

iCombi[®] Pro.

Original bruksanvisning



Innholdsfortegnelse

1 Innledning	8
1.1 Hjelp i apparatet.....	8
1.2 Produktgaranti	8
1.3 Målgruppe	8
1.4 Tiltent bruk.....	8
1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen.....	8
1.5.1 Forklaring av symbolene	8
1.5.2 Forklaring av piktogrammene	9
1.5.3 Forklaring av advarsler	9
1.5.4 Illustrasjoner.....	9
1.5.5 Tekniske endringer.....	9
2 Din iCombi Pro	10
3 Generelle sikkerhetsanvisninger	11
3.1 Sikkerhetsinstruksjoner for apparater med gasstilkobling	12
3.2 Personlig verneutstyr.....	13
4 Når du arbeider med apparatet	14
4.1 Førstegangs oppstart.....	14
4.2 Til- og frakobling av apparatet.....	14
4.3 Startskjerm	15
4.3.1 Favoritter	16
4.3.2 Dato, klokkeslett, status	16
4.4 Interaksjon med apparatet.....	17
4.4.1 Håndbevegelser	17
4.4.2 Sentralt kontrollhjul	17
4.5 Maksimale lastemengder	17
4.6 Åpne og lukke ovnsdøren	18
4.7 Last inn i apparatet.....	18
4.8 Stikke inn kjernetemperaturføleren	19
4.9 Bruk av håndduj	21
4.10 Integreert fettavløp.....	22
5 Smart matlaging - iCookingSuite	24
5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser	24
5.2 Smart tilberedningsprosess.....	25
5.2.1 Fjærfe	25
5.2.2 Kjøtt	26
5.2.3 Fisk.....	27
5.2.4 Eggeretter og desserter.....	28
5.2.5 Grønnsaker og tilbehør	29
5.2.6 Bakevarer	30
5.2.7 Finishing	32
5.3 Tilbered maten smart	32
5.3.1 Starte en smart tilberedningsprosess.....	32

5.3.2	Starte en smart tilberedningsprosess	33
5.4	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	34
5.4.1	Tilberedningsparametre	34
5.4.2	Tilleggsfunksjoner	35
5.4.3	Anmodninger	36
5.4.4	Informasjon	36
5.4.5	Alternativer	37
5.5	Overvåke en intelligent tilberedning	38
5.6	Avbryte en intelligent tilberedningsprosess	38
5.7	Sortere en intelligent tilberedningsprosess	38
6	Manuell tilberedning	40
6.1	Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker	40
6.1.1	Tilberedningsparametre	40
6.1.2	Tilleggsfunksjoner	41
6.1.3	Anmodninger og informasjon	41
6.2	Damp	42
6.2.1	Ovnsromsklima og temperaturområde	42
6.2.2	Tilberede mat med damp	42
6.3	Kombinasjon av damp og varmluft	43
6.3.1	Ovnsromsklima og temperaturområde	43
6.3.2	Tilberede matvarer i en kombinasjon av damp og varmluft	43
6.4	Varmluft	43
6.4.1	Ovnsromsklima og temperaturområde	43
6.4.2	Tilberede matvarer i varmluft	44
6.5	Avbryte manuell tilberedning.	44
7	Sous-vide-tilberedning	46
8	Tilberedning ved lav temperatur	47
9	Finishing	48
9.1	Innstille tallerkenvekt à la carte	48
9.2	Innstille tallerkenvekt bankett	48
10	iProductionManager	49
10.1	Opprette manuelle symboler	49
10.2	Opprette varekurver	50
10.3	Redigere symboltavlen	52
10.4	Plassere symboler	53
10.4.1	Kombinasjonstest	54
10.4.2	Plasseringslogikk	54
10.4.3	Lukk planleggingshull	54
10.4.4	Tidsoptimalisering	55
10.4.5	Energioptimalisering	56
10.5	Redigere og slette symboler	57
10.6	Tilberedning med tidsramme	57
10.7	Planlegging	57

10.7.1	Opprette planlegging	58
10.7.2	Start planlegging	59
11	Programmeringsmodus.....	60
11.1	Opprette manuelt program	60
11.2	Programmere en smart tilberedningsprosess	62
11.3	Programmere varekurv	63
11.4	Redigere og slette programmer.....	64
11.5	Starte programmer og varekurver	64
12	Veksle mellom driftsmoduser	66
13	Innstillinger.....	67
13.1	Favoritter	67
13.2	Skjerm.....	67
13.2.1	Språk.....	67
13.2.2	Dato og klokkeslett.....	67
13.2.3	Temperaturformat.....	68
13.2.4	Programvisning.....	68
13.3	Lys.....	69
13.3.1	Lysstyrke skjerm	69
13.4	Tone	69
13.4.1	Hovedvolum.....	69
13.4.2	Lasting/oppfordring til handling.....	69
13.4.3	Avslutt programtrinn	69
13.4.4	Tilberedning avsluttet	70
13.4.5	Prosessavbrudd/feil oppdaget	70
13.5	Matlagingssystem	70
13.5.1	Informasjon om apparattype.....	70
13.5.2	Demomodus	70
13.5.3	Power Steam.....	70
13.5.4	Kontrolldyse.....	71
13.5.5	Fjernkontroll.....	71
13.6	Tilberede	71
13.6.1	Nasjonale kjøkken fra andre land	71
13.6.2	Sekundærkjøkken fra andre land.....	71
13.6.3	Tallerkenvekt à la carte.....	72
13.6.4	Tallerkenvekt bankett.....	72
13.6.5	Antall hyller	72
13.6.6	Rekkefølge hyller	72
13.6.7	Holdetid klima	72
13.6.8	iProductionManager 3D	72
13.7	Rengjøring	73
13.7.1	Tvungen rengjøring	73
13.7.2	Rengjøringsplan	73
13.8	Datastyring.....	73
13.8.1	Eksporter HACCP-data.....	73

13.8.2	Eksporter og importer programmer	74
13.8.3	Slett alle programmer	74
13.8.4	Eksportere og importere profiler	74
13.8.5	Slette alle egne profiler	74
13.8.6	Eksportere og importere bilder	74
13.8.7	Slette alle egne bilder	75
13.8.8	Eksporter og importer standardinnstillinger apparat	75
13.8.9	Slette alle brukerdata	75
13.8.10	Eksportere utviklerlogg	75
13.8.11	Eksporter feilmeldingslogg	75
13.9	Nettverksinnstillinger	75
13.10	Brukerstyring	76
13.11	Service	76
13.11.1	Installert programvareversjon	76
13.11.2	Programvareoppdatering-informasjon	76
13.12	ConnectedCooking	76
14	Kitchen-Management.....	77
14.1	Profil- og rettighetsadministrasjon	77
14.1.1	Opprett ny profil	77
14.1.2	Aktiver profil	78
14.1.3	Overføre profil til andre apparater	79
14.1.4	Slette profil	79
14.2	Hygieneadministrasjon.....	79
14.2.1	Registrerte HACCP-data	79
14.2.2	Eksporter HACCP-data.....	80
14.2.3	Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking	80
14.3	Integrere apparater i et nettverk.....	80
14.3.1	Opprett en WiFi-forbindelse	80
14.3.2	Koble til nettverkskabel	81
14.3.3	Opprett nettverkstilkobling.....	81
14.4	ConnectedCooking	82
14.4.1	Koble apparatet til ConnectedCooking	82
14.5	Gjennomføre programvareoppdatering.....	83
15	Automatisk rengjøring - iCareSystem	84
15.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	84
15.2	Rengjøringsmoduser	85
15.3	Rengjøringsprogrammer.....	85
15.4	Rengjørings- og care-status	85
15.5	Start automatisk rengjøring	86
15.6	Avbryte automatisk rengjøring	87
15.7	Tvungen rengjøring	87
15.8	Rengjøringsplan	87
16	Vedlikehold.....	89
16.1	Generelle sikkerhetsanvisninger	89

16.2	Vedlikeholdsintervall	89
16.3	Rengjøringsmidler	89
16.4	Rengjør ovnsdøren	90
16.5	Avkalking av dampdysen.....	91
16.6	Rengjør hånddusj.....	91
16.7	Rengjør kontrollpanelet.....	92
16.8	Rengjøring tilbehør	92
17	Inspirasjon og hjelp.....	93
17.1	Søkefunksjon	93
17.2	Hjelp i apparatet.....	93
17.3	Hjelp per telefon	93
17.4	Hjelp i servicetilfelle	93
17.4.1	Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking	93
17.4.2	Spørsmål om servicedata	93
17.5	Feilsøking.....	94
17.5.1	Feilmeldinger for dampgeneratoroppvarming	94
17.5.2	Feilmeldinger for gassapparater	94
17.5.3	Feilmeldinger for varmluftsoppvarming.....	95
17.5.4	Feilmeldinger knyttet til fuktighet.....	95
17.5.5	Feilmeldinger for CleanJet.....	96
17.5.6	Feilmeldinger for Care	96
17.5.7	Varslingscenter	96
18	Vedlikehold.....	98
18.1	Bytte luftfilter	98
18.2	Bytte pakningen i ovnsdøren	98
19	Transport.....	99
19.1	Transportere apparatet.....	99
20	Driftnedleggelse og avhending	100
20.1	Driftnedleggelse	100
20.2	Avhending.....	100
21	Tekniske data	101
21.1	Apparater med elektrisk tilkobling.....	101
21.2	Apparater med gasstilkobling.....	101
21.3	Typer og modellnavn	101
21.4	Samsvar	101
21.4.1	Apparater med elektrisk tilkobling	101
21.4.2	Apparater med gasstilkobling	102
	Indeks.....	103

1 Innledning

Kjære kunde,

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

Din iCombi Pro er den smarteste kombidampere. Den tilbereder en rekke forskjellige retter for 20 eller flere tusen gjester. Enten det er fisk, kjøtt, fjærkre, sideretter eller bakevarer, enten du skal steke, dampe, grille eller bake. Takket være smart tilberedning og smart klimastyring lykkes alt automatisk, alt blir perfekt, selv ved maksimal belastning.

Vi håper du får mye glede av ditt iCombi Pro.

Hilsen

RATIONAL NORGE AS

1.1 Hjelp i apparatet

Disse bruksanvisningene, så vel som en mengde eksempler på bruksområder fra hele verden, er tilgjengelige som brukerhjelp på apparatet. All informasjon om denne funksjonen finner du her: Hjelp i apparatet [► 93]

1.2 Produktgaranti

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

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

1.3 Målgruppe

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

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

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

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

1.4 Tiltent bruk

Din iCombi Pro er utviklet for termisk tilberedning av mat.

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

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

1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen

1.5.1 Forklaring av symbolene

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

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


- a. Dette symbolet markerer en liste.

1.5.2 Forklaring av piktogrammene

Følgende piktogrammer brukes i dette dokumentet:

 Advarsel! Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.

 Generelle advarsler

 Nyttig informasjon for enkel bruk av apparatet ditt.

1.5.3 Forklaring av advarsler

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

 **FORSIKTIG**

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

MERK

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

1.5.4 Illustrasjoner

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

1.5.5 Tekniske endringer

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

2 Din iCombi Pro.

Kontrollpanel

Skjerm

Sentralt kontrollhjul

Hånddusj

USB-tilkobling

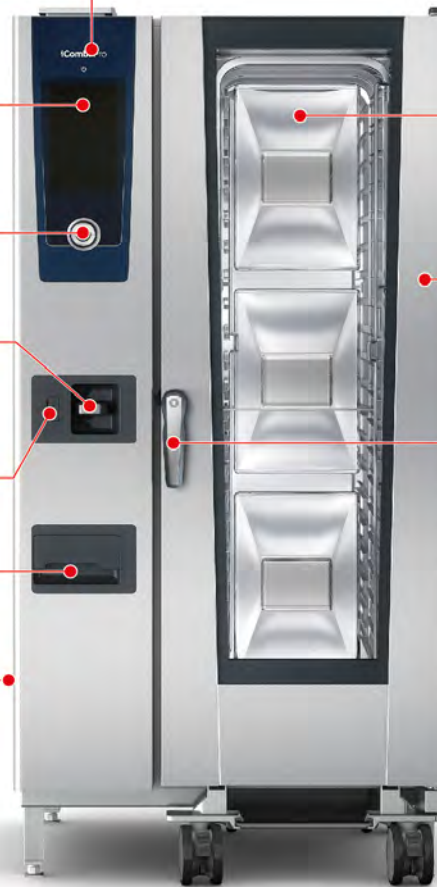
Care-skuff

Luftfilter

Ovnsrom

Ovnsdør

Dørhåndtak



Type 20-1/1



Type 20-2/1

3 Generelle sikkerhetsanvisninger

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

- Apparatet må kun installeres av din RATIONAL servicepartner.
- Bare din RATIONAL servicepartner må foreta reparasjoner av apparatet.
- Du må ikke endre apparatet eller apparatinstallasjonen som er godkjent av RATIONAL servicepartneren.
- Du må ikke bruke apparatet hvis det er skadet. Et skadet apparat er ikke sikkert og kan forårsake personskader og brann.
- Du må ikke bruk apparatet hvis en glassrute på døren til ovnsrommet er skadet. Kontakt din RATIONAL servicepartner og få glasset byttet ut.
- Plasser ikke gjenstander på apparatet.
- Oppbevar aldri lett antenkelige eller brennbare materialer i nærheten av apparatet.
- Apparatet må bare brukes ved en omgivelsestemperatur på +10 °C til +40 °C.
- Unngå varmekilder i nærheten av apparatet, som friturekokere eller grillplater.
- Kontroller at gulvet rundt apparatet er tørt og sklisikkert når det er i drift.

Sikkerhetsinstruksjoner før bruk

- Kontroller at apparatet har en temperatur på minst + 5 °C.
- Forsikre deg om at luftplaten foran viftehjulet er låst øverst og nederst.
- Forsikre deg om at GN-stativet/mobilt stativ er låst.
- Forsikre deg om at det ikke finnes rester av rengjøringstabletter i ovnsrommet.
- Hvis du tar apparatet i bruk igjen etter en lengre driftstans må du skylle med minst 10 liter vann gjennom hånddusjen.

Sikkerhetsinstruksjoner ved bruk

- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Åpne døren til ovnsrommet forsiktig under bruk. Varm damp kan slippe ut.
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du fjerner tilbehør eller gjenstander fra ovnsrommet.
 - Under bruk må du bare berøre apparatet på kontrollpanelet og håndtaket på ovnsdøren. De ytre overflatene kan oppnå en varme på over 60 °C.
 - Kantiner med mat må bare skyves inn i hyllene du kan se. Ellers kan varm mat renne over når du tar den ut av apparatet.
- Slik unngår du brann- og eksplosjonsfare:

- Du må ikke koke brennbare væsker i apparatet, for eksempel alkoholholdige drikker som vin. Brennbare væsker kan selvantenne under fordamping. Før du tilbereder mat i brennbare væsker, må du koke væsken i lang tid for å redusere alkoholinnholdet.
- Under grilling og steking bruker du en kantine til oppsamling av fett under produktet.
- For å unngå personskader når du arbeider med transportvogner, trillevognstativ eller tallerkenstativvogner:
 - Skyv transportvognen, trillevognstativet eller tallerkenstativvognen forsiktig over humper og ujevne gulv, så de ikke velter.
 - Aktiver parkeringsbremsene på transportvognen, trillevognstativet eller tallerkenstativvogner slik at de ikke ruller bort på ujevnt gulv.
 - Fest transportvognen til apparatet ditt før du skyver et trillevognstativ eller en tallerkenstativvogn inn i apparatet eller tar den ut av apparatet.
 - Lukk beholderlåsen på trillevognstativet og dekk containere med varm mat når du flytter trillevognstativet. Ellers kan varm mat renne over.
- Dermed forhindrer du materielle skader forårsaket av feil bruk av tilbehør
 - Bruk bare RATIONAL originaltilbehør.
 - Bruk bare VarioSmoker til å røyke maten.
- Ikke legg inn kalde matvarer i ovnsrommet hvis det allerede finnes mat der som har serveringstemperatur.

Sikkerhetsinstruksjoner etter bruk

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- For å unngå korrosjon i ovnsrommet lar du ovnsromsrdøren stå litt åpen under lengre driftspauser og over natten.
- Ved lengre driftspauser må du stenge vann-, elektrisitet- og gasstilførsel til apparatet på stedet.
- Tøm dampgeneratoren ved lengre driftspauser og før du transporterer apparatet.

3.1 Sikkerhetsinstruksjoner for apparater med gasstilkobling

- Slik unngår du brannfare:
 - Hvis apparatet er koblet til en skorstein, må du regelmessig kontakte gassmontøren for å rengjøre avtrekksrøret på apparatet. Forsikre deg om at nasjonale forskrifter overholdes.
 - Plasser ikke gjenstander på avtrekksrørene!
- Slik unngår du dødsulykker:
 - Hvis enheten brukes med avtrekkshette, må du alltid slå på avtrekkshetten under bruk. Ellers kan forbrenningsgasser akkumuleres.
- Slik forholder du deg korrekt når du lukter gass:

- Trykk ikke på lys- eller apparatbrytere, trekk aldri støpsler ut av stikkontakter og bruk ikke mobiltelefon eller telefon. Det kan føre til gnistdannelse og fare for eksplosjon øker.
- Åpne vinduer og dører og luft ut rommet med frisk luft. Slå ikke på avtrekksetter og ventilatorer for å lufte ut rommet. Det kan føre til gnistdannelse og fare for eksplosjon øker.
- Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.
- Forlat bygningen og kontakt gassleverandøren eller brannvesenet.

3.2 Personlig verneutstyr

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

4 Når du arbeider med apparatet

4.1 Førstegangs oppstart

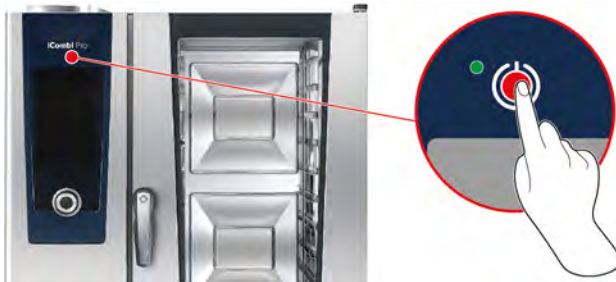
Når du bruker apparatet for første gang, er det allerede installert på riktig måte av en RATIONAL servicepartner. Selvtesten er allerede utført, og apparatet er klart til bruk. All informasjon om installasjonen finner du i den medfølgende installasjonsmanualen.



Før du arbeider med apparatet for første gang

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

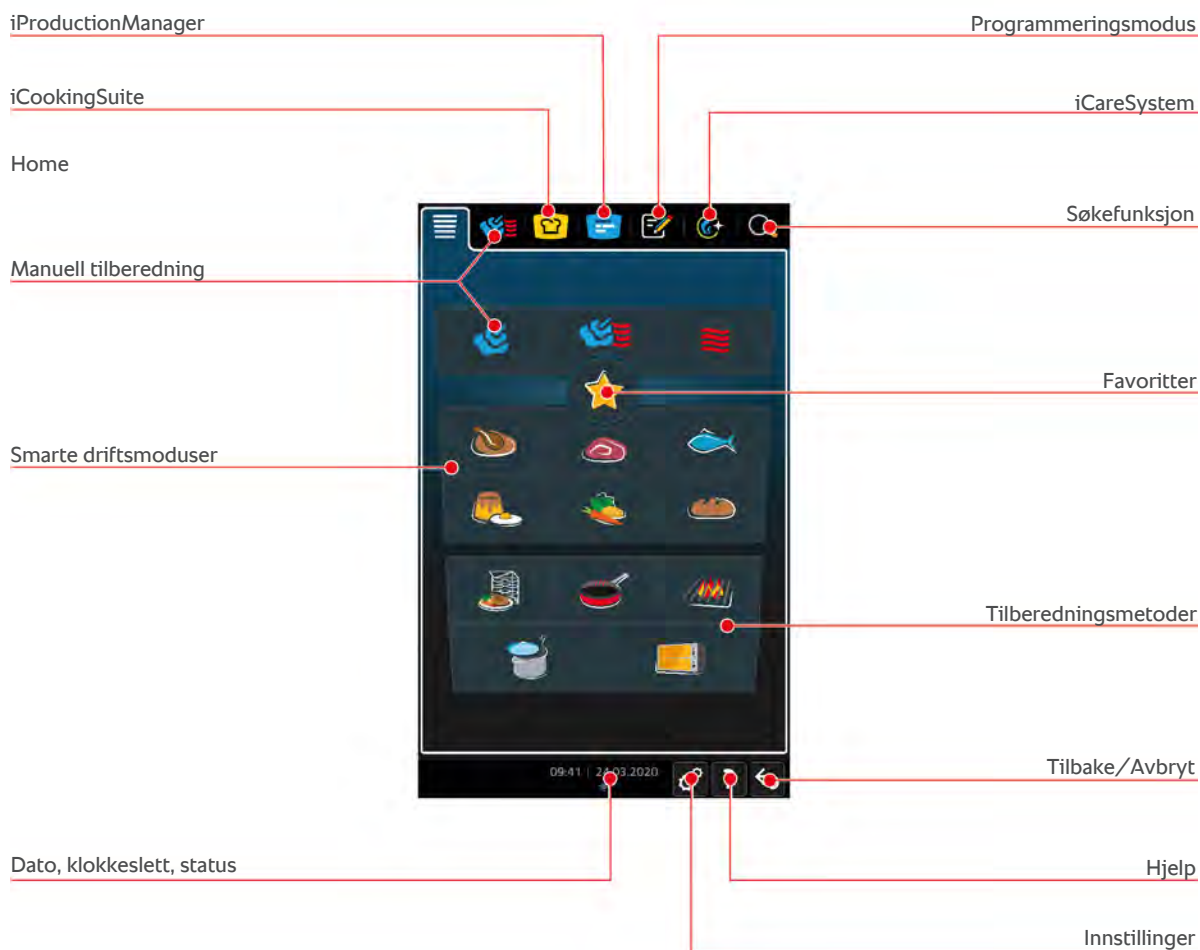
Mer informasjon finner du her Vedlikehold [► 89]

4.2 Til- og frakobling av apparatet



1. For å koble til apparatet trykker du på tasten og holder den inne til LED-lyset lyser grønt: 
 - > Apparatet startes. Oppstartsskjermen [► 15] vises.
2. For å skru av apparatet trykker du på tasten og holder den inne: 
 - > Du blir spurt om du virkelig vil koble fra apparatet.
3. Trykk på tasten: **OK**
 - >> Apparatet kobles fra.

4.3 Startskjerm



- [iProductionManager \[► 49\]](#)
- [Smart matlaging - iCookingSuite \[► 24\]](#)
- [Home](#)
- [Manuelle moduser \[► 40\]](#)
- [Favoritter \[► 16\]](#)
- [Smarte driftsmoduser \[► 24\]](#)

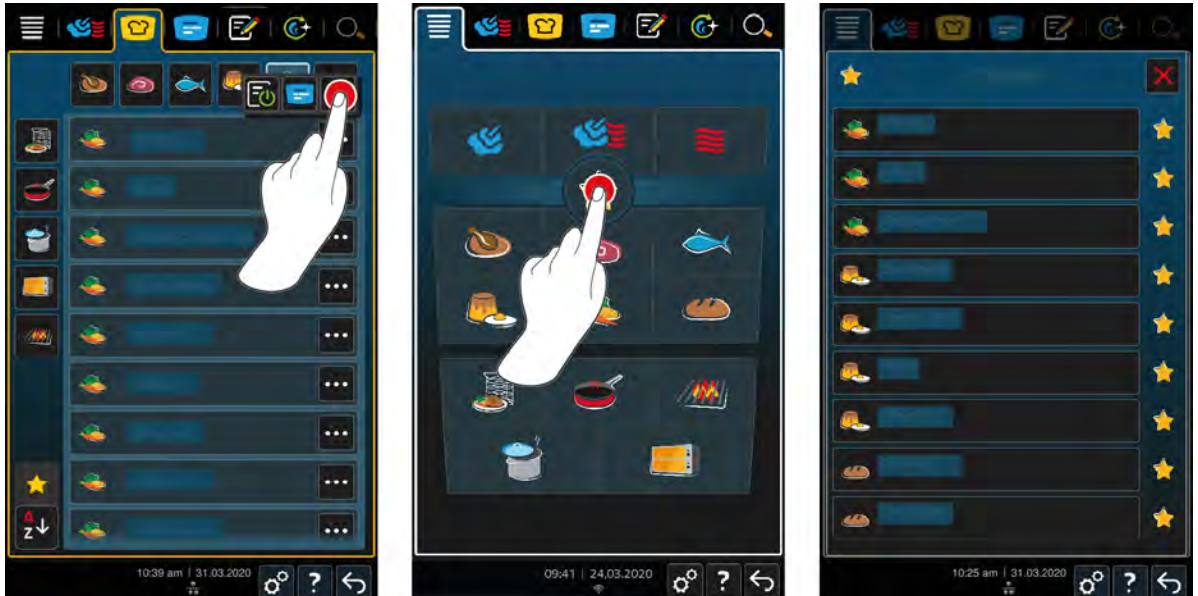
Hvis du trykker på en av disse tastene, vises alle smarte tilberedningsprosessene som er tilknyttet den smarte driftsmodusen.



- [Tilberedningsmetoder](#)
- [Programmeringsmodus \[► 60\]](#)
- [Søkefunksjon \[► 93\]](#)
- [Automatisk rengjøring - iCareSystem \[► 84\]](#)
- [Dato, klokkeslett, status \[► 16\]](#)
- [Innstillinger \[► 67\]](#)
- [Hjelp i apparatet \[► 93\]](#)
- [Tilbake/Avbryt](#)

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

4.3.1 Favoritter

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



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

4.3.2 Dato, klokkeslett, status

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



USB-pinne tilkoblet

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





Nettverkstilkobling

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



Wi-Fi-tilkobling

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

Når tilkoblingskvaliteten synker, vises følgende ikoner:  

Hvis det er en tilkoblingsfeil, vises følgende ikon: 



Feilmelding

Dette symbolet angir at en feilmelding vises på skjermen.



ConnectedCooking-tilkobling

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



Vanntilkobling

Dette symbolet indikerer at apparatet ditt ikke er koblet til vannforsyningen.

4.4 Interaksjon med apparatet

MERK

Feil betjening av skjermen

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

1. Betjen apparatet bare med hendene.

4.4.1 Håndbevegelser

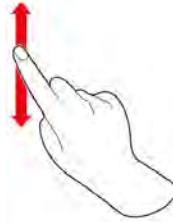
Du kan betjene apparatet ditt med noen få enkle håndbevegelser.



Trykke



Sveipe



Rulle



Dra og slipp

4.4.2 Sentralt kontrollhjul



i stedet for Håndbevegelser [► 17] kan du endre innstillinger ved å vri det sentrale kontrollhjulet. Handlinger bekreftes ved å trykke på det sentrale kontrollhjulet.

4.5 Maksimale lastemengder

MERK

Skader på apparatet på grunn av for høy belastning

Apparatet kan bli skadet hvis du overskrider maksimal belastning.

1. Last bare inn enheten med den maksimale belastningen som er spesifisert her

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. belastning per skinne
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.6 Åpne og lukke ovnsdøren



Åpne ovnsdøren

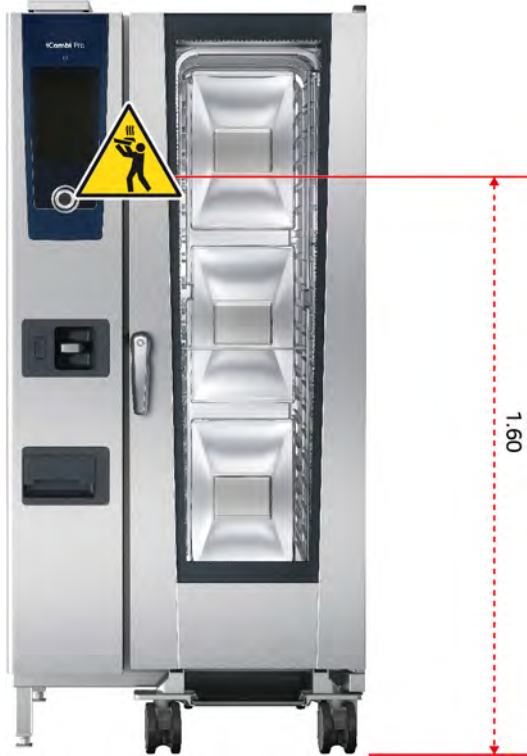
1. Vri håndtaket til ovnsdøren mot høyre.
 2. Hvis apparatet er utstyrt med en sikkerhetsdørlås, må du først trå på fotpedalen og deretter vri håndtaket til ovnsdøren til høyre i horisontal stilling.
 3. Åpne ovnsdøren sakte. **⚠ FORSIKTIG! Fare for skålding! Når apparatet er i drift, kan varm damp strømme ut av ovnsrommet.**
- >> Farten på viftehjulet senkes.

Lukk ovnsdøren

1. Lukk ovnsdøren og vri håndtaket til venstre i vertikal stilling.

4.7 Last inn i apparatet

1. Åpne ovnsdøren.
 - > Bremsen til viftehjulet blir aktivert og bremser viftehjulet.
2. Last inn maten i apparatet.
3. Når du griller eller steker mat, skyver du en beholder under maten for å fange opp fett som lekker ut.
4. Lukk døren til ovnsrommet. Forsikre deg om at døren til ovnsrommet er fullstendig lukket og at håndtaket på døren til ovnsrommet står i vertikal stilling.

Hyllnivå over 1,60 m

Hvis apparatet din er installert slik at topphyllnivået er 1,60 m over gulvet, må du feste det medfølgende advarselsskiltet på dette punktet.

4.8 Stikke inn kjernetemperaturføleren

De følgende avsnittene beskriver hvordan du arbeider med kjernetemperaturføleren samt med det valgfrie tilbehøret 2 eksterne kjernetemperaturfølere. Sammen med kjernetemperaturføleren som er plassert i ovnsrommet har du totalt 3 kjernetemperaturfølere tilgjengelige. Dette er spesielt nyttig når du tilbereder mat med iProductionManager.

FORSIKTIG

Varm kjernetemperaturføler

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

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
2. Avkjøl eventuelt kjernetemperaturføleren med hånddusjen.

FORSIKTIG

Spiss kjernetemperaturføler

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

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk.

MERK

Kjernetemperaturføleren henger ut av ovnsrommet

Hvis du ikke plasserer kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk kan kjernetemperaturføleren skades.

1. Plasser kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk.



TIPS

- Hvis du regelmessig tilbereder veldig tynne eller flytende matvarer, anbefales du å bruke den valgfrie posisjoningshjelperen. Plasser først kjernetemperaturføleren i posisjoningshjelperen og deretter i matvaren.
- Hvis kjernetemperaturføleren er varmere enn den innstilte kjernetemperaturen, avkjøler du kjernetemperaturføleren med hånddusjen.

Kjøtt, for eksempel biff

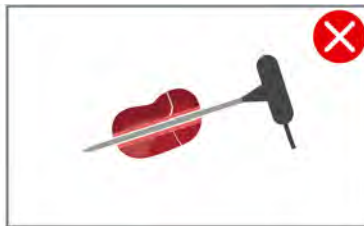
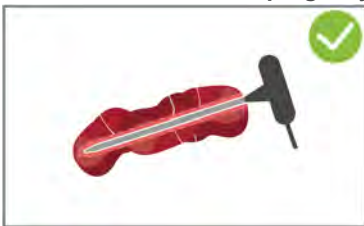


1. Plasser kjernetemperaturføleren skrått inn i matvaren opp til håndtaket slik at kjernetemperaturføleren settes så langt som mulig inn i maten.

Store kjøttstykker, for eksempel steker

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

Små matvarer, for eksempel gulasj



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

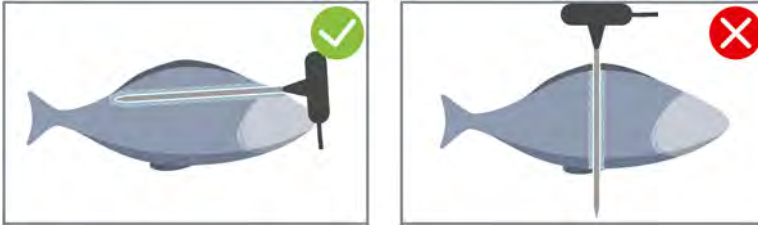
Matvarer med forskjellig størrelse

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

Fiskefileter



1. Plasser kjernetemperaturføleren skrått inn i matvaren opp til håndtaket slik at kjernetemperaturføleren settes så langt som mulig inn i maten.

Hel fisk

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

Grønnsaker, for eksempel poteter

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

Supper, sauser, desserter

1. Plasser kjernetemperaturføleren i Gastro-Norm-kantinen slik at kjernetemperaturføleren er helt dekket av væsken.
2. Når du rører rundt i væsken lar du kjernetemperaturføleren ligge i Gastro-Norm-kantinen.

Bakevarer

1. For bakevarer som hever kraftig under bakingen stikker du kjernetemperaturføleren loddrett inn i midten av maten.

Bruk eventuelt den valgfrie posisjoneringshjelperen.

Finishing med tallerkenstativ

1. Sett kjernetemperaturføleren inn i det hvite keramiske røret på tallerkentransportstativet.

Kjernetemperaturføler ikke registrert



✓ Symbolet vises:

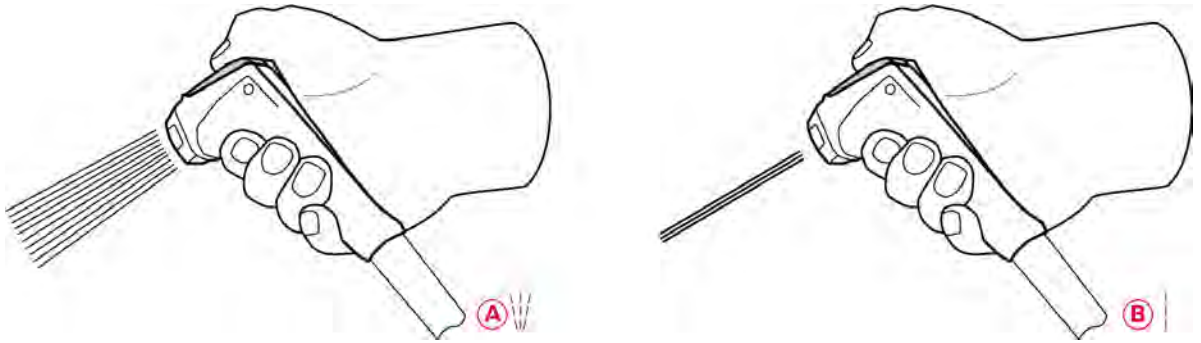
1. Plasser kjernetemperaturføleren slik som beskrevet i denne instruksjonen.
 2. Bekreft justering.
- >> Tilberedningen gjennomføres korrekt. Hvis du ikke bekrefter endringen vil tilberedningsprosessen bli kansellert og du må starte den på nytt. Enkelte tilberedningsprosesser, for eksempel **Tilberedning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

Fjerne kjernetemperaturføler

1. Når maten har nådd ønsket resultat må du først fjerne kjernetemperaturføleren fra matvaren og deretter tar du maten ut av ovnsrommet.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i den medfølgende holderen etter bruk.

4.9 Bruk av hånddusj

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



⚠ FORSIKTIG

Hånddusjen og vannet fra hånddusjen kan overstige 60 °C

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

1. Bruk vernehansker når du arbeider med hånddusjen.

⚠ FORSIKTIG

Bakterievekst i vanntilførselen.

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

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

MERK

Uriktig håndtering av hånddusjen

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

1. Trekk ikke hånddusjen utover den maksimalt tilgjengelige slangelengden.

MERK

Hånddusjen er ikke egnet til å avkjøle ovnsrommet

Hvis du avkjøler ovnsrommet med hånddusjen, kan ovnsrommet, ventilasjonsskjermen eller glassruten på døren til ovnsrommet bli skadet.

1. Ovnsrommet må bare avkjøles med Cool-Down-funksjonen.

1. Trekk hånddusjen ut av parkeringsstillingen med minst 20 cm.
 2. Hold slangen på hånddusjen fast.
 3. Vri den fremre delen av hånddusjen for å velge ønsket sprutmønster.
 - Still hånddusjen på | for å velge sprutmønsteret **Punktstråle**.
 - Still hånddusjen på √ for å velge sprutmønster **Dusj**.
- Hvis du ikke dreier den fremre delen av hånddusjen på et av de to sprutmønstrene, kan vann dryppe fra dusjhodet.
1. Trykk på spaken til hånddusjen. Jo hardere du trykker på spaken, jo sterkere blir vannstrålen.
 2. Etter bruk lar du hånddusjen sakte gli tilbake i dekslet. ⚠ **FORSIKTIG!** Forsikre deg om at slangen til hånddusjen er ren før du lar den gli tilbake i dekslet.

4.10 Integriert fettavløp

Hvis apparatet ditt er utstyrt med integriert fettavløp (ekstrautstyr), blir avdryppet fett samlet opp i ovnsrommet og avledet til beholderen.



1	Håndtak kuleventil	2	Avløpsrør
3	Påfyllingsstuss med bajonettlås	4	Fettbeholder

1. Åpne ovnsdøren.
 2. Fjern låsen på avløpsrøret.
 3. Plasser fettpannen i ovnsrommet slik at åpningen på pannen står i avløpsrøret.
 4. Sett en fettdeponeringsbeholder under utløpet utvendig på enheten.
 5. Stikk påfyllingsstussen på det integrerte fettavløpet inn i fettbeholderen.
 6. Stikk bajonettlåsen på påfyllingsstussen på avløpet.
 7. Lukk bajonettlåsen.
 8. Vri håndtaket på kuleventilen til vannrett posisjon.
- >> Kuleventilen er åpnet. Avdryppende fett kan nå samles i fettdeponeringsbeholderen.

Bytt ut fettbeholderen

⚠ FORSIKTIG

Utsiden av apparatet, avløpet og fettbeholderen kan få svært høy temperatur

Du kan brenne deg hvis du kommer borti varme funksjonsdeler.

1. Bruk personlig verneutstyr når du bytter fettbeholderen.

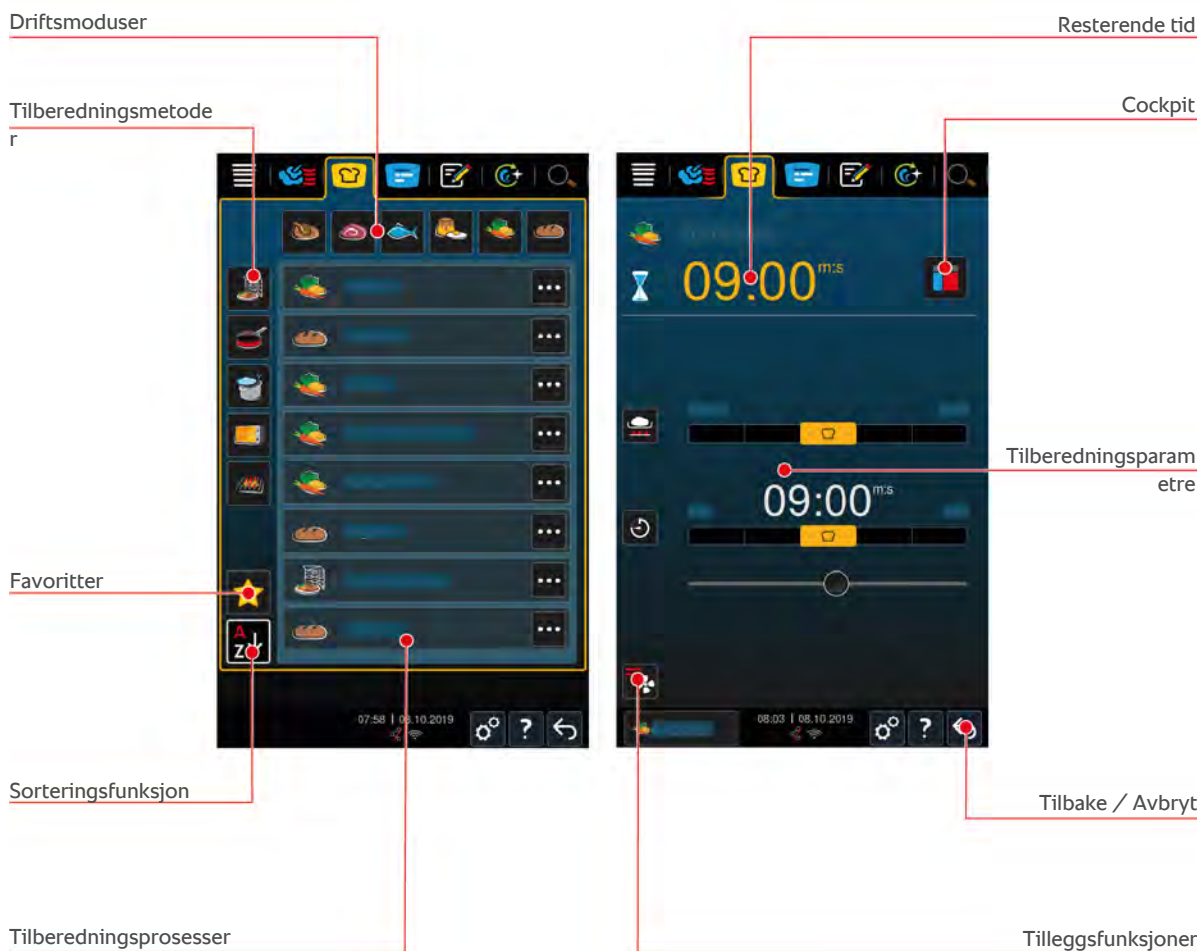
1. Vri håndtaket på kuleventilen til loddrett posisjon når fettbeholderen er full.
 - > Kuleventilen er lukket.
2. Åpne bajonettlåsen.
3. Bytt fettbeholderen.
4. Kasser fett på en forskriftsmessig måte. **MERK! Fett og annen væske som samles opp i fettbeholderen, må kasseres i tråd med gjeldende lover og forskrifter. Aldri hell fett i avløpet. Bruk aldri fett fra fettbeholderen til steking eller som mat.**

5 Smart matlaging - iCookingSuite



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

Under tilberedningsbanen blir alla viktige ovnsparametere som ovnstemperatur, klima, lufthastighet og tilberedningstid jevnlig justert slik at du oppnår ønsket tilberedningsresultat. Om nødvendig kan du også gripe inn i tilberedningsbanen under tilberedningen og endre tilberedningsresultatet. For deg betyr det den enkleste betjening, ingen kontroll, intet tilsyn. Dermed sparer du tid, råvarer og energi og oppnår alltid enestående, standardisert matkvalitet.



5.1 Driftsmoduser og tilberedningsprosesser

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:

- Fjærfe 🍗
- Kjøtt 🍖
- Fisk 🐟
- Eggeretter og desserter 🍰
- Grønnsaker og tilbehør 🥕

Følgende tilberedningsmetoder er tilgjengelige:

- Koking 🍲
- Steking 🍳

- Baking 🍞
- Grilling 🔥
- Finishing 🍽️

Til hver driftsmodus tilordnes et spesifikt sett med smarte tilberedningsbaner. Disse matlagingsbanene gjenspeiler kulturelle matvaner, som du kan angi i det primære nasjonale kjøkken [▶ 71] og det sekundære nasjonale kjøkken [▶ 71].

5.2 Smart tilberedningsprosess

5.2.1 Fjærfe

Kantonesisk and

Velg denne matlagingsbanen hvis du vil tilberede kantonesisk and.

And

Velg denne matlagingsprosessen hvis du vil tilberede hele ender, andebryst eller andelår.

Dampe

Velg denne tilberedningen hvis du vil dampe kjøtt av fugl.

Fritering

Velg denne tilberedningen hvis du vil fritere stykker av fugl.

Gås

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede hele gjess, gåsebryst eller gåselår.

Grille

Velg denne tilberedningen hvis du vil grille stykker av fugl, som kyllingbryst, kalkunbiff eller kyllingvinger.

Kylling

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede hele kyllinger, høns, vårkilling eller store stykker av fjærfe.

- Hvis du vil tilberede mindre stykker av fugl velger du tilberedningen Pannesteking.
- Hvis du trenger kort etterproduksjonstid for grillede kyllinger velger du tilberedningen Skorpedannelse.

Koke

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke retter av fugl, som hønsesuppe eller terriner.

Kortstekt

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede mindre stykker av fugl, som lår, kyllingvinger eller Barbarie andebryst.

Lavtemperatursteking

Velg denne tilberedningen hvis du vil steke fugl ved lav temperatur. Velg denne tilberedningen hvis du vil steke fugl med sprøtt skinn over natten eller når du ikke er tilstede på kjøkkenet.

For å sikre at matvaren bevarer optimal kvalitet og saftighet også når den oppbevares i lengre perioder med alternativet **Hold** i ovnsrommet, reduseres temperaturen i ovnsrommet når ønsket kjernetemperatur er oppnådd. Selv med redusert ovnstemperatur sikres også perfekt hygienisk matproduksjon.

Panerte produkter

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede panerte stykker av fugl.

Peking and

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede tradisjonell Peking and.

Kalkun

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede hel kalkun eller stykker av kalkun. Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fylt kalkun.

Braisere

Velg denne tilberedningen hvis du vil braisere fjærfe.

Tandoori

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fjærfe som har ligget i tandoorimarinade og skal tilberedes i et ideelt klima.

Sukiyaki

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fjærfe som er marinert i Tsukeyaki-saus og skal tilberedes i et ideelt klima.

5.2.2 Kjøtt

Bacon

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bacon.

Kjøtt med svor

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede store kjøttstykker med svor.

Braisert svinekjøtt

Velg denne tilberedningen hvis du vil braisere svinekjøtt i soyasaus etter kinesisk oppskrift.

Trekke / koke

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede forskjellige pølsetyper i kunst- eller naturtarm.

Char Siu

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kinesisk Char siu.

Cochinita Pibil

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede meksikansk cochinita pibil eller andre retter som braiseres i sin egen kraft. Ovnstromklimaet er optimalisert for disse braiserte rettene.

Crispy pork belly

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kinesisk Crispy pork belly.

Kjøtt i butterdeig

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kjøtt innbakt i butterdeig eller salt.

Fritering

Velg denne tilberedningen hvis du vil fritere stykker av kjøtt.

Steker

Velg denne tilberedningen hvis du vil steke store kjøttstykker.

Grille

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kjøttstykker med grillmønster.

Halvkonservert

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede halvkonserverte retter av ulike pølsetyper, ragu eller gulasj. Du trenger en tett beholder med lokk for å lage sikre halv-konserverte matretter.

1. Stikk et hull i lokket til beholderen. Bruk ikke kjønetemperaturføleren til dette.

2. Fyll matvaren i ønskede beholdere og sett på lokkene.
3. Start tilberedningen og last inn i apparatet.
4. Stikk kjernetemperaturføleren gjennom hullet i lokket til beholderen.

Tilberedningen **Halv-konservert** er justert til en F-verdi på 0,3. De halvkonserverte produktene produsert på denne måten har en holdbarhet på opptil 6 måneder ved en lagringstemperatur på under 10 °C.

Kebab

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kebab.

Koke

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke kjøttstykker som typisk blir tilberedt i væske, som kokt oksekjøtt eller terriner.

Kortstekt

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kjøtt som typisk blir pannestekt, eller er meget tynnskåret kjøtt.

Kjøttpudding

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kjøttpudding.

Lomo saltado

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede peruansk Lomo saltado.

Lavtemperatursteking

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede store kjøttstykker med skorpe eller svor ved lav temperatur. Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede matvarer over natten eller når du ikke er tilstede på kjøkkenet.

Nikomi

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede japansk nikomi med instant nudler.

Panerte retter

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede panerte stykker av kjøtt.

Roastbeef

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede roastbeef.

Sautere

Velg denne tilberedningen hvis du vil sautere kjøtt.

Braisere

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede gryteretter eller småskåret kjøtt, som for eksempel gulasj. Hvis du vil varme opp gryteretter til serveringstemperaturen, velger du en passende tilberedning i modus Finishing.

Sukiyaki

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kjøtt som er marinert i Tsukeyaki-saus og skal tilberedes i et ideelt klima.

5.2.3 Fisk

Steke

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fiskefileter eller hel fisk med eller uten skinn, marinert eller på en grønnsaksseng.

Dampe

Velg denne tilberedningen hvis du vil dampe fisk, fiskefileter, skalldyr eller terriner.

Damping - kinesisk måte

Velg denne tilberedningen hvis du vil dampe fisk på kinesisk måte.

Saltbakt fisk

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fisk innbakt i salt.

Fritering

Velg denne tilberedningen hvis du vil fritere fisk.

Grille

Velg denne tilberedningen hvis du vil grille fiskefileter eller hel fisk med eller uten skinn.

Moqueca

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede brasiliansk moqueca eller andre fiskegryter der matvarene stekes først og væske påfylles etterpå.

Nizakana

Velg denne tilberedningen hvis du vil posjere fisk, som makrell eller sild på japansk måte i dashi.

Blekksprut

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede blekksprut, pulpo eller akkar.

Panerte retter

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede panerte fiskefileter eller panert fisk.

Sautere

Velg denne tilberedningen hvis du vil sautere fisk.

Braisere

Velg denne tilberedningen hvis du vil braisere fisk.

Braisere - kinesisk måte

Velg denne tilberedningen hvis du vil braisere fisk på kinesisk måte.

Sukiyaki

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede fisk som er marinert i Tsukeyaki-saus og skal tilberedes i et ideelt klima.

5.2.4 Eggeretter og desserter

Dessert baking

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede ferske, søte ovnsretter, som semule- eller rispudning, strudel, bakte epler eller Kaiserschmarrn. Velg også denne tilberedningen hvis du vil tilberede Convenience-produkter.

Dampe desserter

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede dampede desserter, som dumplings med gjær.

Steke egg

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede speilegg, eggerøre eller omeletter.

Dampe egg

Velg denne tilberedningen hvis du vil bløtkoke, koke smilende eller hardkoke egg, eller posjere egg.

Posjere egg

Velg denne tilberedningen hvis du vil posjere egg.

Eggestand/pudding

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede eggestand, søte eller salte paier.

Koking av frukt

Velg denne tilberedningen hvis du vil koke frukt i væske.

Onsen-egg

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede Onsen-egg.

Eggerøre

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede eggerøre.

Speilegg

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede speilegg.

5.2.5 Grønnsaker og tilbehør

Brune

Velg denne tilberedningen hvis du vil steke grønnsaker og tilbehør.

Grateng

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede pasta- eller grønnsaksgratenger, paella eller bakte, fylte grønnsaker.

Bakepoteter

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bakte poteter av hele poteter med din Potato Baker.

Bake / Convenience

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede sideretter av tynne Convenience-produkter som vanligvis tilberedes i stekeovn.

Biryani

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede risretter som indisk biryani.

Congee

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede congee eller kinesisk risgrøt.

Dampe

Velg denne tilberedningen hvis du vil dampe grønnsaker, ferske eller frosne sideretter samt hele poteter.

Dim Sum

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kinesisk dim sum.

Double-boiled soup

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kinesisk Double-boiled soup.

Posjere

Velg denne tilberedningen hvis du vil stue grønnsaker og tilbehør, som ratatouille, rødkål eller løk.

Innkoking

Velg denne tilberedningen hvis du vil konservere frukt eller grønnsaker. Du trenger en beholder med tett lokk for å konservere matvarer.

1. Stikk et hull i lokket til referansebeholderen. Bruk ikke kjernetemperaturføleren til dette.
2. Fyll matvaren i ønskede beholdere og sett på lakkene.
3. Start tilberedningen og last inn i apparatet.

4. Stikk kjernetemperaturføleren gjennom hullet i lokket til beholderen.

Tilberedningsbanen **Konservering** er justert til en F-verdi på 0,1. Ingen halv-konserver produseres.

Fritering

Velg denne tilberedningen hvis du vil fritere grønnsaker og tilbehør.

Grille

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede grønnsaker og tilbehør med grillmønster.

Indisk dal

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede indisk dal, tørkede bønner eller belgfrukter.

Itamemono

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede japansk itamemono.

Potetgrateng

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede potetgrateng eller andre potetretter i form.

Knödel

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede potet-dumplings.

Makaronigrateng

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede makaronigrateng.

Nimono

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede japansk nimono.

Pasta i saus

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede korte, tørkede nudler, som penne eller tortellini i sausen uten forkoking. Nudlene er klare til servering umiddelbart etter avslutningen av tilberedningen.

Pommes frites

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede forstekte pommes frites.

Steke ris

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede stekte risretter.

Damping av ris

Velg denne tilberedningen hvis du vil dampe ris eller korn, som perlebygg eller couscous.

Sushiris

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede sushiris.

Tørking

Velg denne tilberedningen hvis du vil tørke grønnsaker, sopp eller frukt. For et ideelt resultat må du kutte matvaren i tynne skiver.

Totopos (tortillachips)

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede meksikanske totopos eller tortilla-chips.

5.2.6 Bakevarer

Oppfriske

Velg denne tilberedningen hvis du vil oppfriske ferske eller frosne bakevarer eller bakevarer fra tidligere servering.

Baguette

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake ferske eller halvstekte baguetter.

Butterdeig

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bakverk av butterdeig eller innbakte patéer.

Brød

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake ferske eller halvstekte brød.

Rundstykker

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake ferske eller halvstekte rundstykker.

Ostekake

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake New York Cheesecake uten brunning. Hvis du vil bake en tysk ostekake med forskjellig brunning, velger du tilberedning Ostekaker.

Croissant

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede croissanter eller bakverk som må dampes før det bakes.

Eclair

Velg denne tilberedning hvis du vil tilberede sensibelt bakverk av vannbakkelsdeig.

Pasteis de nata

Velg denne tilberedning hvis du vil tilberede portugisiske pasteis de nata .

Heving

Velg denne tilberedningen hvis du vil heve fersk eller frossen gjærdeig eller surdeig.

Baking med gjær

Velg denne tilberedningen hvis du vil lage bakverk av fersk gjærdeig, som flettekrans, kanelsnurrer eller gjærdeig dekket med frukt.

Ostekake

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake ostekake med forskjellige bruningsnivåer. Hvis du vil bake New York Cheesecake velger du tilberedningen Cheesecake.

Småkaker

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bakverk av mørdeig, som kjeks eller småkaker, eller kakebunn av mørdeig.

Kaker

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede kaker og kakebunner.

Lutbakst

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake lutbakst som feks pretzel.

Marengs

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bakverk av eggehviter, som marengs.

Muffins

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake muffins i muffins- eller timbalformer.

Pão de queijo

Velg denne tilberedningen hvis du vil bake ferske eller frosne brasiliansk Pão de queijo.

Wienerbakst

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bakverk som må dampes før det bakes, som wienerbakst og bagels.

Pizza

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede pizza, fylt deig eller gjærdeig på grill- og pizzaplaten.

Samosa

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede indiske dumplings fylt med curry.

Myke småbrød

Velg denne tilberedningen hvis du vil tilberede bakverk med brun overflate og myk skorpe, som burger- eller pølsebrød.

5.2.7 Finishing

Beholder servering

Velg denne tilberedningen hvis du vil varme opp tilberedt, avkjølt mat i GN kantine til serveringstemperatur.

Posjering

Velg denne tilberedningen hvis du vil varme opp tilberedt mat til ønsket kjernetemperatur og holde maten på denne temperaturen.

Hold

Velg denne matlagingsbanen hvis du vil holde maten varm under serveringen.

Tallerken à la carte

Velg denne tilberedningen hvis du vil varme opp retter anrettet på tallerkener til serveringstemperatur i à la carte-modus.

Tallerkenbankett

Velg denne tilberedningen hvis du skal klargjøre mange tallerkener for servering samtidig, som under konferanser, bryllup eller catering.

Stekeskorpe

Velg denne tilberedningen hvis du vil varme opp tilberedt mat som svineknoker eller ribbe til serveringstemperatur.

5.3 Tilbered maten smart

5.3.1 Starte en smart tilberedningsprosess

Du kan velge en smart tilberedningsprosess på tre måter:

- Via iCookingSuite
- Via programmeringsmodus [▶ 60]
- Via søkeassistenten [▶ 93]

iCookingSuite



1. Trykk på tasten i menylinjen: 

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


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

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprosessene.

Programmeringsmodus

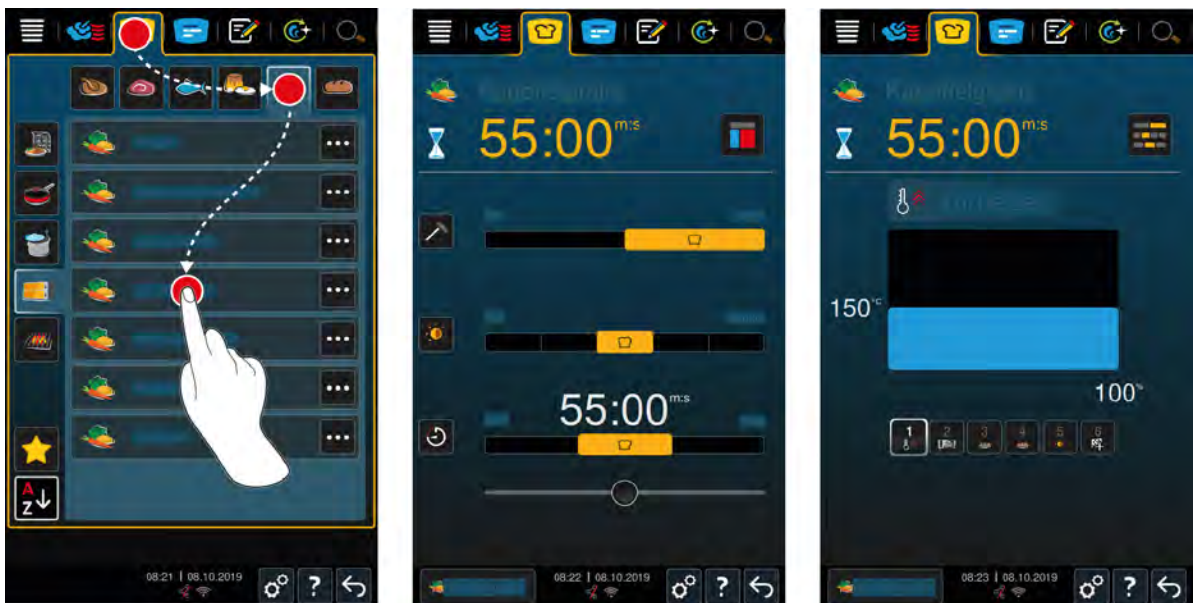
1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
 - > Alle dine lagrede smarte tilberedningsprosesser vises.



Søkeassistent

1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Angi navnet på den smarte tilberedningsprosessen.
 - > Den ønskede prosessen vises.

5.3.2 Starte en smart tilberedningsprosess

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



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: **Potetgrateng**
 - > Den smarte tilberedningsbanen startes og ovnsrommet forvarmes til lagret klima.
4. Still inn ønsket tilberedningsresultat ved å bruke tilberedningsparameterne [▶ 34].
 - > Etter kort tid endres skjermen i Cockpit [▶ 38].
 - > Når det innstilte klimaet er oppnådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
5. Last inn i apparatet.
6. Lukk døren til ovnsrommet.
 - > Tilberedningsprosessen fortsetter.
7. Følg instruksjonene på apparatet.
 - > Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.
8. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine krav, tar du maten ut av ovnsrommet.
9. Hvis tilberedningsresultatet ikke tilfredsstiller dine ønsker, fortsetter du tilberedningen med et av de foreslåtte alternativene.

5.4 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

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

5.4.1 Tilberedningsparametre



Tilberedningsstadium

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

Hvis du vil brune matvare mot slutten av tilberedningen velger du en lav stekeintensitet.

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



Bruning

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



Tykkelse på matvare

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



Størrelse matvare

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor stor matvaren er.

- Velg **liten** for filetstrimler eller vaktelbryst. Velg **stor** for roastbeef, hele ender eller svineribbe.
- Velg **liten** for egg som veier under 53 g. Velg **stor** for egg som veier over 64 g.



Ovnsromsfuktighet

Med dette tilberedningsparameteret angir du fuktigheten i ovnsrommet.

Hvis du vil tilberede matvarer med finishing eller sous-vide, velger du følgende innstillinger:

Trinn	Passer til
Trinn 1 – tørr	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede mat som ikke krever ekstra fuktighet, f.eks. panerte matvarer eller pommes frites.
Trinn 2	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede mat som krever lite ekstra fuktighet, f.eks. dampede grønnsaker.
Trinn 3	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede forskjellige matvarer samtidig.
Trinn 4 – fuktig	Velg dette trinnet hvis du skal tilberede mat som krever mye ekstra fuktighet, f.eks. ris eller posjert fisk.



Ovnstemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du temperaturen i ovnsrommet.

Slik kan du hente frem gjeldende fuktighet og steketemperatur i ovnsrommet:

1. Trykk på tasten og hold den inne:
 - > Etter 10 sekunder vises den gjeldende ovnstemperaturen.
2. Slipp tasten for å gå tilbake til de innstilte parameterverdiene.



Tilberedningstid

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

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

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



Kjernetemperaturføler

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



Kjernetemperatur

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

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

Tilberedningsgrad

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvilken tilberedningsgrad matvaren skal ha. Hver tilberedningsgrad tildeles en kjernetemperatur som du kan tilpasse etter dine ønsker. Hvis du vil tilberede matvarer på lav temperatur er kjernetemperaturen opptil 10 °C lavere enn andre tilberedningsprosesser. Når du steker fjærkre må du alltid stille inn en hygienisk korrekt kjernetemperatur på minimum 72 °C. Overhold HACCP-forskriftene for ditt land.



Delta-T-tilberedning

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

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



Tilberedningshastighet

Med dette tilberedningsparameteret stiller du inn temperaturføringen for ovnsrommet. Hvis du velger **skånsom**, tilberedes maten på lav temperatur over lengre tid. Hvis du velger **normal**, tilberedes maten på kortere tid ved høyere temperatur.


5.4.2

Tilleggsfunksjoner




Ovnsromsfuktighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du fuktigheten i ovnsrommet. Du har to trinn tilgjengelige. Jo høyere valgt trinn, jo mer fuktighet er det i ovnsrommet og fuktighetsnivået er høyere gjennom hele tilberedningsbanen.

Hvis du skal tilberede mat som ikke krever ekstra fuktighet, trykker du på tasten:  Det tilføres ikke ekstra fuktighet i ovnsrommet.




Heving

Med denne tilleggsfunksjonen kan du heve matvarer i ovnen ved optimal temperatur. Du har fem trinn tilgjengelige. Jo høyere valgt trinn, jo lengre vil maten heve i ovnen. Hvis du vil tilberede matvarer uten heving trykker du på tasten: 



Damptilførsel


Med denne tilleggsfunksjonen sprøytes vann fra dampdysen på varmeelementet under tilberedningen. Overflaten på maten blir fuktet, dampen kondenserer og du får en knasende skorpe og optimal heving. Ovnsromstemperaturen må ligge mellom 30 – 260 °C.

1. Trykk på tasten og hold den inne: 

>> Så lenge du holder knappen inne, sprøytes det vann på viften fra dampdysen.



Dampskyer

Med denne tilleggsfunksjonen tilsettes fuktighet i ovnsrommet ved begynnelsen av bakingen. Overflaten på maten blir fuktet, dampen kondenserer og du får en knasende skorpe og optimal heving. Jo høyere valgt trinn, jo mer fuktighet blir tilsatt i ovnsrommet. Hvis du vil tilberede matvarer uten dampskyer trykker du på tasten: 



Lufthastighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du hastigheten på viften. Du har to trinn tilgjengelige. Jo høyere valgt trinn, jo høyere lufthastighet. Velg et lavt trinn for små, sensible matvarer.

5.4.3 Anmodninger



Avbryte

Alle løpende tilberedningsprosesser blir avbrutt



Laste inn

Du blir anmodet om å laste mat inn i apparatet.



Bekreft

Du blir bedt om å bekrefte en handling.



Pensle

Du vil bli bedt om å pensle matvaren, f.eks. bakevarer med egg.



Snitte

Du blir bedt om å skjære/rute matvaren eller snitte bakevarer.

Plassere kjernetemperaturføleren på nytt

Du blir bedt om å stikke kjernetemperaturføleren på nytt inn i matvaren.



Kjernetemperaturføleren i matvaren

Du blir anmodet om å stikke kjernetemperaturføleren inn i maten.



Stikk inn

Du blir bedt om å stikke i matvaren.



Fyll på

Du blir bedt om å fylle kantinen med væske, f.eks. til gryteretter.

5.4.4 Informasjon

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



Forvarming

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



Resterende tid

Tilberedningsprosessen trenger den viste tiden for å oppnå ønskede resultat.



Tilberedningsprosess slutt

Slutten av tilberedningsprosessen er nådd.

5.4.5 Alternativer

Når du har startet en tilberedning vises alle tilgjengelige alternativer. Alternativene **Skorpe** og **Hold** kan du alt velge mens tilberedningen kjører. Alternativer **Endre kjernetemperaturføler**, **Ny batch**, **Videre med tid** og **Varm opp til serveringstemperatur** kan bare velges når tilberedningen er avsluttet.




Hold

Med dette alternativet kan enten ovnsrommets klima eller kjernetemperaturen til matvaren opprettholdes i en periode. Hvis du velger dette alternativet holdes maten på den forhåndsinnstilte temperaturen eller kjernetemperaturen i opptil 24 timer. Dermed forhindrer du at maten blir overkokt. For å holde tilberedningssvinnet så lavt som mulig, anbefales det å bare la maten stå kort tid i ovnsrommet med alternativet **hold**.

I noen prosesser, som tilberedning over natten, er alternativet **hold** det siste tilberedningstrinnet og starter automatisk når ønsket tilberedningsresultat er oppnådd. Hvis du tilbereder matvarer i forskjellige størrelser må du planlegg en lengre hold-periode slik at alle stykker av maten når ønsket kjernetemperatur.

Godt hengt kjøtt, mindre kjøttstykker og viltkjøtt må ikke ligge for lenge i ovnsrommet med alternativet **hold**. Meget ungt og utilstrekkelig hengt storfe kjøtt blir derimot spesielt mørt ved lang hold-tid.


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

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



Flytt

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

1. Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd åpner du døren til ovnsrommet.
2. Plasser kjernetemperaturproben i et større stykke av matvaren eller den matvaren som skal ha høyere kjernetemperatur.
3. Fjern alle mindre matstykker fra ovnen.
4. Lukk døren til ovnsrommet.
5. Trykk på tasten: 
 - > Et vindu vises der du kan stille inn kjernetemperaturen.
6. Velg ønsket kjernetemperatur.

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

Gjenta dette trinnet til all maten har nådd ønsket kjernetemperatur.



Ny last

Med dette alternativet laster du inn en ny batch i apparatet og fortsetter tilberedningen med de definerte tilberedningsparametrene. Du blir først bedt om å losse apparatet og deretter å laste det igjen. Når du har lastet apparatet med en ny batch og lukker ovnsdøren, fortsetter tilberedningen.



Fortsett med tid

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

1. Velg ønsket tid.

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

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



Stekeskorpe

Med dette alternativet blir matvaren bakt, slik at det oppstår en sprø skorpe/svor og stekearomaer.

Ved blandet last fjerner du matvarene som du ikke vil skal danne stekeskorpe/svor fra apparatet. Start så alternativet **Danne stekeskorpe**.

Hvis du har tilberedt matvarer i beholdere og det har samlet seg flytende fett under tilberedningen, må du bytte beholdere før du starter alternativet **Danne stekeskorpe**. Dermed reduserer du stekeos under dannelsen av feks svor.

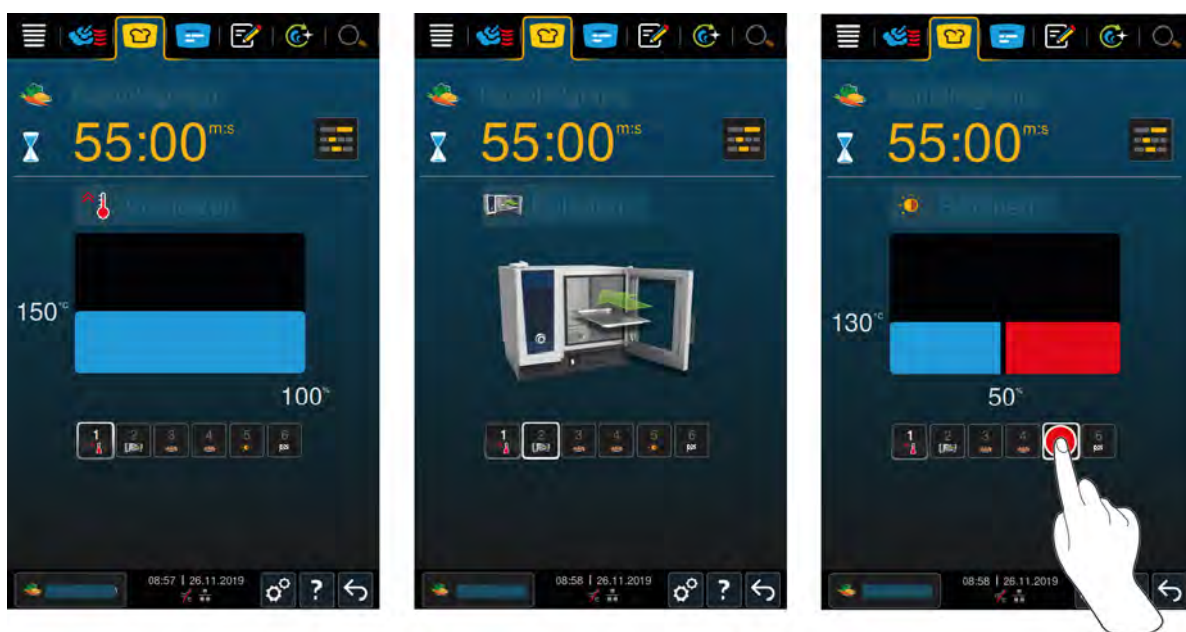
Hvis matvaren etter skorpedannelse ikke har ønsket skorpe eller farge, velger du alternativet **Fortsett med tid**. Du kan da angi hvor lenge skorpedannelse på matvaren skal fortsette.

Rosastekte matvarer egner seg ikke for skorpedannelse. Det vil oppstå en grå rand under de høye temperaturene.

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

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

5.5 Overvåke en intelligent tilberedning



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

5.6 Avbryte en intelligent tilberedningsprosess



1. Trykk på tasten og hold den inne:
- > Tilberedningen avbrytes. Startskjermen vises.

5.7 Sortere en intelligent tilberedningsprosess

I iCookingSuite kan du enten sortere de intelligente tilberedningsprosessene alfabetisk eller basert på bruksfrekvensen.

1. For å sortere intelligente tilberedningsprosesser alfabetisk, trykk på tasten:

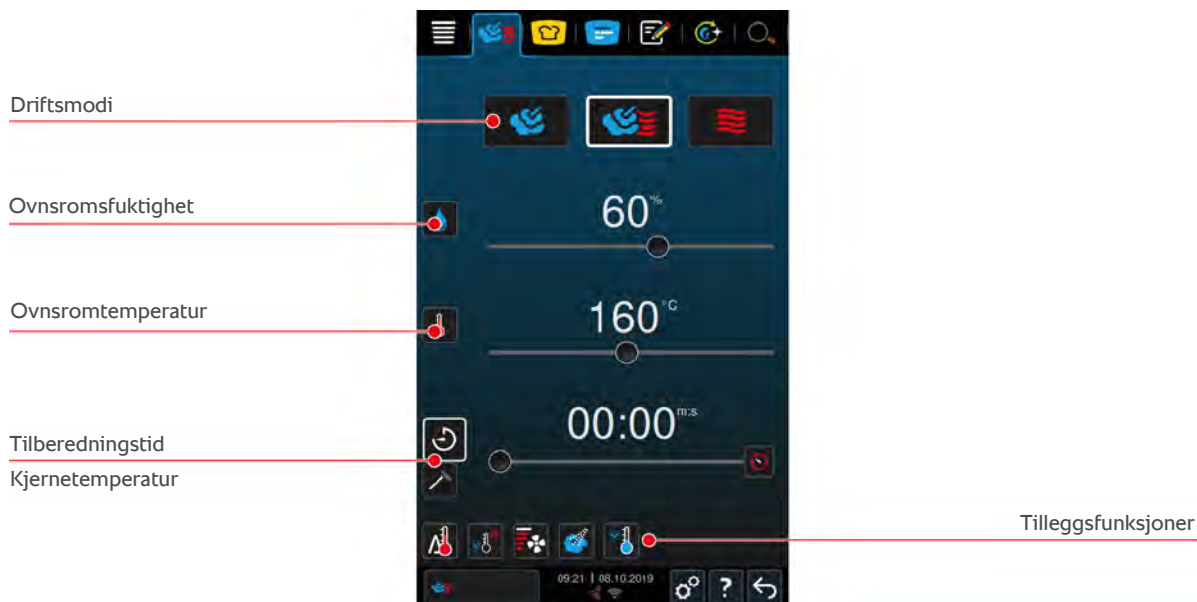
2. For å sortere intelligente tilberedningsprosesser basert på bruk, trykk på tasten: ★

6 Manuell tilberedning



Med de manuelle driftsmodusene støtter ditt iCombi Pro deg i ditt individuelle håndverk.

Ved å velge driftsmodus kan du stille inn klimaet og velge om du vil tilberede matvaren med damp, med varmluft eller med kombinasjonen av damp og varmluft. Dette gjør du ved å angi temperaturen i ovnsrommet, lufthastigheten og tilberedningstiden, og tar alle nødvendige avgjørelser uavhengig av hverandre. Dermed har du kontrollen på at maten er akkurat slik du vil ha den.



6.1 Tilpass tilberedningsresultatet etter dine egne ønsker

6.1.1 Tilberedningsparametre



Ovnstemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du temperaturen i ovnsrommet. Hvis du under driftsmodus **Damp** angir temperaturen til kokepunktet vises følgende symbol:

Slik kan du se gjeldende fuktighet og steketemperatur i ovnsrommet:

1. Trykk på tasten og hold den inne:
 - > Etter 10 sekunder vises den gjeldende ovnstemperaturen.
2. Slipp tasten for å gå tilbake til de innstilte parameterv verdiene.



Ovnsromsfuktighet

Med dette tilberedningsparameteret angir du fuktigheten i ovnsrommet.


- I driftsmodus **Damp** er ovnsromsfuktigheten 100 % og kan ikke endres.
- I driftsmodusen **Kombinasjon av damp og varmluft** tilføres ekstra fuktighet til matvaren fra dampgeneratoren. Hvis den angitte ovnsromsfuktigheten blir overskredet, fjerner ovnen fuktighet til riktig nivå.
- I driftsmodusen **Varmluft** tilføres ikke fuktigheten fra dampgeneratoren, men oppstår fra matvaren. Hvis den angitte ovnsromsfuktigheten blir overskredet, fjerner ovnen fuktighet til riktig nivå.



Tilberedningstid

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

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

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



Kjernetemperatur

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

6.1.2 Tilleggsfunksjoner



Delta-T-tilberedning

Med denne tilleggsfunksjonen tilberedes mat med en konstant forskjell mellom ovnsromstemperaturen og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen i ovnsrommet, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Svinnet minimeres. Du kan velge en forskjell på mellom 20 °C og 60 °C. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur.

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



Opprette klima

Med denne funksjonen blir ovnsrommets temperatur justert til målverdien på en tilberedningsbane. Hvis du skifter fra en tilberedningsprosess til en annen, for eksempel fra grille til bake, blir ovnsrommet automatisk avkjølt. Hvis du skifter fra bake til grille blir ovnsrommet oppvarmet.




Lufthastighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du hastigheten til viftehjulet. Jo høyere valgt trinn, jo høyere lufthastighet. Velg et lavt trinn for små, sensible matvarer.



Damptilførsel

Med denne tilleggsfunksjonen sprøytes vann fra dampdysen på varmeelementet under tilberedningen. Overflaten på maten blir fuktet, dampen kondenserer og du får en knasende skorpe og optimal heving. Ovnsromstemperaturen må ligge mellom 30 – 260 °C.

1. Trykk på tasten og hold den inne: 

>> Så lenge du holder knappen inne, sprøytes det vann på viften fra dampdysen.



Cool-Down-funksjon

Hvis du har tilberedt matvarer med høye temperaturer og deretter trenger lavere ovnsromstemperatur, kan du bruke Cool Down-funksjonen til å kjøle ned ovnsrommet.

✓ Luftplaten er korrekt låst.

1. Trykk på tasten: 

> Velg temperaturen som ovnsrommet skal nedkjøles til.

2. **⚠ ADVARSEL! Fare for skålding! Når du åpner ovnsromsdøren, strømmer varme dampkyer ut fra ovnsrommet. Åpne ovnsdøren.**

>> **⚠ ADVARSEL! Fare for personskade! Når du åpner ovnsromsdøren, senkes ikke farten på viftehjulet. Du må ikke berøre det roterende viftehjulet.** Hastigheten til viftehjulet økes. Ovnsrommet blir avkjølt.

6.1.3 Anmodninger og informasjon

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




6.2 Damp

6.2.1 Ovnstromsklima og temperaturområde

Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnstromsfuktighet	Ovnstromtemperatur
fuktig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampe ▪ Posjere ▪ Blansjere ▪ Posjering ▪ Svelle ▪ Sous-vide-tilberedning [▶ 46] ▪ Opptining ▪ Konservering 	100 %	30 – 130 °C

6.2.2 Tilberede mat med damp



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten:
 - > Apparatet forvarmes.
 3. Still inn ønsket ovnstemperatur.
 4. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
 5. Still inn tilberedningstid.
 6. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
 7. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
 8. Last inn i apparatet.
- >> Tilberedningen fortsetter. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

6.3 Kombinasjon av damp og varmluft





6.3.1 Ovnstromsklima og temperaturområde

Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnstromfuktighet	Ovnstromtemperatur
fuktighet og varme	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bake ▪ Steke 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnstemperaturen ligger høyere enn 260 °C i 30 minutter, reduseres temperaturen automatisk til 260 °C hvis du ikke bruker apparatet innenfor dette tidsrommet. Hvis du foretar en aktiv handling innen disse 30 minuttene, for eksempel åpner ovnsdøren, vil ovnstemperaturen holde seg over 260 °C i nye 30 minutter.

6.3.2 Tilberede matvarer i en kombinasjon av damp og varmluft



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
 - > Apparatet forvarmes.
3. Still inn ønsket fuktighetsnivå.
4. Still inn ønsket ovnstemperatur.
5. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
6. Still inn tilberedningstid.
7. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
8. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
9. Last inn i apparatet.
 - >> Tilberedningen fortsetter. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

6.4 Varmluft

6.4.1 Ovnstromsklima og temperaturområde





Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnstromfuktighet	Ovnstromtemperatur
het	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bake 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Ovnsromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnsromsfuktighet	Ovnsromtemperatur
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Steke ▪ Grille ▪ Fritering ▪ Gratinere ▪ Glasering 		

Hvis ovnstemperaturen ligger høyere enn 260 °C i 30 minutter, reduseres temperaturen automatisk til 260 °C hvis du ikke bruker apparatet innenfor dette tidsrommet. Hvis du foretar en aktiv handling innen disse 30 minuttene, for eksempel åpner ovnsdøren, vil ovnsromstemperaturen holde seg over 260 °C i nye 30 minutter.


6.4.2 Tilberede matvarer i varmluft



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten: 
 - > Apparatet forvarmes.
 3. Still inn ønsket ovnstemperatur.
 4. Trykk på knappen for å justere tilberedningstid: 
 5. Still inn tilberedningstid.
 6. Trykk på knappen for å tilberede mat med kjernetemperatur: 
 7. Still inn kjernetemperaturen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet.
 8. Last inn i apparatet.
- >> Tilberedningen fortsetter. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

6.5 Avbryte manuell tilberedning.



1. Trykk på tasten og hold den inne: 
 - > Tilberedningsprosessen avbrytes. Startskjermen vises.

7 Sous-vide-tilberedning

Under sous-vide-tilberedning blir matvaren forberedt, krydret, marinert eller brunet og deretter vakuumpakket i en sous vide-pose og tilberedt. Slik kan du produsere mat med særpreget smak, bevare de naturlige fargene, verdifulle vitaminer og redusere tilberedningssvinnet gjennom skånsom tilberedning. Etter tilberedningen må maten kjøles ned. Før servering varmes maten opp igjen i pose, tas deretter ut av posen og fullføres etter eget ønske avhengig av retten.

Sous-vide-tilberedning egner seg spesielt for følgende bruksområder:

- Cook and Chill

Produser rettene sentralt i et produksjonskjøkken, og lever deretter rettene til satellittkjøkkenet. Slik unngår du kostbar overproduksjon ved bare å gjøre ferdig rettene du faktisk trenger.

- Romservice

Produser rettene eller enkeltkomponenter, avkjøl dem og fullfør dem etter bestilling. Dette betyr at selv ufaglært kjøkkenpersonell kan servere gjestene dine hele døgnet.

- Dietter og lette måltider

Produser sunne retter skånsomt og behold naturlig smak og aroma. Tilsetningen av aromater gir også usaltede retter rik smak.

8 Tilberedning ved lav temperatur

Tilberedning av store kjøtt- og fjørfeprodukter krever mye tilsyn og mange års erfaring. I tillegg er apparatene dine blokkert i mange timer. Med tilberedningssystemet ditt takler du enkelt disse utfordringene: Stek, kok eller småkok matvarer som skal tilberedes sakte og ved lave temperaturer i perioder med lav produksjon, for eksempel på ettermiddagen eller i serveringsfrie perioder. Slik kan du bruke apparatet ditt optimalt i opptil 24 timer i døgnet. Og hvis du tilbereder matvarer over natten, kan du spare strøm ved å utnytte nattpriser.



TIPS

Hvis strømmen faller ut under tilberedning med lav temperatur, avbrytes tilberedningsbanen. Hvis strømbrytet varer under 15 minutter, fortsetter tilberedningsbanen. Hvis strømbrytet varer mer enn 15 minutter, kobles apparatet over i ventemodus etter strømbrytet. Du må starte tilberedningsbanen på nytt for å gjøre maten ferdig.

9 Finishing

Ved hjelp av Finishing skiller du produksjon av maten din fra servering, og skaper dermed plass til de viktigste tingene innen matlagingen: Planlegging, menydesign eller kreativ servering. Kvalitetstap mens du holder maten varm minimeres og sikrer den perfekte matkvaliteten.

- Du fullfører bare de rettene du trenger for øyeblikket og kan reagere avslappet hvis gjesteantallet endres.
- Unngå mas og stress ved anretningen med kortere produksjons- og serveringstider.
- Reduser personalkostnader gjennom effektiv tidsplan og kortere avstand til gjesten.
- Gjennomfør flere arrangementer samtidig og øk kapasiteten din uten ekstra kostnader.

Med Finishing kan du produsere perfekt matkvalitet med stor variasjon, enten du driver restaurant, hotell eller institusjonskjøkken:

- **Finishing i Restaurant**
Akkurat når du trenger maten fullfører du den med Finishing.
- **Finishing i Hotell**
Tallerken-Finishing er spesielt godt egnet hvis du skal klargjøre mange tallerkener for servering samtidig, som under konferanser, bryllup eller catering.
- **Finishing i Institusjonskjøkken**
Beholder-Finishing er spesielt egnet hvis du vil tilby et stort utvalg av retter i store mengder ved servering.


9.1 Innstille tallerkenvekt à la carte

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerkenene.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Tilberede**
3. Trykk på tasten:  **Tallerkenvekt à la carte**
4. Velg en av følgende verdier:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

9.2 Innstille tallerkenvekt bankett

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerkenene.

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten:  **Tilberede**
3. Trykk på tasten:  **Tallerkenvekt bankett**
4. Velg en av følgende verdier:
 - <700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

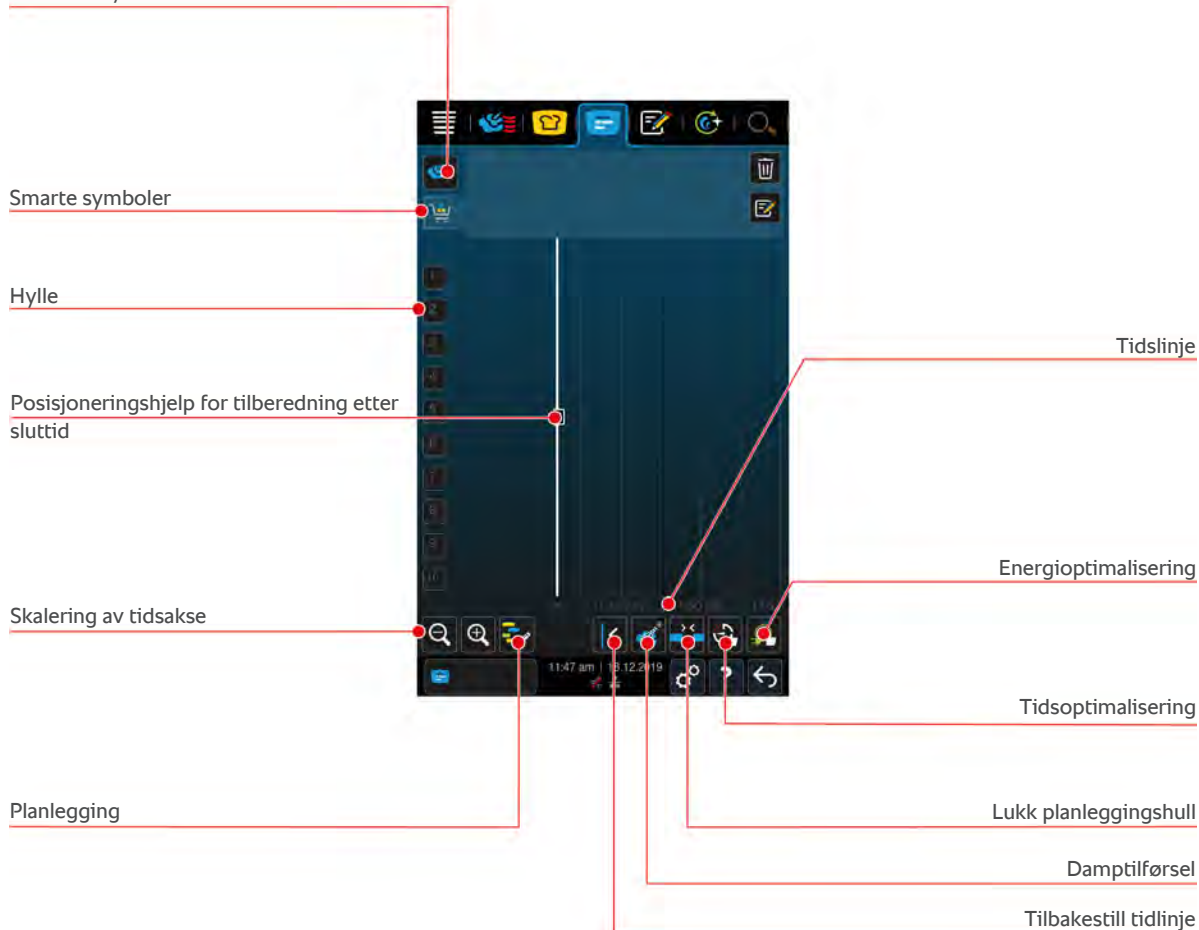
10 iProductionManager



iProductionManager organiserer hele produksjonsprosessen smart og fleksibelt. Dette inkluderer hvilke produkter som kan tilberedes sammen, den optimale tilberedningsrekkefølgen av maten og overvåking av tilberedningsprosessene.

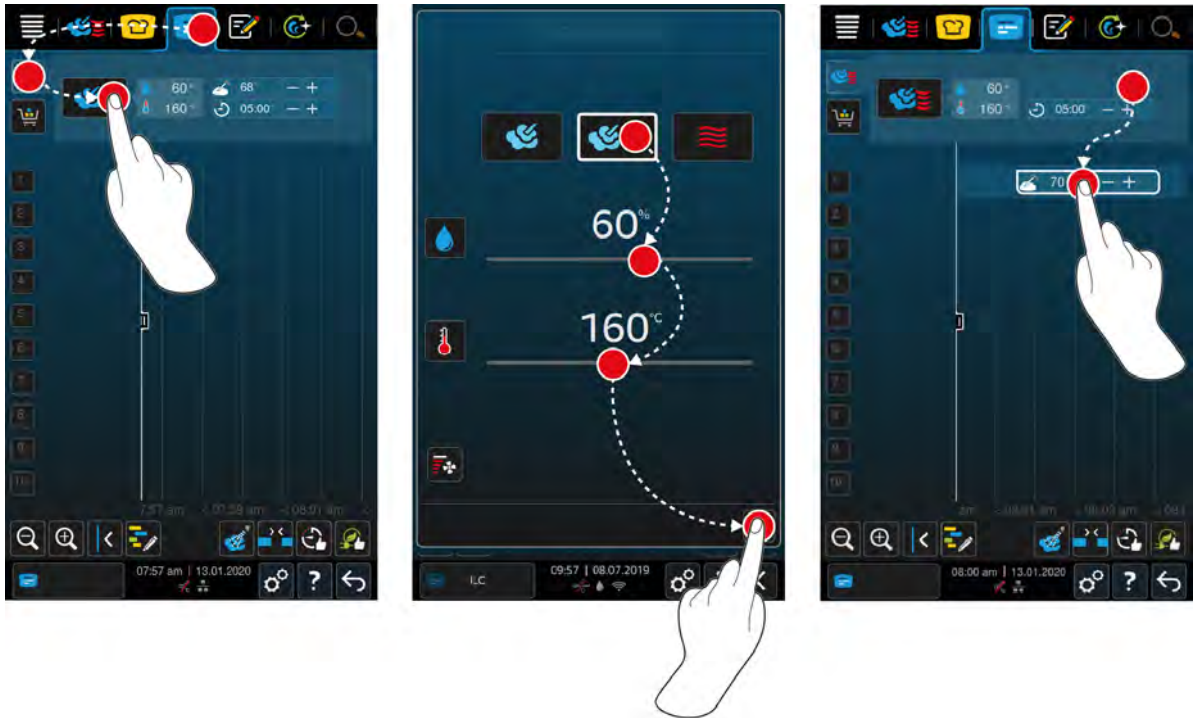
iProductionManager minner deg på når en rett må lastes eller tas ut av ovnen. Du kan bestemme om rettene skal energioptimaliseres, tidsoptimaliseres eller tilberedes til en bestemt sluttid. Tilsvarende ordner iProductionManager tilberedningssekvensen av rettene på en intelligent måte. For deg betyr dette at du alltid har full oversikt uten overvåking, men med høy effektivitet i produksjonen av rettene.










Manuelle symboler



10.1 Opprette manuelle symboler

Du kan legge til manuelle kvitteringer til iProductionManager. Du stiller først inn klimaet, og velger deretter om symbolet skal opprettes ved hjelp av tilberedningstid eller kjernetemperatur. Vær oppmerksom på: Hvis du tilbereder mat med den integrerte kjernetemperaturføleren, kan du samtidig bare plassere et manuelt kjernetemperatur-symbol på tidsaksen.



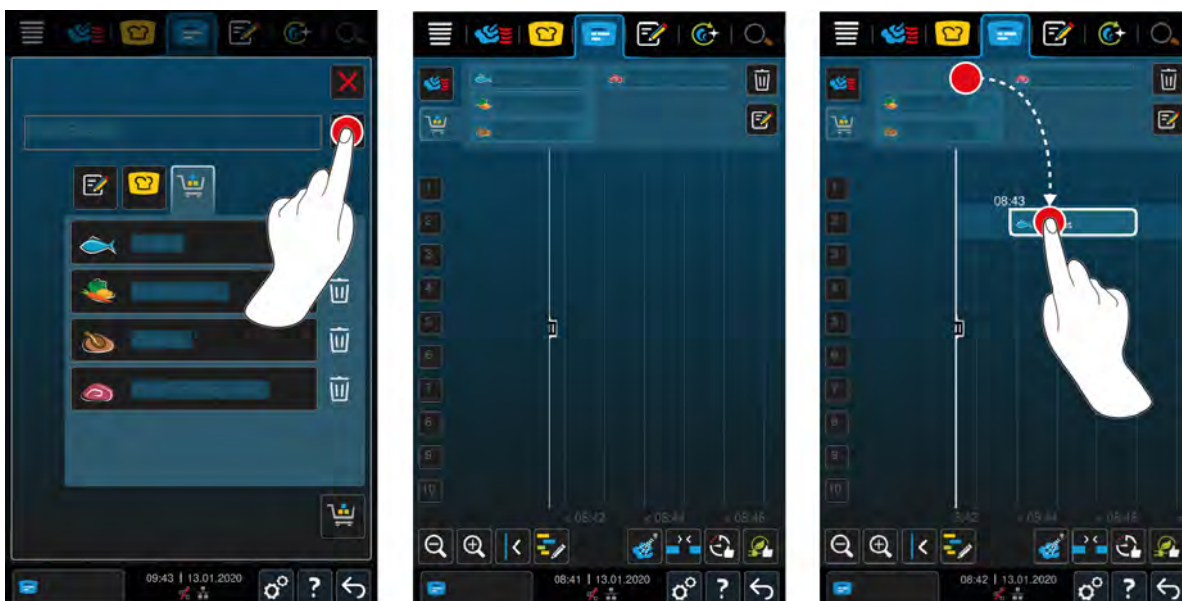
1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 2. Trykk på tasten: 
 3. Velg modus, Damp [► 42]  , Kombinasjon av damp og varmluft [► 43]  eller Varmluft [► 43] .
 4. Juster Tilberedningsparametere etter eget ønske. Du kan også stille inn hastigheten på viftehjulene. For å gjøre dette, trykk på tasten: .
 5. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten: .
 6. Hvis du vil øke eller senke kjernetemperaturen eller forlenge eller forkorte steketiden, kan du vri på det sentrale innstillingshjulet eller trykke på tastene:  eller .
 7. Trykk gjentatte ganger på tasten til ønsket innstilling er nådd.
- >> Nå kan du plassere symbolene [► 53].


10.2 Opprette varekurver

Du kan sende handlekurver som allerede er opprettet til iProductionManager fra Programmeringsmodus [► 64] eller opprette dine egne varekurver i iProductionManager.



1. Trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
4. For å legge til intelligente tilberedningsprosesser i handlekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle intelligente tilberedningsprosesser vises.
5. Bla gjennom listen og trykk på ønsket tilberedning.
 - > Tilberedningen blir merket med  og lagt til varekurven.
6. For å legge til programmer fra programmeringsmodus i varekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle lagrede programmer vises.
7. Bla gjennom listen og trykk på ønsket program.
 - > Programmet blir merket med  og lagt til varekurven.
8. For å gi varekurven et navn trykker du på tasten: 

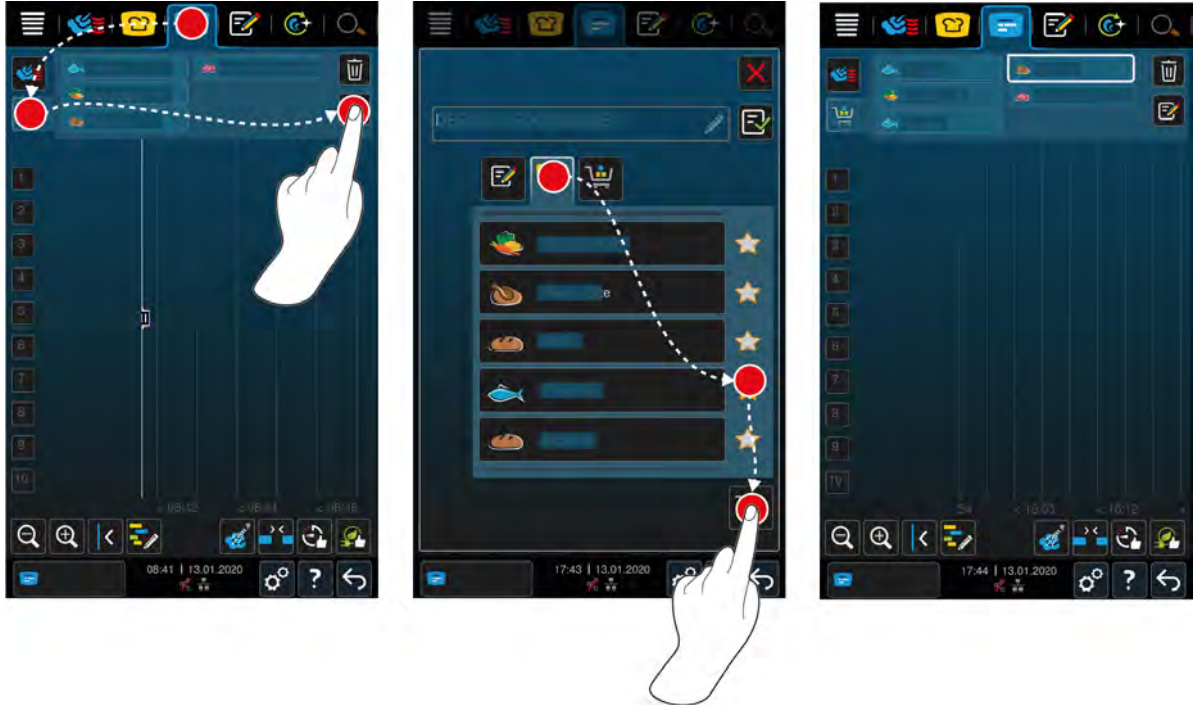


9. For å lagre varekurven permanent, trykk på tasten: 
 - >> Varekurven vises i programlisten for programmeringsmodus. Nå kan du plassere symbolene [► 53].
 - >> Mer informasjon om varekurver finner du her: Redigere og slette programmer [► 64]







10.3 Redigere symboltavlen

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

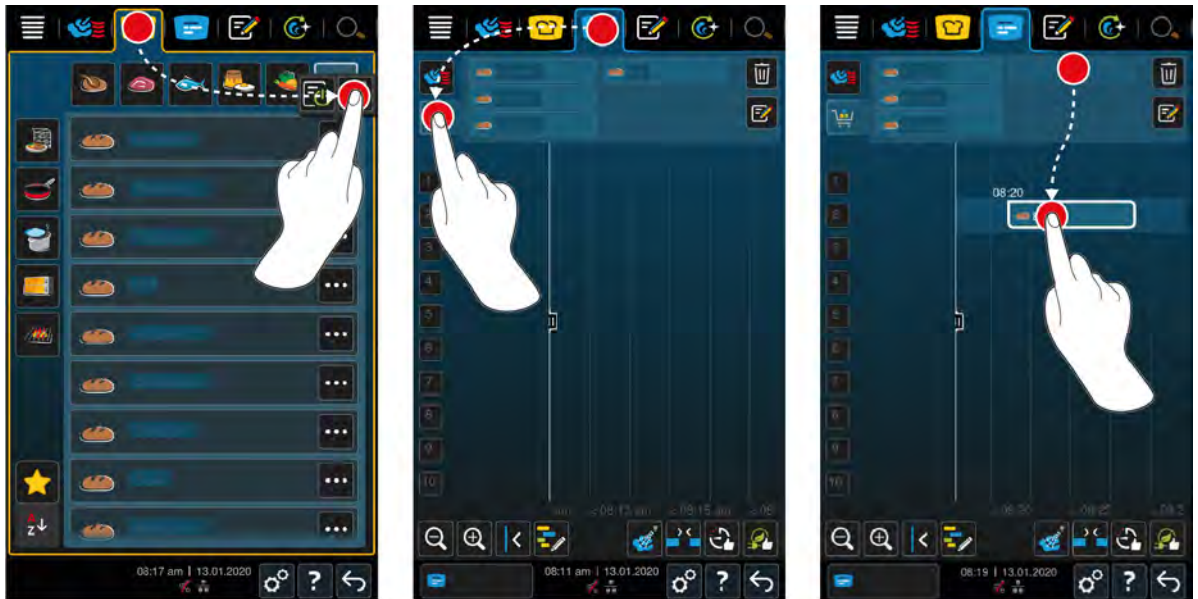
iProductionManager



✓ Du har sendt en varekurv fra programmeringsmodus til iProductionManager.


1. Trykk på tasten: 
 2. For å legge til intelligente tilberedningsprosesser i handlekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle intelligente tilberedningsprosesser vises.
 3. Bla gjennom listen og trykk på ønsket tilberedning.
 - > Matlagingsbanen blir merket med  og lagt til varekurven.
 4. For å legge til programmer fra programmeringsmodus i varekurven, trykk på tasten: 
 - > Alle lagrede programmer vises.
 5. Bla gjennom listen og trykk på ønsket program.
 - > Programmet blir merket med  og lagt til varekurven.
 6. Trykk på tasten: 
- >> De intelligente tilberedningsprosessene eller programmene vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene [[▶ 53](#)].

iCookingSuite og programmeringsmodus



1. For å sende en intelligent tilberedningsprosess fra iCookingSuite til iProductionManager, trykk på tasten i menylinjen: 
2. Trykk på tasten bak ønsket tilberedningsprosess: ...
3. Trykk på tasten: 
4. Hvis du vil sende en tilberedningsprosess fra programmeringsmodus til iProductionManager, trykker du på tasten i menylinjen: 
5. Trykk på tasten bak ønsket tilberedningsprosess: ...
6. Trykk på tasten: 
7. Trykk på tasten i menylinjen: 
8. Trykk på tasten: 
 - > De smarte tilberedningsprosessene vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene [[▶ 53](#)].

10.4 plassere symboler


- ✓ Du har utformet manuelle symboler [[▶ 49](#)], varekurver [[▶ 50](#)] eller en symboltavle [[▶ 52](#)].
1. Dra et symbol til ønsket hyllnivå.
 - > For bedre orientering blir hyllnivået du vil plassere symbolet på uthevet i blått. Som en ekstra støtte vises tiden på symbolet.
 - > Hvis hyllnivået er merket med gult eller rødt, kan du ikke plassere symbolet uten å flytte de allerede plasserte symbolene. Mer informasjon finner du her [Kombinasjonstesting](#) [[▶ 54](#)] og [plasseringslogikk](#) [[▶ 54](#)]
 2. Hvis du har plassert flere symboler, kan du skalere tidslinjen for å få oversikt. For å gjøre dette, trykk på tasten: 


Følgende alternativer er tilgjengelige for å optimalisere plasseringen av symboler:

- Lukk planleggingshull [[▶ 54](#)]
- Tidsoptimalisering [[▶ 55](#)]
- Energioptimalisering [[▶ 56](#)]
- Tilberedning med tidsramme [[▶ 57](#)]

Hvis du plasserer symbolet på sanntid, vises en vertikal gul eller blå stolpe:

- En gul stolpe indikerer at ovnsrommet varmes opp.
- En blå stolpe indikerer at kokeplassen blir avkjølt ved hjelp av Cool-Down-funksjonen.
- Stolpens bredde indikerer hvor lang tid oppvarmingen eller nedkjølingen tar.

Når ønsket temperatur er nådd, blir du bedt om å laste inn apparatet. Symbolet vises ved siden av hyllenivået . Etter at du har lastet apparatet, viser hyllenivået hvor lenge matvaren må stå i ovnsrommet.

Når tilberedningsprosessen som symbolet viser er ferdig, blir du bedt om å laste ut av apparatet. Symbolet vises ved siden av hyllenivået . Tilberedningstiden står på 00:00.

10.4.1 Kombinasjonstest

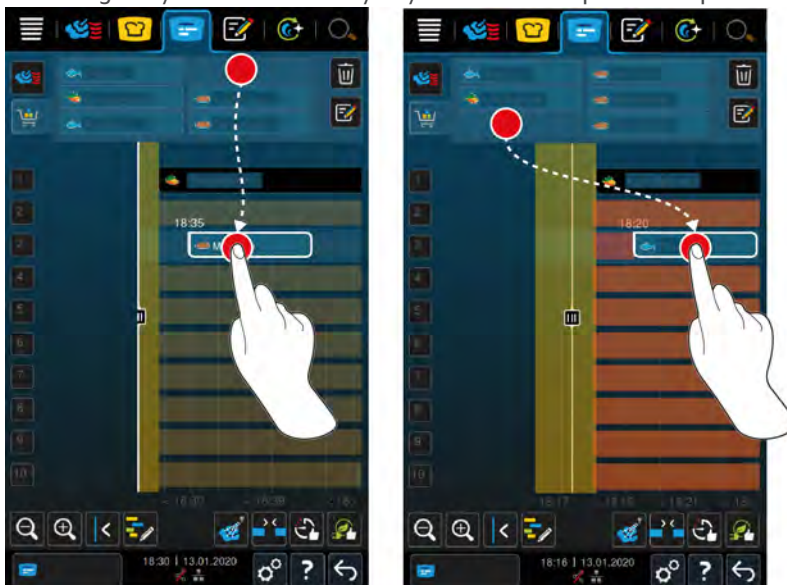
For hvert symbol du vil plassere i iProduction Manager, blir det sjekket om det nye symbolet samsvarer med allerede plasserte symboler og kan plasseres på valgt tid. Symbolene skiller ut basert på følgende 3 verdier og sjekkes uavhengig av hverandre:

- Hvert symbol er tilordnet en driftsmodus. Det blir kontrollert om driftsmodusene passer sammen.
- Hvert symbol er tilordnet en ovnsromstemperatur. Det blir kontrollert om ovnsromstemperaturene passer sammen.
- Alle driftsmoduser er tilordnet en ovnsromsfuktighet. Det blir kontrollert om ovnsromfuktighetsnivåene passer sammen.

Både manuelle driftsmoduser og intelligente matlagingsbaner testes for kombinasjonsevnen. Du kan bare kombinere matlagingsbaner som tilberedes i samme klima. Tilberedningsprosesser som foregår gjennom forskjellige klimaer, som tilberedning med lav temperatur, kan ikke kombineres med andre symboler.

10.4.2 Plasseringslogikk

Basert på kombinasjonstesten bestemmer iCombi Pro på hvilket sted symbolet skal plasseres. Avhengig av utfallet av testen, blir symbolene plassert optimalt i iProductionManager. iProductionManager signaliserer ved en farget markering av hyllenivåene om et nytt symbol har effekt på allerede plasserte symboler:

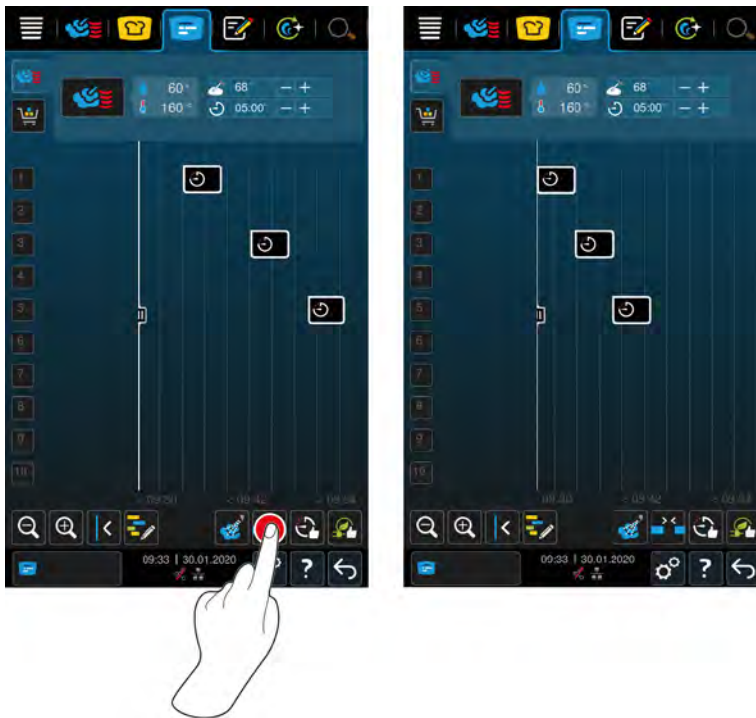


- Hvis hyllenivåene er merket med gult, kan du plassere et symbol, men andre allerede plasserte symboler flyttes.
- Hvis bakgrunnen er rød, kan du ikke plassere kvitteringen fordi en kvittering allerede er under behandling.

Hvis du flytter et symbol, flyttes hele blokken der symbolet ble plassert etter kombinasjonstesten.

10.4.3 Lukk planleggingshull

Du kan la apparatet ditt automatisk lukke tidshullene som oppstår når du plasserer symboler på tvers av alle hyllenivåer.



✓ Du har opprettet og plassert symboler.

1. Trykk på tasten: 

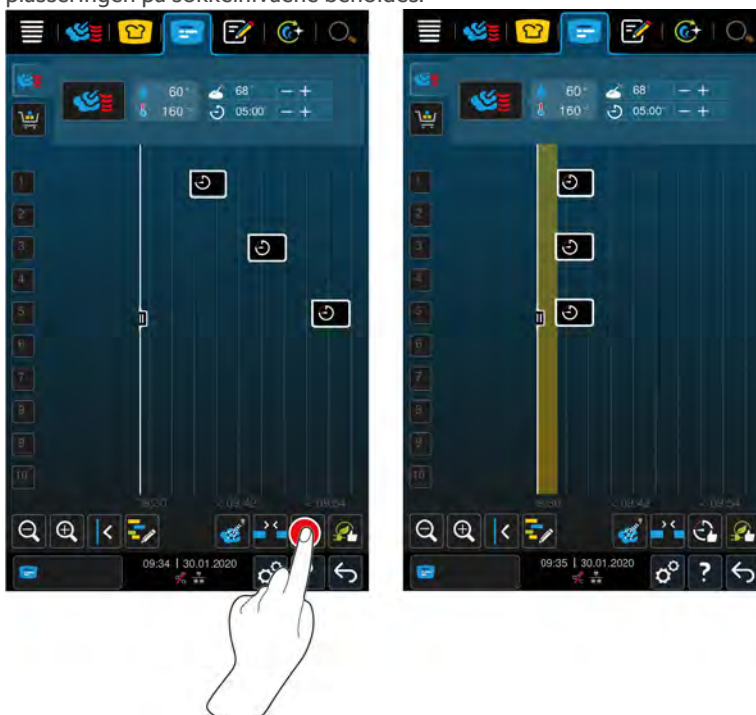
> Du vil bli spurt om du virkelig vil lukke planleggingshullene. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.**

2. Bekreft spørsmålet med: **OK**


>> Tidslukene mellom symbolene er lukket. Plasseringen av symbolene i forhold til hverandre opprettholdes. Plasseringen av symbolene på tidslinjen kan forskyves.

10.4.4 Tidsoptimalisering

Du kan få optimalisert symboler automatisk som du alt har plassert i iProductionManager iCombi Pro på en slik måte at maten tilberedes i en optimal sekvens og at tidshullene lukkes. Den kronologiske rekkefølgen og plasseringen på sokkelnivåene beholdes.



✓ Du har opprettet og plassert symboler.

1. Trykk på tasten: 

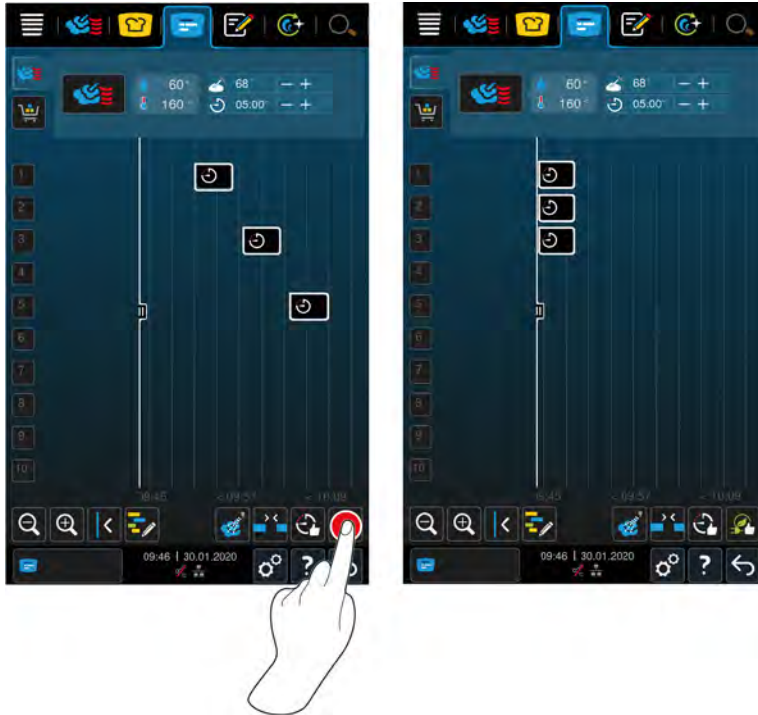
> Du vil bli spurt om hvorvidt tidshullet virkelig skal lukkes. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.**

2. Bekreft spørsmålet med: **OK**


>> Avhengig av Kombinasjonstesten [► 54] blir symbolene plassert på nytt.

10.4.5 Energioptimalisering

Du kan la iProductionManager automatisk optimalisere symboler som du allerede har plassert i iProductionManager iCombi Pro, slik at maten tilberedes optimalt med tanke på energi. Apparatutnyttelsen kan dermed optimaliseres og du sparer energi. Vær oppmerksom på at rekkefølgen på symbolene kan endre seg.



✓ Du har opprettet og plassert symboler.

1. Trykk på tasten: 

> Du vil bli spurt om symbolene virkelig skal ordnes på en energioptimalisert måte. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.**

2. Bekreft spørsmålet med: **OK**

>> Avhengig av Kombinasjonstesten [► 54] blir symbolene plassert på nytt.

10.5 Redigere og slette symboler



Manuelle symboler

Hvis du har plassert et manuelt symbol, kan du deretter forlenge enten kjernetemperaturen eller tilberedningstiden. Du kan ikke redigere det angitte klimaet.

1. Trykk på symbolet.
 - > Innstillingene for symbolene vises.
2. Hvis du vil øke eller senke kjernetemperaturen eller forlenge eller forkorte steketiden, kan du trykke på tastene: **+** eller **-**
3. For å slette symboler trykker du på tasten: **🗑️**

Intelligente symboler og programmer

Hvis du har plassert et intelligent symbol eller program, kan du ikke endre innstillingene etterpå. Du kan bare slette symbolet.

1. For å slette symboler trykker du på tasten: **🗑️**

10.6 Tilberedning med tidsramme

I iProductionManager kan du planlegge måltider slik at tilberedningen av maten starter samtidig eller at maten er ferdig samtidig. Du kan utføre denne planleggingen både på nåværende tidspunkt og for fremtiden. For å gjøre dette plasserer du symboler foran eller bak posisjoneringshjelpen. Når du starter iProductionManager, markerer posisjoneringshjelpen det i sanntid. Hvis du flytter posisjoneringshjelpen til høyre, endrer du tidsaksen inn i fremtiden.

1. Trykk på tasten i menylinjen: **☰**
2. Dra posisjoneringshjelpen til ønsket tidspunkt på tidsaksen. Hvis du flytter plasseringshjelpen til høyre side av displayet, flyttes tidsaksen til fremtiden.
3. Plasser ønskede symboler til høyre eller venstre for plasseringshjelpen.
 - > Hvis du plasserer et symbol til venstre for plasseringshjelpen, plasseres avslutningen av symbolet på dette tidspunktet. Rettene dine blir ferdig tilberedt til samme tid.
 - > Hvis du plasserer en symbolet til høyre for plasseringshjelpen, plasseres starten på symbolet på dette tidspunktet. Tilberedningen av maten starter samtidig.

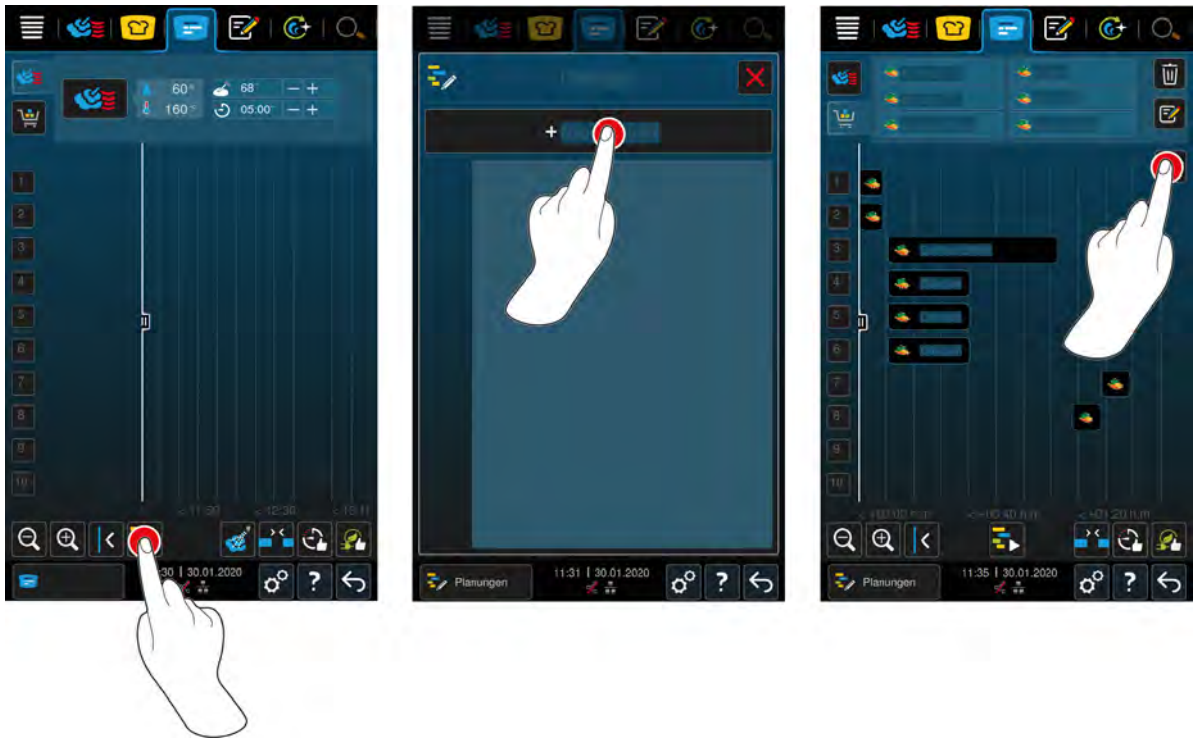
10.7 Planlegging

Med planleggingsfunksjonen til iProductionManager, trenger du bare å plassere symbolene én gang slik at du når som helst kan hente dem opp.

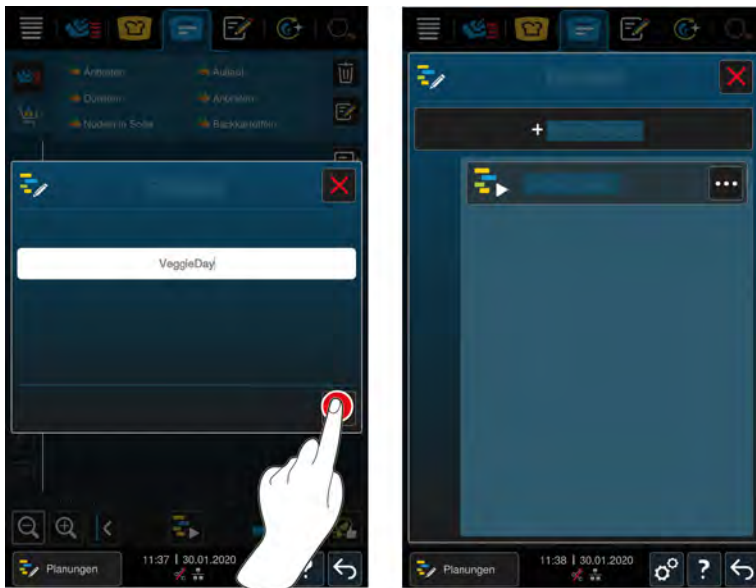


- Det er ikke mulig å lagre symboler som allerede er behandlet som planlegging.
- Tilleggsfunksjonen **Damping** er ikke tilgjengelig under planlegging.

10.7.1 Opprette planlegging




1. Trykk på tasten i menylinjen:
 2. Trykk på tasten:
 3. Trykk på tasten: **+Ny planlegging**
 - > Plasseringshjelpen glir på venstre side av displayet. Skalering av tidsaksen endres fra gjeldende tidspunkt til minutter. Du kan nå plassere symboler uavhengig av tidspunkt.
 4. Plasser de ønskede symbolene. Du kan plassere opptil 30 symboler.
- Følgende funksjoner er tilgjengelige for planleggingsoptimalisering:
- Lukk planleggingshull [[▶ 54](#)]
 - Tidsoptimalisering [[▶ 55](#)]
 - Energioptimalisering [[▶ 56](#)]
1. For å starte planleggingen uten å lagre, trykk på tasten:
 2. For å lagre planleggingen trykker du på tasten:



3. Angi et navn.
 4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> Planleggingen vises i planleggingslisten.

10.7.2 Start planlegging

- ✓ Du har opprettet planlegging [► 58].
 - ✓ iProductionManager behandler ingen symboler for øyeblikket. Når symboler behandles, vises en melding som informerer deg om at alle symboler må kanselleres før planleggingen starter.
1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på planleggingen du ønsker.
- >> Planleggingen starter umiddelbart. Symbolene plasseres på hyllene i henhold til planleggingen. Symbolene på symboltavlen erstattes av symbolene som er inkludert i planleggingen.

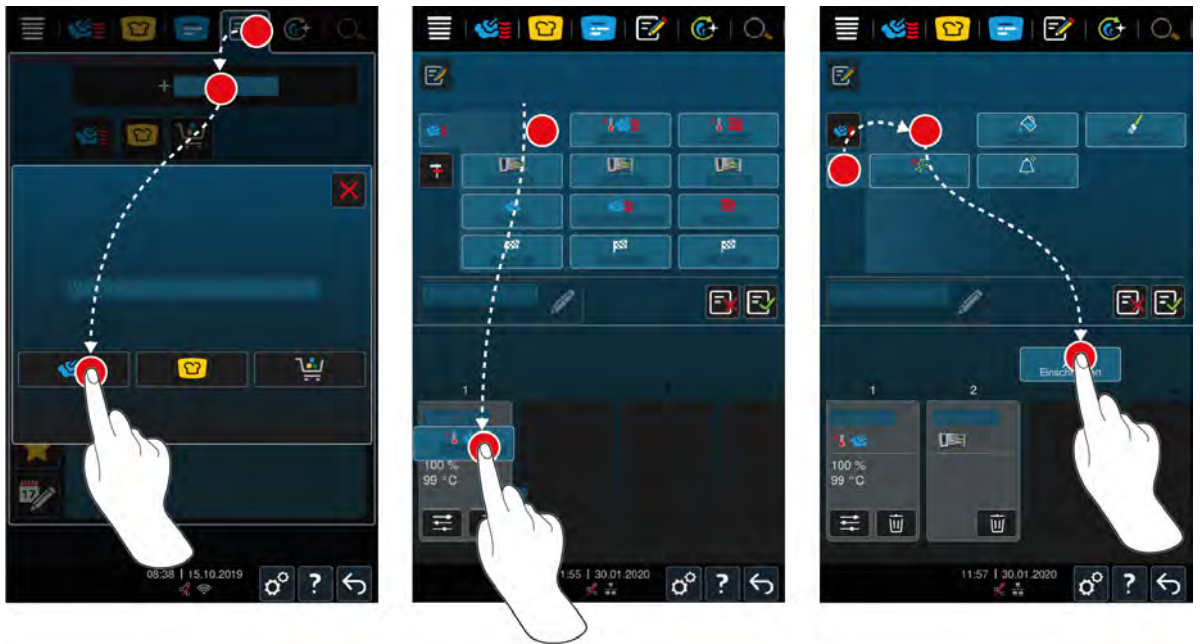
11 Programmeringsmodus



I programmeringsmodus kan du opprette, lagre og administrere dine egne manuelle programmer [▶ 60], intelligente matlagingsbaner [▶ 62] og varekurver [▶ 63]. Dermed har du alle manuelle driftsmoduser [▶ 40], smarte tilberedningsbaner [▶ 24] og forhåndsprogrammerte handlekurver til disposisjon.



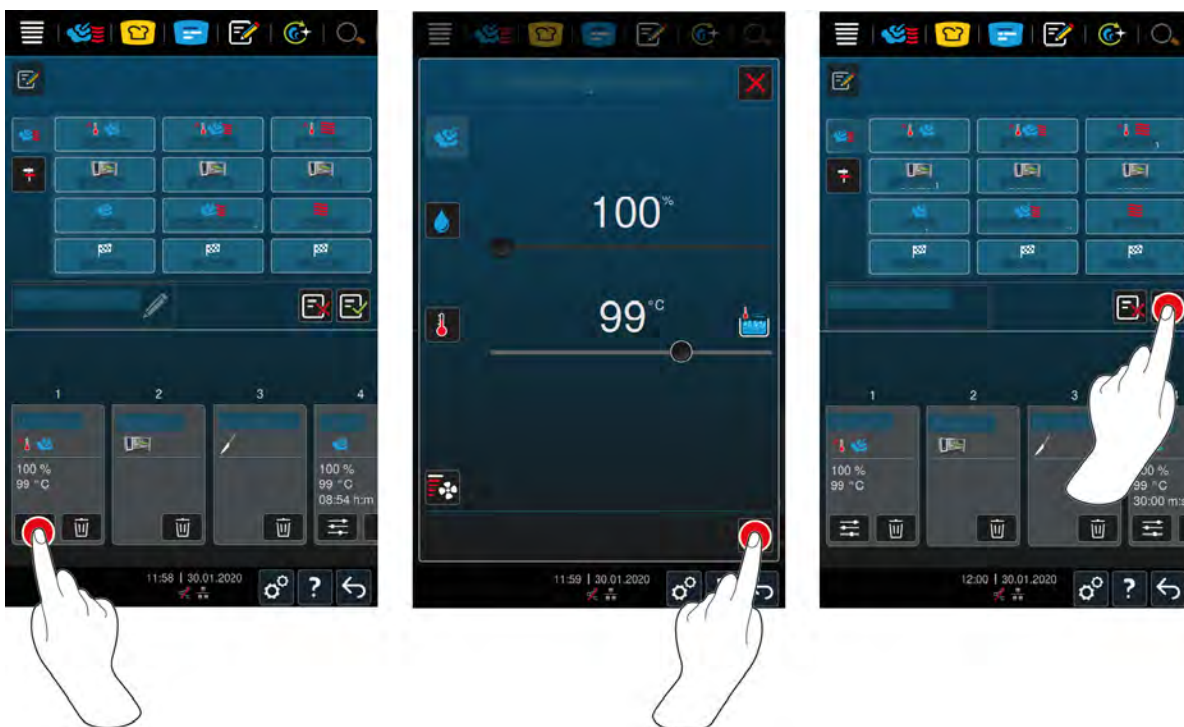
11.1 Opprette manuelt program



1. Trykk på tasten i menylinjen:
2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
3. Trykk på tasten:
- > En oversikt over tilgjengelige tilberedningstrinn vises.
4. Velg de ønskede tilberedningstrinn og dra dem inn i det nederste området. **MERK! Du kan bare kombinere tilberedningstrinn som står under hverandre. Hvis du kombinerer tilberedningstrinn som ikke er plassert under hverandre, kan ikke programmet lagres.**
5. For å legge forespørsler til programmet, trykk på tasten:

> En oversikt over tilgjengelige forespørsler vises.

6. Velg ønsket forespørsel og dra og slipp den i nedre område.




7. For å redigere tilberedningstrinn trykker du på tasten: 

> Avhengig av valgt driftsmodus vises de justerbare tilberedningsparametrene og tilleggfunksjonene.

Tilberedningstrinn	Tilberedningsparametre	Tilleggsfunksjoner
Forvarming	<ul style="list-style-type: none"> Ovnsromstemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> Lufthastighet
Damp	<ul style="list-style-type: none"> Ovnstemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> Delta-T-tilberedning Lufthastighet
Kombinasjon av varmluft og damp	<ul style="list-style-type: none"> Ovnsromsfuktighet Ovnstemperatur Tilberedningstid Kjernetemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> Delta-T-tilberedning Lufthastighet Damptilførsel
Varmluft	<ul style="list-style-type: none"> Ovnsromsfuktighet Ovnstemperatur Tilberedningstid Kjernetemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> Delta-T-tilberedning Lufthastighet Damptilførsel

1. Juster tilberedningstrinnet etter dine ønsker.

2. For å lagre endringene dine, trykker du på tasten: 

3. For å gi tilberedningsprosessen et navn trykker du på tasten: 

4. Angi navnet.

5. For å lagre tilberedningsprosessen trykker du på tasten: 

>> Programmet blir testet. Når alle tilberedningsparametere er lagt inn og logisk satt sammen, lagres programmet og vises i listen over lagrede programmer.

>> Hvis programmet inneholder en feil, blir den tilsvarende plasseringen markert. Rett feilen før du lagrer programmet igjen.

11.2 Programmere en smart tilberedningsprosess

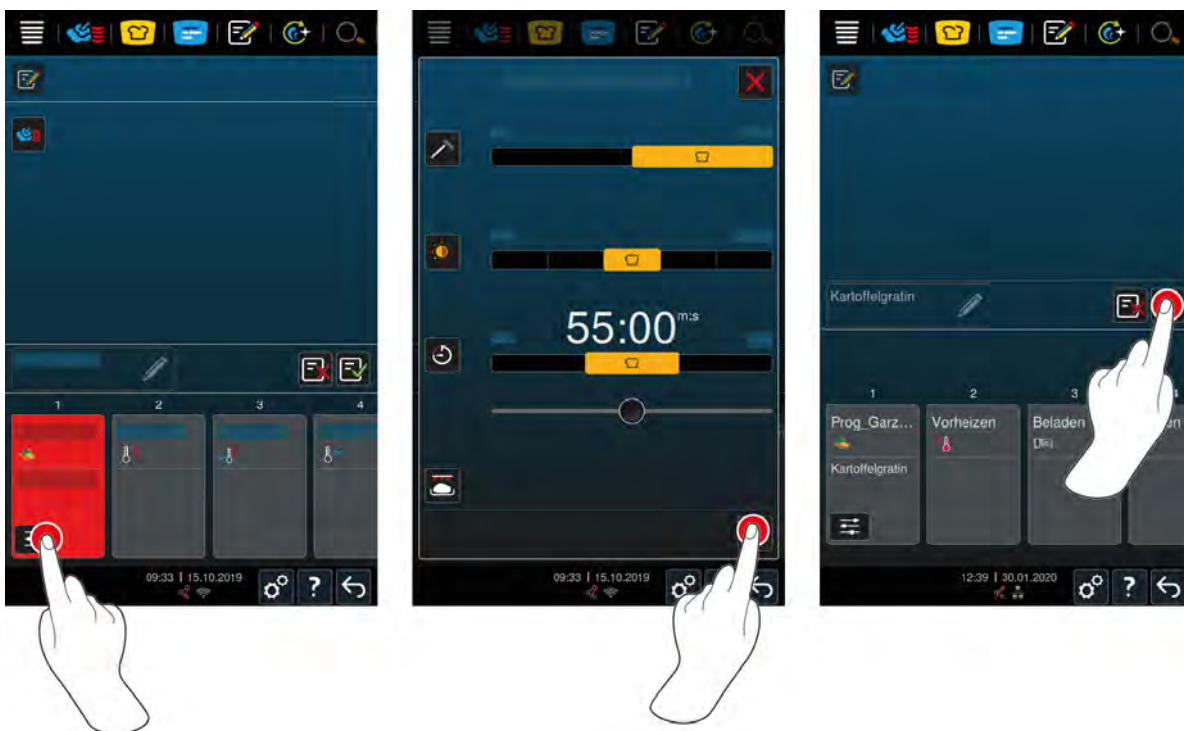
Når du programmerer en smart tilberedningsprosess, er det bare tilberedningsparametrene du kan tilpasse til egne ønsker. Det er ikke mulig å endre rekkefølgen på de enkelte tilberedningstrinnene.








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

Etter valget vises de tilsvarende smarte tilberedningsprosessene.

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



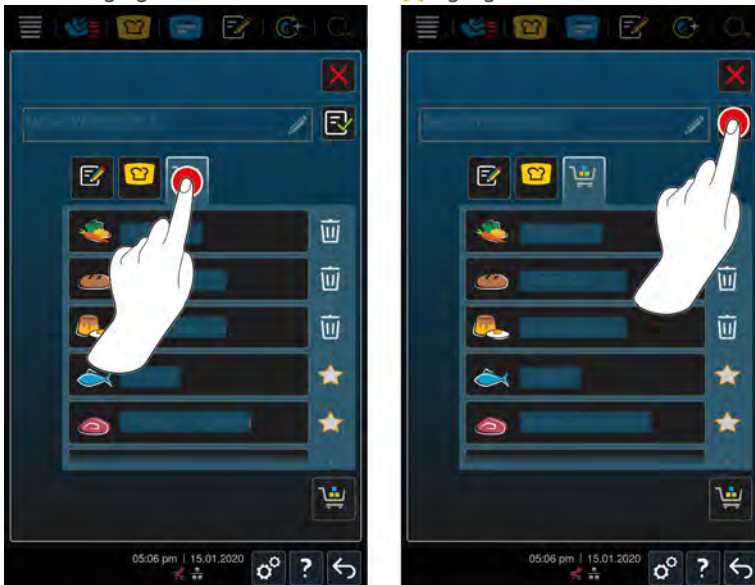
2. Trykk på tasten: 
 - > Avhengig av den valgte tilberedningsprosessen vises de justerbare kokeparametrene og tilleggsfunksjonene. Standardinnstillingene for tilberedningsprosessene er merket med følgende symbol: 
3. Juster tilberedningsparametrene etter ønske.
4. For å lagre endringene dine, trykker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

11.3 Programmere varekurv



1. Trykk på tasten i menylinjen: 

2. Trykk på tasten: + **Nytt element**
3. Trykk på tasten: 🛒
4. For å legge til intelligente matlagingsbaner i varekurven, trykk på tasten: 🍷
 - > Alle intelligente matlagingsbaner vises.
5. Bla gjennom listen og trykk på ønsket matlagingsbane.
 - > Matlagingsbanen blir merket med ★ og lagt til varekurven.
6. For å legge til programmer som allerede er lagret i varekurven, trykk på tasten: 📝
 - > Alle programmene vises.
7. Bla gjennom listen og trykk på ønsket program.
 - > Matlagingsbanen blir merket med ★ og lagt til varekurven.



8. For å sjekke varekurven, trykk på tasten: 🛒
 - > Alle valgte intelligente matlagingsbaner og programmer vises.
 9. For å slette et element i varekurven, trykker du på tasten: 🗑️
 10. For å gi varekurven et navn trykker du på tasten: ✎
 11. Angi et navn.
 12. For å lagre varekurven, trykk på tasten: 📝
- >> Varekurven vises i programlisten.

11.4 Redigere og slette programmer

✓ Du har programmert manuelle programmer [▶ 60], intelligente matlagingsbaner [▶ 62] eller varekurver [▶ 63].

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


Følgende redigeringsalternativer er tilgjengelige:

- Redigere elementer ✎
- Duplisere elementer 📄
- Slette elementer 🗑️


11.5 Starte programmer og varekurver

Manuelle programmer

1. Får å starte et manuelt program trykker du på det ønskede programmet.

- > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
- 2. For å sende et manuelt program til iProductionManager trykker du på tasten: ...
- 3. Trykk på tasten: 
 - > Det manuelle programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig [► 53].

Smart tilberedningsbane

1. Trykk på ønsket program for å starte en intelligent matlagingsbane.
 - > Programmet starter umiddelbart. Alle tilberedningstrinnene vises.
2. For å sende en intelligent matlagingsbane til iProductionManager, trykk på tasten: ...
3. Trykk på tasten: 
 - > Det intelligente programmet vises på symboltavlen. Du kan nå plassere symbolet som vanlig [► 53].

Varekurver

1. For å overføre en varekurv til iProductionManager, trykk på ønsket varekurv.
 - > Alle elementer i varekurven vises på symboltavlen. Nå kan du plassere symbolene som vanlig [► 53].


12 Veksle mellom driftsmoduser

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

- Endre et symbol i iProductionManager til en manuell driftmodus.
- Endre en intelligent matlagingsbane i iCookingSuite til et intelligent symbol i iProductionManager.
- Endre en intelligent matlagingsbane i iCookingSuite til en manuell driftsmodus.

Endre symbol til manuell driftsmodus

✓ Du har plassert et symbol [► 53]. Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Du får melding om at en tilberedning allerede er i gang.

2. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.** Trykk på tasten: **Bytt gjeldende prosess**

>> Tilberedningsparametrene til symbolet overtas og vises i manuell modus.

Gjøre en smart tilberedningsbane om til et smart symbol

✓ Du har startet en intelligent tilberedningsbane [► 33] Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Du får melding om at en tilberedning allerede er i gang.

2. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.** Trykk på tasten: **Bytt gjeldende prosess**

>> Den smarte tilberedningsbanen sendes til iProductionManager og vises på et hyllnivå.

Gjøre en smart tilberedningsbane om til en manuell modus

✓ Du har startet en smart tilberedningsbane [► 33] Tilberedningen er i gang.

1. Trykk på tasten i menylinjen: 

> Du får melding om at en tilberedning allerede er i gang.

2. **MERK! Handlingen kan ikke tilbakestilles.** Trykk på tasten: **Bytt gjeldende prosess**

>> Tilberedningsparametrene til den smarte tilberedningsbanen overtas og vises i manuell modus.

13 Innstillinger



Du kan tilpasse fabrikkinnstillingene på apparatet permanent til dine behov.

1. Trykk på tasten: 

> Oversikten over alle innstillingsalternativer vises:

- Favoritter [▶ 67]
- Skjerm [▶ 67]
- Lys [▶ 69]
- Tone [▶ 69]
- Matlagingsystem [▶ 70]
- Tilberede [▶ 71]
- Rengjøring [▶ 73]
- Datastyring [▶ 73]
- Nettverksinnstillinger [▶ 75]
- MyEnergie
- Messenger
- Brukerprofil [▶ 76]
- Service [▶ 76]
- ConnectedCooking [▶ 76]

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

13.1 Favoritter

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

1. Velg en innstilling.

2. Trykk på tasten: 

>> innstillingen er lagret som favoritt.

13.2 Skjerm

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Skjerm**

Du kan tilpasse følgende innstillinger:

- Språk [▶ 67]
- Dato og klokkeslett [▶ 67]
- Temperaturformat [▶ 68]
- Programvisning [▶ 68]

13.2.1 Språk

Her kan du endre språket i brukergrensesnittet.




1. Trykk på tasten:  **Språk**

2. Velg ønsket språk.

>> Språket i brukergrensesnittet endres umiddelbart.


13.2.2 Dato og klokkeslett

Her kan du endre følgende innstillinger:


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

Vær oppmerksom på at du også kan få synkronisert tiden automatisk via ConnectedCooking.

Dato

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

Klokkeslett

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

Bytte 24h/12h

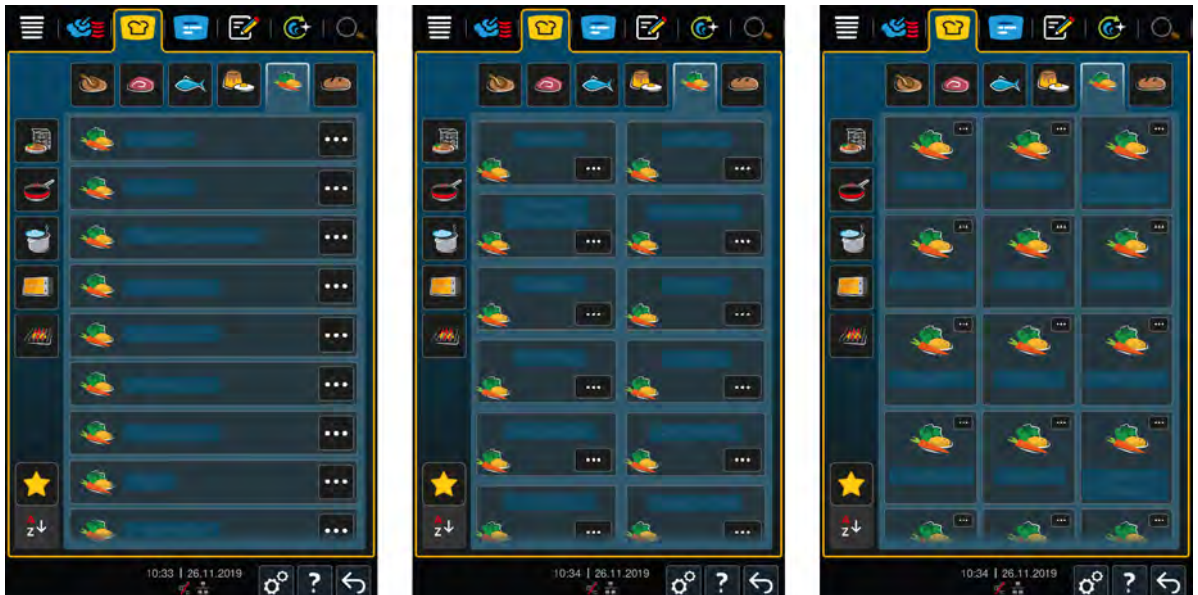
1. Velg **12** for å stille inn 12-timers format og **24** for å stille inn 24-timers format.

13.2.3 Temperaturformat

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



13.2.4 Programvisning

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




1. Trykk på tasten:  **Programvisning**
2. Velg  en kolonne,  to kolonner eller  tre kolonner.
- >> Utvalget aksepteres umiddelbart.

13.3 Lys



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

13.3.1 Lysstyrke skjerm

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

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

13.4 Tone


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

Du kan foreta følgende innstillinger:

- Hovedvolum [[▶ 69](#)]
- Lasting/oppfordring til handling [[▶ 69](#)]
- Avslutt programtrinn [[▶ 69](#)]
- Tilberedning avsluttet [[▶ 70](#)]
- Prosessavbrudd/feil oppdaget [[▶ 70](#)]



13.4.1 Hovedvolum

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

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



13.4.2 Lasting/oppfordring til handling

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

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



13.4.3 Avslutt programtrinn

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

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



13.4.4 Tilberedning avsluttet

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



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

13.4.5 Prosessavbrudd/feil oppdaget

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

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

13.5 Matlagingsystem

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

13.5.1 Informasjon om apparattype

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

13.5.2 Demomodus

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

1. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **ON**

13.5.3 Power Steam

Her kan du angi at en konstant, uavbrutt fersk dampforsyning er garantert i driftsmodus Damp [► 42] for spesielt krevende produkter.

FORSIKTIG

Hvis du arbeider med Power Steam-funksjonen, genereres varmt vanndamp selv om du åpner ovnsdøren

Den varme vanndampen kan føre til skålding når du åpner døren til ovnsrommet.

1. Åpne ovnsdøren forsiktig hvis du bruker Power Steam-funksjonen.

1. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **ON**

>> I driftsmodus **Damp** erstattes koketemperaturen med symbolet: 

13.5.4 Kontrolldysse

Her kan du stille inn om kontrolldysen til apparatet skal kondensere overflødig damp eller ikke. Denne funksjonen er aktivert som standard og må deaktiveres av deg. Dette er spesielt nyttig hvis ytelsen til avtrekksystemet ditt er tilstrekkelig, fordi du kan spare vann ved å deaktivere kontrolldysen.

1. For å deaktivere funksjonen, trykk på tasten:  **OFF**

13.5.5 Fjernkontroll



Med Combi-Duo lar denne funksjonen deg overføre skjermen til det nedre apparatet til skjermen på det øvre apparatet og betjene det nedre apparatet komfortabelt fra skjermen til det øvre apparatet.

Vær oppmerksom på: Foreta innstillingene på begge apparatene til Combi-Duo.

- ✓ Apparatene er koblet sammen med en nettverkskabel.


1. Trykk på tasten:  **Apparatnavn**
 2. Skriv inn et unikt apparatnavn og trykk Enter-tasten på tastaturet.
 - > Oppføringen din blir automatisk brukt.
 3. Trykk på tasten:  **Apparatfarge**
 4. Velg en farge som kan brukes til å identifisere apparatet på skjermen.
 - > Oppføringen din blir automatisk brukt.
 5. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **Fjernkontroll ON**
 - > Følgende symbol vises i bunnteksten: 
 6. For å veksle mellom apparatene, trykk på tasten: 
- >> Skjermen er innrammet med den innstilte apparatfargen.

13.6 Tilberede

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



13.6.1 Nasjonale kjøkken fra andre land

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

1. Trykk på tasten:  **Nasjonale kjøkken fra andre land**
2. Bla gjennom listen og trykk på ønsket nasjonalt kjøkken.
 - >> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de intelligente tilberedningen som tilsvarer det nasjonale kjøkkenet. Kokeparametrene til de intelligente tilberedningsprosessen er tilpasset de kulturelle spisevanene.

13.6.2 Sekundærkjøkken fra andre land

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

1. Trykk på tasten:  **Sekundære nasjonale kjøkken**
2. Bla gjennom listen og velg det sekundære nasjonale kjøkken du ønsker.
 - >> Kjøkkenet aksepteres umiddelbart. I iCookingSuite vises de ekstra intelligente tilberedningene til det sekundære kjøkkenet og merkes med . Innstillingene for tilberedningsparametrene påvirkes fortsatt av det primære nasjonale kjøkkenet [► 71].

13.6.3 Tallerkenvekt à la carte


Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet iCombi Pro justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerknene. Mer informasjon finner du her [Innstille tallerkenvekt à la carte](#) ► 48]

13.6.4 Tallerkenvekt bankett

Før du starter Finishing må du angi vekten på en tom tallerken. Ved hjelp av denne informasjonen vil apparatet iCombi Pro justere tilberedningstrinnene slik at du oppnår et ideelt Finishing-resultat og fuktighet ikke kondenserer på tallerknene. Mer informasjon finner du her [Innstille tallerkenvekt bankett](#) ► 48]

13.6.5 Antall hyller



Her kan du angi hvor mange hyller du vil bruke i iProductionManager.

1. Trykk på tasten:  **Antall hyller**
 2. Velg ønsket verdi fra 0 - 10 på skalaen.
- >> Innstillingen aksepteres umiddelbart.

13.6.6 Rekkefølge hyller

Her kan du angi om rekkefølgen på hyllene skal vises i stigende eller synkende rekkefølge i iProductionManager.




1. For å vise hyllene i stigende rekkefølge, trykk på tastene:  **123**
2. For å vise hyllene i synkende rekkefølge, trykk på tastene:  **321**

>> Innstillingen aksepteres umiddelbart.

13.6.7 Holdetid klima

Her kan du stille inn hvor lenge klimaet i ovnsrommet skal opprettholdes hvis du ikke tilbereder mat med iProductionManager.

1. Trykk på tasten:  **Holdetid klima**
 2. Velg ønsket verdi på skalaen.
- >> Holdetiden justeres umiddelbart.

13.6.8 iProductionManager 3D

Her kan du angi i iProductionManager at du vil laste hyllene med to Brett. Hvert Brett overvåkes separat. Vær oppmerksom på at maksimalt 12 hyller kan vises.



1. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten: **ON**
>> Innstillingen aksepteres umiddelbart.

13.7 Rengjøring

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

13.7.1 Tvungen rengjøring

Her kan du stille inn tidspunktet der du vil bli bedt om å rengjøre apparatet. Du kan ikke jobbe med apparatet igjen før rengjøringen er utført. På denne måten kan du sikre at rengjørings- og hygieneforskrifter overholdes ved endret drift av apparatet. Mer informasjon finner du her [Tvungen rengjøring \[► 87\]](#)

13.7.2 Rengjøringsplan

Her kan du stille inn hvilke dager i uken Tvunget rengjøring skal gjennomføres. På denne måten kan du sikre at rengjørings- og hygieneforskrifter overholdes ved endret drift av apparatet. Mer informasjon finner du her [Rengjøringsplan \[► 87\]](#)

13.8 Datastyring

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

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

Du kan tilpasse følgende innstillinger:

- Eksporter HACCP-data [\[► 73\]](#)
- Eksporter feilstatistikkløgg [\[► 75\]](#)
- Eksporter og importer programmer [\[► 74\]](#)
- Eksporter og importer profiler [\[► 74\]](#)
- Eksporter og importer standardinnstillinger apparat [\[► 75\]](#)

13.8.1 Eksporter HACCP-data

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

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.


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

>> HACCP-dataene lagres på USB-pinnen.

13.8.2 Eksporter og importer programmer

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

Eksporter programmer


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

Importer programmer

- 1. Koble til en USB-pinne som allerede inneholder eksporterte programmer til apparatet.
- 2. Trykk på tasten:  **Importer programmer**
- >> De lagrede programmene importeres og vises i programmeringsmodus.


13.8.3 Slett alle programmer

Her kan du slette alle programmene du har opprettet.


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

13.8.4 Eksportere og importere profiler

Eksporter profiler


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

Importer profiler

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

13.8.5 Slette alle egne profiler


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

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

13.8.6 Eksportere og importere bilder

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

Importer bilder


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

Eksporter bilder


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

13.8.7 Slette alle egne bilder


Her kan du slette alle bildene du har importert.

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

13.8.8 Eksporter og importer standardinnstillinger apparat**Eksporter standardinnstillinger apparat**


- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **Standardinnstillinger-eksport**
- >> Standard apparatinnstillinger lagres på USB-pinnen.

Importer standardinnstillinger apparat

1. Koble til en USB-pinne som de allerede inneholder eksporterte standard apparatinnstillinger til apparatet.
 2. Trykk på tasten:  **Standard apparatinnstillinger-import**
- >> Standard apparatinnstillinger blir importert.

13.8.9 Slette alle brukerdata**13.8.10 Eksportere utviklerlogg****13.8.11 Eksporter feilmeldingslogg**

Her kan du eksportere feilmeldingsloggen til en USB-pinne.

- ✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.
1. Trykk på tasten:  **Kopier feilmeldingslogg til USB-pinne**
- >> Feilmeldingsloggen lagres på USB-pinnen.



13.9 Nettverksinnstillinger

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

Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til et WiFi-nettverk her: Opprett en WiFi-forbindelse [▶ 80](#)



Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til nettverket her: Opprett nettverkstilkobling [▶ 81](#)

13.10 Brukerstyring






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

Du kan finne ut hvordan du oppretter, endrer og overfører profiler til andre apparater her: Profil- og rettighetsadministrasjon [► 77]

13.11 Service

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

Følgende informasjon er tilgjengelig:

- Informasjon om apparattype 
- ChefLine [► 93] 
- Hotline - Service [► 93] 
- Service-nivå 
 - Denne funksjonen er bare tilgjengelig for RATIONAL servicepartnere.
- Programvareoppdatering-informasjon [► 76] 
- Installert programvareversjon [► 76]

13.11.1 Installert programvareversjon


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

13.11.2 Programvareoppdatering-informasjon

Her kan du se hvilken programvareversjon som er installert på apparatet ditt. Hvis du har koblet apparatet til ConnectedCooking og aktivert funksjonen **Last ned programvareoppdateringer automatisk** blir programvareoppdateringer automatisk gjort tilgjengelige for deg. Mer informasjon finner du her Utføre programvareoppdateringer automatisk [► 83] Hvis en programvareoppdatering er tilgjengelig, vises den gjeldende programvareversjonen og tasten **Start installasjon** er aktiv.

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

13.12 ConnectedCooking

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






Du kan finne ut hvordan du kobler apparatet ditt til ConnectedCooking og hvilke funksjoner som er tilgjengelige her: ConnectedCooking [► 82]

14 Kitchen-Management










14.1 Profil- og rettighetsadministrasjon

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

14.1.1 Opprett ny profil

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










Justere profilinnstillinger

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




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

Tilpass menylinjen






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

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



Autorisasjon for tilberedningsparametere

1. Trykk på tasten:  **Autorisasjoner for tilberedningsparametere**
2. For å tillate brukerprofilen å endre tilberedningsparametrene under tilberedning, trykk på tasten:  **betjenbar**
3. For å forby brukerprofilen å endre tilberedningsparametrene under tilberedning, trykk på tasten:  **ikke synlig**

iProductionManager

1. Trykk på tasten: **Profilinnstillinger**
2. For å skjule en funksjon, trykk på knappen bak følgende elementer: **OFF**
 - Damptilførsel 
 - Rediger symboltavle 
 - Planlegging 
 - Optimaliseringsfunksjoner
 - Manuell symboltavle 
1. Trykk på ikonlinjen på  for å gå tilbake til oversikten over brukerprofiler.

14.1.2 Aktiver profil

- ✓ Du har opprettet en profil [▶ 77].
1. Trykk på tasten:  **Aktiver profil**
 2. Velg ønsket profil.
 3. Hvis du har tilordnet et passord til profilen, taster du inn passordet.
 4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: 
- >> Profilen aktiveres umiddelbart.



>> Når du åpner startskjermen, vises den aktiverte profilen. Hvis du har flere profiler som vises, kan du bla gjennom listen. For å opprette en ny profil [► 77], trykk på tasten: +

14.1.3 Overføre profil til andre apparater

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

✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten:
2. Trykk på tasten: **Brukerprofil**
3. Trykk på tasten: **Profil-eksport**
 - > Alle opprettede profiler lastes opp på USB-pinnen.
4. Koble USB-pinnen som inneholder nedlastede profiler til et annet apparat.
5. Trykk på tasten:
6. Trykk på tasten: **Brukerstyring**
7. Trykk på tasten: **Profil-import**

>> Alle profiler lastes inn på apparatet og vises etter kort tid.

14.1.4 Slette profil

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

✓ Du har opprettet en profil [► 77].

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

>> Profilen er slettet.

14.2 Hygieneadministrasjon

14.2.1 Registrerte HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per batch:

- Batchnummer
- Apparattype

- Serienummer
- Programvareversjon:
- Dato og klokkeslett
- Rengjøringsprogram
- Ovnsromstemperatur
- Referanseverdi kjernetemperatur
- Målt kjernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Tilkobling til energioptimaliseringssystem
- Halv effekt
- Navn på tilberedningsbanen
- Åpne/lukke ovnsdøren
- Endring av driftsmodus
- Automatisk rengjøring

14.2.2 Eksporter HACCP-data

HACCP-data lagres på apparatet i 40 dager. I løpet av denne perioden kan du laste ned dataene. Mer informasjon finner du her Eksporter HACCP-data [► 73]

14.2.3 Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking

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

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 82].

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





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

14.3 Integrere apparater i et nettverk

Når du nettkerker apparatene dine, har du følgende alternativer:

- Betjen begge apparatene i en Combi-Duo-installasjon på bare ett apparat.
- Koble apparatet til ConnectedCooking.

14.3.1 Opprett en WiFi-forbindelse

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten:  **Nettverk**
 3. For å aktivere funksjonen, trykk på tasten:  **ON**
 4. Trykk på tasten:  **WIFI**
 - > En liste over alle tilgjengelige WiFi-nettverk vises.
 5. Velg ønsket WiFi-nettverk.
 - > Du blir bedt om å taste inn passordet til WiFi-nettverket.
 6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: **OK**
- >> Hvis forbindelsen er opprettet, vises følgende symbol i bunnteksten: 

14.3.2 Koble til nettverkskabel

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

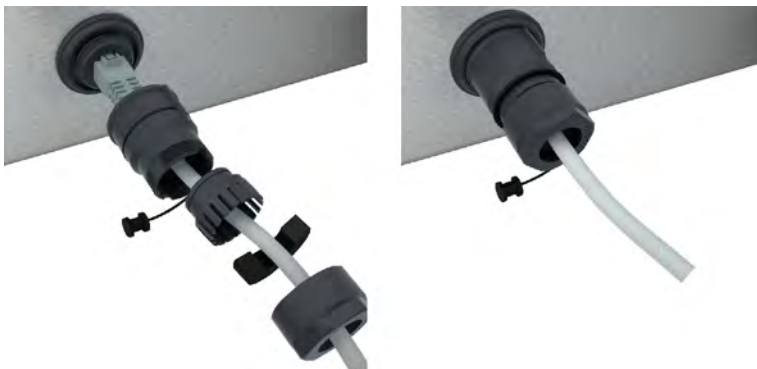
- Nettverkskabel kategori 6
- Maksimal plugglengde på 45 mm
- Koblingsdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter fra 5,5 - 7,5 mm

⚠ FORSIKTIG

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

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




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



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

14.3.3 Opprett nettverkstilkobling

✓ Du har alle dataene for nettverkstilkoblingen.

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

14.4 ConnectedCooking

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

I ConnectedCooking kan du raskt se online-status, rengjøringsdetaljer, driftsstatistikk og om HACCP-kravene er oppfylt. Følgende funksjoner er også tilgjengelige:

- **Push-meldinger**

Enten det gjelder meldinger om innlasting, ferdigstillelse eller service får du all informasjon tilsendt dit du ønsker.

- **Overføring og administrasjon av matlagingsbaner**

Overfør gjennomprøvde tilberedningsprosesser automatisk til alle apparater i bedriften.

- **Automatiske programvareoppdateringer**

Programvareoppdateringer er alltid automatisk tilgjengelige kostnadsfritt.

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

14.4.1 Koble apparatet til ConnectedCooking


Følgende funksjoner er tilgjengelige når du kobler apparatet til ConnectedCooking:

- Automatisk overføring av HACCP-data til ConnectedCooking [► 80]
- Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking [► 93]


- ✓ Du har opprettet en nettverkstillkobling.
- ✓ Du har registrert deg på connectedcooking.com.

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

Registrering uten smarttelefon

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







Registrering med smarttelefon

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

14.5 Gjennomføre programvareoppdatering

Automatiske programvareoppdateringer via ConnectedCooking

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking.

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

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

Programvareoppdatering med USB-pinne

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

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

1. Bekreft meldingen om at programvareoppdateringen skal utføres.

>> Programvareoppdateringen utføres og apparatet starter på nytt.

15 Automatisk rengjøring - iCareSystem



iCareSystem er det smarte rengjørings- og avkalkingsssystemet til iCombi Pro. Det oppdager den aktuelle graden av tilsmussing av apparatet og foreslår det ideelle rengjøringsprogrammet og den optimale mengden vedlikeholdsprodukter.



15.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Til automatisk rengjøring må du bare bruke produsentens anbefalte Active Green rengjøringstabletter og Care-Tabs.

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- La apparatet og alle funksjonelle deler avkjøles før du starter automatisk rengjøring.

Slik unngår du alvorlige etseskader:

- Vedlikeholdsproduktene forårsaker alvorlige etseskader og alvorlige øyeskader. Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du rengjør apparatet.
- Hold ovnsdøren lukket under automatisk rengjøring. Ellers kan etsende rengjøringsmiddel og varm damp slippe ut. Hvis du åpner døren til ovnsrommet under automatisk rengjøring, hører du et advarselsignal.
- Ikke la kjernetemperaturføleren henge ut av apparatet under automatisk rengjøring. Pakningen på ovnsdøren kan bli skadet og etsende rengjøringsmiddel kan slippe ut.
- Rengjør ikke eksterne kjernetemperaturfølere under automatisk rengjøring.
- Fjern alle rester av rengjøringsmiddel før du starter tilberedning av matvarer.

Slik forholder du deg korrekt når du kommer i kontakt med vedlikeholdsmidler:

- Hvis du berører rengjøringsmidler uten beskyttelseshansker mot kjemiske stoffer, eller andre hudområder kommer i kontakt med Active Green rengjøringstabletter, skyll huden med rennende vann i 10 minutter.

- Hvis rengjøringsmiddel kommer i øynene, skyll øynene med rennende vann i 15 minutter. Fjern eventuelle kontaktlinser.
- Hvis du svelger rengjøringsmiddel, skyll munnen med vann og drikk en halv liter vann umiddelbart. Fremkall ikke brekninger.
- Ring umiddelbart giftinformasjonen eller lege.

15.2 Rengjøringsmoduser

Følgende to rengjøringsmoduser er tilgjengelige for rengjøringsprogrammene **lett**, **middels** og **rask** :



Eco-Modus

Hvis du velger denne rengjøringsmodusen bruker Rengjøringsprogrammene [► 85] mindre rengjøringsmiddel og mindre vann for å rengjøre apparatet. Rengjøringsprogrammene varer derfor lengre enn i normal modus.



Normal modus

Hvis du velger denne rengjøringsmodusen bruker Rengjøringsprogrammene [► 85] mer rengjøringsmidler og mer vann for å rengjøre apparatet. Rengjøringsprogrammene varer derfor kortere enn i Eco-Modus.

15.3 Rengjøringsprogrammer

Følgende rengjøringsprogrammer er tilgjengelige:

Program	Modus	Beskrivelse	Rengjøringsmiddel
lett	Eco / Normal	Egnet for å fjerne lett tilsmussing og forkalkninger som har oppstått når du bruker enheten ved opptil 200 ° C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green rengjøringstabletter
medium	Eco / Normal	Egnet for å fjerne tilsmussing og forkalkninger forårsaket av tilberedning der matvarer er grillet eller stekt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green rengjøringstabletter ▪ Care-Tabs
sterk	Eco / Normal	Egnet for å fjerne sterk tilsmussing og forkalkninger forårsaket av tilberedning der matvarer er grillet eller stekt på høy temperatur.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green rengjøringstabletter ▪ Care-Tabs
Rask rengjøring	–	Egnet til å fjerne lett tilsmussing.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green rengjøringstabletter
Vaske uten tabs	–	Egnet for fjerning av vannløselig smuss.	–
Skylling	–	Egnet for å fjerne kalkholdig tilsmussing forårsaket av tilberedning der matvaren er bakt eller dampet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green rengjøringstabletter



TIPS

Hvis apparatet er koblet til bløtt vann, kan den anbefalte mengden Active Green rengjøringstabletter reduseres med opptil 50%.

15.4 Rengjørings- og care-status

iCareSystem oppdager automatisk rengjørings- og care-status for apparatet ditt.

Rengjøringsstatus


- Hvis indikatoren er grønn, er apparatet rent.
- Hvis indikatoren er gul, er apparatet skittent. Du kan imidlertid fortsatt bruke apparatet til å tilberede mat til du blir bedt om å rengjøre det.

- Hvis indikatoren er rød, er apparatet veldig skittent. Start et rengjøringsprogram umiddelbart, men senest neste gang du blir bedt om å rengjøre det.

Care-status

- Hvis care-statusen er grønn, er dampgeneratoren fri for kalk.
- Hvis indikatoren er gul, er dampgeneratoren lett forkalket.
- Hvis indikatoren er rød, er dampgeneratoren sterkt forkalket. Start et rengjøringsprogram umiddelbart, men senest neste gang du blir bedt om å rengjøre det.

15.5 Start automatisk rengjøring

- ✓ GN-stativene er riktig plassert i ovnen.
 - ✓ Vognen er riktig plassert i ovnen.
 - ✓ Hvis enheten din er utstyrt med integrert fettavløp (ekstraustyr), fjerner du fettpannen fra ovnsrommet og lukker avløpsrøret. Du kan stille inn at du vil bli advart om at du må lukke det integrerte fettavløpet før du starter automatisk rengjøring. Mer informasjon finner du her [Integrert fettavløp](#)
1. Trykk på tasten i menylinjen: 
 - > Hvis ovnstemperaturen er over 50 °C, vises meldingen: **Ovnsrom for varmt**
 2. Start Cool-Down-funksjonen [[▶ 41](#)] for å senke temperaturen i ovnsrommet.
 3. Velg ønsket Rengjøringsprogram [[▶ 85](#)].
 4. Åpne ovnsdøren.
 5. Fjern alle kantiner og brett fra ovnsrommet.



6. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv når du håndterer Active Green rengjøringstabletter og Care-Tabs.** Pakk ut angitt antall Active Green rengjøringstabletter og legg dem i avløpssilen i bunnen av ovnen.
7. Pakk ut angitt antall Care-Tabs-pakninger og legg dem i Care-skuffen.
8. Lukk døren til ovnsrommet.

>> Automatisk rengjøring starter.

>> Når automatisk rengjøring er avsluttet, hører du et lydsignal.



TIPS

- Hvis det dannes skum i ovnsrommet under automatisk rengjøring, selv om du har brukt den anbefalte mengden Active Green vaskemiddeltabletter, bør du redusere mengden tabletter ved neste automatiske rengjøring. Hvis det fortsatt dannes skum, må du kontakte din RATIONAL servicepartner.

15.6 Avbryte automatisk rengjøring

Du kan avbryte alle automatiske rengjøringsprogrammer, bortsett fra rask rengjøring, 30 sekunder etter at du har startet dem. Du kan ikke avbryte den automatiske rengjøringen på et senere tidspunkt.

✓ Meldingen vises: **Fjern rister / beholdere**

1. Trykk på tasten: 

> Meldingen vises: **Fjern rengjøringstabletter - manuell skylling**

2. Åpne ovnsdøren.

3. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv når du håndterer og bruker Active Green rengjøringstabletter.** Fjern Active Green rengjøringstabletter ut av ovnsrommet og avhend dem.

4. Lukk døren til ovnsrommet.

5. Trykk på tasten:

6. Spyl ovnsrommet med hånddusjen.

7. Lukk døren til ovnsrommet.

> Skjermen viser når apparatet kan brukes igjen. Når tiden har gått, hører du et lydsignal.

> Meldingen vises: **Avbrudd vellykket - Kontroller ovnsrommet for rester av rengjøringsmidler**



TIPS

Hvis det oppstår strømbrytning under automatisk rengjøring, avbrytes automatisk rengjøring. Når strømmen er tilbake, fortsetter automatisk rengjøring.

15.7 Tvungen rengjøring

Hvis du har aktivert tvungen rengjøring, blir du bedt om å rengjøre apparatet etter en definert tid. Du kan ikke jobbe med apparatet igjen før rengjøringen er utført.

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Rengjøring**

3. Trykk på tasten:  **Tvungen rengjøring**

4. For å aktivere tvungen rengjøring, trykk på tasten: **ON**

5. For å stille inn tidspunktet du vil bli bedt om å rengjøre apparatet, trykk på tasten: **Tid til rengjøringsforespørsel** Vær oppmerksom på at her angir du driftstiden, ikke den faktiske tiden som er gått.

6. Velg ønsket verdi fra 1 - 24 timer på skalaen.

7. For å stille inn antall timer rengjøringen kan utsettes når du blir bedt om det, trykker du på tasten: **Forsinkelse av tvungen rengjøring**



8. Velg ønsket verdi fra 1 - 24 timer på skalaen.

>> Bunnteksten viser hvor mange driftstimer det fremdeles tar før rengjøring må utføres.

15.8 Rengjøringsplan

Ved hjelp av en rengjøringsplan bestemmer du på hvilke ukedager en Tvungen rengjøring [► 87] må gjennomføres.

1. Trykk på tasten: 

2. Trykk på tasten:  **Rengjøring**
 3. Trykk på tasten:  **Rengjøringsplan**
 4. Hvis du vil være i stand til å utsette rengjøring med en definert tid, trykker du på knappen: **Rengjøring driftsmodus**
 5. Trykk på tasten: **Advarsel**
 6. For å stille inn apparatet til å rengjøres umiddelbart når en rengjøringsforespørsel vises, trykk på knappen: **Rengjøring driftsmodus**
 7. Trykk på tasten: **Obligatorisk**.
 8. Velg ønsket ukedag.
 9. Trykk på tasten: **PÅ**.
 10. Angi klokkeslettet du vil bli bedt om å rengjøre apparatet.
- >> Bunnteksten viser hvor lang tid det fremdeles tar før rengjøring må utføres.

16 Vedlikehold

ADVARSEL

Avsatte rester av fett eller mat i ovnsrommet

Hvis du ikke rengjør ovnsrommet tilstrekkelig, er det fare for brann på grunn av avsetninger av fett- eller matrester.

1. Rengjør apparatet daglig.
2. I tilfelle brann, la ovnsdøren være lukket. Dermed tilføres ikke oksygen til brannen. Slå av apparatet. Hvis brannen har spredd seg, bruk et brannslukningsapparat som er egnet for å slukke en fettbrann. Bruk aldri vann eller skumapparater for å slukke en fettbrann.

16.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- La apparatet og alle funksjonelle deler avkjøles før du starter rengjøringen.

Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:

- Koble apparatet fra strømforsyningen før alle rengjøringsprosesser, bortsett fra automatisk rengjøring.
- Rengjør apparatet hver dag selv om du bare bruker manuell modus damp.
- Rengjør ikke tilbehør i ovnsrommet under automatisk rengjøring av apparatet.

16.2 Vedlikeholdsintervall

Vedlikeholdsintervall	Funksjonsdeler
Daglig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnsrom ▪ Ovnsromspakning ▪ Ovnsdør ▪ Dryppskål og avløpsrør ▪ Kjernetemperaturføler ▪ Tilbehør ▪ Hånddusj
Ukentlig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utsiden av apparatet ▪ LED-dekslet ▪ Kontrollpanel ▪ Plastdeler
Månedlig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampdysen

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

16.3 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler

- Rengjør følgende deler med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut:
 - Utsiden av apparatet
 - Glassruten i ovnsromsdøren
 - LED-deksel i ovnsdøren
 - Ovnsromspakning

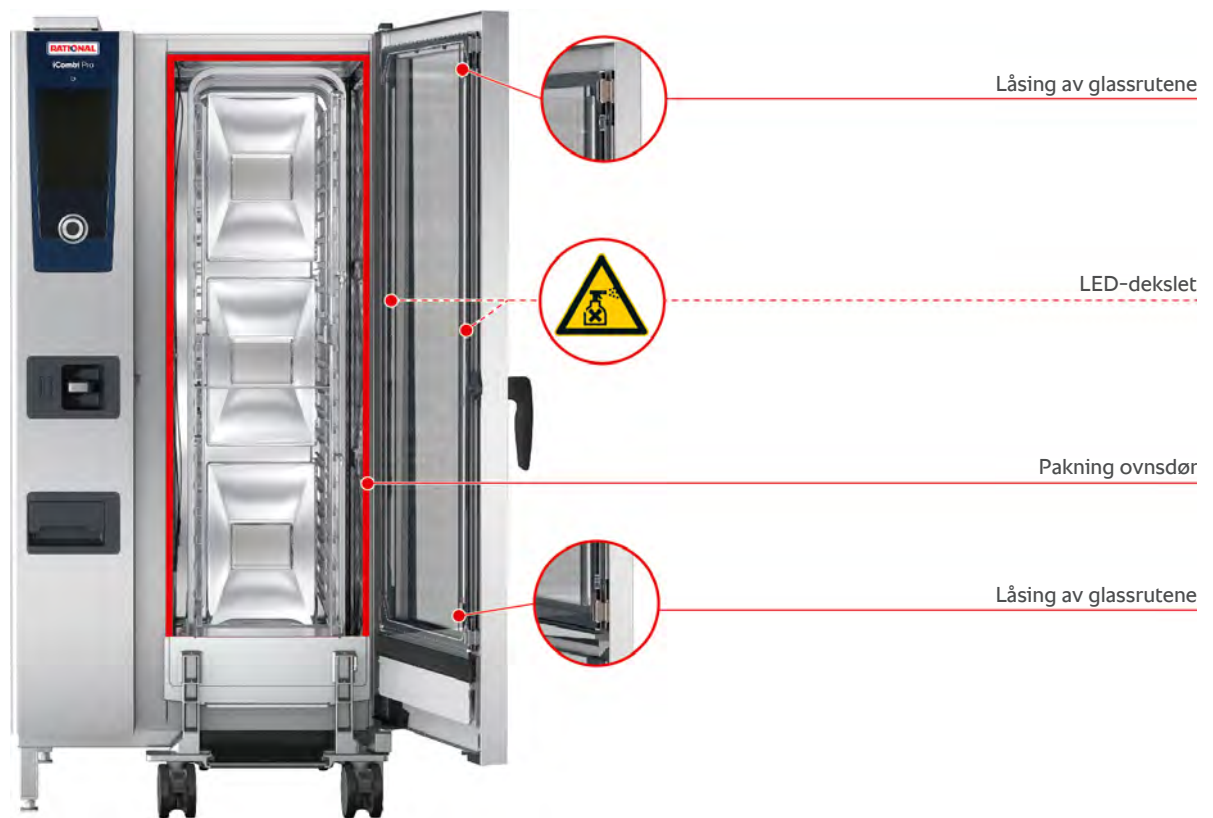
- Rengjør tilbehør med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.

Uegnete rengjøringsmidler

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

- Slipende rengjøringsmidler
- Saltsyre, lut, svovelholdige stoffer eller andre oksygenforbrukende stoffer.
- Ufortynnet alkohol, metanol eller løsningsmidler som aceton, benzen, toluen eller xylen
- Ovnsrens eller grillrens
- Stålull
- Høytrykksspyler
- Skarpe eller spisse verktøy

16.4 Rengjør ovnsdøren



Rengjør glassruter

1. Åpne ovnsromsdøre helt til den låses.
2. Løsne låsene på glassrutene med et lett trykk.
3. Sving glassrutene i ovnsdøren, en etter en.
4. Rengjør glassrutene med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.
5. La glassrutene i ovnsromsdøren tørke helt.



Rengjøring av LED-dekslet

Når du har rengjort glassrutene til ovnsromsdøren kan du rengjøre LED-dekslene. LED-dekslene får kun rengjøres med egnede vedlikeholdsprodukter [► 89].

LED-dekselet er plassert mellom det midterste og det fremre glasset i ovnsdøren.

✓ Glassruten i ovnsromddøren er ulåst.

1. Rengjør Led-dekslet med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.

2. La Led-dekslet tørke helt.
3. Lås alle glassrutene på ovnsdøren på plass igjen.

Rengjør pakningen på ovnsromsdøren

Hvis du bruker apparatet ditt med kontinuerlig drift og med høye temperaturer i ovnsrommet på over 260 °C, og hovedsakelig tilbereder matvarer som inneholder fett og gelatin, kan pakningen på ovnsromsdøren slites raskt. For å øke levetiden pakningen på ovnsromsdøren må du rengjøre den hver dag.

- ✓ Ovnromsdøren er åpen.
1. Rengjør pakningen i ovnsromsdøren med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.
 2. La pakningen i ovnsromsdøren tørke helt.

16.5 Avkalking av dampdysen



Påkrevd verktøy

- Unbrakonøkkel

1. Slå av apparatet.
2. Løsne mutteren til det dampdysen med unbrakonøkkel (A).
3. Fjern dampdysen.
4. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Av hensyn til sikkerheten er det viktig at du bruker tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du håndterer avkalkingsmidler.** Legg dampdysen i avkalkingsmiddelet (B).
5. La dampdysen ligge i avkalkingsmidlet til kalken har løst seg opp.
6. Ta den avkalkede dampdysen ut av avkalkningsmiddelet.
7. Skyll dampdysen grundig med vann og la tørke helt.
8. Reinstaller dampdysen i omvendt rekkefølge.

16.6 Rengjør hånddusj





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

16.7 Rengjør kontrollpanelet



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

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

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





16.8 Rengjøring tilbehør

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

17 Inspirasjon og hjelp.

17.1 Søkefunksjon


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

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

17.2 Hjelp i apparatet

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

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

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

17.3 Hjelp per telefon

ChefLine®

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

RATIONAL-Servicepartner

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

17.4 Hjelp i servicetilfelle

17.4.1 Overfør automatisk servicedata til ConnectedCooking

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

✓ Du har koblet apparatet ditt til ConnectedCooking [► 82].

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

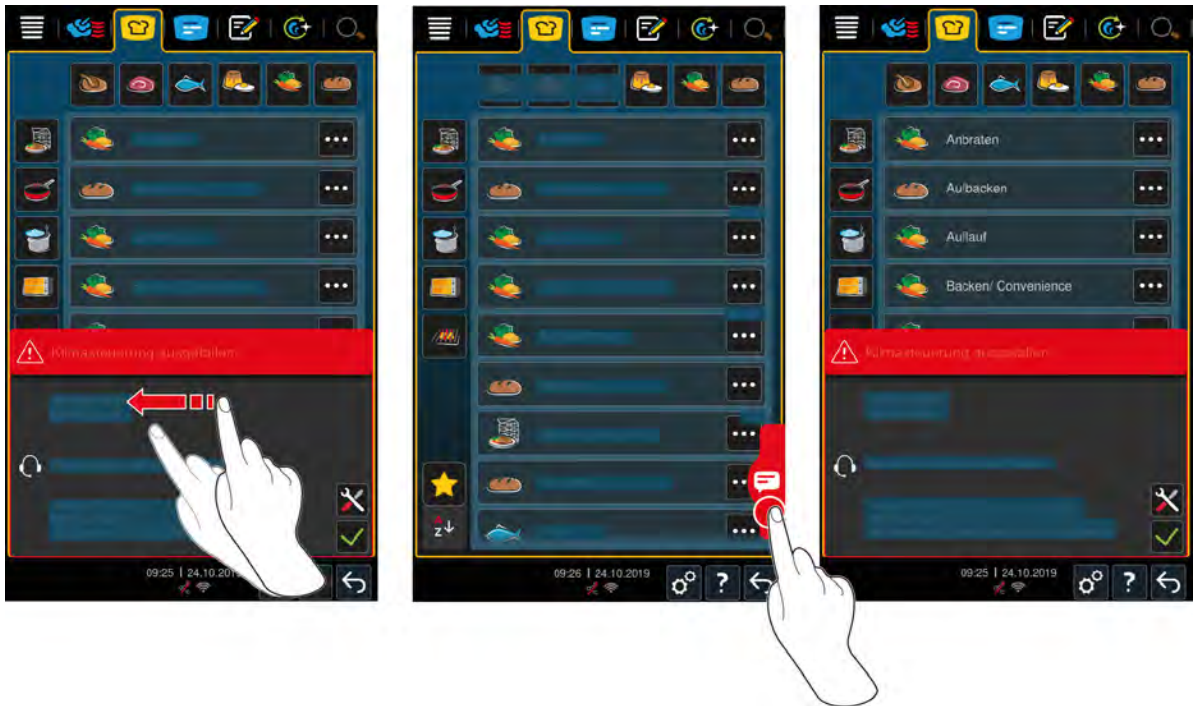
>> Servicedata blir automatisk overført til ConnectedCooking. Du kan se dataene på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

17.4.2 Spørsmål om servicedata

Du kan hente opp servicedataene i innstillingene. Mer informasjon finner du her Service [► 76]

17.5 Feilsøking

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



Ring din RATIONAL servicepartner for alle feilmeldinger. Ha alltid serienummeret til apparatet ditt klart. Serienummeret finner du på typeskiltet.

17.5.1 Feilmeldinger for dampgeneratoroppvarming

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 10	SC-automatikken er defekt.	Ja
Service 11	Vanntilførselen til dampgeneratoren er defekt.	Ja
Service 12	Målingen av vannmengden er defekt.	Ja
Service 13	Påvisningen av vannstanden i dampgeneratoren er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 20.8	Temperaturføleren er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 28.4	Ovnsrommets temperaturgrense ble overskredet.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 42.1	Vanntilførselen er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 43.1	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 46.1	Vanntilførselen er defekt.	Ja

17.5.2 Feilmeldinger for gassapparater

Hvis apparatet ditt er et apparat med gasstilkobling kan følgende tilleggfeilmeldinger vises. Kontakt din RATIONAL-servicepartner [► 93] hvis det blir vist en feilmelding. Ha alltid serienummeret til apparatet ditt klart.

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 32.1	Gassbrenneren er defekt.	Nei

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
	Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	
Service 32.2	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 32.3	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 33.1	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 33.2	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 33.3	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service 34.32	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 60	Initialiseringen av tenningsboksen er feil. Slå apparatet av og på igjen. Hvis feilen vedvarer, ring servicepartneren din.	–

17.5.3 Feilmeldinger for varmluftsoppvarming

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 20.1	Temperaturføleren er defekt.	Nei
Service 28.1	Dampgeneratorens temperaturgrense ble overskredet.	Nei
Service 28.2	Ovnsrommets temperaturgrense ble overskredet.	Nei
Service 34.1	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service 34.2	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service 34.4	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service 42.3	Vanntilførselen er defekt.	Du kan ikke bruke funksjonen Damping .
Service 42.6	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 43.3	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.

17.5.4 Feilmeldinger knyttet til fuktighet

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 20.2	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 20.4	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 30	Fuktighetsmålingen er defekt.	Ja

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 36	Differansetrykksensoren er defekt.	Ja
Service 37	Differansetrykksensoren er defekt.	Ja
Service 42.2	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 43.2	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.

17.5.5 Feilmeldinger for CleanJet

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 25	Vannmengden som kreves av iCare-systemet er for lav.	–
Service 26	Kuleventilen finner ikke posisjonen åpen .	Nei
Service 27	Kuleventilen finner ikke posisjonen stengt .	Nei
Service 34.8	Automatisk rengjøring fungerer ikke.	Ja
Service 43.6	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 47.1	Avløpspumpen er defekt.	Ja
Service 47.2	Avløpspumpen er defekt.	Ja
Service 48.1	Sirkulasjonspumpen er defekt.	Ja
Service 48.2	Sirkulasjonspumpen er defekt.	Ja
Service 110	Det oppstår en feil i SC-pumpen under automatisk rengjøring.	Nei
Service 120	Det oppstår en feil i vannstandsdeteksjonen under automatisk rengjøring.	Nei

17.5.6 Feilmeldinger for Care

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 40	Mengden av Care-væske som krevet av iCare-systemet er for lav.	Ja
Service 42.4	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 43.4	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service 49.1	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service 49.2	Vanntilførselen er defekt.	Ja

17.5.7 Varslingscenter

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 17	Apparattypen er feil.	Nei
Service 29	Temperaturen i kretskortet er for høy.	Nei
Service 31.1	Temperaturføleren i ovnsrommet er defekt.	Ja, du kan ikke bruke kjernetemperaturføleren.
Service 31.2	Temperaturføleren i ovnsrommet er defekt.	Ja, du kan ikke bruke kjernetemperaturføleren.
Service 34.16	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service 34.64	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 34.400	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service 41	Dampdysen eller damprøret er forkalket.	Du kan ikke bruke funksjonen Damping .
Service 50	CPU-sanntidsklokken er ikke initialisert. Angi dato og klokkeslett.	Ja
Service 51	Batteriet er defekt.	Ja
Service 52.1	Ovnsromsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 52.2	Ovnsromsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 72	Driftstemperaturen til en temperaturføler er overskredet.	Nei

18 Vedlikehold

Du kan selv bytte pakningen på ovnsdøren. Mer informasjon finner du her [Bytte pakningen i ovnsdøren \[► 98\]](#)

- Bytte luftfilter
- Bytte LED-dekslet

18.1 Bytte luftfilter



Nødvendig verktøy

- Skrutrekker

MERK

Vannstråler trenger inn i apparatet hvis luftfilteret ikke er riktig montert.

Beskyttelse mot vann fra alle retninger er bare sikret med riktig installert luftfilter.

1. Skyv luftfilteret inn i apparatet slik at det låses på plass.

18.2 Bytte pakningen i ovnsdøren



1. Åpne ovnsdøren.
2. Trekk forseglingen til ovnsromsdøren ut av sporet og kast den.
3. Fukt holdeleppene til den nye forseglingen med såpevann.
4. Skyv først pakningens hjørner inn i hjørnene på sporet.
5. Skyv deretter resten av pakningen inn i sporet.

19 Transport

19.1 Transportere apparatet

⚠ ADVARSEL

Hjulene kan bli skadet hvis apparatet eller Combi-Duo blir flyttet med bremsene på

Hvis hjulene er skadet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og føre til alvorlige personskader.

1. Løsne bremsene på hjulene før du transporterer eller flytter apparatet eller Combi-Duo.

⚠ ADVARSEL

Hjulene kan bli skadet hvis du vil endre retningen på hjulene med bremsene på.

Hvis hjulene er skadet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og føre til alvorlige personskader.

1. Hvis hjulene stikker frem under apparatet eller understellet, og du vil endre retning på hjulene, må du først løsne bremsen og deretter vri hjulene.
2. Spark ikke på hjulene.

⚠ FORSIKTIG

Apparater kan velte ved transport over dørstokker og ujevne overflater

Hvis du skyver apparatet over dørstokker eller ujevne overflater kan apparatet velte og skade deg.

1. Skyv apparater forsiktig over dørstokker og ujevne gulv.

⚠ FORSIKTIG

Apparater og Combi-Duo på hjul kan velte under transport eller flytting

Hvis apparatet ditt har påmontert hjul eller din Combi-Duo står på en ramme med hjul og du ikke løsner bremsen før du skal transportere eller flytte apparatet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og skade deg.

1. Løsne bremsene på hjulene før du transporterer eller flytter apparatet eller Combi-Duo.
2. Lås bremsene etter transport.

Du kan flytte apparater som står på mobile rammer eller på hjul.

✓ Dampgeneratoren er tømt.

1. Før apparatet transporteres til et annet sted må du koble apparatet forskriftsmessig fra strømmett, vanntilførsel og avløp.
2. Når du har transportert apparatet til den nye plasseringen, må du koble apparatet forskriftsmessig til strømmett, vanntilførsel og avløpsrør og låse bremsene på det mobile stativet eller hjulene.



3. Hvis du vil trekke apparatet litt frem mens du rengjør kjøkkenet, må du løsne bremsene på det mobile understellet eller hjulene.
4. Trekk apparatet forsiktig fremover.
5. Når du er ferdig med å rengjøre kjøkkenet, skyver du apparatet forsiktig tilbake og låser bremsene.

20 Driftnedleggelse og avhending

20.1 Driftnedleggelse

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

20.2 Avhending



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

21 Tekniske data

Vær også oppmerksom på de tekniske dataene på typeskiltet. Typeskiltet er plassert til venstre for kontrollpanelet.

21.1 Apparater med elektrisk tilkobling

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 20-1/1	263 kg
Vekt (uten emballasje) Type 20-2/1	336 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Miljøforhold	10 – 40 °C
Luftbåren støy	≤70 dBA
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 Apparater med gasstilkobling

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 20-1/1	284 kg
Vekt (uten emballasje) Type 20-2/1	379 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Miljøforhold	10 – 40 °C
Luftbåren støy	≤70 dBA
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.3 Typer og modellnavn

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

Type	Modellnavn
LMxxxF	iCombi Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1

21.4 Samsvar

21.4.1 Apparater med elektrisk tilkobling

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering av lovene i medlemslandene vedrørende levering av radioutstyr på markedet.
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering av lovene i medlemsstatene vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU Restriksjoner vedrørende bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr, inkludert 2015/863/EU

Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske standarder:

- EN 60335-1:2012 + 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

21.4.2 Apparater med gasstilkobling

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

- Forordning (EU) 2016/426 om apparater til forbrenning av gassformig brennstoff.
- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering av lovene i medlemslandene vedrørende levering av radioutstyr på markedet.
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering av lovene i medlemsstatene vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU Restriksjoner vedrørende bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr, inkludert 2015/863/EU

Dette apparatet er i overenstemmelse med følgende europeiske standarder:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

Indeks

A

Automatisk rengjøring	
Rengjøringsprogrammer	85
Avbrudd	38, 45
Avkalking	
Dampdysen	91
Avslutt tilberedningen	38
Avslutt tilberedningsprosessen	36, 45

B

Bekreft handling	36
Betjene apparatet	
Håndbevegelser	17
Sentralt kontrollhjul	17
Bytte pakning	98

C

Cockpit	38
ConnectedCooking	
Registrer apparat uten smarttelefon	82
Registrere apparatet med smarttelefon	82
Cool-Down-funksjon	41

D

Dampdysen	
Avkalking	91
Dampskyer	36
Damptilførsel	35, 41
Delta-T-tilberedning	35

E

Esempler på bruksområder	93
--------------------------	----

F

Flytte kjernetemperaturføler	37
Fortsett med tid	37
Forvarming	36
Fyll på	36

G

Gasslukt	12
----------	----

H

Heving	35
Hold	37
Hold kjernetemperatur	37
Håndbevegelser	17
Hånddusj	21
Stråletyper	21

I

iProductionManager	
--------------------	--

Kombinasjonstest	54
Plasseringsloggikk	54

K

Kjernetemperatur	35
Kjernetemperaturføler	
Bakevarer	21
Biff	20
Feilmelding	21
Fiskefileter	20
Fjerne	21
Grønnsaker	21
Hel fisk	21
Små matvarer	20
Stikk inn i mat som skal tilberedes	19
Store kjøttstykker	20
Kokepunkttemperatur	40
Kontinuerlig drift	35
Kontrollpanel	
Rengjøring	92
Rengjøring sentralt kontrollhjul	92

L

Last inn i apparatet	36
Lastemengder	93
Lufthastighet	36, 41

M

Manuell tilberedning	
Damp	42
Kombinasjon av damp og varmluft	43
Varmluft	44

N

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

O

Online hjelp	93
Ovnsromsdør	
Rengjør LED-dekslet	90
Rengjør pakning	91
Rengjøring	90
Ovnsromsfuktighet	34, 35
Ovnsromsklima	
Damp	42
Kombinasjon av damp og varmluft	43
Varmluft	43
Ovnsromtemperatur	
Damp	42
Kombinasjon av damp og varmluft	43
Varmluft	43
Ovnstemperatur	34, 40

P

Pensle	36
--------	----

Plassere kjernetemperaturføleren på nytt	36
--	----

R

Rengjøring	90
Rengjør LED-dekslet	90
Rengjøring	
LED-dekslet	90
Ovnsromsdør	90
Pakningen på ovnsromsdøren	91
Rask rengjøring	85
Rengjøringsmidler	
Uegnede rengjøringsmidler	90
Rengjøringsprogrammer	
Lett	85
Medium	85
Sterk	85
Resterende tid	36

S

Sentralt kontrollhjul	17
Skru av apparatet	14
Skru på apparatet	14
Skylling	85
Snitte	36
Sous-vide-tilberedning	
Bruksområder	46
Cook and Chill	46
Dietter og lette måltider	46
Romservice	46
Spesialtilbehør	93
Stekeskorpe	38
Stikk inn	36
Størrelse matvare	34

T

Tilberedningsgrad	35
Tilberedningsstadium	34
Tilberedningstid	35
Tvungen rengjøring	87
Tykkelse på matvare	34

U

Utfør vedlikeholdsarbeid selv	98
-------------------------------	----

V

Rengjøringsprogrammer	85
Vedlikehold	
Bytte pakning	98
Kontrollpanel	92
Tilbehør	92
Vedlikeholdsprodukter	
Egnede rengjøringsmidler	89

RATIONAL NORGE AS

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