

iVario®

Original bruksanvisning



Modeller:
Metos iVario XS & Metos iVario 2-S

4353320, 4353322, 4353324, 4353326, 4353328, 4353330, 4353332, 4353334, 4353336, 4353338, 4353340

Innholdsfortegnelse

1 Innledning	8
1.1 Hjelp i apparatet.....	8
1.2 Produktgaranti	8
1.3 Målgruppe	8
1.4 Tiltent bruk.....	8
1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen.....	8
1.5.1 Forklaring av symbolene	8
1.5.2 Forklaring av piktogrammene	9
1.5.3 Forklaring av advarsler	9
1.5.4 Illustrasjoner.....	9
1.5.5 Tekniske endringer.....	9
2 Din iVario	10
3 Generelle sikkerhetsanvisninger	11
3.1 Personlig verneutstyr	12
4 Når du arbeider med apparatet	13
4.1 Førstegangs oppstart	13
4.2 Til- og frakobling av apparatet	13
4.3 Startskjerm	14
4.3.1 Oversiktsvisning og fokusvisning	15
4.3.2 Favoritter	15
4.3.3 Dato, klokkeslett, status	16
4.3.4 Handlinger	16
4.4 Interaksjon med apparatet.....	16
4.4.1 Håndbevegelser	17
4.4.2 Sentralt kontrollhjul	17
4.5 Fyllnivåer.....	17
4.5.1 Fyllnivå trykkoking (ekstrauststyr)	18
4.6 Maksimale lastemengder	18
4.7 Åpne og lukke lokket.....	18
4.8 Fyll pannen med den automatiske vannpåfyllingen	19
4.9 Vipp og senk pannen	19
4.10 Åpne og lukke panneventil	21
4.11 Plassere kjernetemperaturføler.....	21
4.12 Bruk av hånddusj	23
4.13 Juster høyden på apparatet (ekstrauststyr)	24
5 Smart matlaging - iCookingSuite	26
5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser	26
5.2 Smart tilberedningsprosess.....	27
5.2.1 Kjøtt	27
5.2.2 Fisk.....	28
5.2.3 Grønnsaker og tilbehør	28
5.2.4 Eggeretter	29

5.2.5	Supper og sauser	30
5.2.6	Melkeretter og desserter	30
5.2.7	Finishing	31
5.3	Forutsetninger, informasjon og advarsler	31
5.4	Tilbered maten smart	33
5.4.1	Starte en smart tilberedningsprosess	33
5.4.2	Starte en smart tilberedningsprosess	33
5.5	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	34
5.5.1	Tilberedningsparametre	34
5.5.2	Anmodninger	35
5.5.3	Informasjon	36
5.5.4	Alternativer	36
5.6	Overvåke en intelligent tilberedning	38
5.7	Avbryte en intelligent tilberedningsprosess	38
6	Manuell tilberedning	39
6.1	Forutsetninger, informasjon og advarsler	39
6.2	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	39
6.2.1	Tilberedningsparametre	39
6.2.2	Tilleggsfunksjoner	40
6.2.3	Anmodninger og informasjon	40
6.3	Koke	40
6.3.1	Temperaturområde:	40
6.3.2	Koke mat	40
6.4	Steke	41
6.4.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	41
6.4.2	Temperaturområde:	41
6.4.3	Steke mat	42
6.5	Fritering	42
6.5.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	42
6.5.2	Begrensede funksjoner	43
6.5.3	Temperaturområde:	43
6.5.4	Fylle på og tømme kjelen for olje eller fett	43
6.5.5	Smelte stivnet fett	44
6.5.6	Fritere mat	44
6.6	Avbryte manuell tilberedning	45
7	Trykkoking (ekstrautstyr)	47
7.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	47
7.2	Anmodninger	48
7.3	Informasjon	48
7.4	Alternativer	48
7.5	Trykkoke matvarer	48
8	iZone Control	50
8.1	Symboler	50
8.1.1	Forhåndsinnstilte symboler	50

8.1.2	Lage egne symboler.....	51
8.1.3	Redigere symboltavlen	52
8.2	Kjeleoppdeling	53
8.2.1	Forhåndsinnstilte panneoppdelinger.....	53
8.2.2	Opprette egne panneoppdelinger	54
8.2.3	Dele opp pannen i soner.....	55
8.3	Pannetildeling.....	56
8.3.1	Forhåndsinnstilt kjeletildeling.....	56
8.3.2	Opprette egne pannetildelinger	56
8.4	Tilberede mat med iZoneControl	57
8.4.1	Manuelle moduser	57
8.4.2	plassere symboler.....	57
9	Programmeringsmodus.....	58
9.1	Opprette manuelt program.....	58
9.2	Programmere en smart tilberedningsprosses	59
9.3	Programmere varekurv	61
9.4	Redigere og slette programmer.....	61
9.5	Starte programmer og varekurver	61
10	Veksle mellom driftsmoduser	63
11	Innstillinger.....	64
11.1	Favoritter	64
11.2	Skjerm.....	64
11.2.1	Språk.....	64
11.2.2	Dato og klokkeslett.....	64
11.2.3	Temperaturformat.....	65
11.2.4	Volumenhet.....	65
11.2.5	Programvisning.....	65
11.3	Lys.....	66
11.3.1	Lysstyrke skjerm.....	66
11.4	Tone	66
11.4.1	Hovedvolum.....	66
11.4.2	Lasting/oppfordring til handling.....	66
11.4.3	Avslutt programtrinn	66
11.4.4	Tilberedning avsluttet	67
11.4.5	Prosessavbrudd/feil oppdaget	67
11.5	Matlagingsystem	67
11.5.1	Informasjon om apparattype.....	67
11.5.2	Demomodus	67
11.6	Tilberede.....	67
11.6.1	Nasjonale kjøkken fra andre land	67
11.6.2	Sekundærkjøkken fra andre land.....	68
11.7	Datastyring.....	68
11.7.1	Eksporter HACCP-data.....	68
11.7.2	Eksporter og importer programmer.....	68

11.7.3	Slett alle programmer.....	68
11.7.4	Eksportere og importere bilder.....	69
11.7.5	Slette alle egne bilder	69
11.7.6	Eksportere og importere profiler.....	69
11.7.7	Slette alle egne profiler	69
11.7.8	Eksporter og importer standardinnstillinger apparat.....	70
11.7.9	Slette alle brukerdata.....	70
11.7.10	Eksporter feilmeldingslogg	70
11.8	Nettverksinnstillinger.....	70
11.8.1	WLAN.....	70
11.8.2	LAN (ekstrautstyr)	70
11.9	Brukerstyring.....	71
11.10	Service	71
11.10.1	Informasjon om apparattype.....	71
11.10.2	Programvareoppdatering-informasjon	71
11.10.3	Installert programvareversjon	71
11.11	ConnectedCooking.....	71
12	Kitchen-Management.....	72
12.1	Profil- og rettighetsadministrasjon	72
12.1.1	Opprett ny profil.....	72
12.1.2	Aktiver profil	73
12.1.3	Overføre profil til andre apparater	73
12.1.4	Slette profil	74
12.2	Hygieneadministrasjon.....	74
12.2.1	Registrerte HACCP-data	74
12.2.2	Eksporter HACCP-data.....	74
12.2.3	Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking	74
12.3	Integrere apparater i et nettverk.....	74
12.3.1	Koble til nettverkskabel	75
12.3.2	Opprett nettverkstilkobling.....	75
12.3.3	Opprett en WiFi-forbindelse	76
12.3.4	Overvåke apparater eksternt via ConnectedCooking	76
12.4	ConnectedCooking.....	77
12.4.1	Koble apparatet til ConnectedCooking.....	77
12.5	Gjennomføre programvareoppdatering.....	78
13	Vedlikehold.....	79
13.1	Generelle sikkerhetsanvisninger.....	79
13.2	Vedlikeholdsintervall	79
13.3	Rengjøringsmidler.....	79
13.4	Rengjøring panne	80
13.5	Rengjør hånddusj.....	81
13.6	Rengjør kontrollpanelet.....	81
13.7	Rengjøring tilbehør	81
13.8	Rengjør apparat med trykkokersystem (ekstrautstyr).....	81

14 Inspirasjon og hjelp	83
14.1 Søkefunksjon	83
14.2 Hjelp i apparatet.....	83
14.3 Hjelp per telefon	83
14.4 Hjelp i servicetilfelle	83
14.4.1 Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking	83
14.4.2 Spørsmål om servicedata	83
14.5 Feilsøking.....	83
14.5.1 Meldinger under tilberedning	84
14.5.2 Meldinger under trykkoking (ekstrautstyr)	84
14.5.3 Stikkontakten virker ikke lenger	85
15 Vedlikehold	86
15.1 Generelle sikkerhetsanvisninger	86
15.2 Skifte pakninger på lokket	86
15.3 Skifte pakning på panneventil.....	86
16 Driftnedleggelse og avhending	88
16.1 Driftnedleggelse	88
16.2 Avhending.....	88
16.3 Avhending av olje og fett.....	88
17 Tekniske data	89
17.1 Apparater med trykkoking (ekstrautstyr).....	89
17.2 Typer og modellnavn	89
17.3 Klistremerke.....	89
17.4 Akrylamid i matvarer	89
17.5 Samsvar	89
Indeks	91

1 Innledning

Kjære kunde,

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

Ditt iVario er et av de mest moderne tilberedningssystemene for maksimal produktivitet, fleksibilitet og enkelhet innen koking, steking, fritering og trykkoking. Den unike varmeteknologien står for høyeste ytelse og presisjon, og takket være de smarte matlagingsassistentene som tenker og støtter deg, kan du alltid oppnå fremragende matkvalitet uten kontroll eller tilsyn.

Vi håper du får mye glede av ditt iVario.

Hilsen

RATIONAL NORGE AS

1.1 Hjelp i apparatet

Disse bruksanvisningene, så vel som en mengde eksempler på bruksområder fra hele verden, er tilgjengelige som brukerhjelp på apparatet. All informasjon om denne funksjonen finner du her: Hjelp i apparatet [► 83]

1.2 Produktgaranti

Registrer apparatet ditt på www.rational-online.com/warranty og dra nytte av to-års garanti. På denne siden finner du også de generelle garantibetingelsene og garantien.

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

1.3 Målgruppe

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

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

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

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

1.4 Tiltenkt bruk

Din iVario er utviklet for termisk tilberedning av mat.

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

All annen bruk anses som ikke tiltenkt bruk, og er dermed farlig. RATIONAL AG påtar seg intet ansvar for konsekvenser av feil bruk.

1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen

1.5.1 Forklaring av symbolene

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

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


- a. Dette symbolet markerer en liste.

1.5.2 Forklaring av piktogrammene

Følgende piktogrammer brukes i dette dokumentet:

 Advarsel! Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.

 Generelle advarsler

 Nyttig informasjon for enkel bruk av apparatet ditt.

1.5.3 Forklaring av advarsler

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

 **FORSIKTIG**

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

MERK

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

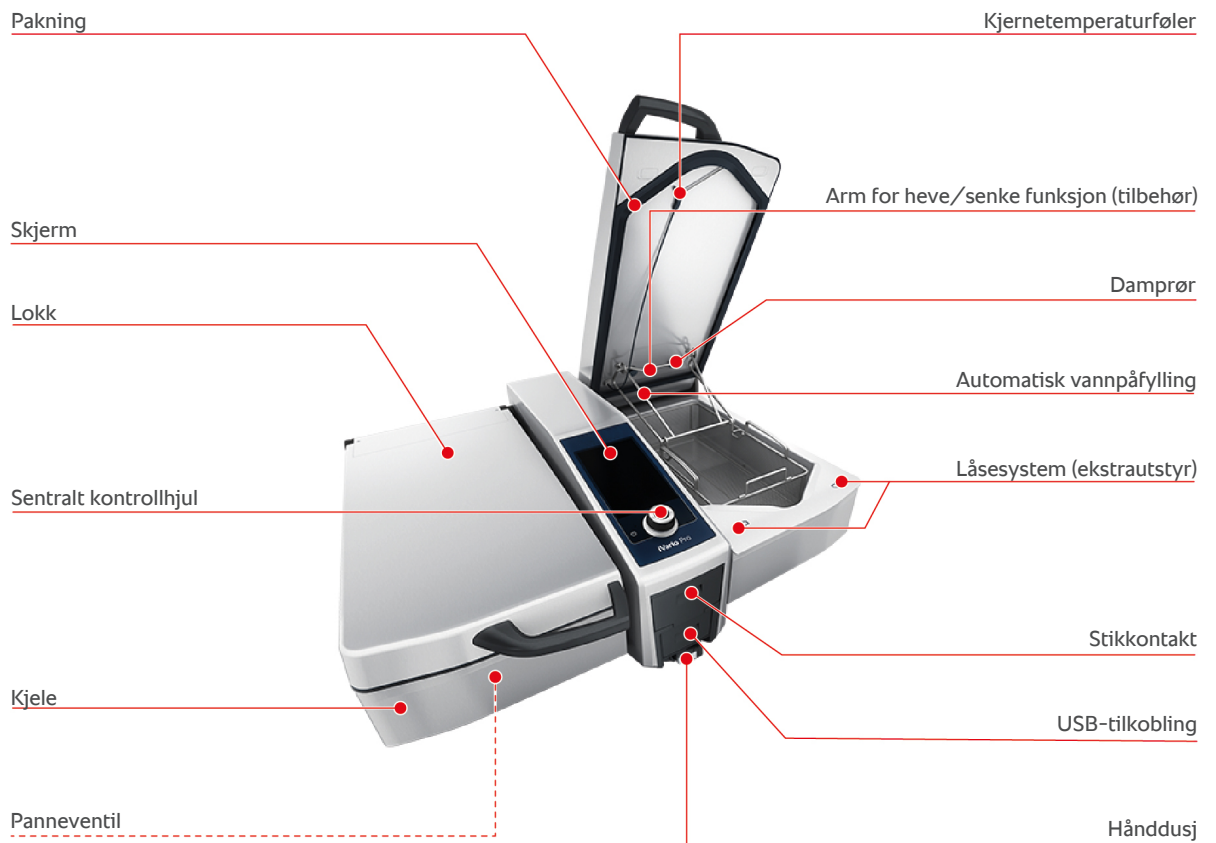
1.5.4 Illustrasjoner

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

1.5.5 Tekniske endringer

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

2 Din iVario



Type 2-XS



Type 2-S

Vær oppmerksom på at apparater uten trykkokerfunksjon er utstyrt med én dampdyse. Apparater med trykkokerfunksjon har 2 dampdyser.

Apparater med trykkokesystem er utstyrt med låsesystemet.

3 Generelle sikkerhetsanvisninger

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

- Apparatet må kun installeres av din RATIONAL servicepartner.
- Bare din RATIONAL servicepartner må foreta reparasjoner av apparatet.
- Du må ikke endre apparatet eller apparatinstallasjonen som er godkjent av RATIONAL servicepartneren.
- Du må ikke bruke apparatet hvis det er skadet. Et skadet apparat er ikke sikkert og kan forårsake personskader og brann.
- Plasser ikke gjenstander på apparatet.
- Stå ikke på forlengelsene til understellet.
- Du må ikke klatre opp på apparatet.
- Oppbevar aldri lett antennelige eller brennbare materialer i nærheten av apparatet.
- Apparatet må bare brukes ved en omgivelsestemperatur på +10 °C til +40 °C.

Sikkerhetsinstruksjoner før bruk

- Kontroller at apparatet har en temperatur på minst + 5 °C.
- Hvis du tar apparatet i bruk igjen etter en lengre driftstans må du skylle med minst 10 liter vann gjennom hånddusjen og den automatiske vannpåfyllingen.

Sikkerhetsinstruksjoner ved bruk

- Du må overholde minimum og maksimum tillatte Fyllnivåer [► 17] i kjelen.
- Du må overholde maksimalt tillatte Mengde [► 18] i kjelen. Maksimalt tillatte mengder varierer avhengig av matvare og tilberedningsprosess.
- Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:
 - Fjern umiddelbart mat som er sølt ut på gulvet når du vipper kjelen. Gulvet må være tørt for å forhindre skader ved at du glir.
 - Lukk lokket forsiktig, og pass på å ikke klemme dine egne eller andres fingre.
 - Senk pannen forsiktig, og pass på at det ikke er mennesker eller gjenstander i pannen svingradius.
 - Lokket må bare lukkes når pannen er helt nedsenket.
- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du koker, steker eller friterer mat.
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du fjerner tilbehør eller gjenstander fra kjelen.
 - Åpne lokket forsiktig under bruk. Varm damp kan slippe ut.
 - Du må ikke fylle kaldt vann i den forvarmede kjelen.

- Vipp den fulle pannen sakte og forsiktig. Varm mat kan søles ut ved rykkvise bevegelser.
- Under bruk må du bare berøre apparatet på kontrollpanelet og håndtaket på lokket. De ytre overflatene kan oppnå en varme på over 60 °C.
- Slik unngår du brannfare:
 - Hell aldri vann i varm olje eller fett.

Sikkerhetsinstruksjoner etter bruk

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- For å unngå korrosjon av kjelen lar du lokket og ventilen ha en liten åpning under lengre driftstans og over natten.
- Ved lengre driftstans må du stenge vann- og elektrisitetstilførselen til apparatet.

3.1 Personlig verneutstyr

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

4 Når du arbeider med apparatet

4.1 Førstegangs oppstart

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

Før du arbeider med apparatet for første gang

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

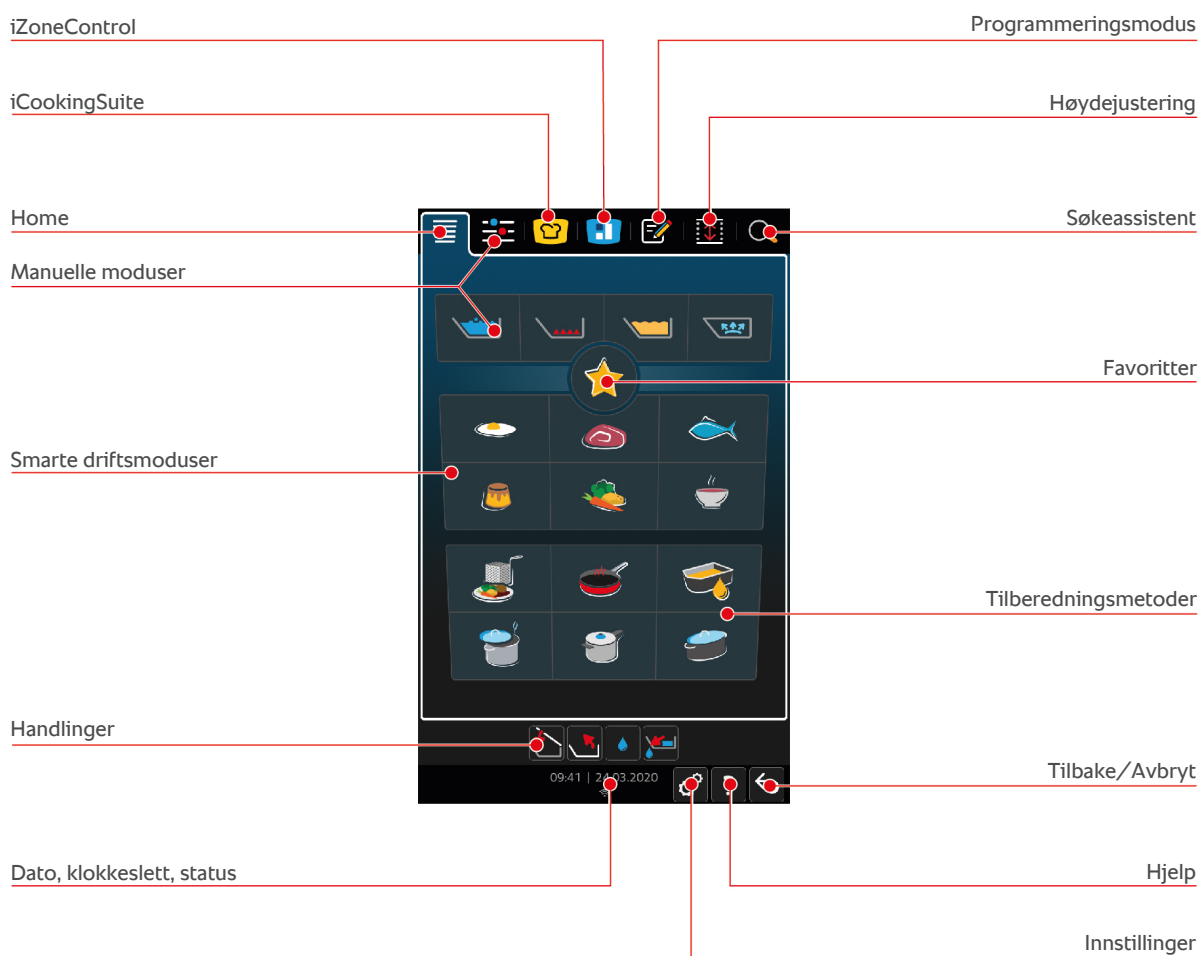
Mer informasjon finner du her Vedlikehold [► 79]

4.2 Til- og frakobling av apparatet



1. For å koble til apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lyset lyser grønt: (⏻)
 - > Apparatet startes. Oppstartsskjermen [► 14] vises.
2. For å koble fra apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lampen lyser oransje: (⏻)
 - > Du blir spurt om du virkelig vil koble fra apparatet.
3. Trykk på tasten: **Ja**
 - >> Apparatet kobles fra.

4.3 Startskjerm

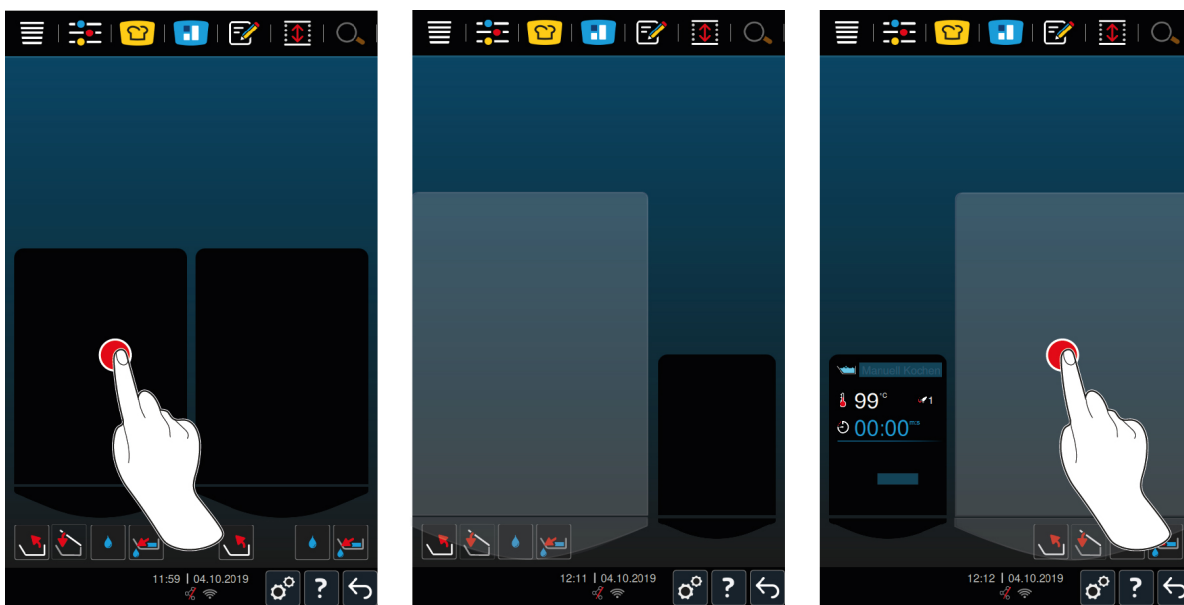


- [iZoneControl \[► 50\]](#)
Vår oppmerksom på at denne smarte assistenten er tilgjengelig for type 2-XS som ekstrautstyr.
- [Smart matlaging - iCookingSuite \[► 26\]](#)
- [Home](#)
Når du trykker på denne tasten kommer du til startskjermen.
- [Manuelle moduser \[► 39\]](#)
- [Favoritter](#)
Når du trykker på denne tasten, vises de 10 mest brukte smarte tilberedningsprosessene.
- [Smarte driftsmoduser](#)
Hvis du trykker på en av disse tastene, vises alle smarte tilberedningsprosessene som er tilknyttet den smarte driftsmodusen.
- [Tilberedningsmetoder](#)
Når du trykker på denne tasten, vises alle de smarte tilberedningsprosessene som er knyttet til tilberedningsmetoden.
- [Programmeringsmodus \[► 58\]](#)
- [Høydejustering \[► 24\] \(ekstrautstyr\)](#)
- [Søkefunksjon \[► 83\]](#)
- [Dato, klokkeslett, status \[► 16\]](#)
- [Innstillinger \[► 64\]](#)
- [Hjelp \[► 83\]](#)
- [Tilbake/Avbryt](#)

Når du trykker på denne tasten kommer du tilbake til forrige skjermbilde. Hvis du trykker og holder denne tasten inne avbryter du tilberedningen.

4.3.1 Oversiktsvisning og fokusvisning

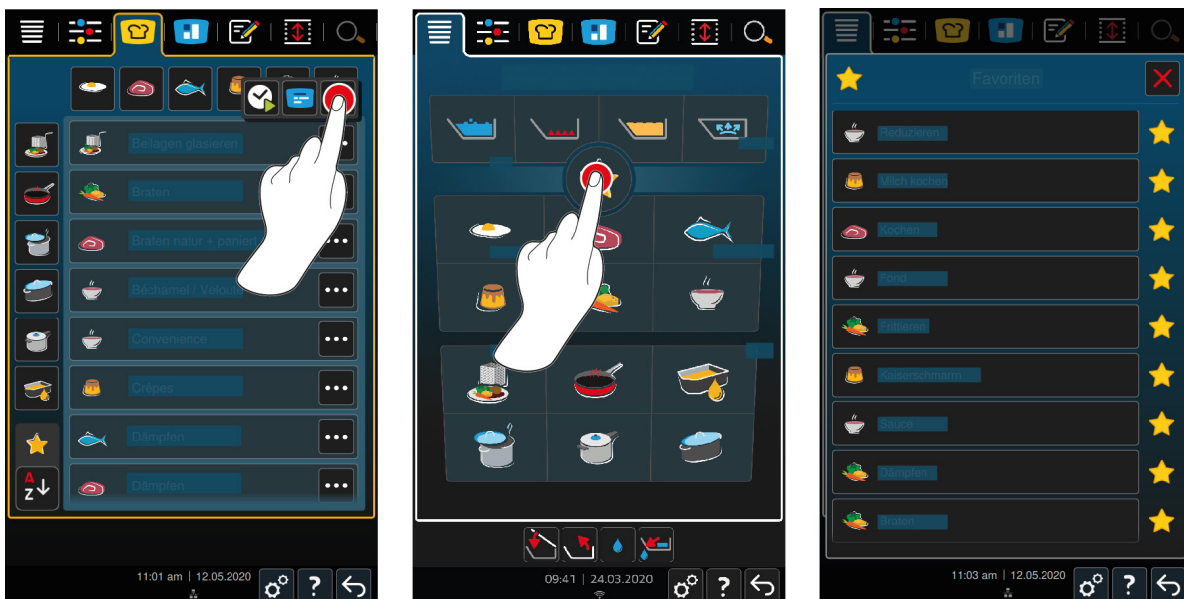
Når du slår på apparatet, vises en oversikt over begge kjele i startskjermbildet. Når du vil starte en tilberedningbane, må du velge en av de to kjelene. Kjelen blir forstørret og vises i fokusvisningen. Hvis du ikke velger en kjele, vises en melding som ber deg velge en kjele. Hvis du har begynt å lage tilberedningsbaner i begge kjelene, endres kjelene etter kort tid tilbake til oversiktsvisningen, og den viktigste informasjonen om gjeldende tilberedningsbane vises. I innstillingene kan du stille inn etter hvor mange sekunder fokusvisningen skal endres til oversiktsvisningen. Når du tilbereder mat i bare en kjele forblir denne kjele i fokusvisning.





1. Trykk på ønsket panne.
 - > Pannen vises forstørret, og du kan starte manuell driftsmodus eller intelligente tilberedningsprosesser.
2. Hvis du også vil tilberede mat i den andre pannen, trykker du på den andre pannen.
 - > Den forstørrede pannen minimeres og den andre pannen forstørres.

4.3.2 Favoritter

Du kan lagre intelligente tilberedningsmetoder og programmer du bruker spesielt ofte som favoritter og hente dem opp på startskjermen. Slik at du for eksempel får tilgang til rettene i en sesongbasert meny veldig raskt.



1. Velg tilberedningsmetodene eller programmene du vil lagre som favoritter i iCookingSuite eller i programmeringsmodus.
 2. Trykk på tasten: 
 3. Trykk på tasten: 
- >> Alle tilberedningsmetoder og programmer som er lagret som favoritter vises.

4.3.3 Dato, klokkeslett, status

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




USB-pinne tilkoblet

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




Nettverkstilkobling

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



WLAN-tilkobling (ekstrautstyr)

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

Når tilkoblingskvaliteten synker, vises følgende ikoner: 

Hvis det er en tilkoblingsfeil, vises følgende ikon: 

Vær oppmerksom på at funksjonen er tilgjengelig som ekstrautstyr for type 2-XS.



Feilmelding

Dette symbolet angir at en feilmelding vises på skjermen.










ConnectedCooking-tilkobling

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

4.3.4 Handlinger

Følgende ikoner kan vises, uansett om du tilbereder mat eller ikke.

Ikon	Funksjon
	Åpne lokket automatisk [► 18]
	Lukk lokket [► 18]
	Vipp pannen [► 19]
	Senk pannen [► 19]
	Automatisk vannpåfylling [► 19]
	Åpne paneventil [► 21]
	Steng paneventil [► 21]

4.4 Interaksjon med apparatet

MERK

Feil betjening av skjermen

Skjermen kan bli skadet hvis du betjener den med en spiss gjenstand.

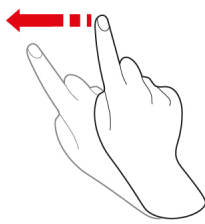
1. Betjen apparatet bare med hendene.

4.4.1 Håndbevegelser

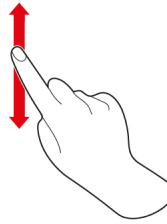
Du kan betjene apparatet ditt med noen få enkle håndbevegelser.



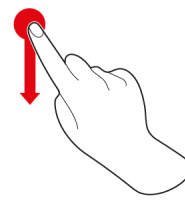
Trykke



Sveipe

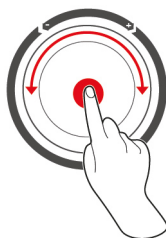


Rulle



Dra og slipp

4.4.2 Sentralt kontrollhjul



I stedet for håndbevegelser, kan du endre innstillinger ved å vri det sentrale kontrollhjulet. Handlinger, som for eksempel automatisk åpning av lokket, automatisk senking av pannen eller den integrerte vannfyllingen kan avbrytes ved hjelp av det sentrale kontrollhjulet. I tillegg kan du slå av signaltonen som høres under meldingsteksten ved hjelp av det sentrale kontrollhjulet.

4.5 Fyllnivåer

MERK

Skader på grunn av for høyt eller for lavt fyllnivå

Hvis du fyller for mye eller for lite matvarer og væske i pannen og dermed oppnår for høyt eller for lavt fyllnivå, kan apparatet bli skadet.

1. Fyll så mye mat og væsker i kjelen at minimums- og maksimumsnivået som er angitt her blir overholdt.

Type 2-XS

		min. fyllmengde/panne [l]	maks. fyllmengde/panne [l]
Vann, flytende mat, produkter i væske	Uten kurv	3	17
	Med kurv	3	12
Olje	Uten kurv	5	10
	Med kurv	5	10

Type 2-S

		min. fyllmengde/panne [l]	maks. fyllmengde/panne [l]
Vann, flytende mat, produkter i væske	Uten kurv	4	25
	Med kurv	4	18
Olje	Uten kurv	10	15
	Med kurv	10	15

4.5.1 Fyllnivå trykkoking (ekstraustyr)

Når du skal trykkoke matvarer, må du alltid fylle vann i pannen tilsvarende angitt mengde i kolonnen **min. fyllnivå / panne [l]**. Verdien som er angitt i kolonnen **maks. fyllnivå / panne [l]**, viser til fyllnivået i pannen med vann, flytende mat eller matvarer i væske.

Type	min. fyllmengde/panne [l]	maks. fyllmengde/panne [l]
2-S	4	25

4.6 Maksimale lastemengder

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. lastemengde [kg] Trykkoking (ekstraustyr)
2-XS	17	–
2-S	25	25

Eksempler på bruk

Tabellen nedenfor viser hva maksimal belastning per panne er og hvor mye olje du trenger, basert på eksemplet pomes frites.

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. mengde olje [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

4.7 Åpne og lukke lokket

FORSIKTIG

Lokket kan bare åpnes og lukkes rykkvis

Hvis mekanismen på lokket er defekt, er det fare for personskade.

1. Åpne lokket helt og lukk det ikke igjen.
2. Kontakt din RATIONAL servicepartner.

MERK

Lokket og pakningen på pannen kan bli skadet hvis lokket blir lukket mens pannen er vippet

Funksjonsdeler må byttes ut hvis de er skadet.

1. Lokket må bare lukkes når pannen er fullstendig senket.

Åpne kjeledekslet

1.  **FORSIKTIG! Fare for skålding!**Når apparatet er i drift, kan varm damp strømme ut. Ta tak i håndtaket på kjeledekslet og åpne kjeledekslet.

Lukk kjeledekslet

Du kan lukke kjeledekslet enten manuelt eller automatisk. Hvis du vil lukke kjeledekslet automatisk, må du aktivere funksjonen i innstillingene:

✓ Kjelen er nedsenket. [► 19]

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:

> Tasten vises på skjermen: 

3. Trykk på tasten: 

> Kjeledekslet senkes automatisk til det når en låst stilling. Denne låsestillingen holdes i noen sekunder. Hvis du ikke lukker kjeledekslet manuelt nå, åpnes kjeledekslet automatisk igjen.

4. Lukk kjeledekslet.

4.8 Fyll pannen med den automatiske vannpåfyllingen

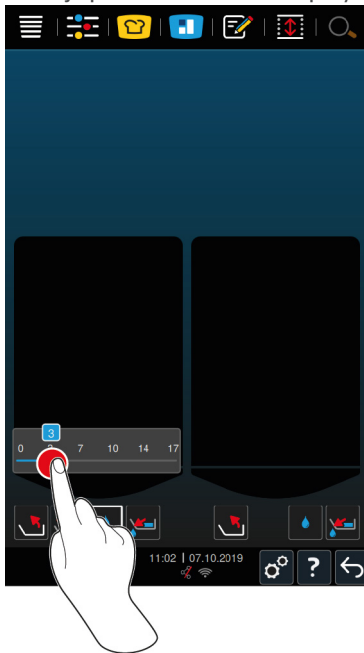
⚠ FORSIKTIG

Prosesen i den automatiske vannpåfyllingen.

Hvis du ikke bruker den automatiske vannfyllingen daglig, kan det dannes bakterier i vannrøret.

1. Rengjør den automatiske vannfyllingen om morgenen og om kvelden med oppvaskmiddel og en svamp.
2. Skyll den automatiske vannpåfyllingen morgen og kveld med 3 liter vann.

Ved hjelp av automatisk vannpåfylling kan du fylle pannen med vann, automatisk og med presisjon.



1. Trykk på tasten: 💧
2. Still inn ønsket vannmengde. Overhold maksimal fyllmengde. Innstillingen din trer automatisk i kraft etter noen sekunder.
 - > Apparatet blir fylt med den innstilte vannmengden. Den manglende vannmengden vises.
 - > Tasten begynner å blinke: **STOP** Hvis du trykker på denne tasten eller det sentrale innstillingshjulet, stoppes den automatiske vannpåfyllingen.

4.9 Vipp og senk pannen

Vipp pannen

⚠ ADVARSEL

Varm mat kan renne over kanten når pannen vipres

Du kan skålde deg selv hvis du kommer i kontakt med den varme maten som renner over kanten.

1. Bruk verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skålding.
2. Vipp pannen forsiktig.
3. Fjern mat som har rent ut slik at gulvet rundt apparatet er tørt og sklisikkert.

ADVARSEL

Varm mat kan renne over hvis den fylles i for små kantiner

Du kan skålde deg selv hvis du kommer i kontakt med den varme maten som renner over.


1. Bruk alltid tilstrekkelig store kantiner som du trygt kan fylle den varme maten i.
2. Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
3. Fjern mat som har rent ut slik at gulvet rundt apparatet er tørt og sklisikkert.

MERK

Hvis du vipper pannen mens det står kantiner som er 20 cm eller høyere på uttrekkene på understellet, kan det oppstå en kollisjon mellom kantine og spakene til panneventilen.

Spakene kan bli skadet og brette av.

1. Plasser aldri kantiner som er 20 cm eller høyere på uttrekkene på understellet.

- ✓ Lokket er helt åpent.
 - ✓ Det henger ingen kurver på løftearmene.
1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Når du slipper tasten, stoppes vippingen av pannen.





Senk pannen

ADVARSEL

Fare for klemskader ved senking av pannen

Hvis du senker pannen og personer eller gjenstander befinner seg i svingradiusen til pannen, er det fare for klemskader.

1. Gjenstander må ikke plasseres innenfor pannens svingradius.
2. Pass på at det ikke oppholder seg personer i pannens svingradius.

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Når du slipper tasten, stoppes vippingen av pannen.
 - > Tasten vises:  Hvis du trykker på denne tasten eller det sentrale innstillingshjulet, senkes pannen automatisk.
 - > Tasten begynner å blinke:  Hvis du trykker på denne tasten på det sentrale innstillingshjulet en gang til, stopper senkingen av pannen.
 - > Like før pannen er helt senket, stopper prosessen automatisk. Dette er for din sikkerhet.
2. Trykk en gang til på tasten: 
 - > Pannen blir senket helt ned.

Du kan ikke starte manuelle moduser og intelligente tilberedningsprosesser før pannen er helt nedsenket.

4.10 Åpne og lukke panneventil



- For å åpne panneventilen skyver du spaken til ventilen ned i låsestilling. **⚠ ADVARSEL! Fare for skålding! Hvis spaken til panneventilen ikke står i låsestilling, kan den smekke tilbake, og dermed lukkes ventilen rykkvis. I dette tilfellet kan det sprute varmt vann.**
 - > Hvis du åpner panneventilen mens du friterer mat eller har fritert mat, lyder et signal. Steng ventilen umiddelbart. Olje og fett renner ned i avløpet og blir ikke korrekt avhendet. Mer informasjon finner du her Avhending av olje og fett [► 88]. Åpne bare panneventilen når du har vippet pannen helt og det ikke er olje eller fett igjen i pannen.
- For å lukke ventilen skyver du spaken tilbake til utgangsposisjonen.
 - > Tasten vises:

Apparater med trykkoking (ekstrautstyr)

Du kan ikke åpne panneventilen i følgende tilfeller:

- Du friterer mat eller har fritert mat og har ikke vippet pannen fullstendig etterpå.
- Pannen er for varm.

- For å åpne ventilen, trykk og hold tasten inne:
- For å lukke panneventilen trykker du på tasten:

> Ventilen åpnes.

> Ventilen lukkes.

Når ventilen er åpen og du går over til manuell modus eller smarte tilberedningsprosesser, lukkes panneventilen automatisk.

4.11 Plassere kjernetemperaturføler

FORSIKTIG

Varm kjernetemperaturføler

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

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

FORSIKTIG

Spiss kjernetemperaturføler

Hvis du ikke er forsiktig med kjernetemperaturføleren, kan du skade deg på spissen av kjernetemperaturføleren.

- Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
- Etter bruk fester du kjernetemperaturføleren i holderen som er plassert på lokket.

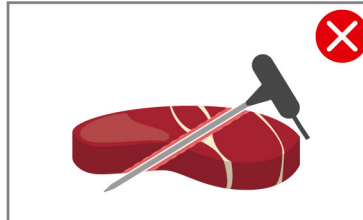
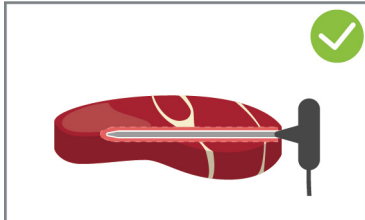
MERK

Kjernetemperaturføleren henger utenfor pannen

Hvis du ikke plasserer kjernetemperaturføleren i magnetholderen på panellokket etter bruk kan kjernetemperaturføleren skades.

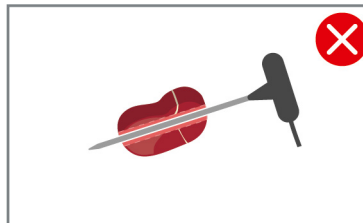
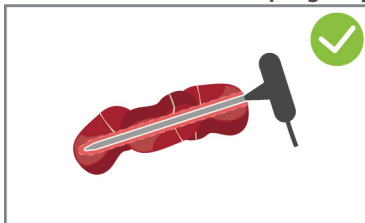
1. Etter bruk fester du kjernetemperaturføleren i magnetholderen.

Kjøtt, for eksempel biff



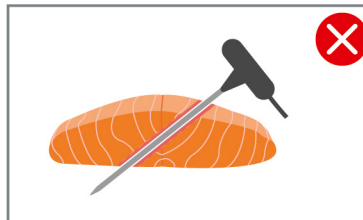
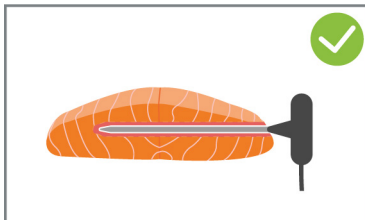
1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten.

Små matvarer, for eksempel gulasj



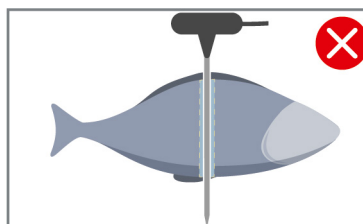
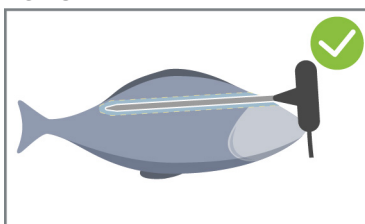
1. På kjernetemperaturføleren plasserer du så mange biter av maten at den er dekket av produkter fra spissen til håndtaket.

Fiskefileter

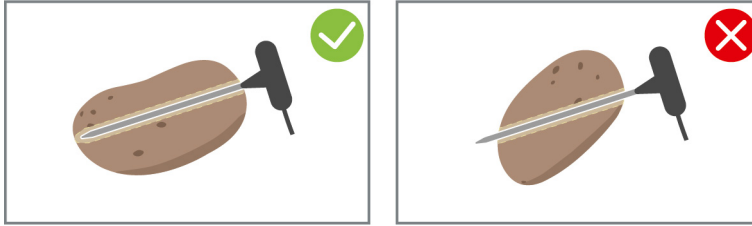


1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten.

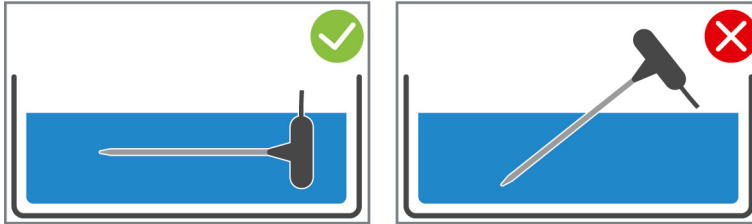
Hel fisk



1. Stikk kjernetemperaturføleren inn til håndtaket i den tykkeste delen av maten. Pass på at spissen på kjernetemperaturføleren ikke stikker ut i bukhulen til fisken.


Grønnsaker, for eksempel poteter

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

Supper, sauser og desserter

1. Kjernetemperaturføleren legges i pannen slik at føleren er helt dekket av væsken.
2. Hvis du rører rundt i væsken lar du kjernetemperaturføleren ligge i kjelen.
3. Når du lukker kjeledekslet må du passe på at kjernetemperaturføleren er fullstendig dekket av væsken.

Matvarer med forskjellig størrelse

1. Stikk først kjernetemperaturføleren i et lite stykke av maten.
2. Når den ønskede kjernetemperaturen er nådd, fjerner du de små produktene fra føleren og ut av pannen.
3. Stikk kjernetemperaturføleren inn i et større stykke og fortsett tilberedningen med alternativet **Ny plassering** .

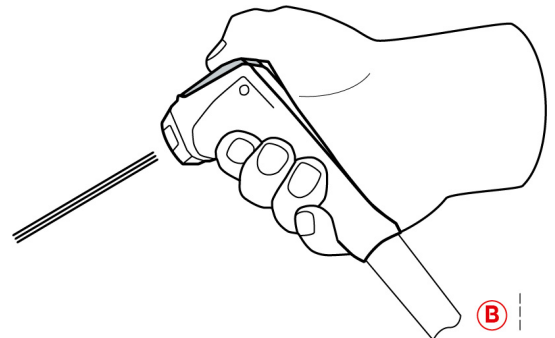
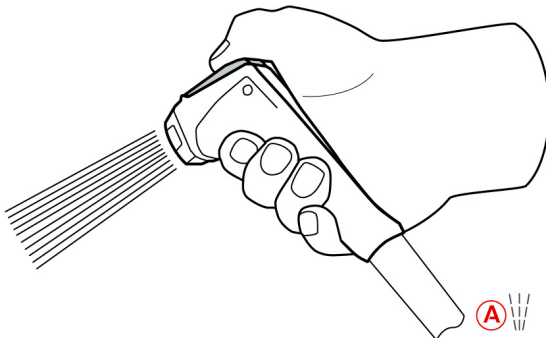
Kjernetemperaturføler ikke registrert

✓ Symbolet vises: 

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

4.12 Bruk av hånddusj

Hånddusjen har to justerbare sprøytømønstre, dusj  (A) og punktstråle  (B).



⚠ ADVARSEL**Vann fordamper eksplosivt når det helles i varmt fett eller olje**

Hvis du slukker overopphetet fett eller olje med vann er det fare for eksplosjon.

1. Hell aldri vann i varm olje eller fett.
2. I tilfelle brann, lukk lokket. Dermed tilføres ikke oksygen til brannen. Slå av apparatet. Hvis brannen har spredd seg, bruk et brannslukningsapparat som er egnet for å slukke en fettbrann. Bruk aldri vann eller skumapparater for å slukke en fettbrann.

⚠ FORSIKTIG**Hånddusjen og vannet fra hånddusjen kan overstige 60 °C**

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

1. Bruk vernehansker når du arbeider med hånddusjen.

⚠ FORSIKTIG**Bakterievekst i vanntilførselen.**



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

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

MERK**Uriktig håndtering av hånddusjen**

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

1. Trekk ikke hånddusjen utover den maksimalt tilgjengelige slangelengden.

1. Trekk hånddusjen ut med minst 20 cm.
2. Hold slangen på hånddusjen fast.
3. Vri den fremre delen av hånddusjen for å velge ønsket stråle.
 - Still hånddusjen på  for å velge vid stråle **Punktstråle**.
 - Still hånddusjen på  for å velge vid stråle **Dusj**.

Hvis du ikke dreier den fremre delen av hånddusjen på et av de to sprutmønstrene, kan vann dryppe fra dusjhodet.

1. Trykk på knappen på hånddusjen. Jo hardere du trykker på knappen, jo sterkere blir vannstrålen.
2. Etter bruk lar du hånddusjen sakte gli tilbake på plass. **⚠ FORSIKTIG! Forsikre deg om at slangen til hånddusjen er ren før du tar den tilbake på plass.**

4.13 Juster høyden på apparatet (ekstrautstyr)

Hvis apparatet din har valgfri høydejustering, kan du justere høyden på apparatet på skjermen. Slik kan du forbedre ergonomien på arbeidsplassen din.

⚠ ADVARSEL**Hvis apparatet er justert i høyden slik at avstanden til kantinen blir for stor, kan varm mat sprute når apparatet tømmes**

Du kan skâlde deg selv hvis du kommer i kontakt med varm mat.

1. Juster alltid apparatet slik at du kan tømme pannen trygt.

⚠ ADVARSEL

Hvis det står kantiner på apparatet og du endrer høyden på apparatet, kan kantinene falle ned

Hvis kantinen faller ned kan du bli skadet.

Hvis kantinen er fylt med vann faller i en panne fylt med varm olje, kan du brenne deg.

1. Plasser ikke gjenstander på apparatet.

⚠ FORSIKTIG

Fare for klemskader under høydejustering

Hvis du justerer høyden på enheten og mennesker oppholder seg i arbeidsområdet til apparatet, er det fare for klemskader.

1. Forsikre deg om at det ikke er personer i arbeidsområdet til apparatet før du justerer høyden på apparatet.

⚠ FORSIKTIG

Høyden på apparatet kan ikke justeres i det hele tatt eller bare rykkvis

Hvis høydejusteringsmekanismen er defekt, kan apparatet synke ned på gulvet. Det er fare for personskade.

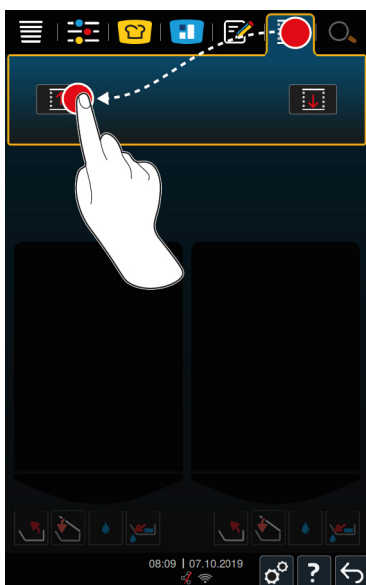
1. Juster ikke høyden på apparatet.
2. Kontakt din RATIONAL servicepartner.



MERK

Gjenstander har blitt lagret under det høydejusterbare understellet eller under apparater med høydejusterbare føtter

Hvis gjenstander plasseres under den høydejusterbare understellet eller apparater med høydejusterbare føtter og du justerer høyden på enheten, kan understellet og apparatet bli skadet.

1. Du må ikke plasser noe under det høydejusterbare understellet eller apparatet med høydejusterbare føtter.



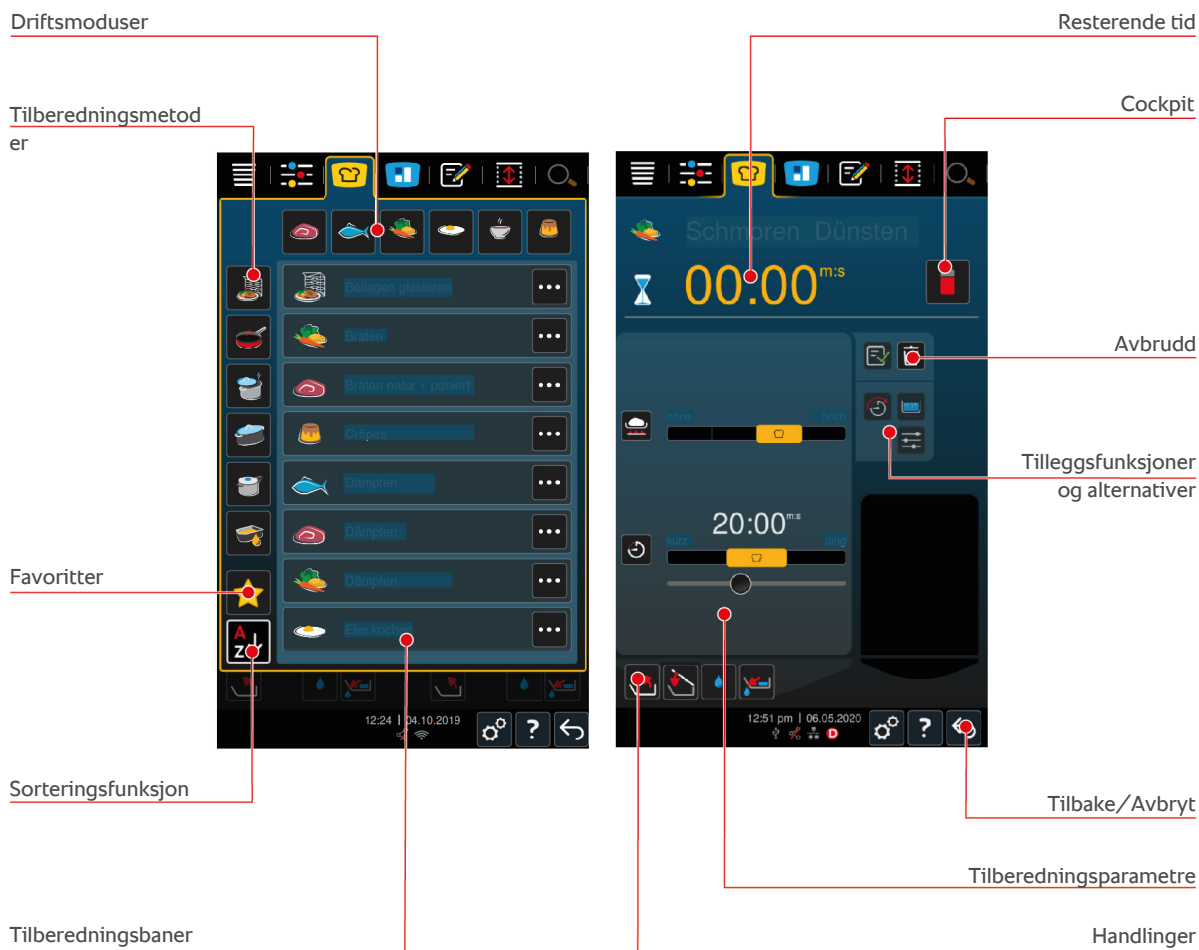
1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Hvis du vil justere apparatet oppover, trykker du på og holder inne tasten: 
3. Hvis du vil justere apparatet nedover, trykker du på og holder inne tasten: 

5 Smart matlaging - iCookingSuite



iCookingSuite er matlagingsintelligensen i din iVario. Du velger hvilken mat du vil tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Basert på dette utvalget, vil du bli tilbudt en rekke tilberedningsprosesser som du kan oppnå ideelle tilberedningsresultater med. Om nødvendig kan du tilpasse tilberedningsresultatet ved hjelp av tilberedningsparametere til dine ønsker, som for eksempel å intensivere bruningen eller endre tilberedningsgraden fra rosa til gjennomstekt.

Under tilberedningsbanen blir ovnsparametere som ovnstemperatur jevnlig justert slik at du oppnår ønsket tilberedningsresultat. Om nødvendig kan du også gripe inn i tilberedningsprosessen under tilberedningen og endre tilberedningsresultatet. For deg betyr det den enkleste betjening, ingen kontroll eller tilsyn under tilberedningen. Dermed sparer du tid, råvarer og energi og oppnår alltid perfekt og jevnt sluttresultat hver gang.



5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:

- Koking 🍲
- Steking 🍖
- Fritering 🍷
- Braisere 🍲
- Trykkoking (ekstrautstyr) 🍲
- Finishing 🍷

Følgende tilberedningsmetoder er tilgjengelige:

- Kjøtt 🍖
- Fisk 🐟

- Grønnsaker og tilbehør 🥬
- Supper og sauser 🍲
- Eggeretter 🍳
- Melkeretter og desserter 🍰

Til hver driftsmodus tilordnes et spesifikt sett med smarte tilberedningsbaner.

5.2 Smart tilberedningsprosess

5.2.1 Kjøtt

Kjøtt naturlig + panert

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal kortsteke kjøttstykker.

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal dampe kjøttstykker.

Fritering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil fritere stykker av kjøtt.

Koke

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke større kjøttstykker.

Koke kjøtt under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke kjøtt under trykk.

Konfitering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal konfitere kjøttstykker.

Ragu + kjøtt i skiver

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede ragu eller kjøtt i skiver.

Ragu under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal tilberede ragu under trykk.

Braisere

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal braisere større kjøttstykker.

Braisere kjøtt under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal braisere større kjøttstykker under trykk.

Sous-vide

Velg denne tilberedningsbanen ved sous-vide-tilberedning av kjøttstykker. Tilberedningsbanen er ideelt egnet for porsjonerte matvarer.

Tilberedning på lav temperatur

Velg denne tilberedningsbanen hvis store kjøttstykker som vanligvis kokes i væske, skal tilberedes over natten eller når du er borte fra kjøkkenet.

Ragu på lav temperatur

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede ragu eller kjøtt i skiver enten over natten eller når du er borte fra kjøkkenet.

Braisering på lav temperatur

Velg denne tilberedningsbanen hvis kjøttstykker som vanligvis braiseres i saus, skal tilberedes over natten eller når du er borte fra kjøkkenet. Anbefalt kjernetemperatur ved bruk av tilberedningsmetoden **Braisere ved lav temperatur** er lavere enn ved bruk av tilberedningsmetoden Braisere.

Trekking av pølser

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal trekke rå pølser.

5.2.2 Fisk

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal dampe fisk eller sjømat.

Steke fisk

Velg denne tilberedningen hvis du vil steke fisk.

Posjere fisk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fiskefileter eller hel fisk forsiktig i fond.

Braisere

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal braisere fisk eller sjømat.

Braisering under trykk

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal braisere fisk eller sjømat.

Fritering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal fritere skalldyr, fiskefileter eller porsjonsfisk.

Konfitering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal konfitere fisk eller sjømat.

Steke sjømat

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal steke sjømat.

Koke sjømat

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke sjømat.

Sous-vide

Velg denne tilberedningsbanen ved sous-vide-tilberedning av fisk, fiskefileter eller sjømat. Tilberedningsbanen er ideelt egnet for porsjonerte matvarer.

5.2.3 Grønnsaker og tilbehør

Steke

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil steke grønnsaker og tilbehør.

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil dampe grønnsaker og tilbehør.

Fritering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil blansjere eller fritere grønnsaker og tilbehør i olje.

Gyoza

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage japansk gyoza.

Koke poteter

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke poteter.

Koke poteter under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal koke poteter under trykk.

Koke

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil koke eller blansjere grønnsaker eller annet tilbehør i fond eller vann.

Tilberedning under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke tilbehør og grønnsaker under trykk.

Konfitering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil konfitere grønnsaker og tilbehør.

Paella

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede risretter som paella.

Polenta

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage polenta.

Koke ris

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke ris.

Risotto

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede risretter som risotto eller pilafris.

Braisere + stue

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil braisere eller stue grønnsaker og tilbehør.

Sous-vide

Velg denne tilberedningsbanen for sous-vide-tilberedning av grønnsaker og tilbehør. Tilberedningsbanen er ideelt egnet for porsjonerte matvarer.

Koke pasta

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke fersk eller tørket pasta.

5.2.4 Eggeretter

Koke egg

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke egg.

Posjere egg

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil posjere egg.

Kaiserschmarren-pannekaker

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage Kaiserschmarren-pannekaker.

Omeletter

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede omeletter.

Onsen Tamago

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede japansk Onsen Tamago.

Pannekaker

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede pannekaker eller blinier.

Eggerøre

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede eggerøre.

Speilegg

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede speilegg.

Tamagoyaki

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede japansk Tamagoyaki.

5.2.5 Supper og sauser

Béchamel + velouté

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil lage bundne sauser eller supper med høyt melke- eller fløteinnhold.

Convenience

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede supper og sauser av Convenience-produkter som pastaer, pulver eller reduksjoner.

Fond

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede fond av fjærfe, vilt, fisk eller grønnsaker.

Fond under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fond under trykk.

Klare

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede consomméer.

Redusere

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal koke inn sauser, fonder eller vin.

Sauser

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil tilberede sauser.

Sauser under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede sauser under trykk.

Supper

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede legerte supper, purerte supper og velouté.

Supper under trykk

Velg denne tilberedningen hvis du skal tilberede supper under trykk.

5.2.6 Melkeretter og desserter

Pannekake

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage pannekaker.

Dampe

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal dampe melkeretter og desserter.

Fritering

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal steke desserter i fett.

Koking av frukt

Velg denne tilberedningsbanen hvis du vil lage fruktkompott, marmelade, syltetøy eller chutney av fersk eller dypfrost frukt.

1. Hvis du vil konservere mat på glass uten bruk av kurv, legger du bunnristen i kjelen.
2. Fyll nok vann i kjelen til at glassene dekkes helt.
3. Kok glassene i 10 minutter.
4. Ta glassene ut av kjelen og la dem avkjøles.

Kaiserschmarren-pannekaker

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage Kaiserschmarren-pannekaker.

Koke melk

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal varme opp melk, kakao eller te.

Risgrøt

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal tilberede risgrøt.

Riste nøtter og frø

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal riste nøtter og frø.

Puddinger og sauser

Velg denne tilberedningen hvis du skal tilberede puddinger med ferske egg, sauser og supper med høyt melke- eller fløteinnhold, eller Convenience-produkter som skal blandes med melk.

Smelte sjokolade

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal smelte sjokolade.

Koke sukker

Velg denne tilberedningsbanen hvis du skal lage forskjellige sukkerkonsistenser som skal brukes videre i konditori/patisserie.

5.2.7 Finishing**Glasering grønnsaker**

Velg denne tilberedningsbanen hvis ferdig tilberedt tilbehør skal glaseres i smør eller olje.

Kjøtt i saus

Velg denne tilberedningsbanen hvis ferdig tilberedte raguer, stuinger eller kokt fisk skal varmes opp til serveringstemperatur.

Supper og sauser

Velg denne tilberedningsbanen hvis ferdig tilberedte supper og sauser skal varmes opp til serveringstemperatur.

5.3 Forutsetninger, informasjon og advarsler

Følgende ikoner, informasjon og advarsler kan vises når du starter en tilberedningsprosessen eller i løpet av en tilberedning.

**Bruk ikke hånddusjen**

Dette ikonet vises når du friterer matvarer i pannen.



Vipp pannen fullstendig

Du har fritert mat i pannen og ikke hevet den fullstendig for å tappe ut stekeoljen.

1. Vipp pannen fullstendig [► 19].
2. Fjern fettete eller oljen fullstendig.
3. Senk deretter pannen helt ned igjen [► 19].



Senk pannen helt ned

Du har valgt en manuell driftsmodus eller en smart tilberedningsprosess og pannen er ikke senket helt.

1. Senk pannen helt ned [► 19].



Åpne lokket fullstendig

Du har valgt en manuell driftsmodus eller en smart tilberedning og lokket er ikke fullstendig åpnet.

1. Åpne lokket fullstendig [► 18].



Stenge panneventilen

Du har valgt en manuell driftsmodus eller en smart tilberedning og panneventilen er åpen.

1. Steng panneventilen [► 21].



Steng panneventilen umiddelbart


Du har fritert mat i pannen og åpnet panneventilen for å tappe ut fritureoljen før pannen ikke er fullstendig vippt.

1. Steng panneventilen umiddelbart [► 21].
2. Vipp pannen fullstendig [► 19].
3. Fjern fettete eller oljen fullstendig.
4. Senk deretter pannen helt ned igjen [► 19].



Heve kurv

Du har valgt en manuell modus eller en intelligent tilberedning, og kurven er fremdeles senket etter en tidligere tilberedningsprosess.

1. Trykk på tasten: 
 - > Kurven heves fullstendig.



Pannetemperatur for høy

Du vil fyll pannen med den automatiske vannpåfyllingen, men funksjonen er imidlertid deaktivert. Temperaturen i pannen er for høy.

1. La pannen kjøle seg av seg selv. Prøv ikke prøv å fremskynde avkjølingen med kaldt vann eller is. Når pannen er avkjølt, kan du bruke den automatiske vannpåfyllingen igjen.



Automatisk vannfylling inaktiv

Dette ikonet vises i følgende tilfeller:

- Lokket er ikke fullstendig åpnet.
Åpne lokket fullstendig [► 18].
- Pannen er ikke helt nedsenket.
Senk pannen helt ned [► 19].
- Du friterer matvarer.
Vanntilførselen blir bare aktivert igjen når du ikke lenger friterer matvarer og har fjernet fritureoljen eller fettete fullstendig.
- Du har ikke vippt pannen fullstendig etter du har fritert matvarer.
Vipp pannen fullstendig [► 19].

5.4 Tilbered maten smart

5.4.1 Starte en smart tilberedningsprosess

Du kan velge en smart tilberedningsprosess på tre måter:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringsmodus [▶ 58]
- Via søkeassistenten [▶ 83]

iCookingSuite

1. Trykk på tasten i menylinjen: 📧

> I iCookingSuite kan du åpne en smart tilberedningsprosess på tre måter:

- Velg ønsket driftsmodus, for eksempel **Grønnsaker og tilbehør**.
- Velg ønsket tilberedningsmetode, for eksempel **Braisering**.
- Velg ønsket driftsmodus og tilberedningsmetode.

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprosessene.

Programmeringsmodus

1. Trykk på tasten i menylinjen: 📝

2. Trykk på tasten: 📧

> Alle dine lagrede smarte tilberedningsprosesser vises.

Søkeassistent

1. Trykk på tasten i menylinjen: 🔍

2. Angi navnet på den smarte tilberedningsprosessen.

> Den ønskede smarte tilberedningen vises.

5.4.2 Starte en smart tilberedningsprosess

I dette kapitlet bruker vi tilberedningsprosess for **Braisering/stuing** for å vise hvordan en smart tilberedningsprosess fungerer. Vær oppmerksom på at alle smarte tilberedningsprosesser med forskjellige tilberedningsparametere og den ideelle sekvensen av tilberedningstrinn fører til ønsket resultat.



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 📧
3. Trykk på tasten: 🥬

4. Trykk på tasten: **Braisering/stuing**
 - > Den smarte tilberedningsprosessen startes og pannen forvarmes til lagret temperatur.
5. Still inn ønsket tilberedningsresultat ved å bruke tilberedningsparameterne [► 34].
 - > Etter kort tid endres skjermen i Cockpit [► 38].
6. Følg instruksjonene på apparatet.
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
7. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstillende, tar du maten ut av pannen.
8. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstillende, fortsetter du tilberedningen med et av de foreslåtte alternativene.

5.5 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

Avhengig av hvilken prosess du har valgt, vises forskjellige tilberedningsparametere og funksjoner. Tilberedningsprosessen går tilbake til standardinnstillingene for landet ditt for å oppnå ideelle tilberedningssultater. Du kan tilpasse disse ovnsparametrene etter ditt ønske med enkle Håndbevegelser [► 17] eller med det sentrale innstillingshjulet [► 17] og velge tilleggfunksjoner. Avhengig av disse innstillingene vil forløpet av tilberedningsprosessen variere. Du kan når som helst overvåke prosessen i Cockpit [► 38].

5.5.1 Tilberedningsparametre



Tilberedningsstadium

Med dette tilberedningsparameteret angir du om du vil steke maten eller ikke. Velg hvilket som helst nivå for å tilpasse intensiteten på steking. Jo lavere stekeintensitet, desto lavere blir tilberedningssvinn. Hvis du velger **uten**, hopper du over tilberedningstrinnet **bruning**. Velg **uten** når du har mindre, allerede stekte kjøttstykker som bare skal trekke videre.

På grunn av de svært høye temperaturene under brunning blir bakterier på overflaten av maten drept. Maten tilberedes dermed perfekt hygienisk selv ved lav kjernetemperatur.



Bruning

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



Delta-T-tilberedning

Med dette tilberedningsparameteret tilberedes maten med en konstant forskjell mellom temperaturen på kokevæsken og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen på kokevæsken, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Tilberedningssvinn minimeres. Du kan velge en forskjell på mellom 10 °C og 60 °C. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur.

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



Kjøttsorter

Bruk dette tilberedningsparameteret til å angi om du skal tilberede hvitt eller rødt kjøtt. Hvitt kjøtt er for eksempel svinekjøtt eller fjærkre. Rødt kjøtt er for eksempel storefjøtt eller lammekjøtt.



Tykkelse på matvare

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



Størrelse matvare

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor stor matvaren er.

- Velg **liten** for filetstrimler eller vaktelbryst. Velg **stor** for roastbeef, hele ender eller svineribbe.
- Velg **liten** for sesamfrø. Velg **stor** for mandler.

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



Tilberedningstid

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

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

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



Kjernetemperaturføler

Med dette tilberedningsparameteret kan du velge om maten skal tilberedes med eller uten hjelp av kjernetemperaturføleren. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur på maten.



Kjernetemperatur

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

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



Kurv

Med dette tilberedningsparameteret kan du stille inn om matvarer skal tilberedes med eller uten kurv.



Temperatur

Med denne tilberedningsparameteren angir du temperaturen som kokevæsker eller mat i væsken skal varmes opp til.



Viskositet

Med dette tilberedningsparameteret angir du for eksempel hvilken konsistens supper skal ha. Du kan også bestemme om du vil svulle eller koke ris, tilberede ferske desserter eller et Convenience-produkt. Innstillingsalternativene vil variere med den intelligente tilberedningsbanen.



Sjokoladesorter

Med dette tilberedningsparameteret angir du om du skal tilberede hvit sjokolade, melkesjokolade eller mørk sjokolade.

5.5.2 Anmodninger

I løpet av en tilberedningssyklus kan følgende anmodninger vises.



Hell over

Du blir bedt om å helle væske over stekte matvarer.



Fyll på

Du blir bedt om å fylle væske i pannen.



Laste inn

Du blir anmodet om å laste mat inn i apparatet.



Rør inn

Du blir anmodet om å røre en ingrediens, for eksempel suppepulver, inn i kokevæsken.



Kjernetemperaturføleren i matvaren

Du blir anmodet om å stikke kjernetemperaturføleren inn i maten.



Kjernetemperaturføleren i væsken

Du blir anmodet om å plassere kjernetemperaturføleren i kokevæsken.



Fyll på olje

Du blir bedt om å fylle olje i pannen.



Legg inn bunnrist

Du blir bedt om å legge bunnristen i bunnen av pannen.



Åpne pannelokket

Du blir bedt om å åpne lokket.



Lukk pannelokket

Du blir bedt om å senke lokket.



Rør rundt

Du blir bedt om å røre rundt i maten.



Snu

Du blir anmodet om å snu matvaren.



Del opp

Du blir bedt om å dele/hakke opp matvaren.



Hopp over forvarming

Du blir bedt om å bekrefte at du vil hoppe over forvarming.

1. For å hoppe over forvarmingen trykker du på tasten: ✓
2. For å forvarme trykker du på tasten: ✗



Ferdig stekt

Du blir bedt om å bekrefte at matvaren er ferdig stekt.

1. For å bekrefte anmodningen trykker du på tasten: ✓

5.5.3 Informasjon

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



Forvarming

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



Resterende tid

Tilberedningsprosessen trenger den viste tiden for å oppnå ønskede resultat.



Tilberedningsprosess slutt

Slutten av tilberedningsprosessen er nådd.

5.5.4 Alternativer

Når en tilberedningsprosess er ferdig, kan du fortsette med et av følgende alternativer.

Alternativene vises ved siden av kokeparametrene og i Cockpit.



Ny last

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



Fortsett med tid

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

1. Velg ønsket tid.

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

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



Flytt

Dette alternativet velger du hvis du tilbereder mat i forskjellige størrelser eller annen mat med forskjellige tilberedningsgrader ved hjelp av kjernetemperaturføleren:

1. Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, åpner du lokket.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i et større stykke av matvaren eller den matvaren som skal ha høyere kjernetemperatur.
3. Fjern alle de mindre stykkene med mat fra pannen.
4. Lukk lokket.
5. Trykk på tasten:

> Det kommer opp et vindu der du kan stille inn kjernetemperaturen.

6. Velg ønsket kjernetemperatur.

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

Gjenta dette trinnet til all maten har nådd ønsket kjernetemperatur.



Hold

Med dette alternativet holdes temperaturen på den innstilte verdien. Hvis du velger dette alternativet holdes maten på den forhåndsinnstilte temperaturen eller kjernetemperaturen. Dermed forhindrer du at maten blir overkookt. For å holde svinnen så lavt som mulig, anbefales det å bare la maten bare stå i kort tid i pannen på hold-alternativet. I noen prosesser, som tilberedning over natten, er alternativet **hold** det siste tilberedningstrinnet og starter automatisk når ønsket tilberedningsresultat er oppnådd.

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

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



Koke opp

Med dette alternativet kokes væsken, suppen eller sauen opp.

5.6 Overvåke en intelligent tilberedning



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

5.7 Avbryte en intelligent tilberedningsprosess

Oversiktsvisning

Hvis du har startet tilberedningen i begge pannene og pannene er i Oversiktsvisning [▶ 15], kan du avbryte tilberedningsprosessene samtidig.

1. Trykk på tasten: ⏪
- >> Tilberedningsprosessene blir avbrutt.

Fokusvisning

I Fokusvisning [▶ 15] kan du avbryte tilberedningsprosessene på følgende måter:

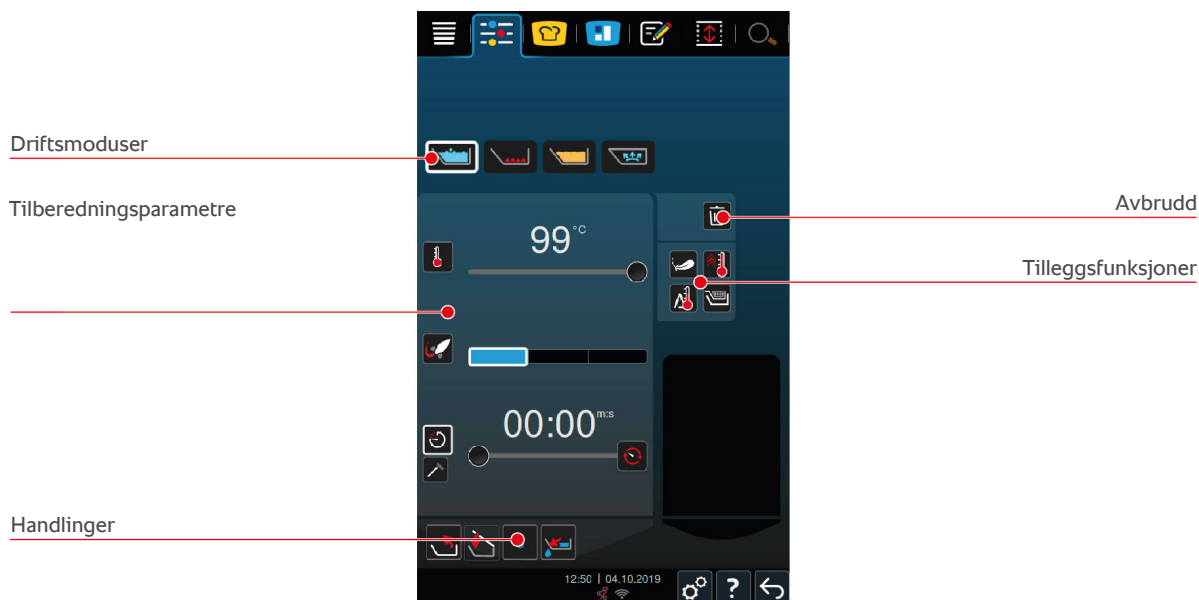
1. Trykk på tasten og hold den inne: ⏪
 - > Tilberedningen avbrytes.
2. Trykk på tasten: 🗑️
 - > Du blir spurt om du virkelig vil avbryte tilberedningen.
3. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: OK

6 Manuell tilberedning



Med de manuelle driftsmodusene støtter ditt iVario deg i ditt individuelle håndverk.

Ved å velge driftsmodus kan du velge om du vil koke, steke eller fritere mat. Dette gjør du ved å angi pannens temperatur og tilberedningstid, og tar alle nødvendige avgjørelser uavhengig av hverandre. Dermed har du kontrollen på at maten er akkurat slik du vil ha den.



6.1 Forutsetninger, informasjon og advarsler

Før du starter en tilberedningsprosess eller mens du tilbereder mat, vises den samme informasjonen som på smarte tilberedningsbaner. Mer informasjon finner du her [Forutsetninger, informasjon og advarsler \[► 31\]](#)

6.2 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

6.2.1 Tilberedningsparametre



Temperatur


Med denne tilberedningsparameteren angir du temperaturen som kokevæsker eller mat i væsken skal varmes opp til.



Tilberedningstid

Med dette tilberedningsparameteret angir du klokkeslettet der maten som skal tilberedes skal nå det ønskede sluttresultatet. Hvis du har stilt inn tilberedningstid er ikke tilberedningsparameteret **kjernetemperatur** tilgjengelig.

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

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



Kjernetemperatur

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



PowerBoost

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor sterkt vann skal koke. Følgende 3 nivåer er tilgjengelige:

- Nivå 1: lett småkokende
- Nivå 2: kokende

- Nivå 3: sterkt kokende

6.2.2 Tilleggsfunksjoner



Forvarming

Med denne tilleggsfunksjonen forvarmes pannen til en definert temperatur.



Sensitiv tilberedning

Med denne tilleggsfunksjonen varmes pannen opp slik at sensitiv mat, som melk, ikke brenner fast. Når du starter denne funksjonen, stilles den ideelle kjeleltemperaturen automatisk inn.



Delta-T-tilberedning

Med denne tilleggsfunksjonen tilberedes mat med en konstant forskjell mellom temperaturen på kokevæsken og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen på kokevæsken, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Tilberedningssvinn minimeres. Du kan velge en forskjell på mellom 10 °C og 40 °C. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur.

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



Kurv

Med denne tilleggsfunksjonen kan du stille inn om matvarer skal tilberedes med eller uten kurv.

6.2.3 Anmodninger og informasjon

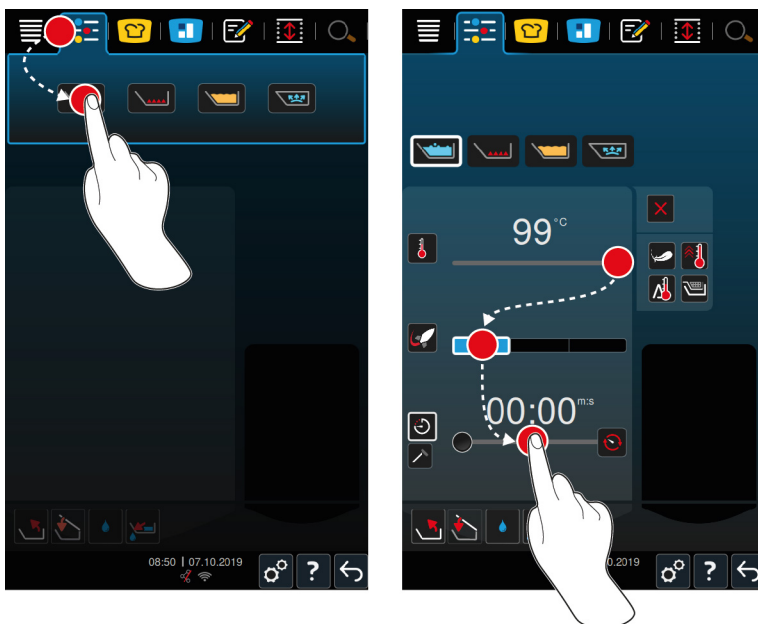
Under tilberedningen vises de samme anmodningene [▶ 35] og informasjonen [▶ 36] som på smarte tilberedningsprosesser.






6.3 Koke

6.3.1 Temperaturområde:

min. kokekrafttemperatur	maks kokekrafttemperatur	Standardinnstilling
30 °C	Kokepunkttemperatur	Kokepunkttemperatur; tilsvarer PowerBoost-trinn 1

6.3.2 Koke mat



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 
3. Trykk på tasten: 
4. Still inn temperaturen for kjelebunnen.
 - > PowerBoost-trinn 1 er aktivert automatisk. Du kan endre PowerBoost-trinn ved å velge funksjonen **Sensitiv tilberedning** eller **Delta-T-tilberedning**. I tillegg er tilberedning i kurv mulig. Mer informasjon finner du her Tilberedningsparametre [► 39]
 - > Du kan velge om du vil tilberede maten ut fra tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på at du kan kun velge én av disse tilberedningsparametrene. Tilberedningsparametrene kan ikke kombineres.
5. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
6. Still inn tilberedningstid.
7. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
8. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Apparatet forvarmes. Hvis du forvarmer apparatet med lukket lokk, vil det kun komme opp i en temperatur som ligger 3 °C under kokepunkttemperaturen. Dette hindrer trykkoppbygging i kjelen.
 - > Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i apparatet.
9. Last inn i apparatet.
10. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
11. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av pannen.

6.4 Steke

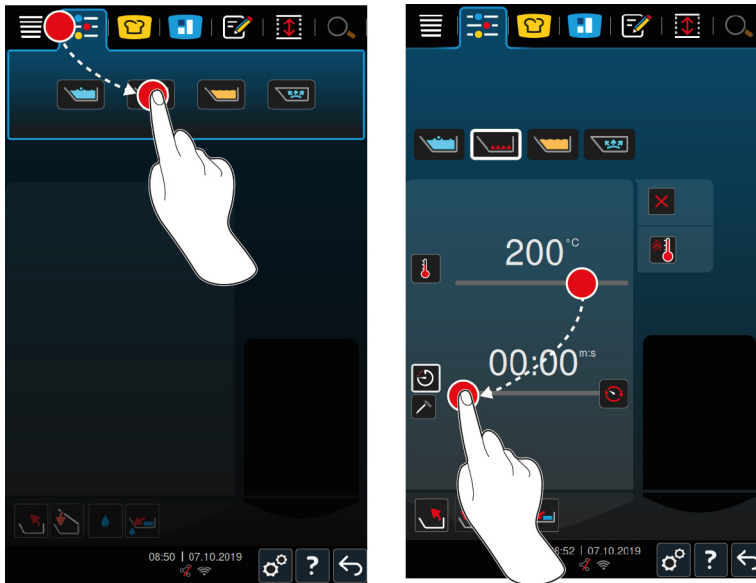
6.4.1 Generelle sikkerhetsanvisninger






- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
 - Du må aldri overskride eller gå under de tillatte fyllnivåene i pannen.
 - Sørg for at kjernetemperaturføleren er tørr før steking begynner.
 - Ikke hell store mengder fuktig mat i varm olje eller varmt fett.
- Slik unngår du brannfare:
 - Hell aldri vann i varm olje eller varmt fett.
- Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:
 - Aldri slukk brennende olje eller fett med vann.

6.4.2 Temperaturområde:

Minimum kjelebunntemperatur	Maksimum kjelebunntemperatur	Standardinnstilling
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Steke mat



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 
3. Trykk på tasten: 
4. Still inn temperaturen for kjelebunnen.
 - > Du kan velge om du vil tilberede maten ut fra tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på at du kan kun velge én av disse tilberedningsparametrene. Tilberedningsparametrene kan ikke kombineres.
5. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
6. Still inn tilberedningstid.
7. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
8. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Apparatet forvarmes. Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i apparatet.
9. Last inn i apparatet.
10. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
 - >
11. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av pannen.

6.5 Fritering

6.5.1 Generelle sikkerhetsanvisninger


- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
 - Du må aldri overskride eller gå under de tillatte fyllnivåene i pannen.
 - Sørg for at kjeletetningen er tørr før friteringen begynner.
 - Sørg for at kjernetemperaturføleren er tørr før friteringen begynner.
 - Ikke hell store mengder fuktig mat i varm olje eller varmt fett. Fuktig mat som f.eks. dypfrysede næringsmidler, vil få oljen eller fett til å skumme.

- Vent med å helle ut oljen eller fett i kjelen til den/det er avkjølt.
- Slik unngår du brannfare:
 - Aldri gå under de tillatte fyllnivåene i kjelen.
 - Hell aldri vann i varm olje eller varmt fett.
 - Fjern regelmessig matrester eller forurensninger i oljen eller fett.
 - Kontroller olje- eller fettkvaliteten før hver fritering.
 - Bytt ut oljen/fettet jevnlig. Gammel olje / gammelt fett vil lett kunne ta fyr og har en tendens til å skumme over.
- Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:
 - Aldri slukk brennende frityrolje eller -fett med vann.

6.5.2 Begrensede funksjoner

Av hensyn til sikkerheten, vil følgende funksjoner ikke være tilgjengelige ved fritering:

Automatisk vannpåfylling

Under fritering vises følgende symbol: 

Automatisk vannpåfylling blir først tilgjengelig igjen når du løfter kjelen helt og slår ut oljen eller fett.

Åpne kjeleventilen

Aldri åpne kjeleventilen under fritering. Det høres en varsellyd, og du blir bedt om å lukke kjeleventilen.

6.5.3 Temperaturområde:

Minimum oljetemperatur	Maksimum oljetemperatur	Standardinnstilling
30 °C	180 °C	175 °C

Hvis du forvarmer olje eller fett med lukket kjeledeksel, forvarmes oljen eller fett kun til maks 150 °C. Se merknadene om Akrylamid i næringsmidler [► 89].

6.5.4 Fylle på og tømme kjelen for olje eller fett

Bruk oljevognen for enkelt å fylle og tømme kjelen for olje eller fett. Ved hjelp av oljevognen kan du olje eller fett med en temperatur på opptil 180 °C pumpes inn i kjelen. Etter endt fritering kan oljen eller fett fylles tilbake på oljevognen.

Fylle oljevognen

- ✓ Tappeåpningen er lukket.
- 1. Åpne dekselet på oljevognen.
- 2. Fyll på ønsket mengde olje eller fett i oljevognen. Oljevognen får ikke fylles med mindre enn 15 liter eller mer enn 49 liter.

Smelte stivnet fett

- ✓ Oljevognen inneholder minst 15 liter stivnet fett.
- 1. Still varmebryteren fra **0** til **I**.
 - > Fettet varmes opp til 80 °C og blir flytende. Pumpen vil være ute av drift under oppvarmingen.
- 2. Når fett har blitt flytende, stiller du varmebryteren fra **I** til **0**.
 - > Varmefunksjonen slås av. Du kan nå fylle kjelen med fett.

Fylle kjelen

- ✓ Oljevognen inneholder flytende olje eller fett.

1. Kjør oljevognen bort til apparatet.
2. Sving utløpsrøret over kjelen, slik at oljen eller fettrenner trygt ned i kjelen.
3. Sett på parkeringsbremsen på oljevognen.
4. Koble oljevognen til strømmettet ved hjelp av strømkabelen.
5. Slå på oljevognen.
6. Still pumpebryteren fra **0** til **I**.
 - > Oljevognen pumper olje eller fett inn i kjelen.
7. Når kjelen inneholder ønsket mengde olje eller fett, stiller du pumpebryteren fra **I** til **0**.
8. Koble fra oljevognen fra strømmettet, løs parkeringsbremsen og kjør oljevognen tilbake til oppbevaringsstedet. **⚠ ADVARSEL! Fare for forbrenning! Utløpsrøret blir svært varmt når det pumper varm olje eller varmt fett i kjelen. Hold kun i håndtakene på oljevognen.**

Tømme kjelen

- ✓ Tappeåpningen er lukket.
1. Kjør oljevognen bort til apparatet, på høyde med kjeleavløpet.
 2. Sett på parkeringsbremsen på oljevognen.
 3. Åpne dekselet på oljevognen og plasser filteret i åpningen.
 4. **⚠ ADVARSEL! Fare for forbrenning! Hvis kjelen vipper for raskt, kan det sprute varm olje. Bruk personlig verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader.** Vipp kjelen forsiktig, og pass på at oljen eller fettrenner nøyaktig inn i åpningen på oljevognen. Pass på at filteret i oljevognen ikke overfylles. Dette for å sikre at oljen eller fettrenneres helt.
 5. Vipp kjelen fullstendig, inntil den er helt tom.
 6. Fjern og rengjør filteret.
 7. Lukk dekselet på oljevognen.
 8. Løs parkeringsbremsen og kjør oljevognen tilbake til oppbevaringsstedet.

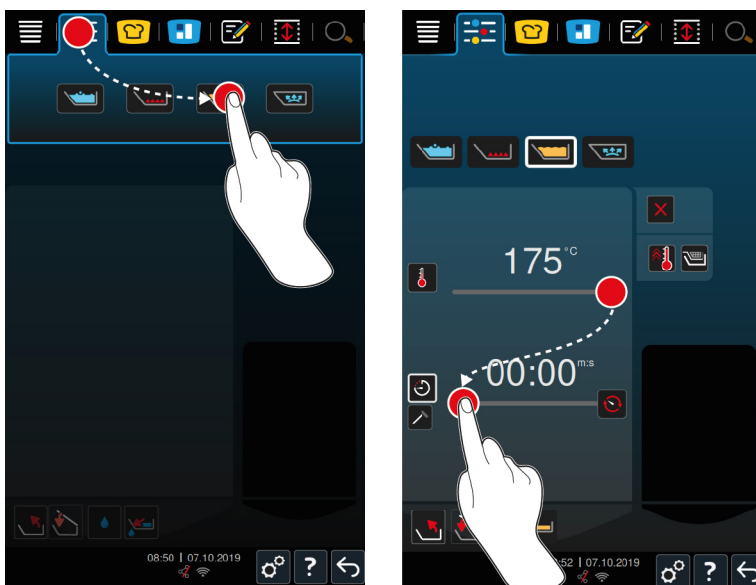
6.5.5 Smelte stivnet fett








Hvis kjelen ikke fylles fra oljevognen [► 43], kan du smelte fast fett på denne måten.

1. Hell fast fett i pannen. Du må følge minimum og maksimum tillatte fyllnivåer [► 17].
 2. Velg den manuelle driftsmodusen **Fritering**.
- >> Kjelen forvarmes automatisk til temperaturen som er forhåndsinnstilt. Fettet blir flytende. Når fettrenner har nådd ønsket temperatur, blir du bedt om å legge i mat i kjelen. Mer informasjon finner du her Fritere mat [► 44]

6.5.6 Fritere mat

Det anbefales å bruke frityrkurver ved fritering av mat. I følgende avsnitt beskrives derfor fremgangsmåten ved fritering med frityrkurver.




1. Velg ønsket panne.
2. Monter armen for heve- og senkeautomatikken.
3. Heng på kurvene.
4. Fyll olje eller fett i kjelen [► 43].
5. Trykk på tasten i menylinjen: 
6. Trykk på tasten: 
7. Trykk på tasten: 
8. Still inn temperaturen for kjelebunnen. **MERK! Av hensyn til sikkerheten vil apparatet slå seg av automatisk hvis olje- eller fettemperaturen kommer opp i 230 °C på grunn av et teknisk problem. Kontakt din RATIONAL-servicepartner for å sette apparatet i drift igjen.**
 - > Du kan velge om du vil tilberede maten ut fra tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på at du kan kun velge én av disse tilberedningsparametrene. Tilberedningsparametrene kan ikke kombineres.
9. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
10. Still inn tilberedningstid.
11. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
12. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Apparatet forvarmes. Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i apparatet.
13. Last inn i apparatet.
14. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
 - > Kurvene senkes automatisk.
15. Hvis du vil løfte opp kurvene under tilberedningen, trykker du på tasten: 
 - > Når den innstilte tilberedningstiden er omme eller den innstilte kjernetemperaturen er nådd, løftes kurvene automatisk.
16. Hvis du anser maten som ferdig tilberedt, tar du ut friturekurvene.

6.6 Avbryte manuell tilberedning.



Oversiktsvisning

Hvis du tilbereder mat i begge pannene og pannene er i Oversiktsvisning [► 15], kan du avbryte prosessene samtidig.

1. Trykk på tasten: 
- >> Tilberedningsprosessene blir avbrutt.

Fokusvisning

I Fokusvisning [▶ 15] kan du avbryte tilberedningen på følgende måter:

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Tilberedningen avbrytes.
2. Trykk på tasten: 
 - > Du blir spurt om du virkelig vil avbryte prosessen.
3. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: **OK**

7 Trykkoking (ekstrautstyr)



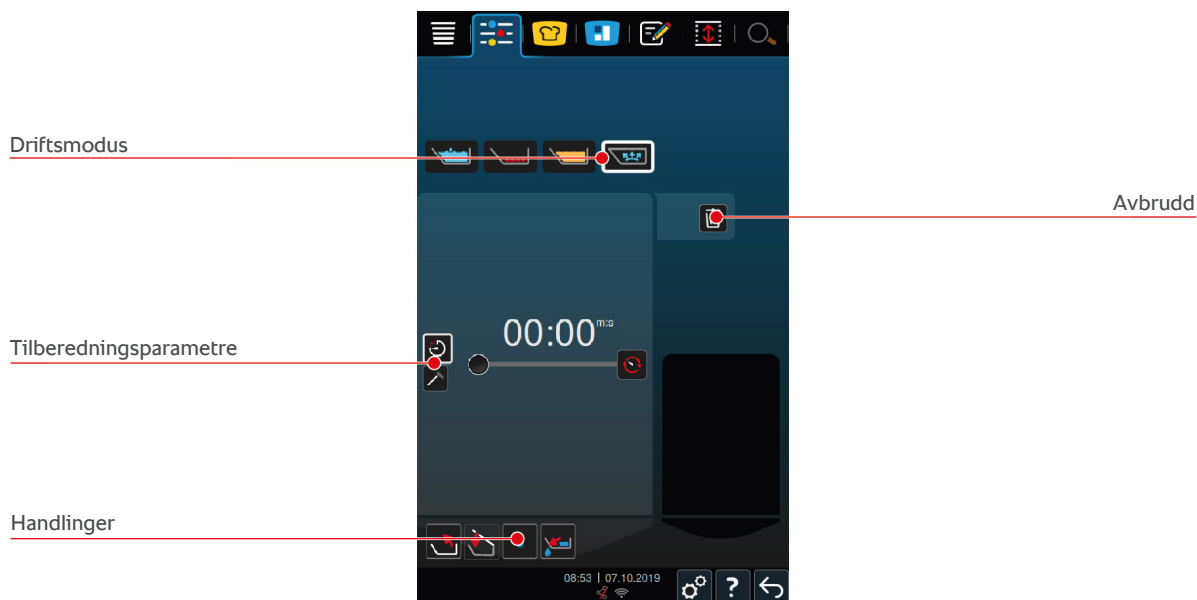
Risiko for skålding og forbrenning ved trykkoking med alkohol

Systemet er designet for trykkoking med vann. Hvis du trykkoker mat i væskerder kokepunkt er lavere enn vann, f.eks. alkohol, og låser opp lokket, kan den varme væsken fordampe eller sprute ut av kjelen sammen med maten i høy hastighet. Dette kan forårsake alvorlige skåldninger eller forbrenninger.

1. Bruk bare vann som væske når du skal trykkoke mat.
2. Bruk alltid personlig verneutstyr.

Trykkokerfunksjonen (ekstrautstyr) øker kokepunkttemperaturen gjennom overtrykk, og forkorter dermed koketiden for raguer, braiserte retter, kraft, supper og gryteretter med opptil 35 %. iVarioBoost-varmesystemet bygger opp trykket i pannen og holder trykket konstant gjennom hele tilberedningsprosessen. På denne måten blir cellestrukturen til matvarene beskyttet og du oppnår topp tilberedningsresultater på meget kort tid. For deg betyr de reduserte tilberedningstidene mer kapasitet og økt produktivitet.

Trykkokersystemet fungerer utmerket hvis du tilbereder matvarer under trykk minst en gang i uken. Hvis du bruker alternativet sjeldnere, kan trykkokersystemet bli blokkert og det kan ta lengre tid å redusere trykket etter avsluttet tilberedning. I slike tilfeller anbefaler RATIONAL at du starter trykkoking med minimum vannmengde én gang i uken. Dermed opprettholder du funksjonaliteten i trykkokersystemet.



7.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Hvis damprøret utsettes for harde slag, kan det løsne og falle ned i maten. Damprøret kan da utilsiktet bli servert, og deler av røret kan bli svelget.
- Olje, melk eller jevnede sauser skal aldri trykkokes. Disse produktene inneholder for lite vann til at det kan bygges opp trykk. Maten kan svi seg.
- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Bruk ditt personlige verneutstyr for å beskytte deg mot brannskader og skolding.
 - Du må aldri overskride eller gå under de tillatte fyllnivåene i pannen.
 - Aldri trykkok matvarer i alkohol. Alkohol har lavere kokepunkt enn vann, og kan koke over.

- Åpne kjeledekslet forsiktig etter trykkoking. Varm mat kan skumme over eller sprute ut.

7.2 Anmodninger

Under trykkokingen vises i tillegg følgende beskjeder.

Følg angitt maksimal fyllmengde


Du blir bedt om å bekrefte at maksimal fyllmengde i kjelen ikke er overskredet. Mer informasjon finner du her [Fyllnivåer \[► 17\]](#)

1. For å bekrefte anmodningen trykker du på tasten: ✓



Lås kjeledekslet


Du blir bedt om å låse kjeledekslet.

1. Trykk på tasten: 
 - > Kjeledekslet låses automatisk.



Lås opp kjeledekslet

Du blir bedt om å låse opp kjeledekslet.

1. Trykk på tasten: 
 - > Kjeledekslet låses opp automatisk.

7.3 Informasjon

Under trykkokingen vises i tillegg følgende informasjon.

- Trykkoppbygging
Trykket i kjelen bygges opp.
- Trykkreduksjon
Trykket i kjelen reduseres. Vent til trykket er borte. Ikke slå av apparatet.

7.4 Alternativer

Hvis du velger en smart tilberedningsbane med trykkokerfunksjon, vises følgende tilleggsalternativ.



Neste med tid

Med dette alternativet fortsettes tilberedningsbanen i en bestemt tid.

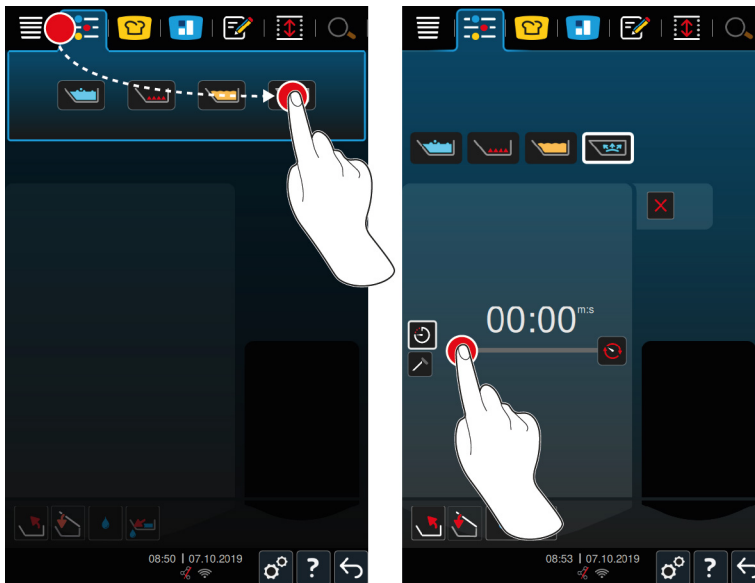
7.5 Trykkoke matvarer










FARE

Risiko for skålding og forbrenning ved trykkoking med alkohol

Systemet er designet for trykkoking med vann. Hvis du trykkoker mat i væskerder kokepunkt er lavere enn vann, f.eks. alkohol, og låser opp lokket, kan den varme væsken fordampe eller sprute ut av kjelen sammen med maten i høy hastighet. Dette kan forårsake alvorlige skåldninger eller forbrenninger.

1. Bruk bare vann som væske når du skal trykkoke mat.
2. Bruk alltid personlig verneutstyr.



1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 
3. Trykk på tasten: 
 - > Apparatet forvarmes.
4. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
5. Still inn tilberedningstid.
6. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
7. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i apparatet.
8. Last inn i apparatet.
9. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
10. Lukk lokket.  **ADVARSEL!** Pass på at kanten av pannen er ren, og at det ikke finnes noe mellom pannen og lokket. Hvis lokket ikke lukkes riktig, vil det enten ikke være mulig å starte trykkoking eller det kommer ut varm damp under trykkokingen.
11. Trykk på tasten og hold den inne:   **ADVARSEL!** Pass på at fingre eller hender ikke kommer i klem når du låser pannelokket. Hold avstand til apparatet mens lokket låses.
 - > Pannelokket låses. Det bygger seg opp trykk i pannen. Når den innstilte tilberedningstiden er omme eller den innstilte kjernetemperaturen er nådd, reduseres trykket i kjelen.
12. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Pannelokket låses opp og tilberedningsprosessen avsluttes. **MERK!** Åpne lokket når du blir bedt om det. Hvis du ikke åpner lokket, kan det danne seg et undertrykk i pannen som gjør at lokket ikke kan åpnes.

8 iZone Control

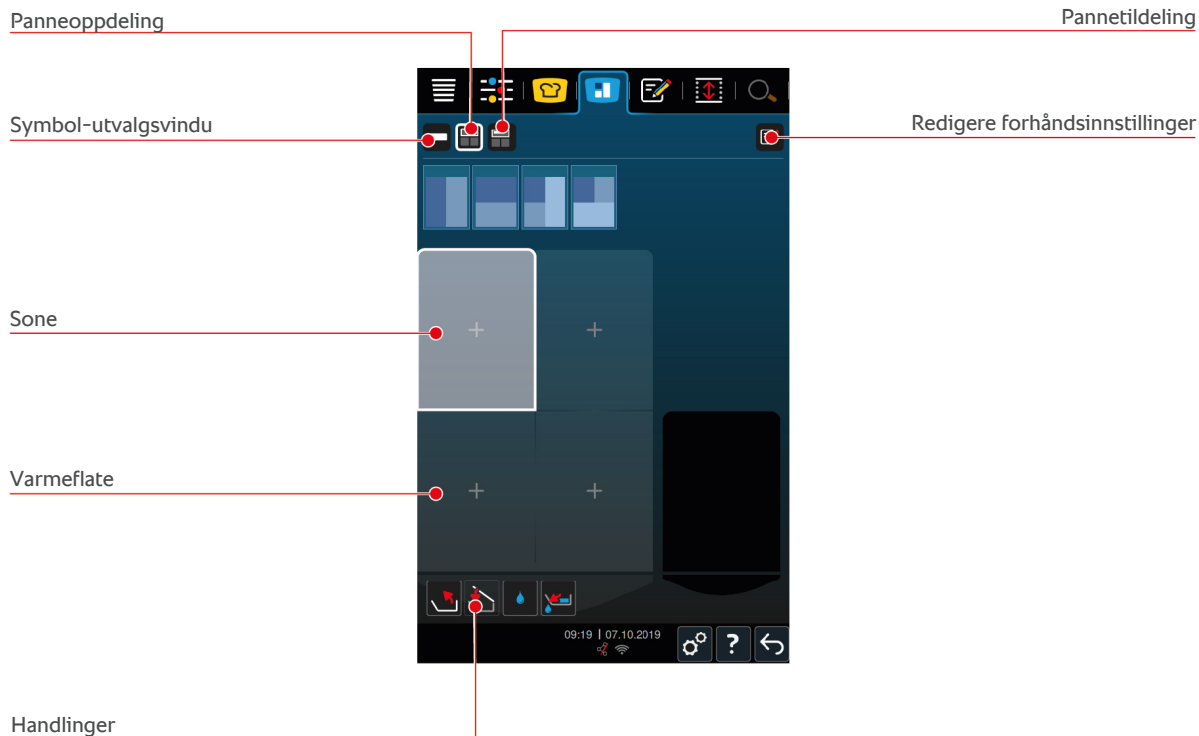


Med iZoneControl kan du dele pannebunnen i individuelle varmesoner og betjene dem med forskjellige temperaturer, ubrukte soner kan til og med forbli kalde. Du angir ønsket resultat og starter tilberedningsprosessen for hver varmesone. Varmesonen blir nå oppvarmet til optimal temperatur, noe som fører til ønsket resultat.

Vær oppmerksom på at denne smarte assistenten er tilgjengelig for type 2-XS som ekstrautstyr.

MERK

Temperaturdifferansen mellom sonene må ikke overstige 130 °C.





8.1 Symboler

8.1.1 Forhåndsinnstilte symboler








Forhåndsinnstilte symboler for de forskjellige driftsmoduser er allerede tilgjengelige.





1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten: 
 - > De forhåndsinnstilte symbolene vises.
- >> Du kan nå plassere [[▶ 57](#)] symbolene eller lage egne symboler [[▶ 51](#)].

8.1.2 Lage egne symboler


Du står helt fritt til å legge til manuelle driftsmoduser, smarte tilberedningsprosesser og programmer på symboltavlen. Hvis du ikke lagrer varesammensetningen som en handlekurv, blir symboltavlen overskrevet når du laster opp en ny handlekurv.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
 1. For å legge til en smart tilberedningsprosess på symboltavlen, trykker du på tasten: 
 2. Bla gjennom listen over tilberedningsprosesser, eller kombiner en driftsmodus og en tilberedningsmetode for å filtrere listen over tilberedninger.
 3. For å legge til et manuelt program på symboltavlen trykker du på tasten: 
 4. For å legge til et smart program på symboltavlen trykker du på tasten: 
 5. For å legge til en handlekurv på symboltavlen trykker du på tasten: 
 6. Trekk ønsket element til nedre område.
 - > Elementet blir vist som symbol.

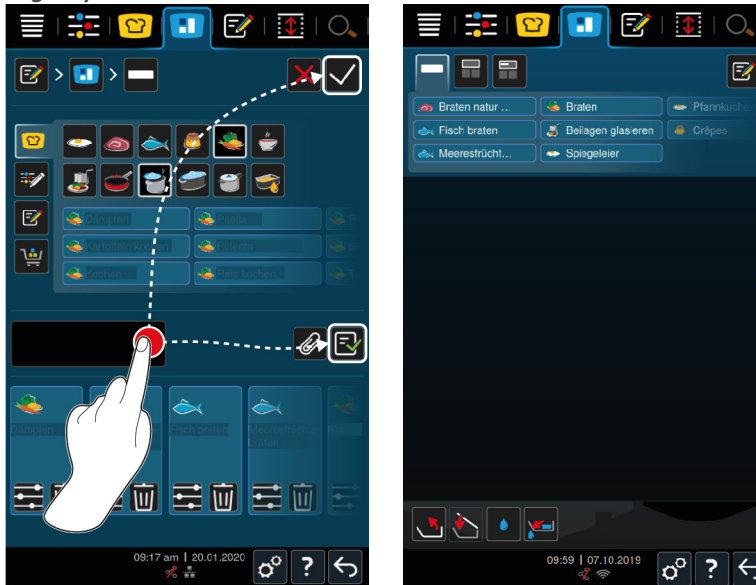
Redigere symboler

1. For å redigere tilberedningsparametrene for et symbol trykker du på tasten: 
 - > Tilberedningsparametrene til symbolet vises.
2. Juster tilberedningsparametrene etter ønske.
3. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten: 

Slette symboler fra symboltavlen

1. For å slette et symbol fra symboltavlen trykker du på tasten: 

Lagre symboltavlen



1. For å gi symboltavlen et navn trykker du på tasten: ✎
 2. For å legge til symbolet på symboltavlen bare midlertidig trykker du på tasten: ✓
 3. For å lagre symboltavlen trykker du på tasten: [Save icon]
- >> Symbolene lagres som handlekurv. Handlekurven vises i programmeringsmodus.

8.1.3 Redigere symboltavlen




Du kan legge til hvilken som helst smart tilberedningsprosess eller program du ønsker på symboltavlen. Hvis du ikke lagrer varesammensetningen som en handlekurv, blir symboltavlen overskrevet når du laster opp en ny handlekurv.

iCookingSuite



1. Trykk på tasten i menylinjen: [Menu icon]
 2. Trykk på tasten bak ønsket tilberedningsprosess: ...
 3. Trykk på tasten: [Add icon]
 4. Trykk på tasten i menylinjen: [Add icon]
 5. Trykk på tasten: [Close icon]
- >> De smarte tilberedningsprosessene vises på symboltavlen.



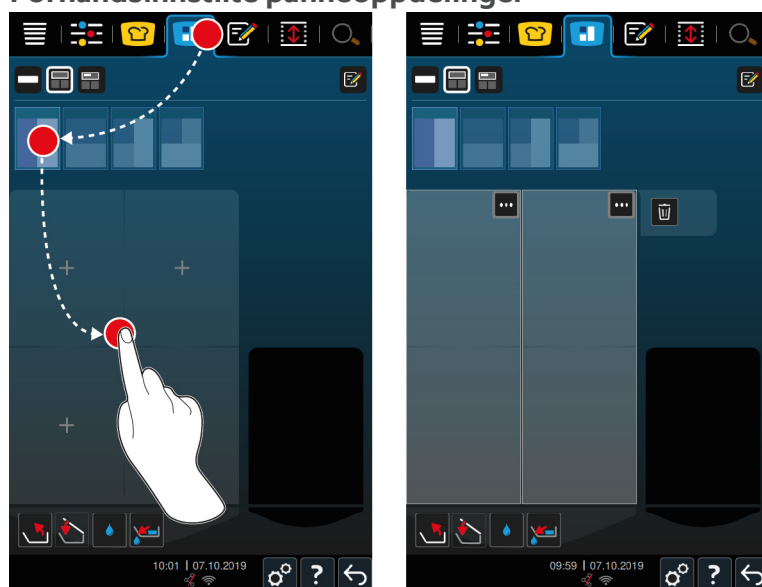
1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Bak ønsket program eller handlekurv trykker du på tasten: 
3. Trykk på tasten:
4. Trykk på tasten i menylinjen:
5. Trykk på tasten: 
 - > Programmene og handlekurvene vises på symboltavlen.



8.2 Kjeleoppdeling

Med iZoneControl kan du dele opp pannebunnen i opptil 4 soner. Følgende alternativer er tilgjengelige:

- 1 sone per panne
- 2 soner per panne
- 3 soner i en pannen, 1 sone i den andre pannen

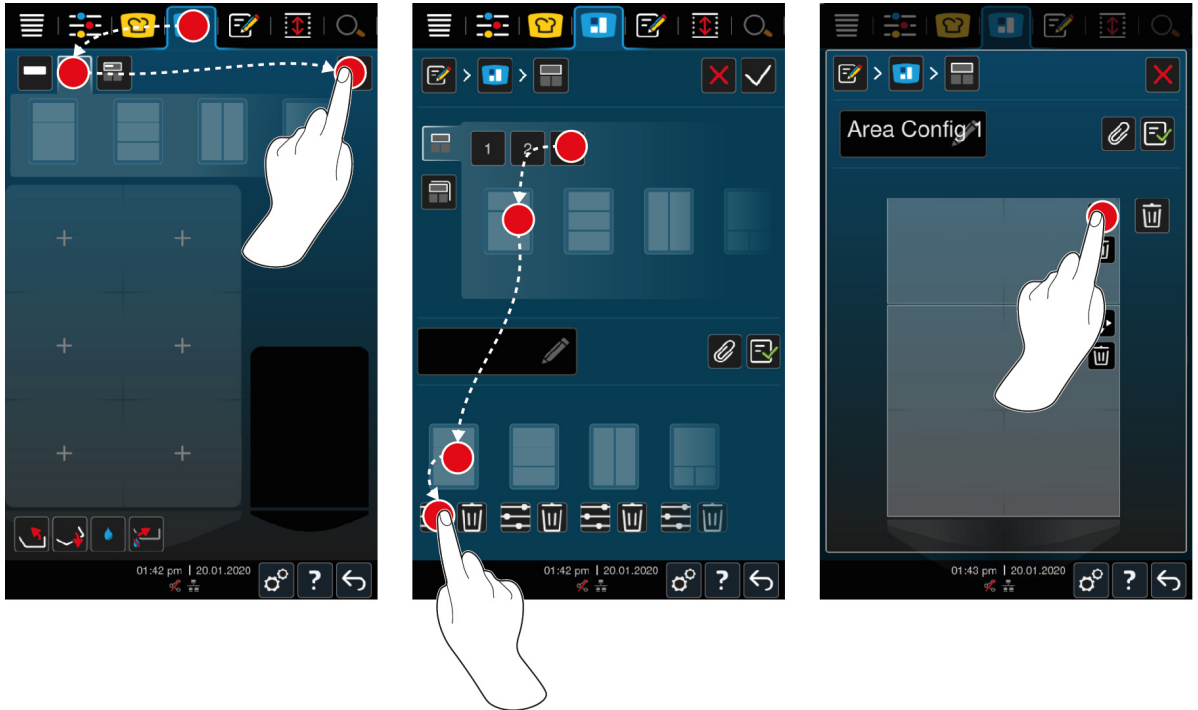
8.2.1 Forhåndsinnstilte panneoppdelinger







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

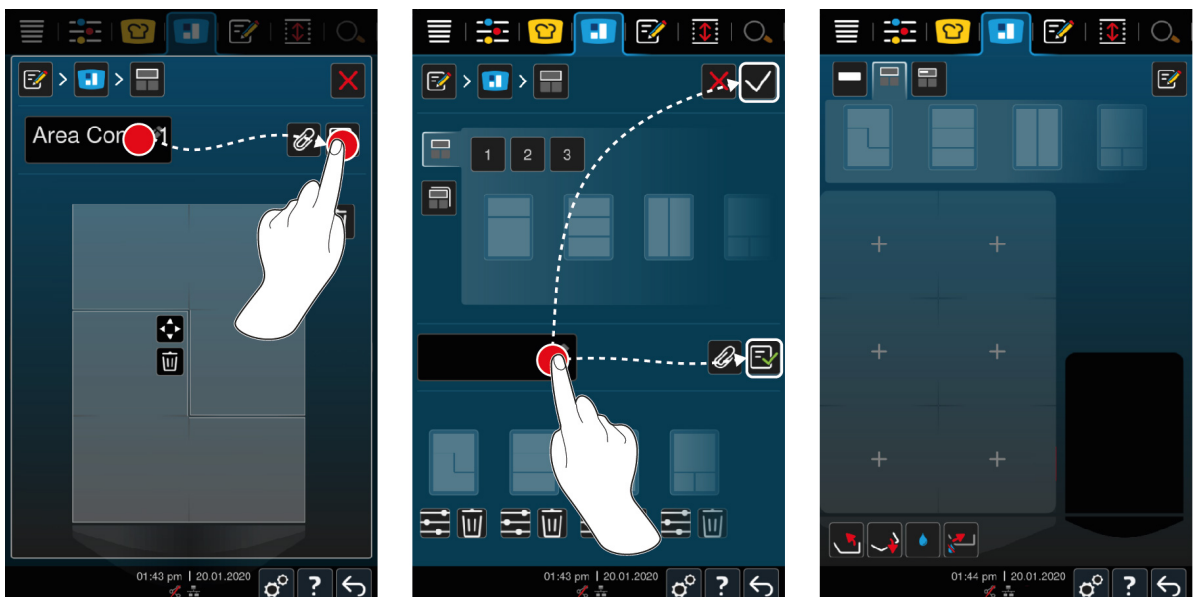
3. Velg en forhåndsinnstilt kjeleoppdeling.
 4. Velg ønsket panne.
- >> Kjelebunnen deles automatisk opp i soner. Du kan nå tilordne symboler til hver sone.






8.2.2 Opprette egne panneoppdelinger



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
4. Trykk på tasten: 
5. Bla gjennom listen over mulige soner eller trykk på tastene 1, 2 eller 3 for å sortere listen over mulige soner.
6. Velg ønsket panneoppdeling og dra den til nedre område.

Redigere en panneoppdeling






1. For å redigere en panneoppdeling trykker du på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på de ønskede områdene i pannen.
 - > Sonen tilpasses til slik du vil ha den.
4. For å bekrefte sonen trykker du på tasten: 
5. For å slette en sone trykker du på tasten: 
6. For å lagre oppdelingen trykker du på tasten: 

Slette panneoppdelinger

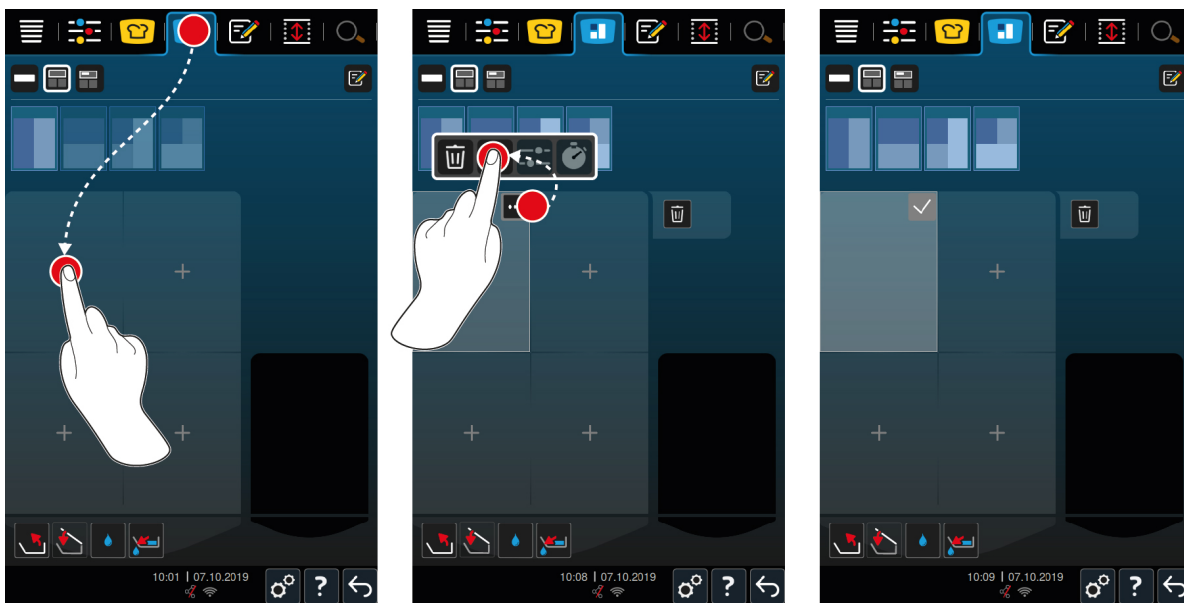
1. For å slette en panneoppdeling trykker du på tasten: 






Lagre panneoppdelinger

1. For å gi den nye panneoppdelingen et navn trykker du på tasten: 
 2. For å legge til panneoppdelingen kun midlertidig trykker du på tasten: 
 3. For å lagre sammensetningen trykker du på tasten: 
- >> Oppdelingene vises.

8.2.3 Dele opp pannen i soner

Du kan dele opp en pannen i sonen uten å jobbe med panneoppdelingene. Oppdelingen er midlertidig og overskrives så snart du tilordner pannen en oppdeling.

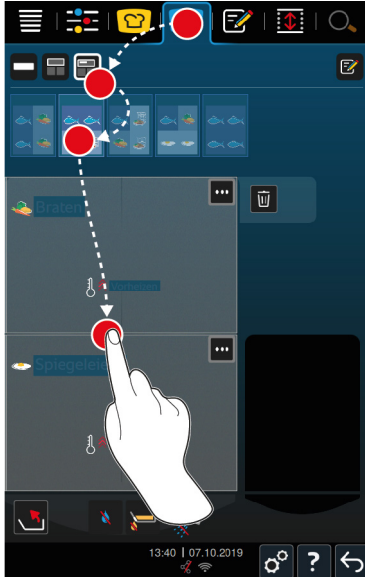


1. Velg ønsket panne.
2. Trykk på tasten i menylinjen: 
3. Trykk på et område i pannen.
 - > Området blir omgjort til en sone.
4. For å bekrefte sonen trykker du på tasten: 
5. For å utvide sonen trykker du på tasten: 
6. Trykk på tasten: 
7. Trykk på de ønskede områdene i pannen.
 - > Sonen blir utvidet.
8. For å bekrefte sonen trykker du på tasten: 

- > Sonen er bekreftet.
- 9. For å legge til en annen sone, trykk på et område i pannen som ennå ikke er opptatt.
- 10. For å slette en bekreftet sone trykker du på tasten: ⋮
- 11. Trykk på tasten: 🗑️

8.3 Pannetildeling

8.3.1 Forhåndsinnstilt kjeletildeling



1. Trykk på tasten i menylinjen: ☰
 2. Trykk på tasten: 🗑️
 - > Den forhåndsinnstilte pannetildelingen vises.
 3. Velg ønsket pannetildeling.
 4. Velg ønsket panne.
- >> Pannen tildeles automatisk de tilsvarende innstillingene. Sonene forvarmes til lagret temperatur. Når temperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.

8.3.2 Opprette egne pannetildelinger

1. Trykk på tasten i menylinjen: ☰
2. Trykk på tasten: 🗑️
3. Trykk på tasten: ✎
4. Trykk på tasten: 🗑️
5. Bla gjennom listen over mulige pannetildelinger eller trykk på tastene **1**, **2** eller **3** for å sortere listen.

Slette en pannetildeling

1. For å slette en pannetildeling trykker du på tasten: 🗑️

Lagre pannetildelinger

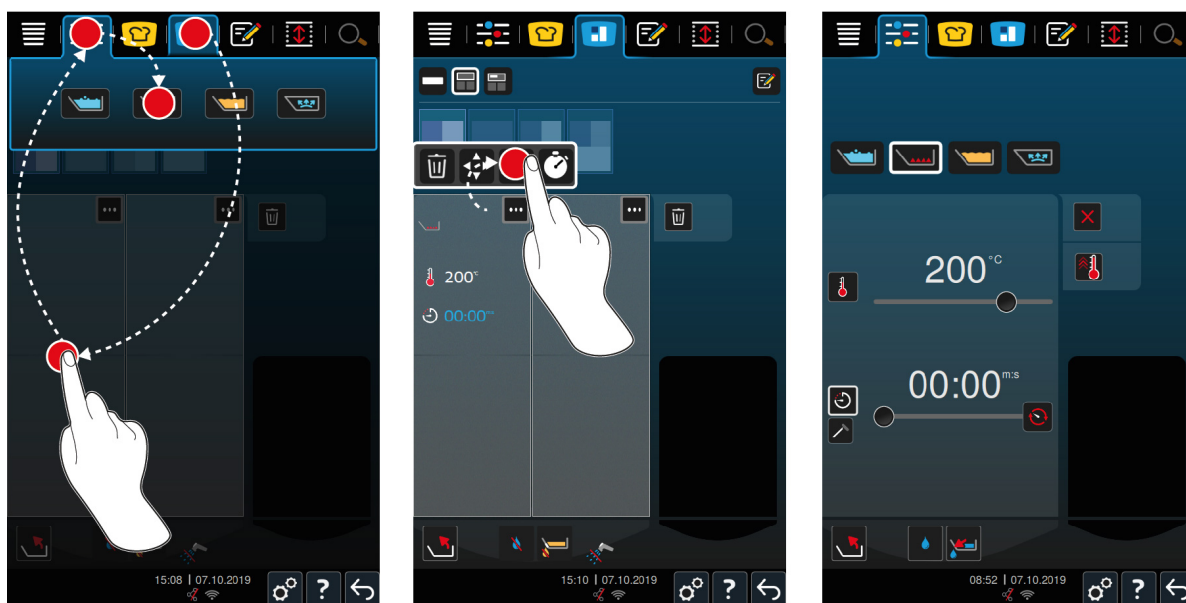
1. For å gi den nye pannetildelingen et navn trykker du på tasten: ✎
 2. For å lagre pannetildelingen trykker du på tasten: 🗑️
- >> Pannetildelingene vises.

8.4 Tilberede mat med iZoneControl

Du kan tilberede mat på følgende 4 måter:

- Forhåndsinnstilte symboler [► 50]
- Forhåndsinnstilt panneltdeling [► 56]
- Manuelle moduser [► 57]
- Intelligent tilberedningsprosess [► 57]

8.4.1 Manuelle moduser



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Velg ønsket panne og sone.
3. Trykk på tasten i menylinjen:

 - > De manuelle driftsmodusene vises.

4. Velg ønsket driftsmodus.
 - > Den manuelle driftsmodusen tilordnes til pannen eller sonen.
5. For å endre tilberedningsparametrene trykker du på tasten:
6. Trykk på tasten:

 - > Tilberedningsparametrene vises.

7. Juster kokeparameterne og trykk på tasten for å lagre endringene:

 - > Pannen eller sonen forvarmes til den lagrede temperaturen. Når temperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.

8.4.2 plassere symboler

✓ Du har delt opp pannen i soner [► 53].

1. Trykk på tasten:
2. Trykk og hold inne ønsket symbol til det markeres. Trekk det deretter til ønsket sone.
 - > Sonen forvarmes.
3. Alternativt kan du trykke på ønsket symbol etterfulgt av ønsket sone.
 - > Symbolet tilordnes til sonen og sonen forvarmes.
- >> Når temperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.

9 Programmeringsmodus



I programmeringsmodus kan du opprette, lagre og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 58], intelligente matlagingsbaner [▶ 59] og varekurver [▶ 61]. Dermed har du alle manuelle driftsmoduser, smarte tilberedningsbaner og forhåndsprogrammerte handlekurver til disposisjon.

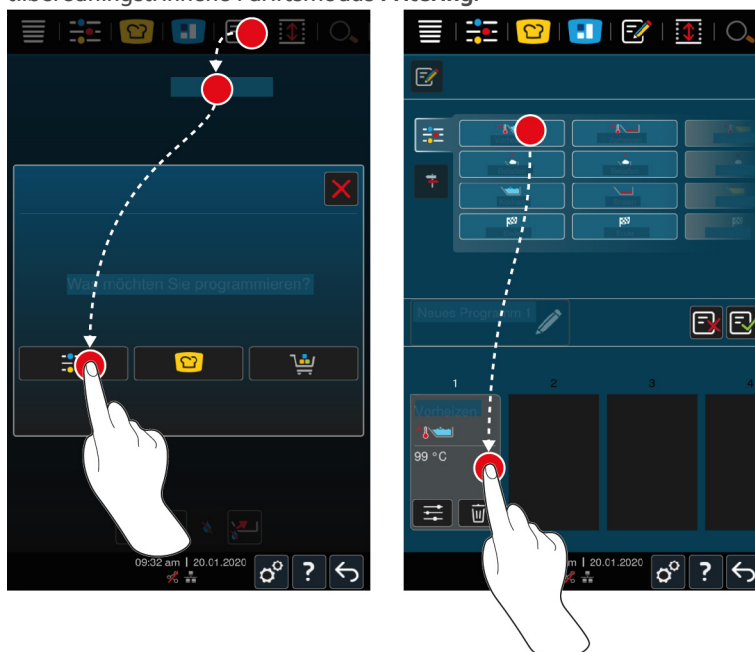





9.1 Opprette manuelt program

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:





- Koke
- Steke
- Fritering
- Sensitiv tilberedning

Du kan ikke kombinere tilberedningsstrinnene i driftsmoduser **Koke**, **Steke** eller **Sensitiv tilberedning** med tilberedningsstrinnene i driftsmodus **Fritering**.



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
3. Trykk på tasten: 
 - > En oversikt over tilgjengelige tilberedningstrinn vises.
4. Velg ønskede tilberedningstrinn og dra dem inn i det nederste området. **MERK! Du kan ikke kombinere tilberedningstrinnene med hverandre etter ønske. Forvarming og lasting må velges fra en kolonne. Driftsmodus og slutten på tilberedningsprosessen kan velges fra en annen kolonne.**
5. For å legge forespørsler til programmet, trykk på tasten: 
 - > En oversikt over tilgjengelige forespørsler vises.
6. Velg ønsket forespørsel og dra og slipp den i nedre område.



7. For å redigere tilberedningstrinn trykker du på tasten: 
 - > Avhengig av valgt driftsmodus vises de justerbare tilberedningsparametrene og tilleggsfunksjonene.
1. Juster tilberedningstrinnet etter dine ønsker.
2. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten: 
3. For å gi tilberedningsprosessen et navn trykker du på tasten: 
4. Angi navnet.
5. For å lagre tilberedningsprosessen trykker du på tasten: 
 - >> Programmet blir testet. Når alle tilberedningsparametere er lagt inn og logisk satt sammen, lagres programmet og vises i listen over lagrede programmer.
 - >> Hvis programmet inneholder en feil, blir den tilsvarende plasseringen markert. Rett feilen før du lagrer programmet igjen.

9.2 Programmere en smart tilberedningsprosess

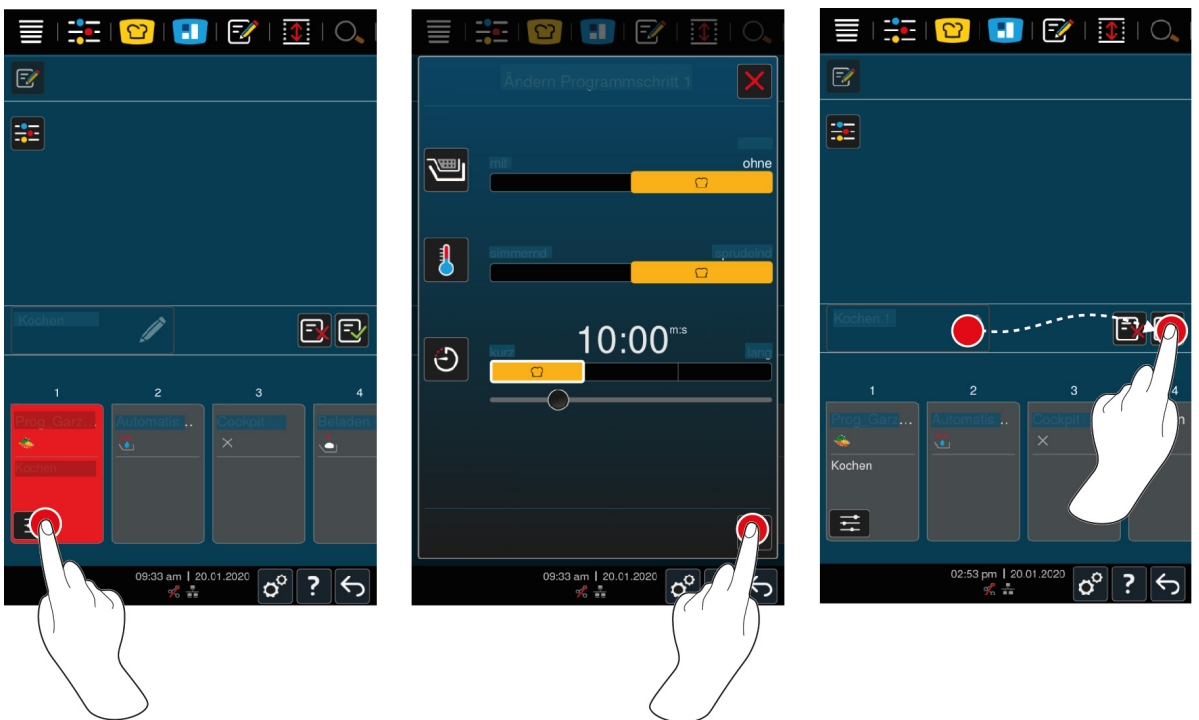
Når du programmerer en smart tilberedningsprosess, er det bare tilberedningsparametrene du kan tilpasse til egne ønsker. Det er ikke mulig å endre rekkefølgen på de enkelte tilberedningstrinnene.







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

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprosessene.











1. Velg ønsket smart tilberedningsprosess.
 - > De enkelte tilberedningstrinnene vises. Du kan nå tilpasse tilberedningsparametrene etter dine ønsker. Det første tilberedningstrinnet er markert med rødt.



2. Trykk på tasten:

- > Avhengig av den valgte tilberedningsprosessen vises de justerbare kokeparametrene og tilleggsfunksjonene. Standardinnstillingene for tilberedningsprosessene er merket med følgende symbol: 
- 3. Juster tilberedningsparametrene etter ønske.
- 4. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten: 
 - > De enkelte tilberedningstrinnene vises igjen.
- 5. For å gi tilberedningsprosessen et navn trykker du på tasten: 
- 6. Angi et navn.
- 7. For å lagre tilberedningsprosessen trykker du på tasten: 
- >> Tilberedningsprosessen vises i programlisten.

9.3 Programmere varekurv




1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
 3. Trykk på tasten: 
 4. For å legge til intelligente matlagingsbaner i varekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle intelligente matlagingsbaner vises.
 5. Bla gjennom listen og trykk på ønsket matlagingsbane.
 - > Matlagingsbanen blir merket med  og lagt til varekurven.
 6. For å legge til programmer som allerede er lagret i varekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle programmene vises.
 7. Bla gjennom listen og trykk på ønsket program.
 - > Matlagingsbanen blir merket med  og lagt til varekurven.
 8. For å sjekke varekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle valgte intelligente matlagingsbaner og programmer vises.
 9. For å slette et element i varekurven, trykker du på tasten: 
 10. For å gi varekurven et navn trykker du på tasten: 
 11. Angi et navn.
 12. For å lagre varekurven, trykk på tasten: 
- >> Varekurven vises i programlisten.

9.4 Redigere og slette programmer

✓ Du har programmert manuelle programmer [► 58], intelligente matlagingsbaner [► 59] eller varekurver [► 61].

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


Følgende redigeringsalternativer er tilgjengelige:

- Redigere elementer 
- Duplisere elementer 
- Slette elementer 


9.5 Starte programmer og varekurver

Manuelle programmer

1. Får å starte et manuelt program trykker du på det ønskede programmet.
2. Velg ønsket panne.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.

3. For å sende et manuelt program til iZoneControl trykker du på tasten: ...
 4. Trykk på tasten: 
- >> Det manuelle programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig.

Intelligent tilberedningsprosess

1. Trykk på ønsket program for å starte en intelligent matlagingsbane.
 2. Velg ønsket panne.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
 3. For å sende en smart tilberedningsprosess til iZoneControl trykker du på tasten: ...
 4. Trykk på tasten: 
- >> Det intelligente programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig.

Varekurver

1. For å overføre en handlekurv til iZoneControl trykker du på ønsket handlekurv.
 - > Alle elementer i varekurven vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene som vanlig.




10 Veksle mellom driftsmoduser

Med iVario kan du enkelt og når som helst veksle mellom driftsmodusene manuell tilberedning, iCookingSuite og iZoneControl. Dette gir deg tilgang til en optimal blanding av automatisk, arbeidsbesparende matlagingsintelligens og skreddersydde styringsmuligheter.

- Gjør et smart symbol i iZoneControl om til manuell driftsmodus.
- Gjør en smart tilberedningsbane i iCookingSuite om til et smart symbol i iZoneControl.
- Gjør en smart tilberedningsbane i iCookingSuite om til en manuell driftsmodus.


Gjøre et smart symbol om til en manuell driftsmodus

✓ Du har plassert et symbol. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten: 
 - > Tilberedningsparametrene vises.
 3. Trykk på tasten i menylinjen: 
 4. Velg egnet manuell driftsmodus.
 - > Du får melding om at en tilberedning allerede er i gang.
 5. Trykk på tasten: **Bytt gjeldende prosess**
- >> Tilberedningsparametrene til symbolet overtas og vises i manuell modus.


Gjøre en smart tilberedningsbane om til et smart symbol

✓ Du har startet en smart tilberedningsbane. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 - > Du får melding om at en tilberedning allerede er i gang.
 2. Trykk på tasten: **Bytt gjeldende prosess**
- >> Den smarte tilberedningsbanen sendes til iZoneControl og vises på et hyllenivå.

Gjøre en smart tilberedningsbane om til en manuell modus

✓ Du har startet en smart tilberedningsbane. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Velg en egnet manuell driftsmodus.
 - > Du får melding om at en tilberedning allerede er i gang.
 3. Trykk på tasten: **Bytt gjeldende prosess**
- >> Tilberedningsparametrene til den smarte tilberedningsbanen overtas og vises i manuell modus.

11 Innstillinger



Du kan tilpasse fabrikkinnstillingene på apparatet permanent til dine behov.

1. Trykk på tasten: 

> Oversikten over alle innstillingsalternativer vises:


- Favoritter [▶ 64]
- Skjerm [▶ 64]
- Lys [▶ 66]
- Tone [▶ 66]
- Matlagingsystem [▶ 67]
- Tilberede [▶ 67]
- Rengjøring
- Datastyring [▶ 68]
- Nettverksinnstillinger [▶ 70]
- MyEnergie
- Messenger
- Brukerprofil [▶ 71]
- Service [▶ 71]
- ConnectedCooking [▶ 71]

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

11.1 Favoritter

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

1. Velg en innstilling.

2. Trykk på tasten: 

>> innstillingen er lagret som favoritt.


11.2 Skjerm

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Skjerm**

11.2.1 Språk

Her kan du endre språket i brukergrensesnittet.






1. Trykk på tasten:  **Språk**

2. Velg ønsket språk.


>> Språket i brukergrensesnittet endres umiddelbart.

11.2.2 Dato og klokkeslett


Her kan du endre følgende innstillinger:

- **Dato**  
- **Klokkeslett**  
- **Bytte 24h/12h** 

Dato

1. Trykk på tasten:  **Dato**
 - > En kalender vises.
 2. Velg ønsket dato.
- >> Datoen blir automatisk brukt.

Klokkeslett

1. Trykk på tasten:  **Klokkeslett**
 - > Klokkeslettet vises.
 2. Trykk på klokkeslettet.
 3. Still inn ønsket klokkeslett.
- >> Klokkeslettet blir automatisk brukt.

Bytte 24h/12h

1. Velg **12** for å stille inn 12-timers format og **24** for å stille inn 24-timers format.

ConnectedCooking

Du kan også synkronisere tiden automatisk via ConnectedCooking.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Trykk på knappen ved siden av **Automatisk tidssynkronisering: ON**

11.2.3 Temperaturformat

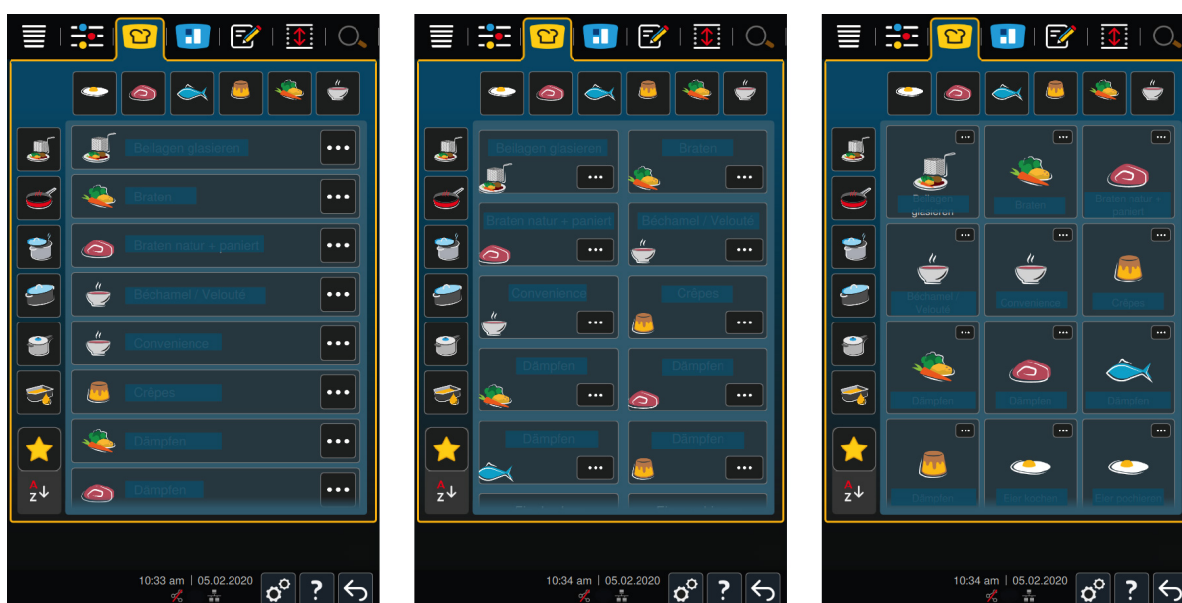
Her kan du stille inn om temperaturen skal vises i °C eller i °F.

11.2.4 Volumenhet

Her kan du stille inn om volum skal vises i liter **L** eller gallons **G**.

11.2.5 Programvisning



Her kan du angi om intelligente tilberedningsprosesser skal vises i iCookingSuite og i programmeringsmodus i en, to eller tre kolonner.



1. Trykk på tasten:  **Programvisning**


2. Velg  **en kolonne**,  **to kolonner** eller  **tre kolonner**.
- >> Utvalget aksepteres umiddelbart.

11.3 Lys



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

11.3.1 Lysstyrke skjerm

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


1. Trykk på tasten:  **Lysstyrke skjerm**
 2. Velg ønsket verdi på skalaen.
- >> Skjermens lysstyrke justeres umiddelbart.

11.4 Tone

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



11.4.1 Hovedvolum

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

1. Trykk på tasten:  **Totalvolum**
 2. Velg ønsket verdi på skalaen.
- >> Totalvolumet justeres umiddelbart.



11.4.2 Lasting/oppfordring til handling

Her kan du stille inn hvilken lyd eller melodi som skal høres når du laster inn apparatet eller blir bedt om å utføre en handling. Du kan velge mellom 37 alternativer.

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 3. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
 4. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten. Innstillingen din vises.



11.4.3 Avslutt programtrinn

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

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 3. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
 4. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten. Innstillingen din vises.



11.4.4 Tilberedning avsluttet

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

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 3. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
 4. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten. Innstillingen din vises.

11.4.5 Prosessavbrudd/feil oppdaget

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

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på ønsket lyd.
 - > Lyden spilles.
 3. Hvis du vil slå av lyden, trykker du på tasten: **AV**
 4. For å bruke innstillingen, trykk på tasten på ikonlinjen: 
- >> Du kommer tilbake til oversikten. Innstillingen din vises.

11.5 Matlagingsystem



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

11.5.1 Informasjon om apparattype



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

11.5.2 Demomodus

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


1. For å aktivere funksjonen, trykk og hold på tasten:  **ON**
- >> Hvis demomodus er aktivert, vil apparatet starte på nytt. Følgende symbol vises i bunnteksten: 

11.6 Tilberede

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

11.6.1 Nasjonale kjøkken fra andre land


I nasjonale kjøkken fra ulike land oversettes kulturelle spisevaner til intelligente tilberedningsprosesser. Tilberedningsparametrene til disse intelligente tilberedningene gjenspeiler disse spisevanene, og rettene tilberedes som forventet av gjestene i det respektive landet. Så du behersker ikke bare ditt lokale kjøkken, men alle kjøkken i verden. Denne innstillingen er uavhengig av angitt språk.


1. Trykk på tasten:  **Nasjonale kjøkken fra andre land**
2. Bla gjennom listen og trykk på ønsket nasjonalt kjøkken.

>> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningen som tilsvarer det nasjonale kjøkkenet. Kokeparametrene til de intelligente tilberedningsprosessen er tilpasset de kulturelle spisevanene.

11.6.2 Sekundærkjøkken fra andre land



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

1. Trykk på tasten:  **Sekundære nasjonale kjøkken**
2. Bla gjennom listen og velg det sekundære nasjonale kjøkken du ønsker.

>> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de ekstra intelligente tilberedningene til det sekundære kjøkkenet og merkes med . Innstillingene for tilberedningsparametrene påvirkes fortsatt av det primære nasjonale kjøkkenet [▶ 67].

11.7 Datastyring

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

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

Du kan tilpasse følgende innstillinger:

- Eksporter HACCP-data [▶ 68]
- Eksporter feilstatistikkløgg [▶ 70]
- Eksporter og importer programmer [▶ 68]
- Eksporter og importer profiler [▶ 69]
- Eksporter og importer standardinnstillinger apparat [▶ 70]

11.7.1 Eksporter HACCP-data

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

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Kopiere HACCP-protokoll til USB-pinne**

>> HACCP-dataene lagres på USB-pinnen.

11.7.2 Eksporter og importer programmer

Her kan du eksportere og importere alle programmene du har opprettet.


Eksporter programmer

- ✓ Du har opprettet programmer i programmeringsmodus.
- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> De lagrede programmene lagres på USB-pinnen.

Importer programmer

1. Koble til en USB-pinne som allerede inneholder eksporterte programmer til apparatet.
2. Trykk på tasten:  **Importere programmer**

>> De lagrede programmene importeres og vises i programmeringsmodus.

11.7.3 Slett alle programmer


Her kan du slette alle programmene du har opprettet.

1. Trykk på tasten: **Slette alle programmer**
 - > Du vil bli spurt om du virkelig vil slette programmene.
 2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> En melding bekrefter at alle programmer er slettet.

11.7.4 Eksportere og importere bilder

Her kan du eksportere og importere alle bildene du har opprettet.

Importer bilder

1. Koble til en USB-pinne som allerede inneholder bilder til apparatet.
 2. Trykk på tasten:  **Importer bilder**
- >> De lagrede bildene importeres.

Eksporter bilder

- ✓ Du har importert bilder.
 - ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **Eksportere bilder**
- >> De lagrede bildene lagres på USB-pinnen.

11.7.5 Slette alle egne bilder

Her kan du slette alle bildene du har importert.


1. Trykk på tasten: **Slette alle egne bilder**
 - > Du vil bli spurt om du virkelig vil slette bildene.
 2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> En melding bekrefter at alle egne bilder er slettet.

11.7.6 Eksportere og importere profiler

Eksporter profiler

- ✓ Du har opprettet profiler.
 - ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **Eksportere profiler**
- >> De lagrede programmene lagres på USB-pinnen.

Importer profiler

1. Koble til en USB-pinne som allerede inneholder eksporterte programmer til apparatet.
 2. Trykk på tasten:  **Importere profiler**
- >> De lagrede profilene importeres og vises i brukeradministrasjonsområdet.

11.7.7 Slette alle egne profiler

Her kan du slette alle profilene du har opprettet. De forhåndsinnstilte profilene blir ikke slettet.

1. Trykk på tasten: **Slette alle egne profiler**
 - > Du vil bli spurt om du virkelig vil slette profilene.
 2. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> En melding bekrefter at alle egne profiler er slettet.

11.7.8 Eksporter og importer standardinnstillinger apparat

Eksporter standardinnstillinger apparat

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:  **Standardinnstillinger-eksport**

>> Standard apparatinnstillinger lagres på USB-pinnen.

Importer standardinnstillinger apparat

1. Koble til en USB-pinne som de allerede inneholder eksporterte standard apparatinnstillinger til apparatet.

2. Trykk på tasten:  **Standard apparatinnstillinger-import**

>> Standard apparatinnstillinger blir importert.

11.7.9 Slette alle brukerdata

11.7.10 Eksporter feilmeldingslogg


Her kan du eksportere feilmeldingsloggen til en USB-pinne.

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

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

>> Feilmeldingsloggen lagres på USB-pinnen.

11.8 Nettverksinnstillinger

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Nettverksinnstillinger**

Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til et WiFi-nettverk her: Opprett en WiFi-forbindelse [▶ 76]

Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til nettverket her: Opprett nettverkstilkobling [▶ 75]

11.8.1 WLAN

Du kan her koble apparatet til et WLAN-nettverk. Mer informasjon finner du her Opprett en WiFi-forbindelse [▶ 76]

11.8.2 LAN (ekstrautstyr)

Du finner her mer informasjon om hvordan du kobler apparatet ditt til nettverket: Opprette nettverkstilkobling [▶ 75]

IP-nettverk

Du legger her inn IP-adressen til apparatet ditt.

Gateway

Du kan her legge inn IP-adressen til gatewayen.

IP-nettverksmaske

Du kan her legge in IP-nettverksmasken.

DNS 1

Du kan her legge inn adressen til den primære DNS-serveren.

MAC-adresse



Du kan her vise MAC-adressen til apparatet ditt.

DHCP aktiv

Du kan her angi om DHCP skal aktiveres eller deaktiveres.



1. For å aktivere funksjonen trykker du på tasten: **ON**
- >> IP-Adresse, gateway og DNS konfigureres automatisk.

11.9 Brukerstyring





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

Du kan finne ut hvordan du oppretter, endrer og overfører profiler til andre apparater her: Profil- og rettighetsadministrasjon [▶ 72]

11.10 Service

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

Følgende informasjon er tilgjengelig:

- Informasjon om apparattype
- ChefLine [▶ 83] 
- Hotline - Service [▶ 83] 
- Service-nivå 
 - Denne funksjonen er bare tilgjengelig for RATIONAL servicepartnere.
- Programvareoppdatering-informasjon [▶ 71] 
- Installert programvareversjon [▶ 71]

11.10.1 Informasjon om apparattype

Her finner du navnet på apparatet ditt og hvilken programvareversjon som er installert på det.

11.10.2 Programvareoppdatering-informasjon

Her kan du se hvilken programvareversjon som er installert på apparatet ditt. Hvis du har koblet apparatet til ConnectedCooking og aktivert funksjonen **Last ned programvareoppdateringer automatisk** blir programvareoppdateringer automatisk gjort tilgjengelige for deg. Mer informasjon finner du her Utføre programvareoppdateringer automatisk [▶ 78] Hvis en programvareoppdatering er tilgjengelig, vises den gjeldende programvareversjonen og tasten **Start installasjon** er aktiv.

1. Trykk på tasten: **Start installasjon**
- >> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

11.10.3 Installert programvareversjon

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

11.11 ConnectedCooking

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






Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til ConnectedCooking og hvilke funksjoner som er tilgjengelige her: ConnectedCooking [▶ 77]

12 Kitchen-Management










12.1 Profil- og rettighetsadministrasjon


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

12.1.1 Opprett ny profil

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Brukerprofil**
3. Trykk på tasten: **Legg til ny profil**
4. Hvis du vil utlede en profil fra en eksisterende profil, trykker du på tasten: **fra en eksisterende profil**
5. Hvis du vil utlede en profil fra en profilmal, trykker du på tasten: **fra en profilmal**
 - > Det vises en melding om at den nye profilen er opprettet.
6. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.
7. Trykk på tasten:  **Redigere profil**
8. Trykk på tasten:  **Ny profil**









Justere profilinnstillinger

1. Trykk på tasten:  **Profilinnstillinger**
2. For å gi profilen et navn trykker du på tasten:  **Endre profilnavn**
3. Skriv inn et unikt profilnavn og trykk Enter-tasten på tastaturet.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
4. For å tilordne et passord til profilen, trykk på tasten:  **Endre profilpassord**
5. Skriv inn et passord og trykk Enter-tasten på tastaturet. Dokumenter passordet og beskytt det mot tilgang fra uautoriserte tredjeparter. Hvis du glemmer passordet, har du ikke lenger tilgang til innstillingene. I dette tilfellet, kontakt din RATIONAL servicepartner.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
6. For å tilordne et språk til profilen på apparatets grensesnitt, trykk på tasten:  **Endre språk**
7. Bla gjennom listen og velg språket du ønsker.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
8. For å tildele profilen rettigheter som hovedbruker eller en profil med begrensede rettigheter, trykk på tasten:  **Endre profiltipe**
9. Velg  **Hovedbruker**, hvis brukerprofilen skal ha alle rettigheter til å redigere profiler. Hvis du velger denne profiltypen, har alle brukere full tilgang til apparatet
10. Velg  **Begrenset bruker**, hvis brukerprofilen skal ha begrensede rettighetet. Hvis du velger denne profiltypen, kan du skjule alle elementene i brukergrensesnittet bortsett fra favorittene.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
11. For å tilordne et primært nasjonalt kjøkken til profilen, trykk på tasten:  **Endre primært nasjonalt kjøkken**
12. Bla gjennom listen og trykk på ønsket nasjonalt kjøkken.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
13. For å tilordne et sekundært nasjonalt kjøkken til profilen, trykk på tasten:  **Endre sekundært nasjonalt kjøkken**
14. Bla gjennom listen og velg det sekundære nasjonale kjøkken du ønsker.
 - > Du kommer tilbake til profiloversikten.
15. Hvis du vil skjule alle elementene i brukergrensesnittet bortsett fra favorittene, trykker du på tasten bak **Skjul alle elementer bortsett fra favoriter: ON**





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

Tilpass menylinjen



Definer hvilke funksjoner og intelligente assistenter som skal vises i menylinjen.

1. Trykk på tasten:  **Tilpass menylinjen**
2. For å skjule en funksjon eller smart assistent, trykk på knappen bak følgende elementer: **OFF**
 - Home 
 - Manuelle moduser 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Programmeringsmodus 
 - Søkefunksjon 
1. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.

Autorisasjon for tilberedningsparametere

1. Trykk på tasten:  **Autorisasjoner for tilberedningparametere**
2. For å tillate brukerprofilen å endre tilberedningsparametrene under tilberedning, trykk på tasten:  **betjenbar**
3. For å forby brukerprofilen å endre tilberedningsparametrene under tilberedning, trykk på tasten:  **ikke synlig**
1. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.

12.1.2 Aktiver profil

- ✓ Du har opprettet en profil [► 72].
1. Trykk på tasten:  **Aktiver profil**
 2. Velg ønsket profil.
 3. Hvis du har tilordnet et passord til profilen, taster du inn passordet.
 4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
- >> Profilen aktiveres umiddelbart.
- >> Når du åpner startskjermen, vises den aktiverte profilen. Hvis du har flere profiler som vises, kan du bla gjennom listen. For å opprette en ny profil [► 72], trykk på tasten: +

12.1.3 Overføre profil til andre apparater




Du kan overføre profiler du har opprettet på et apparat til andre apparater:

- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten:  **Brukerprofil**
 3. Trykk på tasten:  **Profil-eksport**
 - > Alle opprettede profiler lastes opp på USB-pinnen.
 4. Koble USB-pinnen som inneholder nedlastede profiler til et annet apparat.
 5. Trykk på tasten: 
 6. Trykk på tasten:  **Brukerstyring**
 7. Trykk på tasten:  **Profil-import**
- >> Alle profiler lastes inn på apparatet og vises etter kort tid.

12.1.4 Slette profil

Du kan slette alle profiler bortsett fra administratorprofilen som er tilordnet som standard.

✓ Du har opprettet en profil [► 72].

1. Trykk på tasten:  **Redigere profil**
2. Velg ønsket profil.
3. Trykk på tasten:  **Profilinnstillinger**
4. Trykk på tasten:  **Slette profil**

>> Profilen er slettet.

12.2 Hygieneadministrasjon

12.2.1 Registrerte HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per batch:

- Batchnummer
- Apparattype
- Serienummer
- Programvareversjon:
- Dato og klokkeslett
- Referanseverdi kjernetemperatur
- Målt kjernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Tilkobling til energioptimaliseringssystem
- Navn på tilberedningsbanen
- Endring av driftsmodus
- Kjeleside venstre/høyre
- Tilberedningstemperatur
- Justere høyden på lokket
- Aktive varmeelementer




12.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-data lagres på apparatet i 40 dager. I løpet av denne perioden kan du laste ned dataene. Mer informasjon finner du her Eksporter HACCP-data [► 68]

12.2.3 Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking

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

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 77].

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

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

12.3 Integre apparater i et nettverk

Når du nettverker apparatene dine, har du følgende alternativer:

- Overvåke apparater eksternt.
- Koble apparatet til ConnectedCooking.

12.3.1 Koble til nettverkskabel

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

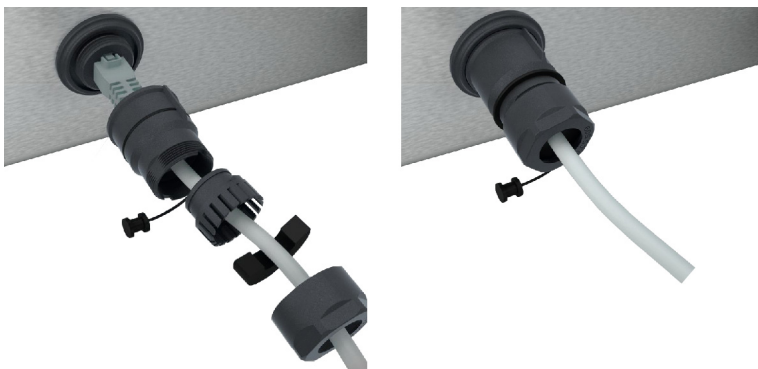
- Nettverkskabel kategori 6
- Maksimal plugglengde på 45 mm
- Koblingsdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter fra 5,5 - 7,5 mm

FORSIKTIG

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

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




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



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

12.3.2 Opprett nettverkstilkobling

✓ Du har alle dataene for nettverkstilkoblingen.

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

12. Tast inn adressen til DNS-serveren.

12.3.3 Opprett en WiFi-forbindelse

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

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


12.3.4 Overvåke apparater eksternt via ConnectedCooking

Hvis du har koblet apparatene dine til ConnectedCooking, kan du overvåke dem eksternt via ConnectedCooking-appen eller under connectedcooking.com.

Uten smarttelefon

- ✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [[▶ 77](#)].
- 1. Logg deg inn på connectedcooking.com.
- 2. Velg: **Administrasjon > Mine apparater**
 - > En oversikt over alle registrerte apparater vises.
- 3. Trykk på tasten: Kerasymbol
- >> Startskjermen for apparatet vises. Du kan nå vise apparatdisplayet via nettgrensesnittet.

Med smarttelefon

- ✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [[▶ 77](#)].
- ✓ Du har installert ConnectedCooking-appen på smarttelefonen din.
- 1. Start ConnectedCooking-appen.
- 2. Trykk på tasten: 
- 3. Velg: **Mine apparater**
 - > En oversikt over alle registrerte apparater vises.
- 4. Velg ønsket apparat.
- 5. Trykk på tasten: Kerasymbol
- >> Startskjermen for apparatet vises. Du kan nå vise apparatdisplayet via smarttelefonen din.

12.4 ConnectedCooking

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

I ConnectedCooking ser du med ett øyekast nettstatusen, driftsstatistikken og om HACCP-spesifikasjonene innfris. Følgende funksjoner er også tilgjengelige:


- **Push-meldinger**
Enten det gjelder meldinger om innlasting, ferdigstillelse eller service får du all informasjon tilsendt dit du ønsker.
- **Overføring og administrasjon av matlagingsbaner**
Overfør gjennomprøvde tilberedningsprosesser automatisk til alle apparater i bedriften.
- **Automatiske programvareoppdateringer**
Programvareoppdateringer er alltid automatisk tilgjengelige kostnadsfritt.

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


12.4.1 Koble apparatet til ConnectedCooking

Følgende funksjoner er tilgjengelige når du kobler apparatet til ConnectedCooking:


- Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking [► 74]
 - Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking [► 83]
- ✓ Du har opprettet en nettverkstillkobling.
✓ Du har registrert deg på connectedcooking.com.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Trykk på tasten ved siden av **ConnectedCooking aktiv: ON**
 - > Etter kort tid vises en ni-sifret PIN-kode og en QR-kode.

Registrering uten smarttelefon

1. Noter deg PIN-koden.
2. Logg deg inn på www.connectedcooking.com.
3. Velg: **Mine apparater > Oversikt > + Legg til apparat**
4. Tast inn PIN-koden.
 - > Apparatet er registrert i ConnectedCooking.
 - > Etter en kort tid viser displayet: **ConnectedCooking** ✓
 - > Følgende symbol vises i bunnteksten: 







Registrering med smarttelefon

- ✓ Du har installert en app på smarttelefonen din som du kan skanne QR-koder med.
✓ Du har installert ConnectedCooking-appen på smarttelefonen din.
1. Skann QR-koden.
 - > Apparatet er registrert i ConnectedCooking.
 - > Etter en kort tid viser displayet: **ConnectedCooking** ✓
 - > Følgende symbol vises i bunnteksten: 

12.5 Gjennomføre programvareoppdatering

Automatiske programvareoppdateringer via ConnectedCooking

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Slik aktiverer du funksjonen **Last ned programvareoppdateringer automatisk**, trykk på tasten:  **ON**
4. Trykk på tasten: 
5. Trykk på tasten:  **Service**
6. Trykk på tasten:  **Programvareoppdatering-informasjon**
7. Trykk på tasten: **Start installasjon**

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

Programvareoppdatering med USB-pinne

✓ Du har koblet en USB-pinne som inneholder programvareoppdatering til apparatet.

✓ Det vises en melding som sier at en programvareoppdatering er registrert.

1. Bekreft meldingen om at programvareoppdateringen skal utføres.

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

13 Vedlikehold

13.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Koble apparatet fra strømforsyningen før rengjøring.
- Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du rengjør apparatet.
- Fjern alle vedlikeholdsprodukter og rester av vedlikeholdsprodukter før du oppvarmer apparatet for å tilberede matvarer.

13.2 Vedlikeholdsintervall

Vedlikeholdsintervall	Funksjonsdeler
Daglig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pannen ▪ Panneventil ▪ Damprør ▪ Kjernetemperaturføler ▪ Pakning på lokk ▪ Automatisk vannpåfylling ▪ Hånddusj ▪ Tilbehør
Ukentlig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utsidene av pannen ▪ Kontrollpanel ▪ Plastdeler <p>For systemer med trykkoker-alternativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Låsesystem ▪ Trykkokersystem
Hvert kvartal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ USB-grensesnitt ▪ Stikkontakt

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

13.3 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler

- Rengjør apparatet med lunkent vann og en svamp.
- Rengjør innsiden av kjelen med fortynt eddik ved forkalkning eller misfarging.

Ueguede rengjøringsmidler

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

- Slipende rengjøringsmidler
- Saltsyre, lut, svovelholdige stoffer eller andre oksygenforbrukende stoffer.
- Stålull
- Skarpe eller spisse verktøy

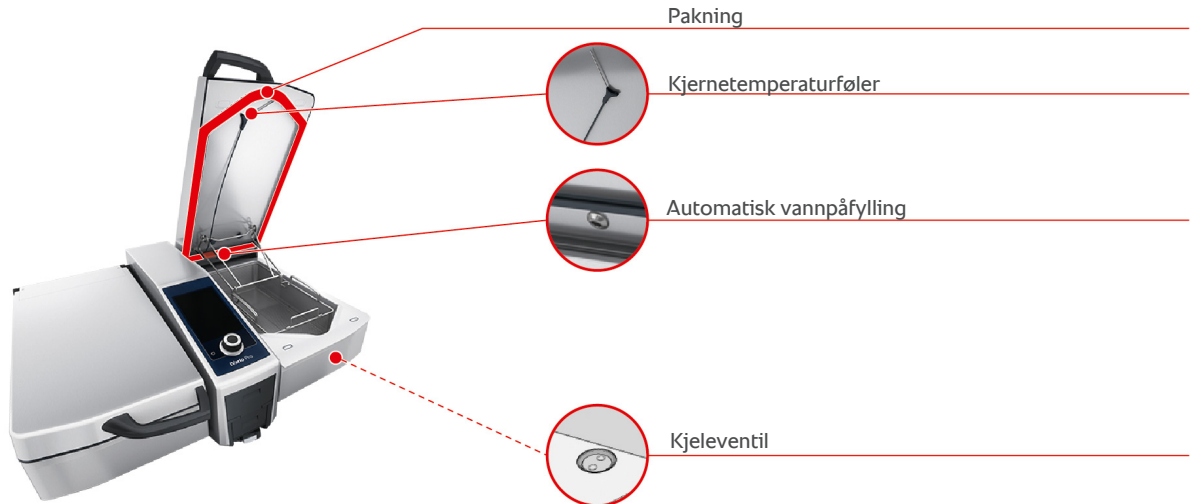
13.4 Rengjøring panne

⚠ FORSIKTIG

Hvis pannebunnen er varm, kan kaldt rengjøringsvann varmes raskt opp og sprute ut av pannen

Du kan skåle deg selv hvis du kommer i kontakt med varmt, sprutende vann.

1. La pannen kjøle ned av seg selv. Prøv ikke prøv å fremskynde avkjølingen med kaldt vann eller is.



Rengjøring innsiden av kjelene

1. Rengjør kjelen spesielt godt i hjørnene og kantene.
2. Fjern matrester og lag med fett, stivelse og protein.
3. For å fjerne gjenstridige forkalkninger eller misfarging kokes kjelen ut med fortennet mateddik.
4. Tøm ut den fortennede eddiken og skyll kjelen med rikelig vann.

Rengjøring utsiden av kjelene

1. Rengjør bare utsiden av kjelen når kjelen er senket ned.
2. Rengjør utsiden av kjelen med en myk svamp.
3. Under rengjøringen må du passe på at du bare påfører vann på apparatet ovenfra.

Rengjøring pakninger på lokket

1. Rengjør pakningen på lokket med en myk svamp.
2. Rengjør først og fremst rennen mellom forseglingsleppene der vann kan samle seg.

Rengjøre kjernetemperaturføler

1. Rengjør kjernetemperaturføleren og kabelen til kjernetemperaturføleren med en myk svamp.

Rengjøring av dampdyse

Vær oppmerksom på at apparater uten trykkokersystem er utstyrt med én dampdyse. Apparater med trykkokersystem har to dampdyser.

1. Ta damprøret ut for hånd uten verktøy.
2. Rengjør fordypningen på dampdysen med hånddusjen.
3. Rengjør dampdysen med hånddusjen eller i oppvaskmaskinen.
4. Sett dampdysen tilbake på plass.

Rengjør automatisk vannpåfylling

1. Rengjør den automatiske vannfyllingen morgenen og kveld med oppvaskmiddel og en myk svamp.

Rengjøre panneventil

1. Åpne panneventilen.
2. Skru av panneventilen.
3. Rengjør åpningen, lokket og pakningen på panneventilen med en svamp.
4. Skru panneventilen fast igjen.





13.5 Rengjør hånddusj

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

13.6 Rengjør kontrollpanelet

Hvis maskinen er utstyrt med låsbart kontrollpanel, må du låse opp panelet og åpne dekselet før du rengjør kontrollpanelet.

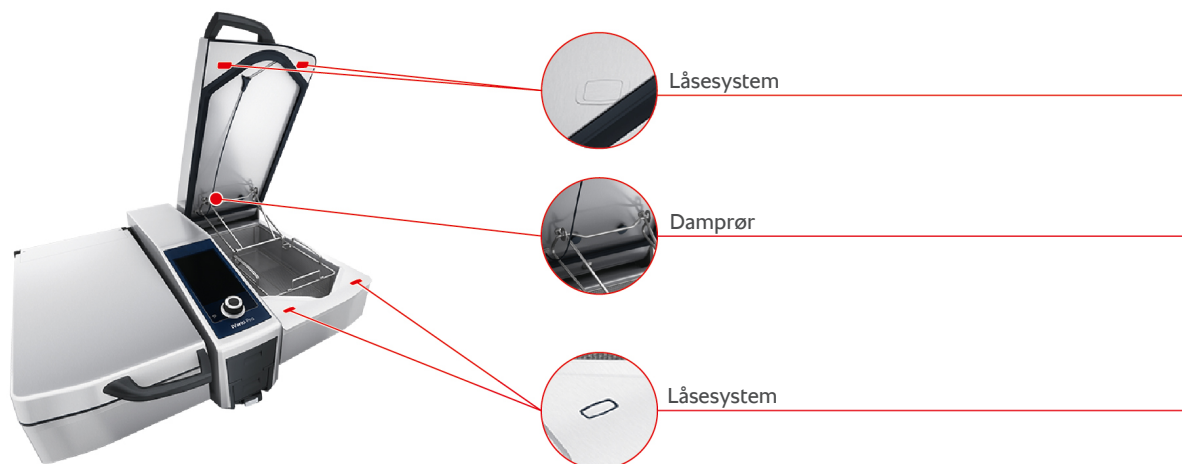
Før du rengjør skjermen kan du låse den. Dette forhindrer utilsiktet start av program, handlinger eller andre funksjoner.

1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Etter noen sekunder aktiveres skjermlåsen og symbolet  vises.
2. Rengjør skjermen med en myk klut.
3. For å låse opp skjermen holder du inne tasten .
 - > Symbolet vises: 
4. **⚠️ FORSIKTIG! Fare for kutting! Det sentrale innstillingshjulet har skarpe kanter. Bruk vernehansker når du rengjør det sentrale innstillingshjulet og de underliggende flatene.** Trekk det sentrale innstillingshjulet av med hånden uten verktøy.
5. Rengjør det sentrale innstillingshjulet og den underliggende overflaten med en myk klut.
6. Koble til det sentrale innstillingshjulet igjen.

13.7 Rengjøring tilbehør



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

13.8 Rengjør apparat med trykkokersystem (ekstrautstyr)



Rengjøring trykkokersystem

1. Rengjøring av pannen [► 80].

2. Fyll pannen med vann til minimum fyllmengde.
3. Lukk lokket.
4. Trykk på tasten i menylinjen: 
5. Trykk på tasten: 
6. Still tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** på 5 minutter.
7. Følg instruksjonene på displayet.

Rengjøring låsesystem

1. Åpne panelokket.
2. Rengjør låsesystemet og fordypningene med en fuktig børste.





Rengjøring av dampdyse

1. Ta ut dampdysene for hånd uten bruk av verktøy.
2. Rengjør fordypningen på dampdysene med hånddusjen.
3. Rengjør dampdysene med hånddusjen eller i oppvaskmaskinen.
4. Sett dampdysene tilbake på plass.

14 Inspirasjon og hjelp.

14.1 Søkefunksjon


Søkeassistenten er søkemotoren i tilberedningssystemet ditt. Den søker både gjennom smarte tilberedningsbaner, innstillinger og brukseksempler, samt bruksanvisningen for apparatet ditt.

1. Trykk på tasten i menylinjen: .
2. Trykk på søkefeltet og skriv inn søkeordet.
 - > Når du skriver, vises søkeresultatene. Søkeresultatene er delt inn i kategoriene **iCookingSuite** , **Innstillinger**  og **Bruksanvisning** .
3. Trykk på ønsket ikon for å vise søkeresultatene.
4. Trykk på ønsket Hjelp-oppføring for å få tilgang til søkeresultatene.

14.2 Hjelp i apparatet

Disse bruksanvisningene, så vel som en mengde eksempler på bruksområder fra hele verden, er tilgjengelige som brukerhjelp på apparatet. Bruksområdets eksempler viser deg hvilke matvarer du best kan tilberede med smarte tilberedningsprosesser. I tillegg finner du all informasjon om lastmengder og bruk av spesialtilbehør.

Hjelpen på enheten er kontekstsensitiv. Dette betyr at du alltid ser gjeldende hjelpeinnhold for det viste området på skjermen.

1. Trykk på tasten: 
 - > Hjelpen åpnes og viser aktuelt hjelpeinnhold.

14.3 Hjelp per telefon

ChefLine®

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



RATIONAL-Servicepartner

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

14.4 Hjelp i servicetilfelle

14.4.1 Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking

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

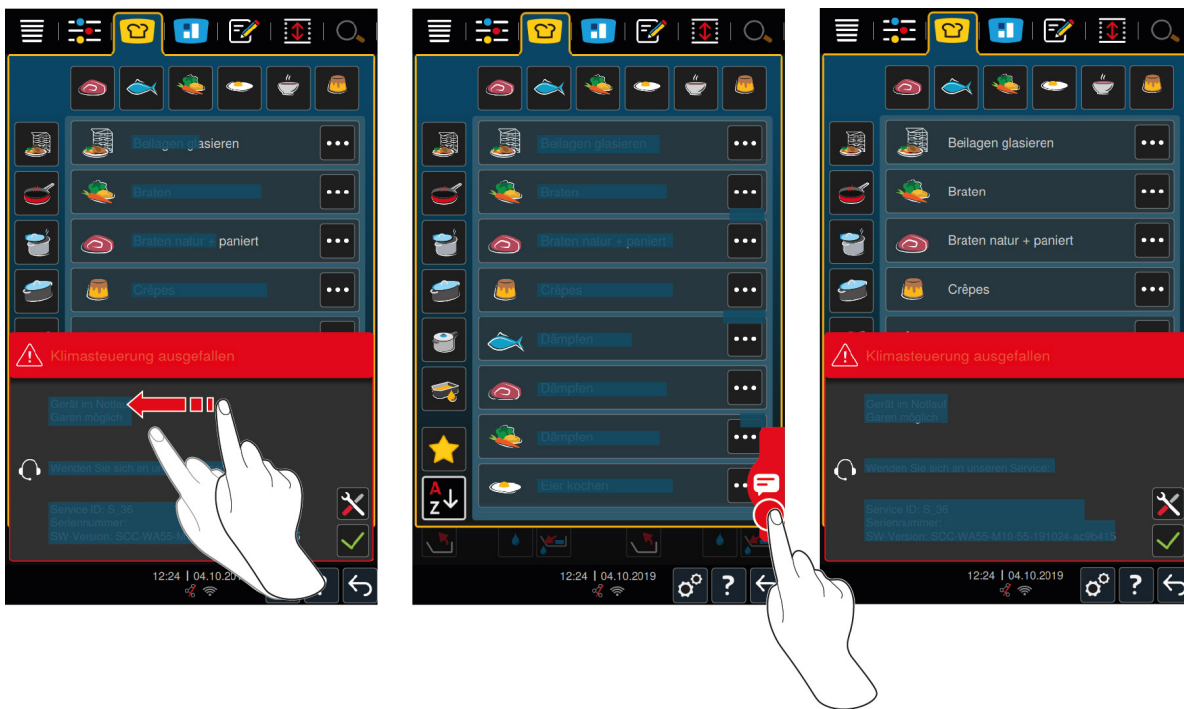
- ✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [[▶ 77](#)].
1. Trykk på tasten: .
 2. Trykk på tasten:  **ConnectedCooking**
 3. Trykk på tasten ved siden av **Automatisk overføring av service-data: ON**
- >> Servicedata blir automatisk overført til ConnectedCooking. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

14.4.2 Spørsmål om servicedata

Du kan hente opp servicedataene i innstillingene. Mer informasjon finner du her [Service](#) [[▶ 71](#)]

14.5 Feilsøking

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



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

14.5.1 Meldinger under tilberedning

Feilmelding	Meldingstekst
Feil i temperaturmålersystemet	–
Feil i temperaturmålersystemet	Oppvarming er ikke mulig.
Feil i pannedrivesystemet	Bare stekeprogrammer mulig.
Feil på kjernetemperatursonden	Tilberedning uten kjernetemperaturføler er mulig. Trykkoking er ikke mulig.
Feil i pannedrivesystemet	Sjekk om en gjenstand ligger under pannen og blokkerer. Fjern gjenstanden.
Feil i dekseldrivesystemet	Sjekk om en gjenstand ligger under lokket og blokkerer. Fjern gjenstanden.
Feil på kjeleventil	Advarsel tap av matvarer mulig. Bare stekeprogrammer mulig.
Feil på kjeleventildrift	Bare stekeprogrammer mulig.
Feil i vannkretsløpet	Steng vannkranen!
Feil i vannkretsløpet	Kontrollere vanntilførselen. Tilberedning uten automatisk vanninntak er mulig.
Feil i vannkretsløpet	Kontroller varmtvann/vanntilførselen. Tilberedning uten automatisk vanninntak er mulig.
Feil i systemkommunikasjon	–
Feil i apparatkonfigurasjon	–
Feil på sikkerhetskjede	Tilberedningsprogram ble stoppet

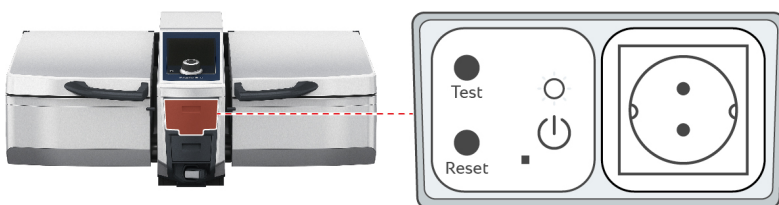
14.5.2 Meldinger under trykkoking (ekstrautstyr)

Følgende meldinger kan også vises hvis apparatet er utstyrt med den valgfrie trykkokefunksjonen.

Feilmelding	Meldingstekst
Feil på lokkets posisjon	Trykkokingsprosessen stoppet. Trykkreduksjon påbegynt.
Feil på låsemekanisme og panneventil	Advarsel matvaresvinn mulig. Bare stekeprogrammer mulig.
Feil på låsemekanisme og panneventil	Åpne lokket og trekk tilbake låsesystemet!
Feil på låsemekanisme og panneventil	Trykkokingsprosessen stoppet. Trykkreduksjon påbegynt.
Feil i trykkmåling	Åpne lokket, start trykkoking på nytt.
Feil i trykkmåling	Trykkoking er ikke mulig.
Feil trykkoking	Trykkokingsprosessen stoppet. Trykkreduksjon påbegynt. Jevnede matretter? For lite vann? Overfylling? Forurenset dampdyse?
Feil i trykkventil	Trykkoking er ikke mulig.

14.5.3 Stikkkontakten virker ikke lenger

LED-lampen på stikkkontakten angir om stikkkontakten fungerer eller ikke. Når alt fungerer riktig, lyser LED-lampen. Hvis LED-lampen er sluknet, virker ikke stikkkontakten lenger. Det kan skyldes at sikringen til feilbryteren har gått, eller at selve feilbryteren er defekt.



1. Åpne dekselet på stikkkontakten.
2. Trykk på tasten: **RESET/ON**

>> LED-lampen **TEST/OFF** lyser og stikkkontakten fungerer igjen. Hvis LED-lampen fortsatt ikke lyser, kontakter du din RATIONAL-servicepartner.

Kontroller med jevne mellomrom at stikkkontakten fungerer.

15 Vedlikehold

Du kan selv utføre følgende vedlikeholdsarbeid:

- Skifte pakninger på lokket [► 86]
- Skifte pakning på panneventil [► 86]

Hvis strømkabelen til apparatet ditt er defekt, kan den bare byttes av RATIONAL eller din RATIONAL servicepartner.

15.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

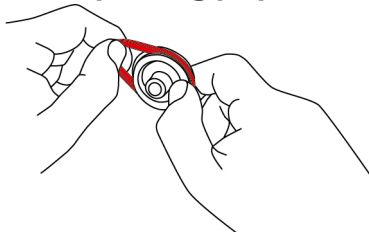
- Bruk vernehansker for å beskytte deg mot kutt forårsaket av skarpe kanter på metallhuset.
- Hvis du bruker skarpt eller spisst verktøy for å skifte pakning, kan apparatet bli skadet og muligens ikke oppnå optimale tilberedningsresultater.

15.2 Skifte pakninger på lokket



1. Åpne panelokket.
2. Trekk pakningen på lokket ut av sporet for hånd uten verktøy.
3. Rengjør sporet med en myk svamp.
4. Fukt leppen til sporet på den nye pakningen med såpevann.
5. Skyv først pakningens hjørner inn i hjørnene på sporet.
6. Skyv deretter resten av pakningen inn i sporet.
7. Forsikre deg om at den nye pakningen er satt helt inn i fordypningen på lokket.

15.3 Skifte pakning på panneventil



1. Åpne panneventilen [► 21].
2. Skru av panneventilen.
3. Trekk den gamle pakningen av for hånd uten verktøy.
4. Rengjør åpningen og lokket på panneventilen med en svamp.
5. Sett inn den nye pakningen.

6. Skru panneventilen fast igjen.

16 Driftnedleggelse og avhending

16.1 Driftnedleggelse

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

16.2 Avhending



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

16.3 Avhending av olje og fett

MERK

Uriktig avhending av olje eller fett

Hvis du kvitter deg med olje eller fett gjennom avløpet i pannen vil avløpsvannet bli forurenset og avløpsrørene i bygningen bli skadet.

1. Du må aldri kvitte deg med olje eller fett gjennom avløpet.

Følg lovbestemmelsene om avhending av olje eller fett.

17 Tekniske data

Vær også oppmerksom på de tekniske dataene på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på innsiden av konsollen.

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 2-XS	110 kg
Vekt (uten emballasje) Type 2-S	139 kg
Maks. strømuttak	2,3 kW
Maks. sokkelbeskyttelse	10 A
Beskyttelsesklasse	IPX5
Miljøforhold	10 – 40 °C
Luftbåren støy	≤70 dBA
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

17.1 Apparater med trykkoking (ekstrautstyr)

Vær oppmerksom på ulike vekter for apparater som er utstyrt med alternativ trykkoking.

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 2-S	154 kg


17.2 Typer og modellnavn

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

Type	Modellnavn
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S med trykkoking som ekstrautstyr	LMX.200BE

17.3 Klistremerke

Følgende klistremerker er plassert på apparatet:

 Advarsel om farlige spenninger

 Ekvipotensiell binding

17.4 Akrylamid i matvarer

I samsvar med Forordning (EU) 2017/2158 for å definere minimeringstiltak og veiledningsverdier for å redusere akrylamidinnholdet i matvarer, er temperaturen i manuelle og smarte tilberedningsprosesser der fritering utføres forhåndsinnstilt til 175 °C. Som produsent garanterer RATIONAL at den innstilte temperaturen opprettholdes på nøyaktig grad og ikke overskrider innstillingsverdien.

Avhengig av produktet, kan temperaturen for å redusere akrylamidinnholdet være under 175 °C. Du må treffe egnede tiltak i din virksomhet for å sikre overholdelse av akrylamidgrenseverdiene.

Du kan øke temperaturen på oljen eller fett til 180 °C på egen risiko.

17.5 Samsvar

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

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

Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske standarder:

- EN 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017
- EN 60335-2-39:2002 + A1
- EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:2009
- EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- EN 61000-4-4:2012
- EN 61000-4-5:2014
- EN 61000-4-6:2014
- EN 61000-4-11:2004
- EN 55014-1:2017
- EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

Indeks

A			
Fritering	43	Akrylamid	89
		Fisk	28
B		Fylle kjelen med olje	43
Betjene apparatet		Grønnsaker og tilbehør	28
Håndbevegelser	17	Ikke åpne kjeleventilen	43
Sentralt kontrollhjul	17	Kjøtt	27
Braisere		Melkeretter og desserter	31
Fisk	28	Oljevogn	43
Kjøtt	27	Stille inn temperaturen på frityroljen	45
Tilberedning ved lav temperatur	28	Tømme kjelen	43
Bundne sauser	30	Fyll på	35
		Fyll på olje	36
C		Fyllnivå	
Cockpit	38	Maksimum fyllnivå	17
ConnectedCooking		Minimum fyllnivå	17
Betjene apparater uten smarttelefon	76	Følg angitt maksimal fyllmengde	48
Betjene apparatet med smarttelefon	76		
Registrer apparat uten smarttelefon	77	H	
Registrere apparatet med smarttelefon	77	Hell over	35
Consommeer	30	Hold	37
Convenience-sauser	30	Hold kjernetemperatur	37
Convenience-supper	30	Hvitt kjøtt	34
		Håndbevegelser	17
D		Hånddusj	23
Dampe		Stråletyper	23
Fisk	28		
Grønnsaker og tilbehør	28	K	
Kjøtt	27	Kjernetemperatur	35
Melkeretter og desserter	30	Kjernetemperaturføler	
Deglasering	35	Biff	22
Dele/hakke opp matvaren	36	Feilmelding	23
Delta-T-tilberedning	34	Fiskefileter	22
		Grønnsaker	23
E		Hel fisk	22
Ergonomisk høydejustering	25	Små matvarer	22
Esempler på bruksområder	83	Kjøtt i skiver	27
		Klare	
F		Sauser	30
Flytte kjernetemperaturføler	37	Supper	30
Fokusvisning	15	Koke	
Fond	30	Egg	29
Fortsett med tid	37	Frukt	31
Forvarming	36, 40	Grønnsaker og tilbehør	29
Fritere mat	45	Kjøtt	27
Fritering		Melk	31
		Pasta	29
		Poteter	29
		PowerBoost	41
		Ris	29
		Sjømat	28
		Sukker	31
		Koke mat	41
		Koke opp	37
		Konfitering	

Fisk	28
Grønnsaker og tilbehør	29
Kjøtt	27
Kontinuerlig drift	35
Kontrollpanel	
Rengjøring	81
Rengjøring sentralt kontrollhjul	81
Kortstekt	
Kjøtt	27
Kurv	35, 40

L

Last inn i apparatet	35
Lastemengder	83
Legg bunnrist i bunnen av pannen	36
Lukk lokket	36
Lås kjeledekslet	48
Lås opp kjeledekslet	48
Lås opp pannelokket	49
Lås pannelokket	49

N

Ny last	37
---------	----

O

Omeletter	29
Online hjelp	83
Oversiktsvisning	15

P

Paella	29
Pannekaker	30
Polenta	29
Posjere	
Egg	29
Fisk	28
PowerBoost	39

R

Ragu	27
Rengjøringsmidler	
Uegnede rengjøringsmidler	79
Resterende tid	36
Risotto	29
Riste	
Nøtter og frø	31
Rødt kjøtt	34
Rør inn	35
Rør rundt	36

S

Sauser	
Bundne sauser	30
Convenience-sauser	30
Fond	30
Sensitiv tilberedning	40
Sentralt kontrollhjul	17
Sjokoladesorter	35

Skru av apparatet	13
Skru på apparatet	13
Smelte sjokolade	31
Snu matvaren	36
Sous-vide-tilberedning	
Fisk	28
Grønnsaker og tilbehør	29
Kjøtt	27
Spesialtilbehør	83
Steke	
Fisk	28
Grønnsaker og tilbehør	28
Sjømat	28
Størrelse matvare	34
Supper	
Legerte supper	30
med høyt melke- eller fløteinnhold	30
Velouté	30

T

Temperatur	35, 39
Temperaturområde:	
Fritering	43
Koke	40
Steke	41
Tilberedning ved lav temperatur	27
Tilberedning ved lav temperatur	
Ragu over natten	27
Tilberedningsstadium	34
Tilberedningstid	35
Trekking av pølser	28
Trykkoke matvarer (ekstrautstyr)	49
Trykkoppbygging	48
Trykkreduksjon	48
Tykkelse på matvare	34

V

Vedlikehold	
Automatisk vannpåfylling	80
Kjernetemperaturføler	80
Kontrollpanel	81
Pakning	80
Panneventil	81
Rengjøring av dampdyse	80
Tilbehør	81
Vedlikeholdsprodukter	
Egnede rengjøringsmidler	79
Velg kjele	15
Viskositet	35

Å

Åpne lokket	36
-------------	----



Metos AS

Rosenholmveien 4A, 1252 Oslo, Norway

tel. +47 924 28 860

www.metos.no