iVario®

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1 Indledning 7

1.1 Download dokumenterne fra vores hjemmeside 7

1.2 Hjælp via enheden 7

1.3 Produktgaranti 7

1.4 Målgruppe 7

1.5 Formålsbestemt anvendelse 8

1.6 Sådan anvendes denne brugsanvisning 8

1.6.1 Forklaring af de anvendte symboler 8

1.6.2 Forklaring af piktogrammerne 8

1.6.3 Forklaring af advarslerne 9

1.6.4 Illustrationer 9

1.6.5 Tekniske ændringer 9

2 iVario 10

2.1 Type 2-XS og 2-S 10

2.2 Type L og XL 11

3 Generelle sikkerhedsanvisninger 12

3.1 Personligt beskyttelsesudstyr 14

4 Sådan arbejder du med enheden 15

4.1 Første ibrugtagning 15

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden 15

4.3 Startskærm 16

4.3.1 Oversigtsskærm og fokusskærm 17

4.3.2 Favoritter 18

4.3.3 Dato, klokkeslæt, status 18

4.3.4 Handlinger 19

4.4 Interaktion med enheden 19

4.4.1 Håndbevægelser 20

4.4.2 Centralt indstillingshjul 20

4.5 Fyldningsgrad 20

4.5.1 Fyldningsgrader ved trykkogning (tilbehørsfunktion) 22

4.6 Maksimale påfyldningsmængder 22

4.7 Åbning og lukning af kogekarlåget ... 23
4.8 Sådan fyldes kogekarret ved hjælp af den automatiske vandpåfyldning ... 24
4.9 Sådan tippes og sænkes kogekarret ... 25
4.10 Sådan åbnes og lukkes kogekarventilen ... 27
4.11 Sådan anvendes kernetemperaturføleren ... 29
4.12 Sådan anvendes håndbruseren ... 31
4.13 Sådan indstilles enheden i højden (tilbehørsfunktion) ... 33

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite ... 36
5.1 Forudsætninger, informationer og advarsler ... 36
5.2 Intelligent tilberedning ... 38
5.2.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces ... 38
5.2.2 Start intelligent tilberedningsproces ... 39
5.3 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker ... 40
5.3.1 Tilberedningsparametre ... 40
5.3.2 Instruktioner ... 42
5.3.3 Informationer ... 44
5.3.4 Valgmuligheder ... 44

6 Manuel tilberedning ... 47
6.1 Forudsætninger, informationer og advarsler ... 47
6.2 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker ... 47
6.2.1 Tilberedningsparametre ... 47
6.2.2 Tillægsfunktioner ... 48
6.2.3 Instruktioner og informationer ... 49

7 Trykkogning (tilbehørsfunktion) ... 50

8 iZone Control ... 51
8.1 Køkkenboner ... 51
8.1.1 Forhåndsindstillede køkkenboner ... 51
8.1.2 Opret egne køkkenboner ... 52
8.1.3 Køkkenbontavle ... 53
8.2 Bundinddeling ... 55
8.2.1 Forhåndsindstillede bundinddelinger ... 55
8.2.2 Opret dine egne bundinddelinger ... 56

8.2.3 Inddeling af kogekarret i zoner ... 57
8.3 Belægningsgrad ... 58
8.3.1 Forhåndsindstillet belægningsgrad ... 58
8.3.2 Opret egne belægningsgrader ... 59
8.4 Tilberedning med iZoneControl ... 59
8.4.1 Manuelle betjeningsfunktioner ... 60
8.4.2 Placering af køkkenboner ... 60

9 Programmeringstilstand ... 62
9.1 Opret manuelt program ... 62
9.2 Programmering af intelligente tilberedningsprocesser ... 64
9.3 Programmering af varekurv ... 66
9.4 Redigér og slet programmer ... 67
9.5 Start programmer og varekurve ... 67

10 Skift mellem driftstilstande ... 69

11 Indstillinger ... 71

12 Küchen-Management ... 72
12.1 Hygiejnestyring ... 72
12.1.1 Registrerede HACCP-data ... 72
12.1.2 Eksporter HACCP-data ... 73
12.1.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking ... 73

13 Pleje ... 74
13.1 Generelle sikkerhedsanvisninger ... 74
13.2 Rengøringsintervaller ... 74
13.3 Plejeprodukter ... 75
13.4 Sådan rengøres kogekarret ... 75
13.5 Sådan rengøres håndbruseren ... 77
13.6 Sådan rengøres betjeningsskærmen ... 77
13.7 Sådan rengøres tilbehøret ... 77
13.8 Sådan rengøres enheder med trykkogesystem (valgfri funktion) ... 78

14 Inspiration og hjælp ... 79
14.1 Søgeassistent ... 79

14.2 Hjælp via enheden ... 79
14.3 Telefonisk hjælp ... 79
14.4 Teknisk hjælp på stedet ... 80
14.4.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking ... 80
14.4.2 Hent servicedata ... 80
14.5 Problemløsning ... 80
14.5.1 Meddelelser under tilberedningen ... 81
14.5.2 Meddelelser under trykkogningen (ekstraudstyr) ... 81
14.5.3 Stikdåsen virker ikke længere ... 82

15 Vedligeholdelse ... 83
15.1 Generelle sikkerhedsanvisninger ... 83
15.2 Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget ... 83
15.3 Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen ... 84

16 Udafdrifttagning og bortskaffelse ... 85
16.1 Sådan tages anlægget ud af drift ... 85
16.2 Bortskaffelse ... 85
16.3 Bortskaffelse af olie og fedt ... 85

17 Tekniske data ... 86
17.1 Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion) ... 86
17.2 Typer og modelnavne ... 86
17.3 Advarselsklistermærke ... 87

Stikordsfortegnelse ... 88

1 Indledning

Kære kunde

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

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

God fornøjelse med din iVario.

Venlig hilsen,

RATIONAL AG

1.1 Download dokumenterne fra vores hjemmeside

Dette dokument er en quickguide for alle typer af dit apparat. Den fuldstændige og aktuelle dokumentation til dit apparat kan du downloade på http://www.rational-online.com. Gå til menuen, og klik på **kundeservice**. Herefter vælger du **downloads**.

1.2 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 [▶ 79]

1.3 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.

1.4 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.

1.5 Formålsbestemt anvendelse

iVario er designet til termisk tilberedning af madvarer.

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

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

1.6 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.6.1 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.

1.6.2 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.

1.6.3 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.

1.6.4 Illustrationer

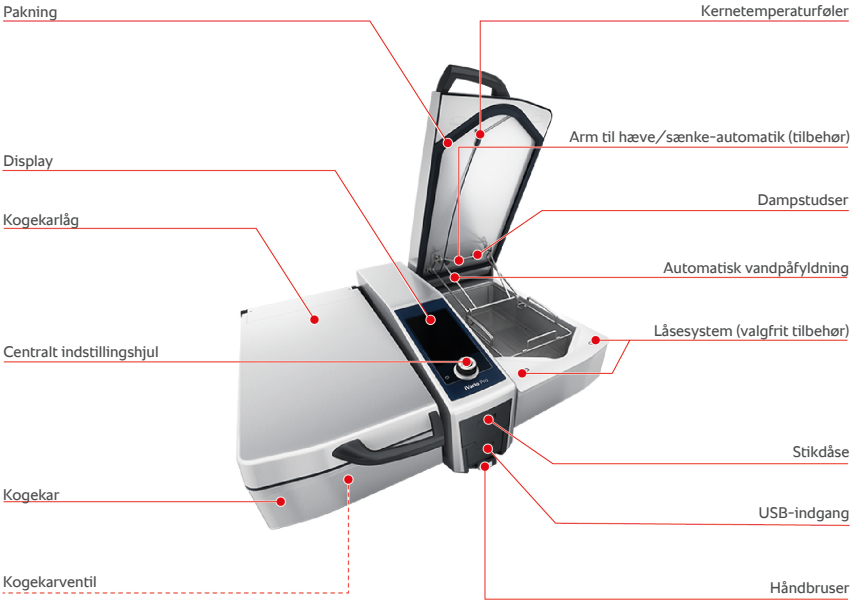
Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.6.5 Tekniske ændringer

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

2 iVario

2.1 Type 2-XS og 2-S





Type 2-XS



Type 2-S

Sørg for, at enheder uden trykkogefunktion har en dampstuds. Enheder med trykkogefunktion har 2 dampstudser.

2.2 Type L og XL





Type L



Type XL

Sørg for, at enheder uden trykkogefunktion har en dampstuds. Enheder med trykkogefunktion har 2 dampstudser.

3 Generelle sikkerhedsanvisninger

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

- Enheden må kun installeres af din RATIONAL-servicepartner.
- Enheden må kun vedligeholdes af din RATIONAL-servicepartner.
- Din enhed 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.
- Anbring aldrig genstande oven på enheden.
- Stil dig aldrig oven på understellets udtrækselementer.
- Træd aldrig op 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.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

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

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Vær opmærksom på min. og maks. fyldningsgraderne [▸ 20] i kogekarret.

- Vær opmærksom på kogekarrets maksimale belastningsmængde [▶ 22]. Den maksimalt tilladte belastningsmængde varierer alt efter de anvendte råvarer og den valgte tilberedningsmetode.
- Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:
  - Hvis der spildes mad på gulvet i forbindelse med tipning af kogekarret, skal dette straks fjernes. Gulvet skal være tørt med henblik på at forhindre skrid- eller faldulykker.
  - Luk kogekarlåget forsigtigt, og sørg for ikke at komme til at klemme dine egne eller andres fingre i processen.
  - Sænk forsigtigt kogekarret og sørg for, at der ikke befinder sig personer eller genstande i kogekarrets bevægelsesradius.
  - Kogekarlåget må kun lukkes med kogekarret sænket helt ned.
- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
  - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr når du koger, steger eller dybsteger.
  - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager tilbehør eller genstande ud af det varme kogekar.
  - Vær forsigtig, når du åbner kogekarlåget under brug. Der kan trænge varm damp ud.
  - Fyld aldrig koldt vand i det forvarmede kogekar.
  - Tip det fulde kogekar langsomt og forsigtigt. Varmt indhold kan skvulpe over ved rykvise bevægelser.
  - Når enheden er i brug, må den kun berøres på betjeningsskærmen og håndtaget på kogekarlåget. De udvendige overflader kan blive over 60°C varme.

- Sådan undgår du brandfare:
  - Hæld aldrig vand ned i varmt olie eller vand.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

- Rengør enheden efter hver brug.
- Kogekarlåget og kogekarventilen skal stå på klem ved længere tids stilstand samt natten over, dette for at undgå korrosion.
- Ved længere tids stilstand skal strøm- og vandforsyningen til enheden afbrydes.

3.1 Personligt beskyttelsesudstyr

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

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret det på korrekt og sikker vis. 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.

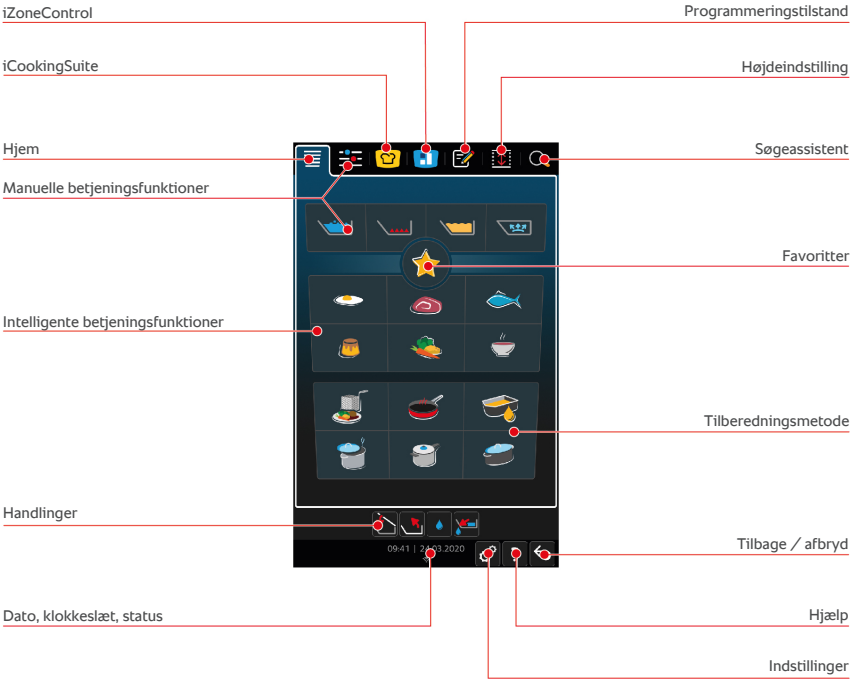
Her finder du flere informationer: Pleje [▸ 74]

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 [▸ 16] vises.
2. Enheden slukkes ved at trykke på knappen og holde den inde, indtil LED'en lyser orange: ⏻
> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at slukke enheden.
3. Tryk på tasten: **Ja**
>> Enheden slukkes.

4.3 Startskærm



- iZoneControl [▸ 51]

  Vær opmærksom på, at denne intelligente assistent er tilgængelig som valgfrit tilbehør til type 2-XS.
- Intelligent tilberedning - iCookingSuite [▸ 36]
- Hjem

  Ved tryk på denne knap kommer du til startskærmen.
- Manuelle betjeningsfunktioner [▸ 47]
- Favoritter

  Når du trykker på denne knap, vises de 10 mest anvendte intelligente tilberedningsprocesser.
- Intelligente betjeningsfunktioner

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

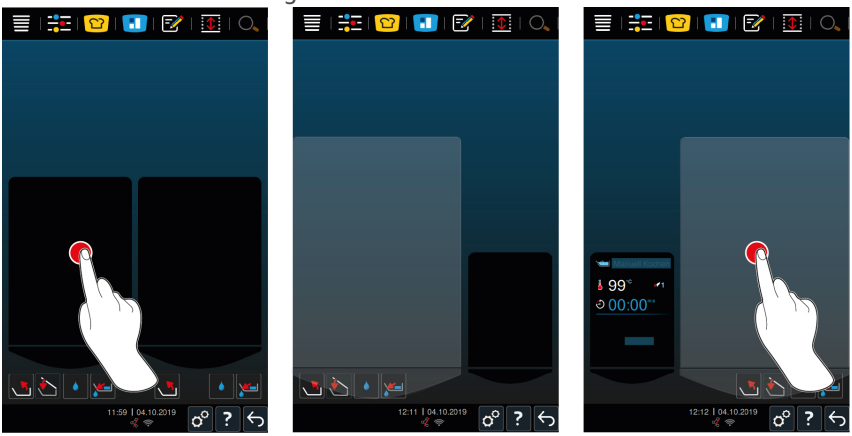
  Når du trykker på denne knap vises alle intelligente tilberedningsprocesser, som er tilordnet til denne tilberedningsmetode.

- Programmeringstilstand [▶ 62]
- Højdeindstilling [▶ 33] (valgfrit)
- Søgeassistent [▶ 79]
- Dato, klokkeslæt, status [▶ 18]
- Indstillinger [▶ 71]
- Hjælp [▶ 79]
- 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 Oversigtsskærm og fokusskærm

Hvis din enhed er en iVario type 2-XS eller 2-S, vises en oversigt over begge kogekar på startskærmen. Hvis du ønsker at starte en tilberedningsproces, skal du vælge et af de to kogekar. Kogekarret vises nu i forstørret udgave på fokusskærmen. Hvis du ikke vælger noget kogekar, vises en besked med opfordring til at vælge et kogekar. Hvis du har startet en tilberedningsproces i begge kogekar, skifter kogekarret efter kort tid igen til oversigtsskærmen, og de vigtigste informationer om den igangværende tilberedningsproces vises. Under indstillinger kan du vælge, efter hvor mange sekunder fokusskærmen skal skifte til oversigtsskærmen. Hvis du kun tilbereder mad i det ene kogekar, vises fokusskærmen for dette kogekar hele tiden.



1. Tryk på det ønskede kogekar.

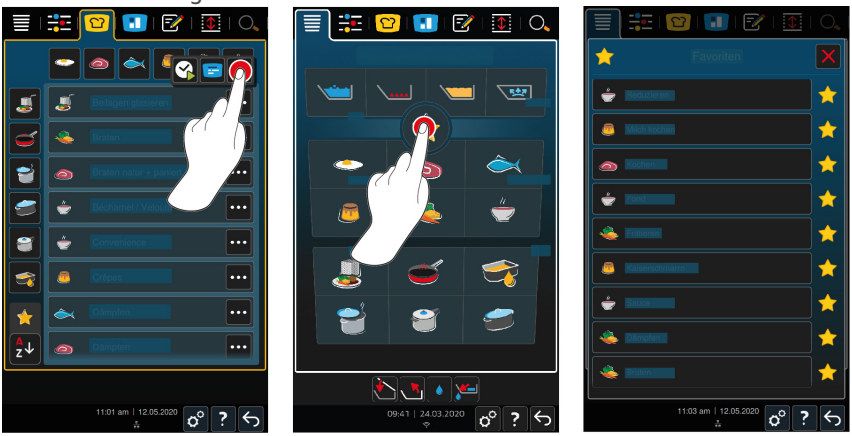
> Kogekarret vises i en forstørret udgave, og du kan sætte manuelle driftsarter eller intelligente tilberedningsprocesser i gang.

2. Hvis du også ønsker at lave mad i det andet kogekar, trykker du på det andet kogekar.

> Det forstørrede billede af det første kogekar minimeres, mens det andet kogekar vises i en forstørret udgave.

4.3.2 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.

4.3.3 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 (ekstraudstyr)

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: 

Vær opmærksom på, at denne funktion er tilgængelig som valgfrit tilbehør til type 2-XS.



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: 

4.3.4 Handlinger

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

Symbol	Funktion
	Åbn kogekarlåget automatisk [▶ 23]
	Luk kogekarlåget [▶ 23]
	Tip kogekarlåget [▶ 25]
	Sådan sænkes kogekarret [▶ 25]
	Automatisk vandpåfyldning [▶ 24]
	Åbn kogekarventil [▶ 27]
	Luk kogekarventil [▶ 27]

4.4 Interaktion med enheden

BEMÆRK

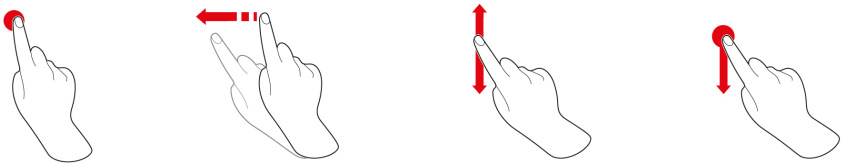
Formålsstridig betjening af displayet

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

4.5 Fyldningsgrad

BEMÆRK

Skader på enheden grundet over- eller underskridelse af den tilladte fyldningsgrad

Hvis du fylder for meget eller for lidt mad og væske i kogekarret og derved over- eller underskrider den tilladte påfyldningsmængde, kan enheden blive beskadiget.

1. Fyld så meget mad og væske i kogekarret, at de her angivne minimale og maksimale fyldningsgrader overholdes.

Type 2-XS

		min. fyldningsgrad / kogekar [l]	maks. fyldningsgrad / kogekar [l]
Vand, flydende fødevarer, faste fødevarer i koge/ stegevæske	Uden kurv	3	17
	Med kurv	3	12
Olie	Uden kurv	5	10
	Med kurv	5	10

Type 2-S

		min. fyldningsgrad / kogekar [l]	maks. fyldningsgrad / kogekar [l]
Vand, flydende fødevarer, faste fødevarer i koge/ stegevæske	Uden kurv	4	25
	Med kurv	4	18
Olie	Uden kurv	10	15
	Med kurv	10	15

Type L

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

Type XL

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

4.5.1 Fyldningsgrader ved trykkogning (tilbehørsfunktion)

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

Type	min. fyldningsgrad / kogekar [l]	maks. fyldningsgrad / kogekar [l]
2-S	4	25
L	10	80
XL	15	120

Vær opmærksom på følgende: Hvis din enhed er en iVario type 2-XS, er funktionen trykkogning ikke tilgængelig.

4.6 Maksimale påfyldningsmængder

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. påfyldningsmængde [kg] Trykkogning (tilbehørsfunktion)
2-XS	17	–
2-S	25	25
L	100	80
XL	150	120

Vær opmærksom på følgende: Hvis din enhed er en iVario type 2-XS, er funktionen trykkogning ikke tilgængelig.

Anvendelseseksempel

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

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. mængde olie [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15
L	8 (4 / kurv)	30
XL	12 (4 / kurv)	45

4.7 Åbning og lukning af kogekarlåget

⚠ FORSIGTIG

Kogekarlåget lader sig kun åbne og lukke i rykvise bevægelser

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

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

BEMÆRK

Kogekarlåget og pakningen kan blive beskadiget, hvis kogekarlåget lukkes, mens kogekarret befinder sig i tippet tilstand

Funktionsdelene skal udskiftes ved beskadigelse.

1. Kogekarlåget må kun lukkes med kogekarret sænket helt ned.

Type 2-XS, 2-S

Sådan åbnes kogekarlåget

1. ⚠ **FORSIGTIG! Risiko for skoldning! Når enheden er i drift, kan der trænge bølger af varm damp ud.** Tag fat i håndtaget på kogekarlåget, og åbn kogekarlåget.

Luk kogekarlåget

1. Tag fat i håndtaget på kogekarlåget, og luk kogekarlåget.

Hvis du har svært ved at nå kogekarlåget, kan du indstillet kogekarlåget til automatisk at sænke sig til en fast låseposition. Denne funktion skal aktiveres i indstillingerne:

✔ Kogekarret er sænket [▶ 25].

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten:

> Knappen vises på displayet:

3. Tryk på tasten:

> Kogekarlåget sænkes automatisk, indtil det når låsepositionen. Denne låseposition holdes i et par sekunder. Hvis du ikke lukker kogekarlåget manuelt nu, åbnes det automatisk igen.

4. Luk kogekarlåget.

Type L, XL

Sådan åbnes kogekarlåget

1. Tryk på tasten:

> **FORSIGTIG! Risiko for skoldning! Når enheden er i drift, kan der trænge bølger af varm damp ud.** Kogekarlåget åbnes automatisk.

> Knappen begynder at blinke: . Når du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul, standses åbningen af kogekarlåget.

Luk kogekarlåget

✔ Kogekarret er sænket [▶ 25].

1. Tryk og hold denne knap inde:

> Kogekarlåget lukkes automatisk.

4.8 Sådan fyldes kogekarret ved hjælp af den automatiske vandpåfyldning

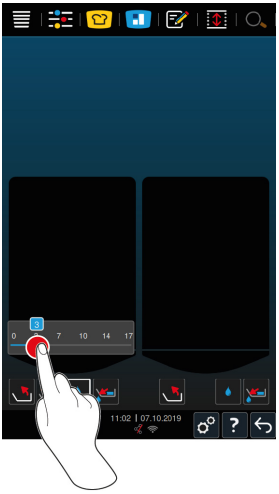
⚠ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i den automatiske vandpåfyldning

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

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

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



1. Tryk på tasten:
2. Indstil den ønskede vandmængde. Vær opmærksom på de maksimale påfyldningsmængder. Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

> Enheden fyldes nu med den indstillede vandmængde. Den manglende vandmængde op til den ønskede værdi vises.

> Knappen begynder at blinke: STOP Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul, standses den automatiske vandpåfyldning.

4.9 Sådan tippes og sænkes kogekarret

Tipning af kogekar

⚠ ADVARSEL

Varmt madindhold kan skvulpe over når kogekarret tippes

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

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

⚠ ADVARSEL

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

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

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

BEMÆRK

Når du tipper kogekarret, og der på understellets udtræk står beholdere, som er 20 cm eller højere, kan der opstå kollision mellem beholderen og håndtagene på kogekarventilen

Håndtagene kan blive beskadiget eller revet ned.

1. Sæt ikke beholdere, som er 20 cm eller højere, på understellets udtræk.

✔ Kogekarlåget er helt åbent.

✔ På løftearmene hænger der ingen kurve.

1. Tryk og hold denne knap inde: 

> Når du slipper knappen, standses tipningen af kogekarret.

Sådan sænkes kogekarret

⚠ ADVARSEL

Fare for fastklemning når kogekarret sænkes

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

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

Type 2-XS, 2-S

1. Tryk og hold denne knap inde: 

> Når du slipper knappen, standses sænkningen af kogekarret.

> Denne knap vises: auto Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul, sænkes kogekarret automatisk.

> Knappen begynder at blinke: STOP Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul igen, standses sænkningen af kogekarlåget.

Type L, XL

1. Tryk og hold denne knap inde:

> Når du slipper knappen, standses sænkningen af kogekarret.

> Denne knap vises: auto Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul, sænkes kogekarret automatisk.

> Knappen begynder at blinke: STOP Hvis du trykker på knappen eller det centrale indstillingshjul igen, standses sænkningen af kogekarlåget.

> Kort inden kogekarret er sænket helt, standses proceduren automatisk. Dette sker af hensyn til din sikkerhed.

2. Tryk igen på knappen: auto

> Kogekarret sænkes nu helt.

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

4.10 Sådan åbnes og lukkes kogekarventilen

Type 2-XS, 2-S



1. Tryk kogekarventilens håndtag ned i låseposition for at åbne kogekarventilen.

⚠ADVARSEL! Risiko for skoldning! Hvis håndtaget til kogekarventilen ikke befinder sig i låseposition, kan det springe tilbage og derved få kogekarventilen til at lukke sig med et hårdt ryk. I den forbindelse kan der sprøjte varmt vand ud.

> Hvis du åbner kogekarventilen mens du er ved at friturestege eller lige har brugt kogekarret til at friturestege, lyder en signaltone. Luk straks kogekarventilen. Ellers bortledes olie og fedt ikke korrekt via afløbet. Her finder du flere informationer: Bortskaffelse af olie og fedt [▶ 85]. Åbn først kogekarventilen, når du har tippet kogekarret fuldstændigt og det er tømt for olie og fedt.

2. Tryk håndtaget tilbage til udgangspositionen for at lukke kogekarventilen.

> Denne knap vises: 

Type L, XL

I følgende tilfælde kan du ikke åbne kogekarventilen:

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

1. For at åbne kogekarventilen skal du trykke og holde denne knap inde: 

> Kogekarventilen åbnes.

2. For at lukke kogekarventilen skal du trykke på denne knap: 

> Kogekarventilen lukkes.

> Denne knap vises: 

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

Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)

I følgende tilfælde kan du ikke åbne kogekarventilen:

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

1. For at åbne kogekarventilen skal du trykke og holde denne knap inde: 

> Kogekarventilen åbnes.

2. For at lukke kogekarventilen skal du trykke på denne knap: 

> Kogekarventilen lukkes.

> Denne knap vises: 

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

4.11 Sådan anvendes kernetemperaturføleren

⚠ FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.

⚠ 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 fastgøres på den dertil indrettede plads på kogekarlåget.

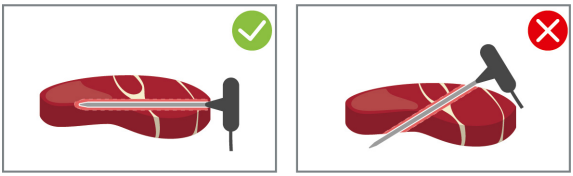
BEMÆRK

Kernetemperaturføleren hænger ud af kogekarret

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

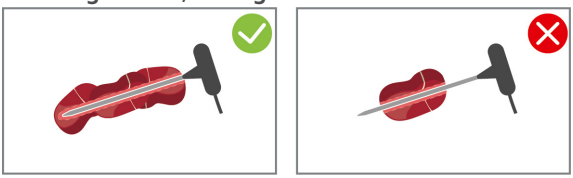
1. Fastgør kernetemperaturføleren til den magnetiske holder efter brug.

Kød, f.eks. steak



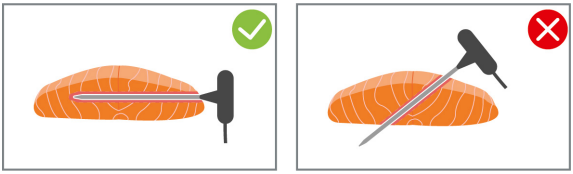
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt ind til håndtaget.

Små stegeemner, f.eks. gullasch



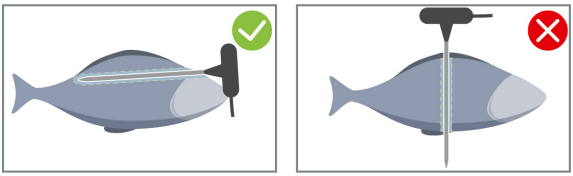
1. Kom så mange grillemner på kernetemperaturføleren, at den er dækket af grillemner fra spidsen til håndtaget.

Fiskefileter



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

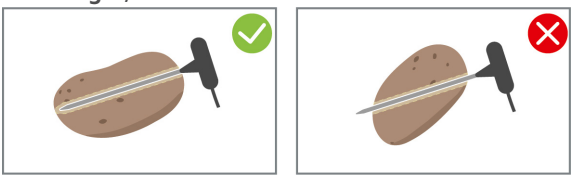
Hele fisk



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

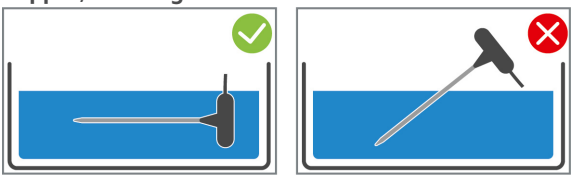
Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i fiskens bughule.

Grøntsager, f.eks. kartofler



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

Supper, sovse og desserter



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

Stegemner i forskellige størrelser

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

Kernetemperaturføler ikke registreret

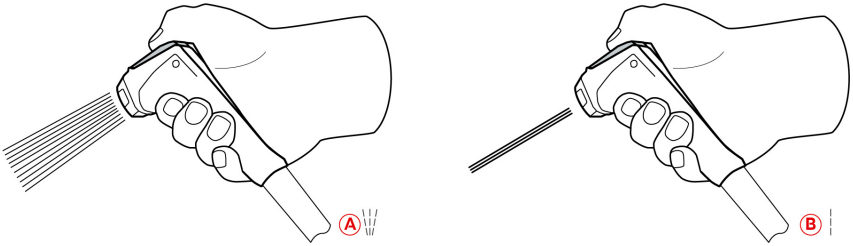
✔ Følgende symbol vises:

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

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

4.12 Sådan anvendes håndbruseren

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



⚠ ADVARSEL

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

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

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

⚠ FORSIGTIG

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

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med håndbruseren.

⚠ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i vandledningen

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

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

BEMÆRK

Formålsstridig håndtering af håndbruseren

Hvis du trækker håndbruseren længere ud end den tilladte 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.

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

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

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

4.13 Sådan indstilles enheden i højden (tilbehørsfunktion)

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

⚠ ADVARSEL

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

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

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

⚠ ADVARSEL

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

Hvis beholderne falder ned, kan du komme til skade.

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

1. Anbring aldrig genstande oven på enheden.

⚠ FORSIGTIG

Risiko for fastklemning under højdejusteringen

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

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

⚠ FORSIGTIG

Enhedens højde lader sig slet ikke indstille eller kun i ryk

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

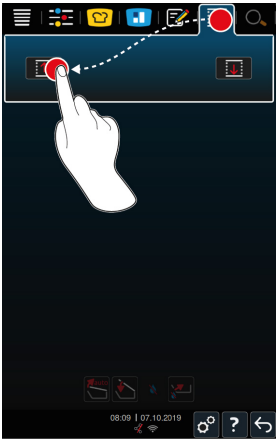
1. Enhedens højde må ikke længere indstilles.
2. Kontakt din RATIONAL-servicepartner.

BEMÆRK

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

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

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

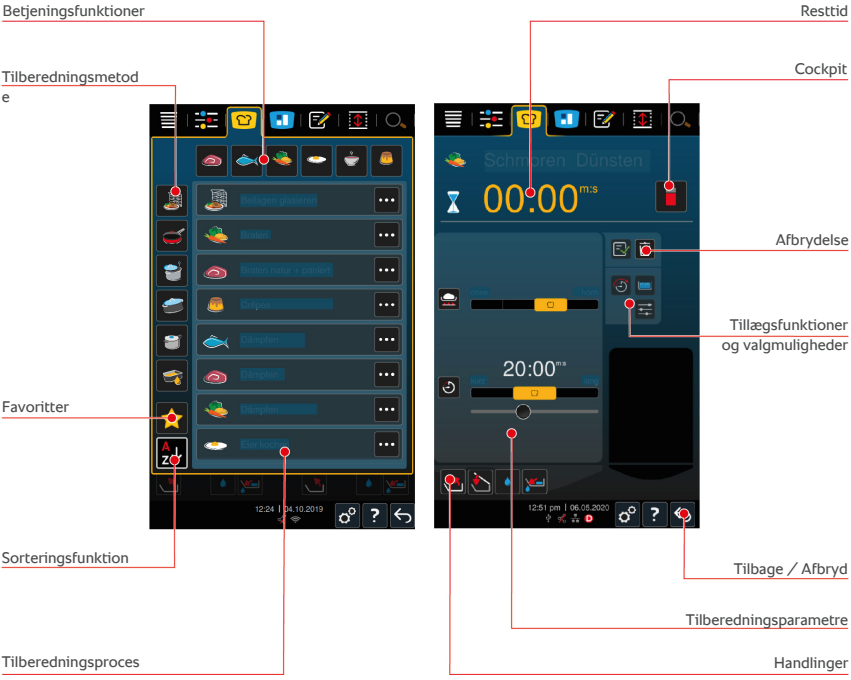


1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Hvis du vil køre enheden opad, skal du trykke og holde denne knap inde: 
3. Hvis du vil køre enheden nedad, skal du trykke og holde denne knap inde: 

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite

iCookingSuite er den intelligente tilberedningsfunktion i iVario. Du vælger selv, hvilke 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.

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



5.1 Forudsætninger, informationer og advarsler

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



Håndbruseren må ikke anvendes

Dette symbol vises når du bruger kogekarret til friturestegning.



Tip kogekarret helt

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

1. Tip kogekarret fuldstændigt [▸ 25].
2. Fjern samtligt fedt eller olie.
3. Sænk bagefter kogekarret fuldstændigt [▸ 25].



Sænk kogekarret helt

Du har valgt en manuel driftsart eller en intelligent tilberedningsproces, og kogekarret er ikke sænket fuldstændigt.

1. Sænk kogekarret fuldstændigt [▸ 25].



Åbn kogekarlåget fuldstændigt

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

1. Åbn kogekarlåget fuldstændigt [▸ 23].



Luk kogekarventil

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

1. Luk kogekarventilen [▸ 27].



Luk straks kogekarventilen

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

1. Luk straks kogekarventilen [▸ 27].
2. Tip kogekarret fuldstændigt [▸ 25].
3. Fjern samtligt fedt eller olie.
4. Sænk bagefter kogekarret fuldstændigt [▸ 25].



Hæv kurven

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

1. Tryk på tasten: 
   > Kurven hæves fuldstændigt.



Kogekartemperatur for høj

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

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



Automatisk vandpåfyldning inaktiv

Dette symbol vises i følgende tilfælde:

- kogekarlåget er ikke helt åbent.

  Åbn kogekarlåget fuldstændigt [▸ 23].

- Kogekarret er ikke sænket helt ned.

  Sænk kogekarret fuldstændigt [▸ 25].

- Du bruger kogekarret til friturestegning.

  Vandtilførslen aktiveres først igen, når du er færdig med at friturestege i kogekarret og har fjernet fritureolien- eller fedtet fuldstændigt.

- Du har ikke tippet kogekarret fuldstændigt efter at have brugt kogekarret til friturestegning.

  Tip kogekarret fuldstændigt [▸ 25].

5.2 Intelligent tilberedning

5.2.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces

Du kan indlæse en intelligent tilberedningsproces på 3 forskellige måder:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringstilstand [▸ 62]
- Via søgeassistenten [▸ 79]

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

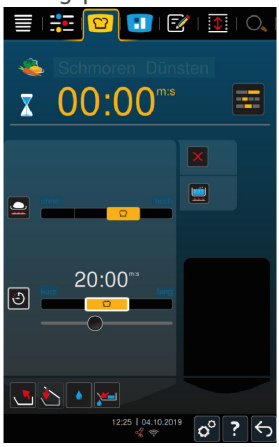
1. I menuen trykker du på knappen:
2. Indtast navnet på den intelligente tilberedningsproces.

> Den ønskede intelligente tilberedningsproces vises.

5.2.2 Start intelligent tilberedningsproces

I dette kapitel bruger vi eksemplet **braisering / dampkogning** til at vise, hvordan en intelligent tilberedningsproces foregår. Takket være forskellige tilberedningsparametre og den ideelle rækkefølge af de enkelte trin i processen leverer alle intelligente tilberedningsprocesser altid det ønskede resultat.





1. Vælg det ønskede kogekar.
2. I menuen trykker du på knappen:
3. Tryk på tasten:
4. Tryk på tasten: **Braisering /dampkogning**

> Den intelligente tilberedningsproces startes, og kogekarret opvarmes til den valgte temperatur.

5. Indstil det ønskede tilberedningsresultat ved hjælp af tilberedningsparametrene [▶ 40].

> Efter kort tid skifter displayet til cockpit.

6. 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.

7. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af ovnrummet.
8. Hvis tilberedningsresultatet endnu ikke modsvarer dine ønsker, bedes du fortsætte tilberedningsprocessen med et af de viste forslag.

5.3 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 [▸ 20] eller det centrale indstillingshjul [▸ 20], 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.

5.3.1 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.

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.



Delta-T-tilberedning

Med dette parameter fastholdes en konstant difference mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen. Temperaturen på stegevæsken stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår kødet

en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 10 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

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



Kødtype

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



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



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.



Kurv

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



Temperatur

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



Viskositet

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



Chokoladetype

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

5.3.2 Instruktioner

Undervejs i tilberedningsprocessen får du eventuelt vist følgende instruktioner.



Væsketilsætning

Du opfordres til at tilsætte væske til de brunede stegeemner.



Påfyldning

Du blive bedt om at tilsætte væske til kogekarret.



Påfyldning

Du opfordres til at fylde enheden med stegeemner.



Irøring

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



Kernetemperaturføler i stegeemne

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren i stegeemnet.



Kernetemperaturføler i stegevæske

Du opfordres til at lægge kernetemperaturføleren i stegevæsken.



Påfyld olie

Du opfordres til at fylde olie i kogekarret.



Anbring bundristen

Du opfordres til at lægge bundristen på plads i kogekarret.



Sådan åbnes kogekarlåget

Du opfordres til at åbne kogekarlåget.



Luk kogekarlåget

Du opfordres til at sænke kogekarlåget.



Omrøring

Du opfordres til at røre rundt i indholdet.



Vend

Du opfordres til at vende stegeemnerne.



Skære i stykker

Du opfordres til at gøre stegeemnerne mindre.



Spring forvarmning over

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

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



Færdigbruning

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

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

5.3.3 Informationer

Undervejs i tilberedningsprocessen får du vist de aktuelle tilberedningstrin.

Forvarmning

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

Resttid

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

Tilberedningsproces slut

Tilberedningsprocessen er gennemført.

5.3.4 Valgmuligheder

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

Valgmulighederne vises ved siden af tilberedningsparametrene og i cockpittet.

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



1. For at vise valgmulighederne trykkes på tasten: +



Ny påfyldning

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



Fortsæt med tid

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

1. Vælg den ønskede tid.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Omstik

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 kogekarlåget.
2. Stik temperaturføleren ind i et af de større stegeemner, eller stegeemnet med den højeste kernetemperatur.
3. Tag alle små stykker ud af kogekarret.
4. Luk kogekarlåget.
5. Tryk på tasten: 

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

6. Vælg den ønskede kernetemperatur.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Varmholdning

Denne valgmulighed opretholder den indstillede temperatur. Når du vælger denne funktion, holdes stegeemnerne på den forindstillede temperatur eller kernetemperatur. Dermed forhindres overtilberedning. Med henblik på forebyggelse af stegesvind, anbefaler vi at stegeemnerne kun opbevares kortvarigt i kogekarret med denne funktion slået til. Ifm. enkelte

tilberedningsprocesser, f.eks. tilberedning natten over, er funktionen **Varmholdning** sidste tilberedningstrin og startes automatisk, når det ønskede slutresultat er nået.

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

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



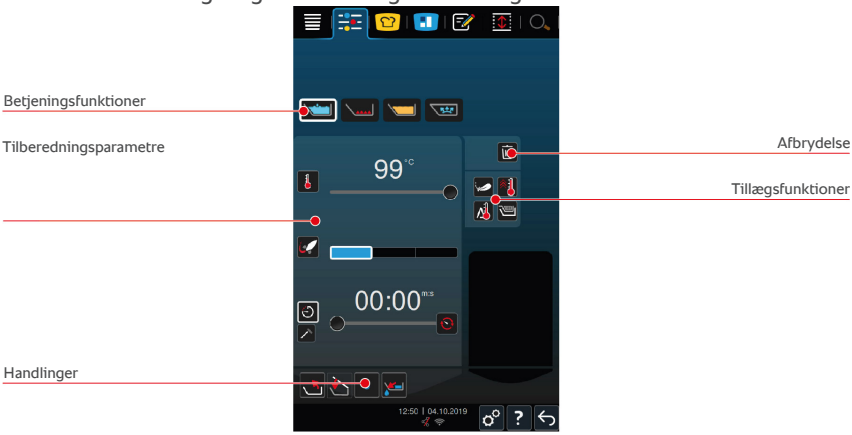
Opkogning

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

6 Manuel tilberedning

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

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



6.1 Forudsætninger, informationer og advarsler

Både inden valg af tilberedningsmetode og under selve tilberedningen kan samme informationer blive vist, f.eks. i form af intelligente tilberedningsprocesser. Her finder du flere informationer: Forudsætninger, informationer og advarsler [▸ 36]

6.2 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

6.2.1 Tilberedningsparametre

Temperatur

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

Tilberedningstid

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.



PowerBoost

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

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

6.2.2 Tillægsfunktioner



Forvarmning

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



Sensitiv tilberedning

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



Delta-T-tilberedning

Med denne tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem temperaturen på stegevæsken og kernetemperaturen. Temperaturen på stegevæsken stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår kødet en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 10 °C og 40 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

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



Kurv

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

6.2.3 Instruktioner og informationer

Under tilberedningen kan du få vist de samme instruktioner [▸ 42] og informationer [▸ 44], som du kender fra de intelligente tilberedningsprocesser.

7 Trykkogning (tilbehørsfunktion)

⚠ FARE

Skoldnings- og forbrændingsfare gennem trykkogning med alkohol

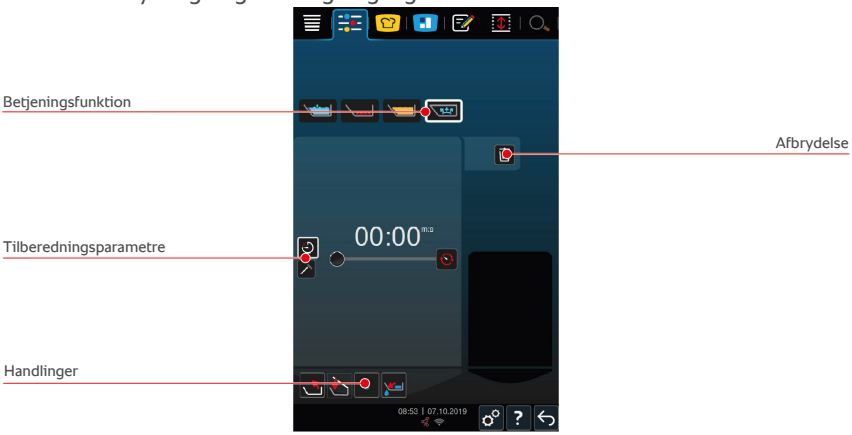
Systemet er designet til trykkogning med vand. Hvis du anvender en anden væske end vand til trykkogningen, og denne har et lavere kogepunkt end vand, f.eks. alkohol, kan den skoldhede væske og det øvrige indhold sprøjte ud af kogekarret i høj fart når du åbner låget. Dette kan medføre alvorlig skoldning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

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

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

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

Vær opmærksom på følgende: Hvis din enhed er en iVario type 2-XS, er funktionen trykkogning ikke tilgængelig.



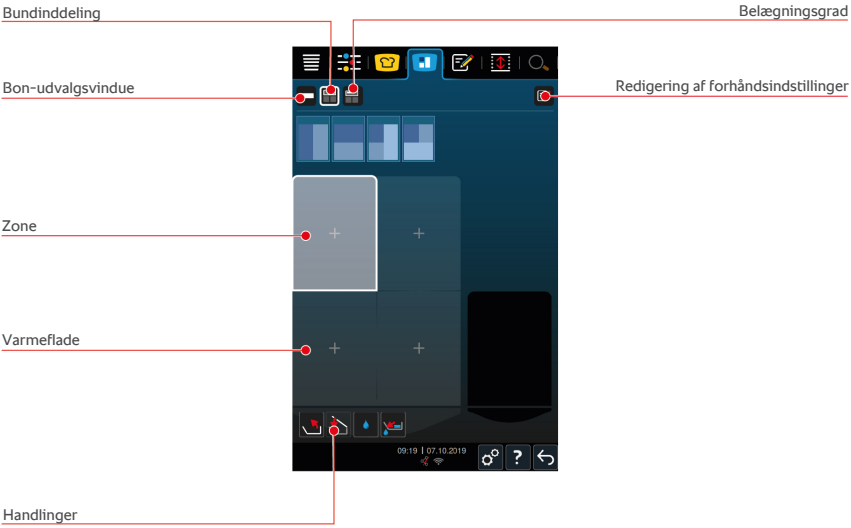
8 iZone Control

Ved hjælp af iZoneControl kan du inddele kogekarrets bund i individuelle varmezoner med forskellige temperaturer; zoner uden fyld kan endda holdes helt kolde. Du starter med at indtaste det ønskede resultat, og starter herefter tilberedningsprocessen for de enkelte varmezoner. Varmezonen opvarmes nu til den optimale temperatur i forhold til det ønskede resultat.

Vær opmærksom på, at denne intelligente assistent er tilgængelig som valgfrit tilbehør til type 2-XS.

BEMÆRK

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



8.1 Køkkenboner

8.1.1 Forhåndsindstillede køkkenboner

Du kan vælge mellem forudindstillede køkkenboner i de forskellige betjeningsfunktioner.



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

> De forhåndsindstillede køkkenboner vises.

>> Nu kan du placere [▶ 60] køkkenbonerne eller oprette dine egne boner [▶ 52].

8.1.2 Opret egne køkkenboner

Du kan tilføje enhver ønsket manuel betjeningsfunktion, enhver 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.

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

1. For at tilføje en intelligent tilberedningsproces til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
2. For at filtrere listen over tilberedningsprocesser kan du enten scrolle igennem listen over tilberedningsprocesser eller kombinere en betjeningsfunktion med en tilberedningsmetode.
3. For at tilføje et manuelt program til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
4. For at tilføje et intelligent program til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
5. For at tilføje en varekurv til køkkenbontavlen trykker du på knappen:

6. Træk det ønskede element ned i det nederste område.

> Elementet vises som en køkkenbon.

Rediger køkkenboner

1. For at redigere tilberedningsparametrene på en køkkenbon skal du trykke på tasten:

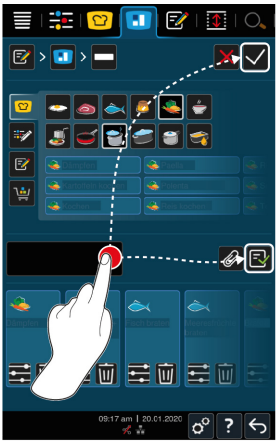
> Køkkenbonens tilberedningsparametre vises.

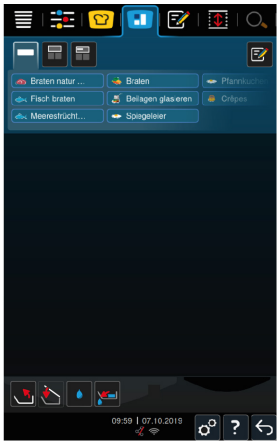
2. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker.
3. For at gemme dine ændringer trykker du på denne knap:

Slet køkkenboner fra køkkenbontavle

1. For at slette en køkkenbon fra køkkenbontavlen trykker du på knappen:

Gem køkkenbontavle





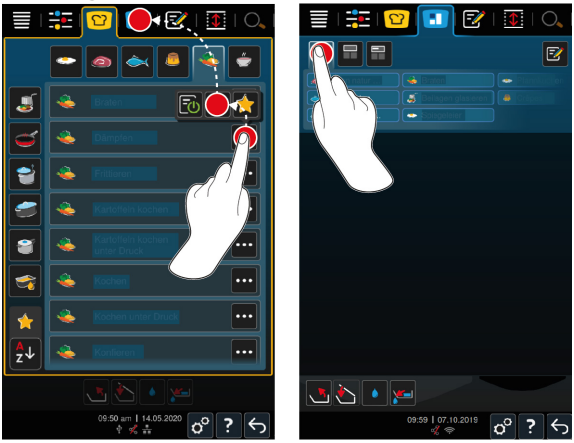
1. For at navngive køkkenbontavlen trykker du på knappen:
2. For blot at tilføje køkkenbonen midlertidigt til køkkenbontavlen trykker du på knappen:
3. For at gemme køkkenbontavlen skal du trykke på tasten:

>> Køkkenboner gemmes som en varekurv. Varekurven vises i programmeringstilstand.

8.1.3 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.

iCookingSuite



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på knappen bag den ønskede tilberedningsproces: •••
3. Tryk på tasten:
4. I menuen trykker du på knappen:
5. Tryk på tasten:

>> De intelligente tilberedningsprocesser vises på køkkenbontavlen.

Programmeringstilstand



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på knappen bag det ønskede program eller den ønskede varekurv: •••
3. Tryk på tasten:

4. I menuen trykker du på knappen:
5. Tryk på tasten:
> Programmer og varekurve vises på køkkenbontavlen.

8.2 Bundinddeling

Type 2-XS, 2-S

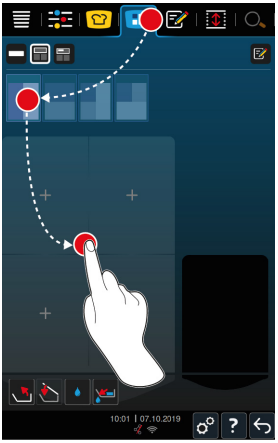
Ved hjælp af iZoneControl kan du inddele kogekarrets bund i op til 4 zoner. Du har følgende muligheder:

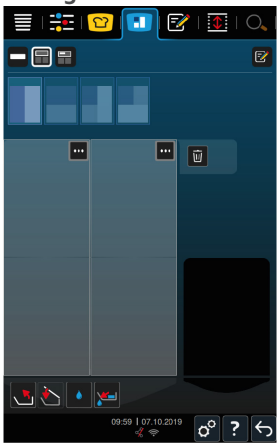
- 1 zone per kogekar
- 2 zoner per kogekar
- 3 zoner i det ene kogekar, 1 zone i det andet kogekar

Type L, XL

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

8.2.1 Forhåndsindstillede bundinddelinger

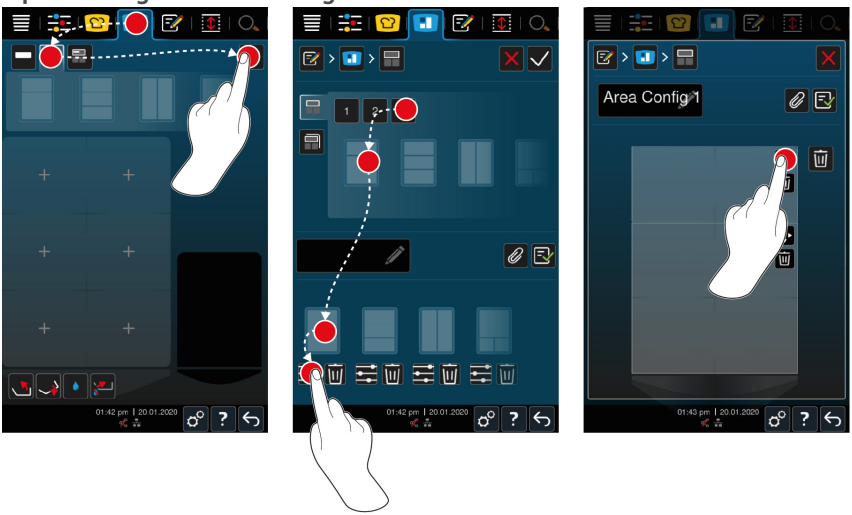




1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Vælg en forhåndsindstillet bundinddeling.
4. Vælg det ønskede kogekar.
5. Tryk på tilberedningsfladen.

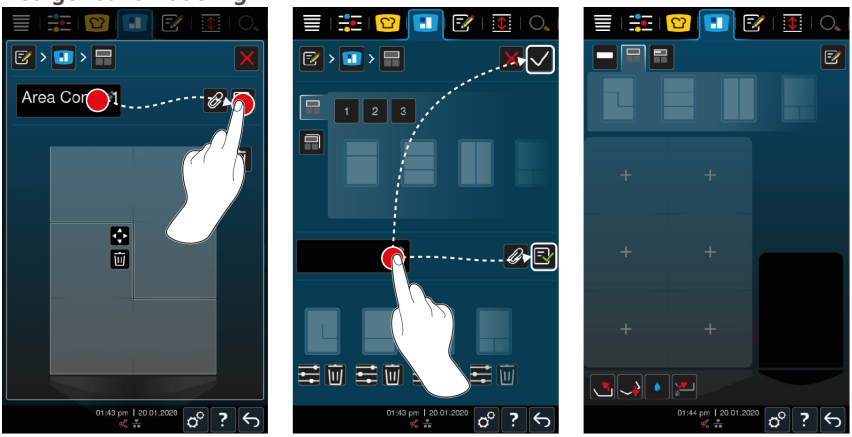
>> Karrets bund inddeles automatisk i zoner. Du kan nu tilordne køkkenboner til zonerne.

8.2.2 Opret dine egne bundinddelinger



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Tryk på tasten:
5. For at sortere listen over mulige zoner skal du enten scrolle igennem listen over mulige zoner eller trykke på tasterne **1**, **2** eller **3**.
6. Vælg den ønskede bundinddeling, og træk denne til det nederste område.

Rediger bundinddeling



1. For at redigere en bundinddelin skal du trykke på tasten:

2. Tryk på tasten:
3. Tryk på de ønskede område i kogekarret.

> Zonen tilpasses til dine ønsker.

4. For at bekræfte zonen trykker du på denne knap:
5. For at slette en zone skal du trykke på tasten:
6. For at gemme bundinddelingen skal du trykke på tasten:

Slet bundinddelinger

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

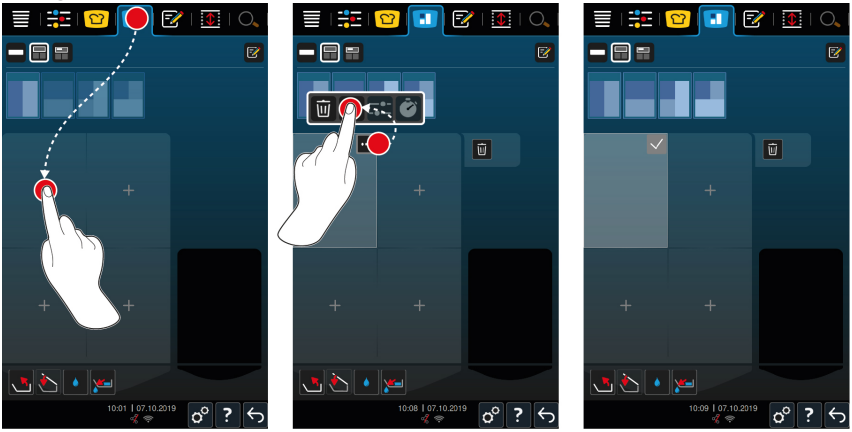
Gem bundinddelinger

1. For at navngive de nye bundinddelinger trykker du på knappen:
2. For blot at tilføje bundinddelingen midlertidigt trykker du på knappen:
3. For at gemme opstillingen trykker du på knappen:

>> Bundinddelingerne vises.

8.2.3 Inddeling af kogekarret i zoner

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



1. Vælg det ønskede kogekar.
2. I menuen trykker du på knappen:
3. Klik på et område i kogekarret.

> Området bliver omdannet til en zone.

4. For at bekræfte zonen trykker du på denne knap: ✓
5. For at udvide zonen trykker du på denne knap: •••
6. Tryk på tasten: ✥
7. Tryk på de ønskede område i kogekarret.

> Zones udvides.

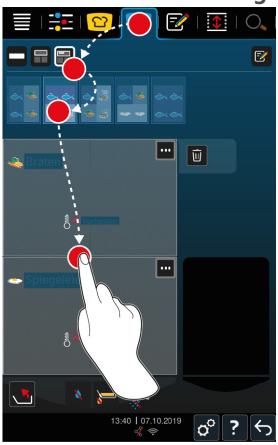
8. For at bekræfte zonen trykker du på denne knap: ✓

> Zonen er nu bekræftet.

9. Hvis du vil tilføje yderligere zoner, klikker du på et område i kogekarret, som endnu ikke er optaget.
10. For at slette en zone trykker du på denne knap: •••
11. Tryk på tasten: 🗑

8.3 Belægningsgrad

8.3.1 Forhåndsindstillet belægningsgrad



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

> De forhåndsindstillede belægningsgrader vises.

3. Vælg den ønskede belægningsgrad.
4. Vælg det ønskede kogekar.
5. Tryk på tilberedningsfladen.

>> Kogekarret indstilles automatisk herefter. Zonerne forvarmes til den gemte temperatur. Når temperaturen er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

8.3.2 Opret egne belægningsgrader

1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: 
4. Tryk på tasten: 
5. For at sortere listen kan du enten scrolle igennem listen over mulige belægningsgrader eller trykke på knapperne **1**, **2** eller **3**.

Slet belægningsgrad

1. For at slette en belægningsgrad trykker du på knappen: 

Gem belægningsgrader

1. For at navngive den nye belægningsgrad trykker du på knappen: 
2. For at gemme belægningsgraden trykker du på knappen:

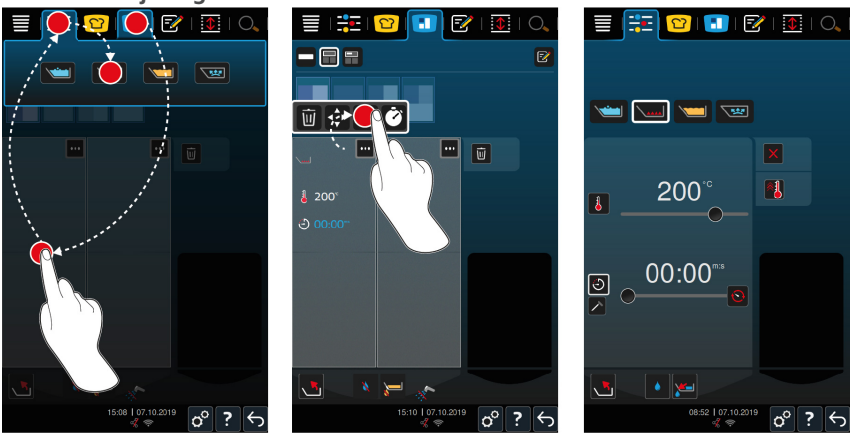
>> Belægningsgraderne vises.

8.4 Tilberedning med iZoneControl

Du kan tilberede dine fødevarer på følgende 4 måder:

- Forhåndsindstillede køkkenboner [▸ 51]
- Forhåndsindstillede belægningsgrader [▸ 58]
- Manuelle betjeningsfunktioner [▸ 60]
- Intelligente tilberedningsprocesser [▸ 60]

8.4.1 Manuelle betjeningsfunktioner



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Vælg det ønskede kogekar og den ønskede zone.
3. Vælg kogekarret eller den ønskede zone.
4. I menuen trykker du på knappen:

> De manuelle betjeningsfunktioner vises.

5. Vælg den ønskede betjeningsfunktion.

> Den manuelle betjeningsfunktion tilordnes til kogekarret eller zonen.

6. For at tilpasse tilberedningsparametrene til dine ønsker skal du trykke på knappen: •••
7. Tryk på tasten:

> Tilberedningsparameteret vises.

8. Tilpas tilberedningsparameteret, og tryk på knappen for at gemme dine ændringer:

> Kogekarret eller zonen forvarmes til den gemte temperatur. Når temperaturen er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.

8.4.2 Placering af køkkenboner

✔ Du har inddelt kogekarret i zoner [▶ 55].

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på den ønskede køkkenbon, og hold den inde, indtil den er markeret, og træk køkkenbonen til den ønskede zone.

> Zonen forvarmes.

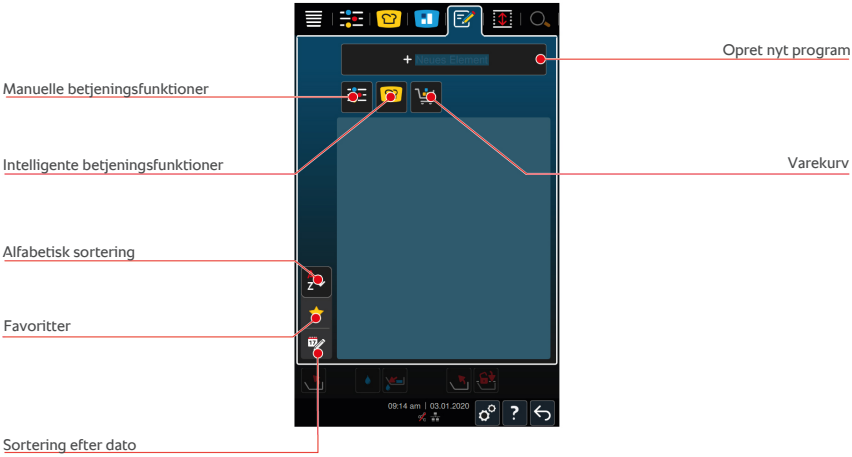
3. Alternativt kan du trykke på den ønskede køkkenbon og derefter på den ønskede zone.

> Køkkenbonen tilordnes til zonen, og zonen forvarmes.

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

9 Programmeringstilstand

I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 62], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 64] og varekurve [▶ 66]. I den forbindelse har du alle manuelle driftsarter, intelligente tilberedningsprocesser og forhåndsprogrammerede varekurve til rådighed.

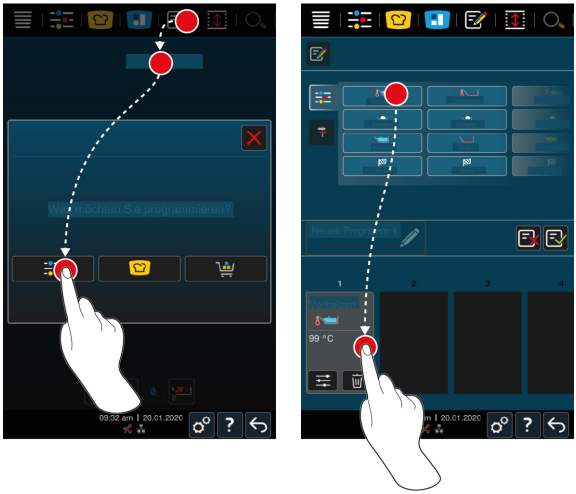


9.1 Opret manuelt program

Vælg mellem følgende driftsarter:

- sukker
- Stegning
- Friturestegning
- Sensitiv tilberedning

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



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

> Der vises en oversigt over tilgængelige tilberedningstrin.

4. Vælg de ønskede tilberedningstrin, og træk dem ned i det nederste område.**BEMÆRK! Tilberedningstrin kan ikke kombineres vilkårligt med hinanden. BEMÆRK! Forvarmning og påfyldning skal vælges fra en spalte. Betjeningsfunktionen og afslutningen af tilberedningsprocessen kan vælges fra en anden spalte.**
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.

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.

9.2 Programmering af intelligente tilberedningsprocesser

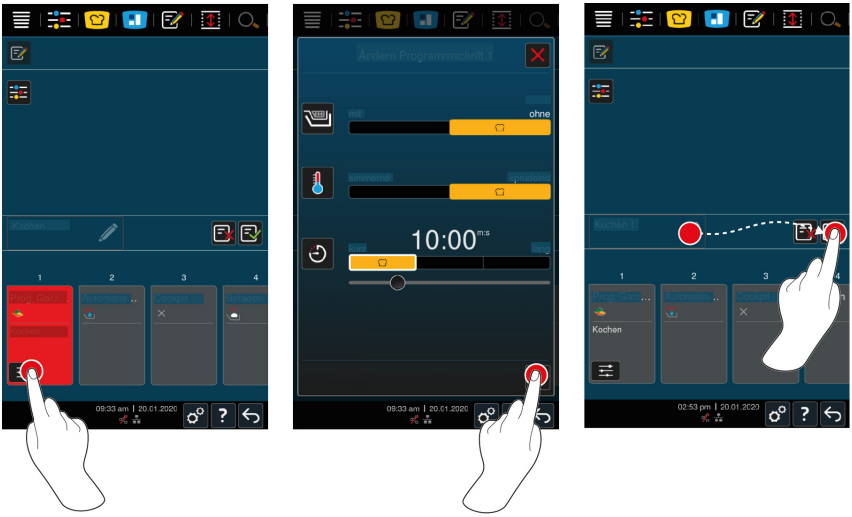
Hvis du ønsker at programmere en intelligent tilberedningsproces, kan du herefter tilpasse tilberedningsprocesserne efter dine ønsker. Det er muligt at ændre rækkefølgen af de enkelte tilberedningstrin.



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.

9.3 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.

9.4 Redigér og slet programmer

✔ Du har programmeret manuelle programmer [▶ 62], intelligente tilberedningsprocesser [▶ 64] eller varekurve [▶ 66].

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

Vælg mellem følgende bearbejdningsmuligheder:

- Rediger element
- Dupliker element
- Slet element

9.5 Start programmer og varekurve

Manuelle programmer

1. Der kan startes et manuelt program ved at trykke på det ønskede program.
2. Vælg det ønskede kogekar.
> Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
3. For at sende et manuelt program til iZoneControl trykker du på knappen: •••
4. Tryk på tasten:

>> Det manuelle program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt.

Intelligente tilberedningsprocesser

1. Der kan startes en intelligent tilberedningsproces ved at trykke på det ønskede program.
2. Vælg det ønskede kogekar.

> Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.

3. For at sende en intelligent tilberedningsproces til iZoneControl trykker du på knappen: •••
4. Tryk på tasten: 

>> Det intelligent program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt.

Varekurve

1. For at overføre en varekurv til iZoneControl trykker du på den ønskede varekurv.

> Alle varekurvens elementer vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonerne som sædvanligt.

10 Skift mellem driftstilstande

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

- Konverter en intelligent køkkenbon i iZoneControl til en manuel betjeningsfunktion.
- Konverter en intelligent tilberedningsproces i iCookingSuite til din intelligente køkkenbon i iZoneControl.
- Konverter en intelligent tilberedningsproces i iCookingSuite til en manuel betjeningsfunktion.

Konverter en intelligent køkkenbon til en manuel betjeningsfunktion

✔ Du har placeret en køkkenbon. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. Tryk på tasten: •••
2. Tryk på tasten:

> Tilberedningsparameteret vises.

3. I menuen trykker du på knappen:
4. Vælg den passende, manuelle betjeningsfunktion.

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

5. Tryk på tasten:**Skift den 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. 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. Tryk på tasten:**Skift den igangværende proces**

>> Den intelligente tilberedningsproces sendes til iZoneControl og vises på et indstiksniveau.

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en manuel tilstand

✔ Du har startet en intelligent tilberedningsproces. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 
2. Vælg den passende, manuelle betjeningsfunktion.

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

3. Tryk på tasten:**Skift den igangværende proces**

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

11 Indstillinger



Du kan tilpasse apparatets fabriksindstillinger permanent efter dine behov.

1. Tryk på tasten: 

> Oversigten over alle indstillingsmuligheder vises:

- Favoritter
- Visning
- Lys
- Lyd
- Køkkensystem
- Tilberedning
- Rengøring
- Dataforvaltning
- Netværksindstillinger
- MyEnergy
- Messenger
- Brugerprofil
- Service
- ConnectedCooking

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 [▶ 20] eller det centrale indstillingshjul [▶ 20].

12 Küchen-Management

Følgende funktioner hjælper dig med organisere dit køkken på effektiv vis. En udførlig beskrivelse af alle funktionerne finder du enten via enhedens hjælpefunktion [▶ 79] eller i den udførlige brugsanvisning til din enhed, som du kan downloade på vores website [▶ 7].

Profil- og rettighedsstyring

Ved hjælp af profil- og rettighedsstyringen kan du definere brugergrupper og bruge disse til at bestemme, hvilke funktionerne brugerne har adgang til. Disse profiler kan enkelt og ukompliceret overføres til alle enheder i dit køkken.

Hygiejnestyring

Overholdelsen af gældende standarder inden for hygiejne- og arbejdssikkerhed er af afgørende betydning i køkkenet. Alt skal dokumenteres fuldstændigt og korrekt – fra vareindgang til tilberednings- og serveringstemperaturer. Din enhed dokumenterer automatisk HACCP-dataene, som du enten kan downloade via en USB-nøgle eller automatisk overføre til ConnectedCooking. Her finder du flere informationer: Hygiejnestyring [▶ 72]

Tilslutning af enheder til netværk

Hvis du forbinder dine enheder i et netværk, kan du betjene alle enhederne i dit køkken fra én enkelt enhed og forbinde alle enhederne med ConnectedCooking.

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.

12.1 Hygiejnestyring

12.1.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per påfyldning:

- Påfyldnings-nr.
- Enhedstype
- Serienummer
- Softwareversion
- Dato og Klokkeslæt
- Kernetemperaturens målværdi

- Målte kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringsanlæg
- Navn på tilberedningsproces
- Skift af driftsart
- Kogekarside venstre / højre
- Koge-/stegetemperatur
- Ændring af kogekarlågets position
- Aktive varmeelementer

12.1.2 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

12.1.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking

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

✔ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking.

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.

13 Pleje

13.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

- Inden du påbegynder rengøringen skal enheden frakobles strømforsyningen.
- Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Fjern alle rengøringsmidler og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af madvarer.

13.2 Rengøringsintervaller

Rengøringsinterval	Funktionsdele
Dagligt	▪ Kogekar ▪ Karventil ▪ Dampstudser ▪ Kernetemperaturføler ▪ Pakningen i låget ▪ Automatisk vandpåfyldning ▪ Håndbruser ▪ Tilbehør
Ugentligt	▪ Kogekarrets yderside ▪ Betjeningsskærm ▪ Kunststofdele Ved systemer med trykfunktion: ▪ Låsesystem ▪ Trykkogesystem
Hvert kvartal	▪ USB-grænseflade ▪ Stikdåse

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

13.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

- Rengør enheden med lunkent vand og en svamp.
- Rengør indersiden af kogekarret med en fortyndet eddikeopløsning i tilfælde af forkalkning eller misfarvninger.

Uegnede plejeprodukter

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

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

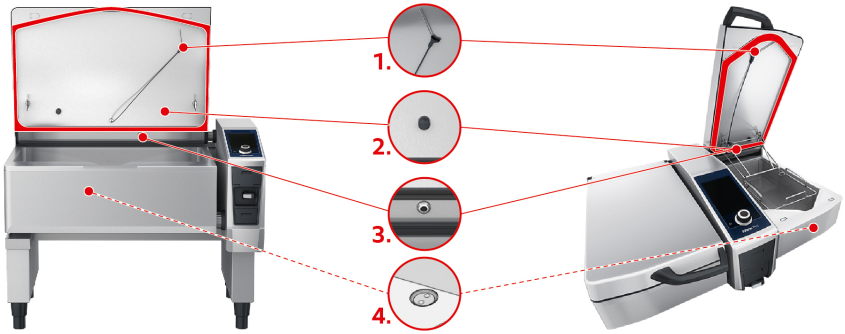
13.4 Sådan rengøres kogekarret

⚠ FORSIGTIG

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

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

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



1	Kernetemperaturføler	2	Dampstudser
3	Automatisk vandpåfyldning	4	Karventil

Sådan rengøres indersiden af kogekarret

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

Sådan rengøres kogekarrets yderside

1. Ydersiden af kogekarret må kun rengøres med kogekarret i nedsænket tilstand.
2. Rengør kogekarrets yderside med en blød svamp.
3. Der må altid kun hældes vand på enheden ovenfra.

Sådan rengøres pakningen til kogekarlåget

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

Sådan rengøres kernetemperaturføleren

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

Sådan rengøres dampstudserne

Sørg for, at enheder uden trykkogesystem har en dampstuds. Enheder med trykkogesystem har to dampstudser.

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

Rengøring af den automatiske vandpåfyldning

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

Sådan rengøres kogekarventilen

1. Åbn kogekarventilen.
2. Skru kogekarventilen af.
3. Rengør kogekarventilens åbning, låg og pakning med en svamp.

4. Skru kogekarventilen på plads igen.

13.5 Sådan rengøres håndbruseren

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

13.6 Sådan rengøres 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.

13.7 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.

13.8 Sådan rengøres enheder med trykkogesystem (valgfri funktion)





1	Låsesystem	2	Dampstudser

Sådan rengøres trykkogesystemet

1. Rengør kogekarret [▶ 75].
2. Fyld kogekarret op med vand til minimumsfyldmængden.
3. Luk kogekarlåget.
4. I menuen trykker du på knappen:
5. Tryk på tasten:
6. Indstil tilberedningsparameteret **tilberedningstid** på 5 minutter.
7. Følg anvisningerne i displayet.

Sådan rengøres låsesystemet

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

Sådan rengøres dampstudserne

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

14 Inspiration og hjælp

14.1 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.

14.2 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.

14.3 Telefonisk hjælp

ChefLine®

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

RATIONAL-servicepartnere

Vores enheder er pålidelige og holdbare. Skulle der alligevel opstå tekniske problemer, står vores RATIONAL-servicepartnere klar til at hjælpe dig. Inklusive garanteret reservedelslevering og weekend-nødtjeneste. Nummeret finder du på rational-online.com.

14.4 Teknisk hjælp på stedet

14.4.1 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.

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

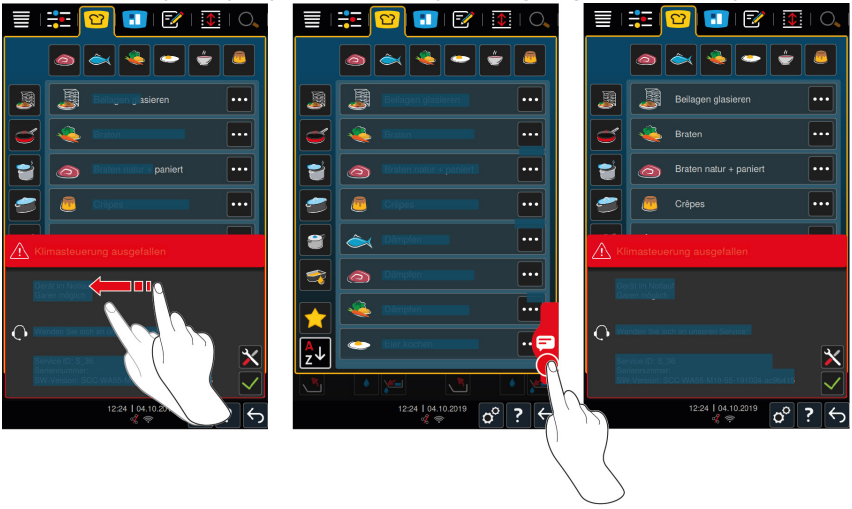
>> Servicedataene overføres nu automatisk til ConnectedCooking. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller via ConnectedCooking-appen.

14.4.2 Hent servicedata

Du kan kalde servicedataene frem i indstillingerne. Her finder du flere informationer: Service

14.5 Problemløsning

Hvis du får vist en fejlmelding, kan du swipe disse til side mens du venter på teknisk assistance. Fejlmeldingen minimeres og vises som rødt symbol ude i siden. Når du trykkes på symbolet vises fejlmeldingen igen som stort symbol.



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

14.5.1 Meddelelser under tilberedningen

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

14.5.2 Meddelelser under trykkogningen (ekstraudstyr)

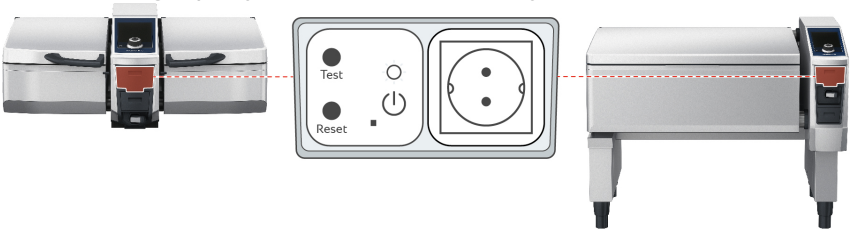
Følgende meddelelser kan også vises, hvis din enhed er udstyret med trykkogefunktionen (ekstraudstyr).

Fejlmelding	Meddelelsestekst
Fejl lågposition	Trykkogningsproces stoppet. Tryksænkning indledt.

Fejlmelding	Meddelelsestekst
Fejl låse- og karventilfunktion	OBS! Der er risiko for at miste tilberedningsemnet. Stegning er kun mulig.
Fejl låse- og karventilsystem	Åbn låget, og kør låsesystemet tilbage!
Fejl låse- og karventilsystem	Trykkogningsproces stoppet. Tryksænkning indledt.
Fejl trykmåling	Åbn låget, og genstart trykkogningen.
Fejl trykmåling	Trykkogning er ikke mulig.
Fejl trykkogning	Trykkogningsproces stoppet. Tryksænkning indledt. Er maden jævnet? For lidt vand? Overfyldning? Er dampstudsen snavset?
Fejl trykventil	Trykkogning er ikke mulig.

14.5.3 Stikdåsen virker ikke længere

Stikdåsens LED informerer om stikdåsens funktionsdygtighed. LED'en lyser ved korrekt funktion. Hvis LED'en ikke længere lyser, virker stikdåsen ikke længere. Enten er sikringen på fejlstrømsrelæet eller selve fejlstrømsrelæet defekt.



1. Åbn klappen på stikdåsen.
2. Tryk på tasten: **RESET/ON**

>> LED'en **TEST/OFF** lyser, og stikdåsen virker igen. Hvis LED'en ikke lyser igen, bedes du kontakte din RATIONAL-servicepartner.

Kontrollér regelmæssigt, at stikdåsen virker.

15 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

- Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget [▶ 83]
- Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen [▶ 84]

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

15.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

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

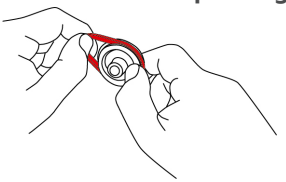
15.2 Sådan udskiftes pakningen til kogekarlåget





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

15.3 Sådan udskiftes pakningen til kogekarventilen



1. Åbn kogekarventilen [▶ 27].
2. Skru kogekarventilen af.
3. Træk den gamle pakning af med hånden uden brug af værktøj.
4. Rengør kogekarventilens åbning og låg med en svamp.
5. Sæt den nye pakning på plads.
6. Skru kogekarventilen på plads igen.

16 Udafdrifttagning og bortskaffelse

16.1 Sådan tages anlægget ud af drift

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

16.2 Bortskaffelse



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

16.3 Bortskaffelse af olie og fedt

BEMÆRK

Forkert bortskaffelse af olie eller fedt

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

1. Hæld aldrig olie og fedt i afløbet.

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

17 Tekniske data

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

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 2-XS	110 kg
Vægt (uden emballage) Type 2-S	139 kg
Vægt (uden emballage) Type L	235 kg
Vægt (uden emballage) Type XL	290 kg
Maks. stikdåseoutput	2,3 kW
Maks. stikdåsesikring	10 A
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
Luftbåret støj	≤70 dBA
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW

17.1 Enheder med trykkogningsfunktion (tilbehørsfunktion)

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

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 2-S	154 kg
Vægt (uden emballage) Type L	250 kg
Vægt (uden emballage) Type XL	305 kg

17.2 Typer og modelnavne

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

Type	Modelnavn
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S med ekstraudstyr trykkogning	LMX.200BE
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L med ekstraudstyr trykkogning	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE

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

17.3 Advarselsklistermærke

Følgende advarselsklistermærker er anbragt på enheden:

 Advarsel mod farlig elektrisk spænding

 Potentialudligning

Stikordsfortegnelse

A

Anbring bundristen 43
Anvendelseseksempler 79

B

Betjening af enheden
  Centralt indstillingshjul 20
  Håndbevægelser 20
Betjeningsskærm
  Rengøring 77
    Sådan rengøres det centrale indstillingshjul 77
Bruningsniveau 40

C

Centralt indstillingshjul 20
Chokoladetype 42

D

Deglacering 42
Delta-T-tilberedning 40

E

Ergonomisk højdeindstilling 35

F

Fokusskærm 17
Fortsæt med tid 45
Forvarmning 44, 48
Fyldning af enheden 42
Fyldningsgrad
  Maksimal fyldningsgrad 21, 22
  Minimal fyldningsgrad 21, 22

G

Gør stegeemnerne mindre 43

H

Håndbevægelser 20
Håndbruser 31
  Sprøjtefunktioner 31

I

Irøring 42

K

Kernetemperatur 41, 42
Kernetemperaturføler
  Fejlmelding 31
  Fiskefileter 30
  Grøntsager 30
  Hele fisk 30
  Små stegeemner 30
  Steak 29
Kontinuerlig drift 41
Kurv 42, 49

L

Luk kogekarlåget 43
Lyst kød 41

N

Ny påfyldning 45

O

Omrøring 43
Omstik kernetemperaturføler 45
Online-hjælp 79
Opkogning 46
Opretholdelse af kernetemperatur 45
Oversigtsskærm 17

P

Pleje

Automatisk vandpåfyldning 76
Betjeningsskærm 77
Karventil 76
Kernetemperaturføler 76
Pakning 76
Sådan rengøres dampstudserne 76
Tilbehør 77
Plejeprodukter
Egnede rengøringsmidler 75
Uegnede rengøringsmidler 75
PowerBoost 48
Påfyld olie 43
Påfyldning 42
Påfyldningsmængder 79

R

Resttid 44
Rødt kød 41

S

Sensitiv tilberedning 48
Specialtilbehør 79
Stegeemnets størrelse 41
Stegeemnets tykkelse 41
Sådan slukkes enheden 15
Sådan tændes enheden 15
Sådan åbnes kogekarlåget 43

T

Temperatur 42, 47
Tilberedningstid 41

V

Valg af kogekar 17
Varmholdning 45
Vend tilberedningsemnerne 43
Viskositet 42
Væsketilsætning 42

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech, Tyskland
Tlf. +49 8191 327-387.
Fax +49 8191 327-231
info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS
4 Rue de la Charente
F-68270 Wittenheim
Tlf. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info@rational-online.com
rational-online.com

80.06.272 V-04 MDS/heju 06/20 DA-DK © RATIONAL AG