iCombi® Pro

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1 Indledning ... 8
1.1 Hjælp via enheden ... 8
1.2 Produktgaranti ... 8
1.3 Målgruppe ... 8
1.4 Formålsbestemt anvendelse ... 8
1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning ... 8
1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler ... 8
1.5.2 Forklaring af piktogrammerne ... 9
1.5.3 Forklaring af advarslerne ... 9
1.5.4 Illustrationer ... 9
1.5.5 Tekniske ændringer ... 9

2 iCombi Pro ... 10

3 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 11
3.1 Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning ... 12
3.2 Personligt beskyttelsesudstyr ... 13

4 Sådan arbejder du med enheden ... 14
4.1 Første ibrugtagning ... 14
4.2 Sådan tændes og slukkes enheden ... 14
4.3 Startskærm ... 15
4.3.1 Favoritter ... 16
4.3.2 Dato, klokkeslæt, status ... 16
4.4 Interaktion med enheden ... 17
4.4.1 Håndbevægelser ... 17
4.4.2 Centralt indstillingshjul ... 17
4.5 Maksimale påfyldningsmængder ... 17
4.6 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren ... 17
4.7 Fyldning af enheden ... 18
4.8 Sådan anvendes kernetemperaturføleren ... 18
4.9 Sådan anvendes håndbruseren ... 21
4.10 Sådan fjernes ophængningsstativerne ... 22

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite ... 23
5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder ... 23
5.2 Intelligente tilberedningsprocesser ... 24
5.2.1 Fjerkræ ... 24
5.2.2 Kød ... 25
5.2.3 Fisk ... 27
5.2.4 Æggeretter og desserter ... 28
5.2.5 Grøntsager og tilbehør ... 28
5.2.6 Bagværk ... 30
5.2.7 Finishing ... 31
5.3 Intelligent tilberedning ... 32
5.3.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces ... 32

5.3.2 Start intelligent tilberedningsproces ... 32
5.4 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker ... 33
5.4.1 Tilberedningsparametre ... 33
5.4.2 Tillægsfunktioner ... 35
5.4.3 Instruktioner ... 36
5.4.4 Informationer ... 36
5.4.5 Valgmuligheder ... 36
5.5 Overvågning af intelligent tilberedningsproces ... 38
5.6 Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces ... 38
5.7 Sortering af intelligente tilberedningsprocesser ... 38
6 Manuel tilberedning ... 39
6.1 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker ... 39
6.1.1 Tilberedningsparametre ... 39
6.1.2 Tillægsfunktioner ... 40
6.1.3 Instruktioner og informationer ... 40
6.2 Damp ... 40
6.2.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 40
6.2.2 Damptilberedning ... 41
6.3 Kombination af damp og varmluft ... 41
6.3.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 41
6.3.2 Tilberedning med en kombination af damp og varmluft ... 42
6.4 Varmluft ... 42
6.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 42
6.4.2 Tilberedning med varmluft ... 43
6.5 Afbrydelse af manuel tilberedning ... 43
7 Sous vide-tilberedning ... 44
8 Lavtemperaturtilberedning ... 45
9 Finishing ... 46
9.1 Indstilling af a la carte tallerken-vægt ... 46
9.2 Indstilling af banket tallerken-vægt ... 46
10 iProductionManager ... 47
10.1 Oprettelse af manuelle køkkenboner ... 47
10.2 Oprettelse af varekurve ... 48
10.3 Køkkenbontavle ... 50
10.4 Placering af køkkenboner ... 51
10.4.1 Kombinationskontrol ... 52
10.4.2 Placeringslogik ... 52
10.4.3 Færdiggør manglende planlægning ... 52
10.4.4 Tidsoptimering ... 53
10.4.5 Energioptimering ... 54
10.5 Redigér og slet køkkenboner ... 55
10.6 Fastlagt tilberedningstid ... 55
10.7 Planlægning ... 55

10.7.1 Opret planlægninger ... 56
10.7.2 Start planlægninger ... 57
11 Programmeringstilstand ... 58
11.1 Opret manuelt program ... 58
11.2 Programmering af intelligente tilberedningsprocesser ... 60
11.3 Programmering af varekurv ... 61
11.4 Redigér og slet programmer ... 62
11.5 Start programmer og varekurve ... 62
12 Skift mellem driftstilstande ... 64
13 Indstillinger ... 65
13.1 Favoritter ... 65
13.2 Visning ... 65
13.2.1 Sprog ... 65
13.2.2 Dato og Klokkeslæt ... 65
13.2.3 Temperaturformat ... 66
13.2.4 Programvisning ... 66
13.3 Lys ... 67
13.3.1 Display-klarhed ... 67
13.4 Lyd ... 67
13.4.1 Hovedlydstyrke ... 67
13.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling ... 67
13.4.3 Slut på programtrin ... 67
13.4.4 Slut på madlavningstid ... 68
13.4.5 Procesafbrydelse / fejl fundet ... 68
13.5 Køkkensystem ... 68
13.5.1 Informationer om apparattype ... 68
13.5.2 Demo-tilstand ... 68
13.5.3 Power Steam ... 68
13.5.4 Styringsdyse ... 69
13.5.5 Fjernstyring ... 69
13.6 Tilberedning ... 69
13.6.1 Vigtigste regionale køkkener ... 69
13.6.2 Sekundære regionale køkkener ... 69
13.6.3 A la carte tallerken-vægt ... 70
13.6.4 Banket tallerken-vægt ... 70
13.6.5 Antal stativer ... 70
13.6.6 Stativernes rækkefølge ... 70
13.6.7 Holdetid klima ... 70
13.6.8 iProductionManager 3D ... 70
13.7 Rengøring ... 71
13.7.1 Tvunget rengøring ... 71
13.7.2 Rengøringsplan ... 71
13.8 Dataforvaltning ... 71
13.8.1 Eksporter HACCP-data ... 71

13.8.2 Eksporter og importer programmer ... 72
13.8.3 Slet alle programmer ... 72
13.8.4 Eksporter og importer profiler ... 72
13.8.5 Slet alle egne profiler ... 72
13.8.6 Eksport og import af billeder ... 72
13.8.7 Slet alle egne billeder ... 73
13.8.8 Eksporter og importer apparatets grundindstillinger ... 73
13.8.9 Slet alle brugerdata ... 73
13.8.10 Eksporter udvikler-protokol ... 73
13.8.11 Eksporter fejlstatistik-protokol ... 73
13.9 Netværksindstillinger ... 73
13.10 Brugeradministration ... 74
13.11 Service ... 74
13.11.1 Info om softwareopdatering ... 74
13.11.2 Installerede software-version ... 74
13.12 ConnectedCooking ... 74
14 Küchen-Management ... 75
14.1 Profil- og rettighedsstyring ... 75
14.1.1 Opret nyt profil ... 75
14.1.2 Aktivér profil ... 76
14.1.3 Overfør profil til andre enheder ... 77
14.1.4 Slet profil ... 77
14.2 Hygiejnestyring ... 77
14.2.1 Registrerede HACCP-data ... 77
14.2.2 Eksporter HACCP-data ... 78
14.2.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking ... 78
14.3 Tilslutning af apparater til netværk ... 78
14.3.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse ... 78
14.3.2 Tilslutning af netværkskabel ... 79
14.3.3 Oprettelse af netværksforbindelse ... 79
14.4 ConnectedCooking ... 80
14.4.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking ... 80
14.5 Udfør softwareopdatering ... 81
15 Automatisk regøring - iCareSystem ... 82
15.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 82
15.2 Rengøringsprofiler ... 83
15.3 Rengøringsprogrammer ... 83
15.4 Rengørings- og care-status ... 83
15.5 Start automatisk rengøring ... 84
15.6 Afbryd automatisk rengøring ... 84
15.7 Tvunget rengøring ... 85
15.8 Rengøringsplan ... 85
16 Pleje ... 87
16.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 87

16.2 Rengøringsintervaller ... 87
16.3 Plejeprodukter ... 87
16.4 Rengøring af ovnrumsdøren ... 88
16.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen ... 89
16.6 Sådan rengøres luftfilteret ... 89
16.7 Sådan rengøres håndbruseren ... 90
16.8 Sådan rengøres betjeningsskærmen ... 90
16.9 Sådan rengøres tilbehøret ... 90
17 Inspiration og hjælp ... 91
17.1 Søgeassistent ... 91
17.2 Hjælp via enheden ... 91
17.3 Telefonisk hjælp ... 91
17.4 Teknisk hjælp på stedet ... 91
17.4.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking ... 91
17.4.2 Hent servicedata ... 91
17.5 Problemløsning ... 92
17.5.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator ... 92
17.5.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder ... 92
17.5.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft ... 93
17.5.4 Fejlmeldinger fugtighed ... 93
17.5.5 Fejlmeldinger CleanJet ... 94
17.5.6 Fejlmeldinger Care ... 94
17.5.7 Anmeldelsescenter ... 94
18 Vedligeholdelse ... 96
18.1 Udskiftning af luftfilter ... 96
18.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning ... 96
19 Transport ... 97
19.1 Sådan transporteres enheden ... 97
20 Udafdrifttagning og bortskaffelse ... 99
20.1 Sådan tages anlægget ud af drift ... 99
20.2 Bortskaffelse ... 99
21 Tekniske data ... 100
21.1 Enheder med eltilslutning ... 100
21.2 Typer og modelnavne ... 100
21.3 Konformitet ... 100
21.3.1 Enheder med eltilslutning ... 100
Stikordsfortegnelse ... 101

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 [▶ 91]

1.2 Produktgaranti

Hvis du registrerer din enhed på www.rational-online.com/warranty nyder du godt af en produktgaranti på 2 år. På denne side finder du også de almene garantibetingelser og garantiydelserne.

RATIONAL påtager sig intet erstatningsansvar for skader opstået som følge af ikke godkendte tekniske ændringer.

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.

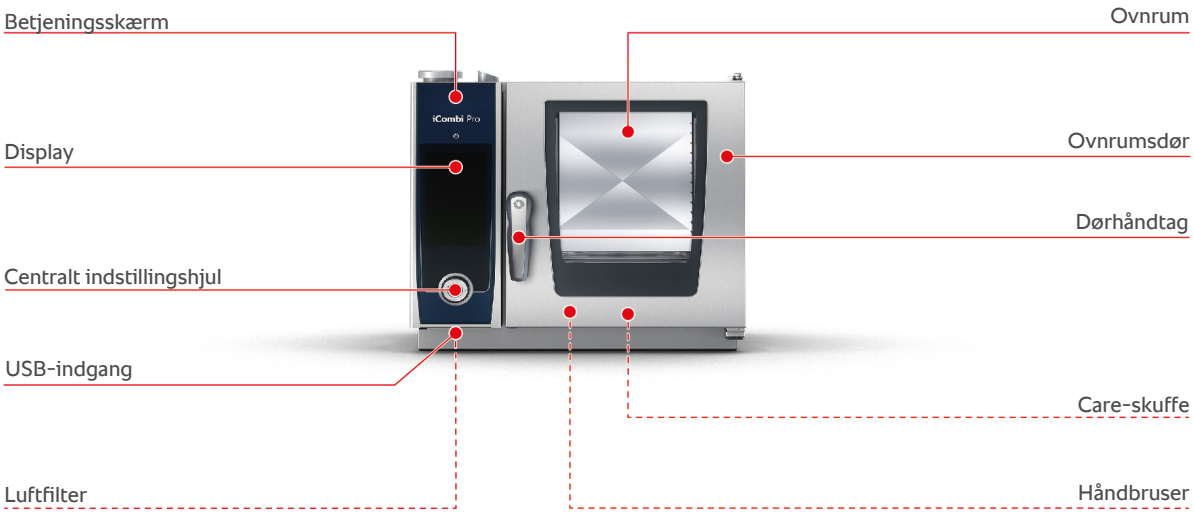
1.5.4 Illustrationer

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
Centralt indstillingshjul
USB-indgang
Luftfilter
Ovnrum
Ovnrumsdør
Dørhåndtag
Care-skuffe
Håndbruser
iCombi Pro

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 eller din enhedsinstallation er kontrolleret og godkendt af din RATIONAL-servicepartner og må ikke udsættes for ændringer.
- Anvend ikke enheden i beskadiget tilstand. 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.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Apparatet må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +10 °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.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Enheden skal altid mindst have en temperatur på + 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.

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. Inden du tilbereder stegeemner i letantændelige væsker, skal du afkoge dem i længere tid med henblik på at reducere alkoholprocenten.
  - Når du griller og steger skal der altid anbringes en beholder til opsamling af fedt under stegeemnerne.
- Sådan undgår du personskader under arbejdet med transportvognen, stativvognen eller tallerkenstativvognen:
  - Skub transportvogne, stativvogne og tallerkenstativvogne forsigtigt henover dørtærskler eller ujævne gulve, da der ellers risiko for at de kan vælte.
  - Aktivér hjulbremsen på transportvogne, stativvogne og tallerkenstativvogne, så de ikke kan rulle væk på ujævne gulve.
  - Fastgør transportvognen til dit apparat, inden du skubber en stativvogn og tallerkenstativvogn ind i eller ud af apparatet.
  - Lås beholderlåsen på stativvognen, og tildæk altid beholdere med varmt indhold under transport. Uden tildækning kan det varme indhold skvulpe over.
- 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.

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

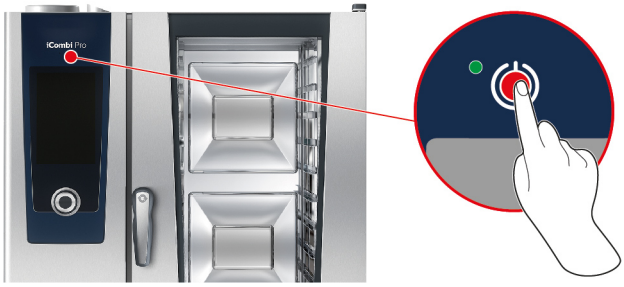
Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret den på korrekt og sikker vis. Selvtesten er allerede gennemført, og enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

Inden enheden tages i brug første gang

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

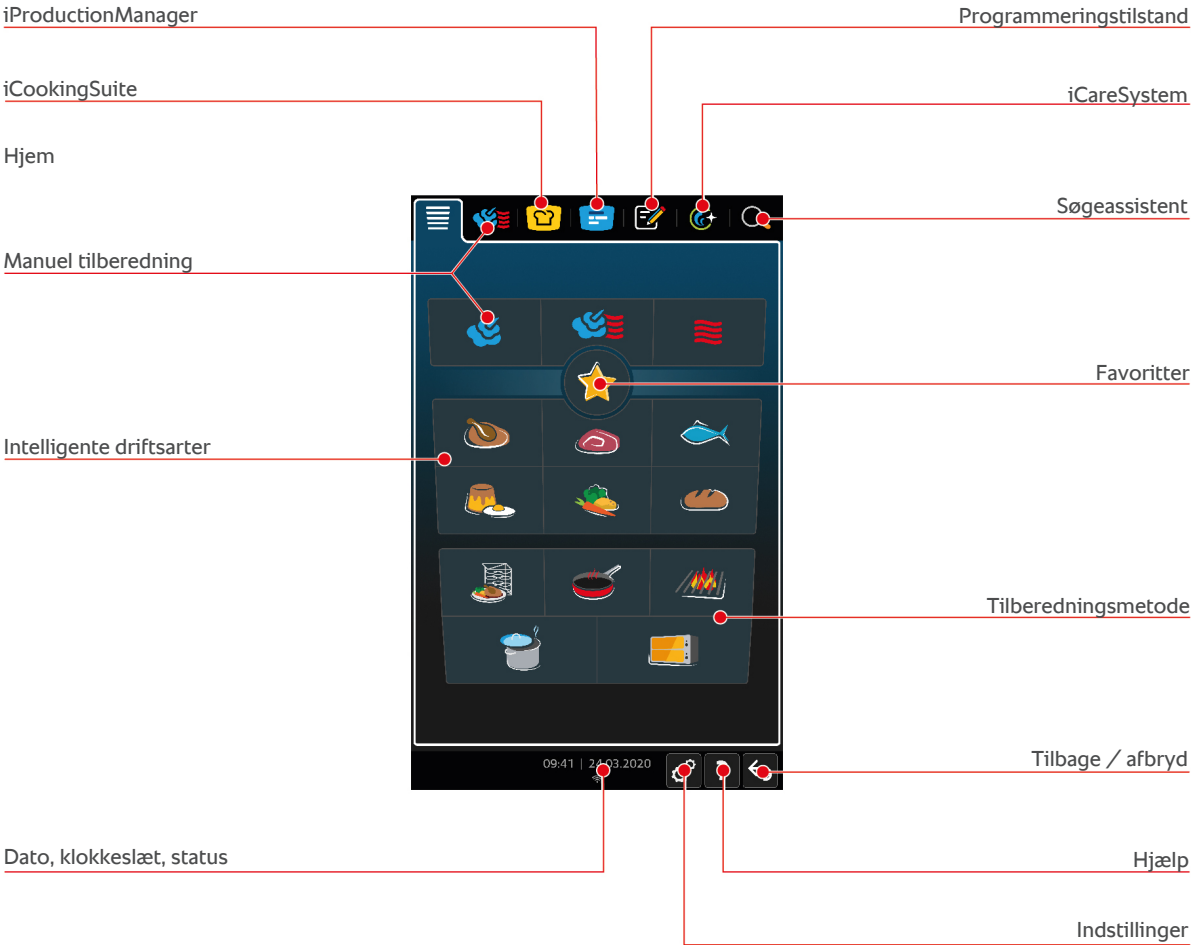
Her finder du flere informationer: Pleje [▸ 87]

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden



1. Tænd enheden ved at trykke og holde knappen inde, indtil LED'en lyser grønt: ⏻
> Enheden startes. Startskærmen [▸ 15] vises.
2. Sluk enheden ved at trykke og holde knappen inde: ⏻
> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slukke enheden.
3. Tryk på tasten: **OK**
>> Enheden slukkes.

4.3 Startskærm



- iProductionManager [▶ 47]
- Intelligent tilberedning - iCookingSuite [▶ 23]
- Hjem

  Ved tryk på denne knap kommer du til startskærmen. Du kan tilpasse startskærmen efter dine ønsker.
- Manuelle betjeningsfunktioner [▶ 39]
- Favoritter [▶ 16]
- Intelligente betjeningsfunktioner [▶ 23]

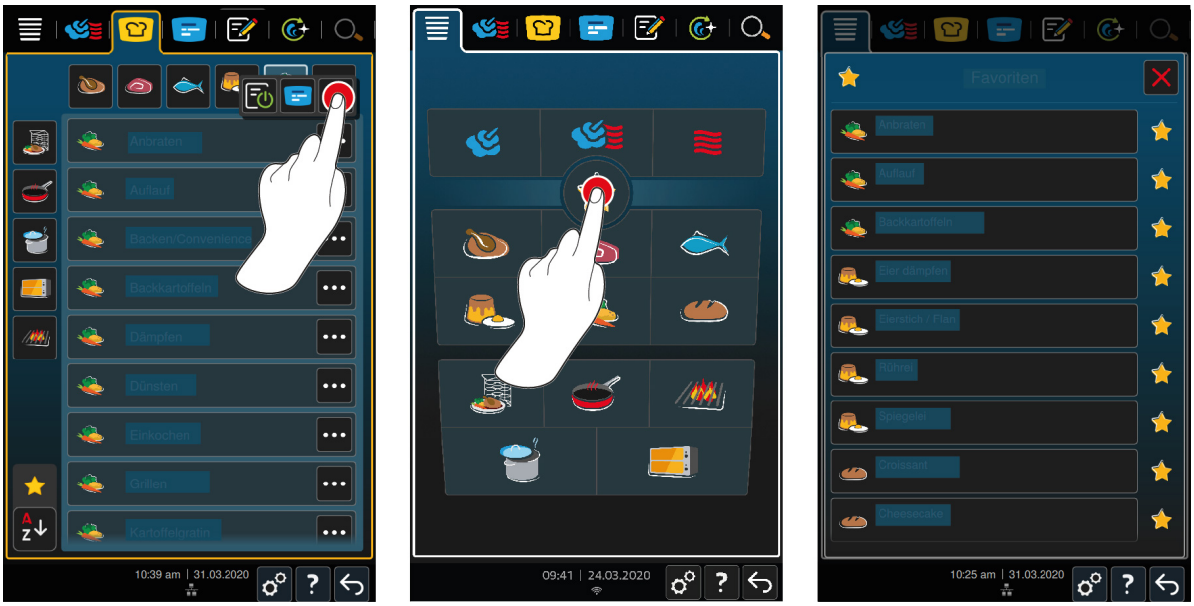
  Når du trykker på denne knap, vises alle intelligente tilberedningsprocesser, der er tilordnet denne intelligente betjeningsfunktion.
- Tilberedningsmetode

  Når du trykker på denne knap vises alle intelligente tilberedningsprocesser, som er tildelt denne tilberedningsmetode.
- Programmeringstilstand [▶ 58]
- Søgeassistent [▶ 91]
- Automatisk regøring - iCareSystem [▶ 82]
- Dato, klokkeslæt, status [▶ 16]
- Indstillinger [▶ 65]
- Hjælp via enheden [▶ 91]
- 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.

4.3.1 Favoritter

Du kan gemme intelligente tilberedningsprocesser og ofte benyttede programmer som favoritter, der herefter kan indlæses via startskærmen. På den måde kan du hurtigt åbne retter fra f.eks. et sæsonbestemt menukort.



1. Fra iCookingSuite eller programmeringsmodus vælger du de tilberedningsprocesser eller programmer, som du ønsker at gemme som favorit.
2. Tryk på tasten: ☰
3. Tryk på tasten: ★

>> Alle tilberedningsprocesser og programmer gemt som favoritter vises.

4.3.2 Dato, klokkeslæt, status

I bunden af displayet 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 til enheden.

Netværksforbindelse

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 symboler:

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 til ConnectedCooking. Hvis din enhed ikke er forbundet til ConnectedCooking, vises følgende symbol:

Vandtilslutning

Dette symbol viser, at dit apparat ikke er tilsluttet vandforsyningen.

4.4 Interaktion med enheden

BEMÆRK

Formålsstridig betjening af displayet

Displayet kan gå i stykker, hvis du betjener det med en spids genstand.

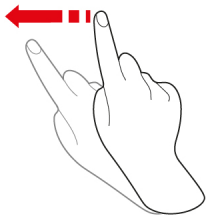
1. Betjen udelukkende enheden med hænderne.

4.4.1 Håndbevægelser

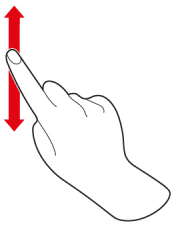
Du kan betjene enheden med få, enkle håndbevægelser.



Tryk



Swipe

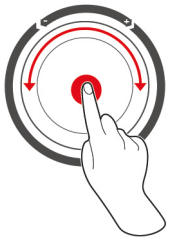


Scroll



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
XS 6-2/3	20 kg	10 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! Risiko for skoldning! 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

1. Åbn ovnrumsdøren.

> Bremsen på ventilatorhjulet aktiveres og bremser ventilatorhjulet.

2. Skub fødevarerne ind i apparatet.
3. Hvis du skal grille eller stege, skal du anbringe en beholder under stegeemnerne til opfangning af fedtet.
4. Luk ovnrumsdøren. Sørg for at holde ovnrumsdøren helt lukket. Håndtaget til ovnrumsdøren skal ligeledes stå i vertikal stilling.

Indstik højere end 1,60 m



Hvis dit apparat 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 kernetemperaturføleren samt de 2 udvendige kernetemperaturfølere. Sidstnævnte fås som valgfrit tilbehør. Sammen med den indbyggede temperaturføler i ovnrummet har du i alt 3 kernetemperaturfølere til rådighed. Anvendelsen af disse anbefales især, hvis du bruger iProductionManager til tilberedningen.

⚠ FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.
2. Afkøl om nødvendigt kernetemperaturføleren med håndbruseren.

⚠ FORSIGTIG

Spids kernetemperaturføler

Hvis du ikke er forsigtig i arbejdet med kernetemperaturføleren, kan du stikke dig på kernetemperaturfølerens spids.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.
2. Efter brug skal kernetemperaturføleren anbringes i den dertil anbragte holder.

BEMÆRK

Kernetemperaturføleren hænger ud af ovnrummet

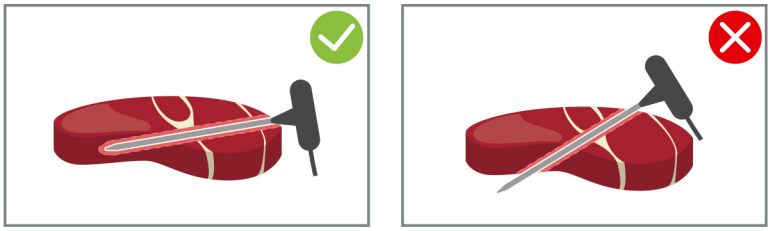
Hvis du efter brug ikke kommer kernetemperaturføleren tilbage i den dertil anbragte holder, kan den blive beskadiget.

1. Efter brug skal kernetemperaturføleren anbringes i den dertil anbragte holder.

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

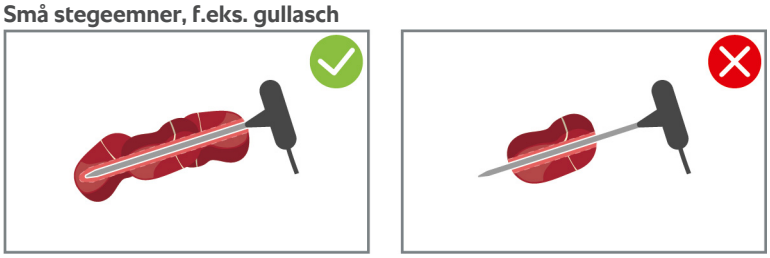


1. Kom kernetemperaturføleren skråt ned i stegeemnet og helt i bund til håndtaget, så kernetemperaturføleren stikker så langt ned i stegeemnet som muligt.

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

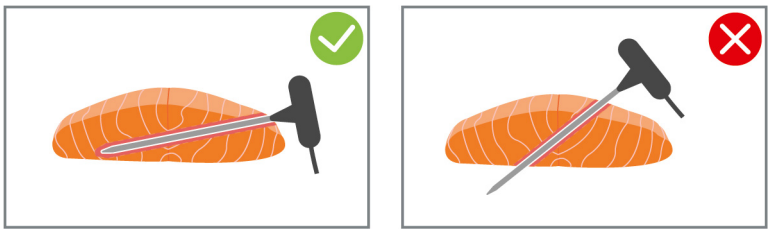


1. Kom så mange grillemner på kernetemperaturføleren, at den er dækket af grillemner fra spidsen til håndtaget.

Stegemner i forskellige størrelser

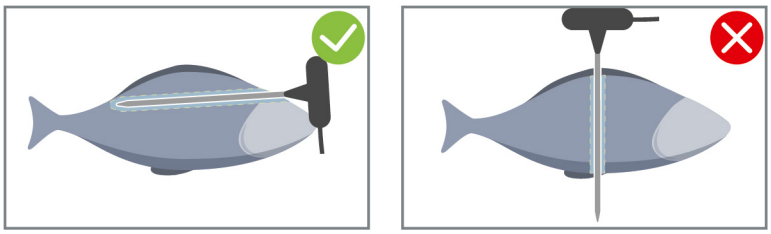
1. Start med at stikke kernetemperaturføleren ind i et af de mindre Stegeemner.
2. Når den ønskede temperatur er nået, fjerner du de små tilberedningsemner fra kernetemperaturføleren og tager dem ud af ovnrummet.
3. Stik nu kernetemperaturføleren ind i et større grillemne, og fortsæt tilberedningsprocessen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

Fiskefileter



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

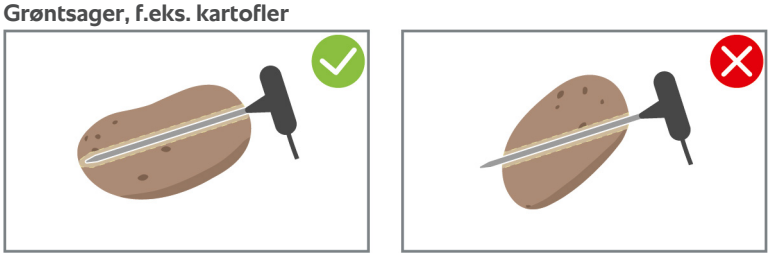
Hele fisk



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 kernetemperaturføleren ned i Gastro Norm-beholderen, så den er helt dækket af væske.
2. Lad kernetemperaturføleren blive liggende i Gastro Norm-beholderen, mens du rører rundt i væsken.

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.

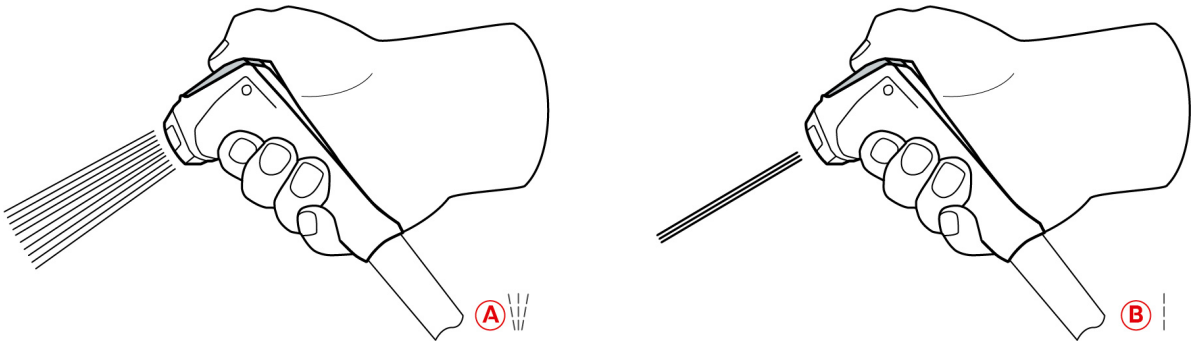
>> Tilberedningsprocessen udføres korrekt. Hvis du ikke bekræfter rettelsen, afbrydes tilberedningsprocessen og skal startes forfra. Enkelte tilberedningsprocesser, som f.eks. **kogning natten over**, udføres til trods for fejl.

Sådan fjernes kernetemperaturføleren

1. Når tilberedningsemnerne har nået det ønskede resultat, skal du først fjerne kernetemperaturføleren fra tilberedningsemnerne, og herefter tage tilberedningsemnerne ud af ovnrummet.
2. Stik i den forbindelse kernetemperaturføleren ned i den dertil anbragte holder.

4.9 Sådan anvendes håndbruseren

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.**

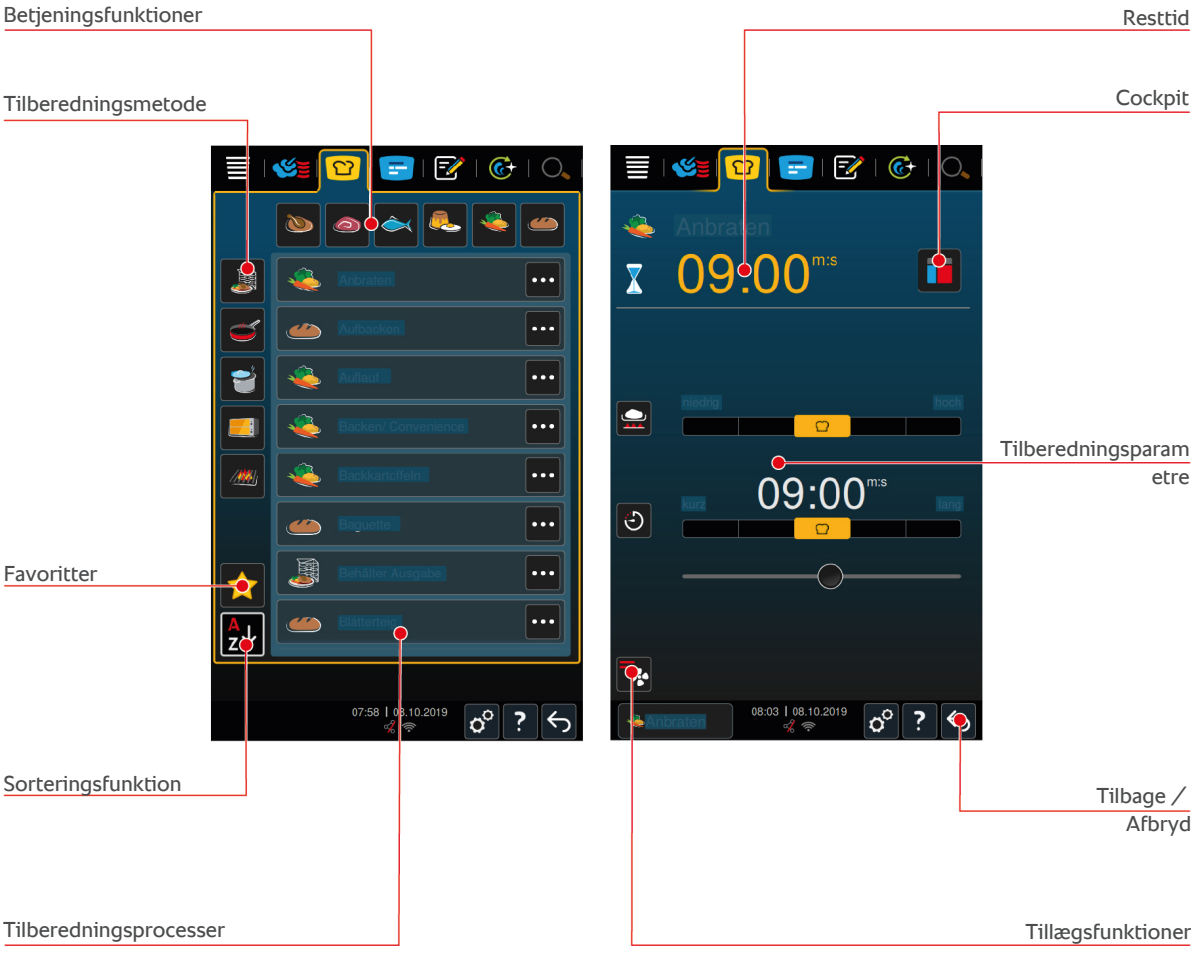
4.10 Sådan fjernes ophængningsstativerne

1. Tag fat i midten af højre ophængningsstativ, og tryk det opad.
2. Hægt ophængningsstativet ud af ophængningsmekanismen, og tag det herefter ud af ovnrummet.
3. Løft venstre ophængningsstativ, og sving det ind i ovnrummet.
4. Tryk ophængningsstativet opad, og tag det ud af ovnrummet.

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite

iCookingSuite er den intelligente tilberedningsfunktion i iCombi Pro. Du vælger selv, hvilke fødevarer du ønsker at tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Ud fra disse parametre tilbydes du forskellige tilberedningsprocesser, 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 gennemstegt.

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



5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder

Vælg mellem følgende driftsarter:

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

Vælg mellem følgende tilberedningsmetoder:

- Tilberedning
- Stegning

- Bagning 
- Grilltilberedning 
- Finishing

Hver driftsart er tildelt et specifikt sæt af intelligente tilberedningsprocesser. Disse tilberedningsprocesser afspejler kulturelle madlavningsrutiner, som du kan indstille i det vigtigste regionale køkken [▶ 69] og i det sekundære regionale køkken [▶ 69].

5.2 Intelligente tilberedningsprocesser

5.2.1 Fjerkræ

Kantonesisk and

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede and på den kantonesiske måde.

And

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede hele ænder, andebryster eller andelår.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe fjerkræ.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere fjerkræstykker.

Gås

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede hele gæs, gåsebryster eller gåselår.

Grille

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at grille stykker af fjerkræ som f.eks. kyllingebryster, mini-kalkunsteaks eller chicken wings.

Kylling

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede hele kyllinger, høns, små kyllinger eller større stykker af fjerkræ.

- Hvis du ønsker at tilberede mindre stykker af fjerkræ, skal du vælge tilberedningsprocessen Korttidsstegning.
- Hvis du har brug for korte efterproduktionstider for grillkyllinger, skal du vælge tilberedningsprocessen Gratinering.

sukker

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge fjerkræretter som f.eks. suppehøne eller terriner.

Kort stegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede mindre stykker af fjerkræ, som f.eks. lår eller chicken wings, eller berberi-andebryst.

Lavtemperaturstegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege fjerkræ ved lav temperatur. Vælg også denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege fjerkræ med sprødt skind om natten, eller hvis du ikke opholder dig i køkkenet.

For også at sikre tilberedningsemnets optimale kvalitet og saftighed i forbindelse med længere faser, hvor tilberedningsemnet er i ovnrummet med funktionen **Varmholdning**, reduceres tilberedningstemperaturen, når den ønskede kernetemperatur nås. Også med denne reducerede tilberedningstemperatur sikres det, at der produceres hygiejnisk optimale fødevarer.

Paneret

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede panerede stykker af fjerkræ.

Pekingand

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede traditionelt forberedte pekingænder.

Kalkun

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede hele kalkuner, mini-kalkuner eller kalkunstykker. Vælg også denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fyldte kalkuner eller mini-kalkuner.

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere fjerkræ.

Tandoori

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fjerkræ, der er marineret i tandoori-pasta og skal tilberedes i det ideelle klima.

Tsukeyaki

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fjerkræ, der er marineret i tsukeyaki-sauce og skal tilberedes i det ideelle klima.

5.2.2 Kød

Bacon

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede morgenmadsbacon.

Steg med svær

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

Braised pork

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere svinekød i sojasovs på den kinesiske måde.

Simre / koge

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kogepølser i kunst- eller naturtarm.

Char Siu

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kinesisk Char Siu.

Cochinita pibil

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede mexicansk CochinitaPibil eller andre retter, der skal simre i deres egen saft. Ovnklimaet er optimeret til disse simreretter.

Crispy pork belly

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kinesisk crispy pork belly.

Indbagt kød

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede indbagt kød eller kød i saltskorpe.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere kødstykker.

Klassisk stegning

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

Grille

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kødstykker med grillmønster.

Halvkonserves

Vælg denne tilberedningsproces, 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 kernetemperaturføleren til.
2. Fyld tilberedningsemnet i de ønskede beholdere, og luk dem med lågene.
3. Start tilberedningsprocessen, og fyld apparatet.
4. Stik kernetemperaturføleren gennem hullet i referencebeholderens låg.

Tilberedningsprocessen **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.

Kebab

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kebab.

tilberedning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge kødstykker, som typisk tilberedes i væske, som f.eks. kogt oksekød eller terriner.

Kort stegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kød, som du typisk steger på en pande, eller meget tyndskåret kød.

Tysk leverpaté

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede tysk leverpaté.

Lomo Saltado

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede peruansk Lomo Saltado eller lade okesekød i tern simre.

Lavtemperaturstegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege kødstykker med svær eller skind ved lav temperatur. Vælg også denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede tilberedningsemnet om natten, eller hvis du ikke opholder dig i køkkenet.

Nikomi

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede japansk nikomi med instant-nudler.

Paneret

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

Roastbeef

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede roastbeef.

Sautering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at sautere kød.

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede simreretter eller braisere fintskåret kød, som f.eks. gullasch. Hvis du ønsker at opvarme simreretter til serveringstemperatur, skal du vælge en passende tilberedningsproces for driftsarten Finishing.

Tsukeyaki

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kød, der er marineret i tsukeyaki-sauce og skal tilberedes i det ideelle klima.

5.2.3 Fisk

Stegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at stege fiskefileter eller hele fisk med eller uden skind, marinerede eller på grøntsagsbund.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe fisk, fiskefileter, skaldyr eller terriner.

Kinesisk dampmetode

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe fisk på den kinesiske måde.

Fisk i saltskorpe

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fisk i saltskorpe.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere fisk.

Grille

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at grille fiskefileter eller hele fisk med eller uden skind.

Moqueca

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede den brasilianske moqueca eller andre fiskegryderetter, hvor tilberedningsemnet først svitses, og der derefter fyldes op med væske.

Nizakana

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at pochere fisk, som makrel eller sild, i dashi på den japanske måde.

Blæksprutte

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede blæksprutte eller pulpo.

Paneret

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede panerede fiskefileter eller paneret fisk.

Sautering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at sautere fisk.

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere fisk.

Kinesisk braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere fisk på den kinesiske måde.

Tsukeyaki

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede fisk, der er marineret i tsukeyaki-sauce og skal tilberedes i det ideelle klima.

5.2.4 Æggeretter og desserter

Bage dessert

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede friske, søde souffléer, som f.eks. semulje- eller rissouffléer, æblekage, stegte æbler eller pandekagestrimler med rosiner og kanelsukker. Vælg også denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede færdige produkter.

Dampning af dessert

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede dampede desserter, som f.eks. dampnudler eller gærdejsknødler.

Stegte æg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede spejlæg, røræg eller omelet.

Dampe æg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge blødkogte, smilende eller hårdkogte æg eller at pochere æg.

Pochering af æg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at pochere æg.

Æggestand/flan

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede æggestand eller sød eller pikant flan.

Koge frugt

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at koge frugt i væske.

Onsen-æg

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

Røræg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede røræg.

Spejlæg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede spejlæg.

5.2.5 Grøntsager og tilbehør

Svitse

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

Gratin

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede nudel- eller grøntsagsgratiner, paella eller gratinerede, fyldte grøntsager.

Bagekartofler

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede bagte kartofler af hele kartofler med Potato Bakeren.

Bake off

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede tilbehør af tynde færdige produkter, som normalt tilberedes i bageovnen.

Biryani

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

Congee

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede congee kinesisk risgrød.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe grøntsager, frisk eller dybfrossent tilbehør og hele kartofler.

Dim Sum

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kinesisk dim sum.

Dobbelt-kogt suppe

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kinesisk dobbelt-kogt suppe.

Dampkogning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe grøntsager og tilbehør, som f.eks. ratatouille, rødkål eller løg.

Reducere

Vælg denne tilberedningsproces, 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 kernetemperaturføleren til.
2. Fyld tilberedningsemnet i de ønskede beholdere, og luk dem med lågene.
3. Start tilberedningsprocessen, og fyld apparatet.
4. Stik kernetemperaturføleren gennem hullet i referencebeholderens låg.

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

Friturestegning

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

Grille

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede grøntsager og tilbehør med grillmønster.

Indisk dal

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede indisk dal, tørrede bønner eller bælgfrugter.

Itamenmono

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede japansk itamenmono.

Kartoffelgratin

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kartoffelgratin eller andre gratinerede kartofler.

Knödel

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede knødler eller boller.

Maccaroni casserole

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede norske makaroni-gratiner.

Nimono

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede japansk nimono.

Pasta i sauce

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede korte tørrede pasta, som f.eks. penne eller tortellini, uden forkogning i saucen. Pastaen er omgående klar til servering, når tilberedningsprocessen er afsluttet.

Pommes frites

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede almindelige, forfriterede pommes frites.

Stege ris

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede stegte risretter.

Kogte ris

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe ris eller korn, som f.eks. gryn eller couscous.

Sushiris

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede sushiris.

Tørre

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tørre grøntsager, svampe eller frugter. Skær tilberedningsemnet i tynde skiver for at opnå et ideelt resultat.

Tortilla-chips

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede mexicanske totopos oder tortilla-chips.

5.2.6 Bagværk

Færdigbage

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du enten ønsker at varme frisk eller dybfrossent bagværk eller varme bagværk fra den forudgående service igen.

Baguette

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage frisk eller halvbagt baguette.

Butterdej

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede bagværk af butterdej eller tarteletter.

Brød

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage frisk eller halvbagt brød.

Boller

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage friske eller halvbagte boller eller rundstykker.

Cheesecake

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage New York Cheesecake uden bruning. Hvis du ønsker at bage en tysk ostekage med forskellige bruninger, skal du vælge tilberedningsprocessen Ostekage.

Croissanter

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede croissanter eller bagværk, som skal dampes før bagningen.

Eclair

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede sart bagværk af vandbakkelsesmasse.

Æggekage Macau

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kinesiske æggekager på Macau-måden.

Gære

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at lade friske eller dybfrosne gær- eller surdeje gære.

Gærkage

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage kage eller bagværk af frisk gærdej, som f.eks. fletbrød, gærsnegle eller gærdej med frugtlag.

Ostekage

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage ostekage med forskellige bruningstrin. Hvis du ønsker at bage en New York Cheesecake, skal du vælge tilberedningsprocessen Cheesecake.

Kiks

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede bagværk af mørdej, som f.eks. kiks eller småkager, eller mørdejsbunde.

Kage

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kage og biskuitbunde.

Bagværk i saltlage

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage bagværk i saltlage.

Marengs

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede æggehvidebagværk, som f.eks. marengs.

Muffin

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at bage muffins i muffin- og timbalform.

Pão de queijo

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at varme frisk eller dybfrossen brasiliansk pão de queijo.

Plunder

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede bagværk, som skal dampes før bagningen, som f.eks. wienerbrød eller bagels.

Pizza

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede pizza, belagt dej eller gærdej på grill- og pizzapladen.

Samosa

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede indiske dejlommer, der er fyldt med en karryret.

Bløde boller

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede bagværk med brunet overflade og blød skorpe, som f.eks. burgerboller eller rosinboller.

5.2.7 Finishing

Kantiner

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at opvarme allerede tilberedte, afkølede retter i beholdere til serveringstemperatur.

Trække mør

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at opvarme allerede brunede retter til den ønskede kernetemperatur og holde denne.

Varmholdning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at holde retter varme under udleveringen.

Á la carte tallerkner

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at opvarme retter anrettet på tallerkener i à-la-carte-servering til serveringstemperatur.

Tallerken banket

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du skal servere mange tallerkener samtidig, f.eks. i forbindelse med konferencer, bryllupper eller catering.

Sprød skorpe

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at opvarme allerede tilberedte retter som svineskank eller steg med svær til serveringstemperatur.

5.3 Intelligent tilberedning

5.3.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces

Du kan indlæse en intelligent tilberedningsproces på 3 forskellige måder:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringstilstand [▶ 58]
- Via søgeassistenten [▶ 91]

iCookingSuite

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

Når du har foretaget dine valg vises de dertilhørende intelligente tilberedningsprocesser.

Programmeringstilstand

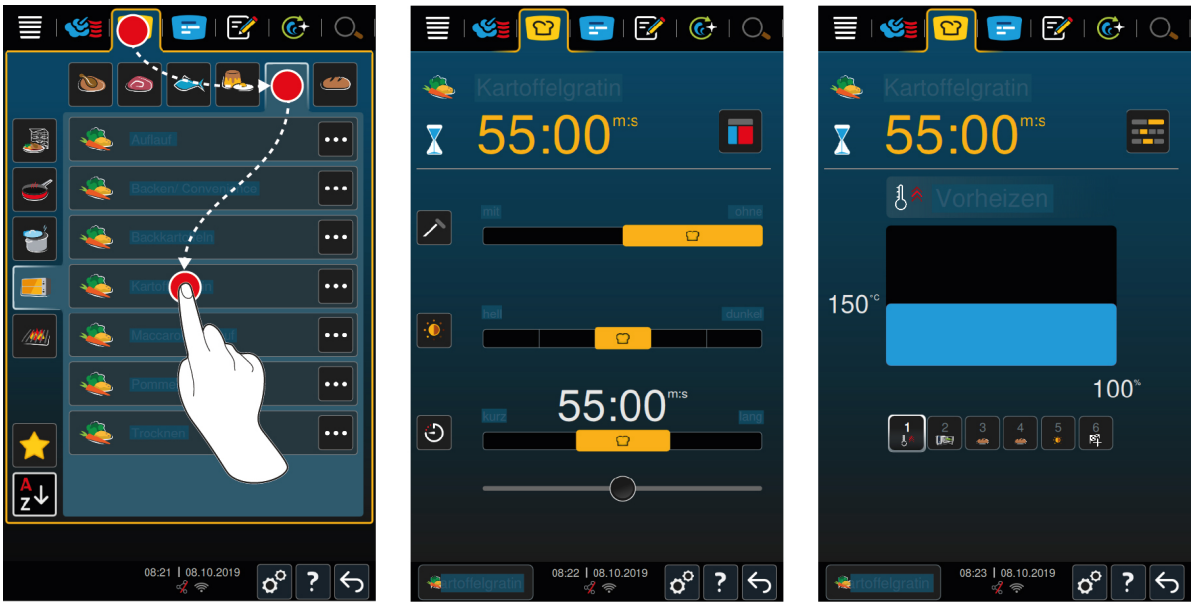
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
> Alle gemte intelligente tilberedningsprocesser vises.

Søgeassistent

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Indtast navnet på den intelligente tilberedningsproces.
> Den ønskede intelligente tilberedningsproces vises.

5.3.2 Start intelligent tilberedningsproces

I dette kapitel viser vi hvordan en intelligent tilberedningsproces foregår ved hjælp af eksemplet **kogekartoffelgratin**. Takket være forskellige tilberedningsparametre og den ideelle rækkefølge af de enkelte trin i processen leverer alle intelligente tilberedningsprocesser 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 det ønskede tilberedningsresultat ved hjælp af tilberedningsparametrene [▸ 33].

> Efter kort tid skifter displayet til cockpit [▸ 38].

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

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

> Tilberedningsprocessen fortsættes.

7. Følg instruktionerne fra enheden.

> Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder 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.

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 [▸ 17], 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 [▸ 38].

5.4.1 Tilberedningsparametre

Bruningsniveau

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvorvidt du ønsker at brune stegeemnerne af eller ej. Vælg et ønsket bruningsniveau for at tilpasse bruningsintensiteten efter dine ønsker. Jo lavere bruningsniveau, jo lavere tilberedningssvind. Hvis du vælger **uden**, springer tilberedningstrinnet **bruning** over. Vælg **uden**, hvis du ønsker at lade små, allerede brunede kødstykker ligge og trække og på den måde blive møre.

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 bruningen dræbes bakterier på stegeemnets overflade fuldstændigt. Dermed kan du tilberede stegeemner på hygiejnisk vis, selv ved 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.



Stegeemnets tykkelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du stegeemnets tykkelse. Vælg **tyndt** ved stegeemner tyndere end 2 cm. Vælg **tykt** ved stegeemner tykkere end 2 cm.



Stegeemnets størrelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du stegeemnets størrelse.

- Vælg **lille** ved kødstrimler eller vagtelbrystfileter. Vælg **stor** ved roastbeef, hel and eller kogeflæsk.
- 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 skal arbejde med finish eller sous vide, 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.

Du kan indlæse 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.



Kernetemperaturføler

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvorvidt stegeemnerne skal mørsteges med eller uden hjælp fra kernetemperaturføleren. Herefter kan du indstille den ønskede kernetemperatur på stegeemnerne.



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

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor mørt stegeemnet skal være. Samtlige mørhedsgrader er tildelt en kernetemperatur, som du kan tilpasse til dine ønsker. Hvis du ønsker at tilberede dine stegeemner ved lave temperaturer, ligger kernetemperaturen op til 10 °C grader lavere end ved andre tilberedningsmetoder. 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 tilberedningsemnerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan indstille en temperaturdifference på 10 °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. Hvis du vælger **skånsom**, tilberedes produktet i længere tid ved skånsomme temperaturer. Hvis du vælger **normal**, tilberedes produktet ved højere temperaturer og i kortere tid.

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: 



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.



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 i tilberedningsemnerne.



Påfyldning

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

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 tilberedningsemnernes kernetemperatur konstant i en fastlagt tidsperiode. Når du vælger denne funktion, holdes tilberedningsemnerne på den forindstillede ovnrumstemperatur eller kernetemperatur i op til 24 timer. Dermed forhindres overtilberedning. Med henblik på forebyggelse af stegesvind, anbefaler vi at stegeemnerne kun opbevares kortvarigt i ovnrummet med funktionen **Varmholdning** slået til.

Ifm. enkelte tilberedningsprocesser, f.eks. tilberedning natten over, er funktionen **Varmholdning** sidste tilberedningstrin og startes automatisk, når det ønskede slutresultat er nået. Hvis du arbejder med tilberedningsemner i forskellige størrelser, bør du planlægge en længere varmholdningsfase. Derved opnår alle tilberedningsemner 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 tilberedningsprocessen er afsluttet, startes tilberedningstrinnet **Varmholdning** automatisk.



Omstik

Denne valgmulighed vælger du, når du arbejder med tilberedningsemner af forskellig tykkelse, eller forskellige slags tilberedningsemner med forskellige stegetider ved hjælp af kernetemperaturføleren:

1. Når den indstillede kernetemperatur er nået, åbner du ovnrumsdøren.
2. Stik temperaturføleren ind i et af de større stegeemner, eller stegeemnet 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 tilberedningsemner har opnået den ønskede kernetemperatur.



Ny påfyldning

Denne valgmulighed bruges til at fylde apparatet 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.



Sprød skorpe

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.

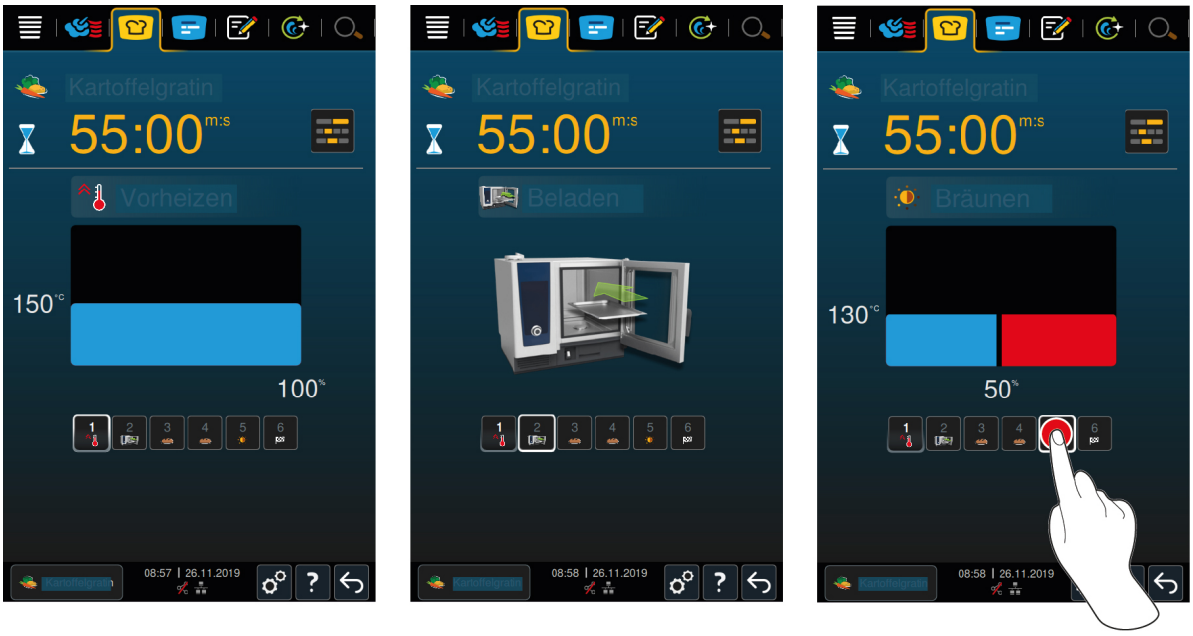
Hvis tilberedningsemnerne efter endt gratinering endnu ikke har opnået den ønskede skorpe eller farve, skal du vælge **Fortsæt med tid**. Du kan nu indstille, hvor længe tilberedningsemnerne skal gratineres yderligere.

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:
2. Tilpas parametrene efter dine ønsker.

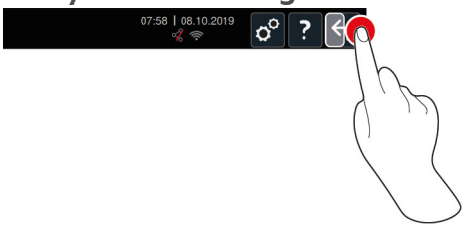
>> Når tilberedningsprocessen er afsluttet, startes tilberedningstrinnet **Gratinering** automatisk.

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

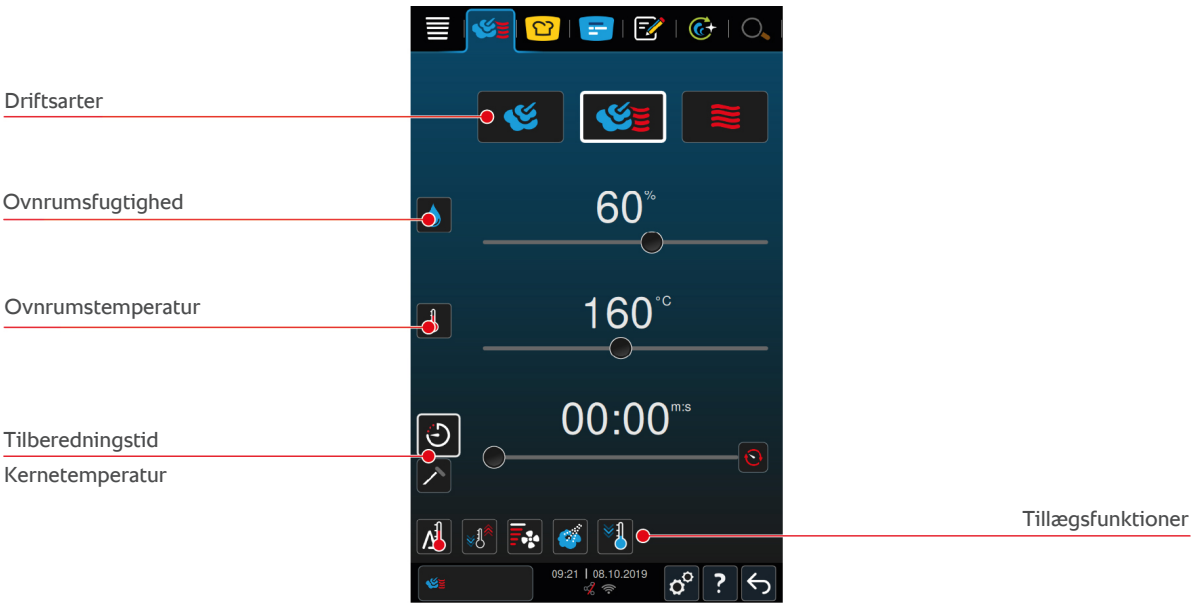
I iCookingSuite kan du enten sortere de intelligente tilberedningsprocesser alfabetisk eller ved hjælp af anvendelseshyppigheden.

1. For at sortere intelligente tilberedningsprocesser alfabetisk skal du trykke på knappen:
2. For at sortere intelligente tilberedningsprocesser ved hjælp af anvendelseshyppigheden skal du trykke på knappen:

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 driftsarten **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 10 sekunder vises den aktuelle ovnrumstemperatur.
2. Slip knappen for igen at komme 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

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den tidsramme, stegeemnet har til at opnå det ønskede tilberedningsresultatet. 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 ønsker at 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

Med dette tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen. Ovnrumstemperaturen stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår tilberedningsemnerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 20 °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.

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 [▶ 36], som du kender fra de intelligente tilberedningsprocesser.

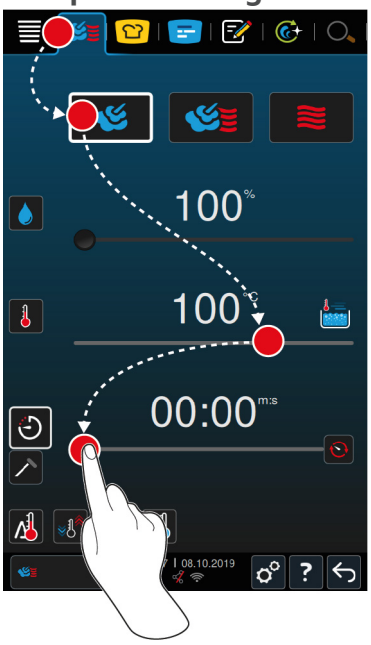
6.2 Damp

6.2.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig	▪ Dampning	100 %	30 – 130 °C

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
	▪ Dampkogning ▪ Blanchering ▪ Trække mør ▪ Iblødsætning ▪ Sous vide-tilberedning [▶ 44] ▪ Optø ▪ Konservering		

6.2.2 Damptilberedning



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

> Enheden forvarmes.

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

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

8. 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.

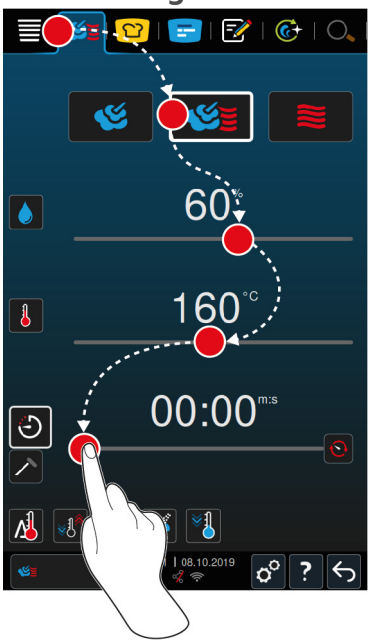
6.3 Kombination af damp og varmluft

6.3.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	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:
2. Tryk på tasten:

> Enheden forvarmes.

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

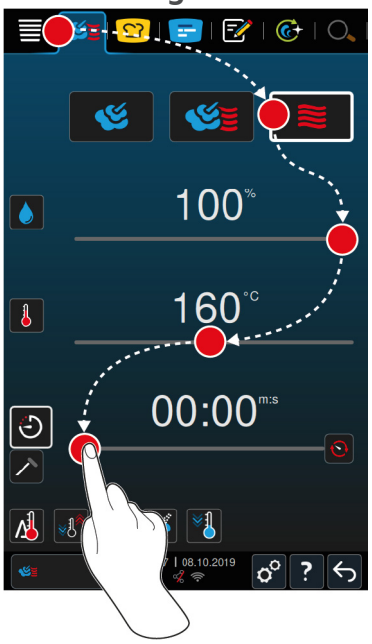
6.4 Varmluft

6.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
Meget varm	▪ Bagning ▪ Stegning ▪ Grille ▪ Friturestegning ▪ Gratinere ▪ Glacering	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.

6.4.2 Tilberedning med varmluft



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

> Enheden forvarmes.

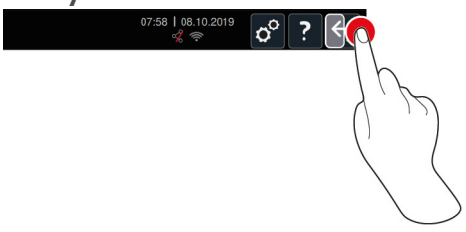
3. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
4. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
5. Indstil tilberedningstiden.
6. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap:
7. Indstil kernetemperaturen.

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

8. 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 tilberedningsmetoden sous-vide bliver tilberedningsemnet forberedt, krydret, marineret eller brunet og herefter vakuumpakket og tilberedt i en sous vide-pose. På den måde får du færdige resultater med en intensiv egensmag og bevarer samtidig råvarernes naturlige farver, nærende vitaminer og indholdsstoffer. Endelig forebygger du stegesvind grundet den skånsomme tilberedning. Efter tilberedningen skal stegeemnerne afkøles. Inden serveringen opvarmes stegeemnerne igen i plasticposen, herefter tages de ud af posen og tilføres den endelige ret som ønsket.

Sous vide 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 køkkenpersonale uden kokkeevner betjene dine gæster 24 timer om dagen.

- 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.

8 Lavtemperaturtilberedning

Tilberedningen af store kød- og fjerkræsprodukter kræver nøje overvågning og mange års erfaring. Herudover er dine køkkenapparater blokeret for anden brug i timevis. Med dit madlavningssystem klarer du denne form for udfordringer uden sved på panden: Steg, kog eller braiser dine tilberedningsemner 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 apparatets kapaciteter optimalt 24 timer om dagen. Og hvis du henlægger tilberedningen til om natten, sænker du elregningen fordi strømmen er billigere om natten.



TIP

Hvis der opstår strømafbrydelse under lavtemperaturtilberedningen, afbrydes tilberedningsprocessen. Hvis strømafbrydelsen varer mindre en 15 minutter, fortsættes tilberedningsproces. Hvis strømafbrydelsen varer længere end 15 minutter, slår apparatet over på standby. Du er i så fald nødt til at starte tilberedningsprocessen igen for at færdiggøre tilberedningen.

9 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 produktkvalitet hver gang.

- Færdiggør kun de retter du rent faktisk har brug for, og reager fleksibelt på ændringer i antallet af spisende gæster.
- Undgå hektiske anrettersituationer 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 elle 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.

9.1 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 apparatet 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:
   - <700 g
   - 700 g – 899 g
   - 900 g – 1099 g
   - >1100 g

9.2 Indstilling af banket tallerken-vægt

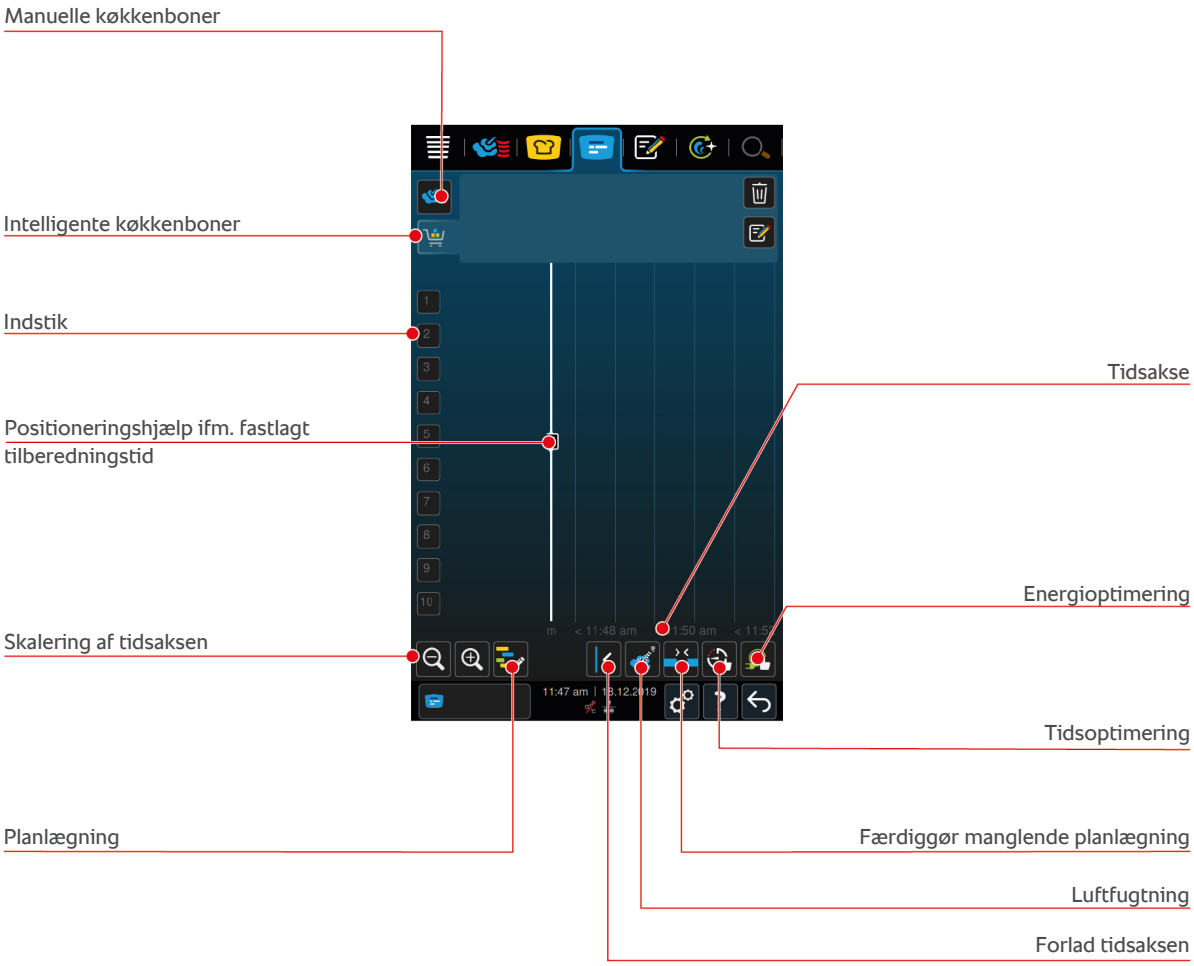
Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser apparatet tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenerne.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Tilberedning**
3. Tryk på tasten: **Bankett tallerken-vægt**
4. Vælg en af følgende værdier:
   - <700 g
   - 700 g – 899 g
   - 900 g – 1099 g
   - >1100 g

10 iProductionManager

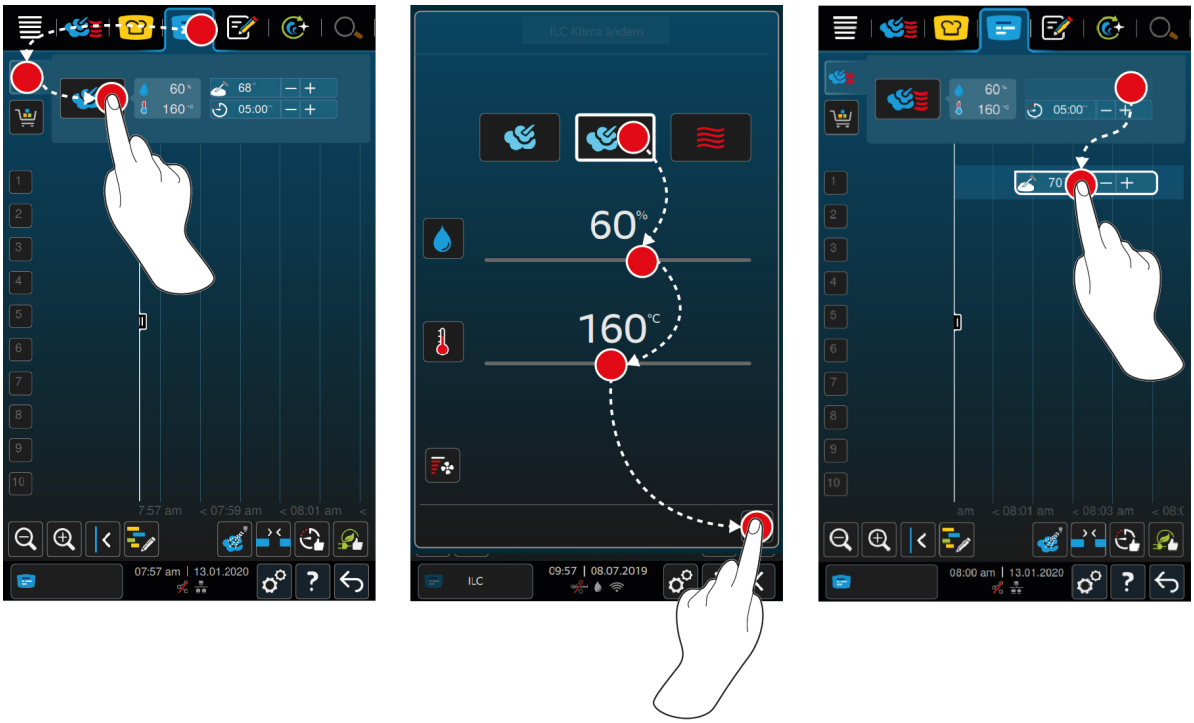
iProductionManager organiserer hele produktionsprocessen på intelligent og fleksibel vis. Herunder hvilke produkter som kan tilberedes sammen, den optimale tilberedningsrækkefølge af retterne samt overvågning af tilberedningsprocessen.

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.



10.1 Oprettelse af manuelle køkkenboner

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

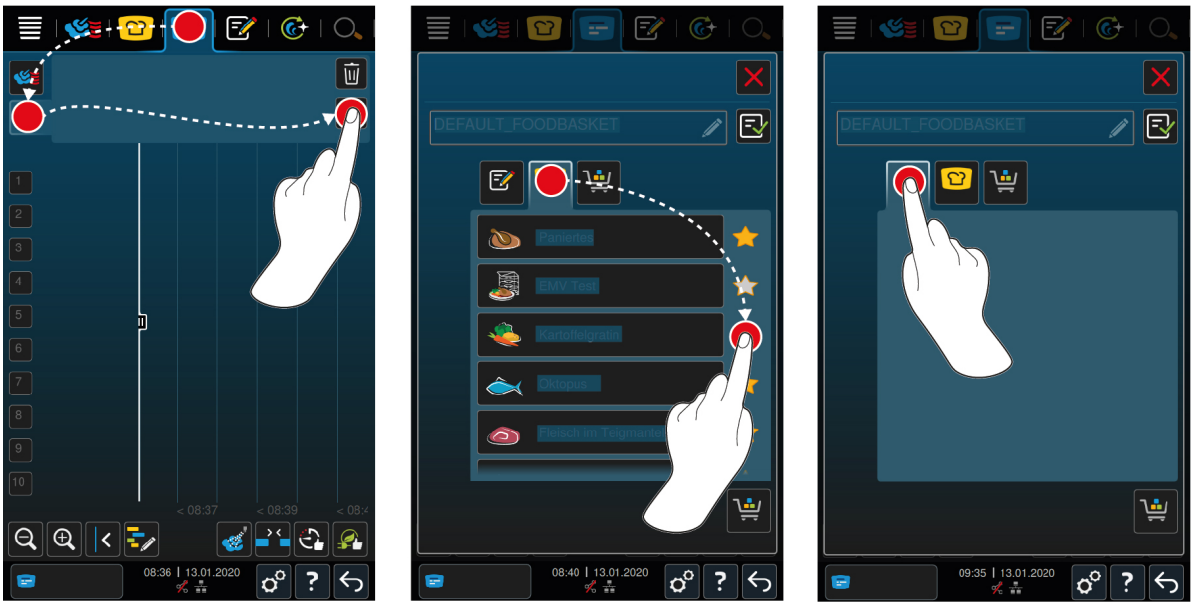


1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Vælg driftsarten Damp [▶ 40] , Kombination af damp og varmluft [▶ 41] eller Varmluft [▶ 42].
4. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker. Du kan også indstille ventilatorhjulets hastighed. Tryk i den forbindelse på knappen:
5. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap:
6. 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 —
7. Tryk på knappen flere gange, indtil den ønskede indstilling nås.

>> Nu kan du placere køkkenbonerne [▶ 51].

10.2 Oprettelse af varekurve

Du kan sende varekurve, der allerede er oprettet, til iProductionManager fra programmeringstilstand [▶ 62] eller oprette egne varekurve i iProductionManager.



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Der tilføjes intelligente tilberedningsprocesser til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.

5. Scroll gennem listen, og tryk på den ønskede tilberedningsproces.

> Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.

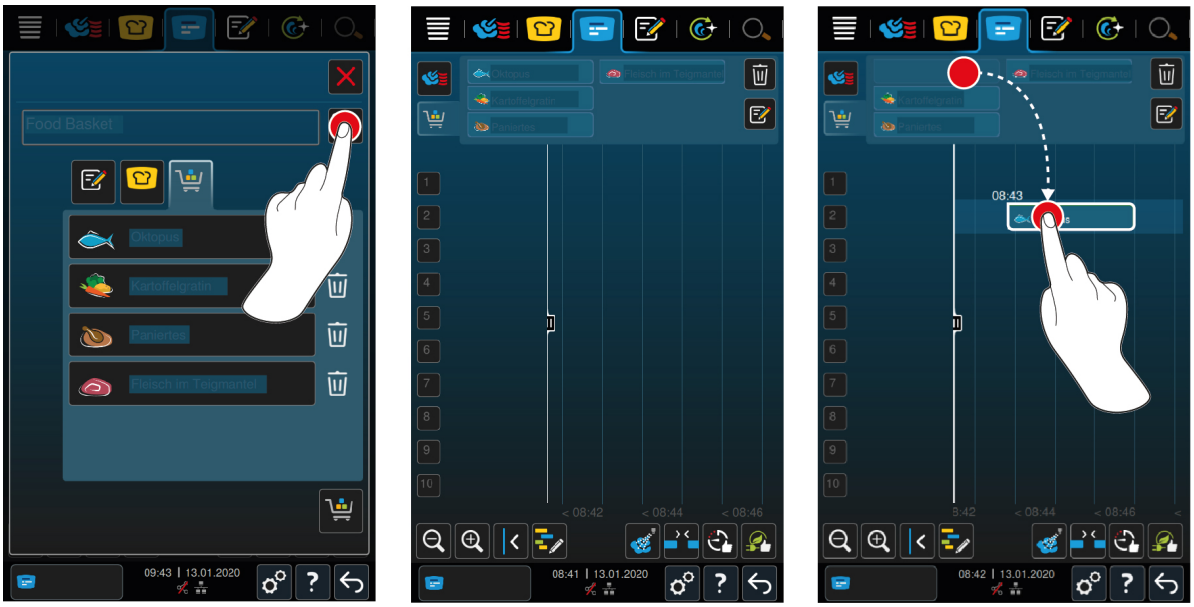
6. Der tilføjes programmer fra programmeringstilstanden til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle gemte programmer vises.

7. Scroll gennem listen, og tryk på det ønskede program.

> Programmet markeres med og tilføjes til varekurven.

8. Hvis du vil navngive varekurven, skal du trykke på knappen:



9. Gem varekurven varigt ved at trykke på knappen:

>> Varekurven vises i programmeringstilstandens programliste. Nu kan du placere køkkenbonerne [▶ 51].

>> Du finder flere informationer om varekurve her: Redigér og slet programmer [▶ 62]

10.3 Køkkenbontavle

Du kan tilføje enhver ønsket intelligent tilberedningsproces eller ethvert vilkårligt program til køkkenbontavlen. Hvis du ikke gemmer opstillingen som varekurv, overskrives køkkenbontavlen i det øjeblik, du indlæser en ny varekurv.

iProductionManager



✔ Du har sendt en varekurv fra programmeringstilstanden til iProductionManager.

1. Tryk på tasten:
2. Der tilføjes intelligente tilberedningsprocesser til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.

3. Scroll gennem listen, og tryk på den ønskede tilberedningsproces.

> Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.

4. Der tilføjes programmer fra programmeringstilstanden til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle gemte programmer vises.

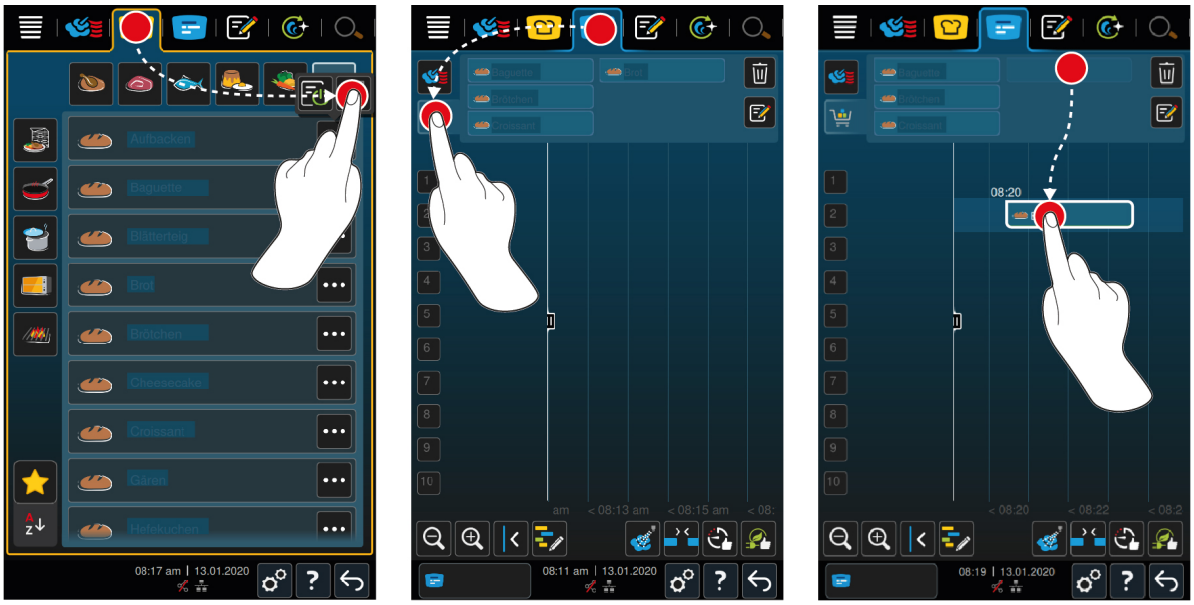
5. Scroll gennem listen, og tryk på det ønskede program.

> Programmet markeres med og tilføjes til varekurven.

6. Tryk på tasten:

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

iCookingSuite og programmeringstilstand



1. Der kan sendes en intelligent tilberedningsproces fra iCookingSuite til iProductionManager ved at trykke på knappen i menubjælken:
2. Tryk på knappen bag den ønskede tilberedningsproces: •••
3. Tryk på tasten:
4. Der kan sendes en tilberedningsproces fra programmeringstilstanden til iProductionManager ved at trykke på knappen i menubjælken:
5. Tryk på knappen bag den ønskede tilberedningsproces: •••
6. Tryk på tasten:
7. I menuen trykker du på knappen:
8. Tryk på tasten:

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

10.4 Placering af køkkenboner

✔ Du har oprettet manuelle køkkenboner [▶ 47], varekurve [▶ 48] eller en køkkenbontavle [▶ 50].

1. Træk en køkkenbon hen på det ønskede indstiksniveau.

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

> 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 køkkenboner, 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 køkkenboner:

- Færdiggør manglende planlægning [▶ 52]
- Tidsoptimering [▶ 53]
- Energioptimering [▶ 54]
- Fastlagt tilberedningstid [▶ 55]

Hvis du placerer køkkenboner 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 tilberedningsemnet skal blive i ovnrummet.

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

10.4.1 Kombinationskontrol

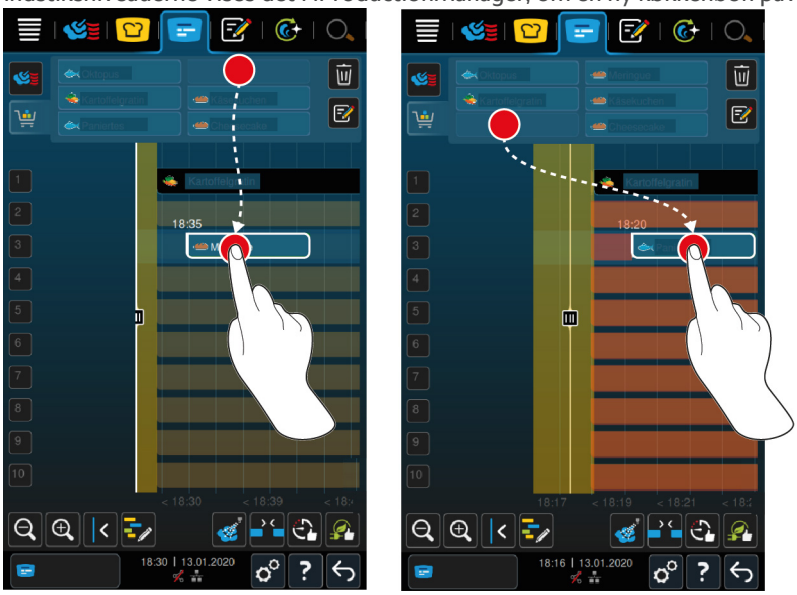
I forbindelse med hver køkkenbon, du ønsker at placere i iProductionManager, kontrolleres det, om den nye køkkenbon passer til de allerede placerede køkkenboner og kan placeres på det valgte tidspunkt. Køkkenbonerne adskilles ved hjælp af følgende 3 værdier og kontrolleres uafhængigt af hinanden:

- Hver køkkenbon er tildelt en driftsart. Det kontrolleres, om driftsarterne passer sammen.
- Hver køkkenbon er tildelt en ovnrumstemperatur. Det kontrolleres, om ovnrumstemperaturerne passer sammen.
- Hver driftsart er tildelt en ovnrumsfugtighed. Det kontrolleres, om ovnrumsfugtighederne passer sammen.

Både manuelle driftsarter og intelligente tilberedningsprocesser kontrolleres for, om de kan kombineres. Du kan kun kombinere tilberedningsprocesser, der tilberedes i et ensartet klima. Tilberedningsprocesser, der gennemløber forskellige klimaer, som f.eks. stegning ved lav temperatur, kan ikke kombineres med andre køkkenboner.

10.4.2 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:

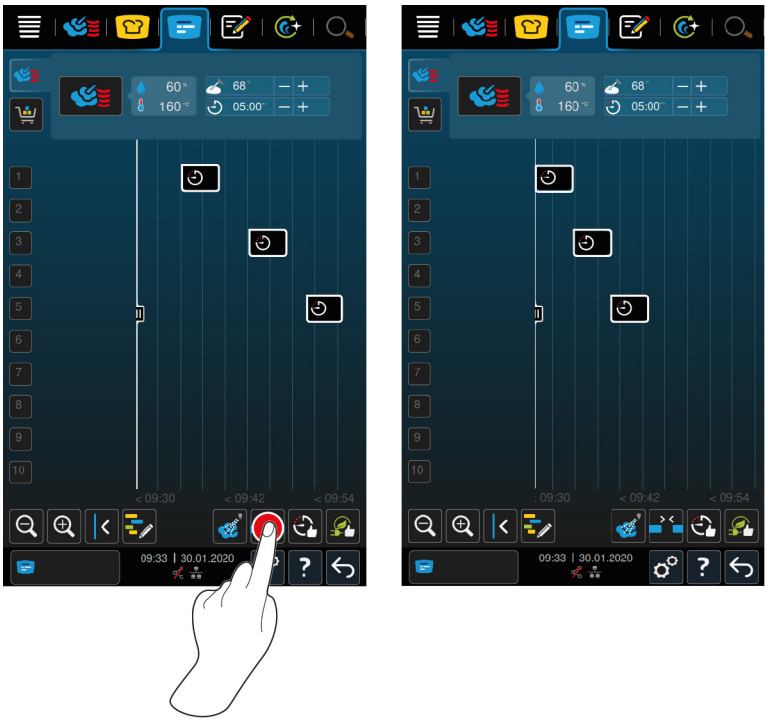


- Hvis indstiksniveauer er markeret med gult, kan du placere en køkkenbon, men andre allerede placerede køkkenboner forskydes.
- Hvis baggrunden er rød, kan du ikke placere køkkenbonen, fordi der allerede bearbejdes en køkkenbon.

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

10.4.3 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:

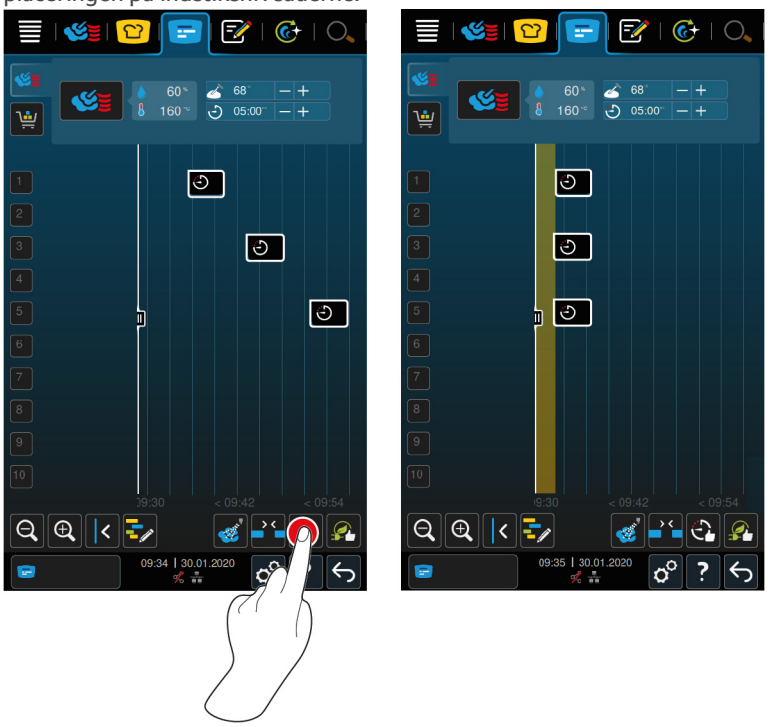
> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at lukke hullerne i planlægningen. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

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

10.4.4 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:

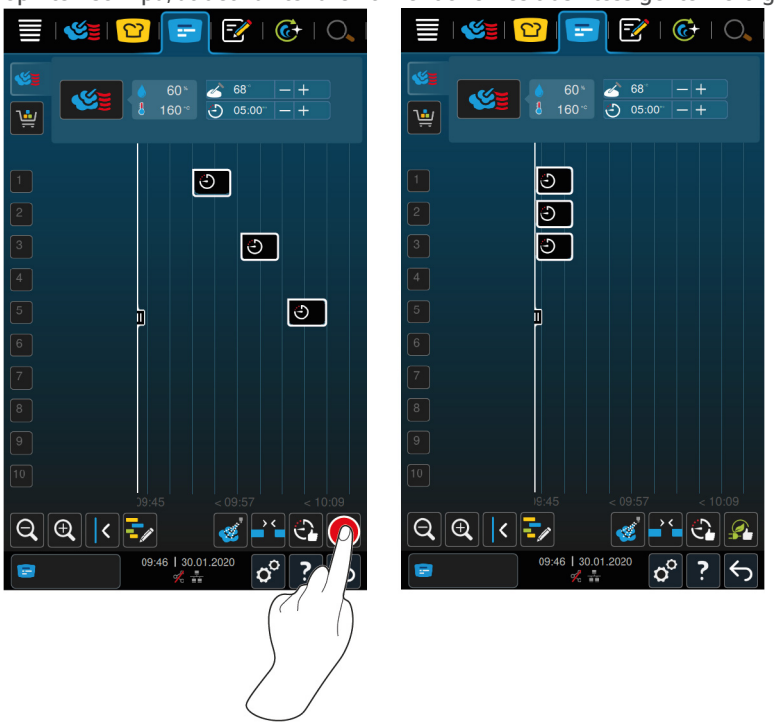
> Du bliver spurgt, om tidsmæssige huller virkelig skal lukkes. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

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

10.4.5 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].

10.5 Redigér og slet køkkenboner



Manuelle køkkenboner

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

1. Tryk på køkkenbonen.

> Køkkenbonens 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, trykker du på knappen: 🗑

Intelligente køkkenboner og programmer

Hvis du har placeret en intelligent køkkenbon eller et program, kan du ikke ændre indstillingerne efterfølgende. Du kan kun slette køkkenbonen.

1. Hvis du vil slette køkkenbonen, trykker du på knappen: 🗑

10.6 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 køkkenboner 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. Træk placeringshjælpen hen til det ønskede tidspunkt på tidsaksen. Hvis du forskyder placeringshjælpen til displayets højre kant, forskydes tidsaksen ind i fremtiden.
3. Placer de ønskede køkkenboner til højre eller venstre for placeringshjælpen.

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

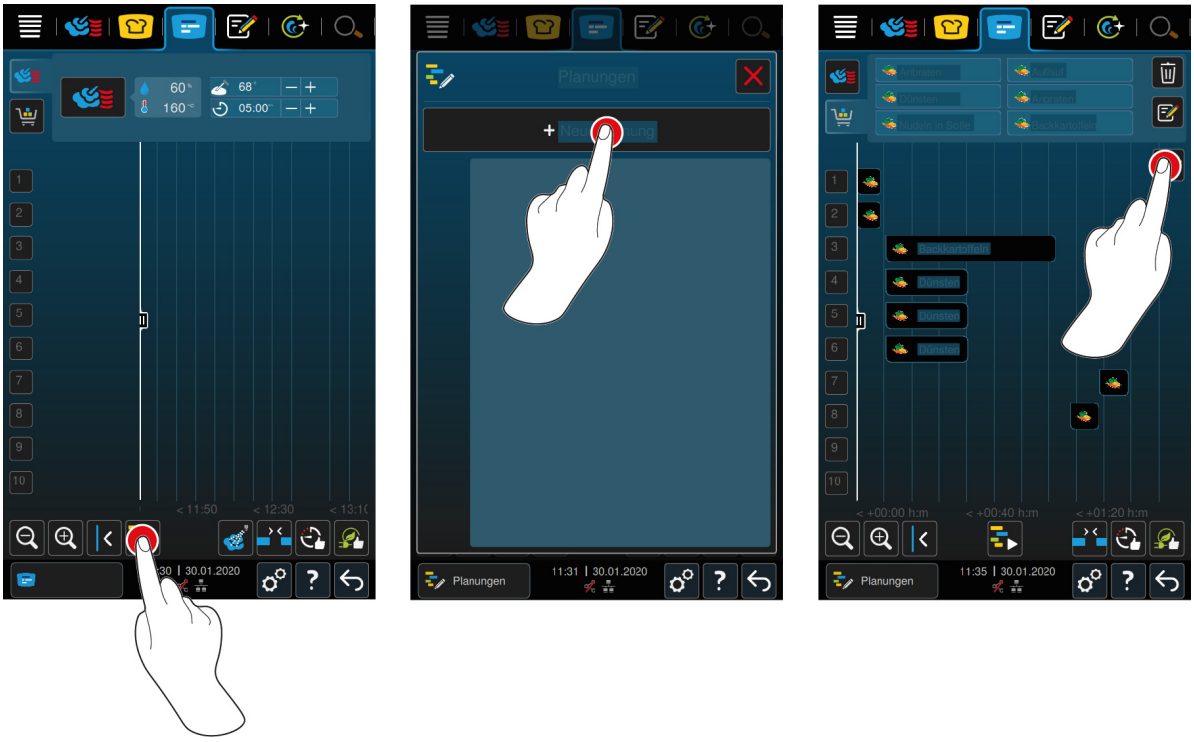
> Hvis du placerer en køkkenbon til højre for placeringshjælpen, lægges køkkenbonens start på dette tidspunkt. Tilberedningen af retterne begynder samtidigt.

10.7 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.

10.7.1 Opret planlægninger



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

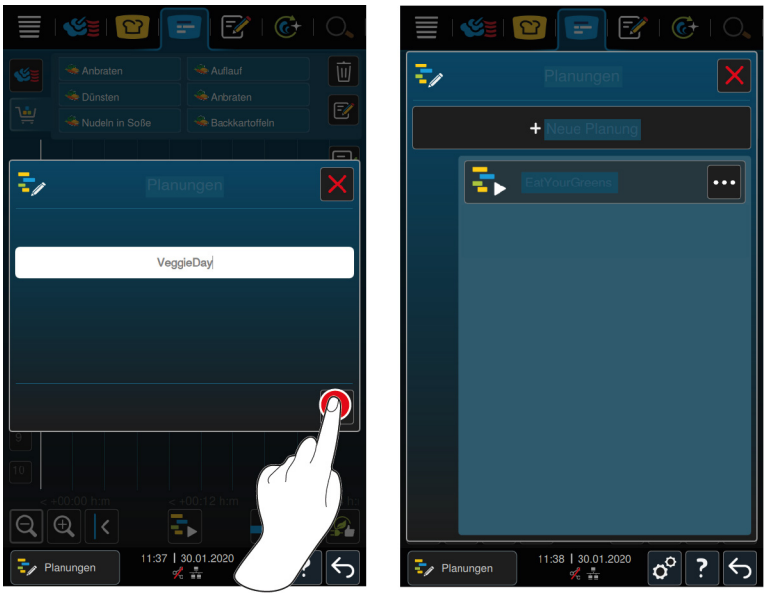
> Placeringshjælpen glider ud til displayets venstre kant. Skaleringen af tidsaksen ændres fra angivelsen af det aktuelle klokkeslæt til angivelse af minutter. Du kan nu placere køkkenboner uafhængigt af klokkeslættet.

4. Placer de ønskede køkkenboner. Du kan placere op til 30 køkkenboner.

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.

10.7.2 Start planlægninger

✔ Du har oprettet planlægninger [▶ 56].

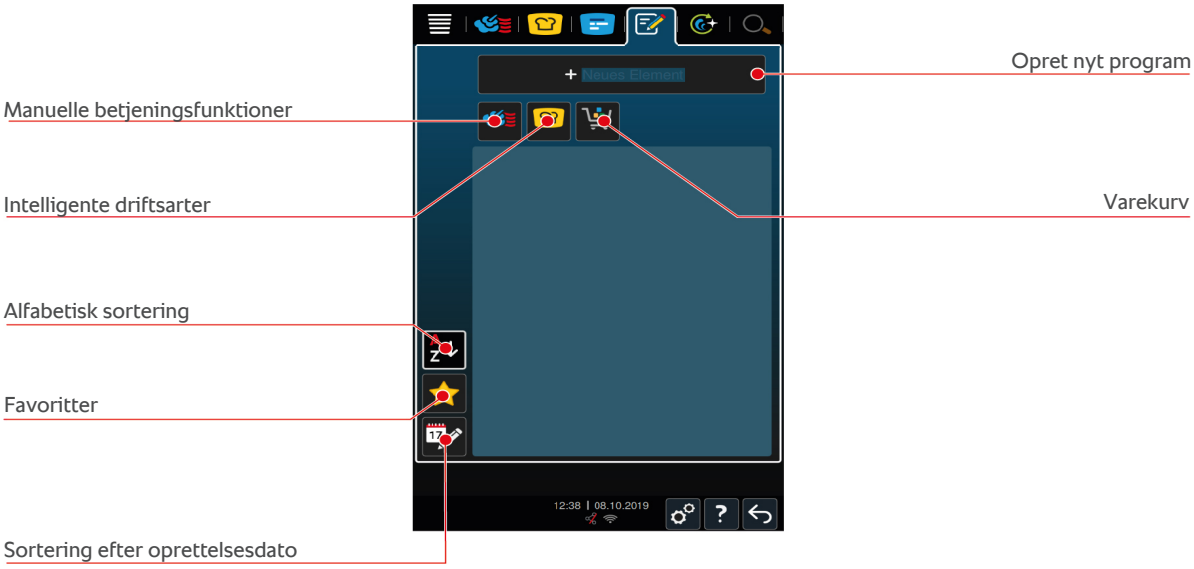
✔ iProductionManager afvikler aktuelt ingen køkkenboner. Når der afvikles køkkenboner, vises der en meddelelse, der gør opmærksom på, at alle køkkenboner skal afbrydes, før planlægningen startes.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på den ønskede planlægning.

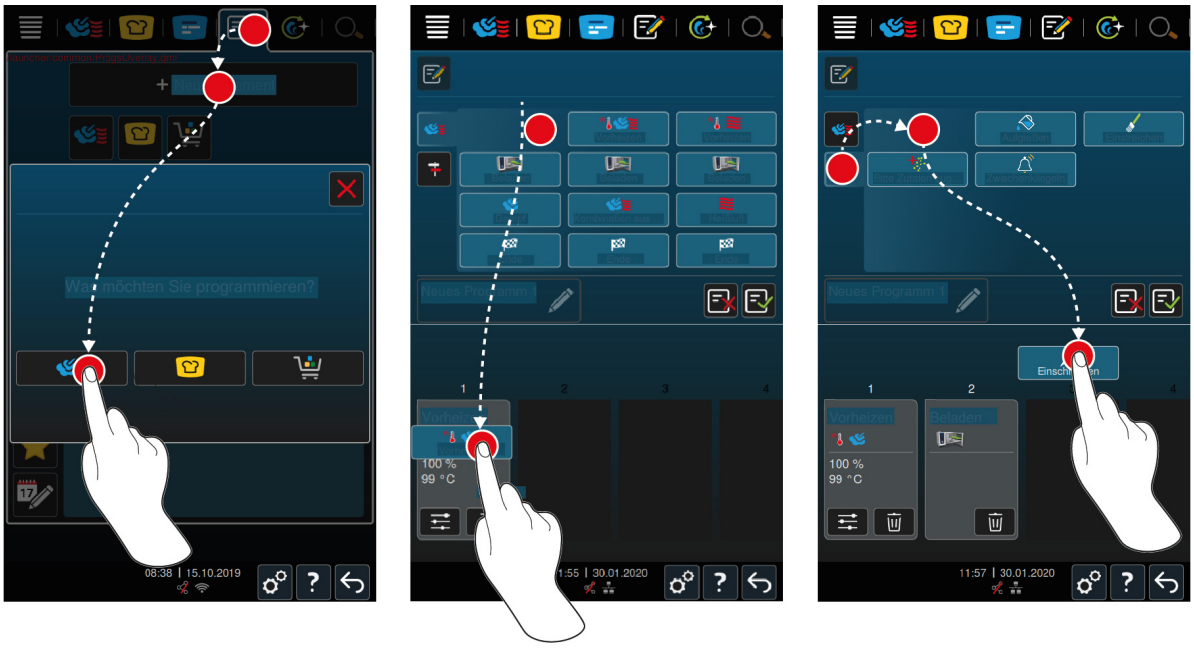
>> Planlægningen starter omgående. Køkkenbonerne placeres på indstikkene svarende til planlægningen. Køkkenbonerne på bontavlen erstattes af de køkkenboner, der er omfattet af planlægningen.

11 Programmeringstilstand

I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 58], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 60] og varekurve [▶ 61]. I den forbindelse har du alle manuelle driftsarter [▶ 39], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 23] og forhåndsprogrammerede varekurve til rådighed.



11.1 Opret manuelt program



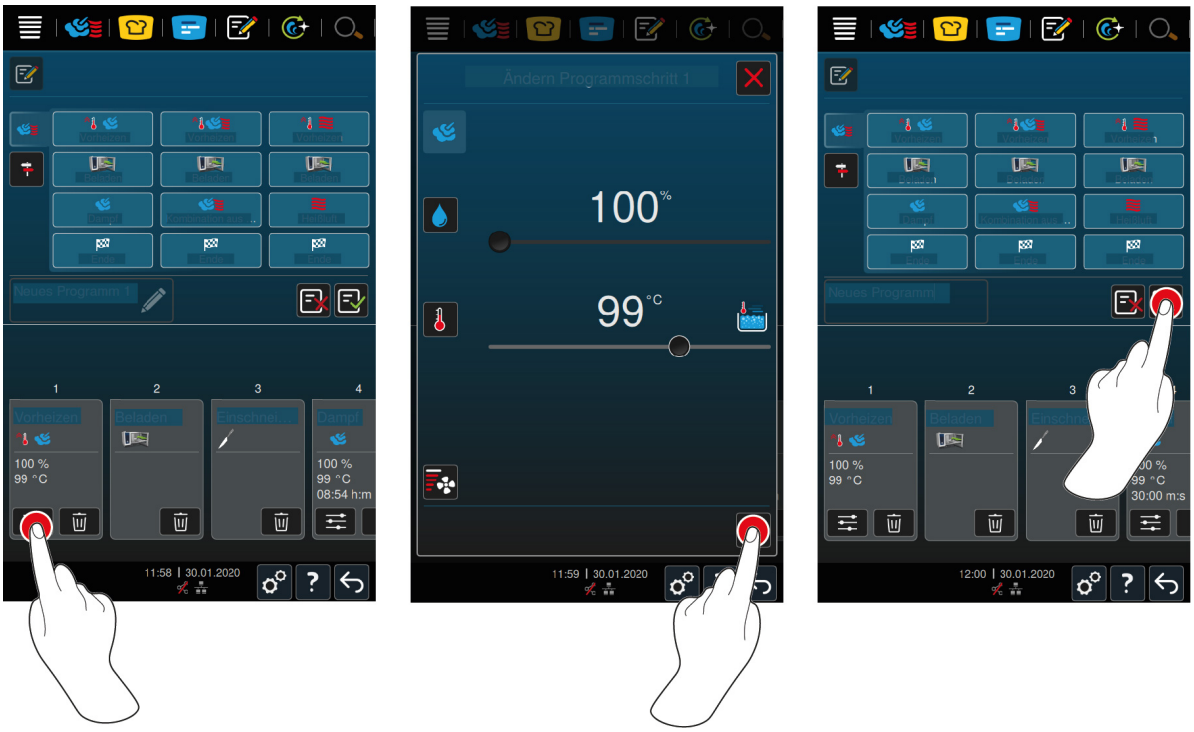
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ nyt element**
3. Tryk på tasten:

> Der vises en oversigt over tilgængelige tilberedningstrin.

4. Vælg de ønskede tilberedningstrin, og træk dem ned i det nederste område.**BEMÆRK! Du kan kun kombinere tilberedningstrin, der står under hinanden. Hvis du kombinerer tilberedningstrin, der ikke står under hinanden, kan programmet ikke gemmes.**
5. Der kan tilføjes opfordringer til programmet ved at trykke på knappen:

> Der vises en oversigt over tilgængelige opfordringer.

6. Vælg de ønskede opfordringer, og træk dem ned i det nederste område.



7. Du kan redigere et tilberedningstrin ved at trykke på knappen:

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

Tilberedningstrin	Tilberedningsparametre	Tillægsfunktioner
Forvarmning	▪ Ovnrumstemperatur	▪ Lufthastighed
Damp	▪ Ovnrumstemperatur	▪ 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

1. Tilpas tilberedningstrinnet efter dine ønsker.
2. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap:
3. Hvis du vil navngive tilberedningsprocessen, trykker du på knappen:
4. Indtast navnet.
5. For at gemme tilberedningsprocessen trykker du 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.

11.2 Programmering af intelligente tilberedningsprocesser

Hvis du ønsker at programmere en intelligent tilberedningsproces, kan du herefter tilpasse tilberedningsprocesserne 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:

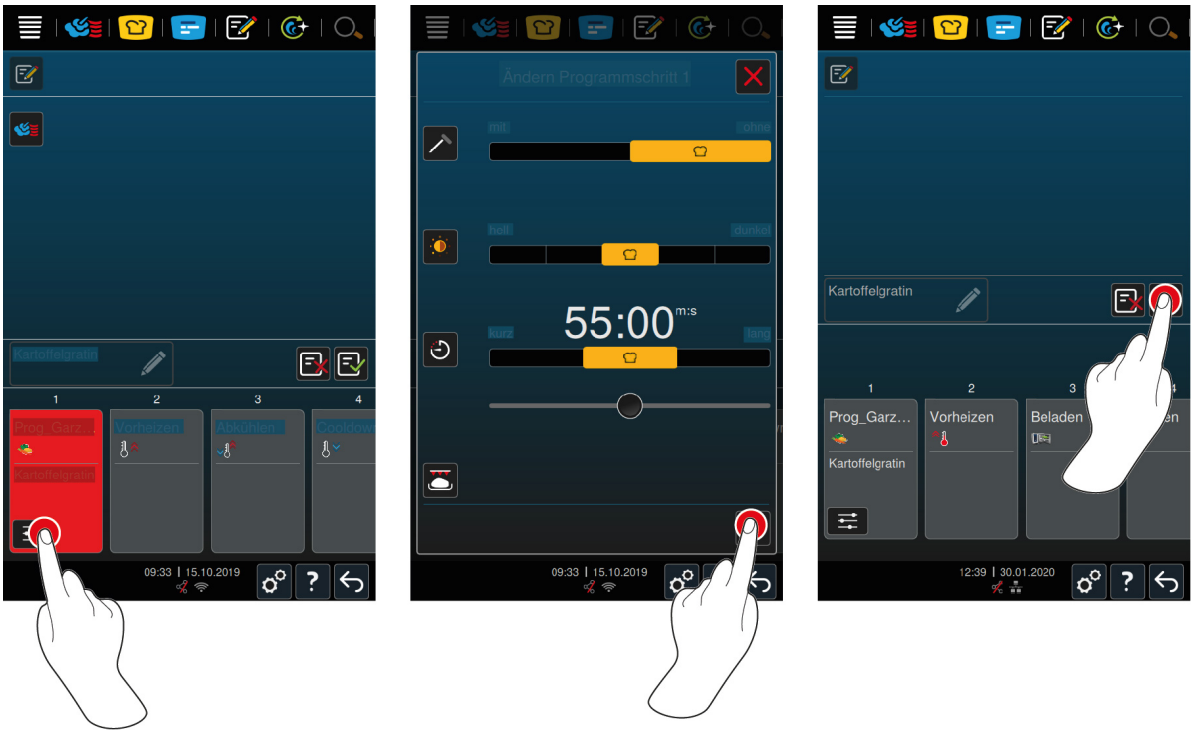
> Du bliver spurgt om hvad du ønsker at programmere.

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

Når du har foretaget dine valg vises de dertilhørende intelligente tilberedningsprocesser.

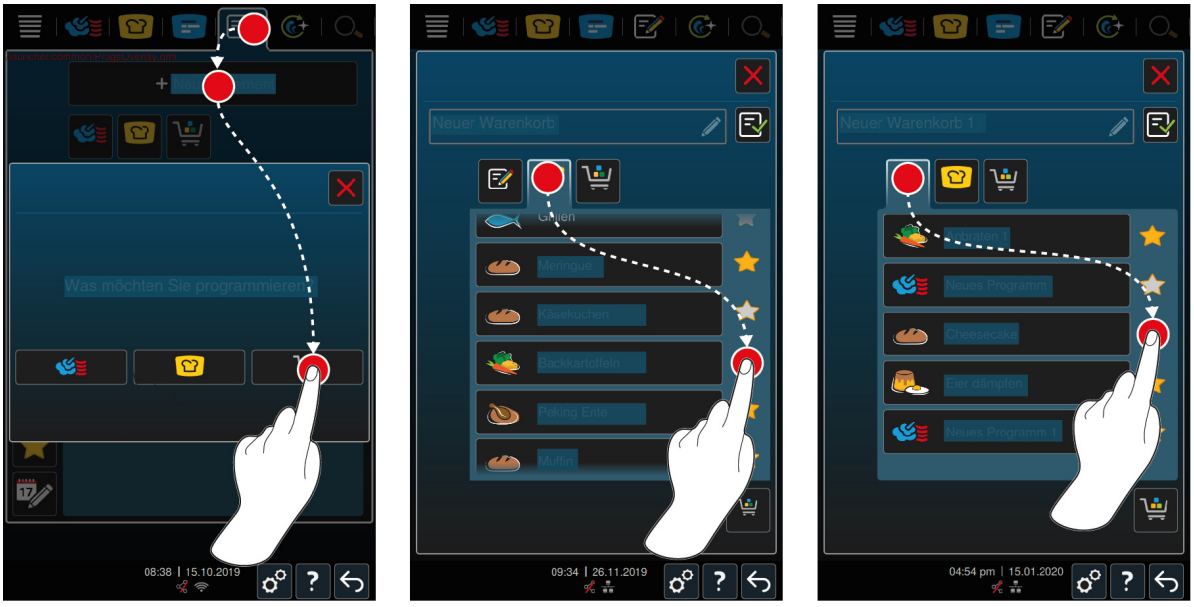
1. Vælg den ønskede intelligente tilberedningsproces.

> De enkelte trin vises. Du kan nu tilpasse tilberedningsparametrene efter dine ønsker. I den forbindelse er første tilberedningstrin markeret med rødt.



2. Tryk på tasten:
> Alt efter den valgte tilberedningsproces vises nu de justerbare tilberedningsparametre og tillægsfunktioner. Tilberedningsprocessens standardindstillinger er markeret med følgende symbol:
3. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker.
4. For at gemme dine ændringer trykker du på denne knap:
> De enkelte tilberedningstrin vises igen.
5. Hvis du vil navngive tilberedningsprocessen, trykker du på knappen:
6. Indtast et navn.
7. For at gemme tilberedningsprocessen trykker du på denne knap:
>> Tilberedningsprocessen vises i programlisten.

11.3 Programmering af varekurv



1. I menuen trykker du på knappen:

2. Tryk på tasten: **+ nyt element**
3. Tryk på tasten:
4. Der tilføjes intelligente tilberedningsprocesser til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.

5. Scroll gennem listen, og tryk på den ønskede tilberedningsproces.

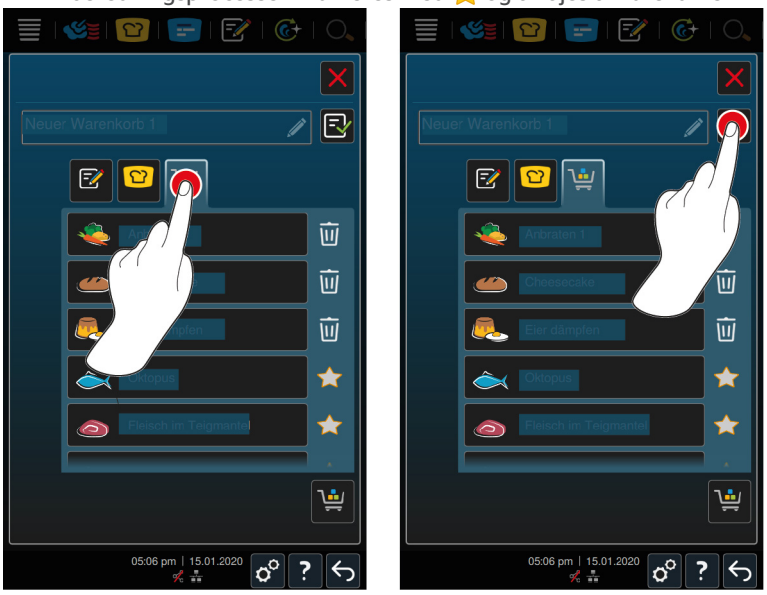
> Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.

6. Der tilføjes allerede gemte programmer til varekurven ved at trykke på knappen:

> Alle programmer vises.

7. Scroll gennem listen, og tryk på det ønskede program.

> Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.



8. Hvis du vil kontrollere varekurven, trykker du på knappen:

> Alle valgte intelligente tilberedningsprocesser og programmer vises.

9. Der kan slettes et element fra varekurven ved at trykke på knappen:
10. Hvis du vil navngive varekurven, skal du trykke på knappen:
11. Indtast et navn.
12. Hvis du vil gemme varekurven, trykker du på knappen:

>> Varekurven vises i programlisten.

11.4 Redigér og slet programmer

✔ Du har programmeret manuelle programmer [▶ 58], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 60] eller varekurve [▶ 61].

1. Du kan redigere et program ved at trykke på knappen: •••

Vælg mellem følgende bearbejdningsmuligheder:

- Rediger element
- Dupliker element
- Slet element

11.5 Start programmer og varekurve

Manuelle programmer

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].

Intelligente tilberedningsprocesser

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].

Varekurve

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].

12 Skift mellem driftstilstande

Med iCombi Pro kan du nemt og til enhver tid 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.

- Konverter en køkkenbon i iProductionManager til en manuel driftsart.
- Konverter en intelligent tilberedningsproces i iCookingSuite til en intelligent køkkenbon i iProductionManager.
- Konverter en intelligent tilberedningsproces i iCookingSuite til en manuel driftsart.

Konverter en køkkenbon til en manuel driftsart

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

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Der vises en meddelelse om, at der allerede er en tilberedningsproces i gang.

2. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.** Tryk på tasten: **Skift igangværende proces**

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

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en intelligent køkkenbon

✔ Du har startet en intelligent tilberedningsproces [▶ 32]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Der vises en meddelelse om, at der allerede er en tilberedningsproces i gang.

2. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.** Tryk på tasten: **Skift igangværende proces**

>> Den intelligente tilberedningsproces sendes til iProductionManager, og den vises på et indstiksniveau.

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en manuel tilstand

✔ Du har startet en intelligent tilberedningsproces [▶ 32]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Der vises en meddelelse om, at der allerede er en tilberedningsproces i gang.

2. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.** Tryk på tasten: **Skift igangværende proces**

>> Den intelligente tilberedningsproces' tilberedningsparametre anvendes, og de vises i den manuelle tilstand.

13 Indstillinger



Du kan tilpasse apparatets fabriksindstillinger permanent efter dine behov.

1. Tryk på tasten:
> Oversigten over alle indstillingsmuligheder vises:
- Favoritter [▶ 65]
- Visning [▶ 65]
- Lys [▶ 67]
- Lyd [▶ 67]
- Køkkensystem [▶ 68]
- Tilberedning [▶ 69]
- Rengøring [▶ 71]
- Dataforvaltning [▶ 71]
- Netværksindstillinger [▶ 73]
- MyEnergy
- Messenger
- Brugerprofil [▶ 74]
- Service [▶ 74]
- ConnectedCooking [▶ 74]

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 [▶ 17].

13.1 Favoritter

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

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

>> Indstillingen er gemt som favorit.

13.2 Visning

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

Du kan tilpasse følgende indstillinger:

- Sprog [▶ 65]
- Dato og Klokkeslæt [▶ 65]
- Temperaturformat [▶ 66]
- Programvisning [▶ 66]

13.2.1 Sprog

Her kan du ændre brugerfladens sprog.

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

>> Brugerfladens sprog omstilles med det samme.

13.2.2 Dato og Klokkeslæt

Her kan du ændre følgende indstillinger:

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

Vær opmærksom på, at du også kan lade ConnectedCooking synkronisere klokkeslættet automatisk.

Dato

1. Tryk på tasten: **Dato**

> Der vises en kalender.

2. Vælg den ønskede dato.

>> Datoen anvendes automatisk.

Klokkeslæt

1. Tryk på tasten: **Klokkeslæt**

> Klokkeslættet vises.

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

>> Klokkeslættet anvendes automatisk.

Omstilling 24t/12t

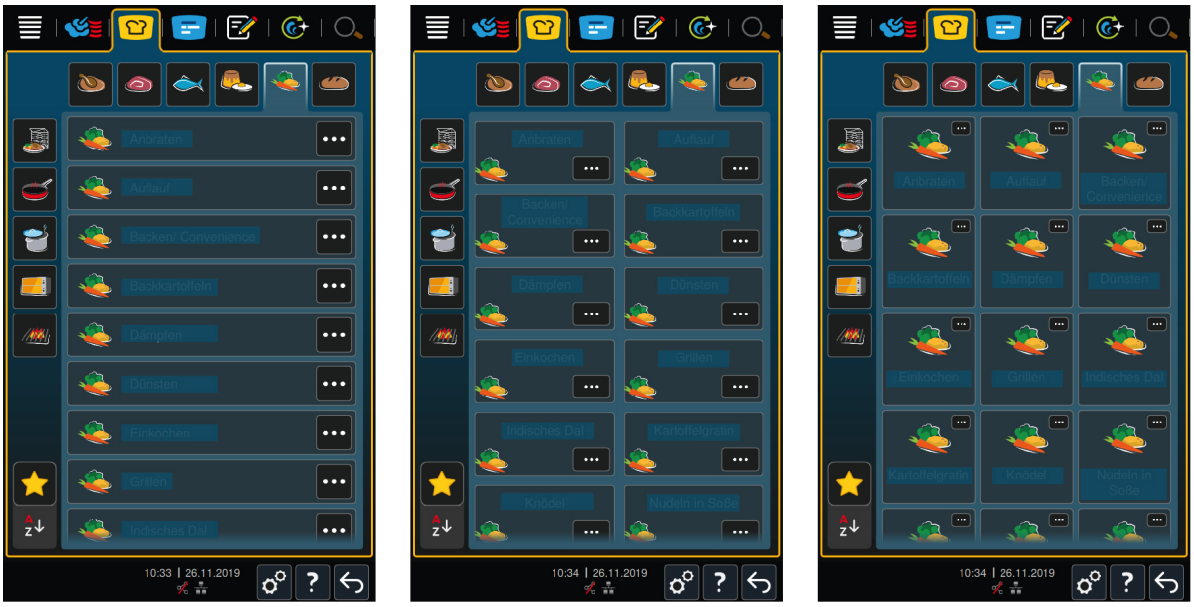
1. Vælg **12** for at indstille 12-timeformatet eller **24** for at indstille 24-timeformatet.

13.2.3 Temperaturformat

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

13.2.4 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.

13.3 Lys

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

13.3.1 Display-klarhed

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

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

>> Displaylysstyrken tilpasses omgående.

13.4 Lyd

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

Du kan foretage følgende indstillinger:

- Hovedlydstyrke [▶ 67]
- Opfordringer til påfyldning/handling [▶ 67]
- Slut på programtrin [▶ 67]
- Slut på madlavningstid [▶ 68]
- Procesafbrydelse / fejl fundet [▶ 68]

13.4.1 Hovedlydstyrke

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.

13.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling

Her kan du indstille, hvilken lyd eller hvilken melodi der skal høres, når du skal fylde i ovnen eller opfordres til at udføre en handling . Vælg mellem 37 forskellige muligheder.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på den ønskede lyd.

> Lyden afspilles.

3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten. Din indstilling vises.

13.4.3 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:
2. Tryk på den ønskede lyd.

> Lyden afspilles.

3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten. Din indstilling vises.

13.4.4 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:
2. Tryk på den ønskede lyd.

> Lyden afspilles.

3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten. Din indstilling vises.

13.4.5 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:
2. Tryk på den ønskede lyd.

> Lyden afspilles.

3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen:

>> Du kommer nu tilbage til oversigten. Din indstilling vises.

13.5 Køkkensystem

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

13.5.1 Informationer om apparattype

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

13.5.2 Demo-tilstand

Her kan du sætte dit apparat i demo-tilstand. Denne funktion er nyttig, hvis du ønsker at præsentere apparatets funktioner uden at foretage nogen tilberedning.

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

13.5.3 Power Steam

Her kan du indstille, at der i driftsarten Damp [▶ 40] er sikret en konstant, uafbrudt tilførsel af frisk damp for særligt krævende produkter.

⚠ FORSIGTIG

Når du arbejder med power steam-funtionen opstår der varm vanddamp, også når du åbner ovnrumsdøren.

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:

13.5.4 Styringsdyse

Her kan du indstille, om apparatets styringsdyse skal kondensere overskydende damp eller ej. Denne funktion er som standard aktiveret, så du selv skal deaktivere den. Det er især hensigtsmæssigt, hvis udsugningssystemets effekt er tilstrækkelig, for så kan du spare vand ved at deaktivere styringsdysen.

1. Funktionen deaktiveres ved at trykke på knappen: **OFF**

13.5.5 Fjernstyring

Med Combi-Duo giver denne funktion mulighed for at overføre den nederste enheds skærm til den øverste enheds skærm, og den gør det nemt at betjene den nederste enhed fra den øverste enheds display.

Vær opmærksom på følgende: Foretag indstillingerne på begge enheder i Combi-Duo opsætningen.

✔ Enhederne er forbundet med hinanden med et netværkskabel.

1. Tryk på tasten: Enhedens **navn**
2. Indtast et entydigt enhedsnavn, og tryk på enter-tasten på tastaturet.

> Indtastningen anvendes automatisk.

3. Tryk på tasten: Enhedens **farve**
4. Vælg en farve, som enheden kan identificeres med på displayet.

> Indtastningen anvendes automatisk.

5. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **Fjernstyring ON**

> I bunden af displayet vises følgende symbol:

6. Der skiftes mellem enhederne ved at trykke på denne knap:

>> Displayet indrammes med den indstillede enhedsfarve.

13.6 Tilberedning

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

13.6.1 Vigtigste regionale køkkener

I det vigtigste regionale køkken oversættes kulturelle spisevaner til intelligente tilberedningsprocesser. Disse intelligente tilberedningsprocessers tilberedningsparametre afspejler disse spisevaner, og retter tilberedes, som de forventes af gæsterne i det pågældende land. På den måde mestrer du ikke kun dit lokale køkken, men alle køkkener i verden. Denne indstilling er uafhængig af det indstillede sprog.

1. Tryk på tasten: **Vigtigste regionale køkken**
2. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede vigtigste regionale køkken.

>> Det regionale køkken anvendes omgående. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningsprocesser, som svarer til det regionale køkken. De intelligente tilberedningsprocessers tilberedningsparametre er tilpasset de kulturelle spisevaner.

13.6.2 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.

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

>> Det regionale køkken anvendes omgående. I iCookingSuite vises de yderligere intelligente tilberedningsprocesser fra det sekundære regionale køkken, og de er markeret med .
Tilberedningsparametrenes indstillinger påvirkes fortsat af det vigtigste regionale køkken [▶ 69].

13.6.3 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]

13.6.4 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]

13.6.5 Antal stativer

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

1. Tryk på tasten: **Antal indstik**
2. Vælg den ønskede værdi fra 0 til 10 på skalaen.

>> Indstillingen anvendes omgående.

13.6.6 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.

13.6.7 Holdetid klima

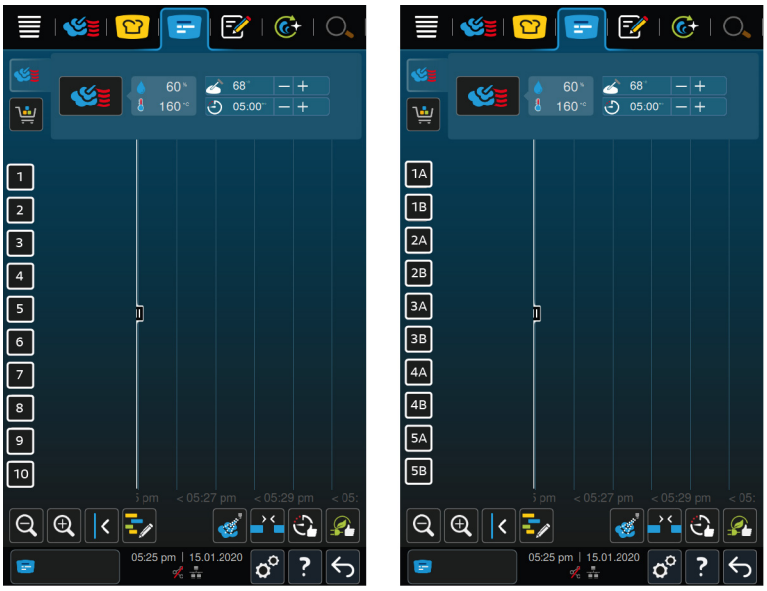
Her kan du indstille, hvor længe klimaet skal holdes i ovnrummet, når du ikke tilbereder retter med iProductionManager.

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

>> Holdetiden tilpasses straks.

13.6.8 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.

13.7 Rengøring

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

13.7.1 Tvunget rengøring

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: Tvunget rengøring [▶ 85]

13.7.2 Rengøringsplan

Her kan du indstille, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvunget rengøring. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift. Her finder du flere informationer: Rengøringsplan [▶ 85]

13.8 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:

- Eksporter HACCP-data [▶ 71]
- Eksporter fejlstatistik-protokol [▶ 73]
- Eksporter og importer programmer [▶ 72]
- Eksporter og importer profiler [▶ 72]
- Eksporter og importer apparatets grundindstillinger [▶ 73]

13.8.1 Eksporter HACCP-data

Her kan du eksportere alle HACCP-data, apparatet har registreret, til et USB-stik. Du kan også få HACCP-dataene overført automatisk til ConnectedCooking.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: **Kopier HACCP-protokol til USB-stik**

>> HACCP-dataene gemmes på USB-stikket.

13.8.2 Eksporter og importer programmer

Her kan du eksportere og importere alle dine oprettede programmer.

Eksporter programmer

✔ Du har oprettet programmer i programmeringstilstand.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-stikket.

Importer programmer

1. Forbind et USB-stik med allerede eksporterede programmer til apparatet.
2. Tryk på tasten: **Importer programmer**

>> De gemte programmer importeres og vises i programmeringstilstanden.

13.8.3 Slet alle programmer

Her kan du slette alle dine oprettede programmer.

1. Tryk på tasten: **Slet alle programmer**

> 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.

13.8.4 Eksporter og importer profiler

Eksporter profiler

✔ Du har oprettet profiler.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-stikket.

Importer profiler

1. Sæt et USB-stik, hvor der allerede er eksporterede programmer, i apparatet.
2. Tryk på tasten: **Eksporter profiler**

>> De gemte profiler importeres og vises i brugeradministrationsområdet.

13.8.5 Slet alle egne profiler

Her kan du slette alle dine oprettede profiler. De forhåndsindstillede profiler slettes i den forbindelse ikke.

1. Tryk på tasten: **Slet alle egne profiler**

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

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

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

13.8.6 Eksport og import af billeder

Her kan du importere og eksportere alle dine oprettede billeder.

Importer billeder

1. Slut en USB-stick med billeder på til apparatet.
2. Tryk på tasten: **Importer billeder**

>> De gemte billeder importeres.

Eksporter billeder

✔ Du har importeret billeder.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte billeder gemmes på USB-stick.

13.8.7 Slet alle egne billeder

Her kan du slette alle dine importerede billeder.

1. Tryk på tasten: **Slet alle egne billeder**

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

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

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

13.8.8 Eksporter og importer apparatets grundindstillinger

Eksporter apparatets grundindstillinger

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten: **Eksport af apparatets grundindstillinger**

>> Apparatets grundindstillinger gemmes på USB-stikket.

Importer apparatets grundindstillinger

1. Sæt et USB-stik, hvor der allerede er eksporterede apparatgrundindstillinger, i apparatet.
2. Tryk på tasten: **Import af af apparatets grundindstillinger**

>> Apparatets grundindstillinger importeres.

13.8.9 Slet alle brugerdata.

13.8.10 Eksporter udvikler-protokol

13.8.11 Eksporter fejlstatistik-protokol

Her kan du eksportere fejlstatistik-protokollen til et USB-stik.

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> Fejlstatistik-protokollen gemmes på USB-stikket.

13.9 Netværksindstillinger

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

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med et wi-fi-netværk: Oprettelse af wi-fi-forbindelse [▶ 78]

Her kan du se, hvordan enheden forbindes med netværket: Oprettelse af netværksforbindelse [▶ 79]

13.10 Brugeradministration

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

Her kan du se, hvordan du opretter og ændrer profiler og overfører dem til andre apparater: Profil- og rettighedsstyring [▶ 75]

13.11 Service

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

Du har følgende informationer til rådighed:

- Informationer om enhedstype
- ChefLine: [▶ 91]
- Hotline - service [▶ 91]
- Service-niveau

  Denne funktion er kun til rådighed for RATIONAL-servicepartnere.
- Info om softwareopdatering [▶ 74]
- Installerede software-version [▶ 74]

13.11.1 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 [▶ 81] 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.

13.11.2 Installerede software-version

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

13.12 ConnectedCooking

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 [▶ 80]

14 Küchen-Management

14.1 Profil- og rettighedsstyring

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

14.1.1 Opret nyt profil

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Brugerprofil**
3. Tryk på tasten: **Tilføj ny profil**
4. Hvis du ønsker at aflede en profil fra en allerede eksisterende profil, skal du trykke på knappen: **via en eksisterende profil**
5. Hvis du ønsker at aflede en profil fra en profilskabelon, skal du trykke på knappen: **fra en profilskabelon**

> En meddelelse bekræfter, at den nye profil nu er oprettet.

6. Gå til værktøjslinjen og tryk på for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.
7. Tryk på tasten: **Redigér profil**
8. Tryk på tasten: **Ny profil**

Tilpas profilindstillinger

1. Tryk på tasten: **Profilindstillinger**
2. Hvis du vil navngive profilen, skal du trykke på knappen: **Ret profilnavn**
3. Indtast et entydigt profilnavn, og tryk på enter-tasten på tastaturet.

> Du kommer tilbage til profil-oversigten.

4. Hvis du vil tildele profilen en adgangskode, skal du trykke på knappen: **Skift profiladgangskode**
5. Indtast en adgangskode, og tryk på enter-tasten på tastaturet. Dokumenter adgangskoden, og beskyt den mod uvedkommende adgang. Hvis du glemmer adgangskoden, kan du ikke mere kalde indstillingerne frem. Kontakt i det tilfælde din RATIONAL-servicepartner.

> Du kommer tilbage til profil-oversigten.

6. Hvis du vil tildele profilen et sprog på enhedens brugerflade, skal du trykke på knappen: **Ændring af sprog**
7. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sprog.

> Du kommer tilbage til profil-oversigten.

8. Det anvises, om profilen skal være hovedbrugeren eller en profil med begrænsede rettigheder, ved at trykke på knappen: **Skift profiltype**
9. Vælg **Hovedbruger**, hvis brugerprofilen skal have alle rettigheder til redigering af profiler. Hvis du vælger denne profiltype, har alle brugere fuld adgang til apparatet
10. Vælg **Begrænset bruger**, hvis brugerprofilen skal have begrænsede rettigheder. Hvis du vælger denne profiltype, kan du skjule samtlige elementer fra brugerfladen udover favoritterne.

> Du kommer tilbage til profil-oversigten.

11. Hvis du vil tildele profilen et vigtigste regionale køkken, skal du trykke på knappen: **Skift primært regionalt køkken**
12. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede primære regionale køkken.

> Du kommer tilbage til profil-oversigten.

13. Hvis du vil tildele profilen et sekundært regionalt køkken, skal du trykke på knappen: **Skift sekundært regionalt køkken**
14. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sekundære regionale køkken.

> Du kommer tilbage til profil-oversigten.

15. Hvis du ønsker at skjule samtlige elementer i brugerfladen udover favoritterne, skal du bag **Skjul alle elementer udover favoritter** trykke på knappen: **ON**
16. Gå til værktøjslinjen og tryk på for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

Tilpasning af menubjælke

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

1. Tryk på tasten: **Tilpasning af menulinje**
2. Hvis du ønsker at skjule en funktion eller intelligent assistent, skal du bag følgende elementer trykke på knappen: **OFF**

- Hjem
- Manuelle driftsarter
- iCookingSuite
- iProductionManager
- Programmeringstilstand
- iCareSystem
- Søgeassistent

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

Adgangsberettigelse tilberedningsparameter

1. Tryk på tasten: **Adgangsberettigelser tilberedningsparameter**
2. For at tillade brugerprofilen at ændre tilberedningsparametrene under tilberedningen skal du trykke på knappen: **kan betjenes**
3. For at forbyde brugerprofilen at ændre tilberedningsparametrene under tilberedningen skal du trykke på knappen: **ikke synlig**

iProductionManager

1. Tryk på tasten: **Profilindstillinger**
2. Hvis du ønsker at skjule en funktion, skal du bag følgende elementer trykke på knappen: **OFF**

- Luftfugtning
- Rediger bonliste
- Planlægninger
- Optimeringsfunktionen
- Manuel bonliste

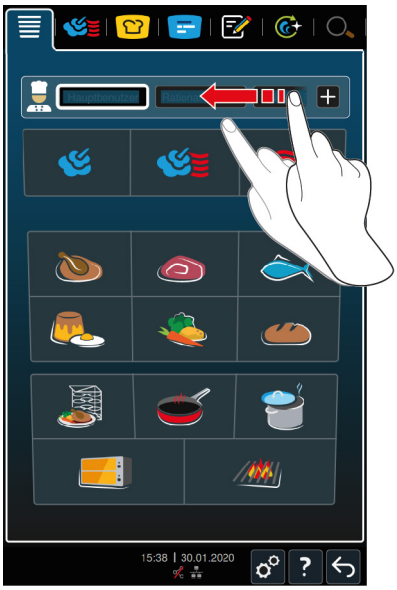
1. Gå til værktøjslinjen og tryk på for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

14.1.2 Aktivér profil

✔ Du har oprettet en profil [▶ 75].

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 [▶ 75] skal du trykke på knappen: +

14.1.3 Overfør profil til andre enheder

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

✔ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

> Alle oprettede profiler indlæses på USB-stikket.

4. Forbind det USB-stik, der indeholder de indlæste profiler, med en anden enhed.
5. Tryk på tasten:
6. Tryk på tasten: **Brugeradministration**
7. Tryk på tasten: **Profilimport**

>> Alle profiler indlæses på enheden, og de vises efter en kort ventetid.

14.1.4 Slet profil

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

✔ Du har oprettet en profil [▶ 75].

1. Tryk på tasten: **Redigér profil**
2. Vælg den ønskede profil.
3. Tryk på tasten: **Profilindstillinger**
4. Tryk på tasten: **Slet profil**

>> Profilen er slettet.

14.2 Hygiejnestyring

14.2.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per påfyldning:

- Påfyldnings-nr.
- Enhedstype

- Serienummer
- Softwareversion
- Dato og Klokkeslæt
- Rengøringsprogram
- Ovnrumstemperatur
- Kernetemperaturens målværdi
- Målte kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringsanlæg
- Halv energi
- Navn på tilberedningsproces
- Åbning / lukning af ovnrumsdøren
- Skift af driftsart
- Automatisk rengøring

14.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-dataene gemmes på apparatet i 40 dage. I denne periode kan du downloade dataene. Her finder du flere informationer: Eksporter HACCP-data [▶ 71]

14.2.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking

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

✔ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [▶ 80].

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.

14.3 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.

14.3.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse

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.

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: **OK**

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

14.3.2 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:

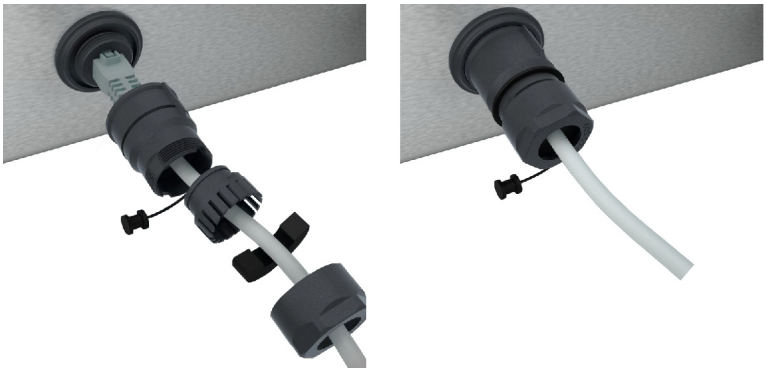
- Netværkskabel kategori 6
- Maksimal stiklængde på 45 mm
- Stikdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter på 5,5 – 7,5 mm

⚠ 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.

14.3.3 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.

14.4 ConnectedCooking

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

I ConnectedCooking 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 rør 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 tilberedningsprocesser**

  Overfør automatisk kendte tilberedningsprocesser 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.

14.4.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking

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

- Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking [▶ 78]
- Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking [▶ 91]

✔ Du har oprettet en netværksforbindelse.

✔ Du har oprettet en brugerprofil på connectedcooking.com.

1. Tryk på tasten: ⚙
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Tryk på knappen ved siden af **ConnectedCooking aktiv**: **ON**

> Efter en kort ventetid vises en 9-cifret PIN-kode og en QR-kode.

Registrering uden smartphone

1. Noter PIN-koden.
2. Log ind på www.connectedcooking.com.
3. Vælg: **Mine apparater > Oversigt > + Tilføj enhed**
4. Indtast PIN-koden.

> Enheden registreres i ConnectedCooking.

> Efter en kort ventetid vises følgende på displayet: **ConnectedCooking** ✓

> I bunden af displayet vises symbolet: ⋖

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.

> Enheden registreres i ConnectedCooking.

> Efter en kort ventetid vises følgende på displayet: **ConnectedCooking** ✓

> I bunden af displayet vises symbolet: ⋖

14.5 Udfør softwareopdatering

Automatiske softwareopdateringer via ConnectedCooking

✔ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking.

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

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

Softwareopdatering via USB-stik

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

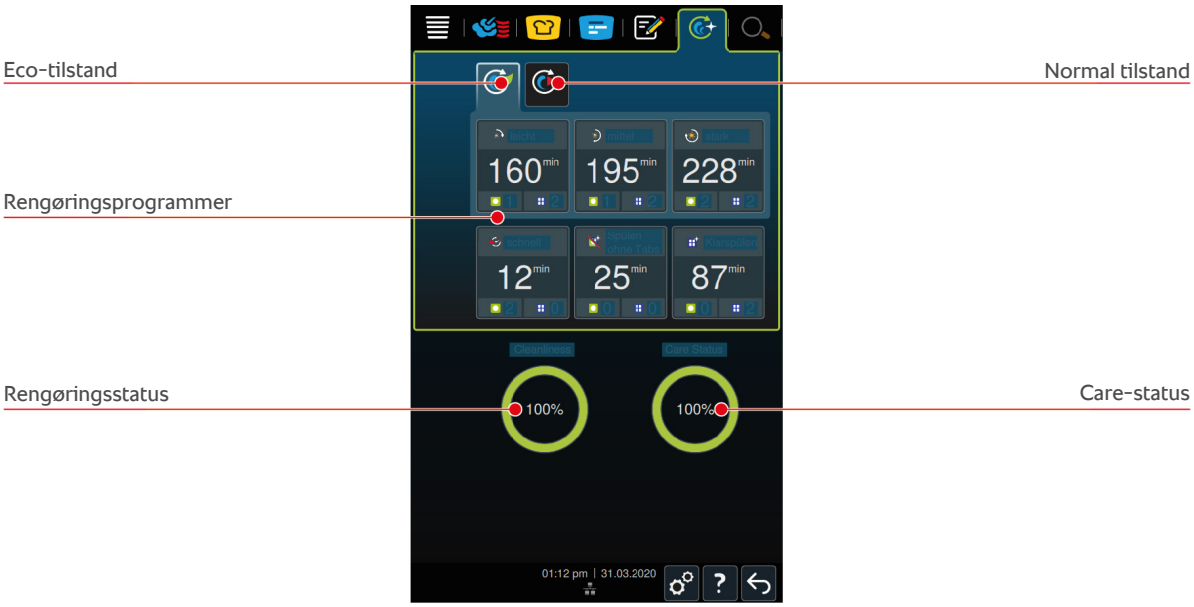
✔ Der vises en meddelelse om, at der er registreret en softwareopdatering.

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

>> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

15 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.



15.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Anvend kun producentens anbefalede Active Green rengøringstabs og Care-tabs til den automatiske rengøring.

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 ovnrumsdøren 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 kernetemperaturføleren hænge ud af enheden under den automatiske rengøring. Tætningen på ovnrumsdøren kan blive beskadiget og ætsende plejemidler kan trænge ud.
- Kernetemperaturføleren til udvendig anbringelse må ikke indgå i den automatiske rengøring.
- Fjern alle rengøringsmidler og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af madvarer.

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 rengøringstabs, 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.

15.2 Rengøringsprofiler

Vælg mellem følgende 2 rengøringsprofiler i forbindelse med rengøringsprogrammerne **let**, **middel** og **hurtig** :

Eco-tilstand

Hvis du vælger denne rengøringsprofil, bruger rengøringsprogrammerne [▸ 83] færre plejemidler og mindre vand under rengøringen. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne længere end i normal tilstand.

Normal tilstand

Hvis du vælger denne rengøringsprofil, bruger rengøringsprogrammerne [▸ 83] flere plejemidler og mere vand under rengøringen. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne kortere end i normal tilstand.

15.3 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
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 rengøring	–	Egnet til at fjerne overfladisk snavs.	▪ Active Green-rengøringstabs
Skylle uden tabletter	–	Egnet til at fjerne vandopløseligt snavs	–
Skyllecyklus	–	Egnet til at fjerne kalkholdigt snavs opstået under bagning eller dampning.	▪ Active Green-rengøringstabs

TIP

Hvis din enhed er tilsluttet en vandblødgører, kan den anbefalede mængde Active Green-rengøringstabs reduceres med 50 %.

15.4 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.

Care-status

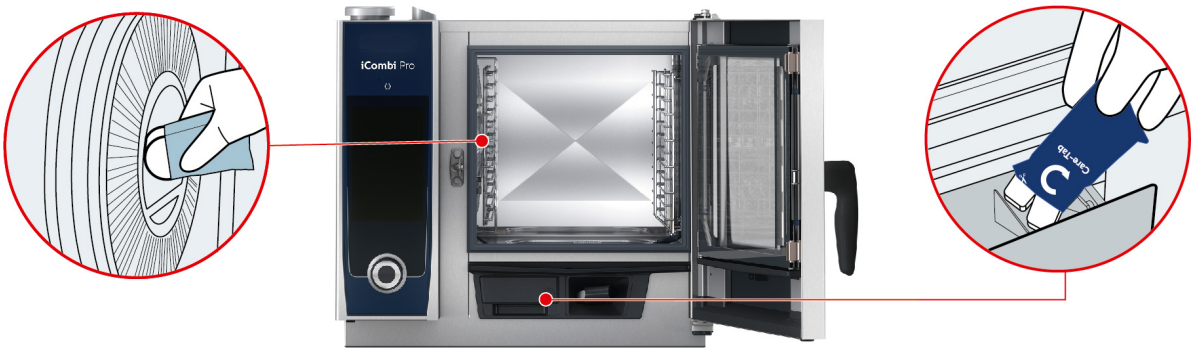
- Når care-statussen er grøn, er dampgeneratoren fri for kalk.
- Når displayet lyser gult, er dampgeneratoren let forkalket
- Når displayet lyser rødt, er dampgeneratoren stærkt forkalket. Start med det samme et rengøringsprogram, alternativt senest næste gang du opfordres til at rengøre apparatet.

15.5 Start automatisk rengøring

✔ Ophængningsstativet er anbragt korrekt i ovnrummet.

✔ Stikvognen er anbragt korrekt i ovnrummet.

1. I menuen trykker du på knappen:
> Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 50 °C, vises følgende besked: **Ovnrum for varmt**
2. Start Cool Down-funktionen [▸ 40] for at sænke ovnrumstemperaturen.
3. Vælg det ønskede rengøringsprogram [▸ 83].
4. Åbn ovnrumsdøren.
5. Fjern alle beholdere og plader fra ovnrummet.
6. Vip det venstre ophængningsstativ ind i ovnrummet.



7. **⚠ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringstabs og Care-tabs.** Pak det viste antal Active Green-rengøringstabs ud, og læg dem i udsparingen i luftledepladen.
8. Pak det viste antal Care-tabs ud, og læg dem i Care-skuffen.
9. 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-tabs, skal du ved næste automatiske rengøring reducere mængden af tabs. Hvis der fortsat dannes skum, bedes du kontakte din RATIONAL-servicepartner.

15.6 Afbryd automatisk rengøring

Du kan afbryde alle automatiske rengøringsprogrammer, undtagen det hurtige rengøringsprogram, 30 sekunder efter at du har startet programmet. Herefter kan den automatisk rengøring ikke længere afbrydes.

✔ Denne meddelelse vises: **Fjern riste / beholdere**

1. Tryk på tasten:
> Denne meddelelse vises: **Fjern rengøringstabs - manuel skylning**
2. Åbn ovnrumsdøren.
3. **ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringstabs.** Tag Active Green-rengøringstabs ud af ovnrummet og bortskaf dem.
4. Luk ovnrumsdøren.
5. Tryk på tasten:
6. Skyl ovnrummet med håndbruseren.
7. Luk ovnrumsdøren.
> I displayet står der nu, hvornår enheden igen kan anvendes. Når tiden er gået lyder en signaltone.
> Denne meddelelse vises: **Rengøring afbrudt - tjek ovnrummet for rester af rengøringsmiddel**

TIP

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

15.7 Tvunget rengøring

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.

15.8 Rengøringsplan

Ved hjælp af rengøringsplanen fastlægger du, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvunget rengøring [▶ 85].

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Rengøring**
3. Tryk på tasten: **Rengøringsplan**
4. Hvis du ønsker at udskyde rengøringen til et fastlagt tidspunkt i fremtiden, trykker du på knappen: **Rengøring driftsart**
5. Tryk på tasten: **Advarsel**
6. Hvis du ønsker øjeblikkelig rengøring af apparatet, skal du ved opfordring til rengøring trykke på knappen: **Rengøring driftsart**
7. Tryk på tasten: **Tvang**.
8. Vælg den ønskede ugedag.
9. Tryk på tasten: **ON**.
10. Indstil det klokkeslæt, hvor du ønsker at blive opfordret til at rengøre enheden.

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

16 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.

16.1 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.
- Rengør også enheden dagligt, selvom du kun anvender den manuelle driftsart damp.
- Rengør ikke tilbehøret sammen med den automatiske rengøring af enheden.

16.2 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.

16.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

- Rengør følgende funktionsdele med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud:
  - Enhedens yderside
  - Glaspladen i ovnrumsdøren
  - LED-afdækning i ovnrumsdøren
  - Ovnrumstætning

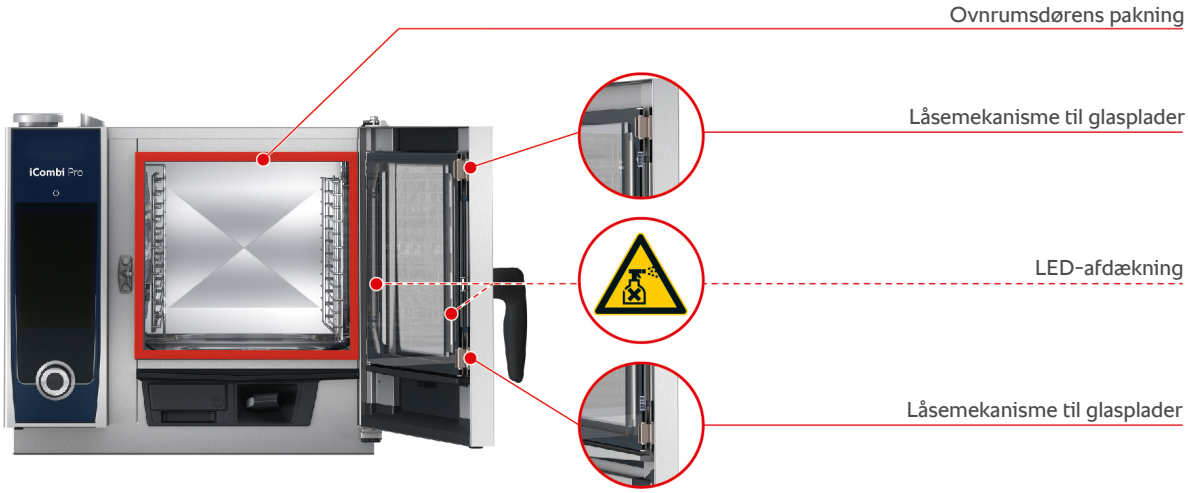
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.

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
- Ståluld
- Højtryksrenser
- Skarpe eller spidse genstande

16.4 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 ovnrumsdøren med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.
5. Lad glaspladerne i ovnrumsdøren 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 [▶ 87].

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

✔ Glaspladerne i ovnrumsdøren er ikke låst fast.

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

Sådan rengøres ovnrumsdørens tætning

Hvis du anvender dit apparat i kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan tætningen i ovnrumsdøren hurtigt blive slidt op. Ovnrumsdørens tætning skal rengøres dagligt for at forlænge levetiden.

✔ Ovnrumsdøren er åben.

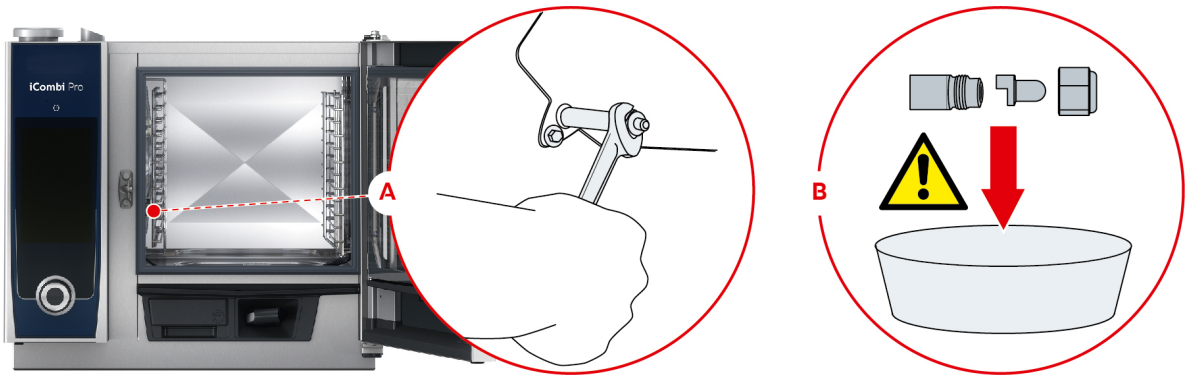
1. Rengør tætningen i ovnrumsdøren med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.

2. Lad tætningen i ovnrumsdøren tørre helt.

16.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen

Nødvendigt værktøj

- Unbrakonøgle



1. Sluk enheden.
2. Sving ophængningsstativet og 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.

16.6 Sådan rengøres luftfilteret

Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



1. Stik skruetrækkeren ind i kærven på luftfilterets afdækning, og tryk luftfilteret bagud.
2. Træk luftfilteret ud.
3. Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen, og lad det derefter tørre fuldstændigt.

> Hvis luftfilteret stadig ikke er rent efter rengøring i opvaskemaskine, skal det udskiftes.

4. Hvis luftfilteret er blevet rent, skubber du det ind i apparatet til det klikker på plads.

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.

16.7 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.

16.8 Sådan rengøres betjeningsskærmen

Hvis dit apparat er udstyret med en aflåselig betjeningsskærm, skal du låse den aflåselige betjeningsskærm op og åbne afdækningen, før du rengør betjeningsskærmen.

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

16.9 Sådan rengøres tilbehøret

1. Lad tilbehøret køle af, før du udfører rengøringsarbejdet.
2. Fjern alle fødevarerester 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.

17 Inspiration og hjælp

17.1 Søgeassistent

Søgeassistenten er søgemaskinen i dit madlavningssystem. Den gennemsøger både intelligente tilberedningsprocesser, indstillinger og anvendelseseksempler samt brugsanvisningen til dit apparat.

1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på søgefeltet, og indtast søgebegrebet.

> Mens du skriver vises søgeresultaterne. Søgeresultaterne inddeles i kategorierne **iCookingSuite**, **indstillinger** og **brugsanvisning**.

3. Tryk på det ønskede ikon for at få vist søgeresultaterne.
4. Tryk på det ønskede hjælpeemne for at tilgå søgeresultaterne.

17.2 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning samt et bredt udvalg af anvendelseseksempler står til rådighed som betjeningshjælp direkte via enheden. Anvendelseseksemplerne viser dig, hvilke fødevarer du bedst kan tilberede med hvilke intelligente tilberedningsprocesser. Herudover finder du her alle informationer om påfyldningsmængder og anvendelsen af specialtilbehør.

Enhedens hjælpefunktion er kontekststyret. Det vil sige, at det viste hjælpeindhold altid passer til det viste område på displayet.

1. Tryk på tasten: ?

> Hjælpefunktionen åbnes og viser det passende hjælpeindhold.

17.3 Telefonisk hjælp

ChefLine®

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

17.4 Teknisk hjælp på stedet

17.4.1 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 [▶ 80].

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

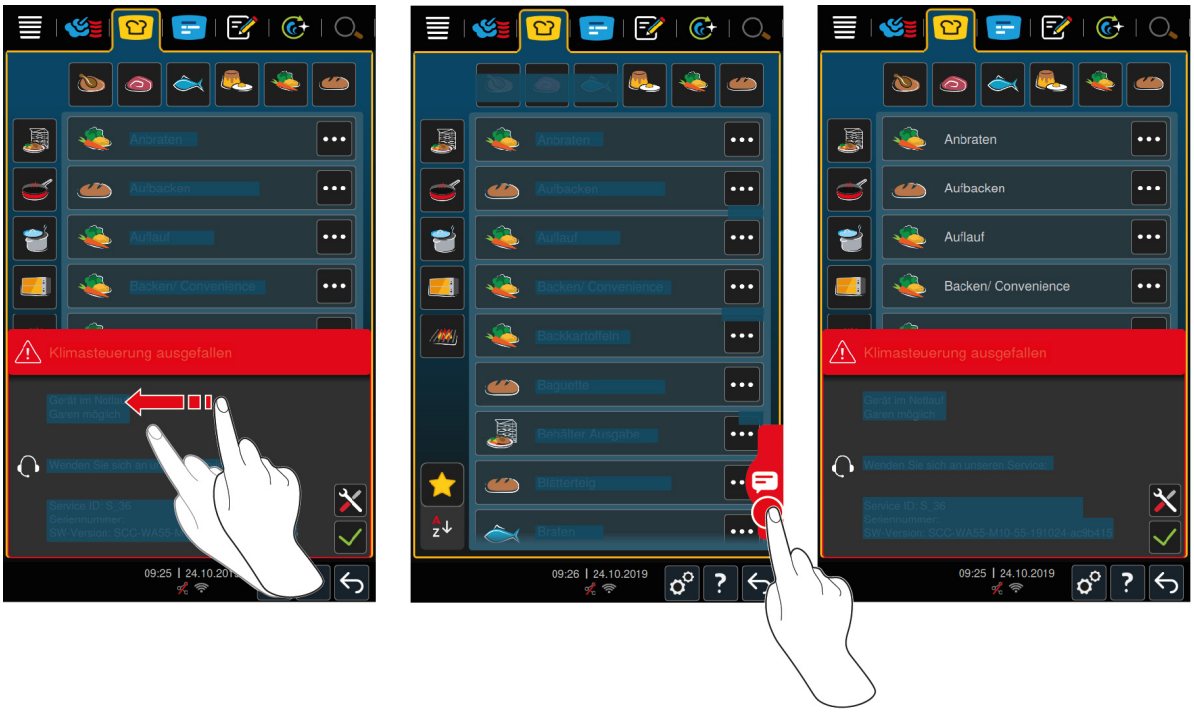
>> Servicedataene overføres nu automatisk til ConnectedCooking. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller via ConnectedCooking-appen.

17.4.2 Hent servicedata

Du kan kalde servicedataene frem i indstillingerne. Her finder du flere informationer: Service [▶ 74]

17.5 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 servicenummeret på dit apparat parat. Serienummeret finder du på typeskiltet.

17.5.1 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

17.5.2 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 [▸ 91]. Hav altid servicenummeret på dit apparat parat.

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 32.1	Problemer med gasbrænderen.	Nej

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
	Luk for gasledningen.	
Service 32.2	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
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.	–

17.5.3 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.

17.5.4 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

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 43.2	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

17.5.5 Fejlmeldinger CleanJet

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

17.5.6 Fejlmeldinger 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

17.5.7 Anmeldelsescenter

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 17	Problemer med apparattypen.	Nej
Service 29	Platinetemperaturen er for høj.	Nej
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

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
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

18 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

- Udskiftning af luftfilter [▶ 96]
- Udskiftning af ovnrumsdørens tætning [▶ 96]

Følgende vedligeholdelsesopgaver skal udføres af din RATIONAL-servicepartner:

- Udskiftning af LED-afdækning

18.1 Udskiftning af luftfilter

Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



✔ En meddelelses vises når det er tid til at udskifte luftfilteret.

1. Stik skruetrækkeren ind i kærven på luftfilterets afdækning, og tryk luftfilteret bagud.
2. Træk luftfilteret ud.
3. Skub det nye luftfilter på plads i apparatet så det klikker mærkbart på plads.

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.

18.2 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.

19 Transport

19.1 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.

⚠ 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.

Du kan flytte rundt på enheden, som står på bevægelige understel eller hjul.

✔ Dampgeneratoren er tømt.

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, løsner du 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.

20 Udafdrifttagning og bortskaffelse

20.1 Sådan tages anlægget ud af drift

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

20.2 Bortskaffelse



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

21 Tekniske data

Vær opmærksom på de tekniske data på typeskiltet. Typeskiltet befinder sig til venstre ved siden af betjeningsskærmen.

21.1 Enheder med eltilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type XS 6-2/3	67 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
Luftbåret støj	≤70 dBA
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW

21.2 Typer og modelnavne

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

Type	Modelnavn
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

21.3 Konformitet

21.3.1 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

Stikordsfortegnelse

A

Afbryde tilberedningen 36, 38, 43
Afbrydelse 38, 43
Afkalkning
  Luftfugtningsdyse 89
Anvendelseseksempler 91
Automatisk rengøring
  Rengøringsprogrammer 83

B

Bekræft handling 36
Betjening af enheden
  Centralt indstillingshjul 17
  Håndbevægelser 17
Betjeningsskærm
  Rengøring 90
  Sådan rengøres det centrale indstillingshjul 90
Bruningsniveau 33

C

Centralt indstillingshjul 17
Cockpit 38
ConnectedCooking
  Registrering af enhed med smartphone 80
  Registrering af enhed uden smartphone 80
Cool down-funktion 40

D

Damp 35
Delta-T-tilberedning 35

F

Fortsæt med tid 37
Forvarmning 36
Fyldning af enheden 36

G

Gaslugt 13

H

Hævning 35
Håndbevægelser 17
Håndbruser 21
  Sprøjtefunktioner 21

I

Indstikning 36
iProductionManager
  Kombinationskontrol 52
  Placeringslogik 52

K

Kernetemperatur 34
Kernetemperaturføler
  Bagværk 20
  Fejlmelding 20
  Fiskefileter 20
  Fjern 21
  Grøntsager 20
  Hele fisk 20
  Indstikning i tilberedningsemner 18
  Små stegeemner 19
  Steak 19
  Store kødstykker 19
Kogetemperatur 39
Kom kernetemperaturføleren på plads igen 36
Kontinuerlig drift 34

L

Luftfilter
  Rengøring 89
Luftfugtning 35, 40
Luftfugtningsdyse
  Afkalkning 89
Lufthastighed 35, 40

M

Manuel tilberedning
  Damp 41
  Kombination af damp og varmluft 42
  Varmluft 43
Mørhed 35

N

Ny påfyldning 37

O

Omstik kernetemperaturføler 37
Online-hjælp 91
Opretholdelse af kernetemperatur 37
Overfladeridsning 36
Ovnrumsdør
  Rengøring 88
  Sådan rengøres LED-afdækning 88
  Sådan rengøres tætningen 88
Ovnrumsfugtighed 34, 35
Ovnrumsklima
  Damp 40
  Kombination af damp og varmluft 41
  Varmluft 42
Ovnrumstemperatur 34, 39
  Damp 40
  Kombination af damp og varmluft 41
  Varmluft 42

P

Pensling 36
Pleje

Betjeningsskærm 90
Tilbehør 90
Plejeprodukter
Egnede rengøringsmidler 87
Uegnede rengøringsmidler 88
Påfyldning 36
Påfyldningsmængder 91

R

Rengøring
Hurtig rengøring 83
LED-afdækning 88
Luftfilter 89
Ovnrumsdør 88
Ovnrumsdørens tætning 88
Rengøring 88
Rengøringsprogrammer
Kraftig 83
Let 83
Middel 83
Resttid 36

S

Rengøringsprogrammer 83
Skyllecyklus 83
Sous vide-tilberedning
Anvendelsesområder 44
Cook and Chill 44
Diæt- og skånekost 44
Roomservice 44
Specialtilbehør 91
Sprød skorpe 37
Stegeemnets størrelse 34
Stegeemnets tykkelse 34
Sådan rengøres LED-afdækning 88
Sådan slukkes enheden 14
Sådan tændes enheden 14

T

Tilberedningstid 34
Tvunget rengøring 85

U

Udfør selv vedligeholdelse 96
Udskiftning af luftfilter 96
Udskiftning af tætningen 96

V

Varmholdning 37
Vedligeholdelse
Udskiftning af luftfilter 96
Udskiftning af tætningen 96

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

20.003 V-07 MDS/heju 04/20 DA-DK © RATIONAL AG