

iCombi® Pro

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1	Indledning	9
1.1	Hjælp via enheden.....	9
1.2	Produktgaranti	9
1.3	Målgruppe	9
1.4	Formålsbestemt anvendelse	9
1.5	Sådan anvendes denne brugsanvisning	9
1.5.1	Forklaring af de anvendte symboler	9
1.5.2	Forklaring af piktogrammerne.....	10
1.5.3	Forklaring af advarslerne	10
1.5.4	Illustrationer	10
1.5.5	Tekniske ændringer	10
2	iCombi Pro.....	11
3	Generelle sikkerhedshenvisninger	12
3.1	Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning	13
3.2	Personligt beskyttelsesudstyr	14
4	Sådan arbejder du med enheden	15
4.1	Første ibrugtagning	15
4.2	Sådan tændes og slukkes enheden.....	15
4.3	Startskærm	16
4.3.1	Favoritter	17
4.3.2	Dato, klokkeslæt, status.....	17
4.4	Interaktion med enheden.....	18
4.4.1	Håndbevægelser	18
4.4.2	Centralt indstillingshjul	18
4.5	Maksimalt påfyldningsmængde.....	18
4.6	Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren.....	19
4.7	Fyldning af enheden	19
4.8	Sådan anvendes kernetemperaturføleren	20
4.9	Sådan anvendes håndbruseren	22
4.10	Sådan fjernes ophængningsstativerne	23
5	Intelligent tilberedning - iCookingSuite.....	24
5.1	Driftsarter og tilberedningsmetoder	24
5.2	Intelligente tilberedningsprocesser	25
5.2.1	Fjerkræ.....	25
5.2.2	Kød.....	26
5.2.3	Fisk.....	28
5.2.4	Æggeretter og desserter	29
5.2.5	Grøntsager og tilbehør	29
5.2.6	Bagværk.....	31
5.2.7	Finishing	32
5.3	Intelligent tilberedning	33
5.3.1	Indlæs intelligent tilberedningsproces	33

5.3.2	Start intelligent tilberedningsproces.....	33
5.3.3	Valg af starttid	34
5.4	Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker	35
5.4.1	Tilberedningsparametre	35
5.4.2	Tillægsfunktioner.....	37
5.4.3	Instruktioner.....	38
5.4.4	Informationer.....	38
5.4.5	Valgmuligheder	38
5.5	Overvågning af intelligent tilberedningsproces.....	40
5.6	Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces	40
5.7	Sortering af intelligente tilberedningsprocesser.....	40
6	Manuel tilberedning.....	41
6.1	Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker	41
6.1.1	Tilberedningsparametre	41
6.1.2	Tillægsfunktioner.....	42
6.1.3	Instruktioner og informationer.....	42
6.2	Damp.....	42
6.2.1	Ovnrumsklima og temperaturområde	42
6.2.2	Damptilberedning.....	43
6.3	Kombination af damp og varmluft	43
6.3.1	Ovnrumsklima og temperaturområde	43
6.3.2	Tilberedning med en kombination af damp og varmluft	44
6.4	Varmluft	44
6.4.1	Ovnrumsklima og temperaturområde	44
6.4.2	Tilberedning med varmluft.....	45
6.5	Afbrydelse af manuel tilberedning	45
7	Sous vide-tilberedning	46
8	Lavtemperaturtilberedning	47
9	Finishing	48
9.1	Indstilling af a la carte tallerken-vægt	48
9.2	Indstilling af banket tallerken-vægt	48
10	iProductionManager.....	49
10.1	Oprettelse af manuelle køkkenboner	49
10.2	Køkkenbontavle	50
10.2.1	Tilføjelse af intelligente tilberedningsprocesser.....	50
10.2.2	Tilføjelse af programmer og varekurve.....	50
10.2.3	Køkkenbontavle-editor.....	51
10.3	Timer	51
10.4	Placering af køkkenboner	52
10.4.1	Kombinationskontrol.....	53
10.4.2	Placeringslogik	53
10.4.3	Færdiggør manglende planlægning	53
10.4.4	Tidsoptimering.....	54

10.4.5	Energioptimering.....	55
10.5	Redigér og slet køkkenboner	56
10.6	Fastlagt tilberedningstid	56
10.7	Planlægning.....	56
10.7.1	Opret planlægninger.....	57
10.7.2	Start planlægninger	58
11	Programmeringstilstand	59
11.1	Opret manuelt program	59
11.2	Oprettelse af intelligent program.....	61
11.3	Programmering af varekurv	63
11.4	Redigér og slet programmer.....	64
11.5	Start programmer og varekurve	64
12	Skift mellem driftstilstande	65
13	Indstillinger.....	66
13.1	Favoritter	66
13.2	Visning.....	66
13.2.1	Sprog	66
13.2.2	Dato og Klokkeslæt.....	66
13.2.3	Temperaturformat.....	67
13.2.4	Programvisning.....	67
13.3	Lys.....	68
13.3.1	Display-klarhed	68
13.4	Lyd	68
13.4.1	Hovedlydstyrke.....	68
13.4.2	Opfordringer til påfyldning/handling	68
13.4.3	Slut på programtrin	68
13.4.4	Slut på madlavningstid	69
13.4.5	Procesafbrydelse / fejl fundet.....	69
13.5	Køkkensystem	70
13.5.1	Informationer om apparattype	70
13.5.2	Demo-tilstand	70
13.5.3	Power Steam.....	70
13.5.4	Styringsdyse.....	70
13.5.5	Advarsel døråbning påfyldning.....	70
13.5.6	Advarsel døråbning tilberedning.....	70
13.5.7	Fjernstyring	71
13.6	Tilberedning.....	71
13.6.1	Vigtigste regionale køkkener	71
13.6.2	Sekundære regionale køkkener	71
13.6.3	A la carte tallerken-vægt	71
13.6.4	Banket tallerken-vægt.....	72
13.6.5	Antal stativer	72
13.6.6	Stativernes rækkefølge	72
13.6.7	Øget last ved manuelle programmer i iProductionManager	72

13.6.8	Holdetid klima	72
13.6.9	iProductionManager 3D	73
13.7	Rengøring	73
13.7.1	Tvunget rengøring	73
13.7.2	Rengøringsplan	73
13.8	Dataforvaltning	73
13.8.1	Eksporter HACCP-data	74
13.8.2	Eksporter og importer programmer	74
13.8.3	Slet alle programmer	74
13.8.4	Eksporter og importer profiler	74
13.8.5	Slet alle egne profiler	74
13.8.6	Eksport og import af billeder	75
13.8.7	Slet alle egne billeder	75
13.8.8	Eksporter og importer apparatets grundindstillinger	75
13.8.9	Slet alle brugerdata	75
13.8.10	Eksporter udvikler-protokol	75
13.8.11	Eksporter fejlstatistik-protokol	75
13.9	Netværksindstillinger	76
13.10	Brugeradministration	76
13.10.1	Oprettelse af MyDisplay-menu	76
13.10.2	Redigering og sletning af MyDisplays	76
13.11	Service	77
13.11.1	Info om softwareopdatering	77
13.11.2	Installerede software-version	77
13.12	ConnectedCooking	77
14	Küchen-Management	78
14.1	Profil- og rettighedsstyring	78
14.1.1	Opret nyt profil	78
14.1.2	Aktivér profil	79
14.1.3	Overfør profil til andre enheder	80
14.1.4	Slet profil	80
14.2	Hygiejnestyring	80
14.2.1	Registrerede HACCP-data	80
14.2.2	Eksporter HACCP-data	81
14.2.3	Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking	81
14.3	Tilslutning af apparater til netværk	81
14.3.1	Oprettelse af wi-fi-forbindelse	81
14.3.2	Tilslutning af netværkskabel	82
14.3.3	Oprettelse af netværksforbindelse	82
14.4	ConnectedCooking	83
14.4.1	Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking	83
14.4.2	Afbrydelse af forbindelse til ConnectedCooking	84
14.4.3	Log ud af ConnectedCooking	84
14.5	Udfør softwareopdatering	84

15 Automatisk rengøring - iCareSystem	86
15.1 Generelle sikkerhedshenvisninger	86
15.2 Rengøringsprofiler	87
15.3 Rengøringsprogrammer	87
15.4 Rengørings- og care-status	88
15.5 Start automatisk rengøring	88
15.6 Afbryd automatisk rengøring	89
15.7 Tvunget rengøring	89
15.8 Rengøringsplan	89
16 Pleje	91
16.1 Generelle sikkerhedshenvisninger	91
16.2 Rengøringsintervaller	91
16.3 Plejeprodukter	91
16.4 Rengøring af ovnrumsdøren	92
16.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen	93
16.6 Sådan rengøres luftfilteret	93
16.7 Sådan rengøres håndbruseren	94
16.8 Sådan rengøres betjeningskærmen	94
16.9 Sådan rengøres tilbehøret	94
16.10 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen	94
17 Inspiration og hjælp	95
17.1 Hjælp via enheden	95
17.2 Telefonisk hjælp	95
17.3 Teknisk hjælp på stedet	95
17.3.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking	95
17.3.2 Hent servicedata	95
17.4 Problemløsning	95
17.4.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator	96
17.4.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder	96
17.4.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft	97
17.4.4 Fejlmeldinger fugtighed	97
17.4.5 Fejlmeldinger CleanJet	98
17.4.6 Fejlmeldinger Care	98
17.4.7 Anmeldelsescenter	98
18 Vedligeholdelse	100
18.1 Udskiftning af luftfilter	100
18.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning	100
19 Transport	101
19.1 Sådan transporteres enheden	101
20 Udafdrifttagning og bortskaffelse	103
20.1 Sådan tages anlægget ud af drift	103
20.2 Bortskaffelse	103
21 Tekniske data	104

21.1	Enheder med eltilslutning	104
21.2	Typer og modelnavne	104
21.3	Konformitet.....	104
21.3.1	Enheder med eltilslutning	104
	Stikordsfortegnelse.....	105

1 Indledning

Kære kunde,

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

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

God fornøjelse med din iCombi Pro.

Venlig hilsen,

RATIONAL AG

1.1 Hjælp via enheden

Denne brugsanvisning samt et bredt udvalg af anvendelseseksempler står til rådighed som betjeningshjælp direkte via enheden. Alle informationer om denne funktion finder du her: [Hjælp via enheden \[► 95\]](#)

1.2 Produktgaranti

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

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

1.3 Målgruppe

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

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

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

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

1.4 Formålsbestemt anvendelse

iCombi Pro er designet til termisk tilberedning af madvarer.

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

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

1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler

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

- ✓ Dette symbol markerer bestemte forudsætninger, der skal være opfyldt inden du udfører en given handling.
- 1. Dette symbol markerer et handlingstrin til udførelse.
 - > Dette symbol markerer et midtvejsresultat, der kan bruges til at kontrollere resultatet af et handlingstrin.
- >> Dette symbol markerer et resultat, der kan bruges til at kontrollere slutresultatet af et handlingstrin.
 - Dette symbol markerer en liste med prioriteret rækkefølge.

- a. Dette symbol markerer en liste med tilfældig rækkefølge.

1.5.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

 Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

 Alment advarselssymbol

 Nyttige tips vedrørende enkel brug af enheden.

1.5.3 Forklaring af advarslerne

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

FARE

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

ADVARSEL

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

FORSIGTIG

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

BEMÆRK

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

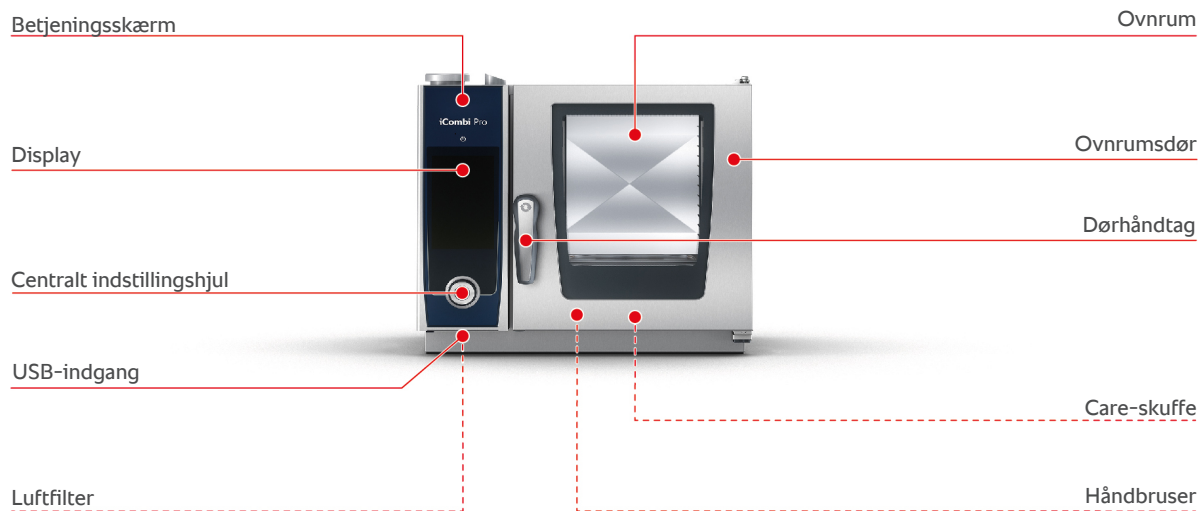
1.5.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.5.5 Tekniske ændringer

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

2 iCombi Pro



3 Generelle sikkerhedshenvisninger

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

- Enheden må kun installeres af din RATIONAL-servicepartner.
- Enheden må kun vedligeholdes af din RATIONAL-servicepartner.
- Din enhed eller din enhedsinstallation er kontrolleret og godkendt af din RATIONAL-servicepartner og må ikke udsættes for ændringer.
- Fjern ikke afløbssien.
- Anvend ikke enheden i beskadiget tilstand. En beskadiget enhed er ikke længere sikker og kan forårsage personskade og brand.
- Anvend ikke enheden, hvis glasset i ovnrumsdøren er beskadiget. Kontakt din RATIONAL-servicepartner, og få glasset i ovnrumsdøren udskiftet.
- Anbring aldrig genstande oven på enheden.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Apparatet må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +10 °C og +40 °C.
- Undgå varmekilder i nærheden af enheden, f.eks. grillplader eller frituregryder.
- Sørg altid for at holde gulvet på arbejdsområdet tørt og skridsikkert, mens enheden er i brug.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Enheden skal altid mindst have en temperatur på + 5°C.
- Sørg for, at luftledepladen foran ventilatorhjulet er låst fast både foroven og forneden.
- Sørg for, at ophængningsstativerne eller stativvognen er låst korrekt.
- Sørg for, at der ikke sidder produktrester efter rengøringstabs tilbage i ovnrummet.
- Hvis enheden tages i brug igen efter længere tids opbevaring, skal håndbruseren skylles igennem med vand i mindst 10 minutter.

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner ovnrummet under drift. Der kan trænge varm damp ud.
 - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager tilbehør eller genstande ud af det varme ovnrum.
 - Når enheden er i brug, må den kun berøres på betjeningskærmen og håndtaget på ovnrumsdøren. De udvendige overflader kan blive over 60°C varme.

- Anbring kun fyldte beholdere i en højde så du stadig kan se indholdet. Ellers er der risiko for at varme fødevarer skulper over, når du tager beholderne ud.
- Sådan undgår du brand- og eksplosionsfare:
 - Tilbered aldrig letantændelige væsker i enheden, f.eks. alkoholiske drikke som vin. Letantændelige væsker kan antænde sig selv under fordampningen. Inden du tilbereder stegeemner i letantændelige væsker, skal du afkoge dem i længere tid med henblik på at reducere alkoholprocenten.
 - Når du griller og steger skal der altid anbringes en beholder til opsamling af fedt under stegeemnerne.
- Sådan undgår du personskader under arbejdet med transportvognen, stikvognen eller tallerkenstativvognen:
 - Skub transportvogne, stikvogne og tallerkenstativvogne forsigtigt hen over dørtærskler eller ujævne gulve, da der ellers er risiko for, at de kan vælte.
 - Aktivér hjulbremsen på transportvogne, stikvogne og tallerkenstativvogne, så de ikke kan rulle væk på ujævne gulve.
 - Fastgør transportvognen til din enhed, inden du skubber en stikvogn og tallerkenstativvogn ind i eller ud af enheden.
 - Lås beholderlåsen på stativvognen, og tildæk altid beholdere med varmt indhold under transport. Uden tildækning kan det varme indhold skulpe over.
- Sådan undgår du materialeskader grundet formålsstridig anvendelse af tilbehør:
 - Anvend kun originalt tilbehør fra RATIONAL.
 - Anvend altid kun VarioSmoker i forbindelse med rygning af fødevarer.
- Hvis der i ovnrummet er retter, som allerede har spisetemperatur, må ovnrummet ikke fyldes med kolde retter.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

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

3.1 Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning

- Sådan undgår du brandfare:
 - Hvis din enhed er tilsluttet en skorsten, bedes du regelmæssigt kontakte din gasinstallatør for at få rengjort udsugningen. Sørg altid for at overholde gældende national lovgivning på området.
 - Anbring aldrig genstande oven på gasrørene.
- Sådan undgår du dødsulykker:

- Hvis din enhed anvendes med en emhætte, skal du altid tænde denne under drift. Ellers kan der samle sig forbrændingsgasser.
- Sådan forholder du dig i tilfælde af gaslugt:
 - Tryk ikke på lyskontakter eller enhedsknapper, træk ingen stik ud af kontakten, og anvend hverken mobiler eller telefoner. Dette kan danne gnister som kan øge eksplosionsfaren.
 - Åbn vinduer og døre for at få frisk luft ind i rummet. Hverken emhætter eller ventilatorer må anvendes til at lufte ud i rummet. Dette kan danne gnister som kan øge eksplosionsfaren.
 - Luk for gasledningen.
 - Forlad bygningen, og kontakt din gasleverandør eller brandvæsenet.

3.2 Personligt beskyttelsesudstyr

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

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

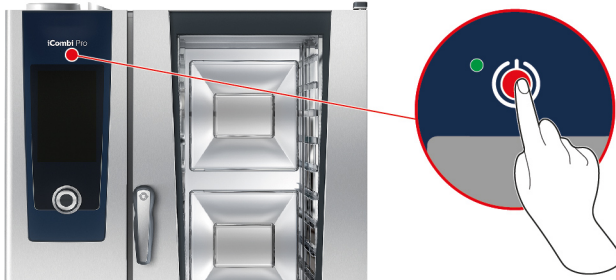
Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret den på korrekt og sikker vis. Selvtesten er allerede gennemført, og enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

Inden enheden tages i brug første gang

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

Her finder du flere informationer: Pleje [► 91]

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden



Sådan tændes enheden

1. Tænd enheden ved at trykke og holde knappen inde, indtil LED'en lyser grønt: (⏻)
 > Enheden startes. Startskærmen [► 16] vises.

Drift uden vandtilførsel

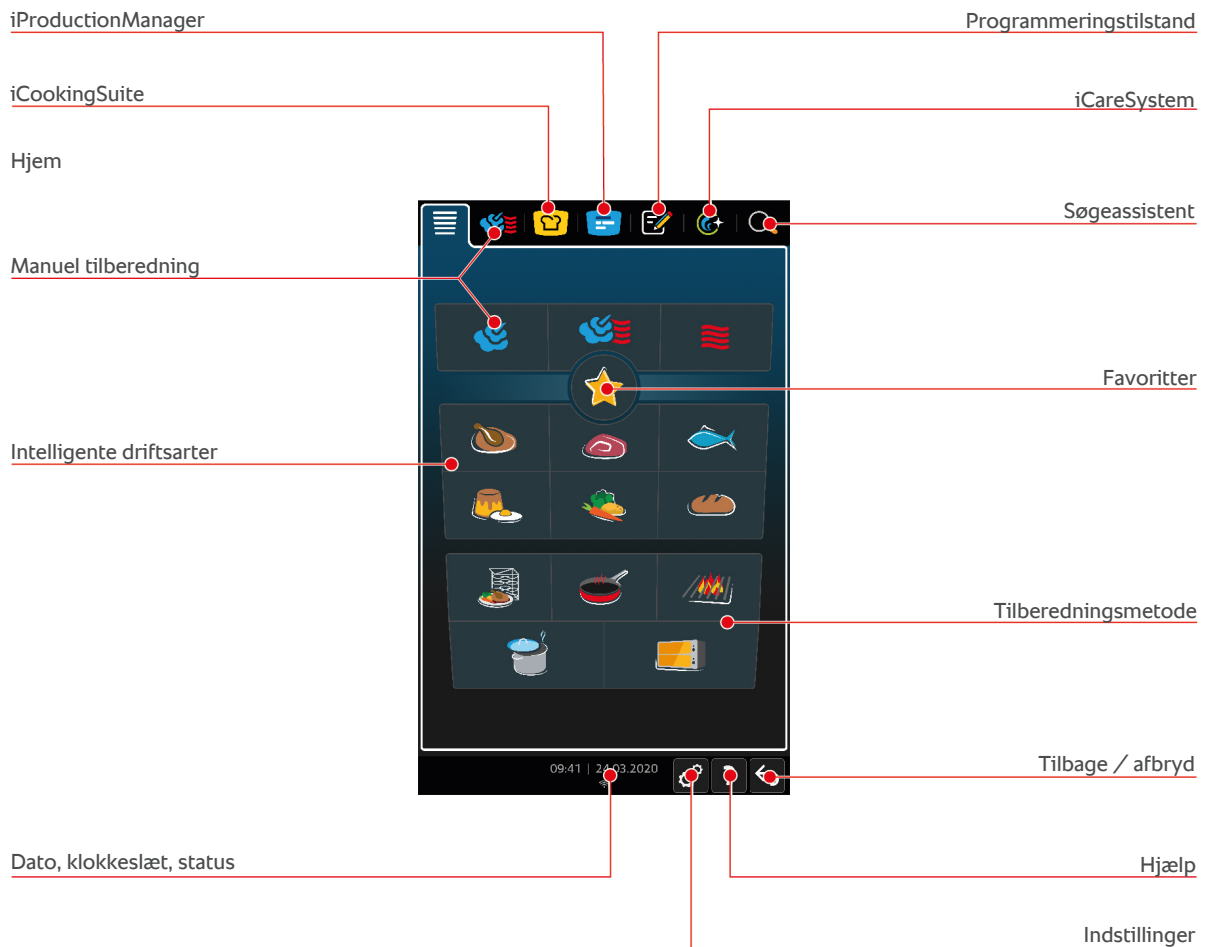
Hvis du anvender enheden uden tilslutning til en vandtilførsel, vil du efter kort tid blive opfordret til at hælde 3 liter vand ind i ovnrummet. I bunden af displayet vises symbolet: 💧

1. Hæld 3 liter vand på bunden af ovnrummet.
2. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓

Sådan slukkes enheden

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

4.3 Startskærm



- [iProductionManager \[► 49\]](#)
- [Intelligent tilberedning - iCookingSuite \[► 24\]](#)
- [Hjem](#)
Ved tryk på denne knap kommer du til startskærmen.
- [Manuelle betjeningsfunktioner \[► 41\]](#)
- [Favoritter \[► 17\]](#)
- [Intelligente betjeningsfunktioner \[► 24\]](#)
Når du trykker på denne knap, vises alle intelligente tilberedningsprocesser, der er tilordnet denne intelligente betjeningsfunktion.
- [Tilberedningsmetode](#)
Når du trykker på denne knap vises alle intelligente tilberedningsprocesser, som er tildelt denne tilberedningsmetode.
- [Programmeringstilstand \[► 59\]](#)
- [Søgeassistent](#)
- [Automatisk rengøring - iCareSystem \[► 86\]](#)
- [Dato, klokkeslæt, status \[► 17\]](#)
- [Indstillinger \[► 66\]](#)
- [Hjælp via enheden \[► 95\]](#)
- [Tilbage / afbryd](#)
Når du trykker på denne knap, kommer du tilbage til det foregående skærbillede. Når du holder denne knap inde, afbryder du en tilberedningsproces.

4.3.1 Favoritter

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



1. Fra iCookingSuite eller programmeringsmodus vælger du de tilberedningsprocesser eller programmer, som du ønsker at gemme som favorit.
 2. Tryk på tasten:
 3. Tryk på tasten:
- >> Alle tilberedningsprocesser og programmer gemt som favoritter vises.

4.3.2 Dato, klokkeslæt, status

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



USB-nøgle forbundet

Dette symbol viser, at du har forbundet en USB-nøgle til enheden.



Netværksforbindelse

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



Wi-fi-forbindelse

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

Hvis forbindelseskvaliteten bliver dårligere, vises følgende symboler:

Hvis der foreligger en tilslutningsfejl, vises følgende symbol:



Fejlmelding

Dette symbol gør opmærksom på en fejlmelding på displayet.



ConnectedCooking-forbindelse

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



Vandtilslutning

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

4.4 Interaktion med enheden

BEMÆRK

Formålsstridig betjening af displayet

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

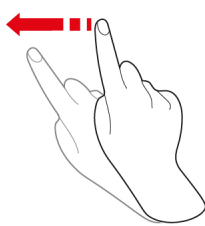
1. Betjen udelukkende enheden med hænderne.

4.4.1 Håndbevægelser

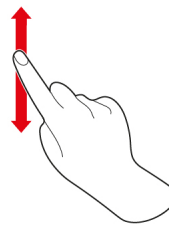
Du kan betjene enheden med få, enkle håndbevægelser.



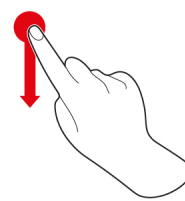
Tryk



Swipe



Scroll



Drag-and-drop

4.4.2 Centralt indstillingshjul



I stedet for Håndbevægelser [► 18] kan du ændre indstillingerne ved at dreje på det centrale indstillingshjul. Handlinger bekræfter du ved tryk på det centrale indstillingshjul.

4.5 Maksimale påfyldningsmængder

BEMÆRK

Skader på enheden som følge af for store påfyldningsmængder

Hvis de maksimale påfyldningsmængder overskrides, kan enheden blive beskadiget.

1. Fyld kun enheden med de her angivne maksimale påfyldningsmængder

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. last per ovnrille
XS 6-2/3	20 kg	10 kg

4.6 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren



Sådan åbnes ovnrumsdøren

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

>> Ventilatorhjulet bremses.

Sådan lukkes ovnrumsdøren

1. Tryk ovnrumsdøren fast til.

4.7 Fyldning af enheden

1. Åbn ovnrumsdøren.
 - > Bremsen på ventilatorhjulet aktiveres og bremser ventilatorhjulet.
2. Skub fødevarerne ind i apparatet.
3. Hvis du skal grille eller stege, skal du anbringe en beholder under stegeemnerne til opfangning af fedtet.
4. Luk ovnrumsdøren. Sørg for at holde ovnrumsdøren helt lukket. Håndtaget til ovnrumsdøren skal ligeledes stå i vertikal stilling.

Indstik højere end 1,60 m



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

4.8 Sådan anvendes kernetemperaturføleren

Følgende afsnit beskriver både hvordan du arbejder med kernetemperaturføleren samt de 2 udvendige kernetemperaturfølere. Sidstnævnte fås som valgfrit tilbehør. Sammen med den indbyggede temperaturføler i ovnrummet har du i alt 3 kernetemperaturfølere til rådighed. Anvendelsen af disse anbefales især, hvis du bruger iProductionManager til tilberedningen.

⚠ FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

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

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

⚠ FORSIGTIG

Spids kernetemperaturføler

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

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

BEMÆRK

Kernetemperaturføleren hænger ud af ovnrummet

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

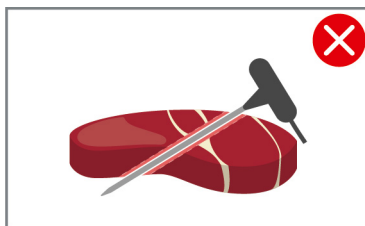
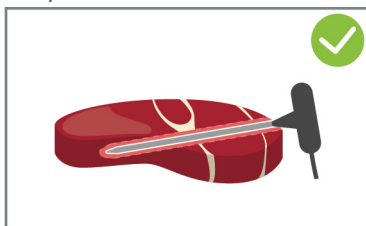
1. Efter brug skal kernetemperaturføleren anbringes i den dertil anbragte holder.



TIP

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

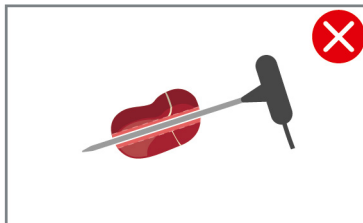
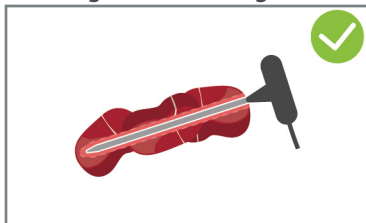
Kød, f.eks. steak



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

Store kødstykker, f.eks. stege

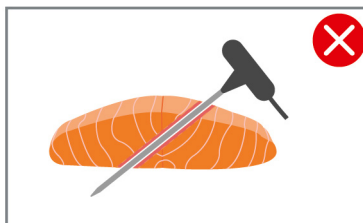
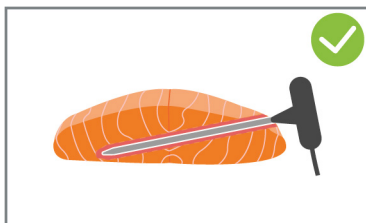
1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt i bund til håndtaget.

Små stegeemner, f.eks. gullasch

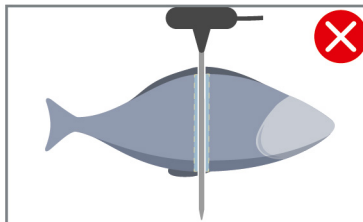
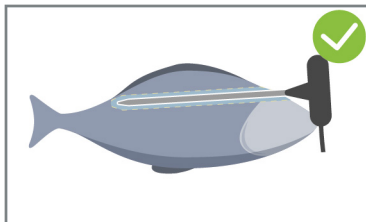
1. Kom så mange grilllemner på kernetemperaturføleren, at den er dækket af grilllemner fra spidsen til håndtaget.

Stegemner i forskellige størrelser

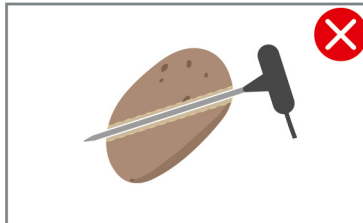
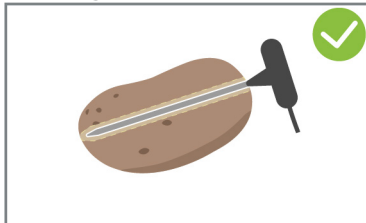
1. Start med at stikke kernetemperaturføleren ind i et af de mindre Stegemner.
2. Når den ønskede temperatur er nået, fjerner du de små tilberedningsemner fra kernetemperaturføleren og tager dem ud af ovnrummet.
3. Stik nu kernetemperaturføleren ind i et større grilllemne, og fortsæt tilberedningsprocessen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

Fiskefileter

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

Hele fisk

1. Stik kernetemperaturføleren ind i stegeemnet på det tykkeste sted, helt i bund til håndtaget. Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i fiskens bughule.

Grøntsager, f.eks. kartofler

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

Supper, sovse og desserter

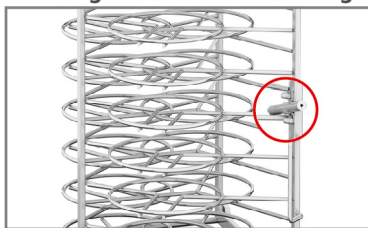
1. Læg kernetemperaturføleren ned i Gastro Norm-beholderen, så den er helt dækket af væske.
2. Lad kernetemperaturføleren blive liggende i Gastro Norm-beholderen, mens du rører rundt i væsken.

Bagværk

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

Anvend i den forbindelse positioneringshjælpen der fås som tilbehør.

Finishing med tallerkenstativvogn



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

Kernetemperaturføler ikke registreret

✓ Følgende symbol vises: ✖

1. Kernetemperaturføleren må kun anvendes som beskrevet i denne brugsanvisning.
 2. Bekræft rettelsen.
- >> Tilberedningsprocessen udføres korrekt. Hvis du ikke bekræfter rettelsen, afbrydes tilberedningsprocessen og skal startes forfra. Enkelte tilberedningsprocesser som f.eks. **lavtemperaturtilberedning** udføres til trods for fejl.

Sådan fjernes kernetemperaturføleren

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

4.9 Sådan anvendes håndbruseren

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

⚠ FORSIGTIG

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

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

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med håndbruseren.

⚠ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i vandledningen

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

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

BEMÆRK

Formålsstridig håndtering af håndbruseren

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

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

BEMÆRK**Håndbruseren er ikke egnet til at nedkøle ovnrummet**

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

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

1. Træk håndbruseren mindst 20 cm ud af parkeringspositionen.
2. Hold fast i slangen.
1. Tryk på håndbruserens håndtag. Jo hårdere du trykker på håndtaget, jo hårdere bliver vandstrålen.
2. Lad langsomt håndbruseren glide tilbage i holderen efter brug. **⚠️ FORSIGTIG! Sørg for, at håndbruserens slange er ren, inden du lader den glide tilbage ind i holderen.**

4.10 Sådan fjernes ophængningsstativerne

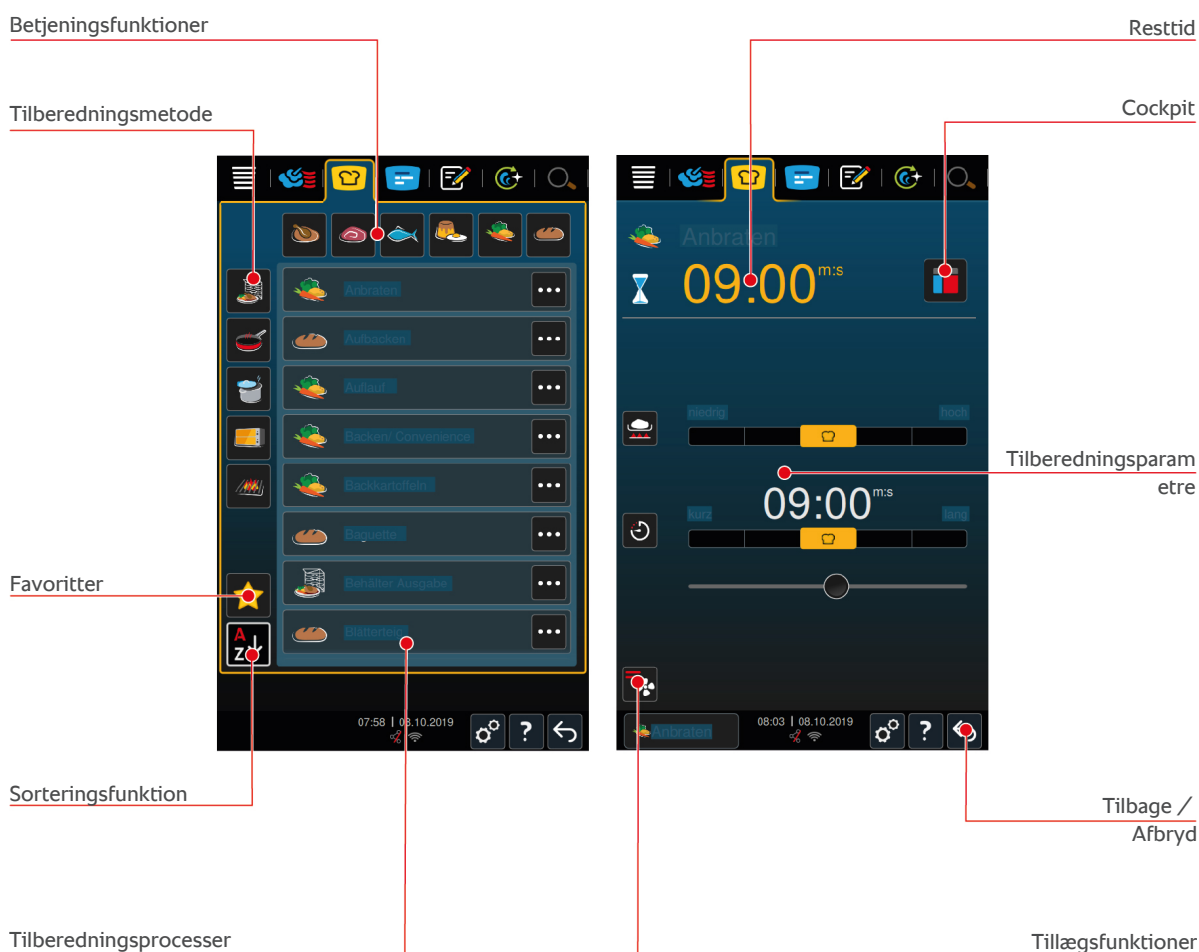
1. Tag fat i midten af højre ophængningsstativ, og tryk det opad.
2. Hægt ophængningsstativet ud af ophængningsmekanismen, og tag det herefter ud af ovnrummet.
3. Løft venstre ophængningsstativ, og sving det ind i ovnrummet.
4. Tryk ophængningsstativet opad, og tag det ud af ovnrummet.

5 Intelligent tilberedning - iCookingSuite



iCookingSuite er den intelligente tilberedningsfunktion i iCombi Pro. Du vælger selv, hvilke fødevarer du ønsker at tilberede med hvilken tilberedningsmetode. Ud fra disse parametre tilbydes du forskellige tilberedningsprocesser, der sikrer perfekte slutresultater. Ved behov kan du tilpasse slutresultatet ved hjælp af forskellige tilberedningsparametre og på den måde f.eks. intensivere bruningen eller ændre stegningen fra medium til gennemstegt.

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



5.1 Driftsarter og tilberedningsmetoder

Vælg mellem følgende driftsarter:

- Fjerkræ 🍗
- Kød 🥩
- Fisk 🐟
- Æggeretter og desserter 🍰
- Grøntsager og tilbehør 🥕
- Finishing 🍽️

Vælg mellem følgende tilberedningsmetoder:

- Tilberedning 🍳

- Stegning 
- Bagning 
- Grilltilberedning 

Hver driftsart er tildelt et specifikt sæt af intelligente tilberedningsprocesser. Disse tilberedningsprocesser afspejler kulturelle madlavningsrutiner, som du kan indstille i det vigtigste regionale køkken [► 71] og i det sekundære regionale køkken [► 71].

5.2 Intelligente tilberedningsprocesser

5.2.1 Fjerkræ

Kantonesisk and

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

And

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du vil tilberede hele ænder eller andelår.

Dampning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at dampe fjerkræ.

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere fjerkræstykker.

Gås

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

Grille

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

Kylling

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

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

sukker

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

Kort stegning

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

Lavtemperaturstegning

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

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

Paneret

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

Pekingand

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

Kalkun

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

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere fjerkræ.

Tandoori

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

Tsukeyaki

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

5.2.2 Kød

Bacon

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede morgenmadsbacon.

Steg med svær

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

Braised pork

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

Simre / koge

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

Char Siu

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

Cochinita pibil

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

Crispy pork belly

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

Indbagt kød

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

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere kødstykker.

Klassisk stegning

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

Grille

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

Halvkonserves

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

1. Stik hul i låget på referencebeholderen. Det må du ikke anvende kernetemperaturføleren til.
2. Fyld tilberedningsemnet i de ønskede beholdere, og luk dem med lågene.
3. Start tilberedningsprocessen, og fyld apparatet.
4. Stik kernetemperaturføleren gennem hullet i referencebeholderens låg.

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

Kebab

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede kebab.

tilberedning

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

Kort stegning

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

Tysk leverpaté

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

Lomo Saltado

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

Lavtemperaturstegning

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

Nikomi

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

Paneret

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

Roastbeef

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede roastbeef.

Sautering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at sautere kød.

Braisering

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

Tsukeyaki

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

5.2.3 Fisk

Stegning

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

Dampning

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

Kinesisk dampmetode

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

Fisk i saltskorpe

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

Friturestegning

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at fritere fisk.

Grille

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

Moqueca

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

Nizakana

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

Blæksprutte

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

Paneret

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

Sautering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at sautere fisk.

Braisering

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at braisere fisk.

Kinesisk braisering

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

Tsukeyaki

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

5.2.4 Æggeretter og desserter

Bage dessert

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

Dampning af dessert

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

Stegte æg

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

Dampe æg

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

Pochering af æg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at pochere æg.

Æggestand/flan

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

Koge frugt

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

Onsen-æg

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

Røræg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede røræg.

Spejlæg

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede spejlæg.

5.2.5 Grøntsager og tilbehør

Svitse

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

Gratin

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

Bagekartofler

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

Bake off

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

Biryani

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

Congee

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

Dampning

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

Dim Sum

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

Dobbelt-kogt suppe

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

Dampkogning

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

Reducere

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

1. Stik hul i låget på referencebeholderen. Det må du ikke anvende kernetemperaturføleren til.
2. Fyld tilberedningsemnet i de ønskede beholdere, og luk dem med lågene.
3. Start tilberedningsprocessen, og fyld apparatet.
4. Stik kernetemperaturføleren gennem hullet i referencebeholderens låg.

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

Friturestegning

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

Grille

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

Indisk dal

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

Itamenmono

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

Kartoffelgratin

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

Knödel

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

Maccaroni casserole

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

Nimono

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

Pasta i sauce

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

Pommes frites

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

Stegte ris

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

Kogte ris

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

Sushiris

Vælg denne tilberedningsproces, hvis du ønsker at tilberede sushiris.

Tørre

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

Tortilla-chips

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

5.2.6 Bagværk

Færdigbake

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

Baguette

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

Butterdej

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

Brød

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

Boller

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

Cheesecake

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

Croissanter

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

Eclair

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

Æggekage Macau

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

Gære

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

Gærkage

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

Ostekage

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

Kiks

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

Kage

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

Bagværk i saltlage

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

Marengs

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

Muffin

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

Pão de queijo

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

Plunder

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

Pizza

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

Samosa

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

Bløde boller

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

5.2.7 Finishing**Kantiner**

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

Trække mør

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

Varmholdning

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

À la carte tallerkner

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

Tallerken banket

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

Sprød skorpe

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

5.3 Intelligent tilberedning

5.3.1 Indlæs intelligent tilberedningsproces

Du kan indlæse en intelligent tilberedningsproces på 3 forskellige måder:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringstilstand [► 59]
- Via søgeassistenten

iCookingSuite

1. I menuen trykker du på knappen: 

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

- Vælg den ønskede driftsart, f.eks. **grøntsager og tilbehør**.
- Vælg den ønskede tilberedningsmetode, f.eks. **braisering**.
- Vælg den ønskede driftsart og den ønskede tilberedningsmetode.

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

Programmeringstilstand

1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Tryk på tasten: 

> Alle gemte intelligente tilberedningsprocesser vises.

Søgeassistent

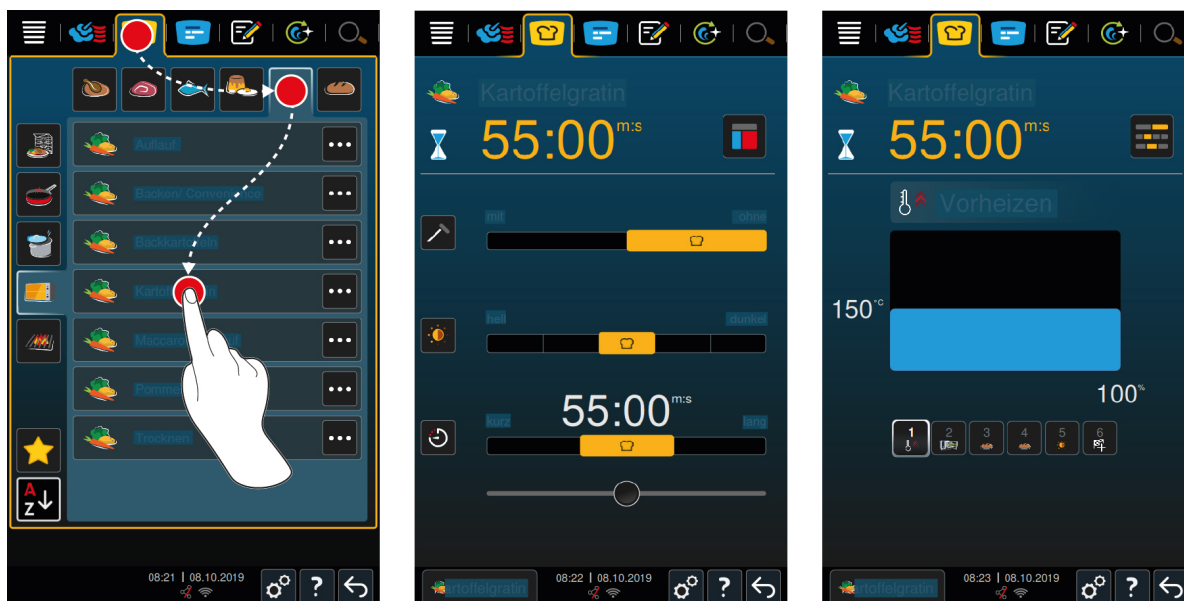
1. I menuen trykker du på knappen: 

2. Indtast navnet på den intelligente tilberedningsproces.

> Den ønskede intelligente tilberedningsproces vises.

5.3.2 Start intelligent tilberedningsproces

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



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten: **Kartoffelgratin**
 - > Den intelligente tilberedningsproces startes, og ovnrummet opvarmes i henhold til det valgte ovnrumsklima.
4. Indstil det ønskede tilberedningsresultat ved hjælp af tilberedningsparametrene [► 35].
 - > Efter kort tid skifter displayet til cockpit [► 40].
 - > Når det indstillede ovnrumsklima er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.
5. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
6. Luk ovnrumsdøren.
 - > Tilberedningsprocessen fortsættes.
7. Følg instruktionerne fra enheden.
 - > Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.
8. Hvis tilberedningsresultatet lever op til dine ønsker, tager du de færdigtilberedte fødevarer ud af kogeкарret.
9. Hvis tilberedningsresultatet endnu ikke modsvarer dine ønsker, bedes du fortsætte tilberedningsprocessen med et af de viste forslag.

5.3.3 Valg af starttid

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

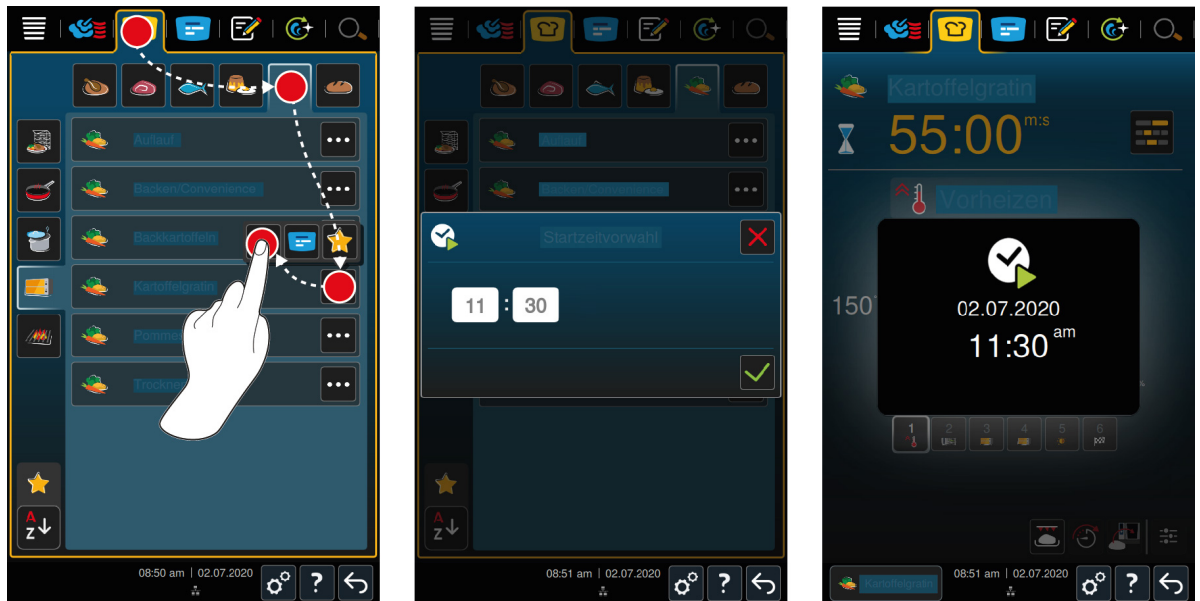
ADVARSEL

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

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

1. Lad ikke fødevarer stå for længe i ovnrummet.

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



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk ved siden af tilberedningsprocessen **Kartoffelgratin** på knappen: ...
4. Tryk på tasten:
5. Indtast starttiden.
6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap:
- > Tilberedningsparametrene for tilberedningsprocessen vises. Du kan tilpasse slutresultatet til dine ønsker. Efter kort tid vises det, at valg af starttid er aktiveret.
7. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
8. Luk ovnrumsdøren.
- >> Tilberedningsprocessen starter på det indstillede klokkeslæt. Hvis du vil afbryde valg af starttid, skal du trykke på knappen og holde den inde:

5.4 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

Alt efter hvilken intelligent tilberedningsproces du har valgt, vises forskellige tilberedningsparametre og funktioner. Tilberedningsprocesserne er baseret på standardindstillingerne gældende for dit land og hjælper dig med at opnå ideelle resultater. Du kan tilpasse disse tilberedningsparametre efter dine ønsker med enkle håndbevægelser [► 18] eller det centrale indstillingshjul [► 18], på samme måde som du også kan vælge yderligere funktioner. Tilberedningsprocessen varierer alt efter de valgte indstillinger. Du kan når som helst overvåge processen i cockpittet [► 40].

5.4.1 Tilberedningsparametre



Bruningsniveau

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

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

Gennem de meget høje temperaturer under bruningen dræbes bakterier på stegeemnets overflade fuldstændigt. Dermed kan du tilberede stegeemner på hygiejnisk vis, selv ved lav kerntemperatur.



Bruning

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



Stegeemnets tykkelse

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



Stegeemnets størrelse

Med dette tilberedningsparameter indstiller du stegeemnets størrelse.

- Vælg **lille** ved kødstrimler eller vagtelbrystfileter. Vælg **stor** ved roastbeef, hel and eller kogeflæsk.
- Vælg **lille** ved æg på mindre end 53 g. Vælg **stor** ved æg på mere end 64 g.



Ovnrumsfugtighed

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden.

Hvis du skal arbejde med finish eller sous vide, skal du vælge følgende indstillinger:

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



Ovnrumstemperatur

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumstemperaturen.

Du kan indlæse den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumstemperatur:

1. Tryk og hold denne knap inde:
 - > Efter 10 sekunder vises den aktuelle ovnrumstemperatur.
2. Slip knappen for igen at komme tilbage til de indstillede parameterværdier.



Tilberedningstid

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

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

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



Kernetemperaturføler

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



Kernetemperatur

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

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

Mørhed

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor mørt stegeemnet skal være. Samtlige mørhedsgrader er tildelt en kerntemperatur, som du kan tilpasse til dine ønsker. Hvis du ønsker at tilberede dine stegeemner ved lave temperaturer, ligger kerntemperaturen op til 10 °C grader lavere end ved andre tilberedningsmetoder. Hvis du tilbereder fjerkræ, skal du altid indstille en hygiejnisk forsvarlig kerntemperatur på mindst 72 °C. Vær opmærksom på gældende national lovgivning vedrørende HACCP-data.



Delta-T-tilberedning

Med dette tilberedningsparameter fastholdes en konstant difference mellem ovnrumstemperaturen og kerntemperaturen. Ovnrumstemperaturen stiger langsomt, efterhånden som kerntemperaturen stiger. Derved gennemgår tilberedningsemnerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan indstille en temperaturdifference på 10 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kerntemperatur.

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



Tilberedningshastighed

Med denne tilberedningsparameter indstilles temperaturstyringen af ovnrummet. Hvis du vælger **skånsom**, tilberedes produktet i længere tid ved skånsomme temperaturer. Hvis du vælger **normal**, tilberedes produktet ved højere temperaturer og i kortere tid.

5.4.2 Tillægsfunktioner



Ovnrumsfugtighed

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

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



Hævning

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



Luftfugtning

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

1. Tryk og hold denne knap inde:

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



Damp

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



Lufthastighed

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

5.4.3 Instruktioner



Afbryd

Alle igangværende tilberedningsprocesser afbrydes



Påfyldning

Du opfordres til at fylde enheden med stegeemner.



Bekræft

Du opfordres til at bekræfte en handling.



Pensling

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



Overfladeridsning

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

Kom kernetemperaturføleren på plads igen

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren ind i tilberedningsemnet igen.



Kernetemperaturføler i stegeemne

Du opfordres til at stikke kernetemperaturføleren i stegeemnet.



Indstikning

Du opfordres til at stikke i tilberedningsemnerne.



Påfyldning

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

5.4.4 Informationer

Undervejs i tilberedningsprocessen får du vist de aktuelle tilberedningstrin.



Forvarmning

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



Resttid

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



Tilberedningsproces slut

Tilberedningsprocessen er gennemført.

5.4.5 Valgmuligheder

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



Varmholdning

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

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

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

1. For at tilpasse parametrene til funktionen **Varmholdning** skal du trykke på knappen:

2. Tilpas parametrene efter dine ønsker.

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



Omstik

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

1. Når den indstillede kerntemperatur er nået, åbner du ovnrumsdøren.
2. Stik temperaturføleren ind i et af de større stegeemner, eller stegeemnet med den højeste kerntemperatur.
3. Tag alle små stegeemner ud af ovnrummet.
4. Luk ovnrumsdøren.

5. Tryk på tasten:

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

6. Vælg den ønskede kerntemperatur.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Ny påfyldning

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

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



Fortsæt med tid

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

1. Vælg den ønskede tid.

>> Din indstilling aktiveres automatisk efter et par sekunder.

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



Sprød skorpe

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

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

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

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

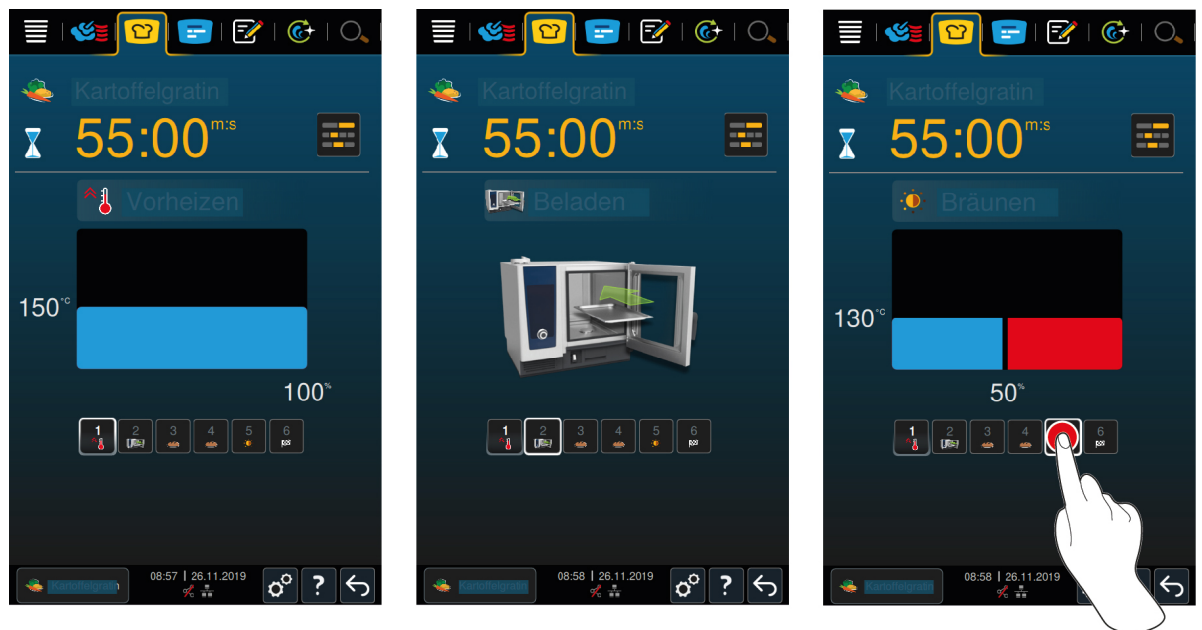
Rosastegte stegeemner egner sig ikke til gratinering. Grundet de høje temperaturer opstår en kedelig, grå kant.

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

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

5.5

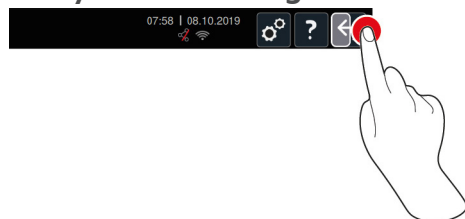
Overvågning af intelligent tilberedningsproces



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

5.6

Afbrydelse af intelligent tilberedningsproces



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

5.7

Sortering af intelligente tilberedningsprocesser

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

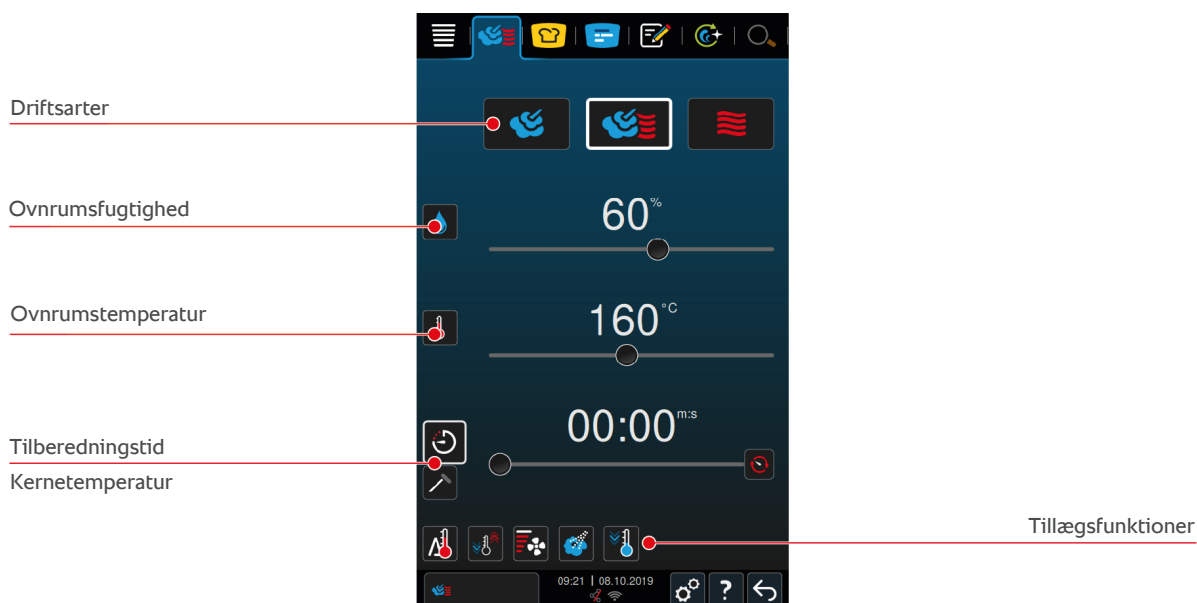
1. For at sortere intelligente tilberedningsprocesser alfabetisk skal du trykke på knappen: 
2. For at sortere intelligente tilberedningsprocesser ved hjælp af anvendelseshyppigheden skal du trykke på knappen: 

6 Manuel tilberedning



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

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



6.1 Tilpas slutresultatet efter individuelle ønsker

6.1.1 Tilberedningsparametre



Ovnrumstemperatur

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

Sådan kan du se den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumsstemperatur:

1. Tryk og hold denne knap inde:
 - > Efter 10 sekunder vises den aktuelle ovnrumsstemperatur.
2. Slip knappen for igen at komme tilbage til de indstillede parameterværdier.



Ovnrumsfugtighed

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden.

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



Tilberedningstid

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den tidsramme, stegeemnet har til at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Når du har indstillet tilberedningstiden, står tilberedningsparameteret **kernetemperatur** ikke længere til rådighed.

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

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



Kernetemperatur

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

6.1.2 Tillægsfunktioner



Delta-T-tilberedning

Med dette tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem ovnrumsstemperaturen og kernetemperaturen. Ovnrumstemperaturen stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår tilberedningsemnerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 20 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

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



Klimaskabelse

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



Lufthastighed

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



Luftfugtning

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

1. Tryk og hold denne knap inde:

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



Cool down-funktion

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

- ✓ Luftledepladen er låst korrekt.

1. Tryk på tasten:

> Vælg den temperatur som ovnrummet skal nedkøles til.

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

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

6.1.3 Instruktioner og informationer

Under tilberedningen kan du få vist de samme instruktioner og informationer [► 38], som du kender fra de intelligente tilberedningsprocesser.

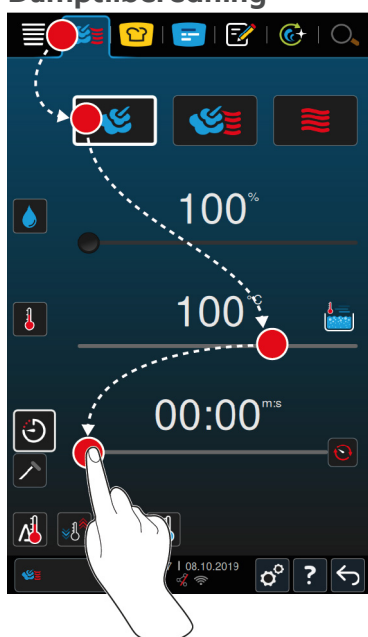
6.2 Damp

6.2.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

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

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
	▪ Dampkogning ▪ Blanchering ▪ Trække mør ▪ Iblødsætning ▪ Sous vide-tilberedning [► 46] ▪ Optø ▪ Konservering		

6.2.2 Damptilberedning



1. I menuen trykker du på knappen: 
 2. Tryk på tasten: 
 - > Enheden forvarmes.
 3. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
 4. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap: 
 5. Indstil tilberedningstiden.
 6. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap: 
 7. Indstil kernetemperaturen.
 - > Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.
 8. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
- >> Tilberedningsprocessen fortsættes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

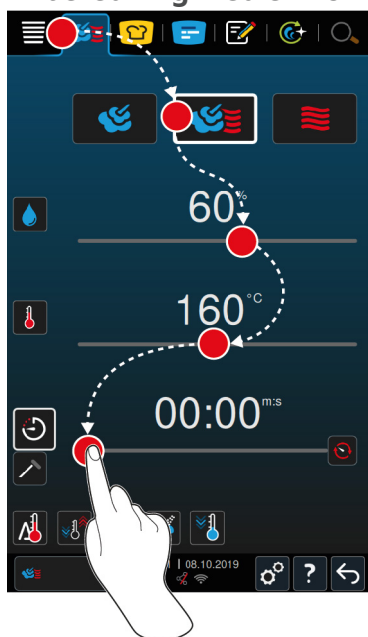
6.3 Kombination af damp og varmluft

6.3.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

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

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

6.3.2 Tilberedning med en kombination af damp og varmluft



1. I menuen trykker du på knappen: 
 2. Tryk på tasten: 
 - > Enheden forvarmes.
 3. Indstil den ønskede dampmætning.
 4. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
 5. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap: 
 6. Indstil tilberedningstiden.
 7. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur trykker du på denne knap: 
 8. Indstil kernetemperaturen.
 - > Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.
 9. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
- >> Tilberedningsprocessen fortsættes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

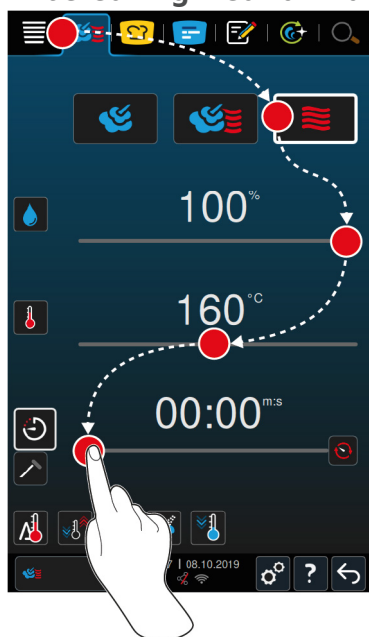
6.4 Varmluft

6.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

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

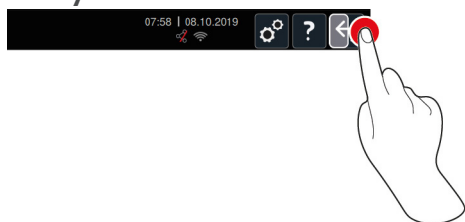
Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 260 °C i 30 minutter, sænkes temperaturen automatisk til 260 °C, hvis du inden for dette tidsrum ikke arbejder med enheden. Hvis du inden for disse 30 minutter foretager en handling, som f.eks. at åbne ovnrumsdøren, holdes ovnrumtemperaturen på over 260 °C i yderligere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

6.4.2 Tilberedning med varmluft



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
- > Enheden forvarmes.
3. Indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
4. For at tilberede råvarerne ved hjælp af tilberedningstid trykker du på denne knap:
5. Indstil tilberedningstiden.
6. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kerntemperatur trykker du på denne knap:
7. Indstil kerntemperaturen.
- > Når den indstillede ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer.
8. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
- >> Tilberedningsprocessen fortsættes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kerntemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

6.5 Afbrydelse af manuel tilberedning



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

7 Sous vide-tilberedning

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

Sous vide egner sig især til følgende anvendelsesområder:

- Cook and Chill

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

- Roomservice

Forbered dine retter eller enkeltkomponenter, nedkøl dem, og færdiggør enkeltportioner på bestilling. På den måde kan køkkenpersonale uden kokkeevner betjene dine gæster 24 timer om dagen.

- Diæt- og skånekost

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

8 Lavtemperaturtilberedning

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



TIP

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

9 Finishing

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

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

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

- Finishing på restaurant

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

- Finishing på hotel

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

- Finishing i offentligt køkken

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

9.1 Indstilling af a la carte tallerken-vægt

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

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

9.2 Indstilling af banket tallerken-vægt

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

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

10 iProductionManager



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

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

Manuelle køkkenboner

Køkkenbontavle

Indstik

Positioneringshjælp ifm. fastlagt tilberedningstid

Skalering af tidsaksen

Planlægning

Tidsakse

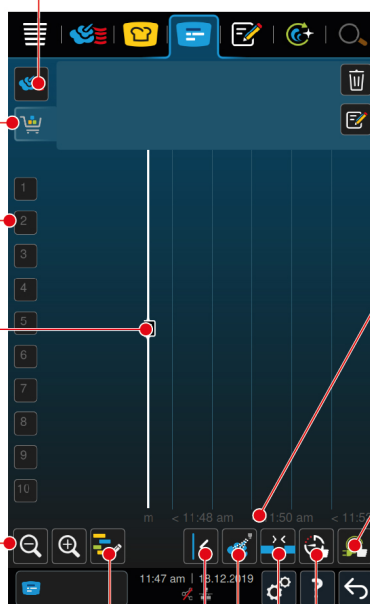
Energioptimering

Tidsoptimering

Færdiggør manglende planlægning

Luftfugtning

Forlad tidsaksen



10.1 Oprettelse af manuelle køkkenboner

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



1. I menuen trykker du på knappen:
 2. Tryk på tasten:
 3. Vælg driftsarten Damp [► 42] , Kombination af damp og varmluft [► 43] eller Varmluft [► 44] .
 4. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker. Du kan også indstille ventilatorhjulets hastighed. Tryk i den forbindelse på knappen: .
 5. For at gemme ændringerne trykker du på denne knap:
 6. Hvis du vil forøge eller reducere kernetemperaturen eller forlænge eller forkorte tilberedningstiden, skal du enten dreje på det centrale indstillingshjul eller trykke på knapperne: eller
 7. Tryk på knappen flere gange, indtil den ønskede indstilling nås.
- >> Nu kan du placere køkkenbonerne [► 52].

10.2 Køkkenbontavle

Du kan tilføje enhver ønsket intelligent tilberedningsproces, ethvert vilkårligt program eller varekurve til køkkenbontavlen. Hvis du ikke gemmer køkkenbontavlen som varekurv [► 63], overskrives køkkenbontavlen i det øjeblik, du indlæser en ny varekurv.

10.2.1 Tilføjelse af intelligente tilberedningsprocesser

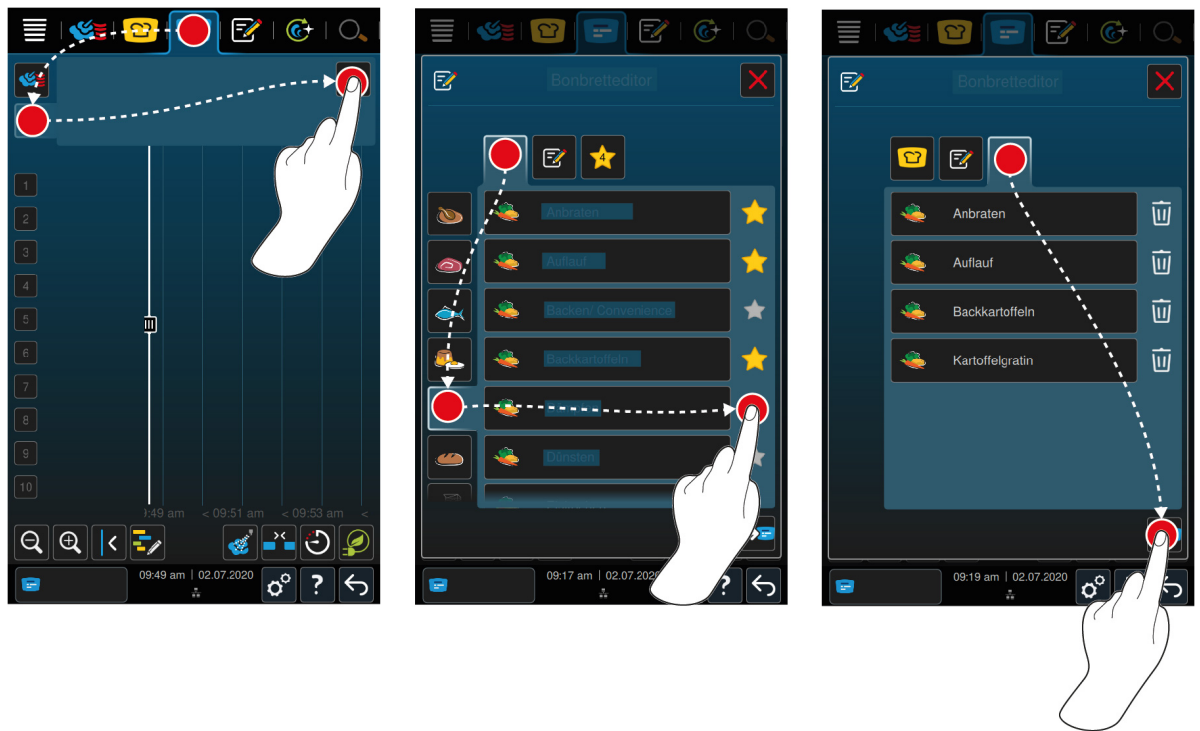
1. En intelligent tilberedningsproces kan sendes fra iCookingSuite til iProductionManager ved at trykke på knappen i menulinjen:
 2. Tryk på knappen ved siden af den ønskede tilberedningsproces: ...
 3. Tryk på tasten:
- >> Den intelligente tilberedningsproces sendes til iProductionManager og vises på køkkenbontavlen.

10.2.2 Tilføjelse af programmer og varekurve

1. I menuen trykker du på knappen:
 2. Et manuelt eller intelligent program kan sendes til iProductionManager ved at trykke på knappen ved siden af det ønskede program: ...
 3. Tryk på tasten:
- > Programmet sendes til iProductionManager og vises på køkkenbontavlen.

4. En varekurv kan sendes til iProductionManager ved at trykke på den ønskede varekurv.
 - > Varekurven sendes til iProductionManager. Alle programmer vises på køkkenbontavlen.

10.2.3 Køkkenbontavle-editor



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Intelligente tilberedningsprocesser kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:
- > Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.
5. Scroll igennem listen, eller vælg en betjeningsfunktion, og tryk derefter på den ønskede tilberedningsproces.
 - > Tilberedningsprocessen markeres med ★ og tilføjes til køkkenbontavlen.
6. Programmer fra programmeringstilstanden kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:
- > Alle gemte programmer vises. Hvis du endnu ikke har oprettet programmer, er dette område tomt.
7. Scroll igennem listen, eller vælg manuelle eller intelligente programmer, og tryk derefter på det ønskede program.
 - > Programmet markeres med ★ og tilføjes til køkkenbontavlen.
8. Opstillingen af køkkenbontavlen kan kontrolleres ved at trykke på knappen: ★
9. En intelligent tilberedningsproces eller et program kan slettes ved at trykke på knappen:
10. Køkkenbontavlen kan opdateres ved at trykke på knappen: [NYT IKON]
- >> De intelligente tilberedningsprocesser eller programmer vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonerne [► 52].

10.3 Timer

Selvom kombinationskontrollen [► 53] forhindrer dig i at placere en køkkenbon, kan du godt placere en timer. Timeren er en bon vedr. tid, som er tildelt 5 minutter som standard. Timeren er ikke tildelt sit eget klima, dvs. hvis du kun placerer en timer, oprettes der ikke noget klima, eller også påvirkes klimaet ikke. Du kan tilpasse timerens varighed til dine ønsker og kan enten placere den til den aktuelle tid eller i fremtiden.



1. Timeren placeres til den aktuelle tid ved først at trykke på timeren på køkkenbontavlen og derefter på det ønskede indstiksniveau.
 - > Timeren placeres til den aktuelle tid.
 2. Timeren placeres i fremtiden ved at trække timeren over på det ønskede indstiksniveau og den ønskede starttid.
 3. Timeren kan forskydes til et andet indstiksniveau og få ændret starttid ved at trykke på timeren og holde den inde.
 - > Følgende symbol vises:
 4. Træk timeren over på den ønskede position.
 5. Timerens varighed kan forlænges eller forkortes ved at trykke kort på timeren.
 6. Drej enten det centrale indstillingshjul, eller tryk på knapperne: eller
 - > Efter en kort ventetid overtages indstillingerne.
- >> Når timeren er udløbet, opfordres du til at tømme enheden. Ved siden af indstiksniveauet vises symbolet . Tilberedningstiden står på 00:00.

10.4 Placering af køkkenboner

- ✓ Du har oprettet manuelle køkkenboner [► 49], varekurve [► 50] eller en køkkenbontavle [► 51].
1. Træk en køkkenbon hen på det ønskede indstiksniveau.
 - > For at give en bedre orientering fremhæves det indstiksniveau, hvor du ønsker at placere køkkenbonen, med blåt. Som en yderligere hjælp vises klokkeslættet på køkkenbonen.
 - > Hvis indstiksniveauet er markeret med gult eller rødt, kan køkkenbonen ikke placeres uden at forskyde de allerede placerede køkkenboner. Her finder du flere informationer: Kombinationskontrol [► 53] og placeringslogik [► 53]
 2. Hvis du har placeret flere køkkenboner, skal du skalere tidsaksen for at få et overblik. Tryk i den forbindelse på knappen:

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

- Færdiggør manglende planlægning [► 53]
- Tidsoptimering [► 54]
- Energioptimering [► 55]
- Fastlagt tilberedningstid [► 56]

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

- En gul bjælke signaliserer, at ovnrummet opvarmes.

- En blå bjælke signaliserer, at ovnrummet afkøles med cool down-funktionen.
- Bredden af bjælken viser, hvor længe opvarmningen eller afkølingen varer.

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

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

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

10.4.1 Kombinationskontrol

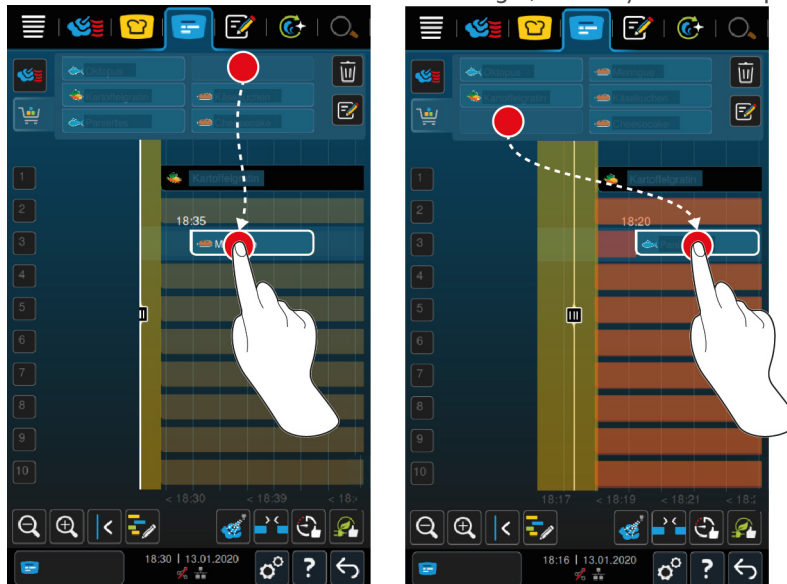
I forbindelse med hver køkkenbon, du ønsker at placere i iProductionManager, kontrolleres det, om den nye køkkenbon passer til de allerede placerede køkkenboner og kan placeres på det valgte tidspunkt. Køkkenbonerne adskilles ved hjælp af følgende 3 værdier og kontrolleres uafhængigt af hinanden:

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

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

10.4.2 Placeringslogik

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

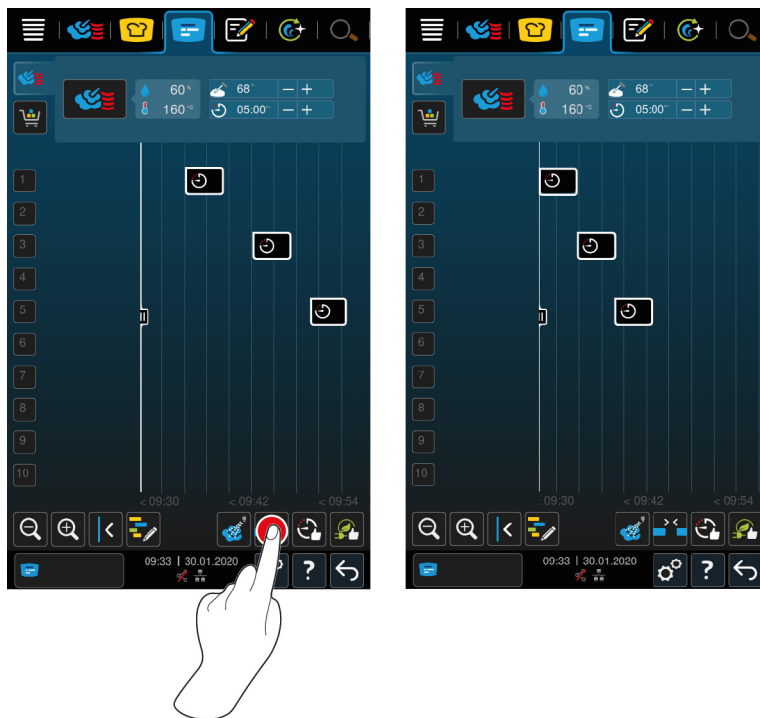


- Hvis indstiksniveauer er markeret med gult, kan du placere en køkkenbon, men andre allerede placerede køkkenboner forskydes.
- Hvis baggrunden er rød, kan du ikke placere køkkenbonen, fordi der allerede bearbejdes en køkkenbon.

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

10.4.3 Færdiggør manglende planlægning

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



✓ Du har oprettet og placeret køkkenboner.

1. Tryk på tasten:

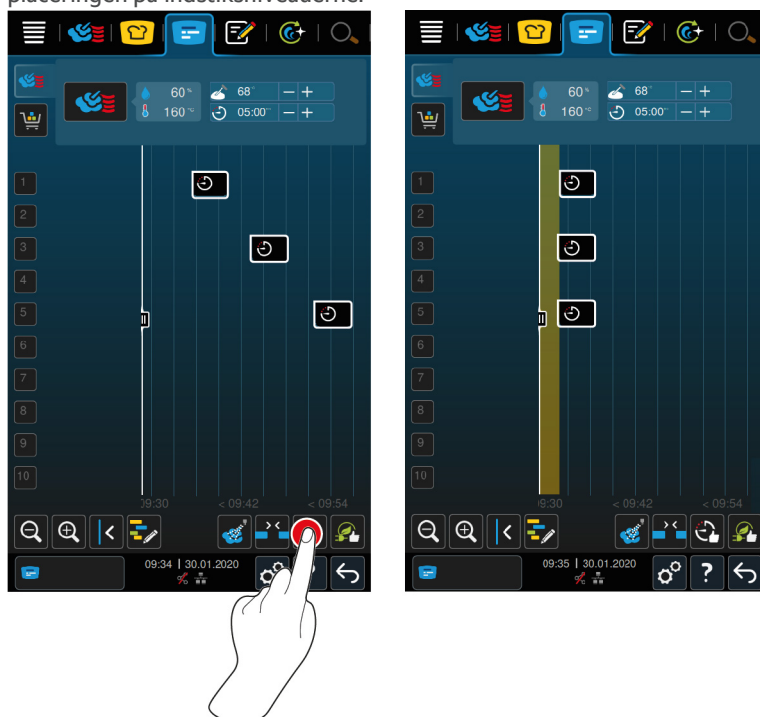
> Du bliver spurgt, om du virkelig ønsker at lukke hullerne i planlægningen. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

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

10.4.4 Tidsoptimering

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



✓ Du har oprettet og placeret køkkenboner.

1. Tryk på tasten: 

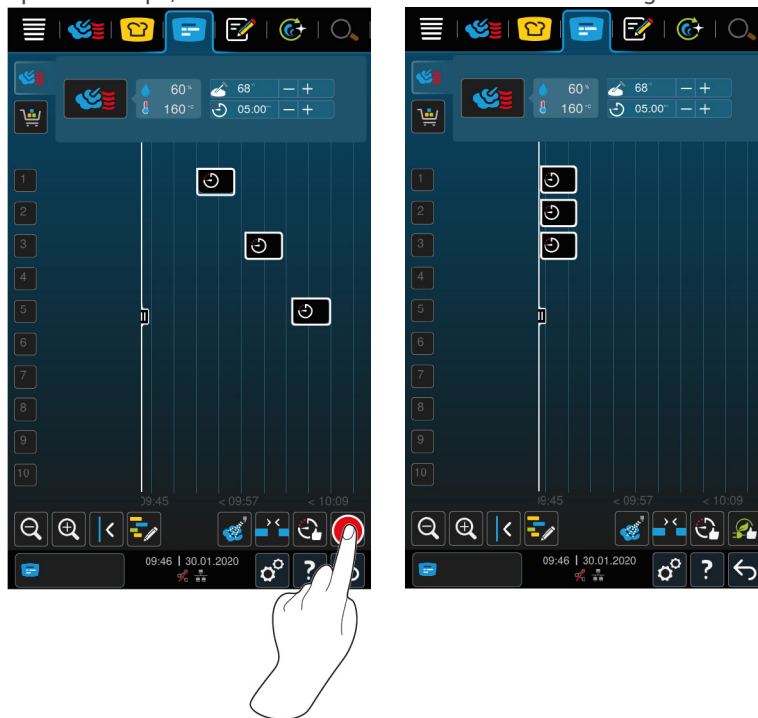
> Du bliver spurgt, om tidsmæssige huller virkelig skal lukkes. **BEMÆRK! Denne handling kan ikke fortrydes.**

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

>> Køkkenbonerne placeres igen afhængigt af kombinationskontrollen [► 53].

10.4.5 Energioptimering

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



✓ Du har oprettet og placeret køkkenboner.

1. Tryk på tasten: 

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

2. Bekræft spørgsmålet med: **OK**

>> Køkkenbonerne placeres igen afhængigt af kombinationskontrollen [► 53].

10.5 Redigér og slet køkkenboner



Manuelle køkkenboner

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

1. Tryk på køkkenbonen.
 - > Køkkenbonens indstillinger vises.
2. Hvis du vil forøge eller reducere kernetemperaturen eller forlænge eller forkorte tilberedningstiden, skal du trykke på knapperne: **+** eller **—**
3. Hvis du vil slette køkkenbonen, trykker du på knappen: **🗑**

Intelligente køkkenboner og programmer

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

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

10.6 Fastlagt tilberedningstid

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

1. I menuen trykker du på knappen: **📅**
2. Træk placeringshjælpen hen til det ønskede tidspunkt på tidsaksen. Hvis du forskyder placeringshjælpen til displayets højre kant, forskydes tidsaksen ind i fremtiden.
3. Placer de ønskede køkkenboner til højre eller venstre for placeringshjælpen.
 - > Hvis du placerer en køkkenbon til venstre for placeringshjælpen, lægges køkkenbonens afslutning på dette tidspunkt. Retterne tilberedes færdigt til det samme tidspunkt.
 - > Hvis du placerer en køkkenbon til højre for placeringshjælpen, lægges køkkenbonens start på dette tidspunkt. Tilberedningen af retterne begynder samtidigt.

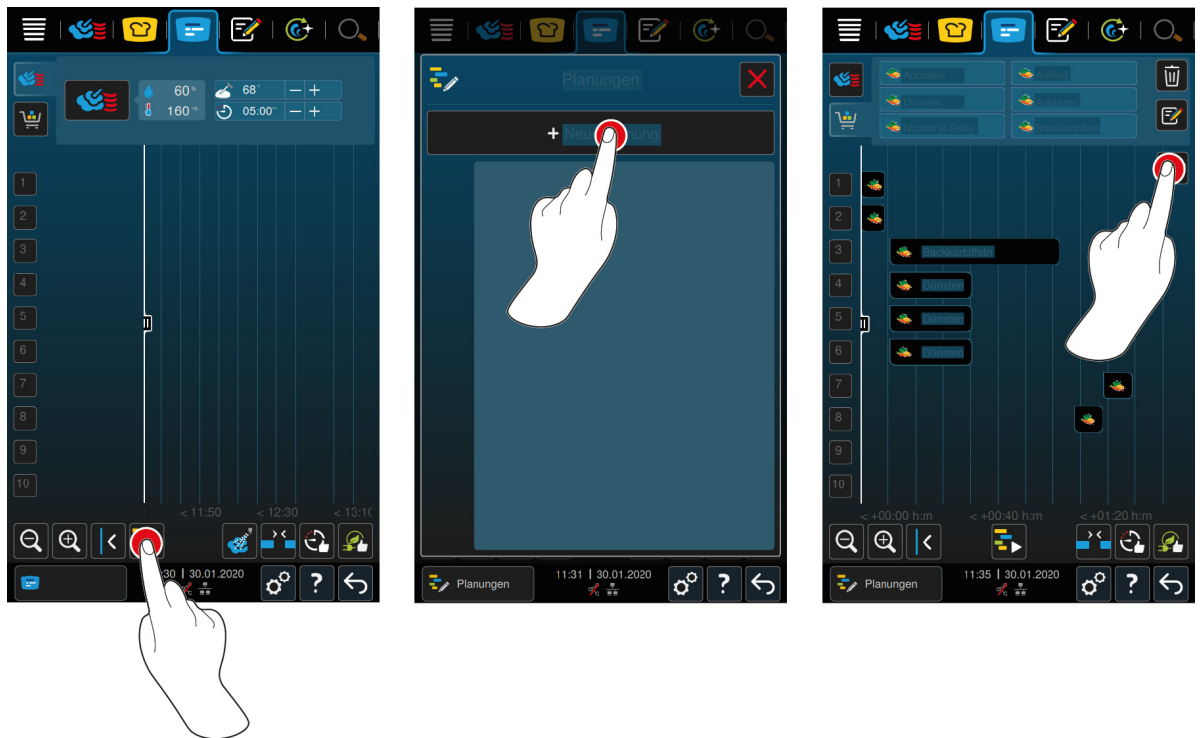
10.7 Planlægning

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



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

10.7.1 Opret planlægninger

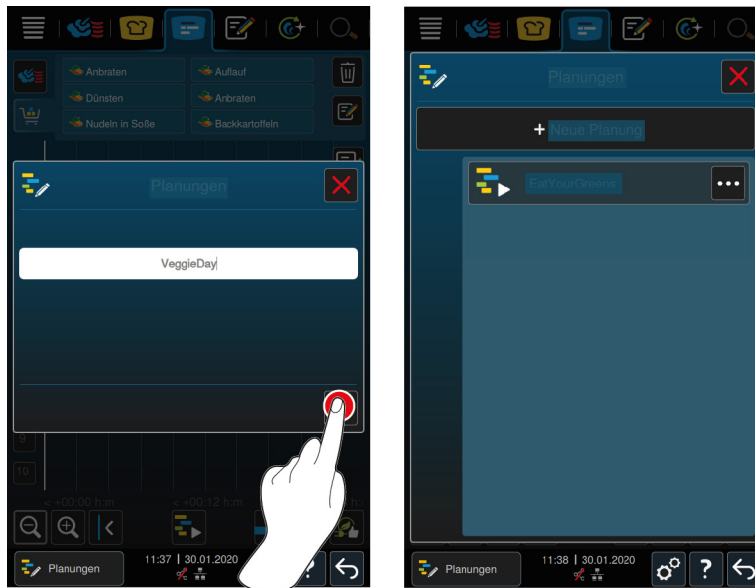


1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten: **+Ny planlægning**
 - > Placeringshjælpen glider ud til displayets venstre kant. Skaleringen af tidsaksen ændres fra angivelsen af det aktuelle klokkeslæt til angivelse af minutter. Du kan nu placere køkkenboner uafhængigt af klokkeslættet.
4. Placer de ønskede køkkenboner. Du kan placere op til 30 køkkenboner.

Du har følgende funktioner til rådighed til at optimere planlægningen:

- Færdiggør manglende planlægning [► 53]
- Tidsoptimering [► 54]
- Energioptimering [► 55]

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



3. Indtast et navn.
 4. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓
- >> Planlægningen vises i planlægningslisten.

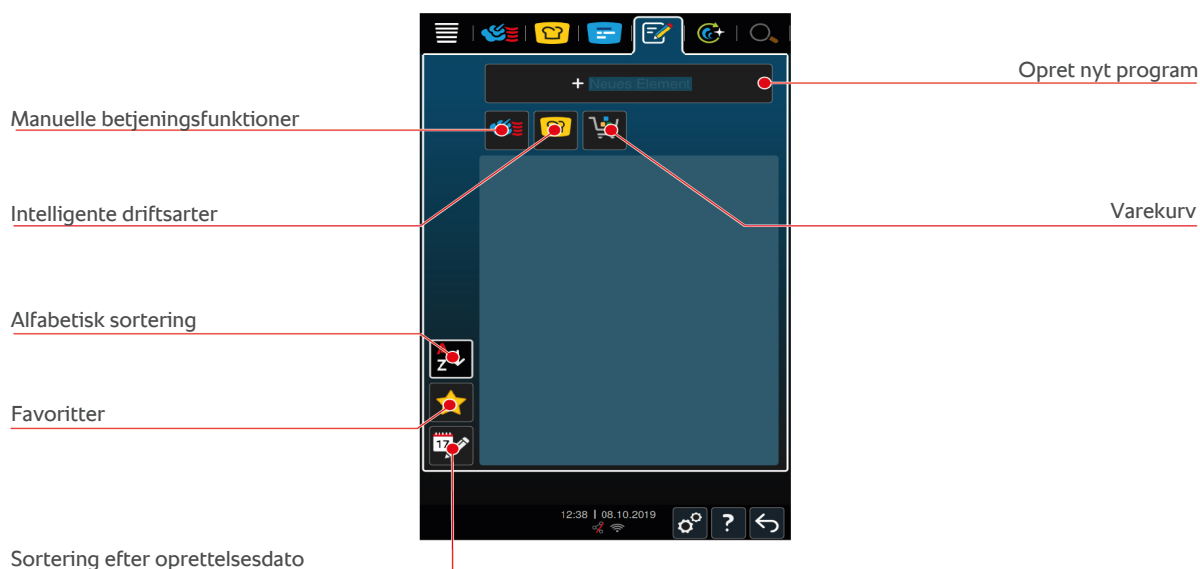
10.7.2 Start planlægninger

- ✓ Du har oprettet planlægninger [► 57].
 - ✓ iProductionManager afvikler aktuelt ingen køkkenboner. Når der afvikles køkkenboner, vises der en meddelelse, der gør opmærksom på, at alle køkkenboner skal afbrydes, før planlægningen startes.
1. Tryk på tasten:
 2. Tryk på den ønskede planlægning.
- >> Planlægningen starter omgående. Køkkenbonerne placeres på indstikkene svarende til planlægningen. Køkkenbonerne på bontavlen erstattes af de køkkenboner, der er omfattet af planlægningen.

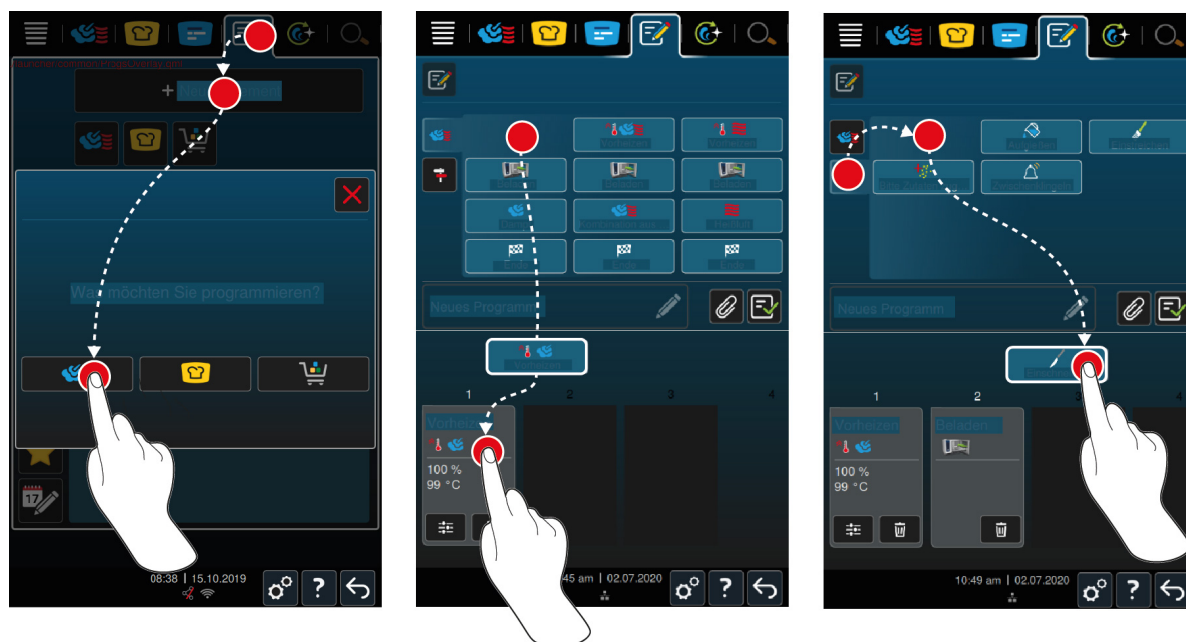
11 Programmeringstilstand



I programmeringstilstanden kan du oprette, gemme og administrere dine egne manuelle programmer [► 59], intelligente tilberedningsprocesser [► 61] og varekurve [► 63]. I den forbindelse har du alle manuelle driftsarter [► 41], intelligente tilberedningsprocesser [► 24] og forhåndsprogrammerede varekurve til rådighed.

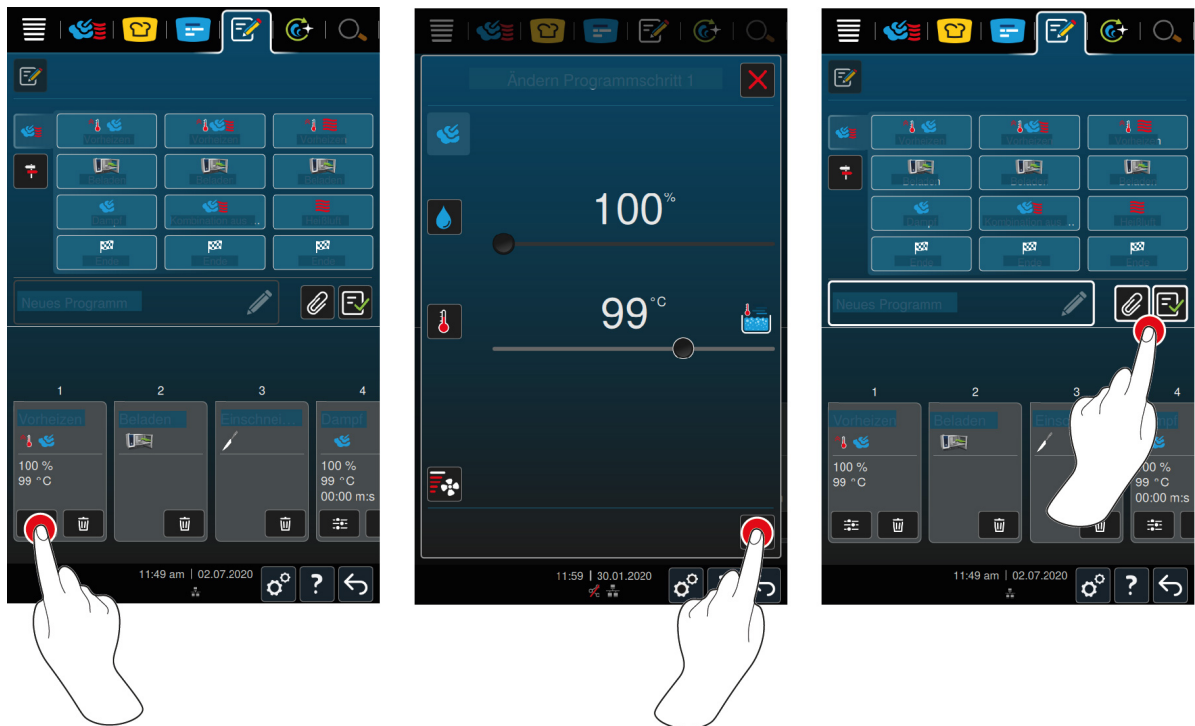


11.1 Opret manuelt program



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ nyt element**
3. Tryk på tasten:
- > Der vises en oversigt over tilgængelige tilberedningstrin.
4. Vælg de ønskede tilberedningstrin, og træk dem ned i det nederste område. **BEMÆRK! Tilberedningstrin kan ikke kombineres vilkårligt med hinanden. BEMÆRK! Forvarmning og påfyldning skal vælges fra en spalte. Betjeningsfunktionen og afslutningen af tilberedningsprocessen kan vælges fra en anden spalte.**
5. Der kan tilføjes opfordringer til programmet ved at trykke på knappen:
- > Der vises en oversigt over tilgængelige opfordringer.

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



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

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

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

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

Valg af starttid og programbillede

✓ Du har importeret billeder [75].

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

8. Vælg et billede.
9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓

Sådan gemmes et program

1. Programmet kan navngives ved at trykke på knappen: ✎
 2. Indtast navnet.
 3. For at gemme programmet skal du trykke på knappen: ✓
- >> Programmet kontrolleres. Når alle tilberedningsparametre er indstillet og ordnet i en logisk rækkefølge, gemmes programmet, og det vises i programlisten.
- >> Hvis programmet indeholder en fejl, markeres dette sted. Løs fejlen, inden du gemmer programmet igen.

11.2 Oprettelse af intelligent program

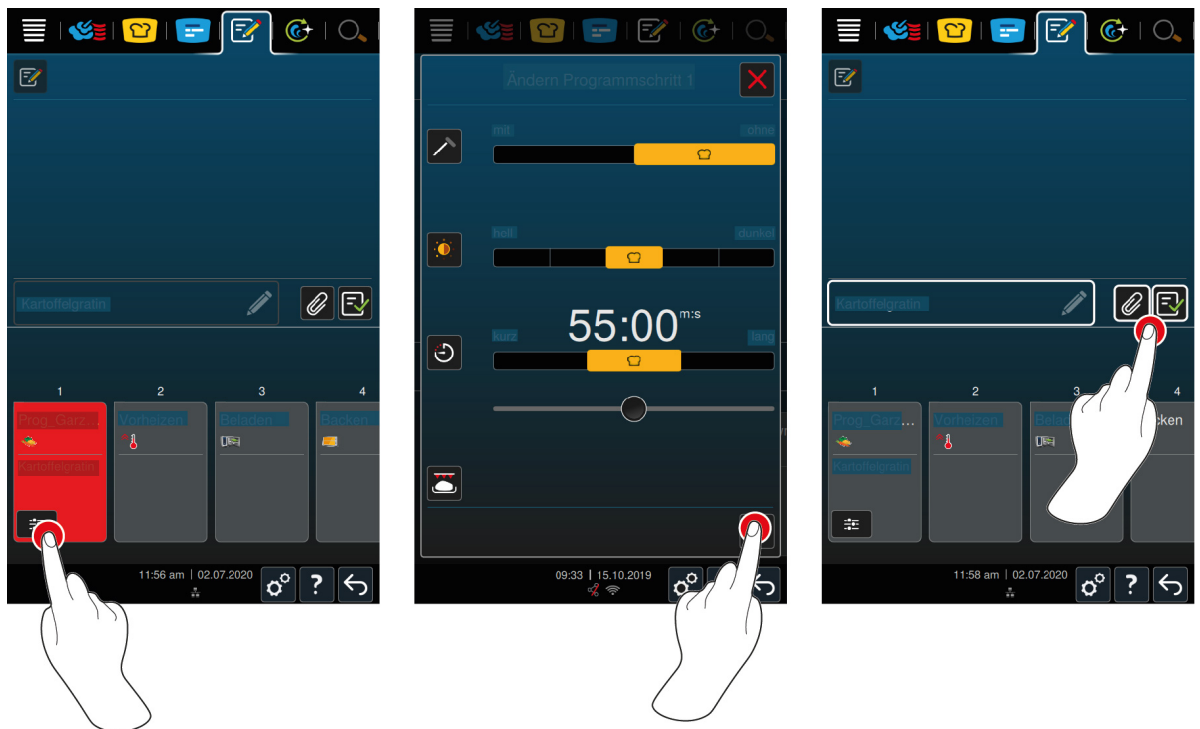
Hvis du ønsker at programmere en intelligent tilberedningsproces, kan du herefter tilpasse tilberedningsprocesserne efter dine ønsker. Det er muligt at ændre rækkefølgen af de enkelte tilberedningstrin.



1. I menuen trykker du på knappen: ✎
2. Tryk på tasten: + **Nyt element**
3. Tryk på tasten: 🍳
 - > Du bliver spurgt om hvad du ønsker at programmere.
4. Udvælg en af følgende muligheder:
 - Driftsform
 - Driftsart og tilberedningsmetode
 - Tilberedningsmetode

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

1. Vælg den ønskede intelligente tilberedningsproces.
 - > De enkelte trin vises. Du kan nu tilpasse tilberedningsparametrene efter dine ønsker. I den forbindelse er første tilberedningstrin markeret med rødt.



2. Tryk på tasten: 
 - > Alt efter den valgte tilberedningsproces vises nu de justerbare tilberedningsparametre og tillægsfunktioner. Tilberedningsprocessens standardindstillinger er markeret med følgende symbol: 
3. Tilpas Tilberedningsparametrene efter dine ønsker.
4. For at gemme dine ændringer skal du trykke på knappen: 
 - > De enkelte tilberedningstrin vises igen.

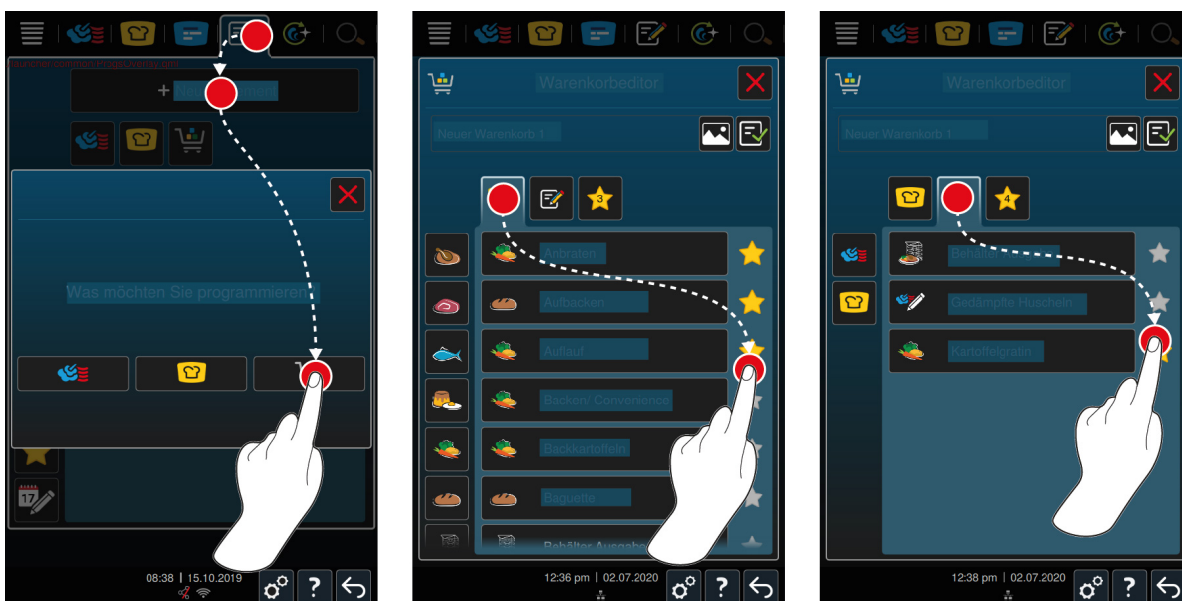
Valg af starttid og programbillede

- ✓ Du har importeret billeder [ 75].
1. For at tildele valg af starttid til programmet skal du trykke på knappen: 
 2. Tryk på tasten:  **Valg af starttid**
 3. Tryk på tasten: **ON**
 4. Indtast starttiden.
 5. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 
 6. For at tildele et billede til programmet skal du trykke på knappen: 
 7. Tryk på tasten:  **Vælg programbillede**
 8. Vælg et billede.
 9. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

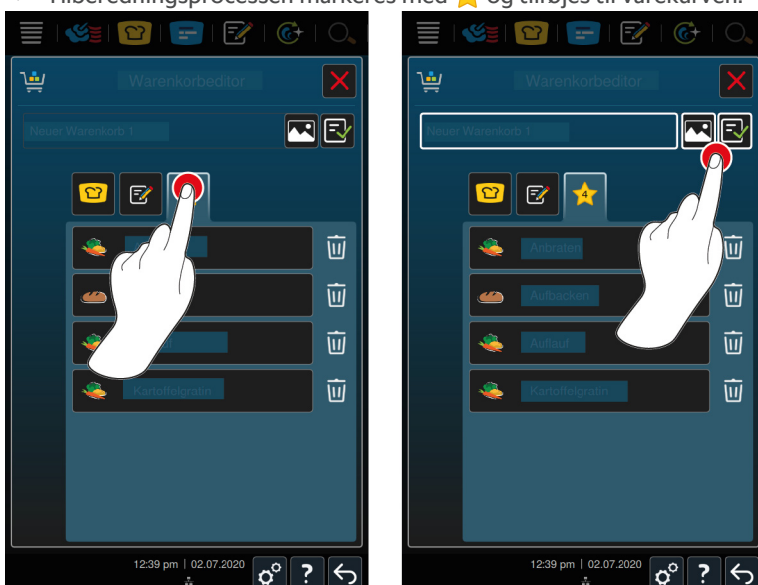
Sådan gemmes et program

1. Programmet kan navngives ved at trykke på knappen: 
 2. Indtast et navn.
 3. For at gemme programmet skal du trykke på knappen: 
- >> Programmet vises i programlisten.

11.3 Programmering af varekurv



1. I menuen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten: **+ Nyt element**
3. Tryk på tasten:
4. Intelligente tilberedningsprocesser kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:
 - > Alle intelligente tilberedningsprocesser vises.
5. Scroll igennem listen, eller vælg en betjeningsfunktion, og tryk derefter på den ønskede tilberedningsproces.
 - > Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.
6. Allerede gemte programmer kan tilføjes til varekurven ved at trykke på knappen:
 - > Alle programmer vises.
7. Scroll igennem listen, eller vælg manuelle eller intelligente programmer, og tryk derefter på det ønskede program.
 - > Tilberedningsprocessen markeres med og tilføjes til varekurven.



Kontrol af varekurv

1. Varekurven kan kontrolleres ved at trykke på knappen:

- > Alle valgte intelligente tilberedningsprocesser og programmer vises.
- 2. Et element kan slettes fra varekurven ved at trykke på knappen: 

Programbillede

- ✓ Du har importeret billeder [► 75].
- 1. For at tildele et billede til varekurven skal du trykke på knappen: 
- 2. Vælg et billede.
- 3. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

Gem varekurv

- 1. Varekurven kan navngives ved at trykke på knappen: 
- 2. Indtast et navn.
- 3. For at gemme varekurven skal du trykke på knappen: 
- >> Varekurven vises i programlisten.

11.4 Redigér og slet programmer

- ✓ Du har programmeret manuelle programmer [► 59], intelligente tilberedningsprocesser [► 61] eller varekurve [► 63].
 - 1. Du kan redigere et program ved at trykke på knappen: ...
- Vælg mellem følgende bearbejdningmuligheder:
- Rediger element 
 - Dupliker element 
 - Slet element 

11.5 Start programmer og varekurve

Manuelle programmer

- 1. Der kan startes et manuelt program ved at trykke på det ønskede program.
 - > Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
- 2. Et manuelt program sendes til iProductionManager ved at trykke på knappen: ...
- 3. Tryk på tasten: 
- >> Det manuelle program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt [► 52].

Intelligente tilberedningsprocesser

- 1. Der kan startes en intelligent tilberedningsproces ved at trykke på det ønskede program.
 - > Programmet starter omgående. Alle tilberedningstrin vises.
- 2. En intelligent tilberedningsproces sendes til iProductionManager ved at trykke på knappen: ...
- 3. Tryk på tasten: 
- >> Det intelligente program vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonen som sædvanligt [► 52].

Varekurve

- 1. En varekurv overføres til iProductionManager ved at trykke på den ønskede varekurv.
 - > Alle varekurvens elementer vises på køkkenbontavlen. Nu kan du placere køkkenbonerne som sædvanligt [► 52].

12 Skift mellem driftstilstande

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

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

Konverter en køkkenbon til en manuel driftsart

✓ Du har placeret en køkkenbon [► 52]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil skifte til den manuelle betjeningsfunktion.

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

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

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en intelligent køkkenbon

✓ Du har startet en intelligent tilberedningsproces [► 33]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil skifte til iProductionManager.

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

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

Konverter en intelligent tilberedningsproces til en manuel tilstand

✓ Du har startet en intelligent tilberedningsproces [► 33]. Tilberedningsprocessen er i gang.

1. I menuen trykker du på knappen: 

> Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil skifte til den manuelle betjeningsfunktion.

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

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

13 Indstillinger



Du kan tilpasse apparatets fabriksindstillinger permanent efter dine behov.

1. Tryk på tasten:

> Oversigten over alle indstillingsmuligheder vises:

- Favoritter [► 66]
- Visning [► 66]
- Lys [► 68]
- Lyd [► 68]
- Køkkensystem [► 70]
- Tilberedning [► 71]
- Rengøring [► 73]
- Dataforvaltning [► 73]
- Netværksindstillinger [► 76]
- MyEnergy
- Messenger
- Brugerprofil [► 76]
- Service [► 77]
- ConnectedCooking [► 77]

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

13.1 Favoritter

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

1. Vælg en indstilling.

2. Tryk på tasten:

>> Indstillingen er gemt som favorit.

13.2 Visning

1. Tryk på tasten:

2. Tryk på tasten: **Visning**

13.2.1 Sprog

Her kan du ændre brugerfladens sprog.

1. Tryk på tasten: **Sprog**

2. Vælg det ønskede sprog.

>> Brugerfladens sprog omstilles med det samme.

13.2.2 Dato og Klokketslæt

Her kan du ændre følgende indstillinger:

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

Dato

1. Tryk på tasten:  **Dato**
 - > Der vises en kalender.
 2. Vælg den ønskede dato.
- >> Datoen anvendes automatisk.

Klokkeslæt

1. Tryk på tasten:  **Klokkeslæt**
 - > Klokkeslættet vises.
 2. Tryk på klokkeslættet.
 3. Indstil det ønskede klokkeslæt.
- >> Klokkeslættet anvendes automatisk.

Omstilling 24t/12t

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

ConnectedCooking

Du kan også lade ConnectedCooking synkronisere klokkeslættet automatisk.

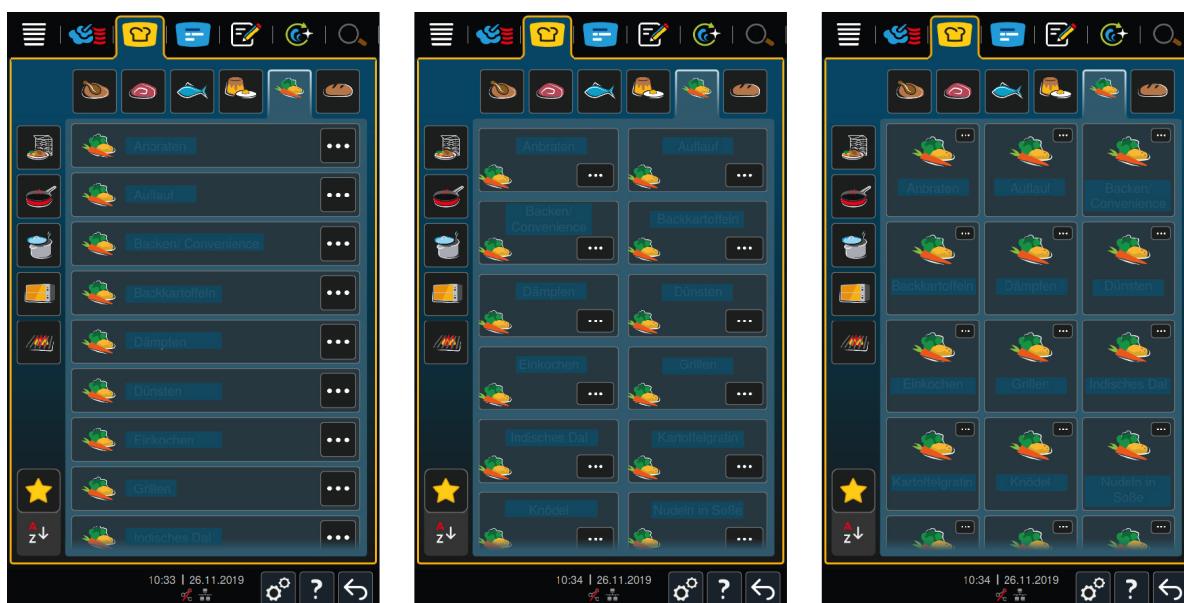
1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**
3. Tryk ved siden af **automatisk tidssynkronisering** på knappen: **ON**

13.2.3 Temperaturformat

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

13.2.4 Programvisning

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



1. Tryk på tasten:  **Programvisning**
 2. Vælg  **En spalte**,  **To spalter** eller  **Tre spalter**.
- >> Valget anvendes omgående.

13.3 Lys

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

13.3.1 Display-klarhed

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

1. Tryk på tasten:  **Displaylysstyrke**
 2. Vælg den ønskede værdi på skalaen.
- >> Displaylysstyrken tilpasses omgående.

13.4 Lyd

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

13.4.1 Hovedlydstyrke

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

1. Tryk på tasten:  **Hovedlydstyrke**
 2. Vælg den ønskede værdi på skalaen.
- >> Hovedlydstyrken tilpasses omgående.

13.4.2 Opfordringer til påfyldning/handling

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

1. Tryk på tasten:  **Opfordring til påfyldning/handling**
 2. Tryk på tasten:  **Lyd**
 3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
 4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
 5. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til oversigten.
 6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
 7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
 8. Indstil varigheden til en skala på 0-180 sekunder.
 9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

13.4.3 Slut på programtrin

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

1. Tryk på tasten:  **Slut på programtrin**
2. Tryk på tasten:  **Lyd**
3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**

5. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til oversigten.
6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
8. Indstil varigheden til en skala på 0–180 sekunder.
9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

13.4.4 Slut på madlavningstid

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

1. Tryk på tasten:  **Slut på tilberedningstid**
2. Tryk på tasten:  **Lyd**
3. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
4. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
5. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til lydoversigten.
6. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
7. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
8. Indstil varigheden til en skala på 0–180 sekunder.
9. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

13.4.5 Procesafbrydelse / fejl fundet

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

1. Tryk på tasten:  **Procesafbrydelse / fejl fundet**
2. Tryk på den ønskede lyd.
 - > Lyden afspilles.
3. Hvis du ønsker at slå lyden fra, trykker du på knappen: **OFF**
4. Tryk i værktøjslinjen på  for at komme tilbage til oversigten.
5. Hvis lyden skal høres, indtil enheden er blevet fyldt, eller handlingen er blevet bekræftet, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse ON**
6. Hvis lyden kun skal høres i en bestemt periode, skal du trykke på knappen:  **Permanent gengivelse OFF**
 - > Området  **tonelængde** bliver aktivt.
7. Indstil varigheden til en skala på 0–180 sekunder.
8. Hvis du ønsker at overtage indstillinger, går du til værktøjslinjen og trykker på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.

13.5 Køkkensystem

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

13.5.1 Informationer om apparattype

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

13.5.2 Demo-tilstand

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

1. Funktionen aktiveres ved at trykke og holde inde på knappen:  **ON**
- >> Hvis demotilstanden er aktiveret, genstartes enheden. I bunden af displayet vises symbolet: 

13.5.3 Power Steam

Her kan du indstille, at der i driftsarten Damp [► 42] er sikret en konstant, uafbrudt tilførsel af frisk damp for særligt krævende produkter.

FORSIGTIG

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

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

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

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

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

13.5.4 Styringsdyse

Her kan du indstille, i hvilket omfang enhedens styringsdyse skal kondensere overskydende damp. Denne funktion er standard i Eco-tilstand. Med denne indstilling optimeres udtrængningen af damp. Du kan aktivere eller deaktivere styringsdysens funktion:

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

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

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

13.5.5 Advarsel døråbning påfyldning

Her kan du indstille, at der skal lyde et advarselssignal, hvis ovnrumsdøren er åben for længe ved påfyldning af enheden.

1. Tryk på tasten: **Vagthund**
2. Tryk på tasten: **Vagthund trin 1**
3. Indstil tiden til en skala på 0-180 sekunder.

13.5.6 Advarsel døråbning tilberedning

Her kan du indstille, at der skal lyde et advarselssignal, hvis ovnrumsdøren er åben for længe under tilberedningen.

1. Tryk på tasten: **Fare trin 1**

2. Tryk på tasten: **Fare trin 2**
3. Indstil tiden til en skala på 0-180 sekunder.

13.5.7 Fjernstyring

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

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

✓ Enhederne er forbundet med hinanden med et netværkskabel.

1. Tryk på tasten: Enhedens **navn**
 2. Indtast et entydigt enhedsnavn, og tryk på enter-tasten på tastaturet.
 - > Indtastningen anvendes automatisk.
 3. Tryk på tasten: Enhedens **farve**
 4. Vælg en farve, som enheden kan identificeres med på displayet.
 - > Indtastningen anvendes automatisk.
 5. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **Fjernstyring ON**
 - > I bunden af displayet vises følgende symbol:
 6. Der skiftes mellem enhederne ved at trykke på denne knap:
- >> Displayet indrammes med den indstillede enhedsfarve.

13.6 Tilberedning

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

13.6.1 Vigtigste regionale køkkener

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

1. Tryk på tasten: **Vigtigste regionale køkken**
 2. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede vigtigste regionale køkken.
- >> Det regionale køkken anvendes omgående. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningsprocesser, som svarer til det regionale køkken. De intelligente tilberedningsprocessers tilberedningsparametre er tilpasset de kulturelle spisevaner.

13.6.2 Sekundære regionale køkkener

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

1. Tryk på tasten: **Sekundært regionalt køkken**
 2. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sekundære regionale køkken.
- >> Det regionale køkken anvendes omgående. I iCookingSuite vises de yderligere intelligente tilberedningsprocesser fra det sekundære regionale køkken, og de er markeret med . Tilberedningsparametrenes indstillinger påvirkes fortsat af det vigtigste regionale køkken [► 71].

13.6.3 A la carte tallerken-vægt

Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser iCombi Pro tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenene. Her finder du flere informationer: Indstilling af a la carte tallerken-vægt [► 48]

13.6.4 Banket tallerken-vægt

Før du starter med finishing, skal du indstille, hvor tung en tom tallerken er. Ved hjælp af denne information tilpasser iCombi Pro tilberedningstrinnene, så der opnås et ideelt finishing-resultat, og der ikke kondenseres fugt på tallerkenene. Her finder du flere informationer: Indstilling af banket tallerken-vægt [► 48]

13.6.5 Antal stativer

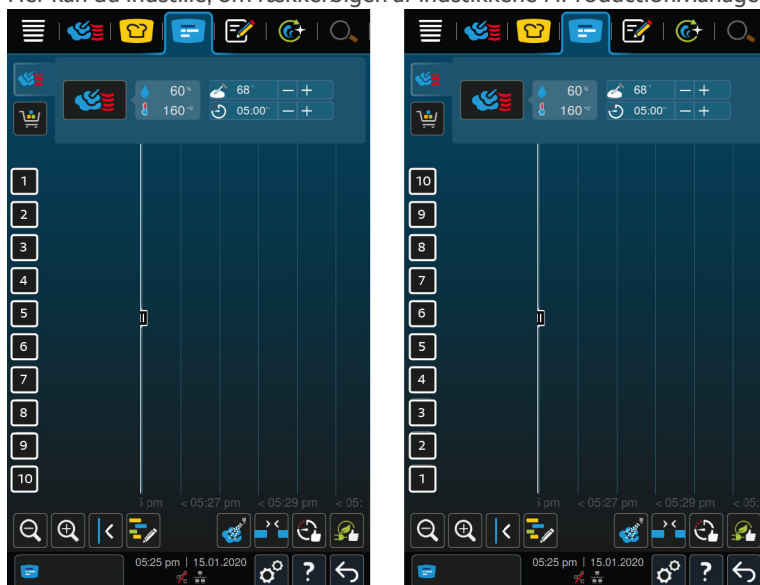
Her kan du indstille, hvor mange indstik du ønsker at anvende i iProductionManager.

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

>> Indstillingen anvendes omgående.

13.6.6 Stativernes rækkefølge

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



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

>> Indstillingen anvendes omgående.

13.6.7 Øget last ved manuelle programmer i iProductionManager

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

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

13.6.8 Holdetid klima

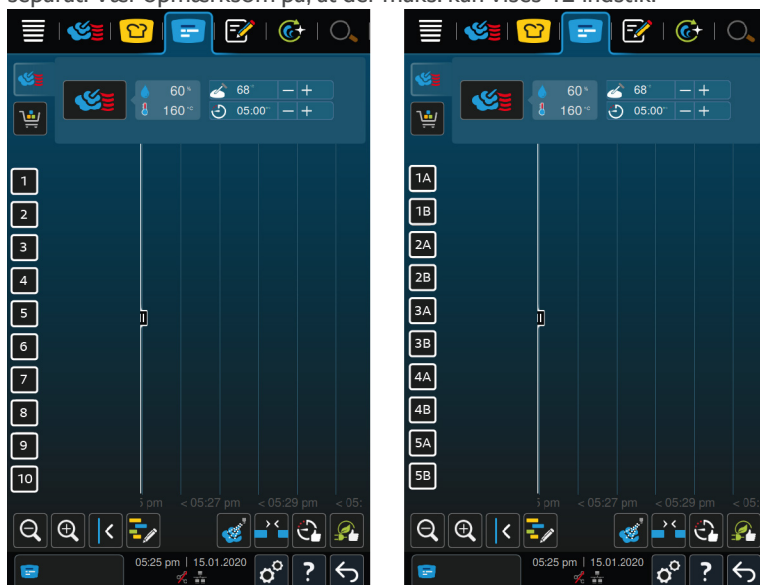
Her kan du indstille, hvor længe klimaet skal holdes i ovnrummet, når du ikke tilbereder retter med iProductionManager.

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

>> Holdetiden tilpasses straks.

13.6.9 iProductionManager 3D

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



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

>> Indstillingen anvendes omgående.

13.7 Rengøring

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

13.7.1 Tvunget rengøring

Her kan du indstille, efter hvor lang tid du vil opfordres til at rengøre apparatet. Du kan først arbejde med apparatet igen, når rengøringen er gennemført. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift. Her finder du flere informationer: Tvunget rengøring [► 89]

13.7.2 Rengøringsplan

Her kan du indstille, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvunget rengøring. På den måde kan du sikre, at rengørings- og hygiejneforskrifter overholdes i flerholdsdrift. Her finder du flere informationer: Rengøringsplan [► 89]

13.8 Dataforvaltning

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

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

Du kan tilpasse følgende indstillinger:

- Eksporter HACCP-data [► 74]
- Eksporter fejlstatistik-protokol [► 75]
- Eksporter og importer programmer [► 74]
- Eksporter og importer profiler [► 74]
- Eksporter og importer apparatets grundindstillinger [► 75]

13.8.1 Eksporter HACCP-data

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

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> HACCP-dataene gemmes på USB-stikket.

13.8.2 Eksporter og importer programmer

Her kan du eksportere og importere alle dine oprettede programmer.

Eksporter programmer

✓ Du har oprettet programmer i programmeringstilstand.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-stikket.

Importer programmer

1. Forbind et USB-stik med allerede eksporterede programmer til apparatet.

2. Tryk på tasten:  **Importer programmer**

>> De gemte programmer importeres og vises i programmeringstilstanden.

13.8.3 Slet alle programmer

Her kan du slette alle dine oprettede programmer.

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

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

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

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

13.8.4 Eksporter og importer profiler

Eksporter profiler

✓ Du har oprettet profiler.

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte programmer gemmes på USB-stikket.

Importer profiler

1. Sæt et USB-stik, hvor der allerede er eksporterede programmer, i apparatet.

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

>> De gemte profiler importeres og vises i brugeradministrationsområdet.

13.8.5 Slet alle egne profiler

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

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

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

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

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

13.8.6 Eksport og import af billeder

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

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

Importer billeder

1. Gem billeder på et USB-stik i en mappe, som hedder **userpix**.
2. Forbind USB-stikket med enheden.
3. Tryk på tasten:  **Importer billeder**

>> De gemte billeder importeres.

Eksporter billeder

- ✓ Du har importeret billeder.
- ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

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

>> De gemte billeder gemmes på USB-stick.

13.8.7 Slet alle egne billeder

Her kan du slette alle dine importerede billeder.

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

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

13.8.8 Eksporter og importer apparatets grundindstillinger

Eksporter apparatets grundindstillinger

- ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.
- 1. Tryk på tasten:  **Eksport af apparatets grundindstillinger**

>> Apparatets grundindstillinger gemmes på USB-stikket.

Importer apparatets grundindstillinger

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

>> Apparatets grundindstillinger importeres.

13.8.9 Slet alle brugerdata.

13.8.10 Eksporter udvikler-protokol

13.8.11 Eksporter fejlstatistik-protokol

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

- ✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:  **Kopier fejlstatistik-protokol til USB-stik**
>> Fejlstatistik-protokollen gemmes på USB-stikket.

13.9 Netværksindstillinger

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

Her kan du se, hvordan apparatet forbindes med et wi-fi-netværk: Oprettelse af wi-fi-forbindelse [► 81]

Her kan du se, hvordan enheden forbindes med netværket: Oprettelse af netværksforbindelse [► 82]

13.10 Brugeradministration

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

Her kan du se, hvordan du opretter og ændrer profiler og overfører dem til andre apparater: Profil- og rettighedsstyring [► 78]

13.10.1 Oprettelse af MyDisplay-menu

1. Tryk på tasten:  **Opret nyt MyDisplay**
> Funktioner og intelligente assistenter i menulinjen vises.
2. Tryk på den ønskede knap.
> Alle tilgængelige funktioner vises.
 - Under  **Manuel tilberedning** kan du vælge betjeningsfunktionerne  **Damp**,  **Kombination af damp og varmluft** og  **Varmluft**.
 - Under  **iCookingSuite** er alle intelligente tilberedningsprocesser tilgængelige.
 - Under  **Programmeringstilstand** er alle manuelle og intelligente programmer samt varekurve tilgængelige. Hvis du endnu ikke har oprettet programmer eller varekurve, er dette område tomt.
 - Under  **iCareSystem** er alle rengøringsprofiler [► 87] og rengøringsprogrammer [► 87] tilgængelige.
1. Tryk på de funktioner, som du vil tildele til MyDisplay-menuen.
> Funktionen markeres med .
2. Funktionsomfanget i MyDisplay-menuen kan kontrolleres ved at trykke på knappen: 
3. En funktion kan fjernes fra MyDisplay-menuen ved at trykke på knappen: 
4. MyDisplay-menuen kan navngives ved at trykke på knappen: 
5. Indtast et navn.
6. MyDisplay-menuen kan gemmes ved at trykke på knappen: 
- >> Du kommer nu tilbage til oversigten.
1. MyDisplay-menuen kan tildeles til en profil ved at trykke på knappen:  **Rediger profil**
2. Vælg den ønskede profil.
3. Tryk på tasten:  **Tilpasning af menulinje**
4. Tryk bag MyDisplay-menuen på knappen: **ON**
5. Tryk på  i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.
- >> Når du vælger Aktivér profil [► 79], vises den nye MyDisplay-menu i menulinjen.

13.10.2 Redigering og sletning af MyDisplays

- ✓ Du har oprettet en MyDisplay-menu.
- 1. Tryk på tasten: **Rediger MyDisplay**

2. Vælg den ønskede MyDisplay-menu.
3. Tryk på de funktioner, som du vil tildele til MyDisplay-menuen, eller som du vil fjerne.
4. MyDisplay-menuen kan omdøbes ved at trykke på knappen: 
5. Indtast et navn.
6. For at gemme dine ændringer skal du trykke på knappen: 
7. En MyDisplay-menu kan slettes ved at trykke på knappen: 
 - > Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil slette elementet.
8. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 

13.11 Service

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

Du har følgende informationer til rådighed:

- Informationer om enhedstype 
- ChefLine: [▶ 95] 
- Hotline - service [▶ 95] 
- Service-niveau 
 - Denne funktion er kun til rådighed for RATIONAL-servicepartnere.
- Info om softwareopdatering [▶ 77] 
- Installerede software-version [▶ 77]

13.11.1 Info om softwareopdatering

Her kan du se, hvilken softwareversion der er installeret på din enhed. Hvis du har forbundet enheden med ConnectedCooking og aktiveret funktionen **Download softwareopdateringer automatisk**, får du automatisk stillet softwareopdateringer til rådighed. Her finder du flere informationer: Udfør softwareopdateringer automatisk [▶ 84] Når der står en softwareopdatering til rådighed, vises den aktuelle softwareversion, og knappen **Start installation** er aktiv.

1. Tryk på tasten: **Start installation**
- >> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

13.11.2 Installerede software-version

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

13.12 ConnectedCooking

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

Her kan du se, hvordan du forbinder enheden med ConnectedCooking, og hvilke funktioner du har til rådighed: ConnectedCooking [▶ 83]

14 Küchen-Management

14.1 Profil- og rettighedsstyring

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

14.1.1 Opret nyt profil

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Brugerprofil**
3. Tryk på tasten: **Tilføj ny profil**
4. Hvis du ønsker at aflede en profil fra en allerede eksisterende profil, skal du trykke på knappen: **via en eksisterende profil**
5. Hvis du ønsker at aflede en profil fra en profilskabelon, skal du trykke på knappen: **fra en profilskabelon**
 - > En meddelelse bekræfter, at den nye profil nu er oprettet.
6. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.
7. Tryk på tasten:  **Redigér profil**
8. Tryk på tasten:  **Ny profil**

Tilpas profilindstillinger

1. Tryk på tasten:  **Profilindstillinger**
2. Hvis du vil navngive profilen, skal du trykke på knappen:  **Ret profilnavn**
3. Indtast et entydigt profilnavn, og tryk på enter-tasten på tastaturet.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
4. Hvis du vil tildele profilen en adgangskode, skal du trykke på knappen:  **Skift profiladgangskode**
5. Indtast en adgangskode, og tryk på enter-tasten på tastaturet. Dokumenter adgangskoden, og beskyt den mod uvedkommende adgang. Hvis du glemmer adgangskoden, kan du ikke mere kalde indstillingerne frem. Kontakt i det tilfælde din RATIONAL-servicepartner.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
6. Hvis du vil tildele profilen et sprog på enhedens brugerflade, skal du trykke på knappen:  **Ændring af sprog**
7. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sprog.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
8. Det anvises, om profilen skal være hovedbrugeren eller en profil med begrænsede rettigheder, ved at trykke på knappen:  **Skift profiltype**
9. Vælg  **Hovedbruger**, hvis brugerprofilen skal have alle rettigheder til redigering af profiler. Hvis du vælger denne profiltype, har alle brugere fuld adgang til apparatet
10. Vælg  **Begrænset bruger**, hvis brugerprofilen skal have begrænsede rettigheder. Hvis du vælger denne profiltype, kan du skjule samtlige elementer fra brugerfladen udover favoritterne.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
11. Hvis du vil tildele profilen et vigtigste regionale køkken, skal du trykke på knappen:  **Skift primært regionalt køkken**
12. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede primære regionale køkken.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.
13. Hvis du vil tildele profilen et sekundært regionalt køkken, skal du trykke på knappen:  **Skift sekundært regionalt køkken**
14. Scroll ned gennem listen, og vælg det ønskede sekundære regionale køkken.
 - > Du kommer tilbage til profil-oversigten.

15. Hvis du ønsker at skjule samtlige elementer i brugerfladen udover favoritterne, skal du bag **Skjul alle elementer udover favoritter** trykke på knappen: **ON**

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

Tilpasning af menubjælke

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

1. Tryk på tasten:  **Tilpasning af menulinje**
2. Hvis du ønsker at skjule en funktion eller intelligent assistent, skal du bag følgende elementer trykke på knappen: **OFF**
 - Hjem 
 - Manuelle driftsarter 
 - iCookingSuite 
 - iProductionManager 
 - Programmeringstilstand 
 - iCareSystem 
 - Søgeassistent 
1. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

Adgangsberettigelse tilberedningsparameter

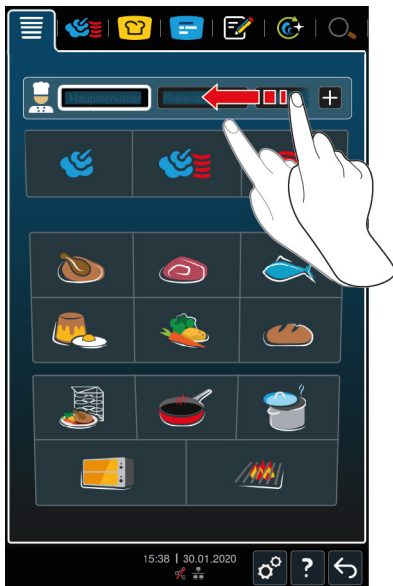
1. Tryk på tasten:  **Adgangsberettigelser tilberedningsparameter**
2. For at tillade brugerprofilen at ændre tilberedningsparametrene under tilberedningen skal du trykke på knappen:  **kan betjenes**
3. For at forbyde brugerprofilen at ændre tilberedningsparametrene under tilberedningen skal du trykke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

iProductionManager

1. Tryk på tasten: **Profilindstillinger**
2. Hvis du ønsker at skjule en funktion, skal du bag følgende elementer trykke på knappen: **OFF**
 - Luftfugtning 
 - Rediger bonliste 
 - Planlægninger 
 - Optimeringsfunktionen
 - Manuel bonliste 
1. Gå til værktøjslinjen og tryk på  for at vende tilbage til oversigten over brugerprofiler.

14.1.2 Aktivér profil

- ✓ Du har oprettet en profil [► 78].
1. Tryk på tasten:  **Aktivér profil**
 2. Vælg den ønskede profil.
 3. Hvis du har tildelt profilen en adgangskode, så indtast adgangskoden.
 4. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: 
- >> Profilen aktiveres omgående.



>> Når du åbner startskærmen, vises den aktiverede profil. Hvis du får vist flere profiler, kan du scrolle gennem listen. For at oprette en ny profil [► 78] skal du trykke på knappen: +

14.1.3 Overfør profil til andre enheder

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

✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. Tryk på tasten:
 2. Tryk på tasten: **Brugerprofil**
 3. Tryk på tasten: **Profileksport**
 - > Alle oprettede profiler indlæses på USB-stikket.
 4. Forbind det USB-stik, der indeholder de indlæste profiler, med en anden enhed.
 5. Tryk på tasten:
 6. Tryk på tasten: **Brugeradministration**
 7. Tryk på tasten: **Profilimport**
- >> Alle profiler indlæses på enheden, og de vises efter en kort ventetid.

14.1.4 Slet profil

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

- ✓ Du har oprettet en profil [► 78].
1. Tryk på tasten: **Redigér profil**
 2. Vælg den ønskede profil.
 3. Tryk på tasten: **Profilindstillinger**
 4. Tryk på tasten: **Slet profil**
- >> Profilen er slettet.

14.2 Hygiejnestyring

14.2.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per påfyldning:

- Påfyldnings-nr.
- Enhedstype

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

14.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-dataene gemmes på apparatet i 40 dage. I denne periode kan du downloade dataene. Her finder du flere informationer: Eksporter HACCP-data [► 74]

14.2.3 Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking

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

✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 83].

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

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

14.3 Tilslutning af apparater til netværk

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

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

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

14.3.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse

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

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Netværk**
3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen:  **ON**
4. Tryk på tasten:  **WI-FI**
 - > Der vises en liste over alle disponible wi-fi-netværk. WiFi-netværkene sorteres faldende ved hjælp af signalstyrken.
5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.

- > Du opfordres til at indtaste wi-fi-netværkets adgangskode.
- 6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓
- > Når forbindelsen er oprettet, vises følgende symbol i sidefoden: 
- > WiFi-netværket vises øverst på listen over tilgængelige netværk.
- 7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af WiFi-netværket på knappen: **V**
- 8. For at afbryde forbindelsen skal du trykke under forbindelsesdetaljer på knappen: **Afbryd**
- 9. Tryk i listen over ikoner på  for at komme tilbage til oversigten med netværksindstillinger.
- >> Navnet på WiFi-netværket vises omkring **WiFi**.

14.3.2 Tilslutning af netværkskabel

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

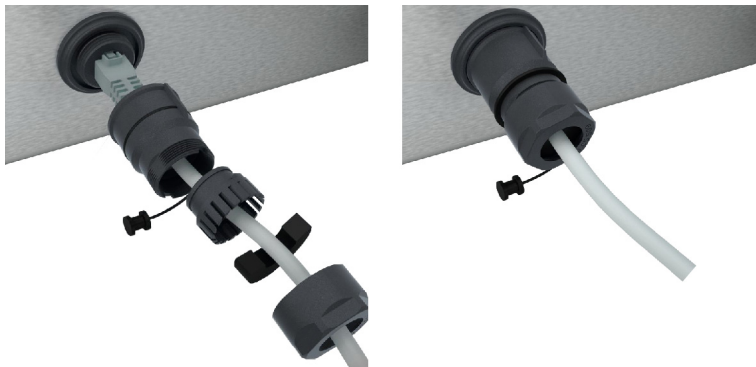
- Netværkskabel kategori 6
- Maksimal stiklængde på 45 mm
- Stikdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter på 5,5 – 7,5 mm

FORSIGTIG

Funktionsdelene omkring netværkstilslutningen kan være over 60 °C varme.

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

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



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

14.3.3 Oprettelse af netværksforbindelse

✓ Du har alle data for netværksforbindelsen parat.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Netværksindstillinger**
3. Tryk på tasten:  **LAN**
4. Tryk på tasten:  **IP-netværk**
5. Indtast IP-adressen.

6. Tryk på tasten: **IP IP-gateway**
7. Indtast IP-gatewayadressen.
8. Tryk på tasten: **IP IP-netmaske**
9. Indtast IP-netmasken.
10. Hvis du vil tildele klienter netværkskonfigurationen gennem en server, skal du aktivere DHCP. Tryk på tasten: **IP DHCP ON**
 - > Nu konfigureres IP-adresse, gateway og DNS automatisk.
11. Tryk på tasten: **IP DNS 1 (anbefalet)**
12. Indtast DNS-serverens adresse.

14.4 ConnectedCooking

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

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

- **Push-meddelelser**

Uanset hvad der rør sig i dit køkken og uanset hvor du er, får du øjeblikkeligt besked om f.eks. bageklare ovne, færdigkogte retter eller pludseligt opståede driftsproblemer.

- **Overførsel og administration af tilberedningsprocesser**

Overfør automatisk kendte tilberedningsprocesser til alle enheder i virksomheden.

- **Automatiske softwareopdateringer**

Du har altid helt gratis og automatisk adgang til softwareopdateringer.

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

14.4.1 Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking

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

- Overfør automatisk HACCP-dataene til ConnectedCooking [► 81]
 - Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking [► 95]
- ✓ Du har oprettet en netværksforbindelse.
 - ✓ Du har oprettet en brugerprofil på connectedcooking.com.
1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
 3. Tryk ved siden af **Forbind** på knappen: **ON**
 - > Efter en kort ventetid vises en 9-cifret PIN-kode og en QR-kode. Hvis du ikke har en smartphone ved hånden, kan du registrere dig på www.connectedcooking.com. Hvis du har en smartphone ved hånden, kan du scanne QR-koden.

Registrering uden smartphone

1. Noter PIN-koden.
2. Log ind på www.connectedcooking.com.
3. Klik på symbolet: **Enhedsstyring**
4. Vælg: **Oversigt over de enkelte dele**
5. Klik på symbolet: Rød cirkel med +
6. Indtast et enhedsnavn i feltet **Navn**.
7. Indtast PIN-koden, som blev vist på enheden, i feltet **Aktiveringskode**.

- >> Efter kort tid vises enheden på enhedsoversigten i ConnectedCooking.
- >> På displayet vises det, at enheden er forbundet med ConnectedCooking-serveren. I bunden af displayet vises symbolet: 
- >> Du modtager en e-mail, hvori det bekræftes, at enheden er blevet registreret.

Registrering med smartphone

- ✓ Du har installeret en app på din smartphone, som du kan scanne QR-koder med.
- ✓ Du har installeret ConnectedCooking-appen på din smartphone.
- 1. Scan QR-koden.

>>

- >> Efter kort tid vises det i enheden, at denne er forbundet med ConnectedCooking-serveren. I bunden af displayet vises symbolet: 
- >> Enheden vises på enhedsoversigten i ConnectedCooking.
- >> Du modtager en e-mail, hvori det bekræftes, at enheden er blevet registreret.

14.4.2 Afbrydelse af forbindelse til ConnectedCooking

Du kan til enhver tid afbryde forbindelsen til ConnectedCooking. Forbindelsesdetaljerne bevares og skal ikke indtastes igen, når forbindelsen etableres på ny.

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Tryk ved siden af **Forbind** på knappen: **OFF**

>> Det vises, at ConnectedCooking-serveren er tilgængelig, men at enheden ikke er forbundet med denne.

14.4.3 Log ud af ConnectedCooking

Du kan til enhver tid logge ud af ConnectedCooking. Forbindelsesdetaljer slettes. Hvis du vil forbinde enheden med ConnectedCooking igen, skal du registrere enheden på ny. Her finder du flere informationer: Forbindelse af apparatet med ConnectedCooking [► 83]

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten: **ConnectedCooking**
3. Tryk på tasten: **Log ud**
 - > Du vil blive spurgt, om du er sikker på, du vil logge ud af ConnectedCooking.
4. Tryk på tasten: 

14.5 Udfør softwareopdatering

Automatiske softwareopdateringer via ConnectedCooking

- ✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking.
- 1. Tryk på tasten: 
- 2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**
- 3. Funktionen **Download softwareopdateringer automatisk** aktiveres ved at trykke på knappen:  **ON**
- 4. Tryk på tasten: 
- 5. Tryk på tasten:  **Service**
- 6. Tryk på tasten:  **Softwareopdateringsinfo**
- 7. Tryk på tasten: **Start installation**
- >> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

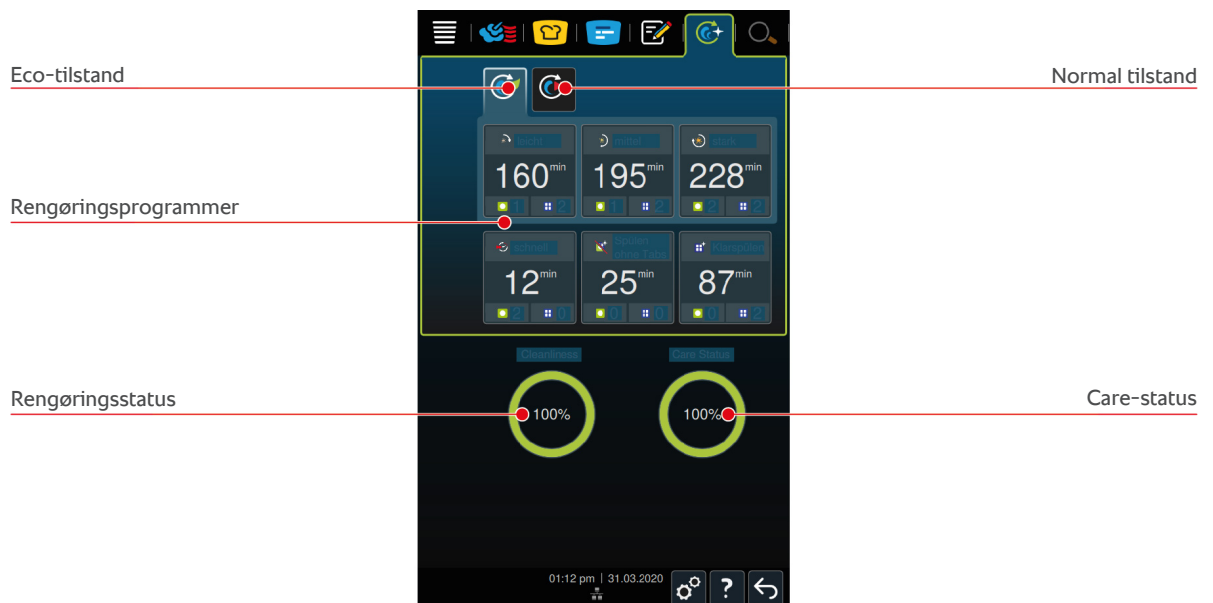
Softwareopdatering via USB-stik

- ✓ Du har forbundet et USB-stik med en softwareopdatering med enheden.
- ✓ Der vises en meddelelse om, at der er registreret en softwareopdatering.
- 1. Bekræft meddelelsen for at bekræfte, at softwareopdateringen skal udføres.
- >> Softwareopdateringen udføres, og enheden genstartes.

15 Automatisk rengøring - iCareSystem



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



15.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

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

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

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

Sådan undgår du alvorlige ætsninger:

- Plejemidlerne forårsager alvorlige hudætsninger og alvorlige øjenskader. Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Hold ovnrumsdøren lukket under den automatiske rengøring. I modsat fald kan ætsende plejemidler og varm damp trænge ud. Hvis du åbner ovnrumsdøren under den automatiske rengøring, lyder et advarselssignal.
- Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud af enheden under den automatiske rengøring. Tætningen på ovnrumsdøren kan blive beskadiget og ætsende plejemidler kan trænge ud.
- Kernetemperaturføleren til udvendig anbringelse må ikke indgå i den automatiske rengøring.
- Fjern alle rengøringsmidler og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af madvarer.

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

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

15.2 Rengøringsprofiler

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



Eco-tilstand

Hvis du vælger denne rengøringsprofil, bruger rengøringsprogrammerne [► 87] færre plejemidler og mindre vand under rengøringen. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne længere end i normal tilstand.



Normal tilstand

Hvis du vælger denne rengøringsprofil, bruger rengøringsprogrammerne [► 87] flere plejemidler og mere vand under rengøringen. Til gengæld kører rengøringsprogrammerne kortere end i normal tilstand.

15.3 Rengøringsprogrammer

Vælg mellem følgende rengøringsprogrammer:

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



TIP

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

15.4 Rengørings- og care-status

iCareSystem genkender automatisk apparatets rengørings- og care-status.

Rengøringsstatus

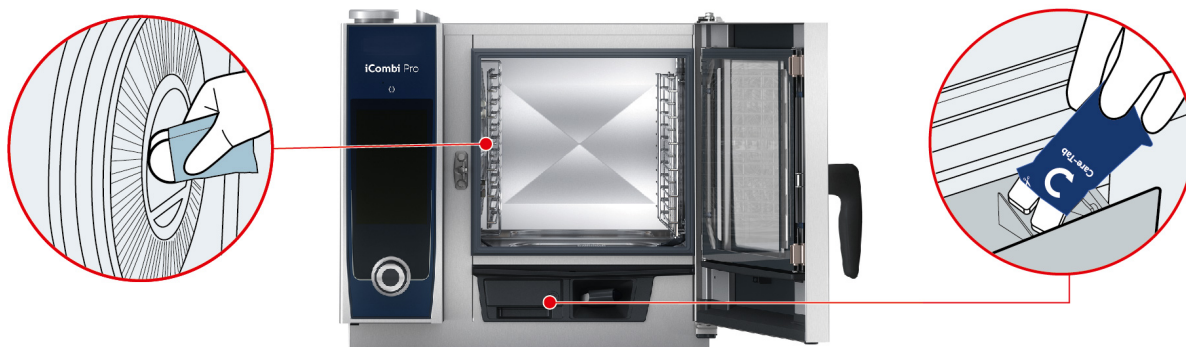
- Når displayet lyser grønt, er apparatet rent.
- Når displayet lyser gult, er apparatet snavset. Du kan fortsat anvende apparatet til at lave mad på, indtil du bliver opfordret til at rengøre det.
- Når displayet lyser rødt, er apparatet meget snavset. Start med det samme et rengøringsprogram, alternativt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

Care-status

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

15.5 Start automatisk rengøring

- ✓ Ophængningsstativet er anbragt korrekt i ovnrummet.
 - ✓ Stikvognen er anbragt korrekt i ovnrummet.
1. I menuen trykker du på knappen: 
 - > Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 50 °C, vises følgende besked: **Ovnrum for varmt**
 2. Start Cool Down-funktionen [► 42] for at sænke ovnrumstemperaturen.
 3. Vælg det ønskede rengøringsprogram [► 87].
 4. Åbn ovnrumsdøren.
 5. Fjern alle beholdere og plader fra ovnrummet.
 6. Vip det venstre ophængningsstativ ind i ovnrummet.



7. **⚠ ADVARSEL! Ætsningsfare!** Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringsstabs og Care-tabs. Pak det viste antal Active Green-rengøringsstabs ud, og læg dem i udsparringen i luftledepladen.
 8. Pak det viste antal Care-tabs ud, og læg dem i Care-skuffen.
 9. Luk ovnrumsdøren.
- >> Den automatiske rengøring starter.
- >> Når den automatiske rengøring er færdig, lyder en signaltone.



TIPS

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

15.6 Afbryd automatisk rengøring

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

1. Tryk på tasten: 
 - > Du vil blive spurgt, om du er sikker på, at du vil afbryde rengøringen.
2. Tryk på tasten: 
3. Åbn ovnrumsdøren.
4. **⚠ ADVARSEL! Ætsningsfare! ⚠ ADVARSEL! Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringstabs.** Tag Active Green-rengøringstabs ud af ovnrummet og bortskaf dem.
5. Skyl ovnrummet med vand for at fjerne rester fra Active Green-rengøringstabs.
6. Luk ovnrumsdøren.
 - > Denne meddelelse vises: **Rengøring afbrudt - tjek ovnrummet for rester af rengøringsmiddel**



TIP

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

15.7 Tvunget rengøring

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

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

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

15.8 Rengøringsplan

Ved hjælp af rengøringsplanen fastlægger du, på hvilke ugedage der skal gennemføres en tvungen rengøring [► 89].

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten:  **Rengøring**
3. Tryk på tasten:  **Rengøringsplan**
4. For at definere, hvordan enheden skal reagere ved en rengøringsopfordring, skal du trykke på knappen: **Rengøringsplan tidspunkt**
5. Hvis du ikke ønsker en meddelelse på rengøringstidspunktet, skal du trykke på knappen: **OFF**
6. Hvis der på rengøringstidspunktet skal vises en advarsel, skal du trykke på knappen: **Advarsel**
7. Hvis enheden skal rengøres, så snart der vises en rengøringsopfordring, skal du trykke på knappen: **Tvang**
8. Tryk på værktøjslinjen for at vende tilbage til rengøringsplanens oversigt.
9. Vælg ugedagen, hvor der skal udføres en rengøring.
10. Tryk på knappen: **ON**

11. Indstil klokkeslættet, hvor rengøringen skal udføres.
12. Tryk på værktøjslinjen for at vende tilbage til rengøringsplanens oversigt.

16 Pleje

ADVARSEL

Aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester i ovnrummet

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

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

16.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

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

Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:

- Afbryd strømforsyningen til enheden inden rengøringsopgaver af enhver art, undtagen den automatiske rengøring.
- Rengør også enheden dagligt, selvom du kun anvender den manuelle driftsart damp.
- Rengør ikke tilbehøret sammen med den automatiske rengøring af enheden.

16.2 Rengøringsintervaller

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

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

16.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

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

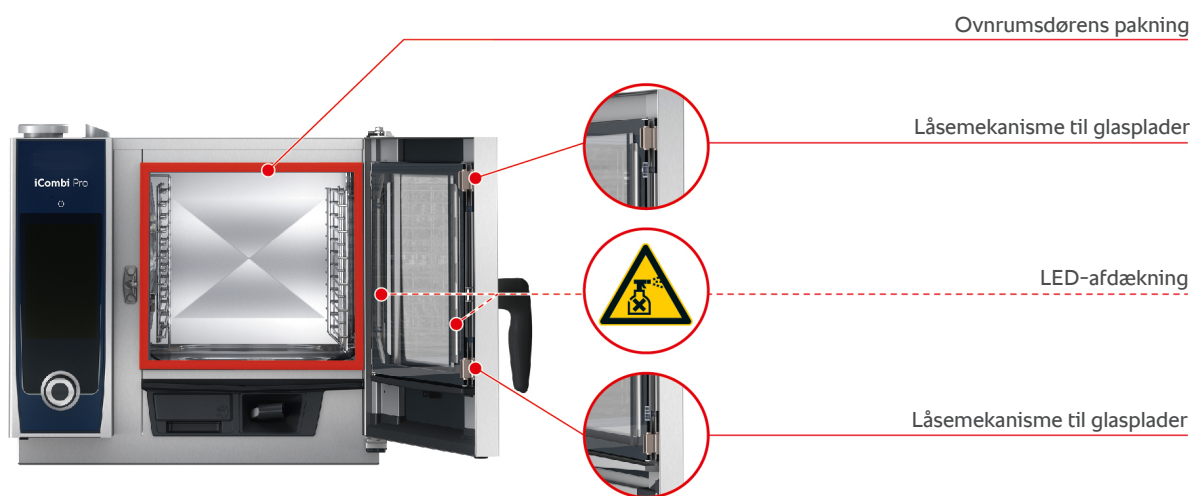
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.

Uegnede plejeprodukter

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

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

16.4 Rengøring af ovnrumsdøren



Rengøring af glaspladerne

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



Sådan rengøres LED-afdækningen

Når du har rengjort glaspladerne i ovnrumsdøren, kan du passende fortsætte med LED-afdækningerne. LED-afdækningerne må kun rengøres med dertil egnede plejeprodukter [► 91].

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

- ✓ Glaspladerne i ovnrumsdøren er ikke låst fast.

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

Sådan rengøres ovnrumsdørens tætning

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

- ✓ Ovnrumsdøren er åben.

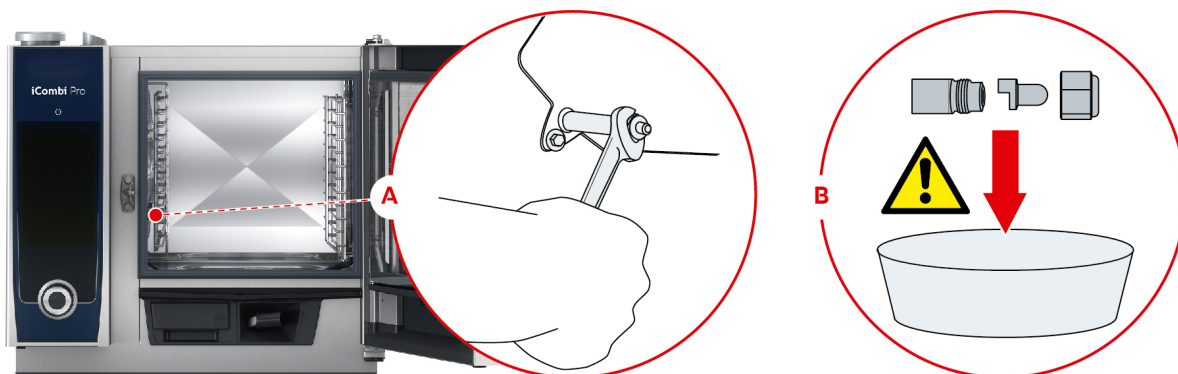
1. Rengør tætningen i ovnrumsdøren med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.
2. Lad tætningen i ovnrumsdøren tørre helt.

16.5 Sådan afkalkes luftfugtningsdysen



Nødvendigt værktøj

- Unbrakonøgle



1. Sluk enheden.
2. Sving ophængningsstativet og luftledepladen ind i midten af ovnrummet.
3. Løsn møtrikken på luftfugtningsdysen med unbrakonøglen (A).
4. Fjern luftfugtningsdysen.
5. **⚠ ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug mundbeskyttelse og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af afkalkningsmidlet.** Læg luftfugtningsdysen ned i en beholder med afkalkningsmiddel (B).
6. Luftfugtningsdysen skal kun ligge i afkalkningsmidlet indtil kalken er opløst.
7. Tag den afkalkede luftfugtningsdyse op af afkalkningsmidlet.
8. Skyl luftfugtningsdysen grundigt med vand, og lad den tørre fuldstændigt.
9. Kom luftfugtningsdysen på plads i apparatet igen i omvendt rækkefølge.

16.6 Sådan rengøres luftfilteret



Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



1. Stik skruetrækkeren ind i kærven på luftfilterets afdækning, og tryk luftfilteret bagud.
2. Træk luftfilteret ud.
3. Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen, og lad det derefter tørre fuldstændigt.
 - > Hvis luftfilteret stadig ikke er rent efter rengøring i opvaskemaskine, skal det udskiftes.
4. Hvis luftfilteret er blevet rent, skubber du det ind i apparatet til det klikker på plads.

BEMÆRK**Strålevand trænger ind i enheden, hvis luftfilteret ikke er monteret korrekt**

Beskyttelsen mod strålevand fra alle retninger kan kun garanteres med korrekt monteret luftfilter.

1. Skub luftfilteret på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.

16.7 Sådan rengøres håndbruseren

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

16.8 Sådan rengøres betjeningskærmen

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

Inden du gør displayet rent, kan du med fordel låse det. På den måde forhindrer du utilsigtet start af tilberedningsprocesser, udførelse af handlinger eller indlæsning af funktioner.

1. Tryk og hold denne knap inde: 
 - > Efter få sekunder aktiveres låsningen af displayet, og følgende symbol vises: 
2. Rengør displayet med en blød klud.
3. Når du vil låse displayet op igen, holder du denne knap trykket ind: 
 - > Følgende symbol vises: 
4. **⚠ FORSIGTIG! Risiko for snitskader! Det centrale indstillingshjul har skarpe kanter. Brug altid beskyttelseshandsker når du rengør det centrale indstillingshjul og fladerne nedenunder.** Træk det centrale indstillingshjul af med hånden uden brug af værktøj.
5. Rengør det centrale indstillingshjul og de underliggende flader med en blød klud.
6. Kom det centrale indstillingshjul på plads igen.

16.9 Sådan rengøres tilbehøret

1. Lad tilbehøret køle af, før du udfører rengøringsarbejdet.
2. Fjern alle fødevarerester og belægninger af fedt, stivelse og protein med en blød klud.
3. Hvis der sidder indgroet snavs fast på tilbehøret, kan du sætte det i blød i lunkent vand og derefter fjerne snavset med en blød klud.

16.10 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen

Hvis din enhed ved installationen er blevet tilsluttet en eksisterende vandlås på opstillingsstedet, er der blevet monteret et ventilationsrør på afløbsstrækningen. Hvis vandets hårdhedsgrad er blød, eller hvis enheden er tilsluttet et system til blødgøring af vandet, og du ofte anvender rengøringsprogrammerne **mellem** og **kraftig**, bliver skummet, som opstår ved rengøringen, ledt ind i ventilationsrøret. For at sikre skummet optimale forløb skal ventilationsrøret rengøres en gang om ugen.

1. Fyld varmt vand ind i ventilationsrøret, indtil ventilationsrøret er rent og fri for rester. Vandet skal være 60 °C varmt.

17 Inspiration og hjælp

17.1 Hjælp via enheden

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

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

1. Tryk på tasten: 

> Hjælpefunktionen åbnes og viser det passende hjælpeindhold.

17.2 Telefonisk hjælp

ChefLine®

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

RATIONAL-servicepartnere

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

17.3 Teknisk hjælp på stedet

17.3.1 Overfør automatisk servicedataene til ConnectedCooking

Når du har forbundet din enhed til ConnectedCooking, kan du vælge automatisk og regelmæssig overførsel af servicedataene til ConnectedCooking.

- ✓ Du har forbundet din enhed til ConnectedCooking [► 83].

1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten:  **ConnectedCooking**

3. Ved siden af **Overfør automatisk servicedata** trykker du på knappen: **ON**

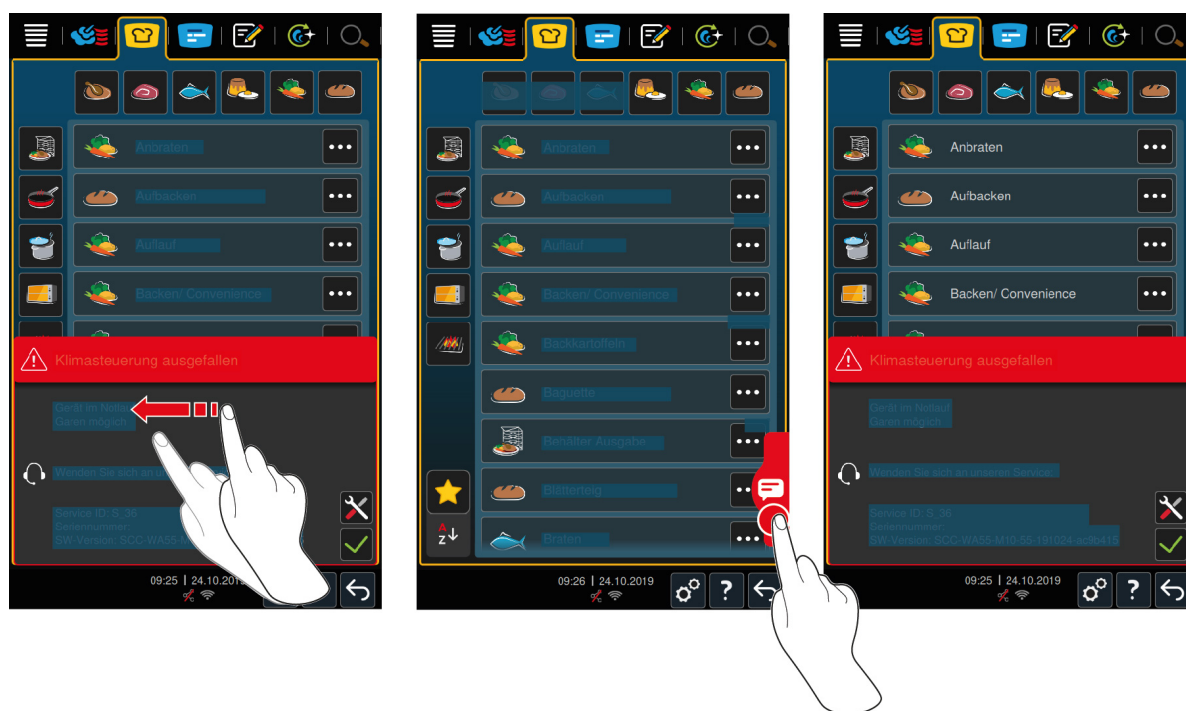
>> Servicedataene overføres nu automatisk til ConnectedCooking. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller via ConnectedCooking-appen.

17.3.2 Hent servicedata

Du kan kalde servicedataene frem i indstillingerne. Her finder du flere informationer: Service [► 77]

17.4 Problemløsning

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



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

17.4.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 10	Problemer med SC-automatikken.	Ja
Service 11	Problemer med dampgeneratorens vandtilførsel.	Ja
Service 12	Problemer med måling af vandmængden.	Ja
Service 13	Problemer med registrering af vandstanden i dampgeneratoren.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 20.8	Temperaturføleren er defekt.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 28.4	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 42.1	Problemer med vandforsyningen.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 43.1	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 46.1	Problemer med vandforsyningen.	Ja

17.4.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder

Hvis dit apparat er tilsluttet gas, kan følgende fejlmeldinger desuden blive vist. Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner [► 95]. Hav altid servicenummeret på dit apparat parat.

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 32.1	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 32.2	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 32.3	Problemer med gasbrænderen.	Nej

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
	Luk for gasledningen.	
Service 33.1	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.2	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.3	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 34.32	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 60	Problemer med initialiseringen af tændboksen. Tænd og sluk for apparatet. Hvis fejlen fortsætter, bedes du ringe til din servicepartner.	–

17.4.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 20.1	Temperaturføleren er defekt.	Nej
Service 28.1	Dampgeneratorens temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service 28.2	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service 34.1	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 34.2	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 34.4	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 42.3	Problemer med vandforsyningen.	Funktionen Luftfugtning står ikke til rådighed.
Service 42.6	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.3	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

17.4.4 Fejlmeldinger fugtighed

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 20.2	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 20.4	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 30	Problemer med fugtmålingen.	Ja
Service 36	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service 37	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service 42.2	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.2	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

17.4.5 Fejlmeldinger CleanJet

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 25	iCareSystems påkrævede vandmængde er for lav.	–
Service 26	Kuglehanen kan ikke finde positionen åben .	Nej
Service 27	Kuglehanen kan ikke finde positionen lukket .	Nej
Service 34.8	Den automatiske rengøring fungerer ikke.	Ja
Service 43.6	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 47.1	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service 47.2	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service 48.1	Cirkulationspumpen er defekt.	Ja
Service 48.2	Cirkulationspumpen er defekt.	Ja
Service 110	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i SC-pumpen.	Nej
Service 120	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i vandstandsgenkendelsen.	Nej

17.4.6 Fejlmeldinger Care

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 40	iCareSystems påkrævede mængde Care-væske er for lav.	Ja
Service 42.4	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.4	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 49.1	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 49.2	Problemer med vandforsyningen.	Ja

17.4.7 Anmeldelsescenter

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 17	Problemer med apparattypen.	Nej
Service 29	Platinetemperaturen er for høj.	Nej
Service 31.1	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service 31.2	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service 34.16	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 34.64	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 34.400	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 41	Luftfugtningsdysen eller luftfugtningsrøret er forkalket.	Funktionen Luftfugtning står ikke til rådighed.
Service 50	CPU'ens realtidsur er ikke initialiseret. Indstil dato og klokkeslæt.	Ja

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service 51	Batteriet er defekt.	Ja
Service 52.1	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 52.2	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 72	Udløsningstemperaturen på en af temperaturfølerne blev overskredet.	Nej

18 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

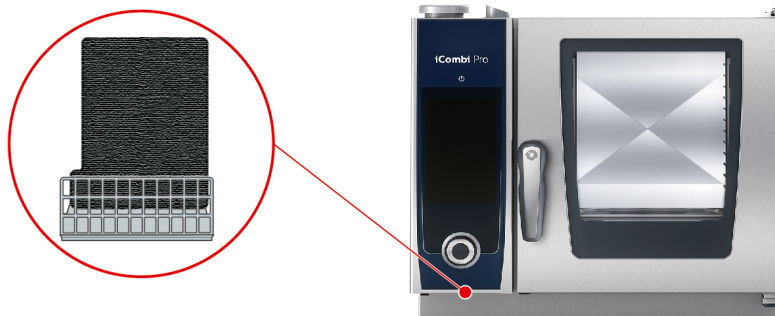
- Udskiftning af luftfilter [► 100]
- Udskiftning af ovnrumsdørens tætning [► 100]
- Udskiftning af LED-afdækning

18.1 Udskiftning af luftfilter



Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



✓ En meddelelse vises når det er tid til at udskifte luftfilteret.

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

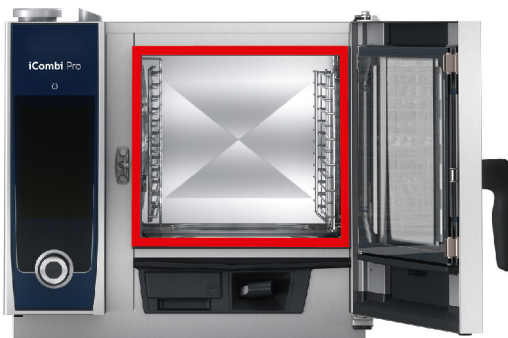
BEMÆRK

Strålevand trænger ind i enheden, hvis luftfilteret ikke er monteret korrekt

Beskyttelsen mod strålevand fra alle retninger kan kun garanteres med korrekt monteret luftfilter.

1. Skub luftfilteret på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.

18.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning



1. Åbn ovnrumsdøren.
2. Træk ovnrumsdørens tætningen ud af styrekanten og bortskaf den.
3. Fugt fastgørelseslæberne på den nye tætning med sæbevand.
4. Tryk først tætningens hjørner på plads i hjørnerne af styrekanten.
5. Tryk herefter resten af tætningen på plads i styrekanten.

19 Transport

19.1 Sådan transporteres enheden

⚠ ADVARSEL

Hjulene kan gå i stykker, hvis enheden eller Combi Duo'en flyttes med låste hjul

Hvis hjulene bliver beskadiget, kan enheden eller Combi Duo'en vælte med alvorlig personskaade til følge.

1. Lås bremsen på hjulene op, inden du transporterer eller flytter enheden eller Combi Duo'en.

⚠ ADVARSEL

Hjulene kan gå i stykker, hvis du ændrer hjulenes retning med bremsen slået til

Hvis hjulene bliver beskadiget, kan enheden eller Combi Duo'en vælte med alvorlig personskaade til følge.

1. Hvis hjulene peger frem under enheden eller understellet, og du ønsker at ændre hjulenes retning, skal du først løsne bremsen og derefter dreje hjulene.
2. Spark ikke til hjulene.

⚠ FORSIGTIG

Enheder kan vælte under transport over dørtærskler eller på ujævnt underlag

Hvis du skubber din enhed hen over dørtærskler eller ujævne overflader, kan enheden vælte, og du kan komme til skade.

1. Skub forsigtigt enheden hen over dørtærskler og ujævne underlag.

⚠ FORSIGTIG

Enheder og Combi- Duo'er på hjul kan vælte under transport eller kørsel

Hvis din enhed eller din Combi Duo står på et stel med hjul, og du ikke løsner bremsen, inden du går i gang med at transportere eller flytte enheden, kan enheden eller Combi Duo'en vælte og påføre dig skader.

1. Lås bremsen på hjulene op, inden du transporterer eller flytter enheden eller Combi Duo'en.
2. Slå bremsen på hjulene til igen, når du er færdig med transporten.

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

✓ Dampgeneratoren er tømt.

1. Inden du transporterer enheden til et andet sted, skal enheden frakobles strømnettet samt vand- og afløbsledningen.
2. Når du har transporteret enheden hen til den nye plads, skal enheden igen tilkobles strømnettet samt vand- og afløbsledningen på korrekt vis. Bremsen på det bevægelige understel eller hjulene skal aktiveres.



3. Hvis du vil trække enheden lidt fremad i forbindelse med rengøringen af køkkenet, løsner du bremsen på det bevægelige understel eller hjulene.
4. Træk forsigtigt enheden fremad.

5. Når du er færdig med rengøringen af køkkenet, skubber du enheden forsigtigt på plads igen og aktiverer hjulbremsen.

20 Udafrifttagning og bortskaffelse

20.1 Sådan tages anlægget ud af drift

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

20.2 Bortskaffelse



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

21 Tekniske data

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

21.1 Enheder med eltilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type XS 6-2/3	67 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
Luftbåret støj	≤70 dBA
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/19,5 mW

21.2 Typer og modelnavne

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

Type	Modelnavn
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3

21.3 Konformitet

21.3.1 Enheder med eltilslutning

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse af radioudstyr på markedet
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU

Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

Stikordsfortegnelse

A

Afbryde tilberedningen	38, 40, 45
Afbrydelse	40, 45
Afkalkning	
Luftfugtningsdyse	93
Anvendelseksemples	95
Automatisk rengøring	
Rengøringsprogrammer	87

B

Bekræft handling	38
Betjening af enheden	
Centralt indstillingshjul	18
Håndbevægelser	18
Betjeningsskærm	
Rengøring	94
Sådan rengøres det centrale indstillingshjul	94
Bruningsniveau	35

C

Centralt indstillingshjul	18
Cockpit	40
ConnectedCooking	
Registrering af enhed med smartphone	84
Registrering af enhed uden smartphone	83
Cool down-funktion	42

D

Damp	37
Delta-T-tilberedning	37

F

Fortsæt med tid	39
Forvarmning	38
Fyldning af enheden	38

G

Gaslugt	14
---------	----

H

Hævning	37
Håndbevægelser	18

I

Indstikning	38
iProductionManager	
Kombinationskontrol	53
Placeringslogik	53

K

Kernetemperatur	36
Kernetemperaturføler	

Bagværk	21
Fejlmelding	22
Fiskefileter	21
Fjern	22
Grøntsager	21
Hele fisk	21
Indstikning i tilberedningsemner	20
Små stegeemner	21
Steak	20
Store kødstykker	20
Kogetemperatur	41
Kom kernetemperaturføleren på plads igen	38
Kontinuerlig drift	36

L

Luftfilter	
Rengøring	93
Luftfugtning	37, 42
Luftfugtningsdyse	
Afkalkning	93
Lufthastighed	37, 42

M

Manuel tilberedning	
Damp	43
Kombination af damp og varmluft	44
Varmluft	45
Mørhed	37

N

Ny påfyldning	39
---------------	----

O

Omstik kernetemperaturføler	39
Online-hjælp	95
Opretholdelse af kernetemperatur	39
Overfladeridsning	38
Ovnrumsdør	
Rengøring	92
Sådan rengøres LED-afdækning	92
Sådan rengøres tætningen	92
Ovnrumsfugtighed	36, 37
Ovnrumsklima	
Damp	42
Kombination af damp og varmluft	43
Varmluft	44
Ovnrumstemperatur	36, 41
Damp	42
Kombination af damp og varmluft	43
Varmluft	44

P

Pensling	38
Pleje	

Betjeningskærm	94
Tilbehør	94
Plejeprodukter	
Egnede rengøringsmidler	91
Uegnede rengøringsmidler	92
Påfyldning	38
Påfyldningsmængder	95

R

Rengøring	
Hurtig rengøring	87
LED-afdækning	92
Luftfilter	93
Ovnrumsdør	92
Ovnrumsdørens tætning	92
Rengøring	92
Rengøringsprogrammer	
Kraftig	87
Let	87
Middel	87
Resttid	38

S

Rengøringsprogrammer	87
Skyllecyklus	87
Sous vide-tilberedning	
Anvendelsesområder	46
Cook and Chill	46
Diæt- og skånekost	46
Roomservice	46
Specialtilbehør	95
Sprød skorpe	39
Stegeemnets størrelse	36
Stegeemnets tykkelse	36
Sådan rengøres LED-afdækning	92
Sådan slukkes enheden	15
Sådan tændes enheden	15

T

Tilberedningstid	36
Tvunget rengøring	89

U

Udfør selv vedligeholdelse	100
Udskiftning af luftfilter	100
Udskiftning af tætningen	100

V

Varmholdning	39
Vedligeholdelse	
Udskiftning af luftfilter	100
Udskiftning af tætningen	100

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com