iCombi® Pro

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1 Indledning ... 10
1.1 Hjælp via enheden ... 10
1.2 Produktansvar ... 10
1.3 Målgruppe ... 10
1.4 Formålsbestemt anvendelse ... 10
1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning ... 10
1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler ... 10
1.5.2 Forklaring af piktogrammerne ... 11
1.5.3 Forklaring af advarslerne ... 11
1.5.4 Illustrationer ... 11
1.5.5 Tekniske ændringer ... 11

2 iCombi Pro ... 12

3 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 13
3.1 Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning ... 14
3.2 Personligt beskyttelsesudstyr ... 14

4 Sådan arbejder du med enheden ... 15
4.1 Første ibrugtagning ... 15
4.2 Sådan tændes og slukkes enheden ... 15
4.3 Startskærm ... 16
4.3.1 Dato, klokkeslæt, status ... 17
4.3.2 Hjælp via enheden ... 17
4.4 Interaktion med enheden ... 17
4.4.1 Håndbevægelser ... 17
4.4.2 Centralt indstillingshjul ... 18
4.5 Maksimale påfyldningsmængder ... 18
4.6 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren ... 18
4.7 Fyldning af enheden ... 19
4.8 Sådan anvendes kernetemperaturføleren ... 20
4.9 Sådan anvendes håndbruseren ... 22
4.10 Sådan fjernes ophængningsstativerne ... 24
4.11 Integreret fedtafløb ... 24

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite ... 26
5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder ... 26
5.2 Intelligente tilberedningsprocesser ... 27
5.2.1 Oplysninger om særlige smarte tilberedningsstier ... 27
5.3 Intelligent tilberedning ... 27
5.3.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces ... 27
5.3.2 Start intelligent tilberedningsproces ... 28
5.3.3 Valg af starttid ... 29
5.4 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker ... 29
5.4.1 Tilberedningsparametre ... 30
5.4.2 Tillægsfunktioner ... 31

5.4.3 Instruktioner ... 32
5.4.4 Informationer ... 32
5.4.5 Valgmuligheder ... 33
5.5 Overvågning af intelligent tilberedningsproces ... 34
5.6 Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces ... 34
5.7 Sortering af intelligente tilberedningsprocesser ... 35
6 Manuel tilberedning ... 36
6.1 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker ... 36
6.1.1 Tilberedningsparametre ... 36
6.1.2 Tillægsfunktioner ... 37
6.1.3 Instruktioner og informationer ... 38
6.2 Damp ... 38
6.2.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 38
6.2.2 Damptilberedning ... 38
6.3 Kombination af damp og varmluft ... 39
6.3.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 39
6.3.2 Tilberedning med en kombination af damp og varmluft ... 39
6.4 Varmluft ... 39
6.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 39
6.4.2 Tilberedning med varmluft ... 40
6.5 Afbrydelse af manuel tilberedning ... 41
7 Sous-vide-tilberedning ... 42
7.1 Sous-vide-tilberedningsstier ... 42
8 Pasteurisering ... 43
8.1 Pasteurisering via tilberedningsstier ... 43
9 Røgning ... 44
9.1 Røg via tilberedningsstier ... 44
10 Lavtemperaturtilberedning ... 45
11 Finishing ... 46
11.1 Indstilling af a la carte tallerken-vægt ... 46
11.2 Indstilling af banket tallerken-vægt ... 46
12 iProductionManager ... 48
12.1 Oprettelse af manuelle køkkenboner ... 48
12.2 Køkkenbontavle ... 49
12.2.1 Tilføjelse af intelligente tilberedningsprocesser ... 49
12.2.2 Tilføjelse af programmer og varekurve ... 49
12.2.3 Køkkenbontavle-editor ... 50
12.3 Timer ... 50
12.4 Placering af køkkenboner ... 51
12.4.1 Kombinationskontrol ... 52
12.4.2 Placeringslogik ... 52
12.4.3 Færdiggør manglende planlægning ... 52
12.4.4 Tidsoptimering ... 53

12.4.5 Energioptimering ... 54
12.5 Redigér og slet køkkenboner ... 55
12.6 Kopiér boner ... 55
12.7 Fastlagt tilberedningstid ... 56
12.8 Planlægning ... 57
12.8.1 Opret planlægninger ... 57
12.8.2 Start planlægninger ... 58
13 Programmeringstilstand ... 59
13.1 Opret manuelt program ... 59
13.2 Oprettelse af intelligent program ... 61
13.3 Programmering af varekurv ... 63
13.4 Redigér og slet programmer ... 64
13.5 ... 64
13.6 Start programmer og varekurve ... 64
14 Programmeringstilstand – iCareSystem AutoDose ... 66
14.1 Opret rengøringsprogram (kemikalieforsyning) ... 66
14.2 Redigér og slet programmer (kemikalieforsyning) ... 67
15 Skift mellem driftstilstande ... 69
16 Indstillinger ... 70
16.1 Favoritter ... 70
16.2 Visning ... 70
16.2.1 Sprog ... 70
16.2.2 Dato og Klokkeslæt ... 70
16.2.3 Indstil temperaturformat ... 71
16.2.4 Programvisning ... 71
16.3 Lys ... 72
16.3.1 Display-klarhed ... 72
16.4 Lyd ... 72
16.4.1 Hovedlydstyrke ... 72
16.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling ... 73
16.4.3 Slut på programtrin ... 73
16.4.4 Slut på madlavningstid ... 73
16.4.5 Procesafbrydelse / fejl fundet ... 74
16.5 Køkkensystem ... 74
16.5.1 Informationer om apparattype ... 74
16.5.2 Energiforbrug ... 74
16.5.3 iProductionManager energisparefunktion ... 75
16.5.4 E/2 ... 75
16.5.5 Skærmlås ... 75
16.5.6 Demo-tilstand ... 75
16.5.7 Power Steam ... 75
16.5.8 Styringsdyse ... 75
16.5.9 Vagthund ... 76
16.5.10 Fare ... 76

16.5.11 Tømning af dampgeneratoren ... 76
16.5.12 VarioSmoker ... 76
16.6 Tilberedning ... 76
16.6.1 Vigtigste regionale køkkener ... 76
16.6.2 Sekundære regionale køkkener ... 76
16.6.3 Efterløbstid ... 77
16.6.4 Måleværdiføler ... 77
16.6.5 Format for tilberedningstid ... 77
16.6.6 A la carte tallerken-vægt ... 77
16.6.7 Banket tallerken-vægt ... 77
16.6.8 Antal stativer ... 77
16.6.9 Stativernes rækkefølge ... 77
16.6.10 Øget last ved manuelle programmer i iProductionManager ... 78
16.6.11 Holdetid klima ... 78
16.6.12 iProductionManager 3D ... 78
16.7 Rengøring iCareSystem AutoDose (kemikalieforsyning) ... 79
16.7.1 Tvungen rengøring efter driftstimer (kemikalieforsyning) ... 79
16.7.2 Rengøringsplan (kemikalieforsyning) ... 80
16.7.3 Rengøring med håndbruser ... 80
16.7.4 Grænseværdi for patronniveau (kemikaliebeholdning) ... 80
16.7.5 Frakobling efter rengøring (kemikaliebeholdning) ... 81
16.7.6 Oplysninger om forestående rengøring (kemikaliebeholdning) ... 81
16.7.7 Tomgangstid uden interaktion før afslutning (kemikalieopbevaring) ... 81
16.7.8 Natriumhydroxidfri rengøringsmidler ... 81
16.8 Rengøring ... 81
16.8.1 Tvungen rengøring efter driftstimer ... 81
16.8.2 Rengøringsplan ... 81
16.8.3 Rengøring med håndbruser ... 81
16.8.4 Oplysninger om forestående rengøring (kemikaliebeholdning) ... 82
16.8.5 Tomgangstid uden interaktion før afslutning (kemikalieopbevaring) ... 82
16.8.6 Natriumhydroxidfri rengøringsmidler ... 82
16.9 Dataforvaltning ... 82
16.9.1 Eksportér alle data ... 82
16.9.2 Tilberedningsprogrammer ... 82
16.9.3 Brugerprofiler ... 83
16.9.4 Brugerbilleder ... 83
16.9.5 Enhedens grundindstillinger ... 84
16.9.6 HACCP-data ... 84
16.9.7 Service ... 84
16.9.8 MyDisplay ... 85
16.10 Netværksindstillinger ... 85
16.11 Brugerprofil ... 87
16.11.1 Aktivér profil ... 87
16.11.2 Redigér profil ... 87
16.11.3 Tilføj profil ... 89

16.11.4 Redigering af skærm ... 89
16.11.5 Opret nyt skærmbillede ... 90
16.12 Service ... 90
16.12.1 Info om softwareopdatering ... 90
16.12.2 Installerede software-version ... 91
16.13 ConnectedCooking ... 91
17 Küchen-Management ... 93
17.1 Hygiejnestyring ... 93
17.1.1 Registrerede HACCP-data ... 93
17.1.2 Eksporter HACCP-data ... 93
17.1.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking ... 93
17.2 Tilslutning af apparater til netværk ... 93
17.2.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse ... 94
17.2.2 Tilslutning af netværkskabel ... 95
17.2.3 Oprettelse af netværksforbindelse ... 95
17.3 ConnectedCooking ... 96
17.3.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking ... 96
17.4 Udfør softwareopdatering ... 97
18 Automatisk regøring - iCareSystem ... 98
18.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 98
18.2 Rengøringsprofiler ... 98
18.3 Rengøringsprogrammer ... 99
18.4 Rengørings- og care-status ... 99
18.5 Start automatisk rengøring ... 100
18.6 Afbryd automatisk rengøring ... 100
18.7 Tvungen rengøring efter driftstimer ... 101
18.8 Rengøringsplan ... 101
19 Automatisk regøring - iCareSystem AutoDose ... 102
19.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 102
19.2 Rengøringsprofiler ... 102
19.3 Rengøringsprogrammer ... 103
19.4 Status for rengøring, Care- og rengøringsmiddelbeholder ... 103
19.5 Udskiftning af rengøringsmiddelbeholder ... 104
19.6 Start automatisk rengøring ... 105
19.7 Afbryd automatisk rengøring ... 106
19.8 Tvungen rengøring efter driftstimer ... 106
20 Pleje ... 108
20.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 108
20.2 Rengøringsintervaller ... 108
20.3 Plejeprodukter ... 108
20.4 Rengøring af ovnrumsdøren ... 109
20.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen ... 110
20.6 Sådan rengøres luftfilteret ... 111
20.7 Sådan rengøres håndbruseren ... 111

20.8 Sådan rengøres betjeningsskærmen ... 112
20.9 Sådan rengøres tilbehøret ... 112
20.10 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen ... 112
21 Pleje iCareSystem AutoDose ... 114
21.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 114
21.2 Plejeprodukter ... 114
21.3 Vedligeholdelsesintervaller AutoDose ... 114
21.4 Rengøring af ovnrumsdøren ... 115
21.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen ... 116
21.6 Sådan rengøres luftfilteret ... 117
21.7 Sådan rengøres håndbruseren ... 117
21.8 Sådan rengøres betjeningsskærmen ... 118
21.9 Sådan rengøres tilbehøret ... 118
21.10 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen ... 118
22 Inspiration og hjælp ... 120
22.1 Søgeassistent ... 120
22.2 Hjælp via enheden ... 120
22.3 Telefonisk hjælp ... 120
22.4 Teknisk hjælp på stedet ... 121
22.4.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking ... 121
22.4.2 Hent servicedata ... 121
22.5 Problemløsning ... 121
22.5.1 Anmeldelsescenter ... 121
22.6 Fejlmeldinger ... 122
22.6.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator ... 122
22.6.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder ... 122
22.6.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft ... 123
22.6.4 Fejlmeldinger fugtighed ... 123
22.6.5 Fejlmeddelelser iCareSystem – rengøring ... 124
22.6.6 Fejlmeddelelser iCareSystem – Care ... 124
23 Vedligeholdelse ... 125
23.1 Udskiftning af luftfilter ... 125
23.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning ... 126
24 Transport ... 127
24.1 Sådan transporteres enheden ... 127
25 Udafdrifttagning og bortskaffelse ... 129
25.1 Sådan tages anlægget ud af drift ... 129
25.2 Bortskaffelse ... 129
26 Tekniske data ... 130
26.1 Enheder med eltilslutning ... 130
26.2 Enheder med gastilslutning ... 130
26.3 Typer og modelnavne ... 130
26.4 ... 130

26.5 Konformitet 130
26.5.1 Enheder med eltilslutning 130
26.5.2 Enheder med gastilslutning 131
Stikordsfortegnelse 132

1 Indledning

Kære kunde,

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

iCombi Pro er en topintelligent combi-damper. Med legende lethed tilbereder den et stort udvalg af forskellige retter, og klarer både 20 kuverter eller flere tusinde. Glæd dig til fremragende resultater inden for fisk, kød, fjerkræ, tilbehør eller bagværk, uanset om du steger, damper, griller eller bager. Takket være de intelligente tilberedningsfunktioner og den intelligente klimastyring forløber hele tilberedningsprocessen automatisk og med præcise resultater hver gang, også med maksimal ovnbelægning.

God fornøjelse med din iCombi Pro.

Venlig hilsen,

RATIONAL AG

1.1 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning samt et bredt udvalg af anvendelseseksempler står til rådighed som betjeningshjælp direkte via enheden. Alle informationer om denne funktion finder du her: Hjælp via enheden [▶ 120]

1.2 Produktansvar

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

1.3 Målgruppe

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

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

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

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

1.4 Formålsbestemt anvendelse

iCombi Pro er designet til termisk tilberedning af madvarer.

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

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

1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler

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

✔ Dette symbol markerer bestemte forudsætninger, der skal være opfyldt inden du udfører en given handling.

1. Dette symbol markerer et handlingstrin til udførelse.

> Dette symbol markerer et midtvejsresultat, der kan bruges til at kontrollere resultatet af et handlingstrin.

>> Dette symbol markerer et resultat, der kan bruges til at kontrollere slutresultatet af et handlingstrin.

- Dette symbol markerer en liste med prioriteret rækkefølge.

a. Dette symbol markerer en liste med tilfældig rækkefølge.

1.5.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

Alment advarselssymbol

Nyttige tips vedrørende enkel brug af enheden.

1.5.3 Forklaring af advarslerne

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

⚠ FARE

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

⚠ ADVARSEL

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

⚠ FORSIGTIG

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

BEMÆRK

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

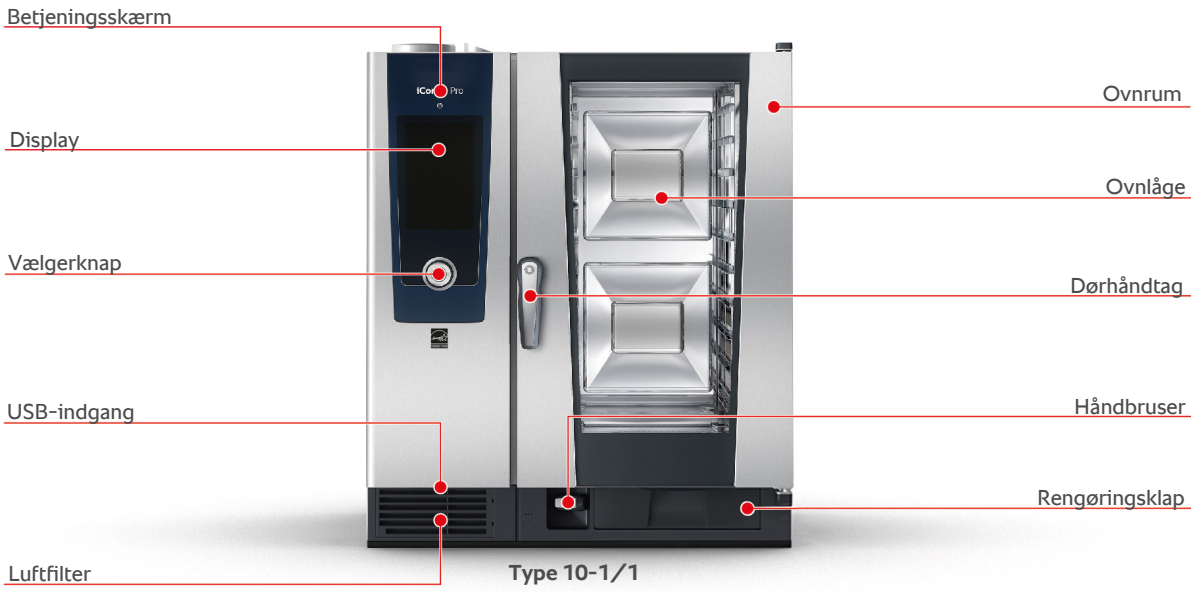
1.5.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

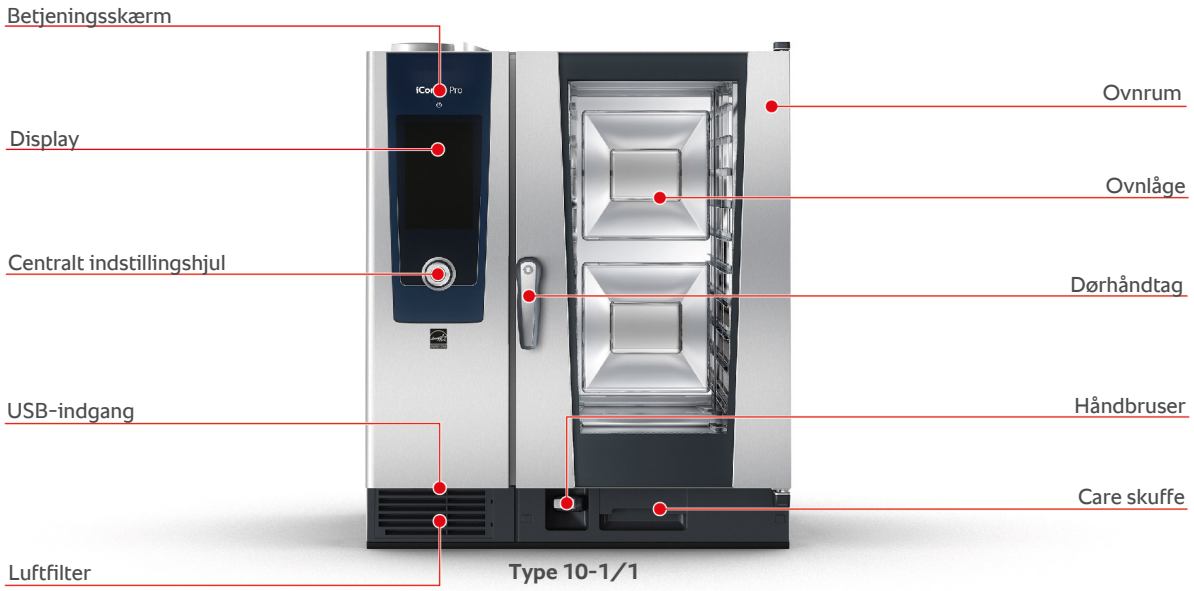
1.5.5 Tekniske ændringer

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

2 iCombi Pro


Betjeningsskærm
Display
Vælgerknap
USB-indgang
Luftfilter
Ovnrum
Ovnlåge
Dørhåndtag
Håndbruser
Rengøringsklap
Type 10-1/1


Type 6-1/1
Type 6-2/1
Type 10-2/1


Betjeningsskærm
Display
Centralt indstillingshjul
USB-indgang
Luftfilter
Ovnrum
Ovnlåge
Dørhåndtag
Håndbruser
Care skuffe
Type 10-1/1


Type 6-1/1
Type 6-2/1
Type 10-2/1

3 Generelle sikkerhedshenvisninger

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

- Enheden må kun installeres af din RATIONAL-servicepartner.
- Enheden må kun vedligeholdes af din RATIONAL-servicepartner.
- Din enhed skal vedligeholdes mindst én gang om året af en autoriseret RATIONAL servicepartner for at sikre, at den er i teknisk fejlfri stand.
- Din enhed eller din enhedsinstallation er kontrolleret og godkendt af din RATIONAL-servicepartner og må ikke udsættes for ændringer.
- Fjern ikke afløbssien.
- Anvend ikke enheden, hvis den er beskadiget generelt, eller tilslutningskablet er beskadiget. En beskadiget enhed er ikke længere sikker og kan forårsage personskade og brand.
- Anvend ikke enheden, hvis glasset i ovnrumsdøren er beskadiget. Kontakt din RATIONAL-servicepartner, og få glasset i ovnrumsdøren udskiftet.
- Anbring aldrig genstande oven på enheden.
  Stil ikke varme beholdere eller beholdere med varme væsker på enheden.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Enheden må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +5 °C og +40 °C.
- Undgå varmekilder i nærheden af enheden, f.eks. grillplader eller friturегryder.
- Sørg altid for at holde gulvet på arbejdsområdet tørt og skridsikkert, mens enheden er i brug.
- For at undgå risikoen for ulykker eller beskadigelse af enheden er det tvingende nødvendigt, at betjeningspersonalet deltager i regelmæssige kurser og undervisning i sikkerhed.
- Denne enhed må ikke anvendes af børn eller personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden. Medmindre disse personer er under opsyn af en person, som er ansvarlig for sikkerheden, og informeres om farerne ved enheden. Overflader og tilbehør kan være varme. Vær opmærksom på dette under opsyn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Sørg for, at enheden har en temperatur på mindst +5 °C.
- Sørg for, at luftledepladen foran ventilatorhjulet er låst fast både foroven og forneden.
- Sørg for, at ophængningsstativerne eller stativvognen er låst korrekt.
- Sørg for, at der ikke sidder produktrester efter rengøringstabs tilbage i ovnrummet.
- Hvis enheden tages i brug igen efter længere tids opbevaring, skal håndbruseren skylles igennem med vand i mindst 10 minutter.
- Ved opvarmning af råvarer i emballage må der kun anvendes de indstillinger, der er angivet af forhandleren af emballagen.

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
  - Vær forsigtig, når du åbner ovnrummet under drift. Der kan trænge varm damp ud.
  - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager tilbehør eller genstande ud af det varme ovnrum.
  - Når enheden er i brug, må den kun berøres på betjeningsskærmen og håndtaget på ovnrumsdøren. De udvendige overflader kan blive over 60°C varme.
  - Anbring kun fyldte beholdere i en højde så du stadig kan se indholdet. Ellers er der risiko for at varme fødevarer skvulper over, når du tager beholderne ud.
- Sådan undgår du brand- og eksplosionsfare:
  - Tilbered aldrig letantændelige væsker i enheden, f.eks. alkoholiske drikke som vin. Letantændelige væsker kan antænde sig selv under fordampningen.

  - Når du griller og steger skal der altid anbringes en beholder til opsamling af fedt under stegeemnerne.
- Sådan undgår du materialeskader grundet formålsstridig anvendelse af tilbehør:
  - Anvend kun originalt tilbehør fra RATIONAL.
  - Anvend altid kun VarioSmoker i forbindelse med rygning af fødevarer.
- Hvis der i ovnrummet er retter, som allerede har spisetemperatur, må ovnrummet ikke fyldes med kolde retter.
- Råvarer i emballage må kun bringes op på serveringstemperatur under de af producenten specificerede tilberedningsbetingelser.

Sådan undgår du personskader under arbejdet med transportvognen, stikvognen eller tallerkenstativvognen:

- Skub transportvogne, stikvogne og tallerkenstativvogne forsigtigt hen over dørtærskler eller ujævne gulve, da der ellers er risiko for, at de kan vælte.
- Aktivér hjulbremsen på transportvogne, stikvogne og tallerkenstativvogne, så de ikke kan rulle væk på ujævne gulve.
- Fastgør transportvognen til din enhed, inden du skubber en stikvogn og tallerkenstativvogn ind i eller ud af enheden.
- Lås beholderlåsen på stativvognen, og tildæk altid beholdere med varmt indhold under transport. Uden tildækning kan det varme indhold skvulpe over.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

- Rengør enheden efter hver brug.
- Ovnrumsdøren skal stå på klem ved længere tids stilstand samt natten over for at undgå korrosion.
- Ved længere tids stilstand skal vand-, strøm- og gasforsyningen til enheden afbrydes.
- Ved længere tids stilstand og inden transport skal dampgeneratoren tømmes.

3.1 Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning

- Sådan undgår du brandfare:
  - Hvis din enhed er tilsluttet en skorsten, bedes du regelmæssigt kontakte din gasinstallatør for at få rengjort udsugningen. Sørg altid for at overholde gældende national lovgivning på området.
  - Anbring aldrig genstande oven på gasrørene.
- Sådan undgår du dødsulykker:
  - Hvis din enhed anvendes med en emhætte, skal du altid tænde denne under drift. Ellers kan der samle sig forbrændingsgasser.
- Sådan forholder du dig i tilfælde af gaslugt:
  - Tryk ikke på lyskontakter eller enhedsknapper, træk ingen stik ud af kontakten, og anvend hverken mobiler eller telefoner. Dette kan danne gnister som kan øge eksplosionsfaren.
  - Åbn vinduer og døre for at få frisk luft ind i rummet. Hverken emhætter eller ventilatorer må anvendes til at lufte ud i rummet. Dette kan danne gnister som kan øge eksplosionsfaren.
  - Luk for gasledningen.
  - Forlad bygningen, og kontakt din gasleverandør eller brandvæsenet.

3.2 Personligt beskyttelsesudstyr

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

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

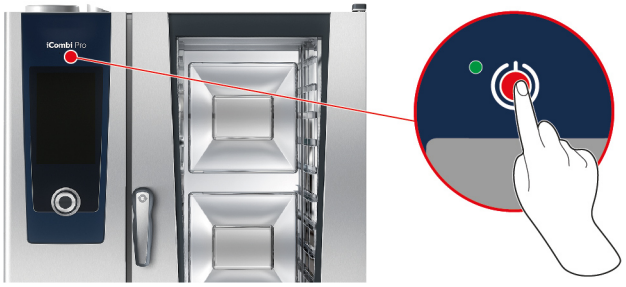
Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret den på korrekt og sikker vis. Selvtesten er allerede gennemført, og enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

Inden enheden tages i brug første gang

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

Her finder du flere informationer: Pleje [▸ 108]

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden



Sådan tændes enheden

1. Tænd enheden, tryk på knappen, og hold den inde, indtil LED'en lyser grønt: ⏻

> Enheden startes. Startskærmen [▸ 16] vises.

Drift uden vandtilførsel

BEMÆRK

Anvendes kun med vandtilslutning for at undgå overophedning og skader på enheden.

Uden vandtilslutning kan enheden ikke anvendes til damp- eller kombinationsdrift. Der er kun varmluftdrift med tør varme til rådighed. De beskrevne foranstaltninger er absolut nødvendige for at forhindre overophedning af enheden og mulige skader.

Kontinuerlig drift uden vand er ikke mulig.

Hvis du anvender enheden uden tilslutning til en vandtilførsel, vil du blive opfordret til at hælde 3 liter vand ind i ovnrummet. I sidefoden vises symbolet: 💧. Midlertidig drift uden vandtilførsel er mulig under følgende betingelser:

1. Hæld 3 liter vand på bunden af ovnrummet for at forhindre overophedning af enheden.
2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓
3. Efter senest 5 timers drift skal der udføres en nedkøling til <100 °C.
4. Hæld derefter 3 liter vand ind i ovnrummet igen.
5. Så snart der igen er vand til stede, skal du starte en rengøring.

Sådan slukkes enheden

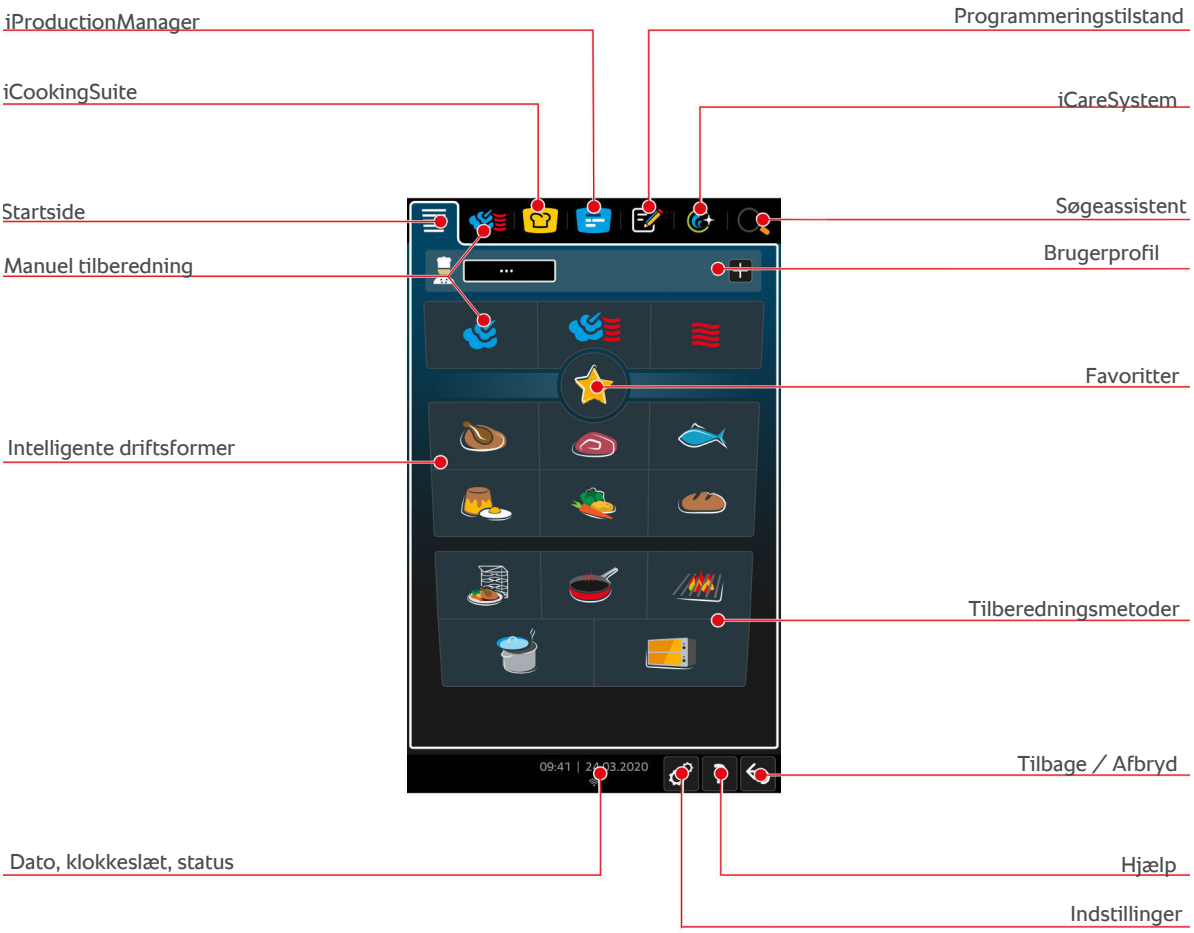
1. Enheden slukkes ved at trykke på knappen og holde den inde, indtil LED'en lyser orange: ⏻

> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slukke enheden.

2. Enheden slukkes ved at stryge bjælken mod højre.

>> Enheden slukkes.

4.3 Startskærm



- iProductionManager [▶ 48]
- Intelligent tilberedning - iCookingSuite [▶ 26]
- Startside

  Ved tryk på denne knap kommer du til startskærmen.
- Manuelle driftsformer [▶ 36]
- Favoritter
- Intelligente driftsformer [▶ 26]

  Når du trykker på denne knap, vises alle intelligente tilberedningsstier, der er tilordnet denne intelligente driftsform.
- Tilberedningsmetoder

  Når du trykker på denne knap vises alle intelligente tilberedningsstier, der er tilordnet denne tilberedningsmetode.
- Programmeringstilstand [▶ 59]
- Automatisk regøring - iCareSystem [▶ 98]
- Dato, klokkeslæt, status [▶ 17]
- Indstillinger [▶ 70]
- Hjælp via enheden [▶ 120]
- Tilbage / Afbryd

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

Se også

Søgeassistent [▶ 120]

4.3.1 Dato, klokkeslæt, status

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



USB-nøgle forbundet

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



Netværksforbindelse

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

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



Wi-fi-forbindelse

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

Hvis forbindelseskvaliteten bliver dårligere, vises følgende symbol:

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

Hvis der foreligger en tilslutningsfejl, vises følgende symbol:



Fejlmelding

Dette symbol gør opmærksom på en fejlmelding på displayet.



ConnectedCooking-forbindelse

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



Vandtilslutning

Dette symbol viser, at din enhed ikke er tilsluttet vandforsyningen. Når du tænder enheden, vil du blive opfordret til at hælde 3 liter vand ind i ovnrummet.

Aktiv energioptimering (option: tilslutning til energioptimeringssystem)



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

4.3.2 Hjælp via enheden



Vælg hjælp i enheden

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

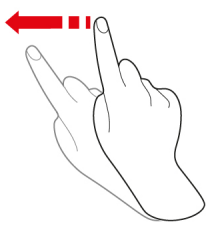
4.4 Interaktion med enheden

4.4.1 Håndbevægelser

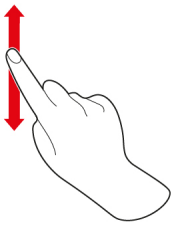
Du kan betjene enheden med få, enkle håndbevægelser.



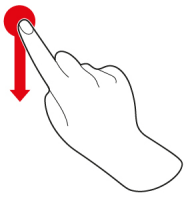
Tryk



Swipe



Scroll



Drag-and-drop

4.4.2 Centralt indstillingshjul



I stedet for Håndbevægelser [▶ 17] kan du ændre indstillingerne ved at dreje på det centrale indstillingshjul. Handlinger bekræfter du ved tryk på det centrale indstillingshjul.

4.5 Maksimale påfyldningsmængder

BEMÆRK

Skader på enheden som følge af for store påfyldningsmængder

Hvis de maksimale påfyldningsmængder overskrides, kan enheden blive beskadiget.

1. Fyld kun enheden med de her angivne maksimale påfyldningsmængder

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. last per ovnrille
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren



Sådan åbnes ovnrumsdøren

1. Drej ovnrumsdørens håndtag til højre.

2. Hvis din enhed er udstyret med en sikkerhedsanordning, skal du først dreje ovnrumsdørens håndtag til venstre og herefter til højre.
3. Åbn ovnrumsdøren langsomt. **⚠FORSIGTIG! Skoldningsfare! Når enheden er i drift, kan der trænge bølger af varm damp ud af ovnrummet.**

>> Ventilatorhjulet bremses.

Sådan lukkes ovnrumsdøren

1. Tryk ovnrumsdøren fast til.

4.7 Fyldning af enheden

⚠ ADVARSEL

Risiko for personskade på grund af knust glas

Sørg altid for, at tilbehøret er skubbet helt ind i enheden. Ellers kan inderglasset gå i stykker, når ovnrumsdøren lukkes, hvilket kan medføre snitskader.

BEMÆRK

Udragende tilbehør

Sørg altid for, at tilbehøret er skubbet helt ind i enheden. Ellers kan inderglasset gå i stykker, når ovnrumsdøren lukkes.

1. Åbn ovnrumsdøren.

> Bremsen på ventilatorhjulet aktiveres og bremser ventilatorhjulet.

2. Skub råvarerne ind i enheden.
3. Hvis du skal grille eller stege, skal du anbringe en beholder under råvarerne til opfangning af fedtet. .
4. Luk ovnrumsdøren. Sørg for at holde ovnlågen helt lukket. Håndtaget til ovnlågen skal ligeledes stå i vertikal stilling. **BEMÆRK! Hvis enheden har været uden spænding eller slukket i mindre end 15 minutter, fortsættes den igangværende proces, hvor den blev afbrudt.**

Indstik højere end 1,60 m



Hvis din enhed er installeret med det øverste indstik beliggende 1,60 over gulvhøjde, skal du anbringe det medfølgende advarselssymbol på dette sted.

4.8 Sådan anvendes kernetemperaturføleren

Følgende afsnit beskriver både, hvordan du arbejder med stegetermometeret og med de udvendige stegetermometre. Sidstnævnte fås som valgfrit tilbehør. Med et sous vide-USB-stegetermometer kan du overvåge temperaturen i råvarer, som tilberedes sous vide, uden at vakuummet i sous vide-posen ødelægges. Desuden kan der anvendes et eksternt USB-stegetermometer, hvis der f.eks. foreligger en udstyrsvariant uden internt stegetermometer.

⚠ FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

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

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

⚠ FORSIGTIG

Spids stegetermometer

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med det varme stegetermometer.
2. Sæt sous-vide-USB-stegetermometeret i holderen i siden.

BEMÆRK

Stegetermometeret hænger ud af ovnrummet

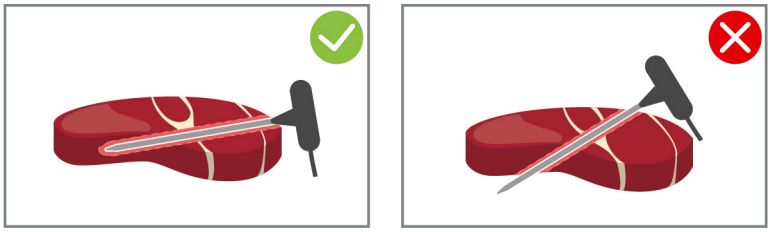
Hvis du efter brug ikke kommer stegetermometeret tilbage i den dertil beregnede holder, kan det blive beskadiget.

1. Efter brug skal stegetermometeret anbringes ind i den dertil beregnede holder i hængselholderen.

TIP

- Hvis du ofte tilberede meget tyndtflydende eller flydende fødevarer, anbefales det at tage positioneringshjælpen til brug. Denne fås som tilbehør. Kom først kernetemperaturføleren ned i positioneringshjælpen og derefter ned i indholdet til temperaturmåling.
- Hvis kernetemperaturføleren er varmere end den indstillede kernetemperatur, skal du afkøle kernetemperaturføleren med håndbruseren.

Kød, f.eks. steak

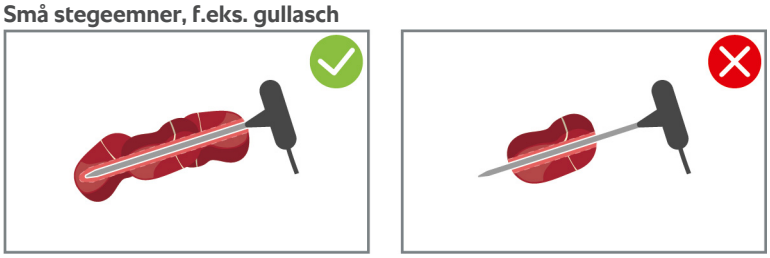


1. Kom kernetemperaturføleren skråt ned i stegeemnet og helt i bund til håndtaget, så kernetemperaturføleren stikker så langt ned i stegeemnet som muligt.

Store kødstykker, f.eks. stege

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

Små stegeemner, f.eks. gullasch

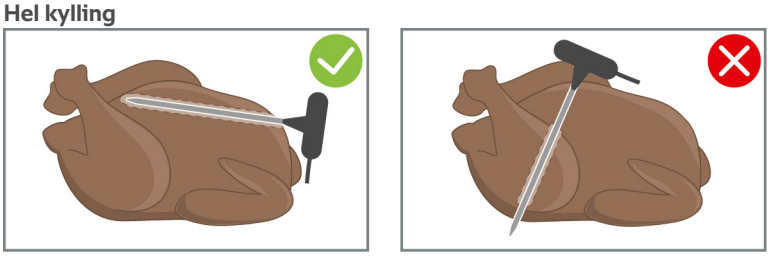


1. Kom så mange stykker af produktet på stegetermometeret, at det er dækket med produktet fra spidsen til håndtaget.

Stegemner i forskellige størrelser

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

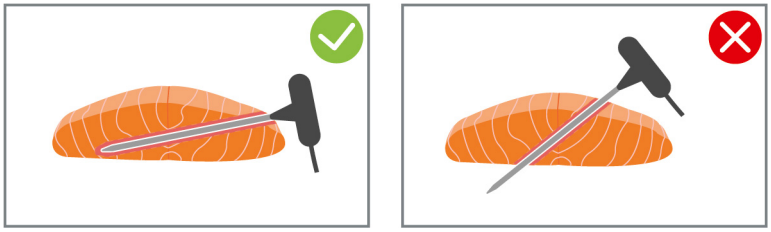
Hel kylling



1. Stik kernetemperaturføleren ind det tykkeste sted i brystfileten indtil håndtaget, ikke for tæt på ribberne.

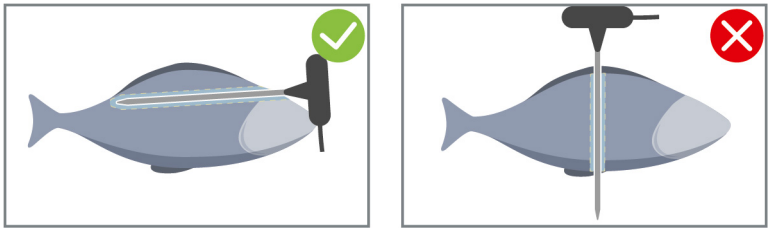
Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i kyllingerne bughule. Stik ikke kernetemperaturføleren ind i overlåret.

Fiskefileter



1. Kom kernetemperaturføleren skråt ned i stegeemnet og helt i bund til håndtaget, så kernetemperaturføleren stikker så langt ned i stegeemnet som muligt.

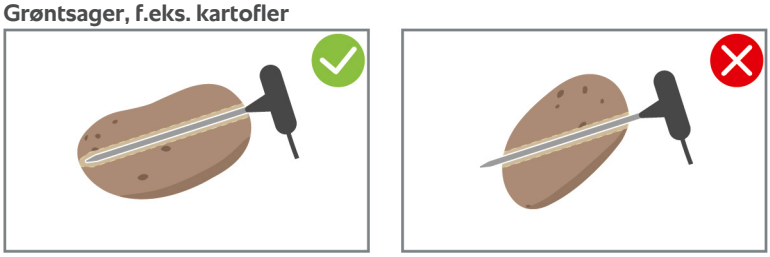
Hele fisk



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

Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i fiskens bughule.

Grøntsager, f.eks. kartofler



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

Supper, sovse og desserter

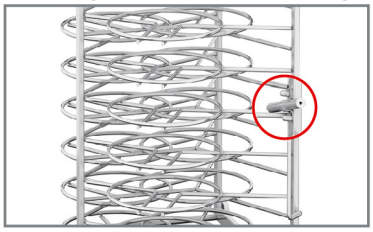
1. Læg stegetermometeret ned i Gastro-Norm-beholderen, så det er helt dækket af væske.
2. Når du rører rundt i væsken, skal du sørge for, at stegetermometeret bliver i gastronorm containeren.

Bagværk

1. Ved bagværk som hæver meget under bagningen, skal kernetemperaturføleren stikkes skråt ned i midten af bagværket.

Anvend i den forbindelse positioneringshjælpen der fås som tilbehør.

Finishing med tallerkenstativvogn



1. Kom kernetemperaturføleren ned i det hvide keramikrør på tallerkenstativvognen.

Kernetemperaturføler ikke registreret

✔ Følgende symbol vises:

1. Kernetemperaturføleren må kun anvendes som beskrevet i denne brugsanvisning.
2. Bekræft rettelsen.

>> Tilberedningsprocessen udføres korrekt. Hvis du ikke bekræfter rettelsen, afbrydes tilberedningsprocessen og skal startes forfra. Enkelte tilberedningsprocesser som f.eks. **lavtemperaturtilberedning** udføres til trods for fejl.

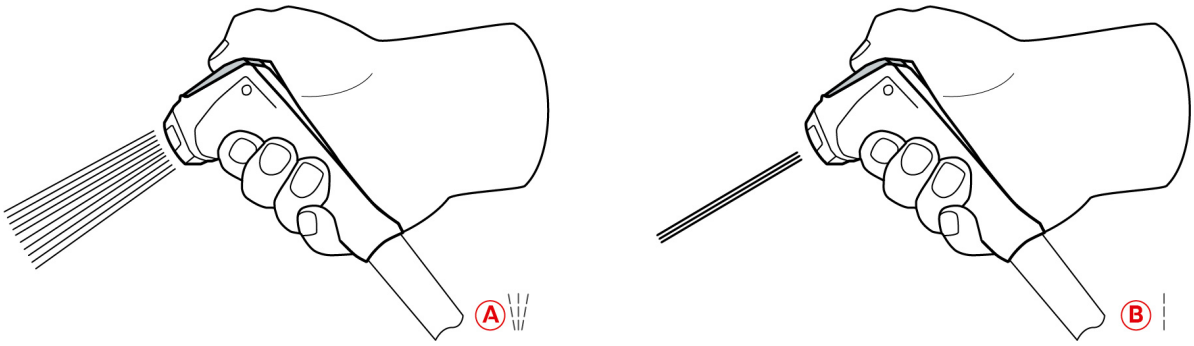
Sådan fjernes stegetermometeret

1. Når produktet har nået det ønskede resultat, skal du først fjerne stegetermometeret fra produktet.
2. Når stegetermometeret er rengjort, anbringes det i den dertil beregnede holder, og produktet tages derefter ud af ovnrummet.

4.9 Sådan anvendes håndbruseren

Vær opmærksom på, at din enhed efter eget valg kan være udstyret uden håndbruser.

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



⚠ FORSIGTIG

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

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med håndbruseren.

⚠ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i vandledningen

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

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

BEMÆRK

Formålsstridig håndtering af håndbruseren

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

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

BEMÆRK

Håndbruseren er ikke egnet til at nedkøle ovnrummet

Hvis du afkøler ovnrummet med håndbruseren, kan ovnrummet, luftledepladen eller glasset i ovnrumsdøren blive beskadiget.

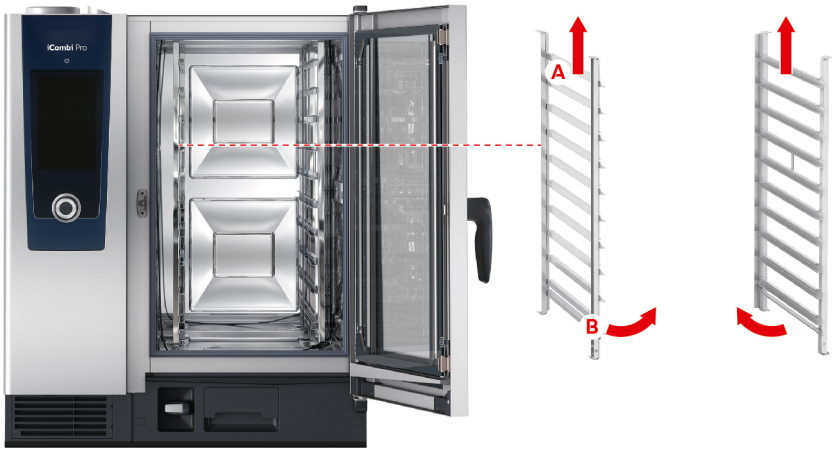
1. Afkøl altid kun ovnrummet med cool down-funktionen.

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

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

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

4.10 Sådan fjernes ophængningsstativerne



1. Tag fat i hængselholderen midt i de øverste indstik.
2. Tryk hængselholderen opad (A).
3. Vip hængselholderen ind i ovnrummet (B).
4. Hægt hængselholderen ud af ophængningsmekanismen, og tag det herefter ud af ovnrummet.

4.11 Integreret fedtafløb

Hvis din enhed er udstyret med et integreret fedtafløb (ekstraudstyr), samles dryppende fedt i ovnrummet og ledes ind i fedtopsamlingsbeholderen.



1	Håndtag på kuglehane	2	Afløbsrør
3	Påfyldningsstuds med bajonetlås	4	Fedtopsamlingsbeholder

1. Åbn ovnrumsdøren.
2. Fjern proppen til afløbsrøret.
3. Læg proppen ved siden af afløbet på ovnrumsbunden. Kæden sikrer, at proppen ikke kan gå tabt.
4. Sæt fedtopsamlingsbeholderen ind i ovnrummet, så åbningen i fedtopsamlingsbeholderen sidder fast i afløbsrøret.
5. Sæt en fedtopsamlingsbeholder, f.eks. en dunk, under afløbet på ydersiden af enheden.

6. Stik påfyldningsstudsen på det integrerede fedtafløb ind i fedtopsamlingsbeholderen.
7. Sæt påfyldningsstudsens bajonetlås fast på afløbet.
8. Lås bajonetlåsen.
9. Drej håndtaget på kuglehanen i vandret position.

>> Kuglehanen er åben. Dryppende fedt kan nu samles i fedtopsamlingsbeholderen.

Udskiftning af fedtopsamlingsbeholder

⚠ FORSIGTIG

Ydersiden af enheden, afløbet og fedtopsamlingsbeholderen kan blive meget varme

Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varme funktionsdele. Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du udskifter fedtopsamlingsbeholderen.

1. Når fedtopsamlingsbeholderen er fuld, drejes håndtaget på kuglehanen i lodret position.

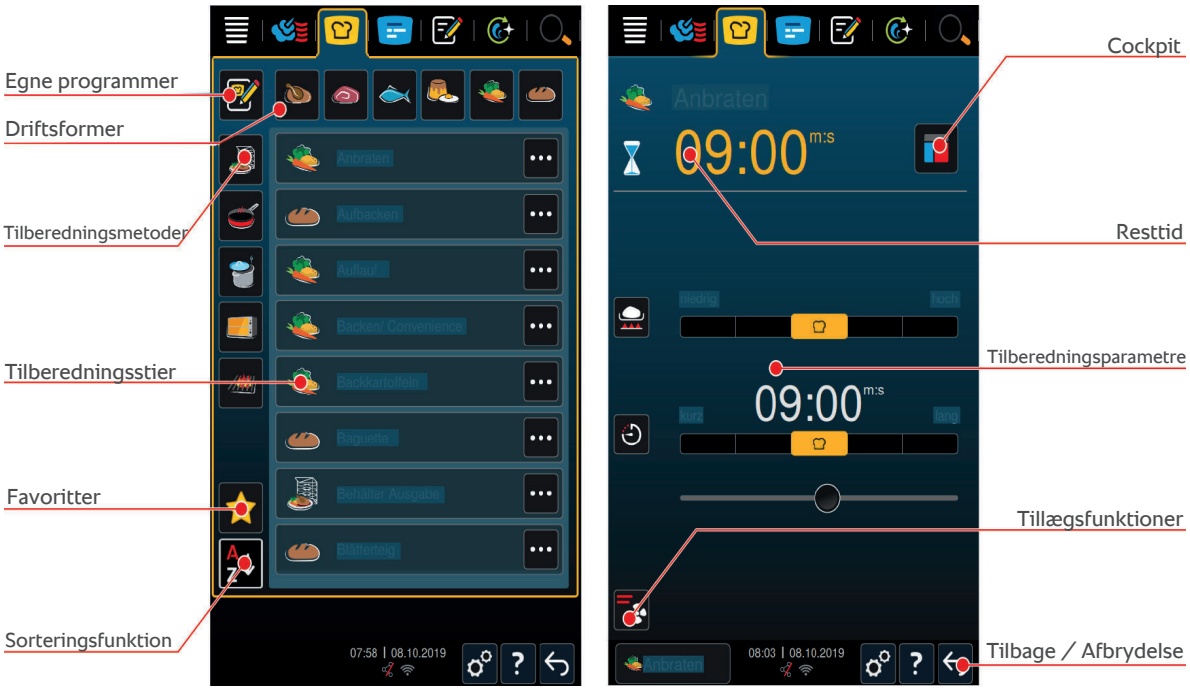
> Kuglehanen er lukket.

2. Løsn bajonetlåsen.
3. Udskift fedtopsamlingsbeholderen.
4. Fedtet skal bortskaffes korrekt. **BEMÆRK! Fedt og andre flydende stoffer, som samles i fedtopsamlingsbeholderen, skal bortskaffes under overholdelse af lovmæssige bestemmelser. Fedt må aldrig bortskaffes via afløbet. Fedt, som du har samlet i fedtopsamlingsbeholderen, må aldrig anvendes til tilberedning af råvarer eller som råvarer.**

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite

iCookingSuite er den intelligente tilberedningsfunktion i iCombi Pro. Du vælger selv, hvilke råvarer du ønsker at tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Ud fra disse parametre tilbydes du forskellige tilberedningsstier, der sikrer perfekte slutresultater. Ved behov kan du tilpasse slutresultatet ved hjælp af forskellige tilberedningsparametre og på den måde f.eks. intensivere bruningen eller ændre stegningen fra medium til well done. Under hjælp i enheden har du desuden et bredt udvalg af internationale anvendelseseksempler til rådighed. Du kan vælge dem direkte under hjælp.

Mens tilberedningsstien kører, tilpasses alle vigtige tilberedningindstillinger regelmæssigt, herunder ovnrumstemperatur, klima, lufthastighed og tilberedningstid, og du opnår derfor altid det ønskede tilberedningsresultat. Ved behov kan du også foretage ændringer i tilberedningsstien under tilberedning med henblik på at ændre det ønskede tilberedningsresultat. Betjeningen er legende let, og du slipper for at kontrollere og overvåge maden under tilberedningen. Det frigiver tid til andre ting, sparer råvarer og energi samt sikrer fremragende resultater i samme høje kvalitet hver gang.



5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder

Vælg mellem følgende driftsformer:

- Fjerkræ
- Kød
- Fisk
- Æggeretter og desserter
- Grøntsager og tilbehør
- Bagværk
- Finishing

Vælg mellem følgende tilberedningsmetoder:

- Kogning
- Stegning
- Bagning
- Grill

Hver driftsform er tildelt et specifikt sæt af intelligente tilberedningsstier. Disse tilberedningsstier afspejler kulturelle madlavningsrutiner, som du kan indstille i den primære regionale køkkenstil [▶ 76] og i den sekundære regionale køkkenstil [▶ 76].

5.2 Intelligente tilberedningsprocesser

Via hjælpeknappen **[?]** finder du omfattende oplysninger om alle intelligente tilberedningsstier. Disse indeholder tips til gode og sikre tilberedningsresultater samt forklaringer til alle indstillinger. Smarte tilberedningsstier kan også nemt findes og vælges via den integrerede søgeassistent [▶ 120].

Nogle tilberedningsstier er begrænset til bestemte regionale køkkener. Se Vigtigste regionale køkkener [▶ 76] og Sekundære regionale køkkener [▶ 76] for oplysninger om ændring af det regionale køkken.

5.2.1 Oplysninger om særlige smarte tilberedningsstier

I dette kapitel finder du detaljerede oplysninger om de særlige smarte tilberedningsstier, der er integreret i denne enhed. Disse tilberedningsstier giver mulighed for præcis styring af tilberedningsprocessen for at opnå perfekte resultater ved forskellige råvarer.

Henkogning

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at henkoge frugt og grøntsager. For at kunne henkoge tilberedningsemnet skal du bruge en referencebeholder med låg.

1. Stik hul i låget på referencebeholderen. Det må du ikke anvende stegetermometeret til.
2. Fyld råvarerne i de ønskede beholdere, og luk dem med lågene.
3. Start tilberedningsstien, og indsæt råvarerne i enheden.
4. Stik stegetermometeret gennem hullet i referencebeholderens låg.

Tilberedningsstien **Henkogning** regulerer til en F-værdi på 0,1. Der fremstilles ingen halvkonserves.

Halvkonserves

Vælg denne tilberedningssti, hvis du ønsker at fremstille halvkonserves af kød som f.eks. kogepølser, ragout eller gullasch. For at kunne fremstille sikre halvkonserves skal du bruge en referencebeholder med låg.

1. Stik hul i låget på referencebeholderen. Det må du ikke anvende stegetermometeret til.
2. Fyld råvarerne i de ønskede beholdere, og luk dem med lågene.
3. Start tilberedningsstien, og indsæt råvarerne i enheden.
4. Stik stegetermometeret gennem hullet i referencebeholderens låg.

Tilberedningsstien **Halvkonserves** regulerer til en F-værdi på 0,3. De halvkonserves, der er fremstillet på den måde, har en holdbarhed på op til 6 måneder ved en opbevaringstemperatur på mindre end 10 °C.

5.3 Intelligent tilberedning

5.3.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces

Du kan indlæse en intelligent tilberedningssti på 2 forskellige måder:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringstilstand [▶ 59]

iCookingSuite

1. I menuen trykker du på knappen:

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

- Vælg den ønskede driftsform, f.eks. **grøntsager og tilbehør**.
- Vælg den ønskede tilberedningsmetode, f.eks. **grill**.
- Vælg den ønskede driftsform og den ønskede tilberedningsmetode.

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

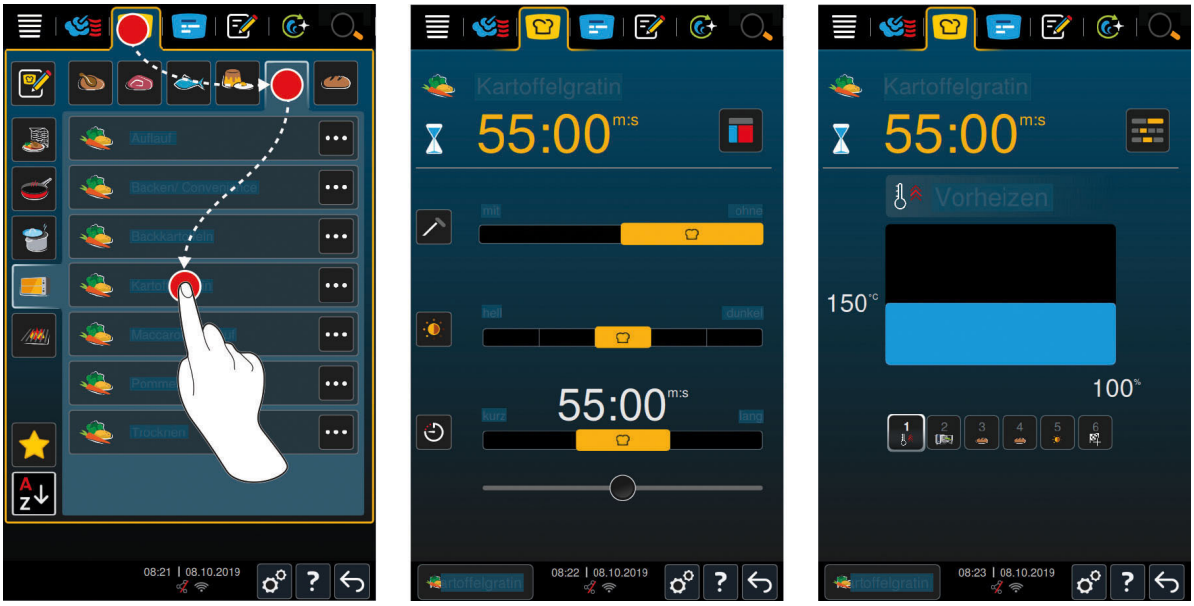
Programmeringstilstand

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

> Alle gemte intelligente tilberedningsstier vises.

5.3.2 Start intelligent tilberedningsproces

I dette kapitel viser vi, hvordan en smart tilberedningssti foregår ved hjælp af tilberedningsstien **kartoffelgratin**. Takket være forskellige tilberedningsparametre og den ideelle rækkefølge af tilberedningstrin leverer alle smarte tilberedningsstier altid det ønskede resultat.



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

> Den intelligente tilberedningsproces startes, og ovnrummet opvarmes i henhold til det valgte ovnrumsklima.

4. Indstil de ønskede tilberedningsresultater ved hjælp af tilberedningsparametre [▶ 29] Eksempler på tilberedningsparametre kan være kernetemperatur, bruningstrin eller tid.

> Efter kort tid skifter visningen til cockpit [▶ 34].

> Når det indstillede klima er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte råvarer.

5. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
6. Luk ovnrumsdøren.

> Tilberedningsstien fortsættes.

7. Følg instruktionerne fra enheden.

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

8. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af kogekarret.
9. Hvis tilberedningsresultatet endnu ikke modsvarer dine ønsker, bedes du fortsætte tilberedningsprocessen med et af de viste forslag.
10. Hvis du vil afslutte tilberedningsstien, skal du trykke på tilbagetasten og holde den inde.

5.3.3 Valg af starttid

Med valg af starttid kan tilberedningsprocessens starttid indstilles præcist på minuttet. Dermed kan du f.eks. gøre brug af billigere natstrøm eller variable strømpriser og udnytte din enhed optimalt i op til 24 timer om dagen.

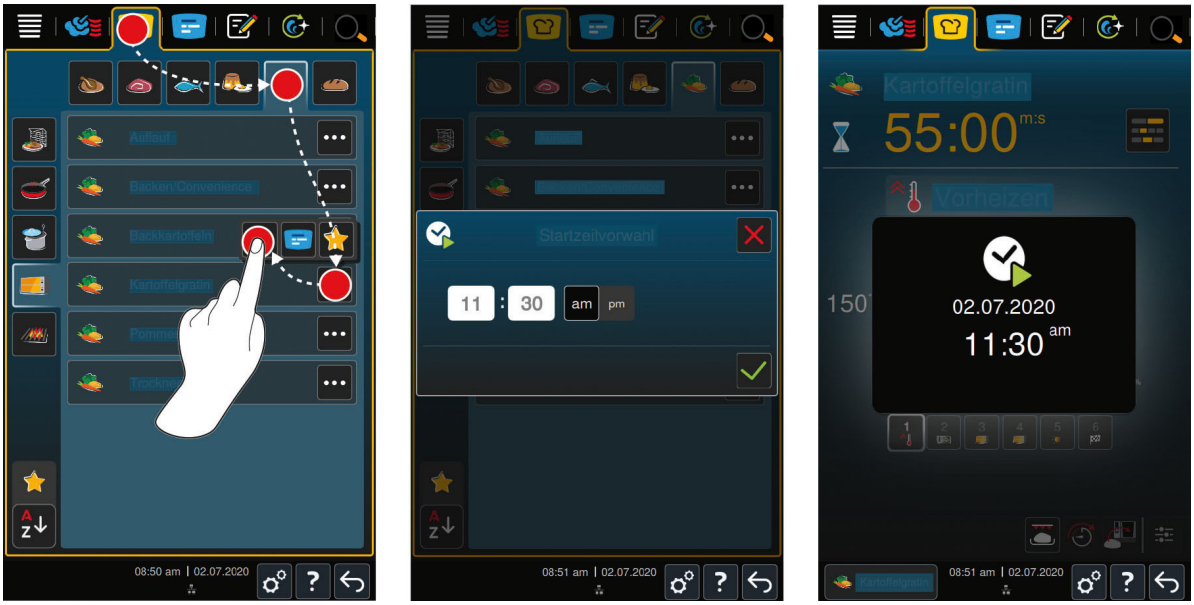
⚠ ADVARSEL

Hvis du lader tilberedningsemnet stå i længere tid i det ikke-opvarmede ovnrum, kan der dannes bakterier på emnet.

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

1. Lad ikke fødevarer stå for længe i ovnrummet.

I dette kapitel vises det ved hjælp af tilberedningsprocessen **Kartoffelgratin**, hvordan du indstiller valg af starttid.



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk ved siden af tilberedningsprocessen **Kartoffelgratin** på knappen: •••
4. Tryk på tasten:
5. Indtast starttiden.
6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:

> Tilberedningsparametrene for tilberedningsprocessen vises. Du kan tilpasse slutresultatet til dine ønsker. Efter kort tid vises det, at valg af starttid er aktiveret.

7. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
8. Luk ovnrumsdøren.

>> Tilberedningsprocessen starter på det indstillede klokkeslæt. Hvis du vil afbryde valg af starttid, skal du trykke på knappen og holde den inde:

5.4 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

Alt efter hvilken intelligent tilberedningsproces du har valgt, vises forskellige tilberedningsparametre og funktioner. Tilberedningsprocesserne er baseret på standardindstillingerne gældende for dit land og hjælper dig med at opnå ideelle resultater. Du kan tilpasse disse tilberedningsparametre efter dine ønsker med enkle håndbevægelser [▸ 17] eller det centrale indstillingshjul [▸ 18], på samme måde som du også kan vælge yderligere funktioner. Tilberedningsprocessen varierer alt efter de valgte indstillinger. Du kan når som helst overvåge processen i cockpittet [▸ 34].

5.4.1 Tilberedningsparametre

BEMÆRK

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



Stegeniveau

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

Hvis du ønsker at give stegeemnerne en sprød skorpe i slutningen af tilberedningsprocessen, skal du vælge et lavt bruningsniveau.

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



Bruning

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



Produkttykkelse

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



Produktstørrelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du produktets størrelse.

- Vælg **lille** ved æg på mindre end 53 g. Vælg **stor** ved æg på mere end 64 g.



Ovnrumsfugtighed

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden.

Hvis du vil færdiggøre produktet, skal du vælge følgende indstillinger:

Niveau	Egnet til
Niveau 1 – tørt	Vælg dette niveau, hvis du arbejder med tilberedningsemner som ikke har brug for ekstra fugtighed, f.eks. panerede retter eller pommes frites.
Niveau 2	Vælg dette niveau, hvis du arbejder med tilberedningsemner som har brug for en smule ekstra fugtighed, f.eks. dampede grøntsager.
Niveau 3	Vælg dette niveau, hvis du tilbereder flere forskellige slags tilberedningsemner samtidig.
Niveau 4 – fugtigt	Vælg dette niveau, hvis du arbejder med tilberedningsemner som kræver meget fugtighed, f.eks. ris eller pocheret fisk.



Ovnrumstemperatur

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumstemperaturen.

- Når varmeelementet er aktivt for at nå den indstillede ovnrumstemperatur, vises følgende symbol:
- Når ovnrumstemperaturen er nået, vises følgende symbol:

Sådan kan du se den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumstemperatur:

1. Tryk og hold denne knap inde:

> Efter 10 sekunder vises den aktuelle ovnrumstemperatur.

2. Slip knappen for igen at komme tilbage til de indstillede parameterværdier.



Tilberedningstid

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

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

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



Stegetermometer

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



Kernetemperatur

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

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

Mørhed

Denne tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor mørt produktet skal være. Samtlige mørhedsgrader er tildelt en kernetemperatur, som du kan tilpasse til dine ønsker. Hvis du vil tilberede produktet ved lav temperatur, ligger kernetemperaturen op til 10 °C lavere end ved andre tilberedningsmetoder i forbindelse med en holdetid. Hvis du tilbereder fjerkræ, skal du altid indstille en hygiejnisk forsvarlig kernetemperatur på mindst 72 °C. Vær opmærksom på gældende national lovgivning vedrørende HACCP-data.



Delta-T-tilberedning

Med dette tilberedningsparameter fastholdes en konstant difference mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen. Ovnrumstemperaturen stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår råvarerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan indstille en temperaturdifference på 5 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

Jo mindre forskellen mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt mørsteges tilberedningsemnerne. Jo højere forskellen mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen er, jo hurtigere mørsteges tilberedningsemnerne.



Tilberedningshastighed

Med denne tilberedningsparameter indstilles temperaturstyringen af ovnrummet. Når du vælger **skånsom**, tilberedes produktet i længere tid ved skånsomme temperaturer. Når du vælger **normal**, tilberedes produktet ved højere temperaturer og i kortere tid. **BEMÆRK! Tilberedningsprocessen kan fremskyndes ved at skifte fra skånsom til normal.**

5.4.2 Tillægsfunktioner



Ovnrumsfugtighed

Denne ekstrafunktion bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden. Du kan vælge mellem 2 forskellige niveauer. Jo højere det valgte niveau, jo mere fugtighed er der i ovnrummet. Fugtighedsniveauet er højere gennem hele tilberedningsprocessen.

Hvis du arbejder med tilberedningsemner som ikke har brug for yderligere fugtighed, trykker du på knappen: 
Der tilsættes ingen yderligere fugtighed til ovnrummet.



Hævning

Denne tillægsfunktion bruges til at få bagværket til at hæve i ovnrummet ved optimal temperatur. Du kan vælge mellem 5 forskellige niveauer. Jo højere det valgte niveau, jo længere tid varer hævefasen i ovnrummet. Hvis du ønsker at tilberede dit bagværk uden hævning, skal du trykke på knappen: 



Damp

Med denne tillægsfunktion tilsættes der fugtighed til ovnrummet i starten af bagningen. Fødevareemnernes overflade gøres fugtig, dampen kondenserer og du får en sprød overflade og optimal ovndrift. Jo højere det valgte niveau, jo mere fugtighed afgives der til ovnrummet. Hvis du ønsker at tilberede dit bagværk uden luftfugtning, skal du trykke på knappen: 



Lufthastighed

Denne ekstrafunktion bruges til at indstille ventilatorhjulets hastighed. Du kan vælge mellem 2 forskellige niveauer. Jo højere det valgte niveau, jo hurtigere kører ventilatorhjulet. Vælg et lavt niveau til små og sarte tilberedningsemner.

5.4.3 Instruktioner



Afbryd

Alle igangværende tilberedningsprocesser afbrydes



Påfyldning

Du opfordres til at fylde enheden med stegeemner.



Bekræft

Du opfordres til at bekræfte en handling.



Pensling

Du opfordres til at pensle tilberedningsemnerne, f.eks. pensling af bagværk med æg.



Overfladeridsning

Du opfordres til at ridse overfladen, f.eks. ved flæskesteg eller bagværk.



Kom kernetemperaturføleren på plads igen

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren ind i tilberedningsemnet igen.



Kernetemperaturføler i stegeemne

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren i stegeemnet.



Indstikning

Du opfordres til at stikke produktet ind, f.eks. Crispy Pork.



Påfyldning

Du blive bedt om at fylde beholderen med væske, f.eks. ifm. gryderetter.



Bland sammen

Du opfordres til at blande produktet, f.eks. totopos.

5.4.4 Informationer

Undervejs i tilberedningsprocessen får du vist de aktuelle tilberedningstrin.



Forvarmning

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



Resttid

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



Tilberedningsproces slut

Tilberedningsprocessen er gennemført.

5.4.5 Valgmuligheder

Når du starter en tilberedningsproces, får du vist alle de funktioner, der er til rådighed. Funktionerne **Gratinering** og **Varmholdning** kan du allerede vælge, når tilberedningsprocessen er i gang. Funktionerne **Flytte kernetemperaturføler**, **Ny påfyldning**, **Fortsæt med tid** og **Opvarmning til serveringstemperatur** kan du først vælge, når tilberedningsprocessen er afsluttet.



Varmholdning

Med denne valgmulighed holdes enten ovnrumsklimaet eller produktets kernetemperatur konstant i en fastlagt tidsperiode. Når du vælger denne funktion, holdes produktet på den forindstillede ovnrumstemperatur eller kernetemperatur i op til 24 timer. Dermed forhindres overtilberedning. Med henblik på optimering af tilberedningsudbyttet anbefaler vi, at produktet kun opbevares kortvarigt i ovnrummet med funktionen **Varmholdning** slået til.

I nogle tilberedningsstier, f.eks. stegning ved lav temperatur, er funktionen **Varmholdning** det sidste tilberedningstrin og startes automatisk, når det ønskede tilberedningsresultat er nået. Hvis du arbejder med råvarer i forskellige størrelser, bør du planlægge en længere varmholdningsfase. Derved opnår alle produkter den ønskede kernetemperatur.

Velhængt kød, små kødstykker og vildtkød bør ikke opbevares for længe i ovnrummet med funktionen **Varmholdning** slået til. Meget ungt og endnu ikke færdighængt oksekød bliver derimod ekstra mørt.

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

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



Omstik

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

1. Når den indstillede kernetemperatur er nået, åbner du ovnrumsdøren.
2. Stik stegetermometeret ind i et større stykke eller i produktet med den højeste kernetemperatur.
3. Tag alle små stegeemner ud af ovnrummet.
4. Luk ovnrumsdøren.
5. Tryk på tasten:

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

6. Vælg den ønskede kernetemperatur.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Ny påfyldning

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

Du opfordres først til at tømme ovnen og derefter til at fylde den igen. Når du har fyldt ovnen med en ny påfyldning og lukker ovnrumsdøren, fortsættes tilberedningsprocessen.



Fortsæt med tid

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

1. Vælg den ønskede tid.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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

Gratinering

Denne funktion bruges til at gratinere tilberedningsemnerne, så der udvikles sprød skorpe og stegearoma.

Arbejder du med forskellige tilberedningsemner, skal du først fjerne de fødevarer som ikke skal have sprød skorpe. Start herefter funktionen **Gratinering**.

Hvis du har tilberedt dine fødevarer i beholdere, og der undervejs har samlet sig flydende fedt i disse, skal du udskifte beholderne inden du starter funktionen **Gratinering**. På den måde undgår du røgdannelse under gratineringen.

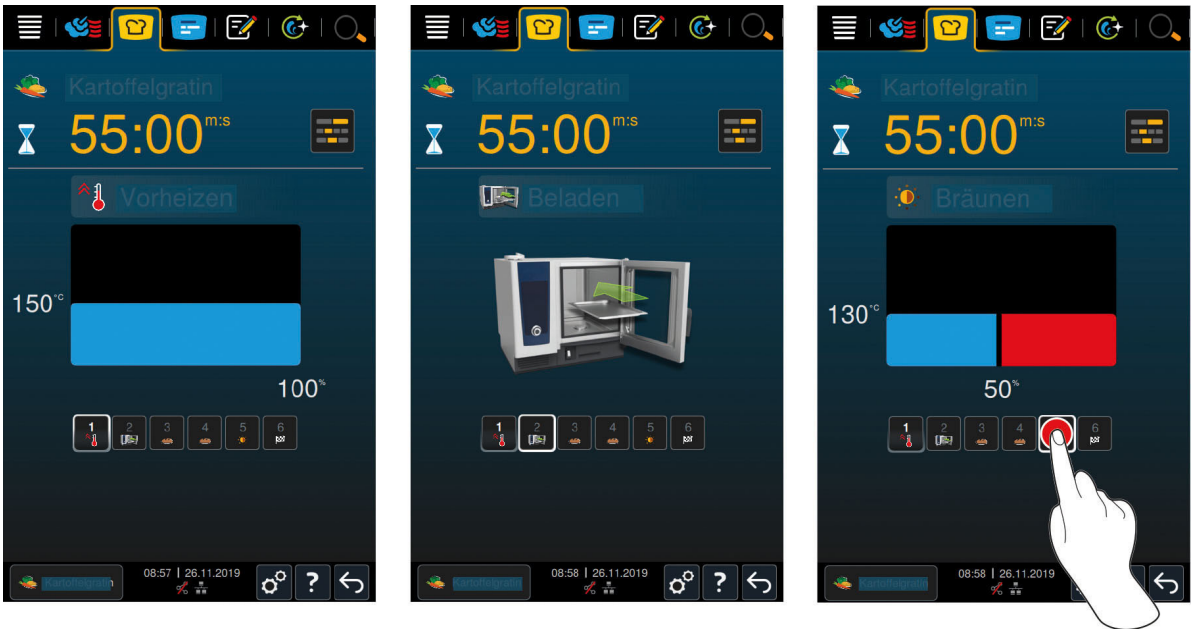
Hvis produktet efter endt gratinering endnu ikke har opnået den ønskede skorpe eller farve, skal du vælge **Fortsæt med tid**. Du kan nu indstille, hvor længe tilberedningsemnerne skal gratineres yderligere.

Rosastegte stegeemner egner sig ikke til gratinering. Grundet de høje temperaturer opstår en kedelig, grå kant.

1. For at tilpasse parametrene til funktionen **Gratinering** skal du trykke på knappen og holde den inde:
2. Tilpas parametrene efter dine ønsker.

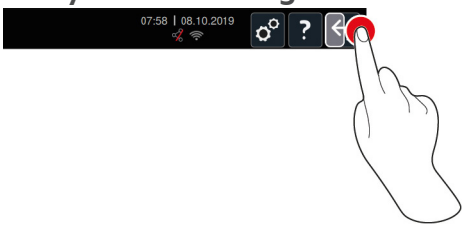
>> Når tilberedningsstien er afsluttet, startes tilberedningstrinnet **Gratinering** automatisk.

5.5 Overvågning af intelligent tilberedningsproces



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

5.6 Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces



1. Tryk og hold denne knap inde:

> Tilberedningsprocessen afbrydes. Startskærmen vises.

5.7 Sortering af intelligente tilberedningsprocesser

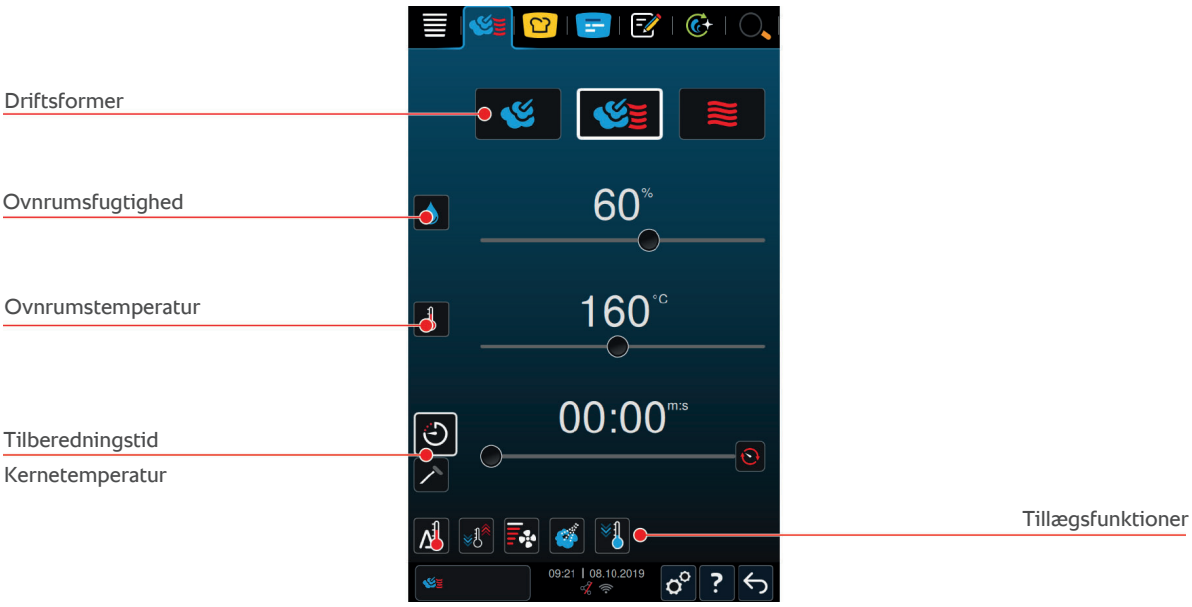
I iCookingSuite kan du enten sortere de intelligente tilberedningsstier alfabetisk eller ved hjælp af anvendelseshyppigheden.

1. For at sortere intelligente tilberedningsstier alfabetisk skal du trykke på knappen: AZ↓
2. For at sortere intelligente tilberedningsstier ved hjælp af anvendelseshyppigheden skal du trykke på knappen: ⭐. Denne knap sorterer de tilberedningsstier opad, som tidligere er blevet valgt som favoritter.

6 Manuel tilberedning

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

Den valgte driftsart afgør ovnrumsklimaet. Herudover vælger du om du vil bruge damp, varmluft eller en kombination af damp og varmluft. I den forbindelse indstiller du selv ovnrumstemperaturen, ventilatorhastigheden og tilberedningstiden samt træffer alle nødvendige beslutninger på egen hånd. Du har den fulde kontrol over tilberedningsemnerne og det endelige resultat.



6.1 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

6.1.1 Tilberedningsparametre

Ovnrumstemperatur

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumstemperaturen. Hvis du i driftsformen **Damp** sætter temperaturen på kogepunktstemperatur, vises følgende symbol:

Sådan kan du se den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumstemperatur:

1. Tryk og hold denne knap inde:
> Efter to sekunder vises den aktuelle ovnrumstemperatur permanent.
2. Tryk på knappen igen, og hold den inde for at vende tilbage til de indstillede parameterværdier.

Ovnrumsfugtighed

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden.

- I driftsarten **Damp** er ovnrumsfugtigheden 100 % og kan ikke ændres.
- I driftsarten **Kombination af damp og varmluft** suppleres fugtigheden fra tilberedningsemnerne med ekstra fugtighed fra dampgeneratoren. Hvis den indstillede ovnrumsfugtighed overskrides, affugtes ovnrummet.
- I driftsarten **Varmluft** tilføres fugtigheden ikke af dampgeneratoren, men trænger i stedet ud af tilberedningsemnerne. Hvis den indstillede ovnrumsfugtighed overskrides, affugtes ovnrummet.

Tilberedningstid

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

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

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



Kernetemperatur

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

6.1.2 Tillægsfunktioner



Delta-T tilberedning

BEMÆRK

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

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

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



Klimaskabelse

Denne funktion bruges til at tilpasse ovnrumstemperaturen i henhold til måltemperaturen for en given tilberedningsproces. Hvis du f.eks. lige har været i gang med at grille stegeemner og nu skifter til en tilberedningsproces med bagning, afkøles ovnrummet. Når du skifter fra bagning til grill opvarmes ovnrummet.



Lufthastighed

Denne ekstrafunktion bruges til at indstille ventilatorhjulets hastighed. Jo højere det valgte niveau, jo hurtigere kører ventilatorhjulet. Vælg et lavt niveau til små og sarte tilberedningsemner.



Luftfugtning

Med denne tillægsfunktion sprøjtes der vand fra luftfugtningsdyserne på varmeelementet under tilberedningen. Fødevareemnernes overflade gøres fugtig, dampen kondenserer og du får en sprød overflade og optimal ovndrift. Ovnrumtemperaturen skal ligge mellem 30 – 260 °C.

1. Tryk og hold denne knap inde:

>> Så længe du holder knappen inde, sprøjtes der vand ud af luftfugtningsdyserne på ventilatorhjulet.



Cool down-funktion

Hvis du har arbejdet med høje temperaturer og afslutningsvist har brug for en lavere ovnrumstemperatur, kan du nedkøle ovnrummet ved hjælp af cool down-funktionen.

✔ Luftledepladen er låst korrekt.

1. Tryk på tasten:

> Vælg den temperatur som ovnrummet skal nedkøles til.

2. **⚠ADVARSEL! Risiko for skoldning! Når du åbner ovnrumsdøren trænger der bølger af varm damp ud af ovnrummet.** Åbn ovnrumsdøren.

>> **⚠ADVARSEL! Risiko for personskade! Når du åbner ovnrumsdøren bremses ventilatorhjulet ikke. Stik aldrig hænderne ind i ventilatorhjulet.** Ventilatorhjulets hastighed øges. Ovnrummet køles ned.

6.1.3 Instruktioner og informationer

Under tilberedningen kan du få vist de samme instruktioner og informationer [▶ 32], som du kender fra de intelligente tilberedningsstier.

6.2 Damp

6.2.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig	▪ Dampning ▪ Dampkogning ▪ Blanchering ▪ Trække mør ▪ Iblødsætning ▪ Sous-vide-tilberedning [▶ 42] ▪ Optø ▪ Konservering	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Damptilberedning



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

> Enheden forvarmes. I den forbindelse skal du først indstille tiden eller stegetermometeret.

3. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
4. Indstil tilberedningstiden.
5. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
6. Indstil kernetemperaturen.

> Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

7. Fyld enheden med de ønskede råvarer.

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

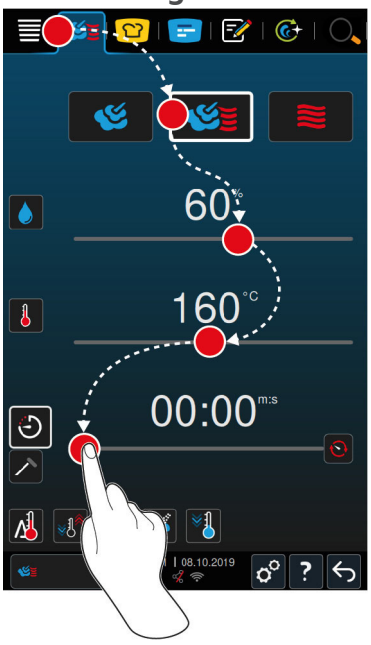
6.3 Kombination af damp og varmluft

6.3.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig og varm	▪ Bagning ▪ Stegning	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 260 °C i 30 minutter, sænkes temperaturen automatisk til 260 °C, hvis du inden for dette tidsrum ikke arbejder med enheden. Hvis du inden for disse 30 minutter foretager en handling, som f.eks. at åbne ovnrumsdøren, holdes ovnrumtemperaturen på over 260 °C i yderligere 30 minutter.

6.3.2 Tilberedning med en kombination af damp og varmluft



1. I menuen trykker du på knappen:
> Enheden opvarmer til den indstillede temperatur.
2. Indstil den ønskede ovnrumsfugtighed præcist med procent.
3. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
4. Indstil tilberedningstiden.
> Tilberedningstiden starter enten efter 5 sekunder uden yderligere indtastning eller direkte efter tryk på drejehjulet.
5. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
6. Indstil kernetemperaturen.
> Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.
7. Fyld enheden med de ønskede råvarer.

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

6.4 Varmluft

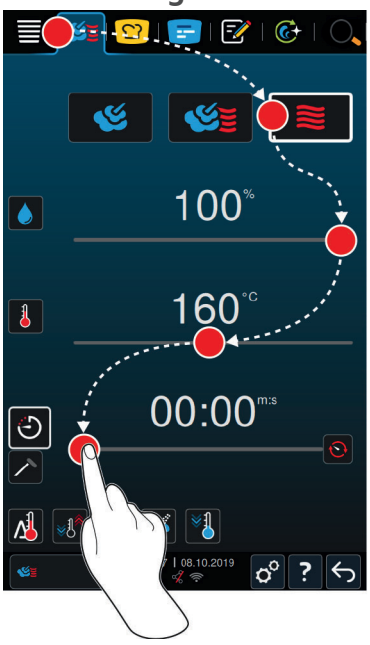
6.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
Meget varm	▪ Bagning ▪ Stegning	0 – 100 %	30 – 300 °C

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
	▪ Grille ▪ Friturestegning ▪ Gratinere ▪ Glacering		

Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 260 °C i 30 minutter, sænkes temperaturen automatisk til 260 °C, hvis du inden for dette tidsrum ikke arbejder med enheden. Hvis du inden for disse 30 minutter foretager en handling, som f.eks. at åbne ovnrumsdøren, holdes ovnrumtemperaturen på over 260 °C i yderligere 30 minutter.

6.4.2 Tilberedning med varmluft



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

> Enheden opvarmer til den indstillede temperatur.

3. Tryk på tasten: for at indstille den maksimalt tilladte luftfugtighed i ovnrummet.
4. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
5. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
6. Indstil tilberedningstiden.

> Tilberedningstiden starter enten efter 5 sekunder uden yderligere indtastning eller direkte efter tryk på drejehjulet.

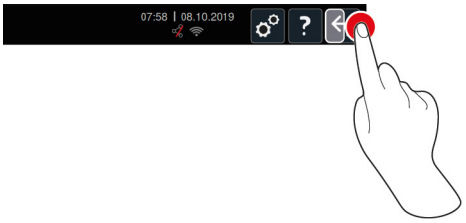
7. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
8. Indstil kernetemperaturen.

> Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

9. Fyld enheden med de ønskede råvarer.

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

6.5 Afbrydelse af manuel tilberedning



1. Tryk og hold denne knap inde: ↩
> Tilberedningsprocessen afbrydes. Startskærmen vises.

7 Sous-vide-tilberedning

Ved sous-vide-tilberedning bliver råvarerne forberedt, krydret, marineret eller brunet og herefter vakuumpakket og tilberedt i en sous-vide-pose. På den måde får du et produkt med en intensiv smag og bevarer samtidig råvarernes naturlige farver, nærende vitaminer og indholdsstoffer. Endelig optimerer du tilberedningsudbyttet grundet den skånsomme tilberedning. Efter tilberedningen skal produktet afkøles. Inden service opvarmes produktet igen i plasticposen, herefter tages det ud af posen og tilføres den endelige ret som ønsket.

Sous-vide-tilberedning egner sig især til følgende anvendelsesområder:

- Cook and Chill

  Tilbered dine retter centralt i et produktionskøkken, og send dem herefter videre til satellitkøkkener. På den måde undgår du dyr overproduktion, da du kun færdiggør de retter, du rent faktisk har brug for.

- Roomservice

  Forbered dine retter eller enkeltkomponenter, nedkøl dem, og færdiggør enkeltportioner på bestilling. På den måde kan oplært køkkenpersonale også betjene dine gæster med høj kvalitet døgnet rundt.

- Diæt- og skånekost

  Tilbered sunde retter på skånsom vis, og bevar samtidig de naturlige smags- og aromastoffer. Gennem tilsætningen af aromagivere fremstår selv usaltede retter fulde af smag.

For detaljerede oplysninger om sous-vide-tilberedningsstier, se Sous-vide-tilberedningsstier [▶ 42].

TIP

Som tilbehør fås en sous vide-kernetemperaturføler, der kan tjekke om den ønskede kernetemperatur er opnået under sous vide-tilberedningen. Gennem den udvidede og automatiske HACCP-dokumentation af kernetemperaturen sikrer du dig, at de grundlæggende retningslinjer inden for levnedsmiddelhygiejne er dokumenteret på korrekt vis.

Yderligere oplysninger vedrørende montage og anvendelse af sous vide-kernetemperaturføleren finder du i brugsanvisningen til USB-kernetemperaturføleren, som du kan downloade via vores website.

7.1 Sous-vide-tilberedningsstier

Disse tilberedningsstier er kun tilgængelige ved brug af tilbehøret sous-vide-USB-stegetermometer.

Sous-vide-fjerkræ

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil sous-vide-tilberede kødstykker af fjerkræ, der er pakket i vakuumposer.

Sous-vide-kød

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil sous-vide-tilberede kødstykker af oksekød, svinekød, lam og vildt, der er pakket i vakuumposer.

Sous-vide-fisk og -skaldyr

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil sous-vide-tilberede fisk, fiskefileter eller skaldyr, som er pakket i vakuumposer.

Sous-vide-tilbehør

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil sous-vide-tilberede grøntsager eller kødtilbehør, som er pakket i vakuumposer.

8 Pasteurisering

Ved pasteurisering opvarmes produktet for at reducere bakterier og mikroorganismer og forlænge holdbarheden. Produktet forberedes, fyldes i egnede beholdere og opvarmes forsigtigt ved kontrollerede temperaturer. På den måde bevares smagen, samtidig med sikkerheden og kvaliteten af råvarerne sikres.

8.1 Pasteurisering via tilberedningsstier

Disse tilberedningsstier er kun tilgængelige ved brug af tilbehøret sous-vide-USB-stegetermometer.

Pasteurisering

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pasteurisere.

Pasteurisering af fjerkræ

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pasteurisere stykker af fjerkræ i vakuumpakning med henblik på en forbedret konservering. Ved optimal proceshygiejne og opbevaringstemperaturer <3 °C øges holdbarheden til op til 2 måneder.

Fleisch_Pasteurisieren

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pasteurisere kød.

Pasteurisering af hønseæg

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pasteurisere hønseæg med henblik på en forbedret konservering. Ved optimal proceshygiejne og opbevaringstemperaturer <3 °C øges holdbarheden til op til 2 måneder.

Pasteurisering af færdigprodukter

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil pasteurisere allerede tilberedte produkter i vakuumpakning med henblik på en forbedret konservering. Denne tilberedningssti er særligt velegnet til fremstilling af egne færdigprodukter.

Beholder til pasteurisering

Vælg denne tilberedningssti, hvis du vil opvarme forberedte retter i GN-beholdere til service og samtidig vil pasteurisere dem.

9 Røgning

Ved røg behandles produktet med aromatisk røg for at give det en intens smag og en særlig note. Produktet tilberedes, krydres eller marineres og aromatiseres derefter i enhedens røgfunktion.

9.1 Røg via tilberedningsstier

Disse tilberedningsstier er kun tilgængelige for brugere af den nye VarioSmoker med USB-forbindelse.

Varmrøgning af fjerkræ

Vælg denne tilberedningssti for at røge fjerkræ. Her kan den ønskede kernetemperatur og en ren tilberedningstid bestemmes.

Varmrøgning af kalkun

Vælg denne tilberedningssti for at røge kalkun. Her kan den ønskede kernetemperatur og en ren tilberedningstid bestemmes.

Varmrøgning af fisk og skaldyr

Vælg denne tilberedningssti for at røge fisk og skaldyr. Disse kan tilberedes parallelt. Her kan den ønskede kernetemperatur og en ren tilberedningstid bestemmes.

Varmrøgning af tilbehør

Vælg denne tilberedningssti for at røge tilbehør eller tilberede usædvanlige, vegetariske eller veganske retter og komponenter. Disse kan tilberedes parallelt. Her kan du selv bestemme den ønskede temperatur og tilberedningstiden.

Lavtemperatur røgning

Vælg denne tilberedningssti for at røge kødstykker forsigtigt og samtidig tilberede dem. Her kan den ønskede kernetemperatur og en ren tilberedningstid bestemmes.

Braisering og røgning

Vælg denne tilberedningssti for at røge kødstykker forsigtigt og samtidig braisere dem. Her kan den ønskede kernetemperatur og en ren tilberedningstid bestemmes.

10 Lavtemperaturtilberedning

Tilberedningen af store kød- og fjerkræsprodukter kræver nøje overvågning og mange års erfaring. Herudover er dine enheder blokeret for anden brug i timevis. Med dit madlavningssystem klarer du denne form for udfordringer uden sved på panden: Steg, kog eller braiser dine råvarer langsomt og ved lave temperaturer på tidspunkter af dagen med et lavt aktivitetsniveau, f.eks. om eftermiddagen, eller på tidspunkter uden servering. På den måde udnytter du enhedens kapaciteter optimalt 24 timer i døgnet. Og hvis du henlægger tilberedningen til om natten, sænker du elregningen, fordi strømmen er billigere om natten.



TIP

Hvis der opstår strømafbrydelse under tilberedningen ved lav temperatur, afbrydes tilberedningsstien. Hvis strømafbrydelsen varer mindre end 15 minutter, fortsættes tilberedningsstien. Hvis strømafbrydelsen varer mere end 15 minutter, slår enheden over på standby. Du skal enten genstarte tilberedningsstien fra det tidspunkt, hvor strømafbrydelsen opstod, eller færdiggøre tilberedningen manuelt.

11 Finishing

Ved hjælp af finish-funktionen adskiller du produktionen af dine retter fra serveringstidspunktet, hvilket giver dig mere tid til at koncentrere dig om det væsentlige: Planlægning, menudesign eller kreativ anretning. Kvalitetstab i forbindelse med varmholdning minimeres for perfekt kvalitet hver gang.

- Færdiggør kun de retter, du rent faktisk har brug for, og reager fleksibelt på ændringer i antallet af spisende gæster.
- Undgå hektiske anretter-situationer gennem kortere produktions- og serveringstider.
- Sænk personaleudgifterne gennem effektiv tidsstyring og kortere veje fra køkken til bord.
- Gennemfør flere arrangementer samtidig, og øg derved belægningsgraden, helt uden merudgifter.

Med funktionen finishing opnår du kulinarisk topkvalitet i kombination med et stort og varieret udvalg af retter. Perfekt til både restauranter, hoteller eller offentlige køkkener:

- Finishing på restaurant

  Ved hjælp af funktionen Finishing gøres retterne først serveringsklare ved konkret bestilling.
- Finishing på hotel

  Tallerken-finishing egner sig især i situationer, hvor du skal servere mange tallerkener samtidig, f.eks. i forbindelse med konferencer, bryllupper eller anden catering.
- Finishing i offentligt køkken

  Funktionen beholder-finishing egner sig især i situationer, hvor du skal serverer store mængder og samtidig ønsker at tilbyde et varieret udvalg.

11.1 Indstilling af a la carte tallerken-vægt

Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser enheden tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenerne.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Tilberedning**
3. Tryk på tasten: **A la carte tallerken-vægt**
4. Vælg en af følgende værdier:
   - < 750 g
   - 750 g – 899 g
   - 900 g – 1099 g
   - > 1100 g

11.2 Indstilling af banket tallerken-vægt

BEMÆRK

Stik stegetermometeret ind i keramikrøret på højre side af det mobile tallerkenstativ efter indsætning for at undgå materielle skader.

Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser enheden tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenerne.

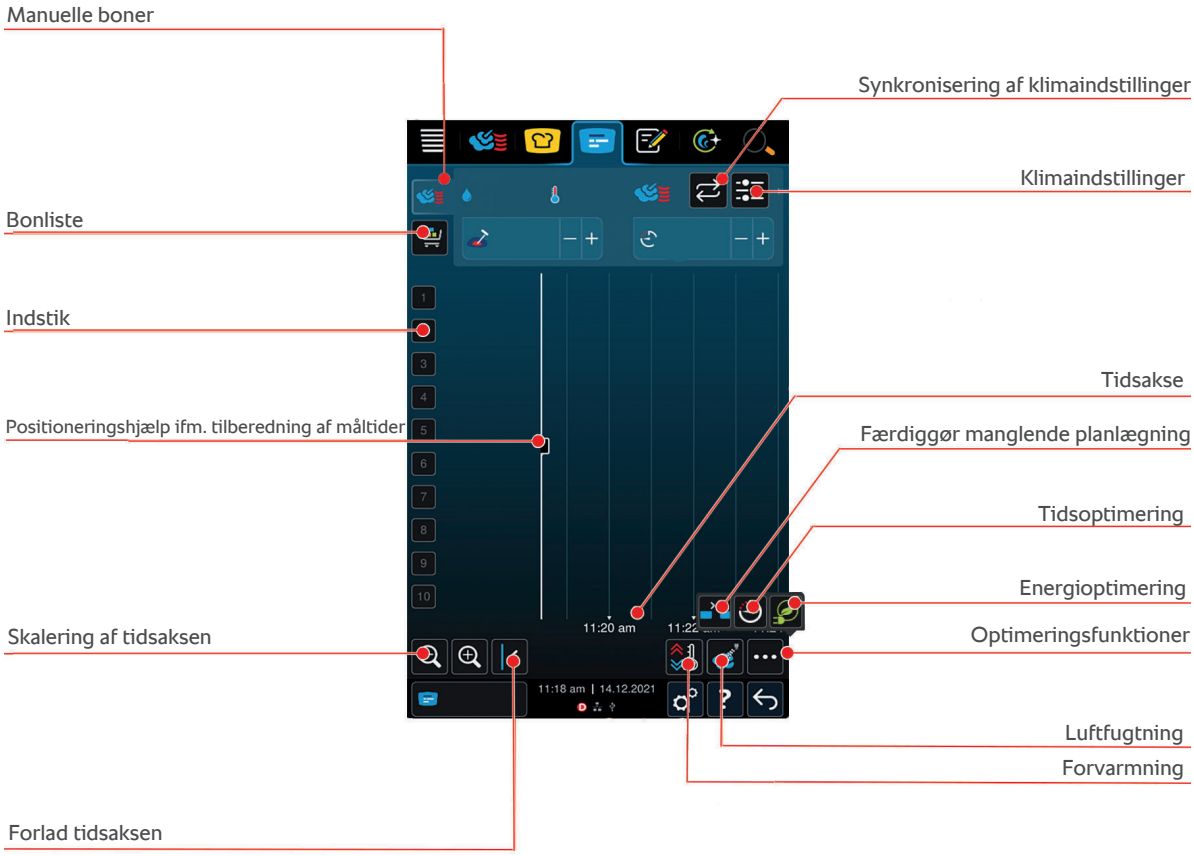
1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Tilberedning**
3. Tryk på tasten: **Banquet tallerken-vægt**
4. Vælg en af følgende værdier:
   - < 750 g

- 750 g – 899 g
- 900 g – 1099 g
- > 1100 g

12 iProductionManager

iProductionManager organiserer hele produktionsprocessen på intelligent og fleksibel vis. Herunder hvilke produkter som kan tilberedes sammen, den optimale tilberedningsrækkefølge af retterne samt overvågning af tilberedningsprocessen.

iProductionManager giver besked når det er tid til at komme tilberedningsemner ind i ovnen eller tage dem ud. Du vælger selv, om du ønsker at tilberede dine retter på energioptimeret eller tidsoptimeret vis, eller ud fra en fastlagt tilberedningstid. Ud fra dit valg arrangerer iProductionManager tilberedningsrækkefølgen for retterne på intelligent vis. Dermed får du det perfekte overblik og en højeffektiv madproduktion, uden tidsrøvende kontrol og overvågning.



12.1 Oprettelse af manuelle køkkenboner

Du kan tilføje manuelle boner til iProductionManager. Du skal først indstille klimaet og derefter vælge, om bonen skal indstilles ved hjælp af tilberedningstiden eller kernetemperaturen. Vær opmærksom på følgende: Hvis du tilbereder råvaren med det integrerede stegetermometer, kan du på samme tid kun placere en manuel kernetemperaturbon på tidsaksen.



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Vælg driftsformen Damp [▶ 38], Kombidamp [▶ 39] eller Varmluft [▶ 39].
5. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker. Du kan også indstille blæserhjulets hastighed. Tryk i den forbindelse på knappen:
6. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap:
7. Hvis du vil forøge eller reducere kernetemperaturen eller forlænge eller forkorte tilberedningstiden, skal du enten dreje på det centrale indstillingshjul eller trykke på knapperne: + eller —
8. Tryk på knappen flere gange, indtil den ønskede indstilling nås.

>> Nu kan du placere bonerne [▶ 51].

12.2 Køkkenbontavle

Du kan tilføje vilkårlige smarte tilberedningsstier, programmer eller kurve til bontavlen. Hvis bontavlen ikke gemmes som kurv [▶ 63], overskrives den, så snart der indlæses en ny kurv.

12.2.1 Tilføjelse af intelligente tilberedningsprocesser

1. En intelligent tilberedningsproces kan sendes fra iCookingSuite til iProductionManager ved at trykke på knappen i menulinjen:
2. Tryk på knappen ved siden af den ønskede tilberedningsproces: •••
3. Tryk på tasten:

>> Den intelligente tilberedningsproces sendes til iProductionManager og vises på køkkenbontavlen.

12.2.2 Tilføjelse af programmer og varekurve

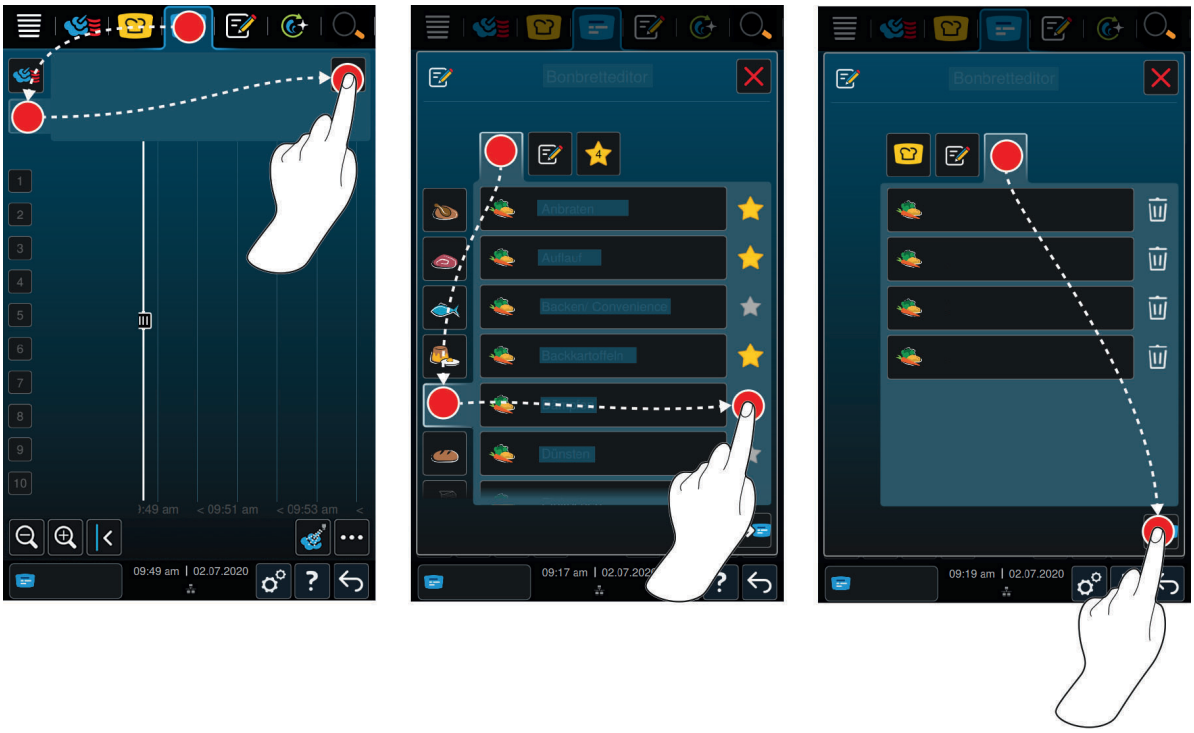
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Et manuelt, intelligent eller gemt program kan sendes til iProductionManager ved at trykke på knappen ved siden af det ønskede program: •••
3. Tryk på tasten:

> Programmet sendes til iProductionManager og vises på køkkenbontavlen.

4. En varekurv kan sendes til iProductionManager ved at trykke på den ønskede varekurv.

> Varekurven sendes til iProductionManager. Alle programmer vises på køkkenbontavlen.

12.2.3 Køkkenbontavle-editor



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Intelligente tilberedningsstier kan tilføjes til kurven ved at trykke på knappen:

> Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.

5. Scroll igennem listen, eller vælg en betjeningsfunktion, og tryk derefter på den ønskede tilberedningsproces.

> Tilberedningsstien markeres også og tilføjes til køkkenbontavlen.

6. Programmer fra programmeringstilstanden kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle gemte programmer vises. Hvis du endnu ikke har oprettet programmer, er dette område tomt.

7. Scroll igennem listen, eller vælg manuelle eller intelligente programmer, og tryk derefter på det ønskede program.

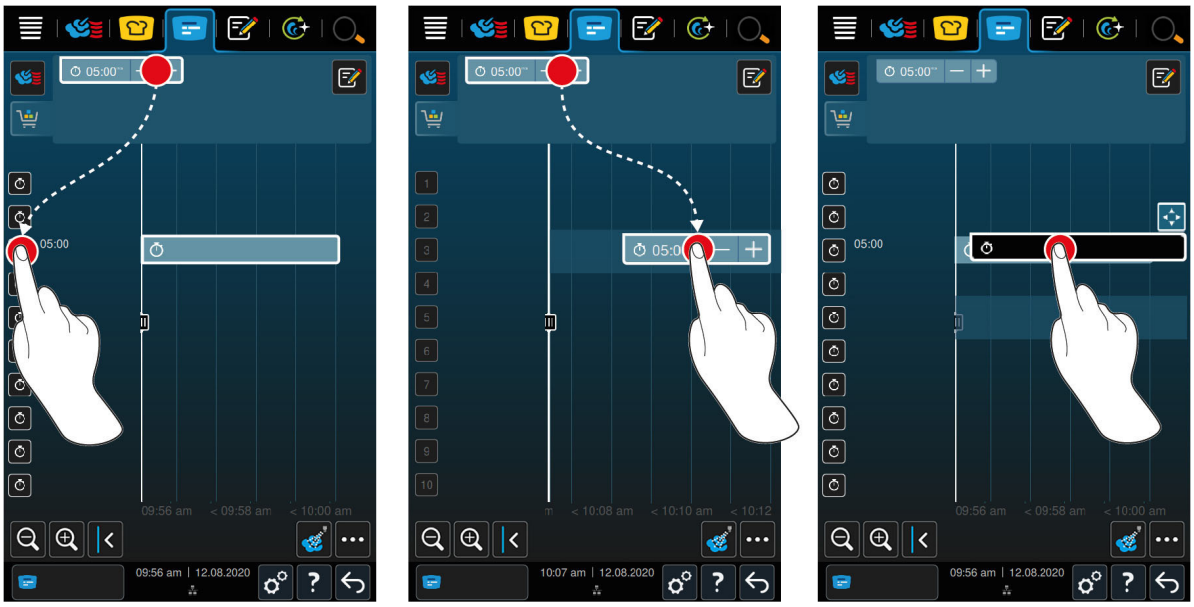
> Programmet markeres også og tilføjes til køkkenbontavlen.

8. Opstillingen af køkkenbontavlen kan kontrolleres ved at trykke på knappen:
9. En intelligent tilberedningssti eller et program kan slettes ved at trykke på knappen:
10. Køkkenbontavlen kan opdateres ved at trykke på knappen:

>> De intelligente tilberedningsprocesser eller programmer vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere bonerne [▶ 51].

12.3 Timer

Selvom kombinationskontrollen [▶ 52] forhindrer dig i at placere en bon, kan du godt placere en timer. Timeren er en bon vedr. tid, som er tildelt 5 minutter som standard. Timeren er ikke tildelt sit eget klima, dvs. hvis du kun placerer en timer, oprettes der ikke noget klima, eller også påvirkes klimaet ikke. Du kan tilpasse timerens varighed til dine ønsker og kan enten placere den til den aktuelle tid eller i fremtiden.



1. Timeren placeres til den aktuelle tid ved først at trykke på timeren på køkkenbontavlen og derefter på det ønskede indstiksniveau.

> Timeren placeres til den aktuelle tid.

2. Timeren placeres i fremtiden ved at trække timeren over på det ønskede indstiksniveau og den ønskede starttid.
3. Timeren kan forskydes til et andet indstiksniveau og få ændret starttid ved at trykke på timeren og holde den inde.
4. Træk timeren over på den ønskede position.
5. Timerens varighed kan forlænges eller forkortes ved at trykke kort på timeren.
6. Drej enten det centrale indstillingshjul, eller tryk på knapperne: + eller —

> Efter en kort ventetid overtages indstillingerne.

>> Når timeren er udløbet, opfordres du til at tømme enheden. Ved siden af indstiksniveauet vises symbolet . Tilberedningstiden står på 00:00.

12.4 Placering af køkkenboner

✔ Du har oprettet manuelle køkkenboner [▶ 48], kurve [▶ 49] eller en køkkenbontavle [▶ 50].

1. Træk en bon hen på det ønskede indstiksniveau.

> For at give en bedre orientering fremhæves det indstiksniveau, hvor du ønsker at placere bonen, med blåt. Som en yderligere hjælp vises klokkeslættet på bonen.

> Hvis indstiksniveauet er markeret med gult eller rødt, kan køkkenbonen ikke placeres uden at forskyde de allerede placerede køkkenboner. Her finder du flere informationer: Kombinationskontrol [▶ 52] og placeringslogik [▶ 52]

2. Hvis du har placeret flere boner, skal du skalere tidsaksen for at få et overblik. Tryk i den forbindelse på knappen: 🔍

Du har følgende muligheder til rådighed til optimering af placeringen af boner:

- Færdiggør manglende planlægning [▶ 52]
- Tidsoptimering [▶ 53]
- Energioptimering [▶ 54]
- Tilberedning af måltider [▶ 56]

Hvis du placerer boner til den aktuelle tid, vises der en vertikal gul eller blå bjælke:

- En gul bjælke signaliserer, at ovnrummet opvarmes.
- En blå bjælke signaliserer, at ovnrummet afkøles med cool down-funktionen.

- Bredden af bjælken viser, hvor længe opvarmningen eller afkølingen varer.

Når den ønskede temperatur nås, bliver du bedt om at fylde ovnen. Ved siden af indstiksniveauet vises symbolet .

Når du har fyldt i ovnen, vises det ved siden af indstiksniveauet, hvor længe råvaren skal blive i ovnrummet.

Når bonens tilberedningsproces er afsluttet, bliver du opfordret til at tage ud af ovnen. Ved siden af indstiksniveauet vises symbolet . Tilberedningstiden står på 00:00.

12.4.1 Kombinationskontrol

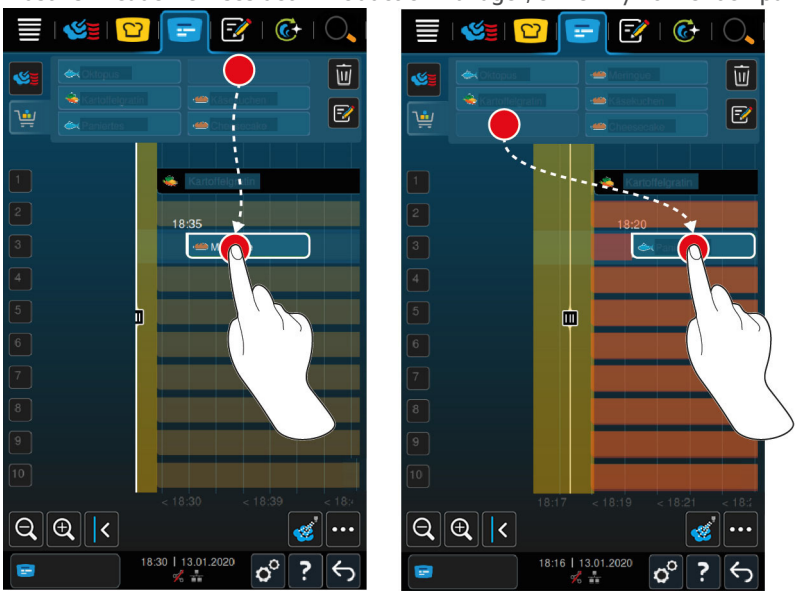
I forbindelse med hver bon, du ønsker at placere i iProductionManager, kontrolleres det, om den nye bon passer til de allerede placerede boner og kan placeres på det valgte tidspunkt. Bonerne adskilles ved hjælp af følgende 3 værdier og kontrolleres uafhængigt af hinanden:

- Hver bon er tildelt en driftsform. Det kontrolleres, om driftsformerne passer sammen.
- Hver bon er tildelt en ovnrumstemperatur. Det kontrolleres, om ovnrumstemperaturerne passer sammen.
- Hver driftsform er tildelt en ovnrumsfugtighed. Det kontrolleres, om ovnrumsfugtighederne passer sammen.

Både manuelle driftsformer og intelligente tilberedningsstier kontrolleres for, om de kan kombineres. Du kan kun kombinere tilberedningsstier, der tilberedes i et ensartet klima. Tilberedningsstier, der gennemløber forskellige klimaer, som f.eks. stegning ved lav temperatur, kan ikke kombineres med andre boner. Derudover kan du kun kombinere manuelle ettrins programmer.

12.4.2 Placeringslogik

Ved hjælp af kombinationskontrollen afgør iCombi Pro, hvor køkkenbonen placeres. Alt efter, hvordan kontrollen falder ud, placeres køkkenbonerne optimalt i iProductionManager. Ved hjælp af en farvemarkering af indstiksniveauerne vises det i iProductionManager, om en ny køkkenbon påvirker allerede placerede køkkenboner:

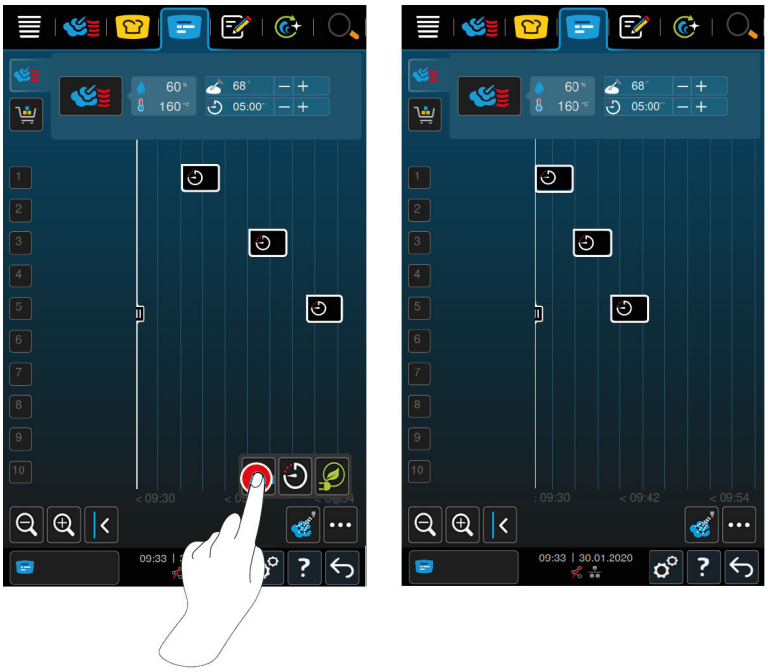


- Hvis indstiksniveauer er markeret med gult, kan du placere en køkkenbon, men andre allerede placerede køkkenboner forskydes.
- Hvis baggrunden er rød, kan du ikke placere køkkenbonen, fordi der allerede bearbejdes en køkkenbon.

Hvis du forskyder en køkkenbon, forskydes hele den blok, hvor køkkenbonen blev placeret efter kombinationskontrollen.

12.4.3 Færdiggør manglende planlægning

Du kan lade apparatet lukke de tidshuller automatisk, som er opstået under placeringen af køkkenboner over alle indstiksniveauer.



✔ Du har oprettet og placeret køkkenboner.

1. Tryk på tasten:

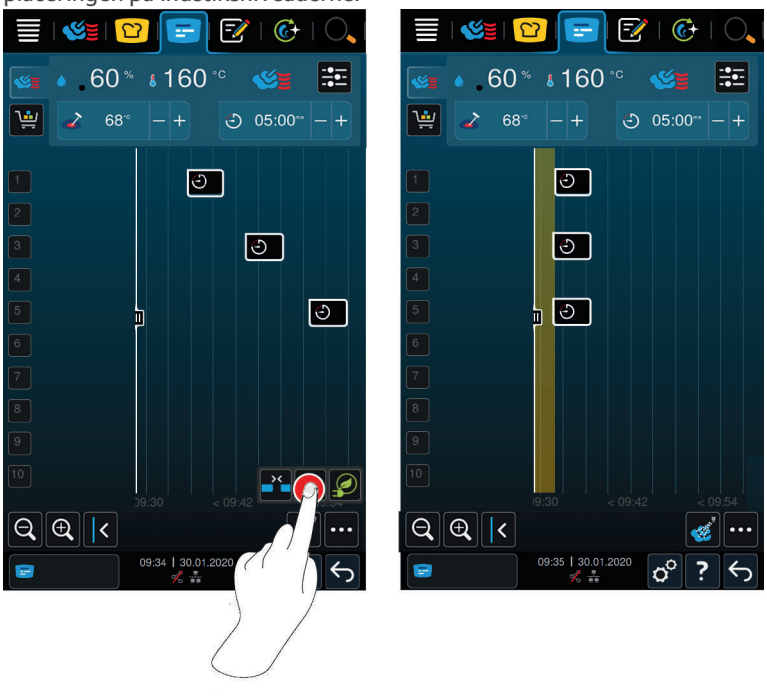
> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at lukke hullerne i planlægningen. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

>> Tidshullerne mellem køkkenbonerne lukkes. Den indbyrdes placering af køkkenbonerne bibeholdes. Det kan forskyde køkkenbonernes placering på tidsaksen.

12.4.4 Tidsoptimering

Køkkenboner, du allerede har placeret i iProductionManager, kan du lade iCombi Pro optimere således, at retterne tilberedes i et optimalt tidsforløb, og tidshuller lukkes. Samtidig bibeholdes den tidsmæssige rækkefølge og placeringen på indstiksniveauerne.



✔ Du har oprettet og placeret køkkenboner.

1. Tryk på tasten:

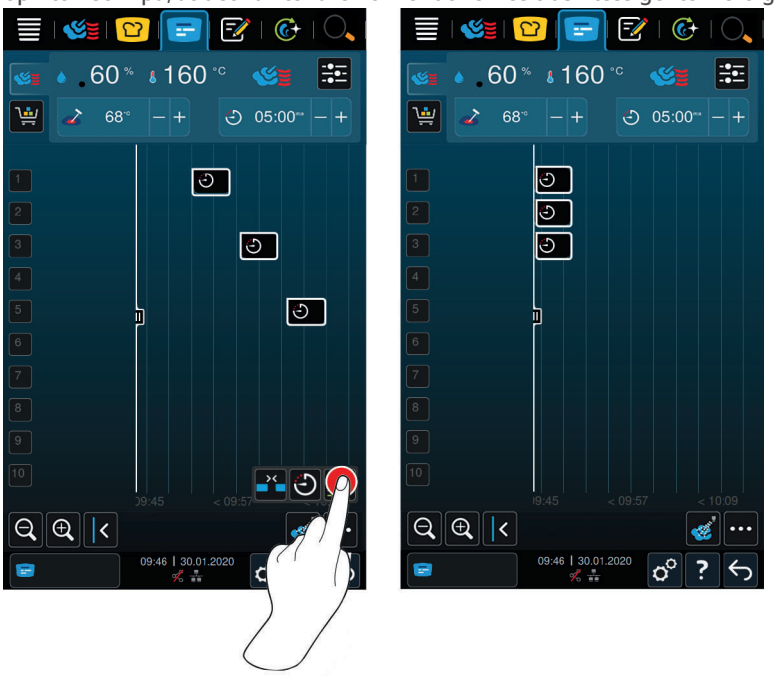
> Du bliver spurgt, om tidsmæssige huller virkelig skal lukkes. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

>> Køkkenbonerne placeres igen afhængigt af kombinationskontrollen [▶ 52].

12.4.5 Energioptimering

Køkkenboner, du allerede har placeret i iProductionManager, kan du lade iCombi Pro optimere således, at retterne tilberedes optimalt energetisk. På den måde kan ovnudnyttelsen optimeres, og der spares energi. Vær opmærksom på, at det kan ændre køkkenbonernes tidsmæssige rækkefølge.



✔ Du har oprettet og placeret køkkenboner.

1. Tryk på tasten:

> Du bliver spurgt, om køkkenbonerne virkelig skal ordnes energioptimeret. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

>> Køkkenbonerne placeres igen afhængigt af kombinationskontrollen [▶ 52].

12.5 Redigér og slet køkkenboner



Manuelle boner

Hvis du har placeret en manuel bon, kan du efterfølgende forlænge kernetemperaturen eller tilberedningstiden. Du kan ikke redigere det indstillede klima.

1. Tryk på bonen.

> Bonens indstillinger vises.

2. Hvis du vil forøge eller reducere kernetemperaturen eller forlænge eller forkorte tilberedningstiden, skal du trykke på knapperne: + eller —
3. Hvis du vil slette køkkenbonen, skal du trykke på knappen: 🗑

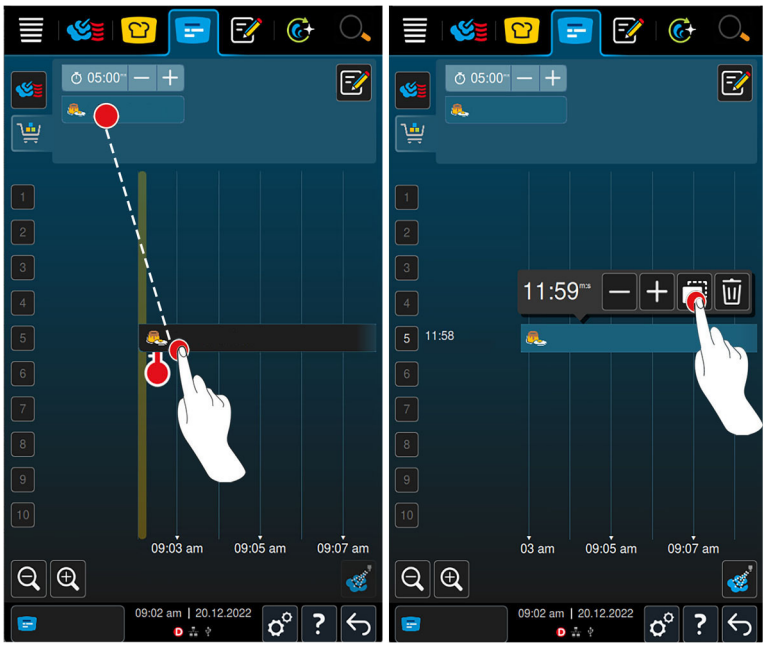
Intelligente boner og programmer

Ved en lang række intelligente køkkenboner eller programmer kan du efterfølgende ændre indstillingerne, efter at du har placeret dem. Hos nogle kan du kun slette køkkenbonen.

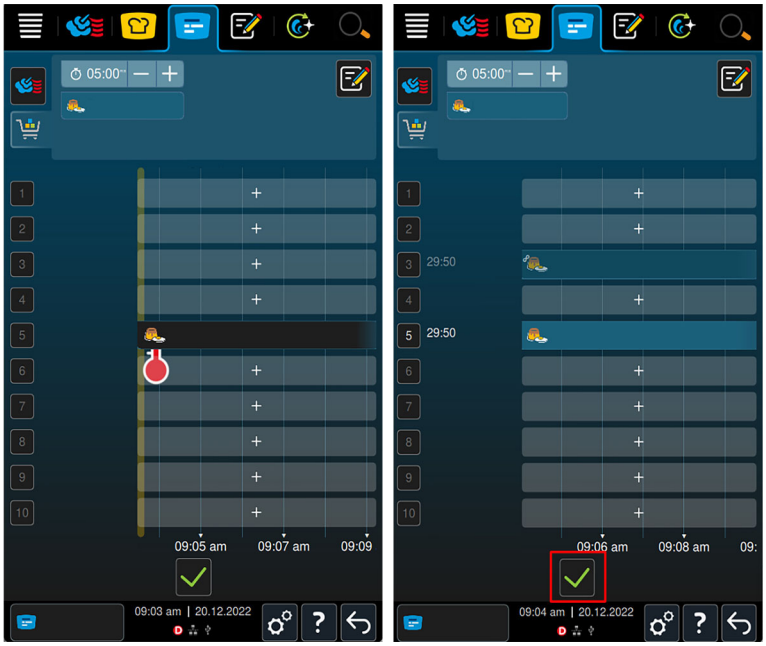
1. Hvis du vil forøge eller reducere kernetemperaturen eller forlænge eller forkorte tilberedningstiden, skal du trykke på knapperne: + eller —
2. Hvis du vil slette køkkenbonen, skal du trykke på knappen: 🗑

12.6 Kopiér boner

Boner kan også kopieres, så indstiksbelægningen kan vises på displayet.



1. Vælg den bon, der skal kopieres, i iProductionManager, og træk den til et indstiksniveau.
2. Tryk på tasten: , når du har valgt bonen igen.



1. Nu kan du vælge et indstiksniveau, som bonen skal kopieres til.
2. Tryk på tasten: for at bekræfte dit valg.

12.7 Fastlagt tilberedningstid

I iProductionManager kan du planlægge retter således, at tilberedningen af retter begynder på samme tid, eller retter er færdigt tilberedt på samme tid. Denne planlægning kan du ikke kun udføre på det aktuelle tidspunkt, men også i fremtiden. Det gøres ved at placere boner foran eller bag placeringshjælpen. Når du starter iProductionManager, markerer placeringshjælpen den aktuelle tid. Hvis du forskyder placeringshjælpen mod højre, ændres tidsaksen ind i fremtiden.

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Aktivér positioneringshjælpen ved at trykke på den, og træk den derefter til det ønskede tidspunkt på tidsaksen. Hvis du forskyder placeringshjælpen til displayets højre kant, forskydes tidsaksen ind i fremtiden.
3. Placer de ønskede boner til højre eller venstre for placeringshjælpen.

> Hvis du placerer en bon til venstre for placeringshjælpen, lægges bonens afslutning på dette tidspunkt. Retterne tilberedes færdigt til det samme tidspunkt.

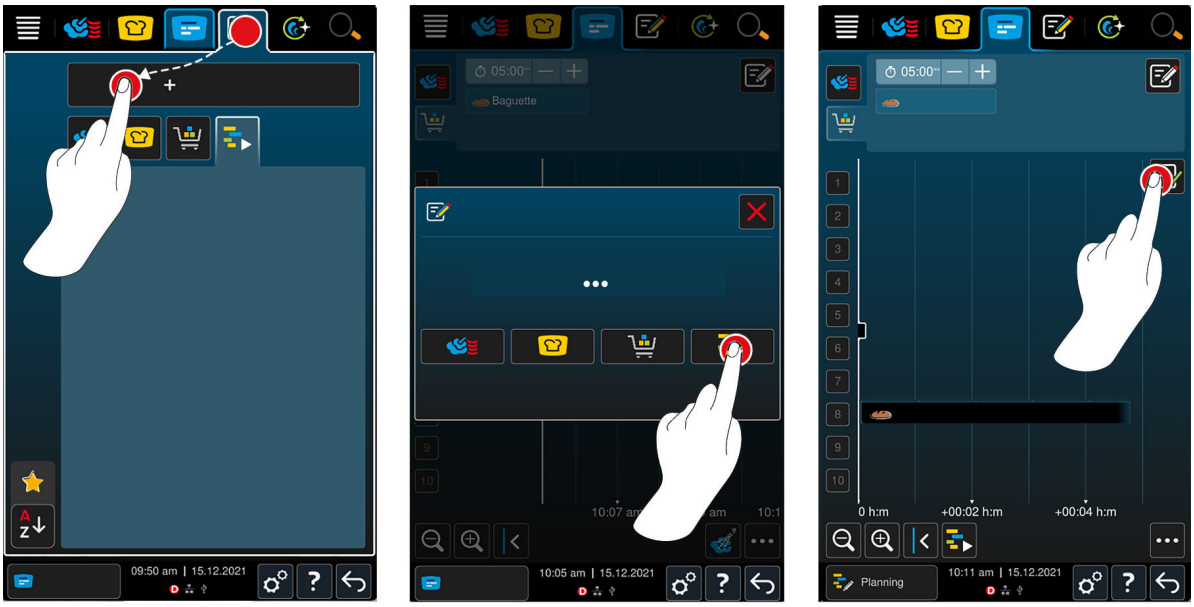
> Hvis du placerer en bon til højre for placeringshjælpen, lægges køkkenbonens start på dette tidspunkt. Tilberedningen af retterne begynder samtidig, når du trykker to gange på forskydningsikonet på positioneringshjælpen.

12.8 Planlægning

Med planlægningsfunktionen i iProductionManager skal du kun placere køkkenboner én gang for derefter at kunne kalde dem frem til enhver tid.

- Det er ikke muligt at gemme allerede afviklede køkkenboner som planlægning.
- Tillægsfunktionen **Luftfugtning** er ikke til rådighed til planlægningen.

12.8.1 Opret planlægninger



1. I menuen trykker du på knappen:
2. I menuen trykker du på knappen:
3. Tryk på tasten:**+ Ny planlægning**
4. Tryk på tasten:

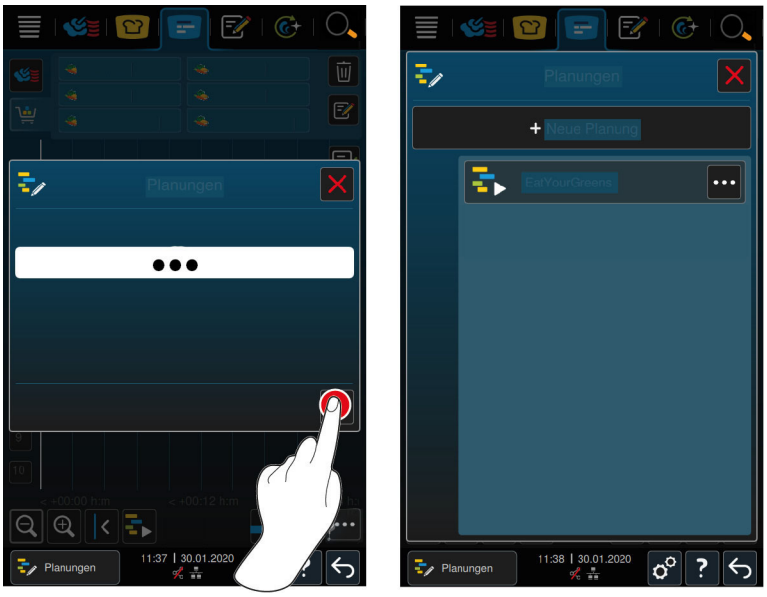
> Placeringshjælpen glider ud til displayets venstre kant. Skaleringen af tidsaksen ændres fra angivelsen af det aktuelle klokkeslæt til angivelse af minutter. Du kan nu placere boner uafhængigt af klokkeslættet.

5. Placer de ønskede boner. Du kan placere op til 30 boner.

Du har følgende funktioner til rådighed til at optimere planlægningen:

- Færdiggør manglende planlægning [▶ 52]
- Tidsoptimering [▶ 53]
- Energioptimering [▶ 54]

1. For at starte planlægningen uden at gemme skal du trykke på knappen:
2. For at gemme planlægningen skal du trykke på knappen:



3. Indtast et navn.
4. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓

>> Planlægningen vises i planlægningslisten.

12.8.2 Start planlægninger

✔ Du har nu oprettet planlægninger [▶ 57].

✔ iProductionManager afvikler aktuelt ingen køkkenboner. Når der afvikles køkkenboner, vises der en meddelelse, der gør opmærksom på, at alle køkkenboner skal afbrydes, før planlægningen startes.

1. Tryk på tasten: i menuen under *Programmering*.
2. Tryk på den ønskede planlægning.

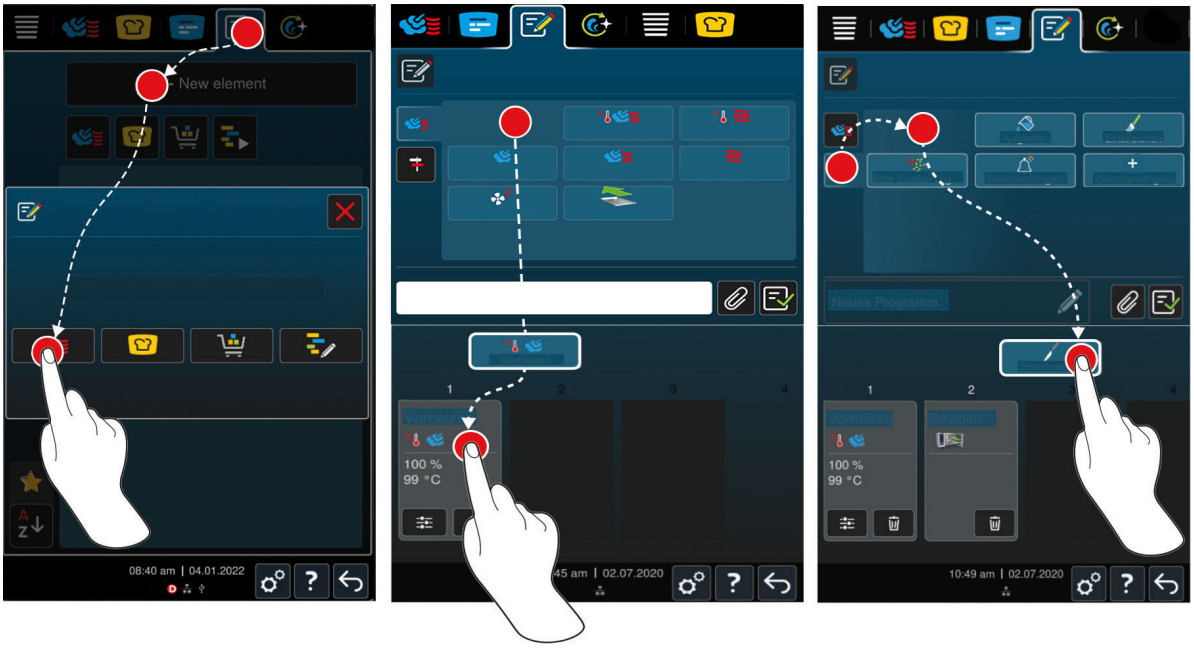
>> Planlægningen starter omgående. Køkkenbonerne placeres på indstikkene svarende til planlægningen. Køkkenbonerne på bontavlen erstattes af de køkkenboner, der er omfattet af planlægningen.

13 Programmeringstilstand

I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 59], intelligente tilberedningsstier [▶ 61] og kurve [▶ 63]. I den forbindelse har du alle manuelle tilberedningsfunktioner [▶ 36], smarte tilberedningsstier [▶ 26] rengøringsprogrammer [▶ 66] og forhåndsprogrammerede kurve til rådighed.



13.1 Opret manuelt program



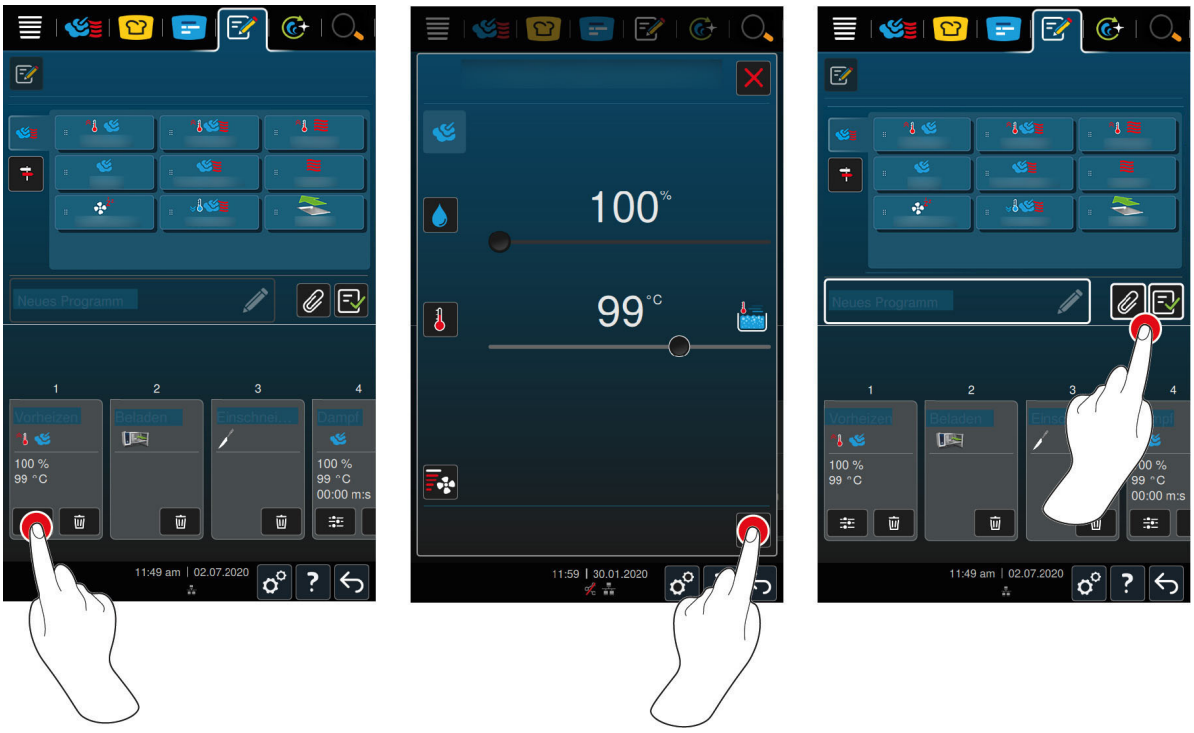
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten:

> Der vises en oversigt over tilgængelige tilberedningstrin.

4. Vælg de ønskede tilberedningstrin, og træk dem ned i det nederste område. **BEMÆRK! Du kan ikke kombinere tilberedningstrin vilkårligt med hinanden.**
5. For at tilføje opfordringer til programmet skal du trykke på knappen:

> Der vises en oversigt over tilgængelige opfordringer. Disse konfigurerbare handlingskort hjælper dig med at planlægge mellemtrin under tilberedningsprocessen. Du kan enten bruge de forudindstillede handlingskort eller oprette dine egne handlingskort.

6. Vælg de ønskede opfordringer, og træk dem ned i det nederste område.
7. Du har også mulighed for at oprette egne handlingskort. Det gør du ved at trykke på knappen +. Nu kan du navngive dit handlingskort, tilføje en tekst og et billede og forsyne det med en lyd.



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

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

Tilberedningstrin	Tilberedningsparametre	Tillægsfunktioner
Forvarmning	▪ Ovnrumstemperatur	▪ Lufthastighed
Damp	▪ Ovnrumstemperatur ▪ Tilberedningstid ▪ Kernetemperatur	▪ Delta-T tilberedning ▪ Lufthastighed
Kombination af varmluft og damp	▪ Ovnrumsfugtighed ▪ Ovnrumstemperatur ▪ Tilberedningstid ▪ Kernetemperatur	▪ Delta-T tilberedning ▪ Lufthastighed ▪ Luftfugtning
Varmluft	▪ Ovnrumsfugtighed ▪ Ovnrumstemperatur ▪ Tilberedningstid ▪ Kernetemperatur	▪ Delta-T tilberedning ▪ Lufthastighed ▪ Luftfugtning
Cool-Down	▪ Ovnrumstemperatur	▪ Lufthastighed

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

Valg af starttid og programbillede

✔ Du har importeret billeder [▸ 83].

1. For at tildele valg af starttid til programmet skal du trykke på knappen:

2. Tryk på tasten: **Valg af starttid**
3. Tryk på tasten: **ON**
4. Indtast starttiden.
5. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
6. For at tildele et billede til programmet skal du trykke på knappen:
7. Tryk på tasten: **Vælg programbillede**
8. Vælg et billede.
9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
10. For at indstille et lavt ventilationstrin efter indsætning skal du trykke på knappen: .

Sådan gemmes et program

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

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

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

13.2 Oprettelse af intelligent program

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



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten:

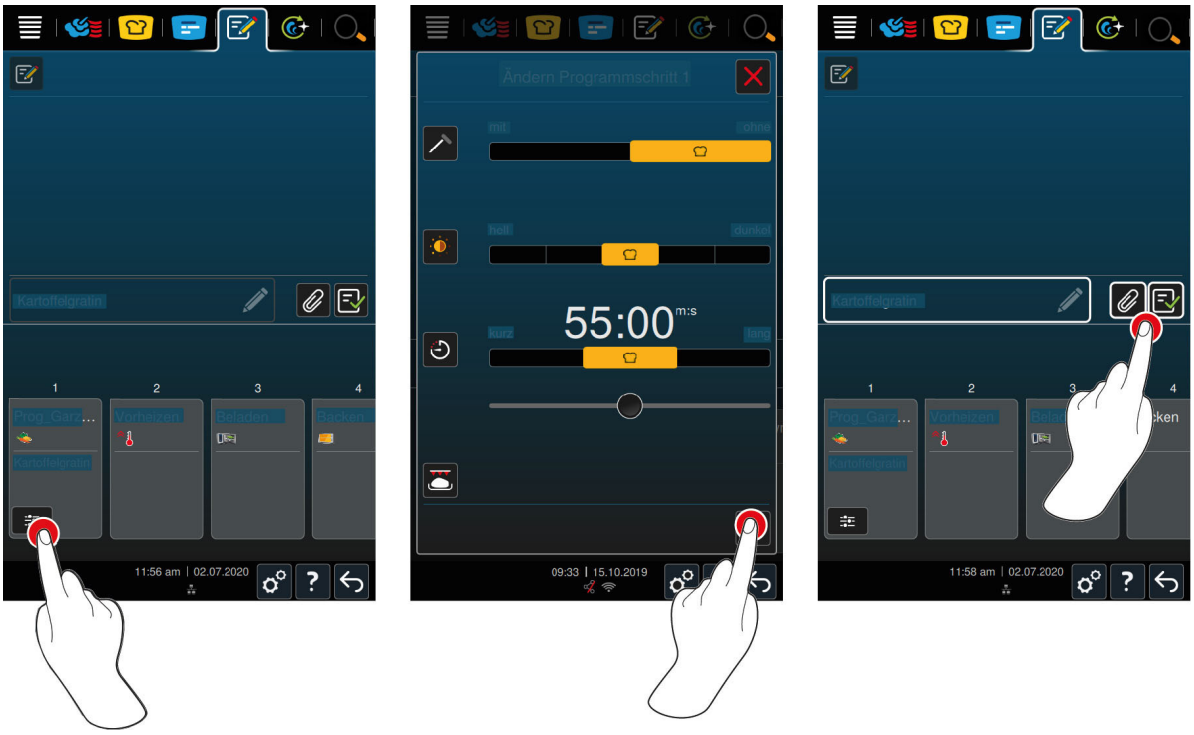
> Du bliver spurgt om hvad du ønsker at programmere.

4. Udvælg en af følgende muligheder:
   - Driftsform
   - Driftsart og tilberedningsmetode
   - Tilberedningsmetoder

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

1. Vælg den ønskede intelligente tilberedningssti.

> De enkelte trin vises. Du kan nu tilpasse tilberedningsparametrene efter dine ønsker.



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

Valg af starttid og programbillede

✔ Du har importeret billeder [▸ 83].

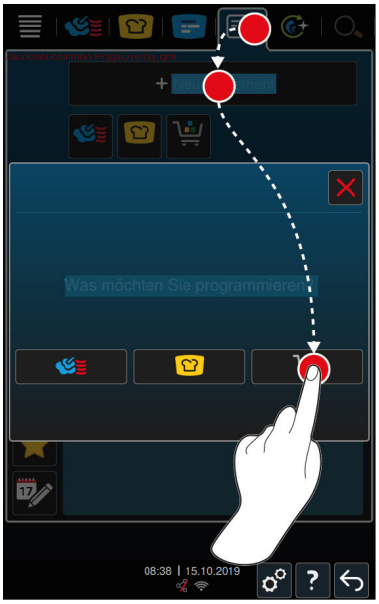
1. For at tildele valg af starttid til programmet skal du trykke på knappen:
2. Tryk på tasten: **Valg af starttid**
3. Tryk på tasten: **ON**
4. Indtast starttiden.
5. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
6. For at tildele et billede til programmet skal du trykke på knappen:
7. Tryk på tasten: **Vælg programbillede**
8. Vælg et billede.
9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
10. For at indstille et lavt ventilationstrin efter indsætning skal du trykke på knappen: .

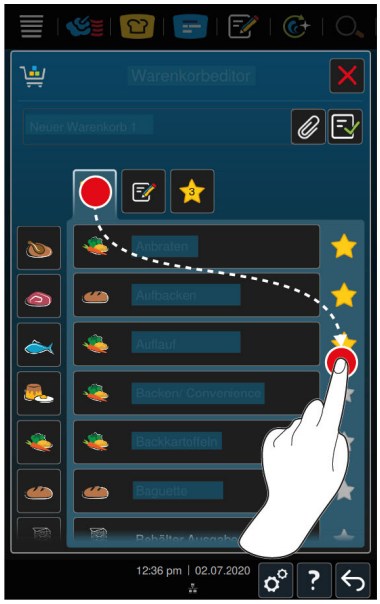
Sådan gemmes et program

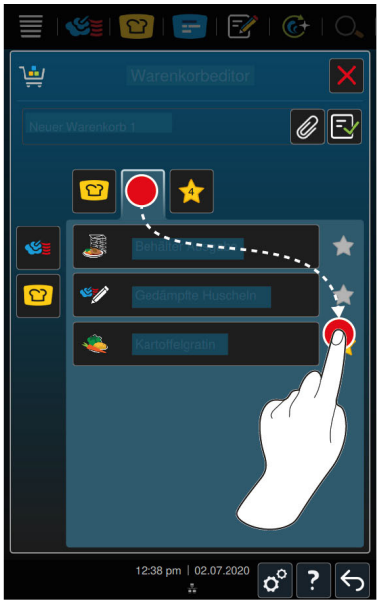
1. For at navngive programmet skal du trykke på knappen:
2. Indtast et navn.
3. For at gemme programmet skal du trykke på denne knap:

>> Programmet vises i programlisten.

13.3 Programmering af varekurv







1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten:
4. For at tilføje intelligente tilberedningsprocesser til varekurven skal du trykke på knappen:

> Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.

5. Scroll igennem listen, eller vælg en betjeningsfunktion, og tryk derefter på den ønskede tilberedningsproces.

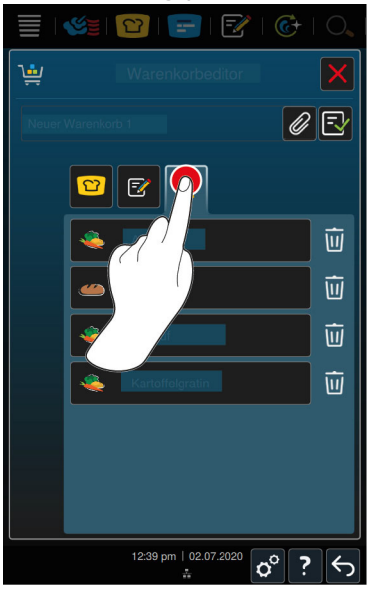
> Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven. Du kan også kontrollere tilberedningsstiernes kombinationsmuligheder ved at holde knapperne til de valgte tilberedningsstier inde i længere tid. Et grønt flueben symboliserer muligheden for at kombinere applikationer.

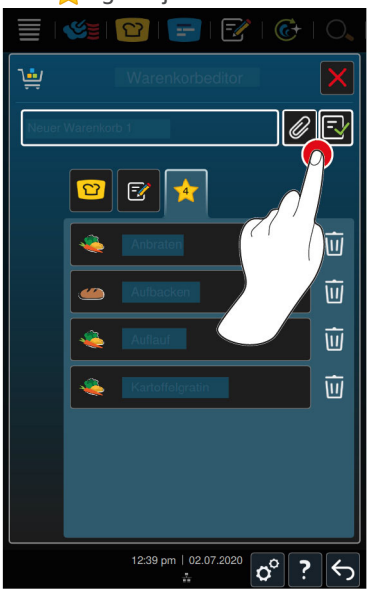
6. For at tilføje allerede gemte programmer til varekurven skal du trykke på knappen:

> Alle programmer vises.

7. Scroll igennem listen, eller vælg manuelle eller intelligente programmer, og tryk derefter på det ønskede program.

> Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.





Kontrol af varekurv

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

Gem varekurv

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

Kontrol af kombinationsmuligheder

Du har mulighed for at kontrollere, om applikationer kan kombineres i programmeringstilstanden.

1. Tryk på den valgte applikation, og hold den inde.
2. Applikationer, der er markeret med et grønt flueben, kan kombineres med den valgte applikation.
3. Applikationer, der er markeret med et rødt X, kan ikke kombineres med den valgte applikation.

13.4 Redigér og slet programmer

✔ Du har programmeret manuelle programmer [▶ 59], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 61] eller varekurve [▶ 63].

1. For at redigere et program skal du trykke på knappen: •••

Vælg mellem følgende bearbejdningsmuligheder:

- Rediger element ✏
- Dupliker element
- Slet element 🗑
- Indstilling af valg af starttid
- Afsendelse af program til iProduction Manager
- Tilføjelse af program til favoritter ⭐

13.5

Se også

Programvisning [▶ 71]

13.6 Start programmer og varekurve

Start manuelt program

1. Der kan startes et manuelt program ved at trykke på det ønskede program.
> Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
2. Et manuelt program sendes til iProductionManager ved at trykke på knappen: •••
3. Tryk på tasten:
>> Det manuelle program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt [▶ 51].

Start intelligent tilberedningsproces

1. Der kan startes en intelligent tilberedningsproces ved at trykke på det ønskede program.
> Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
2. En intelligent tilberedningsproces sendes til iProductionManager ved at trykke på knappen: •••

3. Tryk på tasten: 

>> Det intelligent program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt [▶ 51].

Start kurv

1. En varekurv overføres til iProductionManager ved at trykke på den ønskede varekurv.

> Alle varekurvens elementer vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonerne som sædvanligt [▶ 51].

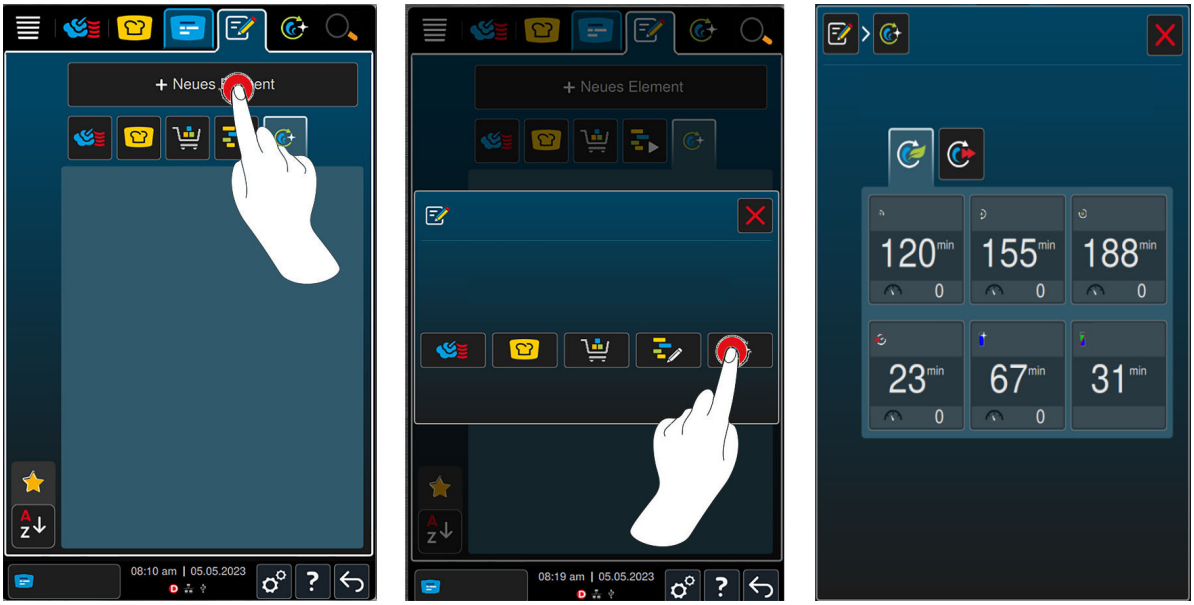
14 Programmeringstilstand – iCareSystem AutoDose

I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 59], intelligente tilberedningsstier [▶ 61] og kurve [▶ 63]. I den forbindelse har du alle manuelle tilberedningsfunktioner [▶ 36], smarte tilberedningsstier [▶ 26] rengøringsprogrammer [▶ 66] og forhåndsprogrammerede kurve til rådighed.



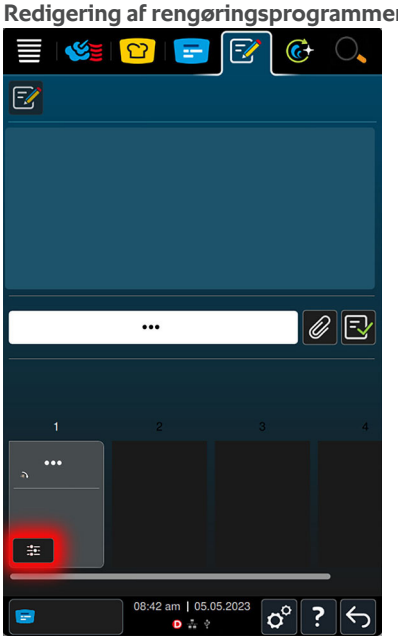
14.1 Opret rengøringsprogram (kemikalieforsyning)

Her kan du oprette dit eget rengøringsprogram:

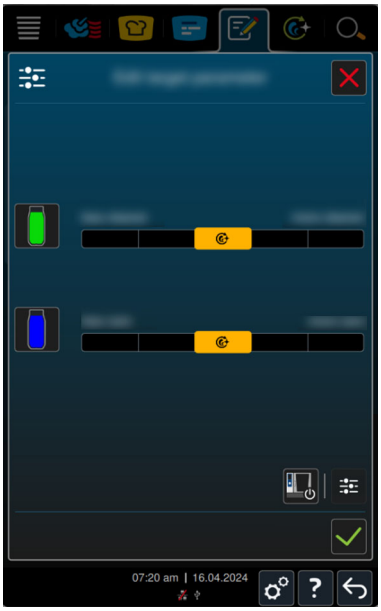


1. Tryk på tasten: *Programmeringstilstand*.
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**.
3. Tryk på tasten: .
4. Tryk på tasten: *Eco mode* eller *Normal tilstand* for at programmere de ønskede rengøringsprogrammer individuelt.

Redigering af rengøringsprogrammer



Når du har valgt et rengøringsprogram, skal du trykke på for at ændre målparametrene.



Ved at vælge kan du bestemme, om der skal bruges mere eller mindre opvaskemiddel eller care under rengøringen.

- Tryk på tasten: for at bekræfte dit valg.
- Tryk på tasten: for at gemme dit indstillede rengøringsprogram.
- Tryk på tasten: for at slukke enheden efter rengøringen.

14.2 Redigér og slet programmer (kemikalieforsyning)

✔ Du har programmeret manuelle programmer [▶ 59], intelligente tilberedningsstier [▶ 61], kurve [▶ 63] eller rengøringsprogrammer [▶ 66].

1. For at redigere et program skal du trykke på knappen: •••

Vælg mellem følgende bearbejdningsmuligheder:

- Rediger element

- Dupliker element
- Slet element
- Indstilling af valg af starttid
- Afsendelse af program til iProduction Manager
- Tilføjelse af program til favoritter

15 Skift mellem driftstilstande

Med iCombi Pro kan du til enhver tid nemt skifte mellem driftstilstandene manuel tilberedning, iCookingSuite og iProductionManager. På den måde har du en optimal blanding af et automatisk, arbejdsbesparende intelligent madlavningssystem og individuelt ønskede styringsmuligheder til rådighed. Du kan udføre følgende hovedapplikationer:

- Konverter en bon i iProductionManager til en manuel driftsform.
- Konverter en intelligent tilberedningssti i iCookingSuite til en intelligent bon i iProductionManager.
- Konverter en intelligent tilberedningssti i iCookingSuite til en manuel driftsform.

Konverter en bon til en manuel driftsform

✔ Du har placeret en bon [▶ 51]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Der vises et spørgsmålsfelt, hvor du kan bekræfte skifteprocessen til den manuelle driftsform.

2. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.** Tryk på tasten: ✓

>> Køkkenbonens tilberedningsparametre anvendes, og de vises i den manuelle tilstand.

Konverter en intelligent tilberedningssti til en intelligent bon

✔ Du har startet en intelligent tilberedningssti [▶ 28]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Der vises et spørgsmålsfelt, hvor du kan bekræfte skifteprocessen til iProduction Manager.

2. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.** Tryk på tasten: ✓

>> Den intelligente tilberedningssti sendes til iProductionManager og vises på det midterste indstiksniveau.

Konverter en intelligent tilberedningssti til en manuel tilstand

✔ Du har startet en intelligent tilberedningssti [▶ 28]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Der vises et spørgsmålsfelt, hvor du kan bekræfte skifteprocessen til den manuelle driftsform.

2. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.** Tryk på tasten: ✓

>> De tilberedningsparametre, som på det tidspunkt er indstillet for den intelligente tilberedningssti, anvendes og vises i den manuelle tilstand og startes direkte.

16 Indstillinger



Du kan tilpasse apparatets fabriksindstillinger permanent efter dine behov.

1. Tryk på tasten:
> Oversigten over alle indstillingsmuligheder vises:
- Favoritter [▶ 70]
- Visning [▶ 70]
- Lys [▶ 72]
- Lyd [▶ 72]
- Enhed [▶ 74]
- Tilberedning [▶ 76]
- Rengøring [▶ 81]
- Dataforvaltning [▶ 82]
- Netværksindstillinger [▶ 85]
- Brugerprofil [▶ 87]
- Service [▶ 90]
- ConnectedCooking [▶ 91]

Du ændrer indstillingerne ved at scrolle gennem listen og trykke på de ønskede kategorier. Hver kategori rummer et udvalg af indstillingsmuligheder, der kan ændres med enkle håndbevægelser [▶ 17] eller det centrale indstillingshjul [▶ 18].

16.1 Favoritter

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

Gem indstilling som favorit

1. Vælg en indstilling.
2. Tryk på tasten:

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

16.2 Visning

Åbn visning

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

16.2.1 Sprog

Her kan du ændre brugerfladens sprog.

Indstil brugerfladens sprog

1. Tryk på tasten: **Sprog**
2. Vælg det ønskede sprog.

>> Brugerfladens sprog omstilles med det samme.

16.2.2 Dato og Klokkeslæt

Her kan du ændre følgende indstillinger:

- **Dato**
- **Klokkeslæt**

- **Omstilling 24t/12t**

Indstil dato

1. Tryk på tasten: **Dato**

> Der vises en kalender.

2. Vælg den ønskede dato.

>> Datoen anvendes automatisk.

Indstil klokkeslæt

1. Tryk på tasten: **Klokkeslæt**

> Klokkeslættet vises.

2. Tryk på klokkeslættet.
3. Indstil det ønskede klokkeslæt.

>> Klokkeslættet anvendes automatisk.

Indstil omstilling 24h/12h

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

Synkroniser klokkeslæt via ConnectedCooking

Du kan også lade ConnectedCooking synkronisere klokkeslættet automatisk.

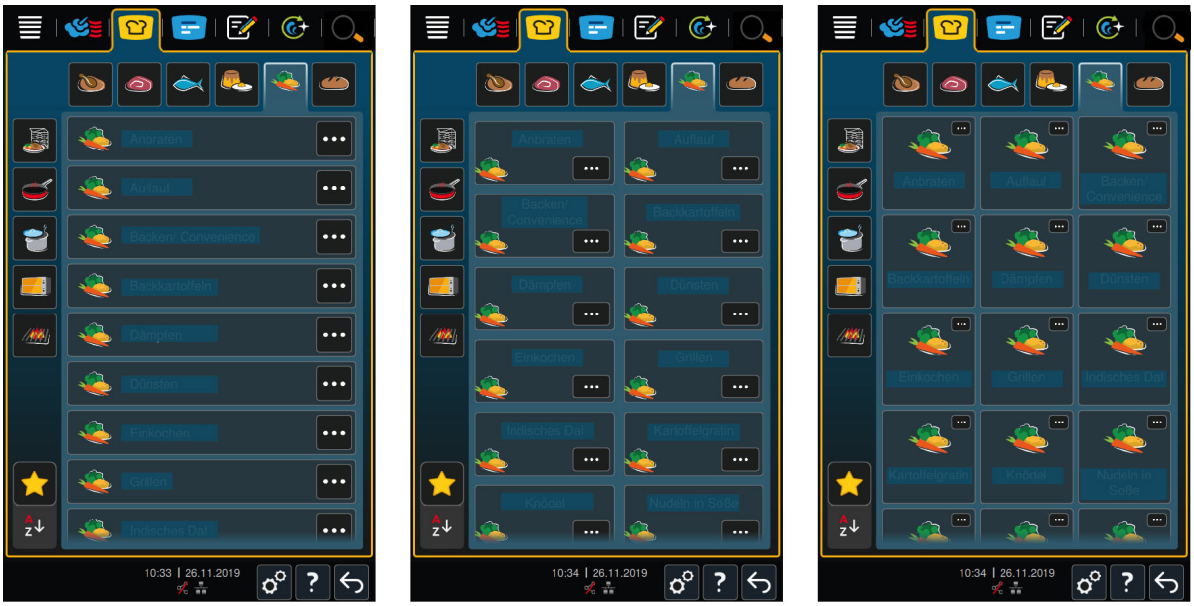
1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Tryk ved siden af **automatisk tidssynkronisering** på knappen: **ON**

16.2.3 Indstil temperaturformat

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

16.2.4 Programvisning

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



1. Tryk på tasten: **Programvisning**
2. Vælg **En spalte**, **To spalter** eller **Tre spalter**.

>> Valget anvendes omgående.

16.3 Lys

Indstil lys

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

16.3.1 Display-klarhed

Indstil displayets lysstyrke

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

1. Tryk på tasten: **Displayets lysstyrke**
2. Vælg den ønskede værdi på skalaen, eller indstil den med drejehjulet.

>> Displaylysstyrken tilpasses omgående.

Automatisk dæmpning

1. Tryk på tasten: **Automatisk dæmpning**

>> Her kan du aktivere eller deaktivere automatisk dæmpning.

Indstil dæmpning efter x min

1. Tryk på tasten: **Dæmpning efter x min**

>> Her kan du indstille, efter hvor mange minutter den automatiske dæmpning skal aktiveres.

Maksimal ovnrumslysstyrke

1. Tryk på tasten: **Maksimal ovnrumslysstyrke**

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

Tænd eller sluk pauseskærm

1. Tryk på tasten: **Skærmskåner**

>> Her kan du aktivere eller deaktivere skærmskåneren.

Aktivér pauseskærm efter x min

1. Tryk på tasten: **Aktivér skærmskåner efter x min**

>> Her kan du indstille, efter hvor mange minutter skærmskåneren skal aktiveres.

16.4 Lyd

Indstil lyd

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

16.4.1 Hovedlydstyrke

Indstil samlet lydstyrke

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

1. Tryk på tasten: **Hovedlydstyrke**
2. Vælg den ønskede værdi på skalaen.

>> Hovedlydstyrken tilpasses omgående.

16.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling

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

1. Tryk på tasten: **Opfordring til indsætning/handling**
2. Tryk på tasten: **Lyd**
3. Tryk på den ønskede lyd.

> Lyden afspilles.

4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, skal du trykke på knappen: **OFF**
5. Tryk i værktøjslinjen på for at komme tilbage til oversigten.
6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse ON**
7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse OFF**

> Området **tonelængde** bliver aktivt.

8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, skal du gå til værktøjslinjen og trykke på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten.

16.4.3 Slut på programtrin

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

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

> Lyden afspilles.

4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, skal du trykke på knappen: **OFF**
5. Tryk i værktøjslinjen på for at komme tilbage til oversigten.
6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse ON**
7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse OFF**

> Området **tonelængde** bliver aktivt.

8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten.

16.4.4 Slut på madlavningstid

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

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

> Lyden afspilles.

4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, skal du trykke på knappen: **OFF**
5. Tryk i værktøjslinjen på for at komme tilbage til oversigten.

6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse ON**
7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse OFF**

> Området **tonelængde** bliver aktivt.

8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
9. Hvis du ønsker at overtage indstillingen, skal du gå til værktøjslinjen og trykke på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten.

16.4.5 Procesafbrydelse / fejl fundet

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

1. Tryk på tasten: **Procesafbrydelse / fejl fundet**
2. Tryk på den ønskede lyd.

> Lyden afspilles.

3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Tryk i værktøjslinjen på for at komme tilbage til oversigten.
5. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse ON**
6. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen: **Permanent gengivelse OFF**

> Området **tonelængde** bliver aktivt.

7. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
8. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten.

16.5 Køkkensystem

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

16.5.1 Informationer om apparattype

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

16.5.2 Energiforbrug

BEMÆRK

Energiforbruget er først til rådighed, når tilberedningsprocessen er afsluttet, og overskrives ved start af en ny tilberedningsproces. De angivne energiværdier er ikke målt, men beregnet. De viste værdier kan afvige en smule fra værdier, der er beregnet med måleudstyr.

Under dette menupunkt kan du åbne Energy Dashboard. Her kan du overvåge din enheds energiforbrug. Energiforbruget beregnes detaljeret ud fra de valgte indstillinger og kan desuden vises og analyseres i ConnectedCooking.

Tryk på tasten: for at kontrollere enhedens energiforbrug.

Ved hjælp af visningen af energiforbrug giver vi dig mulighed for at se energiforbruget for den senest gennemførte tilberedningsproces. Følgende forbrugsdata stilles til rådighed efter afslutning af en manuel tilberedningsproces, en intelligent tilberedningsproces, brug af iProductionManager eller udførelse af en rengøring:

- Tilberedningsprocessens varighed
- Tilberedningsprocessens type

- Energiforbrug i kWh

16.5.3 iProductionManager energisparefunktion

Tryk på tasten: for at slå IPM-energisparetilstanden til eller fra.

16.5.4 E/2

Tryk på tasten: for at tænde eller slukke indstillingen halvt energiforbrug.

Når denne valgmulighed aktiveres, reduceres varmeforbruget for elektriske enheder med 50 %. Vær opmærksom på, at der kun er manuelle tilberedningsstier til rådighed, når indstillingen er aktiveret. Smarte tilberedningsstier skjules både i iCookingSuite og i iProductionManager.

16.5.5 Skærmlås

Her kan du aktivere eller deaktivere skærmlåsens funktion.

- Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
- Funktionen deaktiveres ved at trykke på knappen: **OFF**

Når funktionen er aktiveret, kan skærmen låses ved at trykke længe på knappen . Derved forhindres utilsigtet betjening, f.eks. ved aftørring af displayet. Skærmlåsen kan deaktiveres igen ved at trykke længe på knappen .

16.5.6 Demo-tilstand

Tænd/sluk demotilstand

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

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

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

16.5.7 Power Steam

Her kan du indstille, at der i driftsarten Damp [▶ 38] er sikret en konstant, uafbrudt tilførsel af frisk damp for særligt krævende produkter.

⚠ FORSIGTIG

Når du arbejder med power steam-funtionen, opstår der mere varm vanddamp.

Du risikerer at brænde dig på den varme vanddamp, når du åbner ovnlågen.

1. Åbn ovnrumsdøren forsigtigt, når du bruger power steam-funktionen.

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

>> I driftsarten **Damp** erstattes kogetemperaturen med symbolet:

16.5.8 Styringsdyse

Her kan du indstille, i hvilket omfang enhedens styringsdyse skal kondensere overskydende damp. Denne funktion er standard i eco mode. Med denne indstilling optimeres udtrængningen af damp. Ud over indstillingen eco mode kan du aktivere eller deaktivere styringsdysens funktion:

- Det kan især være hensigtsmæssigt at aktivere styringsdysen permanent, hvis uønsket kondens skal undgås i køkkenet.
- Det kan især være hensigtsmæssigt at deaktivere styringsdysen, hvis der er tilstrækkelig ydelse i dit afgangsluftsystem, da du dermed kan spare vand.

Før du aktiverer eller deaktiverer funktionen, skal du konsultere din RATIONAL servicepartner.

1. Tryk på tasten: **Styringsdyse**
2. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
3. Funktionen deaktiveres ved at trykke på knappen: **OFF**

16.5.9 Vagthund

Her kan du indstille, at der skal lyde et advarselssignal, hvis ovnlågen er åben for længe ved påfyldning af enheden. Indstil tiden til en skala på 0-180 sekunder.

- Tryk på tasten: for at åbne watchdog-indstillingerne.
- Tryk på tasten: for at indstille antal sekunder med watchdog-funktion 1.
- Tryk på tasten: for at indstille antal sekunder med watchdog-funktion 2.
- Tryk på tasten: for at indstille antal sekunder med watchdog-funktion i programmeringstilstand.

16.5.10 Fare

Her kan du indstille, at der skal lyde et advarselssignal, hvis ovnrumsdøren er åben for længe under tilberedningen. Indstil tiden til en skala på 0-180 sekunder.

- Tryk på tasten: for at åbne fareindstillingerne.
- Tryk på tasten: for at indstille antal sekunder for farefunktionen under forvarmning eller iProductionManager-forvarmningsfunktionen.
- Tryk på tasten: for at indstille antal sekunder for fareniveauerne i iProductionManager.

16.5.11 Tømning af dampgeneratoren

1. Tryk på tasten: for at tømme dampgeneratoren.

16.5.12 VarioSmoker

Du kan aktivere eller deaktivere røgfunktionen, uanset om du allerede har monteret VarioSmoker.

1. Tryk på tasten: **VarioSmoker ON** eller **OFF** for at have knappen til ekstraudstyr til rådighed under den manuelle programmering med henblik på aktivering af VarioSmoker.

16.6 Tilberedning

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

16.6.1 Vigtigste regionale køkkener

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

Vælg primært regionalt køkken

1. Tryk på tasten: **Primært regionalt køkken**
2. Scroll ned gennem listen, og vælg den ønskede, primære regionale køkkenstil.

>> Den regionale køkkenstil anvendes omgående. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningsstier, som svarer til den regionale køkkenstil. Tilberedningsparametre, tilberedningstider og kernetemperaturer for de intelligente tilberedningsstier er tilpasset de kulturelle spisevaner.

16.6.2 Sekundære regionale køkkener

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

Vælg sekundært regionalt køkken

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

>> Den regionale køkkenstil anvendes omgående. I iCookingSuite vises der flere smarte tilberedningsstier fra det sekundære regionale køkken, og de er markeret med . Tilberedningsparametrenes indstillinger påvirkes fortsat af det primære regionale køkken [▶ 76].

16.6.3 Efterløbstid

1. Tryk på tasten: for at indstille efterløbstiden for kondensemhætten.

>> Nu kan du indstille, hvor mange minutter efterløbstiden skal være.

16.6.4 Måleværdiføler

Her vises den nøjagtige følermåleværdi for ovnrumstemperaturen i °C.

16.6.5 Format for tilberedningstid

Indstilling af tilberedningstidens format

1. Tryk på tasten: for at tilpasse tilberedningstidens format.

>> Nu kan du enten indstille tilberedningstidens format til automatisk, h:m eller til m:s.

16.6.6 A la carte tallerken-vægt

Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser iCombi Pro tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenerne. Her finder du flere informationer: Indstilling af a la carte tallerken-vægt [▶ 46]

16.6.7 Banket tallerken-vægt

Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser iCombi Pro tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenerne. Her finder du flere informationer: Indstilling af banket tallerken-vægt [▶ 46]

16.6.8 Antal stativer

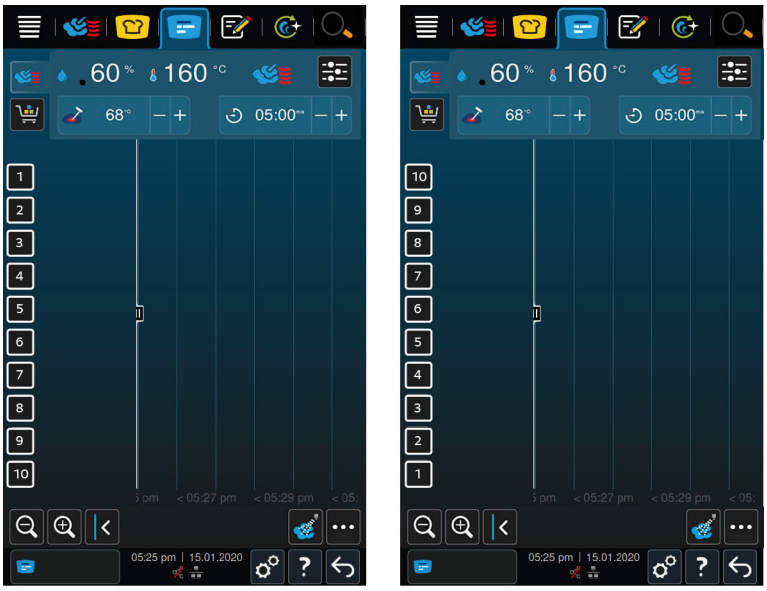
Her kan du indstille, hvor mange indstik du ønsker at anvende i iProductionManager.

1. Tryk på tasten: **Antal stativer**
2. Vælg den ønskede værdi fra 0 til 12 på skalaen.

>> Indstillingen anvendes omgående.

16.6.9 Stativernes rækkefølge

Her kan du indstille, om rækkefølgen af indstikkene i iProductionManager skal vises stigende eller faldende.



1. Få vist indstikkene stigende ved at trykke på knappen: **123**
2. Få vist indstikkende faldende ved at trykke på knappen: **321**

>> Indstillingen anvendes omgående.

16.6.10 Øget last ved manuelle programmer i iProductionManager

Her kan du indstille, om tilberedningstiden ved manuelle programmer i iProductionManager skal forlænges, hvis ovnrumsdøren åbnes under tilberedningen, og det målte energifald er så højt, at slutresultatet ikke kan opnås med den valgte indstilling.

1. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **Øget last ved manuelle programmer i iProductionManager ON**

16.6.11 Holdetid klima

Her kan du indstille, hvor længe klimaet skal holdes i ovnrummet, når du ikke tilbereder retter med iProductionManager.

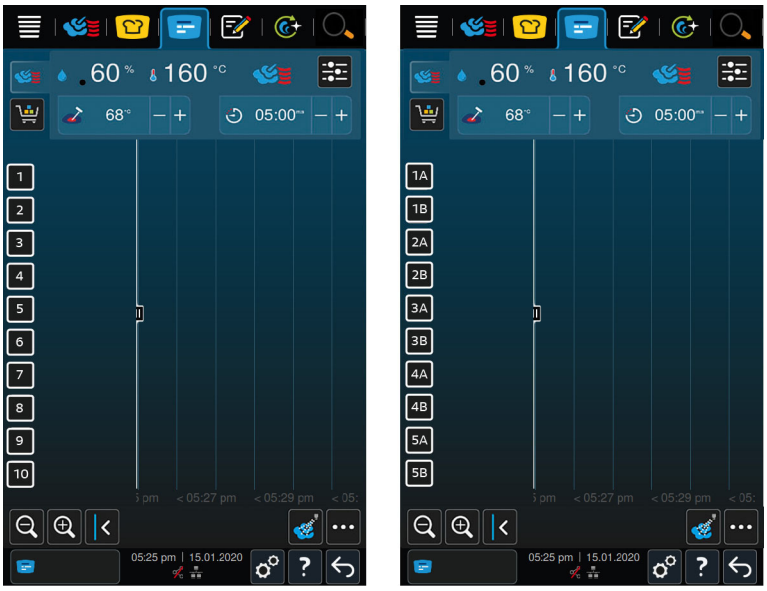
1. Tryk på tasten: **Holdetid klima**
2. Vælg den ønskede værdi på skalaen.

>> Holdetiden tilpasses straks.

BEMÆRK
Spar energi med en kortere holdetid.

16.6.12 iProductionManager 3D

Her kan du indstille, at du ønsker at fylde indstikkene i iProductionManager med to plader. Hver plade overvåges separat. Vær opmærksom på, at der maks. kan vises 12 indstik.



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

>> Indstillingen anvendes omgående.

16.7 Rengøring iCareSystem AutoDose (kemikalieforsyning)

Enheder, der er udstyret med kemikalieforsyning, har avancerede indstillinger til rengøring. Du finder dem under Automatisk regøring - iCareSystem AutoDose [▶ 102].

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

16.7.1 Tvungen rengøring efter driftstimer (kemikalieforsyning)

Her kan du indstille, efter hvor lang tid du vil opfordres til at rengøre apparatet. Du kan først arbejde med enheden igen, når rengøringen er gennemført. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift.

1. Tryk på tasten: for at aktivere eller deaktivere tvungen rengøring.

Tid indtil rengøringsforespørgsel

Her kan du indstille, efter hvor mange timer rengøringsforespørgslen skal vises.

1. Tryk på tasten: for at indstille antallet af timer.

Forsinkelsestid for tvungen rengøring

Her kan du indstille, hvornår tvungen rengøring med forsinkelse skal starte.

1. Tryk på tasten: for at indstille forsinkelsestiden.

Rengøringsprogram

Her kan du vælge et rengøringsprogram til tvungen rengøring.

1. Tryk på tasten: . Nu kan du vælge mellem standardrengøringsprogrammerne eller de rengøringsprogrammer, du selv har oprettet.

Automatisk rengøringsstart

1. Tryk på tasten: for at aktivere eller deaktivere automatisk rengøringsstart.

Se også

- Tvungen rengøring efter driftstimer [▶ 101]

16.7.2 Rengøringsplan (kemikalieforsyning)

Her kan du indstille, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvungen rengøring. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift. **Rengøringsplanen og den tvungne rengøring kan ikke aktiveres samtidig**

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Rengøring**
3. Tryk på tasten: **Rengøringsplan**
4. For at definere, hvordan enheden skal reagere ved en rengøringsforespørgsel, skal du trykke på knappen: **Rengøringsplan tidspunkt**

> For at deaktivere rengøringsplanen skal du trykke på knappen: **OFF**

> Hvis der på rengøringstidspunktet skal vises en advarsel, skal du trykke på knappen: **Advarsel**

> Hvis enheden skal rengøres, når der vises en rengøringsforespørgsel, skal du trykke på knappen: **Tvungen**

>> Du vender nu tilbage til rengøringsplanens oversigtsside.

1. Vælg ugedagen, hvor der skal udføres en rengøring.
2. Tryk på tasten: + for at oprette den første post.
3. Indstil det klokkeslæt, hvor rengøringen skal starte.
4. Tryk på tasten: . **BEMÆRK! Sørg for, at du har indstillet rengøringsplanen til ON.**
5. Vælg det ønskede rengøringsprogram fra en af grupperne: **Let**, **Middel**, **Kraftig**, **Hurtig** eller **Egne programmer**.
6. Du kan vælge det ønskede rengøringsprogram og den automatiske rengøringsstart.
7. Tryk på tasten: **ON** eller **OFF** for at aktivere eller deaktivere automatisk rengøring.
8. Tryk på tasten: + for at programmere flere rengøringer på samme dag.
9. Tryk på i værktøjslinjen for at vende tilbage til rengøringsplanens oversigt.
10. Du har også mulighed for at indstille forsinkelsestiden ved en tvungen rengøring.

Når det indstillede tidspunkt er nået, skal enheden rengøres, før den bruges igen.

Under valgmuligheden *Forsinkelsestid ved tvungen rengøring* kan du indstille, hvor længe rengøringen kan udskydes, hvis tvungen rengøring er indstillet.

Se også

- Rengøringsplan [▶ 101]
- Tvungen rengøring efter driftstimer [▶ 101]

16.7.3 Rengøring med håndbruser

1. Tryk på tasten: for at åbne valgmuligheder for rengøring med håndbruser.

> Nu kan du åbne valgmulighederne for rengøring med håndbruser.

2. Tryk på tasten: for at aktivere eller deaktivere påmindelsen om rengøring med håndbruser **BEMÆRK! For at kunne indstille interval og skylletid skal du først aktivere påmindelsen om rengøring med håndbruser**.
3. Tryk på tasten: for at indstille intervallet for rengøring med håndbruser.
4. Tryk på tasten: for at indstille skylletiden.

16.7.4 Grænseværdi for patronniveau (kemikaliebeholdning)

Her kan du foretage indstillinger for niveauerne i dine beholdere.

- Tryk på tasten: **OFF** eller **ON** ved siden af -ikonet for at aktivere eller deaktivere indstillingerne for beholderniveauets grænseværdi. Hvis du har aktiveret beholderniveauets grænseværdi, kan du nu foretage følgende indstillinger:
- Tryk på tasten: for at indstille rengøringsbeholderniveauet i procent.

- Tryk på tasten: for at indstille Care-beholderniveauets grænseværdi i procent.

16.7.5 Frakobling efter rengøring (kemikaliebeholdning)

- Tryk på tasten: **OFF** eller **ON** ved siden af -ikonet for at aktivere eller deaktivere funktionen "*Sluk efter rengøring*".

16.7.6 Oplysninger om forestående rengøring (kemikaliebeholdning)

- Tryk på tasten: **OFF** eller **ON** ved siden af for at aktivere eller deaktivere oplysninger om den forestående rengøring.

16.7.7 Tomgangstid uden interaktion før afslutning (kemikalieopbevaring)

Her har du mulighed for at indstille antallet af minutter i tomgang, hvorefter enheden automatisk må starte en rengøring.

16.7.8 Natriumhydroxidfri rengøringsmidler

Menupunktet **NaOH-fri** gør det muligt at vælge det anvendte rengøringsmiddel direkte under enhedsindstillingerne. Dette forhindrer fejlkonfigurationer og reducerer overforbrug, især i lande med forskellige lovkrav.

- Tryk på tasten: **OFF** eller **ON** ved siden af for at aktivere eller deaktivere indstillingen for natriumhydroxidfri rengøringsmidler.

16.8 Rengøring

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

16.8.1 Tvungen rengøring efter driftstimer

Her kan du indstille, efter hvor lang tid du vil opfordres til at rengøre apparatet. Du kan først arbejde med apparatet igen, når rengøringen er gennemført. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift. Her finder du flere informationer: Tvungen rengøring efter driftstimer [▶ 101]

16.8.2 Rengøringsplan

Her kan du indstille, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvungen rengøring. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift.

Slukning efter rengøring

For at optimere energiforbruget kan en generel frakobling af enheden aktiveres i menuen efter en rengøring.

Se også

Rengøringsplan [▶ 101]

16.8.3 Rengøring med håndbruser

1. Tryk på tasten: for at åbne valgmuligheder for rengøring med håndbruser.

> Nu kan du åbne valgmulighederne for rengøring med håndbruser.

2. Tryk på tasten: for at aktivere eller deaktivere påmindelsen om rengøring med håndbruser **BEMÆRK! For at kunne indstille interval og skylletid skal du først aktivere påmindelsen om rengøring med håndbruser**.
3. Tryk på tasten: for at indstille intervallet for rengøring med håndbruser.
4. Tryk på tasten: for at indstille skylletiden.

16.8.4 Oplysninger om forestående rengøring (kemikaliebeholdning)

- Tryk på tasten: **OFF** eller **ON** ved siden af for at aktivere eller deaktivere oplysninger om den forestående rengøring.

16.8.5 Tomgangstid uden interaktion før afslutning (kemikalieopbevaring)

Her har du mulighed for at indstille antallet af minutter i tomgang, hvorefter enheden automatisk må starte en rengøring.

16.8.6 Natriumhydroxidfri rengøringsmidler

Menupunktet **NaOH-fri** gør det muligt at vælge det anvendte rengøringsmiddel direkte under enhedsindstillingerne. Dette forhindrer fejlkonfigurationer og reducerer overforbrug, især i lande med forskellige lovkrav.

- Tryk på tasten: **OFF** eller **ON** ved siden af for at aktivere eller deaktivere indstillingen for natriumhydroxidfri rengøringsmidler.

16.9 Dataforvaltning

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

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

Du kan tilpasse følgende indstillinger:

- Eksportér alle data [▶ 82]
- Tilberedningsprogrammer [▶ 82]
- Brugerprofiler [▶ 83]
- Brugerbilleder [▶ 83]
- Brugerdata: Slet alle
- Enhedens grundindstillinger [▶ 84]
- HACCP-data [▶ 84]
- Service [▶ 84]
- MyDisplay [▶ 85]

16.9.1 Eksportér alle data

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

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

16.9.2 Tilberedningsprogrammer

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

Eksporter programmer

✔ Du har oprettet programmer i programmeringstilstand.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-nøglen.

Importer programmer

1. Forbind en USB-nøgle med allerede eksporterede programmer til enheden.
2. Tryk på tasten: **Importér programmer**

>> De gemte programmer importeres og vises i programmeringstilstanden.

Programmer: Slet alle egne

Her kan du slette alle dine oprettede programmer.

1. Tryk på tasten:
> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slette programmerne.
2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:

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

16.9.3 Brugerprofiler

Eksporter profiler

✔ Du har oprettet profiler.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-nøglen.

Importer profiler

1. Sæt en USB-nøgle, hvor der allerede er eksporterede programmer, i enheden.
2. Tryk på tasten: **Importér profiler**

>> De gemte profiler importeres og vises i brugeradministrationsområdet.

16.9.4 Brugerbilleder

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

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

Importer billeder

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

>> De gemte billeder importeres.

Eksporter billeder

✔ Du har importeret billeder.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte billeder gemmes på USB-nøglen.

Slet alle egne billeder

Her kan du slette alle dine importerede billeder.

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

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

16.9.5 Enhedens grundindstillinger

Enhedens grundindstillinger: Eksportér alle

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: **Enhedens grundindstillinger: Eksportér alle**

>> Enhedens grundindstillinger gemmes på USB-nøglen.

Importer enhedens grundindstillinger

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

>> Enhedens grundindstillinger importeres.

16.9.6 HACCP-data

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

HACCP-data: Eksportér alle

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> HACCP-dataene gemmes på USB-nøglen.

HACCP-data: Eksportér over periode

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

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

16.9.7 Service

Udviklerprotokoller: Eksportér alle

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

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

Udviklerprotokoller: Eksportér over periode

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

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

Servicerapport: Eksportér alle

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

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

Eksporter fejlstatistik-protokol

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> Fejlstatistik-protokollen gemmes på USB-nøglen.

16.9.8 MyDisplay

Med funktionen **MyDisplay** kan du eksportere kædescripts, der er installeret på enheden. Det gør det muligt at overføre profiler, programmer og billeder til en anden enhed. Før eksport kan du ved hjælp af knappen **Slet før opdatering** indstille, om de eksisterende programmer, profiler og billeder skal slettes ved import af kædescriptet.

- Tryk på tasten: for at slette tidligere installerede programmer, profiler og billeder før import.
- Tryk på tasten: for at eksportere dine MyDisplay-konfigurationer til en USB-nøgle.

16.10 Netværksindstillinger

BEMÆRK

Cybersikkerhedsrisiko

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

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

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

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

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

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Netværk**
3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
4. Tryk på tasten: **Wi-Fi**

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

5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.

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

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

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

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

7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af wi-fi-netværket på knappen: **V**
8. For at afbryde forbindelsen skal du under forbindelsesdetaljer trykke på knappen: **Afbryd**
9. Tryk på i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over netværksindstillinger.

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

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

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

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

Her kan du se, hvordan din enhed forbindes med et wi-fi-netværk: Opret wi-fi-forbindelse [▶ 94]

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med netværket: Opret wi-fi-forbindelse [▶ 95]

Start netværksassistent

Netværksassistenten hjælper dig med at opsætte netværksindstillingerne.

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

> Du vil nu blive spurgt, om du ønsker hjælp med netværksindstillingerne. Du kan enten få hjælp med WLAN-forbindelsen eller LAN-forbindelsen.

2. Tryk på tasten: **DHCP aktiv: OFF** for at kunne redigere følgende netværksindstillinger:

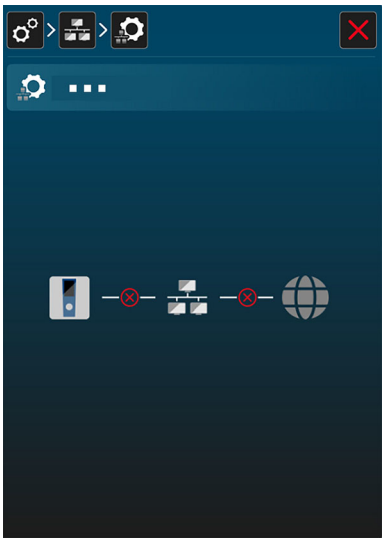
- **IP-adresse**
- **IP Gateway**
- **IP-netmaske**
- **DNS 1**
- **MAC-adresse**

1. Tryk på tasten: **DHCP aktiv: ON** for at kunne redigere følgende netværksindstillinger:

- **MAC-adresse**

Ved forbindelsesproblemer kan du gennemføre en netværksdiagnose.

1. Tryk på tasten: *Udfør netværksdiagnose* for at se, om din enhed er tilsluttet netværket.



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

16.11 Brugerprofil

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

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

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

16.11.1 Aktivér profil

✔ Du har oprettet en profil. Se også Opret nyt profil

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

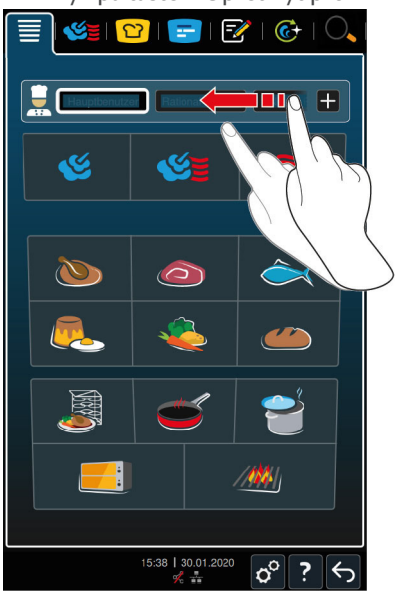
>> Profilen aktiveres omgående.

>> Når du åbner startskærmen, vises den aktiverede profil. Hvis du får vist flere profiler, kan du scrolle gennem listen.

>> For at oprette en ny profil skal du trykke på knappen: +

>> Du kommer nu til profilindstillingerne.

>> Tryk på tasten: Opret nyt profil.



16.11.2 Redigér profil

✔ Du har oprettet en profil.

1. Tryk på tasten: **Rediger profil**

> Nu kan du vælge en profil, der skal redigeres.

Profilindstillinger

1. Tryk på tasten: **Profilindstillinger.**

>> Du kan nu foretage følgende indstillinger:

- **Ret profilnavn**

- **Skift profiladgangskode**
- **Skift sprog**
- **Ret profiltype BEMÆRK! Profiltypen kan kun ændres af den primære bruger.**
- **Skift primær regional køkkenstil**
- **Skift sekundær regional køkkenstil**
- **Slet profil**
- **Alle elementer undtagen Skjul favoritter** kan slås til eller fra.

Tilpas menubjælken

Med denne valgmulighed kan du tilpasse menulinjen efter dine ønsker.

1. Tryk på tasten: **Tilpas menubjælken**

>> Følgende indstillinger kan foretages:

- **Startskærmen** kan vises eller skjules.
- **Manuelle tilberedningsfunktioner** kan vises eller skjules.
- **iCookingSuite** kan vises eller skjules.
- **iProductionManager** kan vises eller skjules.
- **Programmeringstilstand** kan vises eller skjules.
- **iCareSystem** kan vises eller skjules.
- **Søgeassistenten** kan vises eller skjules.

Opret og rediger skærmbillede

1. Tryk på tasten: **ON** eller **OFF**, valgmuligheden : **Opret og rediger skærmbillede** for at aktivere eller deaktivere valgmuligheden Opret nyt skærmbillede [▸ 90].

Tilpas sidefod

1. Tryk på tasten: **Tilpas sidefod**.

>> Nu kan du indstille, om **Hjælpen i enheden** skal vises eller skjules i sidefoden.

Skift profil

1. Tryk på tasten: **ON** eller **OFF**, valgmuligheden **Skift** for at aktivere eller deaktivere muligheden for at skifte profil

Tilpas iCookingSuite

1. Tryk på tasten: **iCookingSuite**

>> Du kan nu foretage følgende indstillinger:

- **Adgangsberettigelse parametre**. Her kan du vælge mellem **kan betjenes** og **ikke synlig**.
- **Fugtighed** kan vises eller skjules.
- **Ovnrumstemperaturen** kan vises eller skjules.
- **Kernetemperaturen** kan vises eller skjules.
- **Cockpittets sidehoved** kan vises eller skjules.

iProductionManager

1. Tryk på tasten: **iProductionManager**

>> Du kan nu foretage følgende indstillinger:

- **À la carte-funktion** kan vises eller skjules.
- **Manuel bonliste** kan aktiveres eller deaktiveres.

- **Tidsbon** kan vises eller skjules.
- **Rediger bonliste** kan vises eller skjules.
- **Tillad Drag&Drop** kan vises eller skjules.
- **Kombinationsmuligheder for boner** kan vises eller skjules.
- **Tillad niveautildeling** kan vises eller skjules.
- **Placer på det aktuelle tidspunkt** kan vises eller skjules.
- **Tillad efterfølgende Drag&Drop** kan vises eller skjules.
- **Tillad pop-over-adgang** kan vises eller skjules.
- **Kopiér boner** kan vises eller skjules.
- **Gå til det aktuelle tidspunkt** kan vises eller skjules.
- **Positioneringshjælp** kan vises eller skjules.
- **Tillad scroll** kan vises eller skjules.
- **Zoom** kan vises eller skjules.
- **Luftfugtning** kan vises eller skjules.
- **Forvarmning** kan vises eller skjules.
- **Færdiggør manglende planlægning** kan vises eller skjules.
- **Tidsoptimering** kan vises eller skjules.
- **Energioptimering** kan vises eller skjules.

Se også

Tilføj profil [▶ 89]

16.11.3 Tilføj profil

Her kan du tilføje en ny profil.

1. Tryk på tasten: **Tilføj profil**

>> Nu kan du tilføje en ny profil.

1. Tryk på tasten: **fra en eksisterende profil** for at oprette en profil fra en allerede eksisterende profil. Du kan nu foretage alle indstillinger på den nyligt tilføjede profil under menupunktet Rediger profil [▶ 87].
2. Tryk på tasten: **fra en profilskabelon** for at oprette en ny profil efter en profilskabelon.

16.11.4 Redigering af skærm

✔ Du har oprettet et nyt skærmbillede.

1. Tryk på tasten: **Rediger skærmbillede**

> Funktioner og intelligente assistenter i menulinjen vises.

2. Tryk på den ønskede knap.

> Alle tilgængelige funktioner vises.

- Under **Manuel tilberedning** kan du vælge betjeningsfunktionerne **Damp**, **Kombination af damp og varmluft** og **Varmluft**.
- Under **iCookingSuite** er alle smarte tilberedningsstier tilgængelige.
- Under **Programmeringstilstand** er alle manuelle og intelligente programmer samt kurve tilgængelige. Hvis du endnu ikke har oprettet programmer eller kurve, er dette område tomt.
- Under **iCareSystem** er alle rengøringsprofiler [▶ 98] og rengøringsprogrammer [▶ 99] tilgængelige.

1. Tryk på de funktioner, som du vil tildele til skærmbilledet.

> Funktionen markeres med ⭐.

2. Funktionsomfanget i skærmbilledet kan kontrolleres ved at trykke på knappen: ⭐
3. En funktion kan fjernes fra skærmbilledet ved at trykke på knappen: 🗑
4. Skærmmenuen kan navngives ved at trykke på knappen: ✎
5. Indtast et navn.
6. Skærmmenuen kan gemmes ved at trykke på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten.

1. Skærmmenuen kan tildeles til en profil ved at trykke på knappen: **Rediger profil**
2. Vælg den ønskede profil.
3. Tryk på tasten: **Tilpas menulinje**
4. Tryk bag skærmmenuen på knappen: **ON**
5. Tryk på i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

>> Når du vælger Aktivér profil [▶ 87], vises den nye skærmmenu i menulinjen.

16.11.5 Opret nyt skærmbillede

1. Tryk på tasten: .
2. Tryk på tasten: .
3. Tryk på tasten:
4. På **skærmbilledet Editor** kan du nu oprette dit eget skærmbillede.
5. Tryk på alle funktioner, som du vil tilføje til eller fjerne fra skærmbilledet.
6. Dit skærmbillede kan navngives ved at indtaste en titel i tekstfeltet.
7. For at gemme ændringerne skal du trykke på knappen:

16.12 Service

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

Du har følgende informationer til rådighed:

- Information om enhedstype/softwareversion
- Information om serienummer
- Hotline - kok [▶ 120]
- Hotline - service [▶ 120]
- Service-niveau

  Denne funktion er kun til rådighed for RATIONAL servicepartnere.
- Softwareopdateringsinfo [▶ 90]
- Installeret softwareversion [▶ 91]
- Servicemeddelelser for de sidste 14 dage
- Open Source-licenser .

16.12.1 Info om softwareopdatering

Her kan du se, hvilken softwareversion der er installeret på din enhed. Hvis du har forbundet enheden med ConnectedCooking og aktiveret funktionen **Download softwareopdateringer automatisk**, får du automatisk stillet softwareopdateringer til rådighed. Her finder du flere informationer: Udfør softwareopdateringer automatisk [▶ 97] Når der står en softwareopdatering til rådighed, vises den aktuelle softwareversion, og knappen **Start installation** er aktiv.

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

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

16.12.2 Installerede software-version

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

16.13 ConnectedCooking

BEMÆRK

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

Det kan skyldes følgende:

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

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

Her kan du se, hvordan du forbinder enheden med ConnectedCooking, og hvilke funktioner du har til rådighed: ConnectedCooking [▶ 96]

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

1. Tryk på tasten:

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

1. Tryk på tasten:

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

Automatisk tidssynkronisering

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

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

Overfør HACCP-data automatisk

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

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

Remote Access

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

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

Softwareopdatering

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

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

Automatisk forbindelse

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

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

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

Log ud

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

1. Tryk på tasten:

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

17 Küchen-Management

17.1 Hygiejnestyring

17.1.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres pr. batch:

- Batchnummer
- Enhedstype
- Serienummer
- Software- og hjælpeversion
- Dato og klokkeslæt
- Rengøringsprogram
- Skylning håndbruser
- Ovnrumstemperatur
- Kernetemperaturens nominelle værdi
- Målt kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringssystem
- Navn og ID for tilberedningssti
- Åbning / lukning af ovnrumsdøren
- Skift driftsform
- Automatisk rengøring

17.1.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-dataene gemmes på enheden i 14 dage ved maksimal udnyttelse. I denne periode kan du downloade dataene. Her finder du flere informationer: Eksportér HACCP-data. [▸ 84] En længere periode er tilgængelig ved en tilsvarende mindre brugstid.

17.1.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking

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

✔ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [▸ 96].

1. Tryk på tasten: ⚙
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Ved siden af **Overfør automatisk HACCP-dataene** skal du trykke på knappen: **ON**

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

17.2 Tilslutning af apparater til netværk

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

- Betjening af begge enheder i en Combi-Duo-installation på kun en enhed.
- Forbindelse af enhederne med ConnectedCooking.

Hvis du vil forbinde apparater i en Combi-Duo-installation i et netværk, skal du kontakte din RATIONAL-servicepartner.

BEMÆRK

Cybersikkerhedsrisiko

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

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

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

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

17.2.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse

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

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Netværk**
3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
4. Tryk på tasten: **Wi-Fi**

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

5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.

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

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

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

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

7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af wi-fi-netværket på knappen: **V**
8. For at afbryde forbindelsen skal du under forbindelsesdetaljer trykke på knappen: **Afbryd**
9. Tryk på i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over netværksindstillinger.

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

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

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

17.2.2 Tilslutning af netværkskabel

Enheden er som standard udstyret med en netværkstilslutning. For at forbinde enheden med netværket og sikre beskyttelsen af enheden mod vandstråler fra alle sider skal der anvendes et netværkskabel med følgende egenskaber:

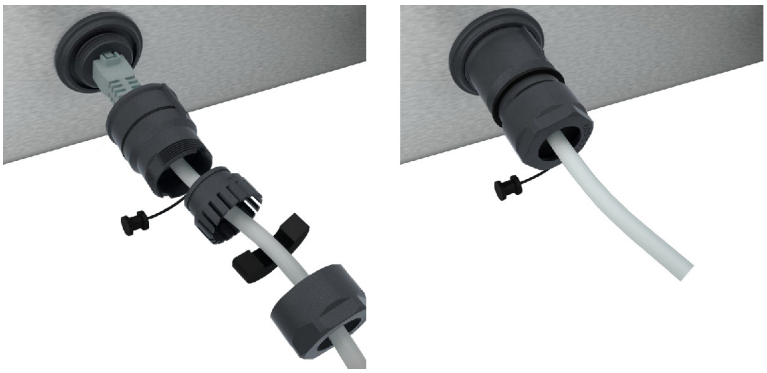
- Netværkskabel kategori 6
- Maksimal stiklængde på 45 mm
- Stikdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter på 5,5 – 7,5 mm

⚠ FORSIGTIG

Funktionsdelene omkring netværkstilslutningen kan være over 60 °C varme.

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

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



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

17.2.3 Oprettelse af netværksforbindelse

✔ Du har alle data for netværksforbindelsen parat.

1. Tryk på tasten: ⚙
2. Tryk på tasten: **Netværksindstillinger**
3. Tryk på tasten: **LAN**
4. Tryk på tasten: **IP-netværk**
5. Indtast IP-adressen.
6. Tryk på tasten: **IP-gateway**
7. Indtast IP-gatewayadressen.
8. Tryk på tasten: **IP-netmaske**
9. Indtast IP-netmasken.
10. Hvis du vil tildele klienter netværkskonfigurationen gennem en server, skal du aktivere DHCP. Tryk på tasten: **ON**

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

11. Tryk på tasten: **DNS 1 (anbefalet)**
12. Indtast DNS-serverens adresse.

17.3 ConnectedCooking

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

I ConnectedCooking ser du en oversigt over online-statussen, rengøringsdetaljer, driftsstatistikken og over, om HACCP-forskrifterne overholdes. Desuden har du følgende features til rådighed:

- **Push-meddelelser**

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

  Overfør automatisk kendte tilberedningsstier til alle enheder i virksomheden.
- **Automatiske softwareopdateringer**

  Du har altid helt gratis og automatisk adgang til softwareopdateringer.

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

17.3.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking

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

- Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking [▶ 93]
- Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking [▶ 121]

  Fjernbetjening af enheder via ConnectedCooking
- Fjernovervågning af enhedens display

✔ Du har oprettet en netværksforbindelse.

✔ Du har oprettet en brugerprofil på connectedcooking.com.

1. Tryk på tasten: ⚙
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Vælg i den første fane, hvilken server du vil bruge til forbindelsen. Der kan vælges mellem den internationale server **iot.com** eller den kinesiske server **iot.cn**.
4. Log ind med din ConnectedCooking-konto.

> Indtast dine registreringsdata, eller vælg registrering med QR-kode.

5. Tryk ved siden af **Forbind** på knappen: **Log ind**

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

6. Alternativt kan du registrere dig via Auto-register. I den forbindelse er der kun basisfunktioner til rådighed.

Registrering uden smartphone

1. Notér pinkoden.
2. Log ind på www.connectedcooking.com.
3. Klik på symbolet: **Enhedsstyring**
4. Vælg: **Enhedsoversigt**
5. Klik på symbolet: Rød cirkel med +
6. Indtast et enhedsnavn i feltet **Navn**.
7. Indtast pinkoden, som blev vist på enheden, i feltet **Aktiveringskode**.

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

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

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

Registrering med smartphone

✔ Du har installeret en app på din smartphone, som du kan scanne QR-koder med.

✔ Du har installeret ConnectedCooking-appen på din smartphone.

1. Scan QR-koden.

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

>> Enheden vises på enhedsoversigten i ConnectedCooking.

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

17.4 Udfør softwareopdatering

Automatiske softwareopdateringer via ConnectedCooking

✔ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Funktionen **Download softwareopdateringer automatisk** aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
4. Tryk på tasten:
5. Tryk på tasten: **Service**
6. Tryk på tasten: **Softwareopdateringsinfo**
7. Tryk på tasten: **Start installation**

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

Softwareopdatering via USB-stik

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

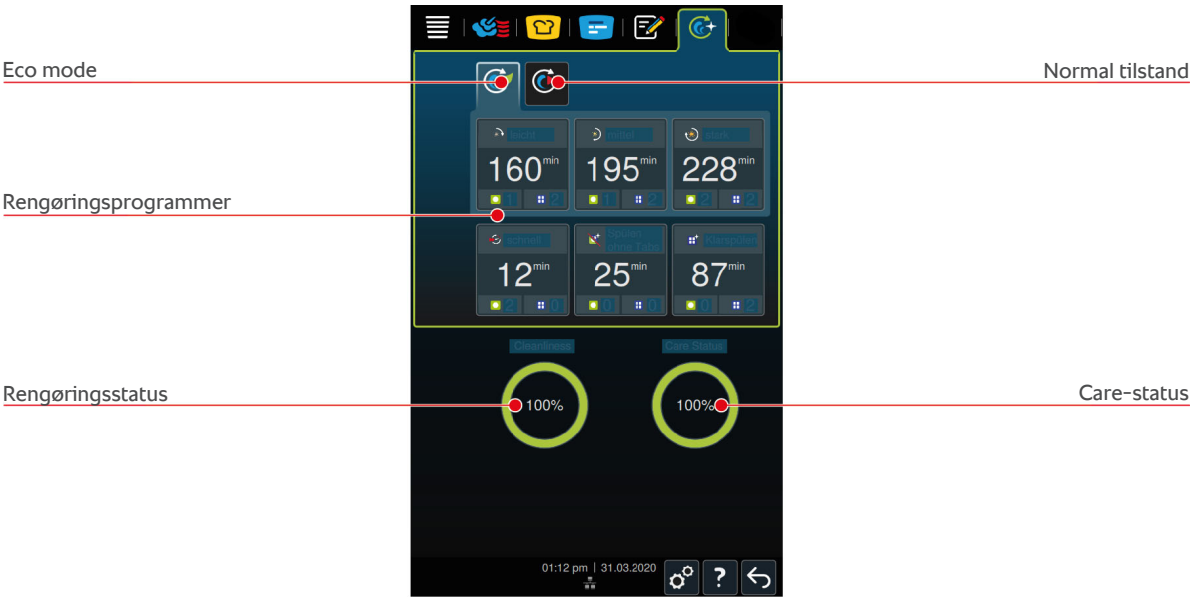
✔ Der vises en meddelelse om, at der er registreret en softwareopdatering.

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

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

18 Automatisk regøring - iCareSystem

iCareSystem er navnet på det intelligente rengørings- og afkalkningssystem i iCombi Pro. Det kender apparatets aktuelle tilsmudsningsgrad og foreslår ud fra dette det optimale rengøringsprogram og dertilhørende mængde rengørings- og plejemiddel.



18.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Anvend kun producentens anbefalede Active Green tabletter og care tabletter til den automatiske rengøring.
- Brug ikke røde rengøringsmidler.

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du starter den automatiske rengøring.

Sådan undgår du alvorlige ætsninger:

- Plejemidler og kemikalier forårsager alvorlige hudætsninger og alvorlige øjenskader. Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Hold ovnlågen lukket under den automatiske rengøring. I modsat fald kan ætsende plejemidler og varm damp trænge ud. Hvis du åbner ovnlågen under den automatiske rengøring, vises der en meddelelse, som opfordrer dig til at lukke den igen.
- Lad ikke stegetermometeret hænge ud af enheden under den automatiske rengøring. Tætningen på ovnlågen kan blive beskadiget, og ætsende plejemidler kan trænge ud.
- Stegetermometre, der kan sættes fast udvendigt, må ikke indgå i den automatiske rengøring.
- Fjern alle plejeprodukter og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af råvarer.

Sådan forholder du dig, hvis du er kommet i berøring med plejemidler:

- Hvis du har rørt ved plejemidlerne uden kemikaliehandsker, eller hvis andre hudområder er kommet i kontakt med Active Green tabletter, skal du skylle de berørte områder i 10 minutter under rindende vand.
- Hvis du får plejemidler i øjnene, skal du skylle dem i 15 minutter under rindende vand. Bruger du kontaktlinser, skal disse først fjernes.
- Hvis du har slugt plejemidler, skal du skylle din mund med vand og straks drikke en halv liter vand. Tving ikke dig selv til at kaste op.
- Ring straks til giftlinjen eller lægen.

18.2 Rengøringsprofiler

Vælg mellem følgende 2 rengøringstilstande i forbindelse med rengøringsprogrammerne **let**, **middel** og **kraftig**:



Eco mode

Når du vælger denne rengøringstilstand, bruger rengøringsprogrammerne [▶ 99] færre plejemidler til at rengøre enheden. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne længere end i normal tilstand.



Normal tilstand

Når du vælger denne rengøringstilstand, bruger rengøringsprogrammerne [▶ 99] flere plejemidler til at rengøre enheden. Til gengæld kører rengøringsprogrammet kortere end i eco mode.

18.3 Rengøringsprogrammer

Vælg mellem følgende rengøringsprogrammer:

Program	Tilstand	Beskrivelse	Plejemiddel
Let	Eco / Normal	Egnet til at fjerne overfladisk snavs og lette forkalkninger opstået under temperaturpåvirkninger på op til 200 °C.	▪ Active Green-rengøringstabs ▪ Care-tabs
middel	Eco / Normal	Egnet til at fjerne snavs og forkalkninger opstået under grill eller stegning.	▪ Active Green-rengøringstabs ▪ Care-tabs
Kraftig	Eco / Normal	Egnet til at fjerne snavs og genstridige forkalkninger opstået under grill eller stegning.	▪ Active Green-rengøringstabs ▪ Care-tabs
hurtig	–	Egnet til mellemrengøring for at fjerne snavs på kort tid.	▪ Active Green-rengøringstabs
Skylle uden tabletter	–	Egnet til at fjerne vandopløseligt snavs Dette rengøringsprogram nulstiller ikke tvungen rengøring.	–
Skylning	–	Egnet til at fjerne kalkholdigt snavs opstået under bagning eller dampning. Dette rengøringsprogram nulstiller ikke tvungen rengøring.	▪ Care tabletter



TIP

Hvis din enhed er tilsluttet blødt vand, skal du indstille kontakten til blødt vand på "blødt vand".

18.4 Rengørings- og care-status

iCareSystem genkender automatisk apparatets rengørings- og care-status.

Rengøringsstatus

- Når displayet lyser grønt, er apparatet rent.
- Når displayet lyser gult, er apparatet snavset. Du kan fortsat anvende apparatet til at lave mad på, indtil du bliver opfordret til at rengøre det.
- Når displayet lyser rødt, er apparatet meget snavset. Start med det samme et rengøringsprogram, alternativt senest næste gang du opfordres til at rengøre apparatet.
- Når displayet bliver hvidt, er rengøringsstatus på 0 %.

Care-status

- Når care-statussen er grøn, er dampgeneratoren fri for kalk.
- Når displayet lyser gult, er dampgeneratoren let forkalket
- Når displayet lyser rødt, er dampgeneratoren stærkt forkalket. Start med det samme et rengøringsprogram, alternativt senest næste gang du opfordres til at rengøre apparatet.

18.5 Start automatisk rengøring

- ✔ Hængselholderen er anbragt korrekt i ovnrummet.
- ✔ Det mobile stativ er anbragt korrekt i ovnrummet. **BEMÆRK! Bremsen på det mobile stativ må ikke være aktiveret.**
- ✔ Hvis din enhed er udstyret med integreret fedtdræn (tilbehør), skal du tage fedtopsamlingsbakken ud af ovnrummet og lukke afløbsrøret. **BEMÆRK! Dette gælder ikke for** iHexagon.

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Vælg det ønskede rengøringsprogram [▸ 99].

> Ved alle rengøringsprogrammer starter cooldown-funktionen automatisk, hvis ovnrumstemperaturen er over 90 °C.

3. Åbn ovnrumsdøren.
4. Fjern alle beholdere og plader fra ovnrummet. **ADVARSEL! Forbrændingsfare! Bær sikkerhedshandsker, når du tager plader og beholdere ud af ovnrummet.**



5. Pak det viste antal Active Green tabletter ud, og læg dem i bundsien. **ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker under rengøringsopgaven, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green tabletter og care tabletter.**
6. Pak det viste antal care tabletter ud, og læg dem i care skuffen.
7. Luk ovnrumsdøren.

>> Den automatiske rengøring starter.

>> Når den automatiske rengøring er færdig, lyder en signaltone.

TIPS

- Hvis der dannes skum i ovnrummet under den automatiske rengøring, selvom du har anvendt den anbefalede mængde Active Green tabletter, skal du ved næste automatiske rengøring reducere mængden af tabletter. Hvis der fortsat dannes skum, bedes du kontakte din RATIONAL servicepartner.

Se også

Tillægsfunktioner [▸ 37]

18.6 Afbryd automatisk rengøring

Du kan til enhver tid afbryde alle automatiske rengøringsprogrammer.

1. Tryk på tasten:

> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil afbryde rengøringen. Det vises, hvor længe afbrydelsen varer.

2. Tryk på tasten:
3. Åbn ovnrumsdøren.

4. ⚠**ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker, da du derved opnår pålidelig forberedelse og beskyttelse under håndteringen af Active Green tabletter.** Tag Active Green tabletterne ud af ovnrummet, og bortskaf dem.
5. Skyl ovnrummet med vand for at fjerne rester fra Active Green tabletterne.
6. Luk ovnrumsdøren.

> Afbrydelsen fortsættes.

> Når afbrydelsen er afsluttet, opfordres du til at kontrollere ovnrummet for rester af Active Green tabletter.

7. Åbn ovnrumsdøren.
8. Luk ovnrumsdøren.

>> Enheden er nu klar til brug igen. Startskærmen vises.

TIP

Hvis der opstår strømafbrydelse under den automatiske rengøring, afbrydes den automatiske rengøring. Når strømforsyningen er genoprettet, fortsættes den automatiske rengøring.

18.7 Tvungen rengøring efter driftstimer

Hvis du har aktiveret tvunget rengøring, opfordres du til at rengøre enheden efter et defineret tidsrum. Du kan først arbejde med enheden igen, når rengøringen er gennemført.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Rengøring**
3. Tryk på tasten: **Tvunget rengøring**
4. Tvunget rengøring aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
5. For at indstille tidsrummet, indtil du vil opfordres til at rengøre enheden, skal du trykke på knappen: **Tid indtil rengøringsopfordring** Vær opmærksom på, at driftstiden og ikke den tid, der reelt er gået, skal indstilles.
6. Vælg en værdi fra 1 til 24 timer på skalaen.
7. For at indstille, med hvor mange timer rengøringen kan forskydes bagud efter opfordringen, skal du trykke på knappen: **Forsinkelsestid for tvunget rengøring**
8. Vælg en værdi fra 1 til 24 timer på skalaen.

>> I bunden af displayet vises, hvor mange driftstimer der er, indtil der skal gennemføres en rengøring.

18.8 Rengøringsplan

Ved hjælp af rengøringsplanen fastlægger du, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvungen rengøring [▸ 101]. Hvis du har defineret en tvungen rengøring, kan der ikke oprettes en rengøringsplan.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Rengøring**
3. Tryk på tasten: **Rengøringsplan**
4. For at definere, hvordan enheden skal reagere ved en rengøringsforespørgsel, skal du trykke på knappen: **Rengøringsplan tidspunkt**
5. Hvis du ikke ønsker en meddelelse på rengøringstidspunktet, skal du trykke på knappen: **FRA**
6. Hvis der på rengøringstidspunktet skal vises en advarsel, skal du trykke på knappen: **Advarsel**
7. Hvis enheden skal rengøres med det samme, når der vises en rengøringsforespørgsel, skal du trykke på knappen: **Tvungen**
8. Tryk på værktøjslinjen for at vende tilbage til rengøringsplanens oversigt.
9. Vælg ugedagen, hvor der skal udføres en rengøring.
10. Tryk på knappen: **ON**
11. Indstil klokkeslættet, hvor rengøringen skal udføres.
12. Tryk på værktøjslinjen for at vende tilbage til rengøringsplanens oversigt.

19 Automatisk regøring - iCareSystem AutoDose

iCareSystem er navnet på det intelligente rengørings- og afkalkningssystem i iCombi Pro. Det kender apparatets aktuelle tilsmudsningsgrad og foreslår ud fra dette det optimale rengøringsprogram og dertilhørende mængde rengørings- og plejemiddel.



19.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Anvend kun producentens anbefalede rengøringsmiddel til den automatiske rengøring.
- Tilslut ikke en slange til nødoverløbet.

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du starter den automatiske rengøring.

Sådan undgår du alvorlige ætsninger:

- Plejemidlerne forårsager alvorlige hudætsninger og alvorlige øjenskader. Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Hold ovnlågen lukket under den automatiske rengøring. I modsat fald kan ætsende plejemidler og varm damp trænge ud. Hvis du åbner ovnrumsdøren under den automatiske rengøring, lyder et advarselssignal.
- Lad ikke stegetermometeret hænge ud af enheden under den automatiske rengøring. Tætningen på ovnlågen kan blive beskadiget, og ætsende plejemidler kan trænge ud.
- Stegetermometeret til udvendig anbringelse må ikke indgå i den automatiske rengøring.

Sådan forholder du dig, hvis du er kommet i berøring med plejemidler:

- Hvis du har rørt ved plejemidlerne uden kemikaliehandsker, eller hvis andre hudområder er kommet i kontakt med plejemiddel, skal du skylle de berørte områder i 10 minutter under rindende vand.
- Hvis du får plejemidler i øjnene, skal du skylle dem i 15 minutter under rindende vand. Bruger du kontaktlinser, skal disse først fjernes.
- Hvis du har slugt plejemidler, skal du skylle din mund med vand og straks drikke en halv liter vand. Tving ikke dig selv til at kaste op.
- Ring straks til giftlinjen eller lægevagten.

19.2 Rengøringsprofiler

Vælg mellem følgende 2 rengøringstilstande i forbindelse med rengøringsprogrammerne **let**, **middel** og **kraftig**:

Eco mode

Hvis du vælger denne rengøringsprofil, bruger rengøringsprogrammerne [▶ 99] færre plejemidler og mindre vand under rengøringen. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne længere end i normal tilstand.

Normal tilstand

Når du vælger denne rengøringstilstand, bruger rengøringsprogrammerne [▶ 99] flere plejemidler til at rengøre enheden. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne kortere end i eco mode.

19.3 Rengøringsprogrammer

Vælg mellem følgende rengøringsprogrammer:

Program	Tilstand	Beskrivelse	Plejemiddel
let	Eco / Normal	Egnet til at fjerne overfladisk snavs og lette forkalkninger opstået under temperaturpåvirkninger på op til 200 °C.	▪ Active Green-rengøringsbeholder ▪ Care-beholder
middel	Eco / Normal	Egnet til at fjerne snavs og forkalkninger opstået under grill eller stegning.	▪ Active Green-rengøringsbeholder ▪ Care-beholder
kraftig	Eco / Normal	Egnet til at fjerne snavs og genstridige forkalkninger opstået under grill eller stegning.	▪ Active Green-rengøringsbeholder ▪ Care-beholder
hurtig	–	Egnet til mellemrengøring for at fjerne kraftig snavs på kort tid. Dette rengøringsprogram nulstiller ikke tvungen rengøring.	▪ Active Green-rengøringsbeholder
Skylning uden rengøringsmiddel	–	Egnet til at fjerne vandopløseligt snavs Dette rengøringsprogram nulstiller ikke tvungen rengøring.	–
Skylning	–	Egnet til at fjerne kalkholdigt snavs opstået under bagning eller dampning.	▪ Care-beholder

Du har mulighed for at ændre og gemme eksisterende rengøringsprogrammer individuelt. Disse kan derefter eksporteres og importeres til andre enheder.

TIP

Hvis din enhed er tilsluttet blødt vand, skal du indstille kontakten til blødt vand på "blødt vand".

19.4 Status for rengøring, Care- og rengøringsmiddelbeholder

iCareSystem genkender automatisk apparatets rengørings- og care-status.

Rengøringsstatus

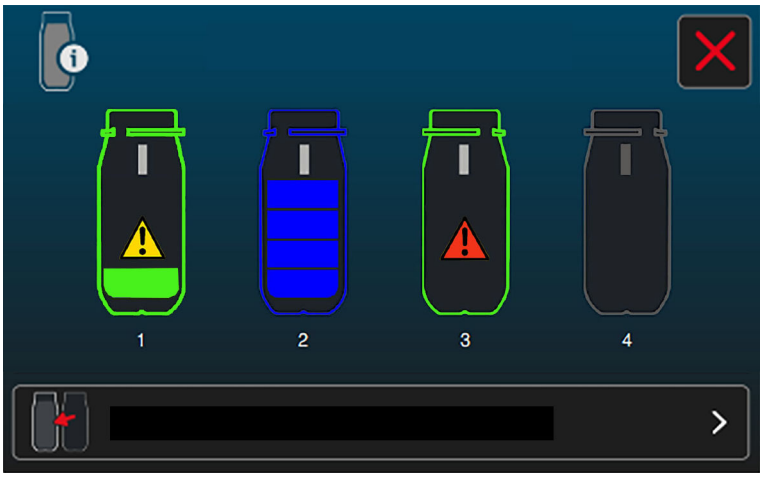
- Når displayet lyser grønt, er apparatet rent.
- Når displayet lyser gult, er enheden snavset. Du kan fortsat anvende enheden til tilberedning af retter, indtil du bliver opfordret til at rengøre den.
- Når displayet lyser rødt, er enheden meget snavset. Start med det samme et rengøringsprogram, alternativt senest næste gang du opfordres til at rengøre enheden.

Care-status

- Når care-statussen er grøn, er dampgeneratoren fri for kalk.
- Når displayet lyser gult, er dampgeneratoren let forkalket.
- Når displayet lyser rødt, er dampgeneratoren stærkt forkalket. Start med det samme et rengøringsprogram, alternativt senest næste gang du opfordres til at rengøre apparatet.

Beholderoversigt

Ved hjælp af en illustration kan rengøringsmiddelbeholdernes status kontrolleres.



- De pågældende stikpladser og status for rengøringsmiddelbeholdere vises.
- Fire fyldte bjælker (jf. stikplads 2) symboliserer fuld status.
- Rengøringsmiddelbeholdere med en gul advarsel og en fyldt bjælke (jf. stikplads 1) symboliserer en rengøringsmiddelbeholder, som kun er 25 % fuld.
- Rengøringsmiddelbeholdere med en rød advarsel (jf. stikplads 3) symboliserer en tom rengøringsmiddelbeholder.
- En rengøringsmiddelbeholder, der vises med gråt (jf. stikplads 4), symboliserer, at der ikke er isat en rengøringsmiddelbeholder dette sted.
- Tryk på tasten: for at gå til guidet udskiftning af beholder.
- Følg de viste anvisninger.
- Efter udskiftning af rengøringsmiddelbeholdere skal du bekræfte på displayet, at du har isat fulde rengøringsmiddelbeholdere.

19.5 Udskiftning af rengøringsmiddelbeholder

⚠ FORSIGTIG

Ætsningsfare!

Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af rengøringsmiddelbeholderne.

BEMÆRK

Håndtering af rengøringsmiddelbeholdere

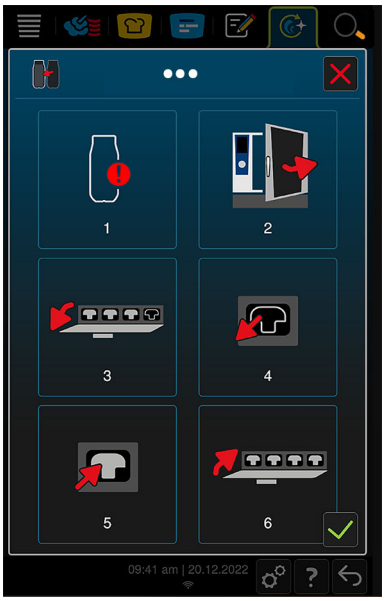
▪ Rengøringsmiddelbeholderne må ikke trækkes ud eller isættes vilkårligt! Udskift kun tomme beholdere med fulde.

▪ Brug ikke defekte rengøringsmiddelbeholdere!

▪ Udskift kun tomme rengøringsmiddelbeholdere, også uden for rengøringen, hvis du bliver bedt om det.

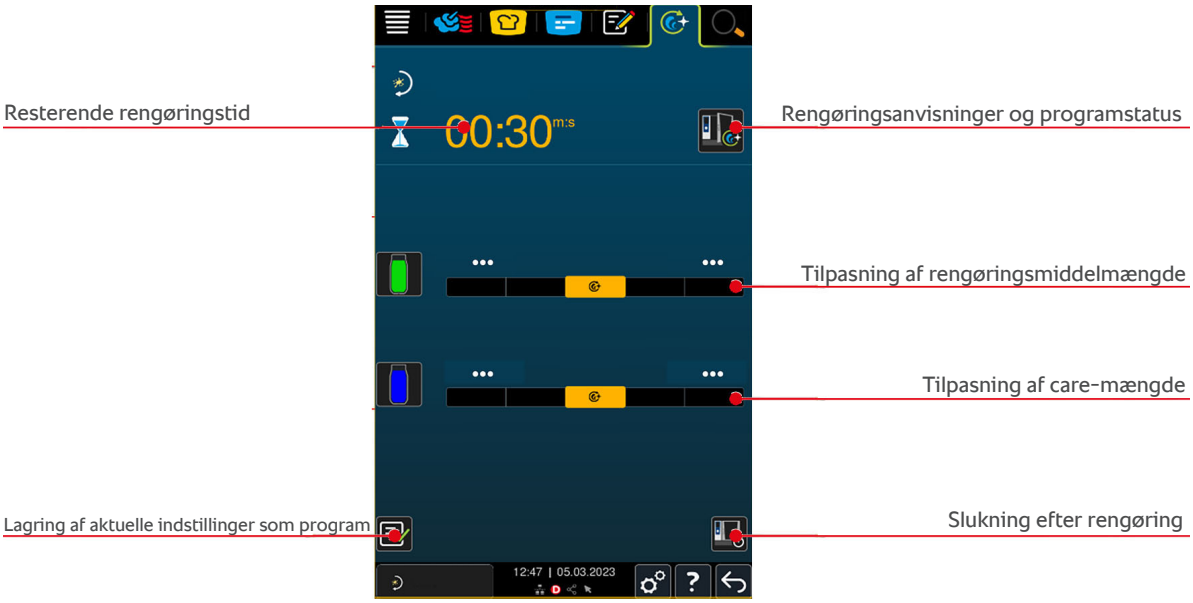
▪ Kontrollér rengøringsmiddelbeholderen for skader, hvis den tidligere er blevet tabt.

Hvis du har yderligere spørgsmål om korrekt håndtering af rengøringsmiddelbeholdere, bedes du kontakte din RATIONAL-servicepartner.



1. Tryk på tasten: .
2. Åbn ovnrumsdøren.
3. Åbn rengøringsklappen **BEMÆRK! Anbring ikke noget, der vejer mere end 7 kg, på den åbne rengøringsklap!**. Beholdernes status vises automatisk.
4. Tag fat i håndtagsfordybningerne, og træk de tomme beholdere ud af stikpladsen.
5. Pak Active Green-rengøringsmiddelbeholderne eller Care-rengøringsmiddelbeholderne ud, fjern kappen, og sæt beholderen i en tom stikplads i kemikalieforsyningssystemet. Du kan selv bestemme, hvor mange rengøringsmiddelbeholdere du vil anvende. Det anbefales dog, at du bruger to Care-rengøringsmiddelbeholdere og to Active Green-rengøringsmiddelbeholdere.
6. Du vil blive spurgt, om du har isat en ny rengøringsmiddelbeholder.
7. Luk rengøringsklappen.
8. Bekræft med: , at du har isat fulde rengøringsmiddelbeholdere.
9. Luk ovnrumsdøren.

19.6 Start automatisk rengøring



✔ Hængselholderen er anbragt korrekt i ovnrummet.

✔ Det mobile stativ er anbragt korrekt i ovnrummet. **BEMÆRK! Bremsen på det mobile stativ må ikke være aktiveret.**

✔ Hvis din enhed er udstyret med integreret fedtdræn (tilbehør), skal du tage fedtopsamlingsbakken ud af ovnrummet og lukke afløbsrøret. **BEMÆRK! Dette gælder ikke for** iHexagon.

1. I menuen trykker du på knappen:
> Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 75 °C, vises følgende meddelelse: **Ovnrum for varmt**
2. Vælg det ønskede rengøringsprogram [▶ 99].
3. Du har nu mulighed for at tilpasse mængden af rengøringsmiddel og Care-tabletter, du kan vælge, om enheden skal slukkes efter rengøringen, og du kan trykke på programmeringsknappen.
4. Åbn ovnrumsdøren.
5. Fjern alle beholdere og plader fra ovnrummet.
6. Luk ovnrumsdøren.
7. Nedkølingsfunktionen [▶ 37] starter for at sænke ovnrumstemperaturen.
8. Den automatiske rengøring starter.
9. Når den automatiske rengøring er færdig, lyder en signaltone.
10. Bortskaf tomme beholdere i genbrugsbeholderen.

TIPS

- Hvis der dannes skum i ovnrummet under den automatiske rengøring, selvom du har anvendt den anbefalede mængde Active Green-rengøringsmiddel, skal du få skumkontakten indstillet af en servicepartner (serviceniveau). Hvis der fortsat dannes skum, bedes du kontakte din RATIONAL servicepartner.

19.7 Afbryd automatisk rengøring

Du kan til enhver tid afbryde alle automatiske rengøringsprogrammer.

1. Tryk på og hold denne knap inde:
> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil afbryde rengøringen. Det vises, hvor længe afbrydelsen varer.
2. Tryk på tasten:
>> Den automatiske rengøring afbrydes.

TIP

Hvis der opstår strømafbrydelse under den automatiske rengøring, afbrydes den automatiske rengøring. Når strømforsyningen er genoprettet, fortsættes den automatiske rengøring.

19.8 Tvungen rengøring efter driftstimer

Hvis du har aktiveret tvungen rengøring, vil du efter et defineret tidsrum blive opfordret til at rengøre enheden. Du kan først arbejde med enheden igen, når rengøringen er gennemført.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Rengøring**
3. Tryk på tasten: **Tvungen rengøring efter driftstimer**
4. Tvunget rengøring aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
5. For at indstille tidsrummet, indtil du vil opfordres til at rengøre enheden, skal du trykke på knappen: **Tid indtil rengøringsopfordring** Vær opmærksom på, at driftstiden og ikke den tid, der reelt er gået, skal indstilles.
6. Vælg en værdi fra 1 til 24 timer på skalaen.
7. For at indstille, med hvor mange timer rengøringen kan forskydes bagud efter opfordringen, skal du trykke på knappen: **Forsinkelsestid for tvungen rengøring**
8. Vælg en værdi fra 1 til 24 timer på skalaen.
9. Tryk på tasten: . Nu kan du vælge mellem standardrengøringsprogrammer eller **rengøringsprogrammer**, du selv har oprettet.

10. Tryk på tasten: for at tænde eller slukke **automatisk rengøringsstart**.

>> I bunden af displayet vises, hvor mange driftstimer der er, indtil der skal gennemføres en rengøring.

20 Pleje

⚠ ADVARSEL

Aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester i ovnrummet

Hvis du ikke rengør ovnrummet tilstrækkeligt, kan aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester forårsage brand.

1. Rengør enheden dagligt.
2. Hold ovnrumsdøren lukket i brandtilfælde. På den måde standes ilttilførslen og ilden kvæles. Sluk enheden. Hvis branden har spredt sig, skal du anvende en speciel brandslukker til fedtbrande. Forsøg aldrig at slukke en fedtbrand med vand- eller skumslukkere.

20.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du udfører rengøringsopgaver.

Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:

- Afbryd strømforsyningen til enheden inden rengøringsopgaver af enhver art, undtagen den automatiske rengøring.
- Undlad at sprøjte med håndbruseren eller nogen form for væske på kemikalietilførslen.
- Rengør også enheden dagligt, selvom du kun anvender den manuelle driftsart damp.
- Rengør ikke tilbehøret sammen med den automatiske rengøring af enheden.

20.2 Rengøringsintervaller

Rengøringsinterval	Funktionsdele
Dagligt	▪ Ovnrum ▪ Ovnrumstætning ▪ Ovnrumsdør ▪ Drypbakke og afløbsrille ▪ Kernetemperaturføler ▪ Tilbehør ▪ Håndbruser
Ugentligt	▪ Enhedens ydersider ▪ LED-afdækning ▪ Betjeningsskærm ▪ Kunststofdele
Månedligt	▪ Luftfugtningsdyse

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

20.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

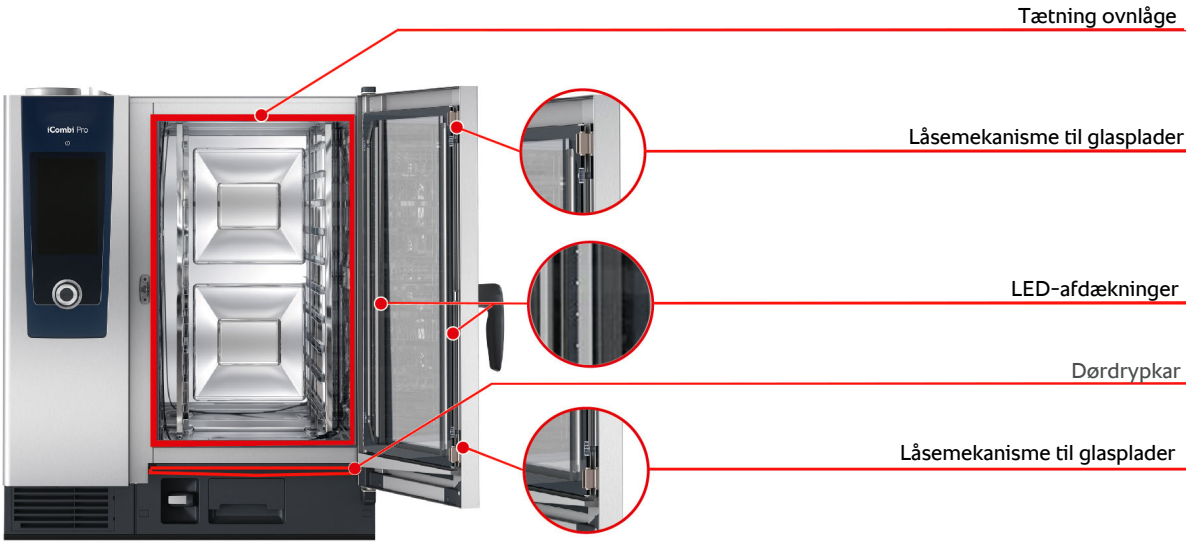
- Rengør følgende funktionsdele med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud:
  - Enhedens yderside
  - Glaspladen i ovnlågen
  - LED-afdækning i ovnlågen
  - Ovnrumstætning
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.

Uegnede plejeprodukter

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

- Skurrende rengøringsmidler
- Saltsyre, lud, svovlholdige stoffer eller andre iltforbrugende stoffer
- Ufortyndet alkohol, metanol eller opløsningsmidler som acetone, benzol, toluol eller xylol
- Ovnrens eller grillrens
- Grydesvampe med skurematerialer
- Ståluld
- Højtryksrenser
- Skarpe eller spidse genstande

20.4 Rengøring af ovnrumsdøren



Rengøring af glaspladerne

1. Åbn ovnrumsdøren fuldstændigt, indtil den klikker på plads.
2. Tryk nu let på glaspladernes låsemekanismer.
3. Sving glaspladerne i ovnrumsdøren ud en efter en.
4. Rengør glaspladerne i ovnlågen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
5. Lad glaspladerne i ovnlågen tørre helt.



Sådan rengøres LED-afdækningen

Når du har rengjort glaspladerne i ovnrumsdøren, kan du passende fortsætte med LED-afdækningerne. LED-afdækningerne må kun rengøres med dertil egnede plejeprodukter [▶ 108].

LED-afdækningen befinder sig mellem den midterste og forreste glasplade i ovnrumsdøren.

✔ Glaspladerne i ovnlågen er ikke låst fast.

1. Rengør LED-afdækningen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Fjern rester af rengøringsmiddel med rent vand og en blød klud.
3. Lad LED-afdækningen tørre helt.
4. Lås alle glaspladerne i ovnrumsdøren fast igen.

Sådan rengøres ovnrumsdørens tætning

Hvis du anvender din enhed i kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan tætningen i ovnlågen hurtigt blive slidt op. Tætningen skal rengøres dagligt for at forlænge levetiden.

✔ Ovnlågen er åben.

1. Rengør tætningen i ovnlågen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Lad tætningen i ovnlågen tørre helt.

Rengøring af dørdrypkar

Hvis du anvender din enhed ved kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan dørdrypkarret blive meget snavset. Rengør dørdrypkarret dagligt for at sikre hygiejnestandarden.

✔ Ovnlågen er åben.

1. Rengør dørdrypkarret med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Sørg for, at du har fjernet madrester, fedtaflejringer og belægninger.

Rengøring af dørdrypkarrets udløbsåbning og afløbsåbnerens flade pakning

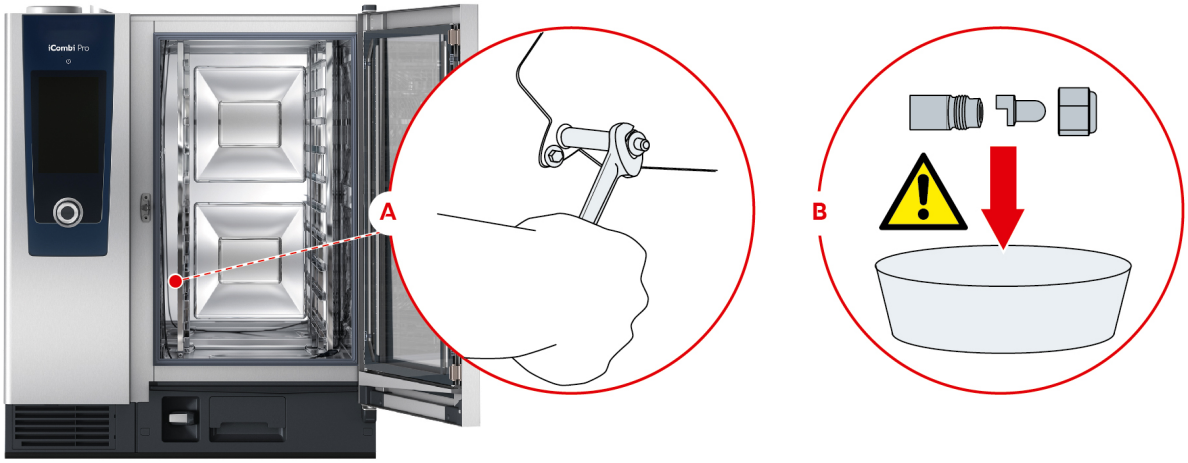
✔ Ovnlågen er åben.

1. Åbn udløbsåbneren med den ene hånd på betjeningsfoden, og hold den fast.
2. Rengør den flade pakning og udløbsåbningen med en blød klud, lunkent vand og et mildt opvaskemiddel for at fjerne belægninger. Hold i den forbindelse udløbsåbneren sikkert i en åben position med hånden for at forhindre, at mekanismen utilsigtet hægtes af.
3. Sæt den flade pakning på plads igen, hvis denne har forskubbet sig under rengøringen.

20.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen

Nødvendigt værktøj

- Unbrakonøgle



1. Sluk enheden.
2. Fjern ophængningsstativet til venstre, og sving luftledepladen ind i midten af ovnrummet.
3. Løsn møtrikken på luftfugtningsdysen med unbrakonøglen (A).
4. Fjern luftfugtningsdysen.
5. **⚠ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug mundbeskyttelse og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af afkalkningsmidlet.** Læg luftfugtningsdysen ned i en beholder med afkalkningsmiddel (B).
6. Luftfugtningsdysen skal kun ligge i afkalkningsmidlet indtil kalken er opløst.
7. Tag den afkalkede luftfugtningsdyse op af afkalkningsmidlet.
8. Skyl luftfugtningsdysen grundigt med vand, og lad den tørre fuldstændigt.
9. Kom luftfugtningsdysen på plads i apparatet igen i omvendt rækkefølge.

20.6 Sådan rengøres luftfilteret

BEMÆRK

Strålevand trænger ind i enheden, hvis luftfilteret ikke er monteret korrekt

Beskyttelsen mod strålevand fra alle retninger kan kun garanteres med korrekt monteret luftfilter.

1. Skub luftfilteret på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.

BEMÆRK

Brug ikke skarpe genstande

Brug ikke skarpe genstande som f.eks. knive til at åbne luftfilterafdækningen, da det kan beskadige filterholderen.

Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



1. Stik skruetrækkeren ind i udsparingerne på luftfilterets afdækning (A).
2. Fjern luftfiltrets afdækning.
3. Træk luftfilteret ud (B).
4. Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen, og lad det derefter tørre fuldstændigt.
   > Hvis luftfilteret stadig ikke er rent efter rengøring i opvaskemaskine, skal det udskiftes.
5. Hvis luftfilteret er blevet rent, skubber du det på plads i enheden.
6. Sæt luftfilterets afdækning på plads i enheden igen.

20.7 Sådan rengøres håndbruseren

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

20.8 Sådan rengøres betjeningsskærmen



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

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

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

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

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

20.9 Sådan rengøres tilbehøret

BEMÆRK

Tilbehør til rengøring må ikke efterlades i enheden under den automatiske rengøring.

Efterlad aldrig tilbehør i enheden under den automatiske rengøring. Dette kan beskadige enheden eller tilbehøret.

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

20.10 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen

Hvis din enhed ved installationen er blevet tilsluttet en eksisterende vandlås på opstillingsstedet, er der blevet monteret et ventilationsrør på afløbsstrækningen. Hvis vandets hårdhedsgrad er blød, eller hvis enheden er tilsluttet et system til blødgøring af vandet, og du ofte anvender rengøringsprogrammerne **mellem** og **kraftig**, bliver skummet, som opstår ved rengøringen, ledt ind i ventilationsrøret. For at sikre skummets optimale forløb skal ventilationsrøret rengøres en gang om ugen.

1. Fyld varmt vand ind i ventilationsrøret, indtil ventilationsrøret er rent og fri for rester. Vandet skal være 60 °C varmt.

21 Pleje iCareSystem AutoDose

⚠ ADVARSEL

Aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester i ovnrummet

Hvis du ikke rengør ovnrummet tilstrækkeligt, kan aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester forårsage brand.

1. Rengør enheden dagligt.
2. Hold ovnrumsdøren lukket i brandtilfælde. På den måde standes ilttilførslen og ilden kvæles. Sluk enheden. Hvis branden har spredt sig, skal du anvende en speciel brandslukker til fedtbrande. Forsøg aldrig at slukke en fedtbrand med vand- eller skumslukkere.

21.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du udfører rengøringsopgaver.

Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:

- Afbryd strømforsyningen til enheden inden rengøringsopgaver af enhver art, undtagen den automatiske rengøring.
- Undlad at sprøjte med håndbruseren eller nogen form for væske på kemikalietilførslen.
- Rengør også enheden dagligt, selvom du kun anvender den manuelle driftsart damp.
- Rengør ikke tilbehøret sammen med den automatiske rengøring af enheden.

21.2 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

- Rengør følgende funktionsdele med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud:
  - Enhedens yderside
  - Glaspladen i ovnlågen
  - LED-afdækning i ovnlågen
  - Ovnrumstætning
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.

Uegnede plejeprodukter

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

- Skurrende rengøringsmidler
- Saltsyre, lud, svovlholdige stoffer eller andre iltforbrugende stoffer
- Ufortyndet alkohol, metanol eller opløsningsmidler som acetone, benzol, toluol eller xylol
- Ovnrens eller grillrens
- Grydesvampe med skurematerialer
- Ståluld
- Højtryksrenser
- Skarpe eller spidse genstande

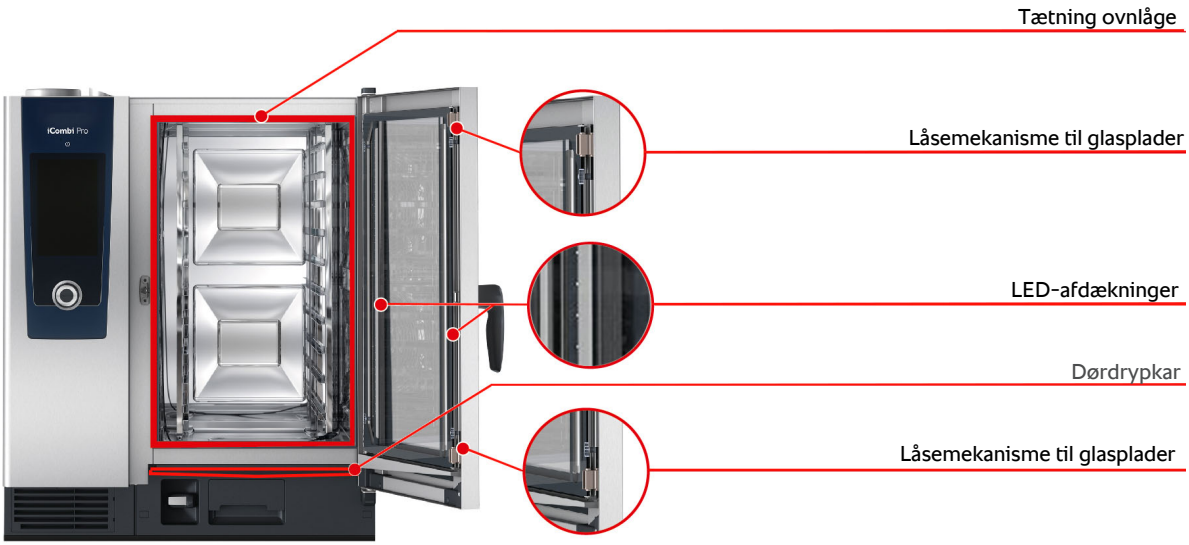
21.3 Vedligeholdelsesintervaller AutoDose

Rengøringsinterval	Funktionsdele
Dagligt	▪ Ovnrum ▪ Ovnrumstætning ▪ Ovnrumsdør

Rengøringsinterval	Funktionsdele
	▪ Drypbakke og afløbsrille ▪ Kernetemperaturføler ▪ Tilbehør ▪ Håndbruser
Ugentligt	▪ Enhedens ydersider ▪ LED-afdækning ▪ Betjeningsskærm ▪ Kunststofdele
Månedligt	▪ Luftfugtningsdyse ▪ Rengøringsklap

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

21.4 Rengøring af ovnrumsdøren



Rengøring af glaspladerne

1. Åbn ovnrumsdøren fuldstændigt, indtil den klikker på plads.
2. Tryk nu let på glaspladernes låsemekanismer.
3. Sving glaspladerne i ovnrumsdøren ud en efter en.
4. Rengør glaspladerne i ovnlågen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
5. Lad glaspladerne i ovnlågen tørre helt.



Sådan rengøres LED-afdækningen

Når du har rengjort glaspladerne i ovnrumsdøren, kan du passende fortsætte med LED-afdækningerne. LED-afdækningerne må kun rengøres med dertil egnede plejeprodukter [▸ 114].

LED-afdækningen befinder sig mellem den midterste og forreste glasplade i ovnrumsdøren.

✔ Glaspladerne i ovnlågen er ikke låst fast.

1. Rengør LED-afdækningen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Fjern rester af rengøringsmiddel med rent vand og en blød klud.
3. Lad LED-afdækningen tørre helt.
4. Lås alle glaspladerne i ovnrumsdøren fast igen.

Sådan rengøres ovnrumsdørens tætning

Hvis du anvender din enhed i kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan tætningen i ovnlågen hurtigt blive slidt op. Tætningen skal rengøres dagligt for at forlænge levetiden.

✔ Ovnlågen er åben.

1. Rengør tætningen i ovnlågen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Lad tætningen i ovnlågen tørre helt.

Rengøring af dørdrypkar

Hvis du anvender din enhed ved kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan dørdrypkarret blive meget snavset. Rengør dørdrypkarret dagligt for at sikre hygiejnestandarden.

✔ Ovnlågen er åben.

1. Rengør dørdrypkarret med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Sørg for, at du har fjernet madrester, fedtaflejringer og belægninger.

Rengøring af dørdrypkarrets udløbsåbning og afløbsåbnerens flade pakning

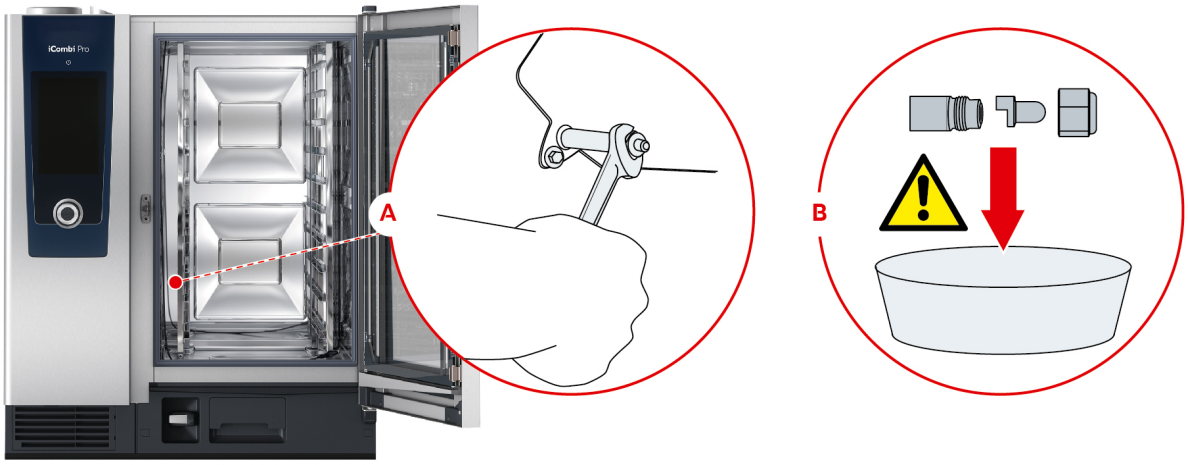
✔ Ovnlågen er åben.

1. Åbn udløbsåbneren med den ene hånd på betjeningsfoden, og hold den fast.
2. Rengør den flade pakning og udløbsåbningen med en blød klud, lunkent vand og et mildt opvaskemiddel for at fjerne belægninger. Hold i den forbindelse udløbsåbneren sikkert i en åben position med hånden for at forhindre, at mekanismen utilsigtet hægtes af.
3. Sæt den flade pakning på plads igen, hvis denne har forskubbet sig under rengøringen.

21.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen

Nødvendigt værktøj

- Unbrakonøgle



1. Sluk enheden.
2. Fjern ophængningsstativet til venstre, og sving luftledepladen ind i midten af ovnrummet.
3. Løsn møtrikken på luftfugtningsdysen med unbrakonøglen (A).
4. Fjern luftfugtningsdysen.
5. **⚠ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug mundbeskyttelse og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af afkalkningsmidlet.** Læg luftfugtningsdysen ned i en beholder med afkalkningsmiddel (B).
6. Luftfugtningsdysen skal kun ligge i afkalkningsmidlet indtil kalken er opløst.
7. Tag den afkalkede luftfugtningsdyse op af afkalkningsmidlet.

8. Skyl luftfugtningsdysen grundigt med vand, og lad den tørre fuldstændigt.
9. Kom luftfugtningsdysen på plads i apparatet igen i omvendt rækkefølge.

21.6 Sådan rengøres luftfilteret

BEMÆRK

Strålevand trænger ind i enheden, hvis luftfilteret ikke er monteret korrekt

Beskyttelsen mod strålevand fra alle retninger kan kun garanteres med korrekt monteret luftfilter.

1. Skub luftfilteret på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.

BEMÆRK

Brug ikke skarpe genstande

Brug ikke skarpe genstande som f.eks. knive til at åbne luftfilterafdækningen, da det kan beskadige filterholderen.

Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



1. Stik skruetrækkeren ind i udsparingerne på luftfilterets afdækning (A).
2. Fjern luftfiltrets afdækning.
3. Træk luftfilteret ud (B).
4. Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen, og lad det derefter tørre fuldstændigt.

> Hvis luftfilteret stadig ikke er rent efter rengøring i opvaskemaskine, skal det udskiftes.

5. Hvis luftfilteret er blevet rent, skubber du det på plads i enheden.
6. Sæt luftfilterets afdækning på plads i enheden igen.

21.7 Sådan rengøres håndbruseren

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

21.8 Sådan rengøres betjeningsskærmen



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

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

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

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

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

21.9 Sådan rengøres tilbehøret

BEMÆRK

Tilbehør til rengøring må ikke efterlades i enheden under den automatiske rengøring.

Efterlad aldrig tilbehør i enheden under den automatiske rengøring. Dette kan beskadige enheden eller tilbehøret.

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

21.10 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen

Hvis din enhed ved installationen er blevet tilsluttet en eksisterende vandlås på opstillingsstedet, er der blevet monteret et ventilationsrør på afløbsstrækningen. Hvis vandets hårdhedsgrad er blød, eller hvis enheden er tilsluttet et system til blødgøring af vandet, og du ofte anvender rengøringsprogrammerne **mellem** og **kraftig**, bliver skummet, som opstår ved rengøringen, ledt ind i ventilationsrøret. For at sikre skummets optimale forløb skal ventilationsrøret rengøres en gang om ugen.

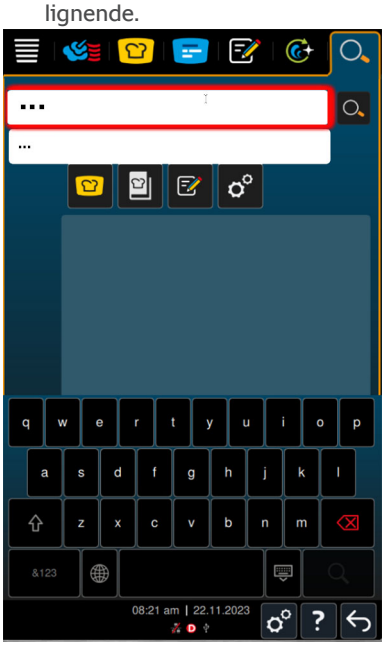
1. Fyld varmt vand ind i ventilationsrøret, indtil ventilationsrøret er rent og fri for rester. Vandet skal være 60 °C varmt.

22 Inspiration og hjælp

22.1 Søgeassistent

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

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



> Mens du taster, foreslås søgeresultater inden for det indstillede enhedssprog. Den viste sti gør det muligt at spore placeringen af det fundne resultat på enheden.

> Søgeresultaterne inddeles i kategorierne **iCookingSuite**, **Anvendelseseksempler**, **Egne programmer** og **Indstillinger**.

> Du kan filtrere resultaterne efter smarte tilberedningsstier, egne programmer, indstillinger og anvendelseseksempler.

3. Tryk på det ønskede ikon for at få vist søgeresultaterne.

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

22.2 Hjælp via enheden

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

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

22.3 Telefonisk hjælp

ChefLine®

Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Ring blot til vores RATIONAL ChefLine®. Du finder nummeret på ChefLine®-klistermærket på ovnlågen, i indstillingerne under Service og på rational-online.com.

RATIONAL servicepartnere

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

22.4 Teknisk hjælp på stedet

22.4.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking

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

✔ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [▶ 96].

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

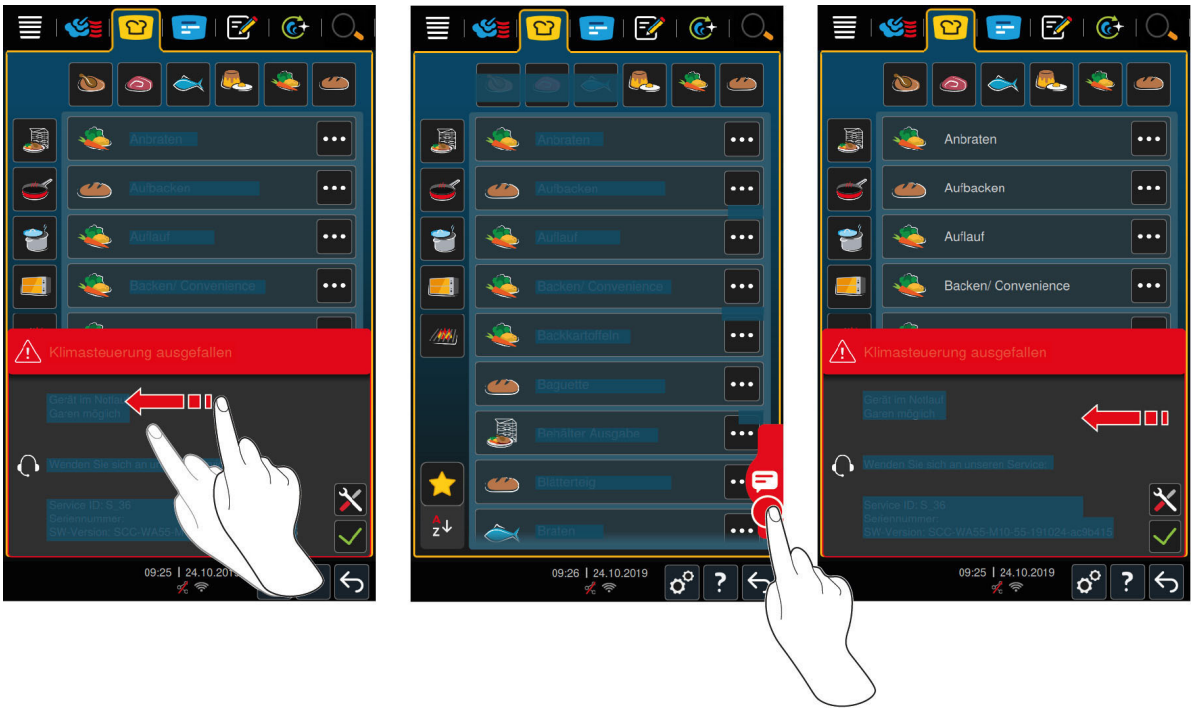
>> Servicedataene overføres nu automatisk til ConnectedCooking. Du kan se dataene på din konto på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

22.4.2 Hent servicedata

Du kan kalde servicedataene frem i indstillingerne. Her finder du flere informationer: Service [▶ 90]

22.5 Problemløsning

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



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

22.5.1 Anmeldelsescenter

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 17	Problemer med apparattypen.	Nej
Service 29	Platinetemperaturen er for høj.	Nej

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 31.1	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service 31.2	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service 34.16	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 34.64	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 34.400	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 41	Luftfugtningsdysen eller luftfugtningsrøret er forkalket.	Funktionen **Luftfugtning** står ikke til rådighed.
Service 50	CPU'ens realtidsur er ikke initialiseret. Indstil dato og klokkeslæt.	Ja
Service 51	Batteriet er defekt.	Ja
Service 52.1	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 52.2	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 72	Udløsningstemperaturen på en af temperaturfølerne blev overskredet.	Nej

22.6 Fejlmeldinger

22.6.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 10	Problemer med SC-automatikken.	Ja
Service 11	Problemer med dampgeneratorens vandtilførsel.	Ja
Service 12	Problemer med måling af vandmængden.	Ja
Service 13	Problemer med registrering af vandstanden i dampgeneratoren.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 20.8	Temperaturføleren er defekt.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 28.4	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 42.1	Problemer med vandforsyningen.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 43.1	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 46.1	Problemer med vandforsyningen.	Ja

22.6.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder

Hvis dit apparat er tilsluttet gas, kan følgende fejlmeldinger desuden blive vist. Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner [▸ 120]. Hav altid servicenummeret på dit apparat parat.

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 32.1	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 32.2	Problemer med gasbrænderen.	Nej

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
	Luk for gasledningen.	
Service 32.3	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.1	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.2	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.3	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 34.32	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 60	Problemer med initialiseringen af tændboksen. Tænd og sluk for apparatet. Hvis fejlen fortsætter, bedes du ringe til din servicepartner.	–

22.6.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 20.1	Temperaturføleren er defekt.	Nej
Service 28.1	Dampgeneratorens temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service 28.2	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service 34.1	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 34.2	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 34.4	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 42.3	Problemer med vandforsyningen.	Funktionen **Luftfugtning** står ikke til rådighed.
Service 42.6	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.3	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

22.6.4 Fejlmeldinger fugtighed

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 20.2	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 20.4	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 30	Problemer med fugtmålingen.	Ja
Service 36	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service 37	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service 42.2	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.2	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

22.6.5 Fejlmeddelelser iCareSystem – rengøring

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 25	iCareSystems påkrævede vandmængde er for lav.	–
Service 26	Kuglehanen kan ikke finde positionen **åben**.	Nej
Service 27	Kuglehanen kan ikke finde positionen **lukket**.	Nej
Service 34.8	Den automatiske rengøring fungerer ikke.	Ja
Service 43.6	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 47.1	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service 47.2	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service 48.1	Cirkulationspumpen er defekt.	Ja
Service 48.2	Cirkulationspumpen er defekt.	Ja
Service 110	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i SC-pumpen.	Nej
Service 120	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i vandstandsgenkendelsen.	Nej

22.6.6 Fejlmeddelelser iCareSystem – Care

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 40	iCareSystems påkrævede mængde Care-væske er for lav.	Ja
Service 42.4	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.4	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 49.1	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 49.2	Problemer med vandforsyningen.	Ja

23 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

- Udskiftning af luftfilter [▶ 125]
- Udskiftning af ovnrumsdørens tætning [▶ 126]

23.1 Udskiftning af luftfilter

BEMÆRK

Brug ikke skarpe genstande

Brug ikke skarpe genstande som f.eks. knive til at åbne luftfilterafdækningen, da det kan beskadige filterholderen.

BEMÆRK

Strålevand trænger ind i enheden, hvis luftfilteret ikke er monteret korrekt

Beskyttelsen mod strålevand fra alle retninger kan kun garanteres med korrekt monteret luftfilter.

1. Skub luftfilteret på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.

BEMÆRK

Anvend kun tørre luftfiltre.

Sørg for, at det nye luftfilter er tørt før udskiftning for at undgå materielle skader.

Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



✔ Der vises en meddelelse om, at luftfilteret skal udskiftes.

1. Stik skruetrækkeren ind i kærven på luftfilterets afdækning.
2. Fjern luftfiltrets afdækning.
3. Træk luftfilteret ud.
4. Skub det nye luftfilter på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.
5. Sæt luftfilterets afdækning på plads i enheden igen.

23.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning



1. Åbn ovnrumsdøren.
2. Træk ovnrumsdørens tætningen ud af styrekanten og bortskaf den.
3. Fugt fastgørelseslæberne på den nye tætning med sæbevand.
4. Tryk først tætningens hjørner på plads i hjørnerne af styrekanten.
5. Tryk herefter resten af tætningen på plads i styrekanten.

24 Transport

24.1 Sådan transporteres enheden

⚠ ADVARSEL

Hjulene kan gå i stykker, hvis enheden eller Combi Duo'en flyttes med låste hjul

Hvis hjulene bliver beskadiget, kan enheden eller Combi Duo'en vælte med alvorlig personskade til følge.

1. Lås bremsen på hjulene op, inden du transporterer eller flytter enheden eller Combi Duo'en.
2. Flyt altid kun enheden eller Combi-Duo to personer sammen for at garantere sikker transport.

⚠ ADVARSEL

Hjulene kan gå i stykker, hvis du ændrer hjulenes retning med bremsen slået til

Hvis hjulene bliver beskadiget, kan enheden eller Combi Duo'en vælte med alvorlig personskade til følge.

1. Hvis hjulene peger frem under enheden eller understellet, og du ønsker at ændre hjulenes retning, skal du først løsne bremsen og derefter dreje hjulene.
2. Spark ikke til hjulene.

⚠ FORSIGTIG

Enheder kan vælte under transport over dørtærskler eller på ujævnt underlag

Hvis du skubber din enhed hen over dørtærskler eller ujævne overflader, kan enheden vælte, og du kan komme til skade.

1. Skub forsigtigt enheden hen over dørtærskler og ujævne underlag.

⚠ FORSIGTIG

Enheder og Combi- Duo'er på hjul kan vælte under transport eller kørsel

Hvis din enhed eller din Combi Duo står på et stel med hjul, og du ikke løsner bremsen, inden du går i gang med at transportere eller flytte enheden, kan enheden eller Combi Duo'en vælte og påføre dig skader.

1. Lås bremsen på hjulene op, inden du transporterer eller flytter enheden eller Combi Duo'en.
2. Slå bremsen på hjulene til igen, når du er færdig med transporten.

BEMÆRK

Få din servicepartner til at transportere din enhed for at sikre, at det fungerer korrekt.

Du kan flytte rundt på enheden, som står på bevægelige understel eller hjul.

✔ Dampgeneratoren er tømt, og rengøringsboksen er udpumpet. **De to nævnte punkter må kun udføres af en servicepartner**.

1. Inden du transporterer enheden til et andet sted, skal enheden frakobles strømnettet samt vand- og afløbsledningen.
2. Når du har transporteret enheden hen til den nye plads, skal enheden igen tilkobles strømnettet samt vand- og afløbsledningen på korrekt vis. Bremsen på det bevægelige understel eller hjulene skal aktiveres.



3. Hvis du vil trække enheden lidt fremad i forbindelse med rengøringen af køkkenet, skal du løsne bremsen på det bevægelige understel eller hjulene.
4. Træk forsigtigt enheden fremad.
5. Når du er færdig med rengøringen af køkkenet, skubber du enheden forsigtigt på plads igen og aktiverer hjulbremsen.

25 Udafdrifttagning og bortskaffelse

25.1 Sådan tages anlægget ud af drift

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

25.2 Bortskaffelse



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

26 Tekniske data

Vær opmærksom på de tekniske data på typeskiltet. Typeskiltet befinder sig til venstre ved siden af betjeningsskærmen.

26.1 Enheder med eltilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 6-1/1	101 kg
Vægt (uden emballage) Type 6-2/1	151 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-1/1	130 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-2/1	173 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	5 – 40 °C
Luftbåret støj	≤ 60 dBA
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW

26.2 Enheder med gastilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 6-1/1	115 kg
Vægt (uden emballage) Type 6-2/1	169 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-1/1	150 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-2/1	192 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	5 – 40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW
Luftbåret støj	≤ 65 dBA

26.3 Typer og modelnavne

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

Type	Modelnavn
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

26.4

26.5 Konformitet

26.5.1 Enheder med eltilslutning

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

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

- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU

Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

- EN 60335-1:2012 + 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

26.5.2 Enheder med gastilslutning

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

- Forordning (EU) 2016/426 om enheder, der forbrænder gasformigt brændstof
- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse af radioudstyr på markedet
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU

Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- 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 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

Stikordsfortegnelse

A

Afbryde tilberedningen 32, 34, 41
Afbrydelse 34, 41
Afkalkning
  Luftfugtningsdyse 110, 116
Automatisk rengøring
  Rengøringsprogrammer 99, 103

B

Bekræft handling 32
Betjening af enheden
  Centralt indstillingshjul 18
Betjeningsskærm
  rengør 112, 118
Bland sammen 32
Brugerbilleder
  Eksporter billeder 83
  Importer billeder 83
  slet alle egne billeder 83
Brugerprofiler
  Eksporter profiler 83
  Importer profiler 83

C

Centralt indstillingshjul 18
Cockpit 34
ConnectedCooking
  Registrering af enhed med smartphone 97
  Registrering af enhed uden smartphone 96
Cool down-funktion 37

D

Damp 32
Dato 70
  indstil 71
Delta-T-tilberedning 31
Displayets lysstyrke
  indstil 72
  indstil dæmpning efter x min 72

E

Enhed
  Betjen med håndbevægelser 17
  Indsætning 32
Enhedens grundindstillinger
  eksportér alle enhedens grundindstillinger 84
  importér alle enhedens grundindstillinger 84

F

Favorit
  Gem indstilling som favorit 70
fortsæt med tid 33
Forvarmning 32

G

Gaslugt 14
Gratinering 34

H

HACCP-data
  eksportér alle HACCP-data 84
  eksportér HACCP-data over en periode 84
Hjælp
  Hjælp via enheden 120
  Vælg hjælp i enheden 17
Hævning 31
Håndbevægelser 17
Håndbruser
  anvend 22
  rengør 111, 117
  Sprøjtefunktioner 22

I

Indstikning 32
Indstil samlet lydstyrke 72
Indstil tilberedningstidens format 77
Indstillinger
  Gem som favorit 70
Indstillingshjul
  rengør 112, 118
Instruktioner
  Indsætning 32
iProductionManager
  Kombinationskontrol 52
  Placeringslogik 52

K

Kernetemperatur 31
Kernetemperaturføler
  Bagværk 22
  Fejlmelding 22
  Grøntsager 22
  Hel kylling 21
  Hele fisk 21
  Små stegeemner 21
  Store kødstykker 20
Klokkeslæt 70
  indstil 71
  Synkroniser klokkeslæt via ConnectedCooking 71
Kogetemperatur 36
Kom kernetemperaturføleren på plads igen 32
Kontinuerlig drift 31
Kurv
  gem 64
  kontrollér 64
  programmér 63
  start 65

L

Luftfilter

Rengøring 111, 117
Luftfugtning 37
Luftfugtningsdyse
Afkalkning 110, 116
Lufthastighed 32, 37
Lyd
indstil 72
Lys
indstil 72

M

Manuel tilberedning
Damp 38
Kombidamp 39
Varmluft 40
Mørhed 31

N

Ny påfyldning 33

O

Opretholdelse af kernetemperatur 33
Overfladeridsning 32
Ovnrumsdør
Rengøring 109, 115
Sådan rengøres LED-afdækning 109, 115
Sådan rengøres tætningen 109, 116
Ovnrumsfugtighed 30, 31
Ovnrumsklima
Damp 38
Kombidamp 39
Varmluft 39
Ovnrumstemperatur 30, 36
Damp 38
Kombidamp 39
Varmluft 39

P

Pensling 32
Pleje
Betjeningsskærm 112, 118
Håndbruser 111, 117
Tilbehør 112, 118
Vælgerknap 112, 118
Plejeprodukter
egnede plejeprodukter 108, 114
uegnede rengøringsmidler 109, 114
Produktstørrelse 30
Produkttykkelse 30
Profil
aktivér 87
Program
eksportér 82
gem 61
import 82
opret intelligent program 61
opret manuelt 59
slet alle egne programmer 83
start manuelt program 64
Påfyldning 32

R

Regionalt køkken
vælg primært regionalt køkken 76
vælg sekundært regionalt køkken 77
Rengøring
Hurtig rengøring 99, 103
LED-afdækning 109, 115
Luftfilter 111, 117
Ovnrumsdør 109, 115
Ovnrumsdørens tætning 109, 116
Rengøring 109, 115
Rengøringsprogrammer
Kraftig 99, 103
Let 99, 103
Middel 99, 103
Rengøringsprogrammer (skylning uden rengøringsmiddel) 103
Resttid 33

S

Service
eksportér alle servicerapporter 84
eksportér alle udviklerprotokoller 84
Eksporter fejlstatistik-protokol 85
Eksportér udviklerprotokoller over periode 84
sikkerhedsanvisninger
Generelle 13
Rengøringsprogrammer 99
Skylning 99, 103
Skærmskåner
aktivér efter x min 72
tænd eller sluk 72
Sous-vide-tilberedning
Anvendelsesområder 42
Cook and Chill 42
Diæt- og skånekost 42
Roomservice 42
Specialtilbehør 120
Sprog
Indstil brugerfladens sprog 70
Stegeniveau 30
Stegetermometer
Fiskefileter 21
Fjern 22
Indstikning i råvarer 20
omstik 33
Steak 20
stik ind 20, 21
Søgeassistent 120
Sådan rengøres LED-afdækningen 109, 115
Sådan slukkes enheden 15

Sådan tændes enheden 15

T

Temperaturformat
indstil 71
Tilberedningssti
Indlæs smart tilberedningssti 27
Overvågning af smart tilberedningssti 34
start smart tilberedningssti 64
Tilberedningstid 31
Tvungen rengøring 106
Tvunget rengøring 101
Tænd/sluk demotilstand 75

U

Udfør selv vedligeholdelse 125
Udskiftning af luftfilter 125
Udskiftning af tætningen 126

V

Varmholdning 33
Vedligeholdelse
Udskiftning af luftfilter 125
Udskiftning af tætningen 126
Visning
åbn 70

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

20042 V-20 PM/bolm 01/26 da-DK © RATIONAL AG