magnetron	Nee
Service 71.3	Storing voedingseenheid magnetron	Nee
Service 71.4	Storing voedingseenheid magnetron	Nee
Service 73.64	Te hoge temperatuur magnetron	Nee
Service 73.128	Te hoge temperatuur magnetron	Nee

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 73.256	Te hoge temperatuur magnetron	Nee
Service 73.512	Te hoge temperatuur magnetron	Nee
Service 77.1	Veiligheidsketen onderbroken	Nee
Service 77.2	Storing magnetron	Nee
Service 77.3	Storing magnetron	Nee
Service 77.4	Storing magnetron	Nee
Service 77.5	Storing magnetron	Nee
Service 77.7	Storing magnetron	Nee
Service 77.8	Deurdetectie defect	Nee
Service 77.11	Veiligheidsketen onderbroken	Nee
Service 77.12	Storing magnetron	Nee
Service 77.13	Storing magnetron	Nee
Service 77.14	Storing magnetron	Nee
Service 77.15	Storing magnetron	Nee

19 Onderhoud

De volgende onderhoudstaken kunt u zelf uitvoeren:

- Vooraanzicht Luchtfilter vervangen
- Rubbers van de ovendeur vervangen

19.1 Luchtfilter aan voorzijde vervangen



Benodigd gereedschap

- Schroevendraaier



- ✓ Er verschijnt een melding dat het luchtfilter moet worden vervangen.
1. Steek de schroevendraaier in de inkepingen van de afdekking van het luchtfilter.
 2. Verwijder de afdekking van het luchtfilter.
 3. Trek het luchtfilter naar buiten.
 4. Schuif het nieuwe luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.
 5. Steek de afdekking van het luchtfilter weer in het apparaat.

AANWIJZING

Straalwater kan in het apparaat binnendringen wanneer het luchtfilter niet correct is aangebracht

De bescherming tegen straalwater uit alle richtingen is alleen gegarandeerd bij een correct aangebracht luchtfilter.

1. Schuif het luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.

AANWIJZING**Luchtfilters aan zijkant vervangen**

De zijdelingse luchtfilters mogen alleen door RATIONAL-servicemedewerkers worden vervangen.

19.2 Rubbers van de ovendeur vervangen

1. Maak de deur van de ovenruimte open.
2. Trek de rubbers van de ovendeur uit de groef en werp ze weg.
3. Maak de lippen van de nieuwe rubbers vochtig met zeepsop.
4. Druk eerst de uiteinden van de rubbers in de hoeken van de groef.
5. Druk daarna de rest van de rubbers in de groef.

20 Transport

20.1 Apparaat vervoeren



WAARSCHUWING

De zwenkwielen kunnen beschadigd raken, als het kookstelsel of de Combi-Duo met ingeschakelde parkeerremmen wordt bewogen.

Wanneer de zwenkwielen beschadigd zijn, kan het kookstelsel of de Combi-Duo omvallen en ernstig letsel veroorzaken.

1. Maak de parkeerremmen van de wielen los, voordat u het kookstelsel of de Combi-Duo transporteert of verplaatst.
2. Verplaatst het kookstelsel of de Combi-Duo altijd met z'n tweeën om een veilig transport te garanderen.



WAARSCHUWING

De zwenkwielen kunnen beschadigd raken, wanneer u van richting wilt veranderen met ingeschakelde parkeerrem.

Wanneer de zwenkwielen beschadigd zijn, kan het apparaat of de Combi-Duo omvallen en ernstig letsel veroorzaken.

1. Wanneer de zwenkwielen onder het apparaat of het onderstel uitsteken en u van richting wilt veranderen, moet u eerst de parkeerrem vrijgeven en dan pas de wielen draaien.
2. Trap niet tegen de zwenkwielen aan.



VOORZICHTIG

Apparaten kunnen bij het transport kantelen over drempels of op schuine oppervlakken

Wanneer u apparaten over drempels of op een schuine ondergrond verplaatst, kan het apparaat kantelen en letsel veroorzaken.

1. Verplaatst apparaten voorzichtig over drempels en schuine ondergronden.

⚠️ VOORZICHTIG

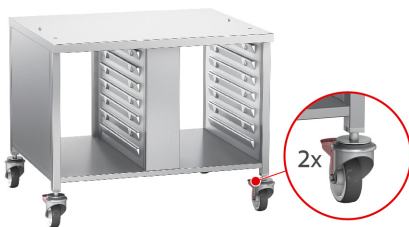
Apparaten en Combi-Duo's op zwenkwielen kunnen bij vervoer of verplaatsing kantelen

Wanneer uw apparaat of Combi-Duo op een onderstel met zwenkwielen staat en u de parkeerrem niet losmaakt voordat u het apparaat verplaatst of transporteert, kan het kantelen en letsel veroorzaken.

1. Maak de parkeerrem van de wielen los, voordat u het apparaat of de Combi-Duo verplaatst of transporteert of verplaatst.
2. Trek de parkeerrem van de wielen na het vervoer weer aan.

U kunt apparaten op verrijdbare onderstellen of zwenkwielen verplaatsen.

- ✓ De stoomgenerator is leeg en de reinigingsbak is leeggepompt. **Beide genoemde punten mogen alleen door een servicepartner worden uitgevoerd.**
- 1. Voordat u het apparaat vervoert naar een andere plaats moet u het naar behoren scheiden van het elektriciteitsnet, de waterleiding en de afvoerleidingen.
- 2. Wanneer u het apparaat naar een nieuwe plaats hebt gebracht, moet u het weer correct aansluiten op het elektriciteitsnet, de waterleiding en de afvoerleidingen. U moet de parkeerremmen van het verrijdbare onderstel of de zwenkwielen weer vastzetten.



3. Als u het apparaat tijdens het schoonmaken van de keuken een beetje naar voren wilt trekken, moet u eerst de parkeerremmen van het verrijdbare onderstel of de zwenkwielen losmaken.
4. Trek het apparaat voorzichtig naar voren.
5. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken van de keuken, schuift u het apparaat weer behoedzaam terug en trek u de parkeerremmen vast.

21 Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering

21.1 Buiten bedrijf stellen

Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner wanneer u het apparaat niet meer verder wilt gebruiken.

21.2 Afvalverwijdering



Oude apparatuur bevat materialen die geschikt zijn voor recycling. Voer oude apparatuur daarom milieuvriendelijk af via een geschikt verzamelpunt.

22 Technische gegevens

Neem ook de technische gegevens in acht op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich links naast het bedieningspaneel.

22.1 Apparaten met stroomaansluiting

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking) Type 6-1/1	154 kg
Beveiligingsklasse	IPX5
Omgevingsvoorwaarden	5 - 40 °C
Geluidsoverdracht door de lucht	≤60 dBA
WLAN-standaard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequentie en max. zendvermogen WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

22.2 Typen en modelnamen

De typeaanduiding en de modelnaam op het typeplaatje zijn verschillend. In deze tabel vindt u wat bij elkaar hoort.

Type	Modelnaam
LM400	iHexagon 6-1/1

22.3

22.4 Conformiteit

22.4.1 Apparaten met stroomaansluiting

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen:

- Richtlijn 2014/53/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstate over het aanbod van zendinstallaties op de markt
- Richtlijn 2006/42/EU over machines
- Richtlijn 2014/30/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over de elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2011/65/EU beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, met inbegrip van 2015/863/EU

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende Europese normen:

- 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

Index

A

Actie bevestigen	46
Afbreken	50, 59
Apparaat bedienen	
Centraal instelwiel	27
Automatische reiniging	
Reinigingsprogramma's	139

B

Bakniveau	42
Basisinstellingen kookstelsel	
alle fabrieksinstellingen exporteren	111
alle fabrieksinstellingen importeren	111
Bedieningspaneel	
reinigen	153
Bereidingsproces afbreken	46, 50, 59
Bereidingstijd	43
Bevochtigen	45, 53
Bevochtigingssproeiopening	
Ontkalking	151
bijvullen	46
Boost-functie	46

C

Centraal instelwiel	27
Cockpit	50
Commando's	
laden	46
ConnectedCooking	
Kookstelsel met smartphone	
registreren	135
Kookstelsel zonder smartphone	
registreren	135
Continu	43
Cool-Down-functie	53

D

Datum	93
-------	----

instellen	93
Delta-T-bereiding	44
Demomodus in-/uitschakelen	99
Deur ovenruimte	
LED-afdekking reinigen	150
Reiniging	149
Rubbers reinigen	150
Dikte te bereiden etenswaren	42
Doormengen	47

F

Favoriet	
Instelling als favoriet opslaan	92
Formaat bereidingstijd instellen	102
Formaat van de te bereiden etenswaren	42

G

Gebaren	27
Gebruikersfoto's	
alle eigen afbeeldingen wissen	111
Foto's exporteren	111
Foto's importeren	110
Gebruikersprofielen	
Profielen exporteren	109
Profielen importeren	109
Geforceerd reinigen	145
Geluid	
instellen	95
Reinigen	149
Gratineren	49

H

HACCP-gegevens	
alle HACCP-gegevens exporteren	111
HACCP-gegevens over een periode	
exporteren	112
Handdouche	

gebruiken	34
reinigen	154
Sproeistraal	34
Handmatig bereiden	
Combinatie van Stoom en Hetelucht	57
Hetelucht	58
Stoom	55
Helderheid display	
dimmen na x min instellen	95
instellen	94
Hulp	
Hulp in het kookstelsel selecteren	27

IJ

Insmeren	46
Insnijden	46
Insteken	46
Instellingen	
als favoriet opslaan	92
Instelwiel	
reinigen	153
iProductionManager	
Combinatiecontrole	66
Plaatsingslogica	68

K

Kerntemperatuur	44
Kerntemperatuur handhaven	47
Kernthermometer	
anders insteken	48
Bakkerijproducten	33
Grote stukken vlees	31
In de te bereiden etenswaren steken	30
plaatsen	31, 32
Steak	31
Verwijderen	34
Visfilets	32
Kernthermometer opnieuw aanbrengen	46
Kernthermostaat	

Foutmelding	33
Groente	33
Heel haantje	32
Hele vis	33
Kleine gerechten	32
Kookpad	
Intelligent kookpad bewaken	50
intelligent kookpad starten	81
Kookpunt	51
Kookstelsel	
laden	46
met gebaren bedienen	27
Kookstelsel inschakelen	23
Kookstelsel uitschakelen	24

L

LED-afdekking reinigen	150
Licht	
instellen	94
Luchtfilter	
Reiniging	152
Luchtfilter vervangen	163
Luchtsnelheid	46, 53

M

Mate van gaarheid	44
-------------------	----

N

Nationale keuken	
primaire nationale keuken selecteren	101
secundaire nationale keuken	
selecteren	102
Nieuwe charge	48

O

Onderhoud	
Luchtfilter vervangen	163
Rubbers vervangen	164
Ontkalking	
Bevochtigingssproeiarm	151
Ovenruimteklimaat	

Combinatie van Stoom en Hetelucht

	56
Hetelucht	58
Stoom	55

P

Profiel

activeren	116, 127
bewerken	125
nieuw profiel	125
nieuw profiel toevoegen	125
wissen	129

Programma

alle eigen programma's wissen	110
exporteren	110
handmatig aanmaken	74
handmatig programma starten	81
Importeren	110
intelligent programma aanmaken	77
opslaan	76

R

Reinigen

Snelle reiniging	140
------------------	-----

Reiniging

Bedieningspaneel	153
Deur ovenruimte	149
Handdouche	154
Keuzeknop	153
LED-afdekking	150
Luchtfilter	152
Rubbers van de ovendeur	150
Toebehoren	154

Reinigingsprogramma's

Gemiddeld	140
Licht	139
Sterk	140

Reinigingsprogramma's (spoelen zonder reinigingsmiddel)

Resttijd	47
Rijzen	45
Rubbers vervangen	164

S

Screensaver

in- of uitschakelen	95
na x min activeren	95

Spoelen

Stomen

T

Taal

Taal van de gebruikersinterface

instellen

Temperatuur kookkast

Combinatie van Stoom en Hetelucht

instellen

Hetelucht

Stoom

Temperatuur ovenruimte

Temperatuurformaat

instellen

Tijd

instellen

Tijd synchroniseren via

ConnectedCooking

Totale geluidssterkte instellen

V

Veiligheidsinstructies

algemene

verder met tijd

Verzorgingsproducten

geschikte care producten

ongeschikte reinigingsmiddelen

Vochtigheidsgraad ovenruimte

Voorverwarmen

W

Warmhouden

Weergave

openen

Winkelwagen

controleren	80
opslaan	80
programmeren	79
starten	82

Z

Zelf onderhoud uitvoeren	163
Zoekfunctie	155

RATIONAL AG

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