

iVario[®] 2-XS og 2-S



Kom i gang.

Hurtigstartguide



Startskjerm

iZoneControl

Programmeringsmodus

iCookingSuite

Høydejustering

Home

Søkeassistent

Manuelle moduser

Favoritter

Smarte driftsmoduser

Tilberedningsmetoder

Handlinger

Tilbake/Avbryt

Dato, klokkeslett, status

Hjelp

Innstillinger



Smart matlaging - iCookingSuite

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

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

Driftsmoduser

Tilberedningsmetoder

Favoritter

Sorteringsfunksjon

Tilberedningsbaner

Resterende tid

Cockpit

Avbrudd

Tilleggsfunksjoner og alternativer

Tilbake/Avbryt

Tilberedningsparametre

Handlinger



Manuell tilberedning

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

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



iZone Control

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

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

MERK

Temperaturdifferansen mellom sonene må ikke overstige 130 °C.

Panneoppdeling

Pannetildeling

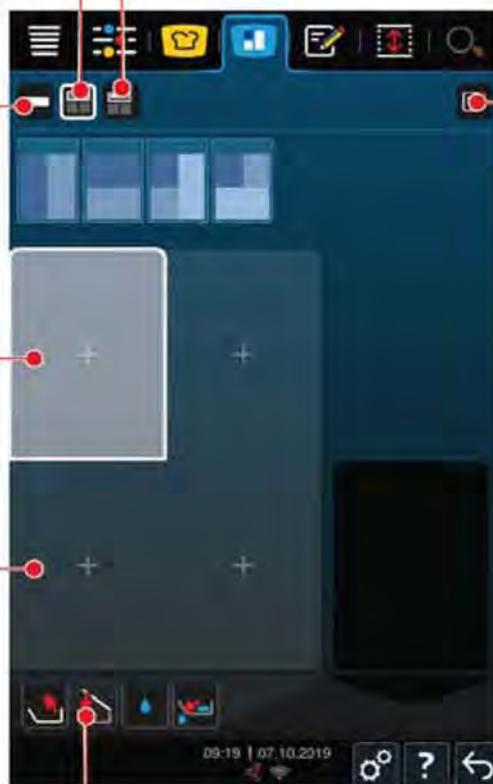
Symbol-utvalgsvindu

Redigere forhåndsinnstillinger

Sone

Varmeflate

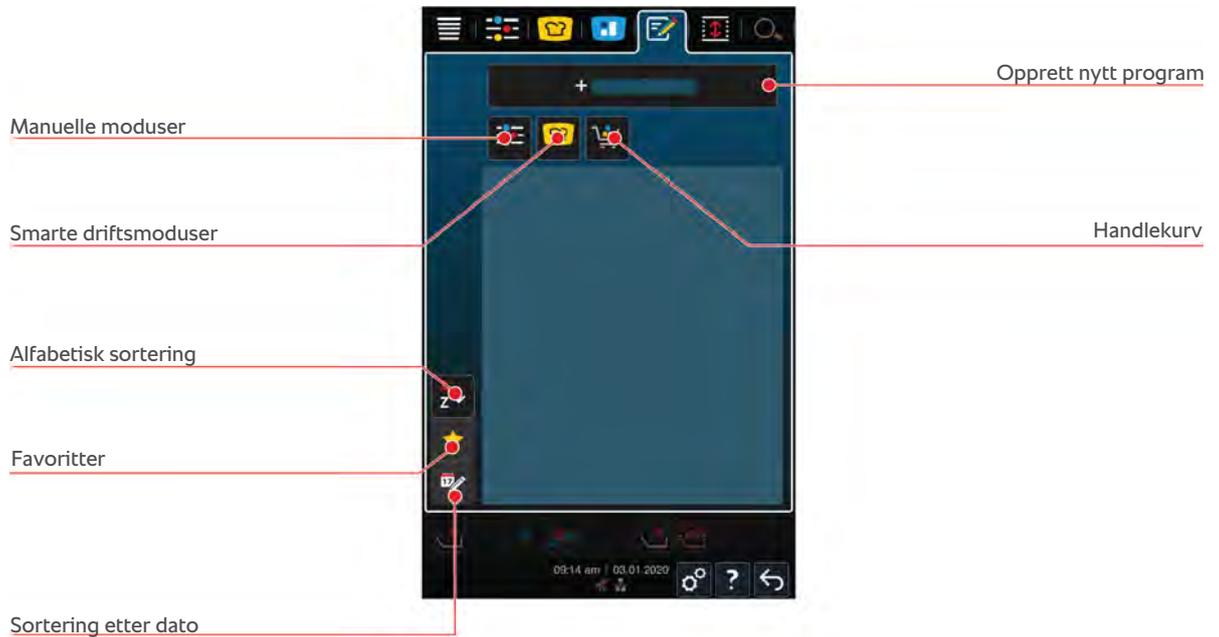
Handlinger



9 Programmeringsmodus



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



9.1 Opprette manuelt program

Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:

- Koke
- Steke
- Fritering
- Sensitiv tilberedning

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

