

iVario®

Bruksanvisning



Innehållsförteckning

1 Inledning.....	8
1.1 Hjälp i systemet	8
1.2 Produktgaranti	8
1.3 Målgrupp.....	8
1.4 Avsedd användning.....	8
1.5 Använda bruksanvisningen.....	8
1.5.1 Förklaring av symboler	8
1.5.2 Förklaring av symboler	9
1.5.3 Förklaring av varningsmeddelanden.....	9
1.5.4 Bilder	9
1.5.5 Tekniska ändringar	9
2 iVario.....	10
3 Allmänna säkerhetsanvisningar	11
3.1 Personlig skyddsutrustning.....	12
4 Arbeta med maskinen	13
4.1 Driftsättning.....	13
4.2 Sätta på och stänga av maskinen	13
4.3 Startskärm	14
4.3.1 Favoriter	15
4.3.2 Datum, klockslag, status	15
4.3.3 Kampanjer	15
4.4 Interaktion med maskinen	16
4.4.1 Gester.....	16
4.4.2 Centralt inställningsvred.....	16
4.5 Påfyllningsmängd	17
4.5.1 Påfyllningsmängd tryckkokning (tillval)	17
4.6 Maximala beskickningsmängder	17
4.7 Öppna och stänga pannans lock.....	18
4.8 Fyll pannan med den automatiska vattenpåfyllningen	18
4.9 Tippa och sänka pannan.....	19
4.10 Öppna och stänga pannventilen.....	20
4.11 Sätta i kärntemperaturnålen	20
4.12 Använda handduschen	22
4.13 Justera höjden på maskinen (tillval)	23
5 Matlagningsintelligens – iCookingSuite.....	25
5.1 Driftlägen och tillagningsmetoder	25
5.2 Intelligent tillagningsprocesser	26
5.2.1 Kött	26
5.2.2 Fisk.....	27
5.2.3 Grönsaker och tillbehör	27
5.2.4 Ägggrätter	28
5.2.5 Soppor och såser	29

5.2.6	Mjöl- och efterrätter	29
5.2.7	Finishing	30
5.3	Förutsättningar, information och varningar	30
5.4	Intelligent matlagning	31
5.4.1	Välj en intelligent tillagningsprocess	31
5.4.2	Starta en intelligent tillagningsprocess	32
5.5	Anpassa tillagningsresultatet efter egna önskemål	33
5.5.1	Tillagningsparametrar	33
5.5.2	Uppmaningar	34
5.5.3	Information	35
5.5.4	Tillval	35
5.6	Övervaka intelligent tillagningsprocess	37
5.7	Avbryta en intelligent tillagningsprocess	37
6	Manuell tillagning	38
6.1	Förutsättningar, information och varningar	38
6.2	Anpassa tillagningsresultatet efter egna önskemål	38
6.2.1	Tillagningsparametrar	38
6.2.2	Tilläggsfunktioner	39
6.2.3	Uppmaningar och information	39
6.3	Koka	39
6.3.1	Temperaturområde	39
6.3.2	Koka mat	39
6.4	Steka	40
6.4.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	40
6.4.2	Temperaturområde	40
6.4.3	Steka mat	41
6.5	Friter	41
6.5.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	41
6.5.2	Begränsade funktioner	42
6.5.3	Temperaturområde	42
6.5.4	Fylla och tömma panna med olja eller fett	42
6.5.5	Smälta fast fett	43
6.5.6	Friter mat	43
6.6	Avbryt manuell tillagning	44
7	Tryckkokning (tillval)	45
7.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	45
7.2	Uppmaningar	46
7.3	Information	46
7.4	Tillval	46
7.5	Tryckkoka mat	46
8	iZone Control	48
8.1	Bongar	48
8.1.1	Förinställda bongar	48
8.1.2	Skapa egna bongar	49

8.1.3	Ändra på bongtavlan.....	50
8.2	Pannindelning.....	51
8.2.1	Förinställda pannindelningar.....	51
8.2.2	Skapa egna pannindelningar.....	52
8.2.3	Dela upp pannan i zoner	53
8.3	Pannbeskickning.....	54
8.3.1	Förinställd pannbeläggning	54
8.3.2	Skapa egna pannbeskickning	54
8.4	Tillaga mat med iZoneControl.....	54
8.4.1	Manuella driftlägen.....	55
8.4.2	Placera bongar	55
9	Programmeringsläge.....	56
9.1	Skapa manuella program.....	56
9.2	Programmera intelligenta tillagningsprocesser	57
9.3	Programmera varukorg.....	59
9.4	Ändra och radera program.....	59
9.5	Starta program och varukorgar	59
10	Växla mellan driftlägen.....	61
11	Inställningar	62
11.1	Favoriter.....	62
11.2	Display	62
11.2.1	Språk.....	62
11.2.2	Datum och tid	62
11.2.3	Temperaturformat.....	63
11.2.4	Volymenhet	63
11.2.5	Programvy	63
11.3	Ljus.....	64
11.3.1	Ljusstyrka	64
11.4	Signal.....	64
11.4.1	Maximal ljudvolym	64
11.4.2	Uppmaningar om beskickning/åtgärd	64
11.4.3	Slut programsteg	64
11.4.4	Slut tillagningstid	65
11.4.5	Processavbrott/fel upptäckt	65
11.5	Matlagningssystem.....	66
11.5.1	Information om modelltyp.....	66
11.5.2	Demoläge.....	66
11.6	Tillagning	66
11.6.1	Primärt landskök.....	66
11.6.2	Sekundärt landskök.....	66
11.7	Dataadministration	66
11.7.1	Exportera HACCP-data.....	67
11.7.2	Exportera och importera program	67
11.7.3	Radera alla program	67

11.7.4	Exportera och importera bilder	67
11.7.5	Radera alla egna bilder	68
11.7.6	Exportera och importera profiler	68
11.7.7	Radera alla egna profiler	68
11.7.8	Exportera och importera grundinställningar	68
11.7.9	Radera alla användardata	68
11.7.10	Exportera felstatistikprotokoll	68
11.8	Nätverksinställningar	69
11.8.1	Wi-Fi	69
11.8.2	LAN (tillval)	69
11.9	Användaradministration	69
11.10	Service	69
11.10.1	Information om modelltyp	70
11.10.2	Information om programuppdatering	70
11.10.3	Installerad programversion	70
11.11	ConnectedCooking	70
12	Köksadministration	71
12.1	Administration av profiler och användarrättigheter	71
12.1.1	Skapa ny profil	71
12.1.2	Aktivera profil	72
12.1.3	Överför profil till andra maskiner	72
12.1.4	Radera profil	72
12.2	Administration av hygien	73
12.2.1	Registrering av HACCP-data	73
12.2.2	Exportera HACCP-data	73
12.2.3	Överför automatiskt HACCP-data till ConnectedCooking	73
12.3	Ansluta enheter till ett nätverk	73
12.3.1	Ansluta nätverkskabel	74
12.3.2	Upprätta nätverksanslutning	74
12.3.3	Skapa WLAN-anslutning	75
12.3.4	Fjärrövervaka maskiner via ConnectedCooking	75
12.4	ConnectedCooking	76
12.4.1	Anslut maskinen till ConnectedCooking	76
12.5	Köra programuppdatering	77
13	Underhåll	78
13.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	78
13.2	Skötselintervall	78
13.3	Skötselprodukter	78
13.4	Rengör pannan	79
13.5	Rengöra handduschen	80
13.6	Rengöra manöverpanelen	80
13.7	Rengöra tillbehör	80
13.8	Rengöra maskiner med tryckkokningssystem (tillval)	81
14	Inspiration och hjälp	82

14.1	Hjälp i systemet	82
14.2	Telefonsupport.....	82
14.3	Hjälp med serviceärenden	82
14.3.1	Service-data överförs automatiskt till ConnectedCooking.....	82
14.3.2	Läsa av service-data.....	82
14.4	Felsökning	82
14.4.1	Meddelande under tillagningen.....	83
14.4.2	Meddelande under tryckkokningen (tillval).....	83
14.4.3	Uttaget fungerar inte längre.....	84
15	Underhåll.....	85
15.1	Allmänna säkerhetsanvisningar	85
15.2	Byta tätningen kring pannans lock	85
15.3	Byta tätning på pannventilen	85
16	Ta maskinen ur drift och återvinna den.....	86
16.1	Ta maskinen ur drift.....	86
16.2	Återvinning.....	86
16.3	Hantering av olja och fett.....	86
17	Tekniska data	87
17.1	Maskiner med tryckkokningsfunktion (tillval).....	87
17.2	Modeller och modellnamn	87
17.3	Etiketter.....	87
17.4	Akrylamid i livsmedel	87
17.5	Överensstämmelse	87
18	Regulatory Information	89
	Ordlista	90

1 Inledning

Hej!

Grattis till ditt nya iVario. Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda systemet. Bruksanvisningen hjälper dig att arbeta säkert med systemet. Förvara bruksanvisningen på en plats där samtliga användare av systemet alltid har tillgång till den.

iVario är ett av marknadens modernaste matlagningssystem och erbjuder maximal produktivitet, flexibilitet och enkelhet när du ska koka, steka, friterar och tryckkoka mat. Den unika värmetekniken ger maximal effekt och precision och tack vare den intelligenta köksassistenten, som tänker och hjälper dig, uppnår du alltid förstklassig kvalitet på alla maträtter utan omständliga kontroller och övervakning.

Vi hoppas att du får mycket glädje av iVario.

Vänliga hälsningar

RATIONAL AG

1.1 Hjälp i systemet

I systemet kan du när som helst ta hjälp av den här bruksanvisningen och ett stort antal användningsexempel från jordens alla hörn. Du hittar all information om funktionen här: Hjälp i systemet [► 82]

1.2 Produktgaranti

Registrera ditt system på www.rational-online.se/XXX och få två års garanti. På den här sidan hittar du även våra allmänna garantivillkor och garantiförmåner.

RATIONAL ansvarar inte för skador som uppstår till följd av ej godkända tekniska ändringar.

1.3 Målgrupp

Det här dokumentet vänder sig till personer som arbetar i storkök och professionella kök.

Maskinen får inte användas, rengöras eller underhållas av:

- personer med fysisk eller sensorisk funktionsvariation
- personer med bristfällig erfarenhet och kunskap
- barn

Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av maskinen. Barn får inte leka med maskinen.

1.4 Avsedd användning

iVario har utvecklats för termisk tillagning av livsmedel.

Maskinen får endast användas professionellt, till exempel i restaurangkök, storkök och professionella kök på sjukhus, skolor och charkuteriföretag. Maskinen får inte användas utomhus. Maskinen får inte användas till kontinuerlig, industriell massproduktion av livsmedel.

All annan användning är förbjuden och innebär risker. RATIONAL AG ansvarar inte för följder av ej avsedd användning.

1.5 Använda bruksanvisningen

1.5.1 Förklaring av symboler

I det här dokumentet används följande symboler för att förmedla information och visa hur du ska göra:

✓ Den här symbolen markerar förutsättningar som måste vara uppfyllda innan du utför en viss åtgärd.

1. Den här symbolen markerar ett åtgärdssteg som du måste utföra.

> Den här symbolen markerar ett mellanresultat som du kan använda för att kontrollera resultatet av ett åtgärdssteg.

>> Den här symbolen markerar ett resultat som du kan använda för att kontrollera slutresultatet av ett åtgärdssteg.

▪ Den här symbolen markerar en uppräkningslista.

- a. Den här symbolen markerar en lista.

1.5.2 Förklaring av symboler

Följande symboler används i dokumentet:

 Akta! Läs igenom bruksanvisningen innan du använder maskinen.

 Allmän varningssymbol

 Praktiska tips för enkel användning av maskinen.

1.5.3 Förklaring av varningsmeddelanden

Om du ser något av följande varningsmeddelanden varnas du om en farlig situation och får instruktioner om hur du undviker den.

FARA

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå FARA varnas du om en situation som innebär fara för allvarlig kroppsskada eller livsfara.

VARNING

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå VARNING varnas du om en situation som kan innebära fara för allvarlig kroppsskada eller livsfara.

OBSERVERA

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå AKTA varnas du om en situation som innebär risk för kroppsskada.

OBS!

Om du ser det här varningsmeddelandet varnas du om situationer som kan leda till skador på maskinen.

1.5.4 Bilder

De bilder och figurer som används i bruksanvisningen kan avvika från den faktiska maskinen.

1.5.5 Tekniska ändringar

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar som förbättrar produkterna.

2 iVario



Modell L



Modell XL

Observera att maskiner utan tryckkokningsfunktion har en ångstuts. Maskiner med tryckkokningsfunktion har två ångstutsar.

Maskiner med tryckkokningsfunktion är utrustade med låsningssystem.

3 Allmänna säkerhetsanvisningar

Maskinen har en säker konstruktion och utgör ingen fara vid normal, regelrätt användning. I den här bruksanvisningen beskriver vi hur du använder maskinen på rätt sätt.

- Låt alltid din RATIONAL servicepartner installera systemet.
- Låt alltid din RATIONAL servicepartner underhålla systemet.
- Utför inte ändringar på maskinen eller på den installation som har utförts av din RATIONAL servicepartner.
- Använd inte maskinen om den är skadad. En skadad maskin är inte säker och kan leda till personskador och eldsvåda.
- Placera aldrig föremål på maskinen.
- Stå inte på understativets uppställningsyta.
- Kliv inte upp på maskinen.
- Förvara inga lättantändliga eller brännbara föremål i närheten av maskinen.
- Använd endast maskinen vid en omgivningstemperatur på mellan +10 °C och +40 °C.

Säkerhetsanvisningar före användning

- Säkerställ att maskinen håller en temperatur på minst + 5 °C.
- Om du ska använda maskinen efter ett längre driftstopp, spola genom handduschen och den automatiska vattenpåfyllningen med minst 10 liter vatten.

Säkerhetsanvisningar beträffande användningen

- Över- eller underskrid inte de tillåtna påfyllningsmängderna [► 17] i pannan.
- Följ den maximalt tillåtna beskickningsmängden [► 17] i pannan. Den maximalt tillåtna beskickningsmängden varierar beroende på livsmedel och tillagningsprocess.
- Så här undviker du sakskador, personskador och dödsolyckor:
 - Torka genast upp eventuellt spill på golvet efter att du har hållt upp mat ur pannan. Golvet måste vara torrt och rent för att minimera risken för halk- och fallskador.
 - Stäng locket till pannan försiktigt och akta så att du inte klämmer dig själv eller andra.
 - Sänk försiktigt ner pannan och se noga till att ingen befinner sig i pannans nedsänkingsområde.
- Så här undviker du brännskador:
 - Använd personlig skyddsutrustning när du kokar, steker eller friterar mat.
 - Använd personlig skyddsutrustning när du tar upp tillbehör eller andra föremål ur den varma pannan.
 - Var försiktig om du öppnar pannans lock under drift. Varm ånga kan tränga ut.

- Fyll aldrig på kallt vatten i en förvärmad panna.
- Tippa den fyllda pannan långsamt och försiktigt. Om du rör den ryckigt kan varm mat spillas ut.
- Rör bara vid maskinen på manöverpanelen och i handtagen till pannans lock. Utsidan kan bli över 60 °C varm.
- Så här undviker du brandfara:
 - Häll aldrig vatten i het olja eller hett fett.

Säkerhetsanvisningar efter användning

- Rengör maskinen efter varje användning.
- Förhindra korrosion på pannan genom att låta locket och pannventilen stå på glänt vid längre driftstopp och över natten.
- Vid längre driftstopp, koppla från både el- och vattenförsörjning till pannan.

3.1 Personlig skyddsutrustning

- När du arbetar med maskinen ska du endast bära kläder som inte kan orsaka en arbetsolycka genom hög värme, stänk från varm vätska eller frätande ämnen.
- Använd skyddshandskar för att skydda händerna mot varma föremål och vassa plåtkanter.
- Vid rengöring, använd tättslutande skyddsglasögon och skyddshandskar avsedda för kemikalier för att få ett säkert och tillförlitligt skydd mot rengöringsmedel.

4 Arbeta med maskinen

4.1 Driftsättning

Första gången du ska ta maskinen i drift har den redan installerats av en RATIONAL servicepartner enligt konstens alla regler. Maskinen är med andra ord driftklar. Du hittar all information om installationen i den medföljande installationshandboken.

Innan du arbetar med maskinen för första gången

1. Rengör maskinen och tillbehöret innan du använder maskinen för första gången.

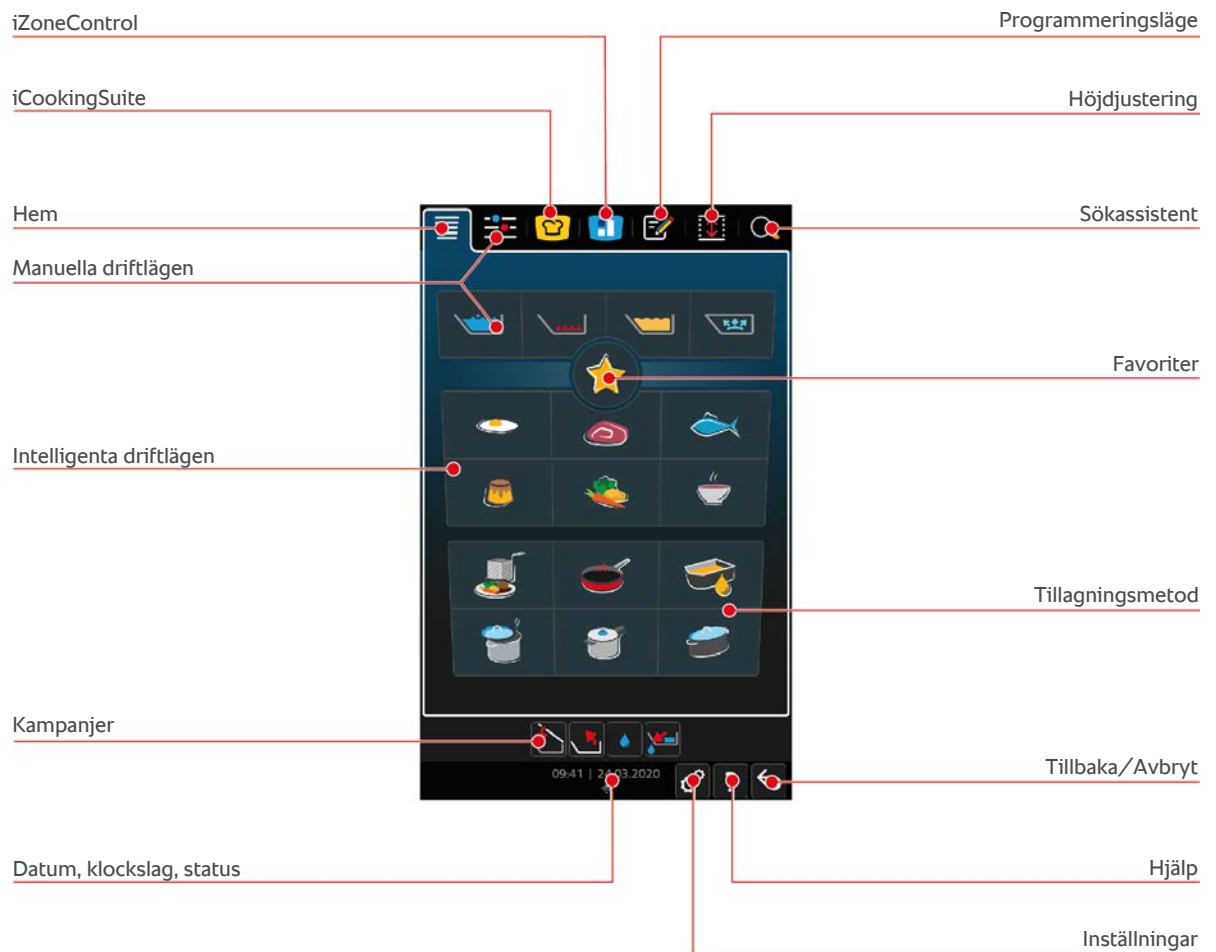
Mer information hittar du här: Underhåll [► 78]

4.2 Sätta på och stänga av maskinen



1. Sätt på maskinen genom att trycka på och hålla inne knappen tills LED-lampan lyser i grönt: 
 - > Maskinen startas. Startskärmen [► 14] visas.
2. Stäng av maskinen genom att trycka på och hålla inne knappen tills LED-lampan lyser i orange: 
 - > Du blir tillfrågad om du verkligen vill stänga av maskinen.
3. Tryck på knappen. **Ja**
 - >> Maskinen stängs av.

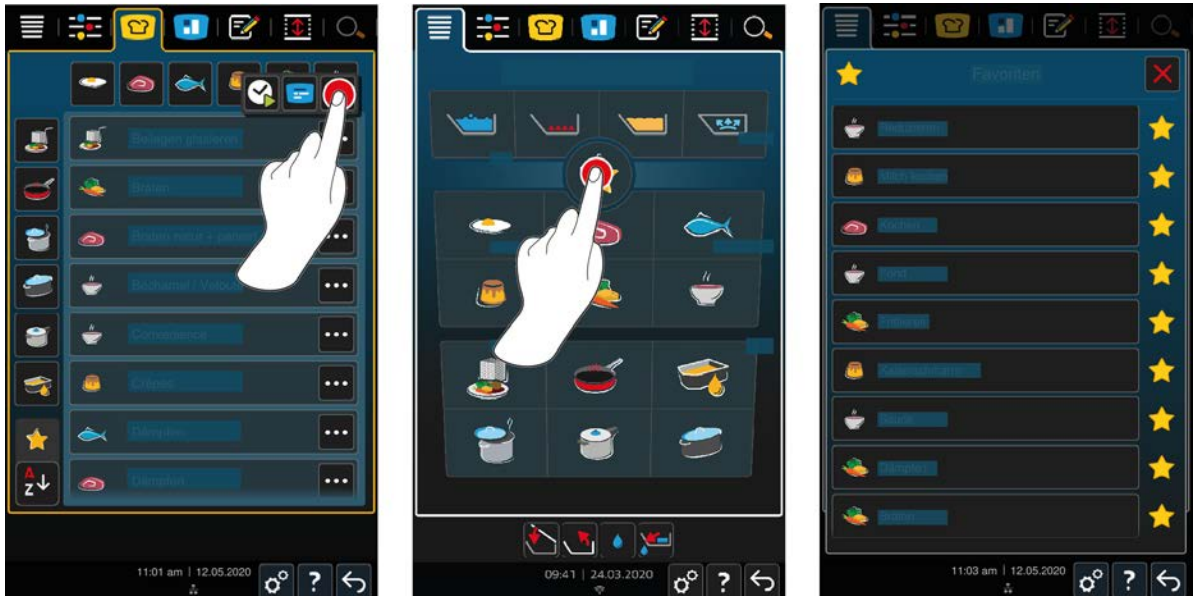
4.3 Startskärm



- iZone Control [► 48]
- Matlagningsintelligens – iCookingSuite [► 25]
- Hem
När du trycker på knappen kommer du tillbaka till startskärmen.
- Manuella driftlägen [► 38]
- Favoriter
När du trycker på knappen visas de tio mest använda, intelligenta tillagningsprocesserna.
- Intelligenta driftlägen
När du trycker på knappen visas alla intelligenta tillagningsprocesser som ingår i det intelligenta driftläget.
- Tillagningsmetod
När du trycker på knappen visas alla intelligenta tillagningsprocesser som ingår i tillagningsmetoden.
- Programmeringsläge [► 56]
- Höjdjustering [► 23] (tillval)
- Sökassistent [► 82]
- Datum, klockslag, status [► 15]
- Inställningar [► 62]
- Hjälp [► 82]
- Tillbaka/Avbryt
När du trycker på knappen kommer du tillbaka till föregående skärm. När du trycker på och håller inne knappen avbryter du en tillagningsmetod.

4.3.1 Favoriter

Du kan spara intelligenta tillagningsprocesser och program som används ofta som favoriter och sedan öppna dem direkt från startskärmen. På så sätt kan du t.ex. snabbare ta fram rätterna till en säsongsbetonad meny.



1. I iCookingSuite eller programmeringsläget väljer du de tillagningsprocesser eller program som du vill spara som favoriter.
 2. Tryck på knappen. 
 3. Tryck på knappen. 
- >> Alla tillagningsprocesser och program som har sparats som favoriter visas.

4.3.2 Datum, klockslag, status

Längst ner på skärmen kan du alltid se dagens datum och klockslag samt status för följande anslutningar:



USB-minnet anslutet

Symbolen visar att ett USB-minne är anslutet till maskinen.



Nätverksanslutning

Symbolen visar att maskinen är ansluten till ett LAN-nätverk. Om ett nätverksfel inträffar visas följande symbol: 



Wi-Fi-anslutning (tillval)

Symbolen visar att maskinen är ansluten till ett WLAN-nätverk. Anslutningskvaliteten är väldigt hög.

När anslutningskvaliteten minskar visas följande symboler:  

Om ett anslutningsfel inträffar visas följande symbol: 



Felmeddelande

Symbolen visar att det finns ett felmeddelande på displayen.



ConnectedCooking-anslutning

Symbolen visar att maskinen är ansluten till ConnectedCooking. Om maskinen inte är ansluten till ConnectedCooking visas följande symbol: 

4.3.3 Kampanjer

Följande symboler kan visas oberoende av om du redan håller på att laga något eller ej.

Symbol	Funktion
	Öppna pannans lock automatiskt [► 18]
	Stäng pannans lock [► 18]
	Tippa pannan [► 19]
	Sänk pannan [► 19]
	Automatisk vattenpåfyllning [► 18]
	Öppna pannventilen [► 20]
	Stäng pannventilen [► 20]

4.4 Interaktion med maskinen

OBS!

Felaktig användning av displayen

Displayen kan skadas om du trycker på den med ett vasst föremål.

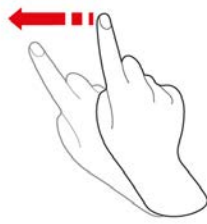
1. Tryck bara på displayen med fingrarna.

4.4.1 Gester

Det krävs bara ett fåtal enkla gester för att använda maskinen.



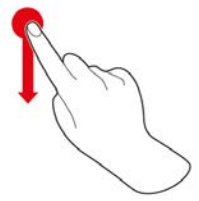
Tryck



Svep



Rulla



Dra och släpp

4.4.2 Centralt inställningsvred



I stället för med gester kan du göra inställningar genom att vrida på det centrala inställningsvredet. Åtgärder som t.ex. automatisk öppning av pannans lock, automatisk nedsänkning av pannan eller integrerad vattenpåfyllning kan avbrytas via det centrala inställningsvredet. Dessutom kan du stänga av signalen som hörs vid uppmaningar via det centrala inställningsvredet.

4.5 Påfyllningsmängd

OBS!

Skador på maskinen till följd av under- eller överskriden påfyllningsmängd

Om du fyller på för mycket eller för lite livsmedel eller vätska i pannan och därmed över- eller underskrider gränsen för påfyllningsmängd kan maskinen skadas.

1. Var noga med att alltid fylla på så mycket livsmedel eller vätska i pannan att gränserna för minsta och största påfyllningsmängd respekteras.

Modell L

		Min. påfyllningsmängd/ panna [l]	Max. påfyllningsmängd/ panna [l]
Vatten, flytande livsmedel, fast livsmedel i tillagningsvätska	Utan korg	10	100
	Med korg	10	60
Olja	Utan korg	20	30
	Med korg	20	30

Modell XL

		Min. påfyllningsmängd/ panna [l]	Max. påfyllningsmängd/ panna [l]
Vatten, flytande livsmedel, fast livsmedel i tillagningsvätska	Utan korg	15	150
	Med korg	15	90
Olja	Utan korg	30	45
	Med korg	30	45

4.5.1 Påfyllningsmängd tryckkokning (tillval)

Om du vill tryckkoka livsmedlet måste det alltid finnas den mängd vatten som anges i kolumnen **Min.**

påfyllningsmängd/panna [l] i pannan. Det värde som är angivet i kolumnen **Max. påfyllningsmängd/panna [l]** avser påfyllning av vatten, flytande livsmedel eller fast livsmedel i tillagningsvätska.

Modell	Min. påfyllningsmängd/ panna [l]	Max. påfyllningsmängd/ panna [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Maximala beskickningsmängder

Modell	Max. beskickningsmängd [kg]	Max. beskickningsmängd [kg] Tryckkokning (tillval)
L	100	80
XL	150	120

Användningsexempel

I följande tabell kan du (för användningsexemplet pommes frites) se hur stor den maximala beskickningsmängden per panna är och hur mycket olja du behöver.

Modell	Max. beskickningsmängd [kg]	Max. oljevolym [l]
L	8 (4/korg)	30
XL	12 (4/korg)	45

4.7 Öppna och stänga pannans lock

⚠ OBSERVERA

Pannans lock kan endast öppnas och stängas med ryckiga rörelser

Om det har uppstått ett fel på mekanismen i pannans lock finns det risk att du skadar dig.

1. Öppna pannans lock helt och stäng det inte igen.
2. Kontakta din RATIONAL servicepartner.

Öppna pannans lock

1. Tryck på och håll inne knappen: 

- > **⚠ AKTA! Risk för skållskador! När maskinen är i drift kan het ånga tränga ut i moln.** Så länge du håller knappen intryckt öppnas pannans lock automatiskt. När du släpper knappen stoppas öppningen av pannans lock.
- > Knappen visas:  När du trycker på den här knappen öppnas pannans lock automatiskt.
- > Knappen börjar blinka:  När du trycker på den här knappen stoppas öppningen av pannans lock.

Stäng pannans lock

- ✓ Pannan är nedsänkt [► 19].

1. Tryck på och håll inne knappen: 
- > Pannans lock stängs automatiskt.

4.8 Fyll pannan med den automatiska vattenpåfyllningen

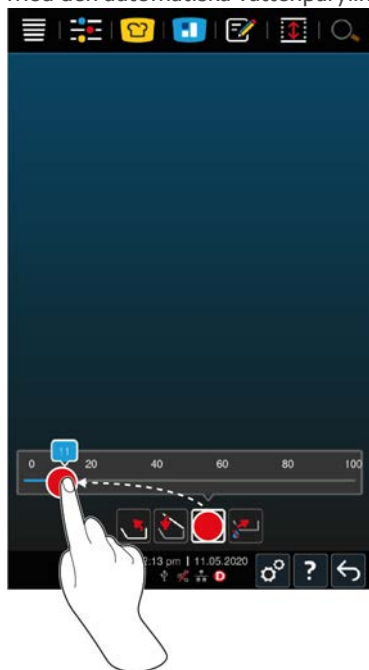
⚠ OBSERVERA

Bakteriebildning i den automatiska vattenpåfyllningen

Om du inte använder den automatiska vattenpåfyllningen dagligen kan det bildas bakterier i vattenledningen.

1. Rengör den automatiska vattenpåfyllningen morgon och kväll med diskmedel och en svamp.
2. Spola igenom den automatiska vattenpåfyllningen morgon och kväll med 3 liter vatten.

Med den automatiska vattenpåfyllningen kan du automatiskt fylla pannorna med exakt antal liter vatten.



1. Tryck på knappen. 
2. Ställ in önskad vattenmängd. Var noga med att inte överskrida maxvolymen. Inställningen utförs automatiskt efter några sekunder.
 - > Maskinen fylls med angiven vattenmängd. På displayen kan du se hur mycket vatten som fattas.
 - > Knappen börjar blinka:  Om du trycker på knappen eller det centrala inställningsvredet avbryts den automatiska vattenpåfyllningen.

4.9 Tippa och sänka pannan

Tippa pannan

VARNING

Varm mat kan spillas ut när du tippa pannan

Du kan skålla dig om du kommer i kontakt med varm mat som spiller ut ur pannan.

1. Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot bränn- och skållningsskador.
2. Var försiktig när du tippa pannan.
3. Torka genast upp mat som spillts ut på golvet, så att golvet runt maskinen alltid är torrt och halksäkert.

VARNING

Varm mat kan rinna över om den hälls på alltför små kantiner

Du kan skålla dig om du kommer i kontakt med varm mat som rinner ut.

1. Använd alltid tillräckligt stora kantiner när du fyller på varm mat.
2. Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot bränn- och skållningsskador.
3. Torka genast upp mat som runnit ut på golvet, så att golvet runt maskinen alltid är torrt och halksäkert.

- ✓ Pannans lock är helt öppet.
 - ✓ Det hänger inga korgar i lyftarmarna.
1. Tryck på och håll inne knappen: 
 - > När du släpper knappen avbryts tippningen av pannan.

Sänk pannan/pannorna

VARNING

Klämrisk när du sänker pannan

När du sänker pannan kan personer eller föremål som befinner sig i pannans nedsänkingsområde klämmas.

1. Placera aldrig föremål i pannans nedsänkingsområde.
2. Kontrollera noga att ingen person befinner sig inom pannans nedsänkingsområde.

1. Tryck på och håll inne knappen: 
 - > När du släpper knappen avbryts nedsänkningen av pannan.
 - > Följande knapp visas:  Om du trycker på knappen eller det centrala inställningsvredet sänks pannan automatiskt ner.
 - > Knappen börjar blinka:  Om du trycker på knappen eller det centrala inställningsvredet igen avbryts nedsänkningen av pannan.
 - > Precis innan pannan har sänkts ner helt avbryts processen automatiskt. Detta är en säkerhetsåtgärd.
2. Tryck en gång till på knappen: 
 - > Nu sänks pannan ner helt och hållet.

Först när pannan är helt nedsänkt kan du välja manuella driftlägen eller intelligenta tillagningsprocesser.

4.10 Öppna och stänga pannventilen

I följande fall går det inte att öppna pannventilen:

- Du håller på att fritera eller har precis friterat ett livsmedel och har ännu inte tippat pannan helt.
- Pannan är för varm.

1. Öppna pannventilen genom att trycka på och hålla inne knappen: 
 - > Pannventilen öppnas.
2. Stäng pannventilen genom att trycka på knappen: 
 - > Pannventilen stängs.
 - > Följande knapp visas: 

När pannventilen är öppen och du väljer ett manuellt driftläge eller en intelligent tillagningsprocess stängs pannventilen automatiskt.

Maskiner med tryckkokningsfunktion (tillval)

I följande fall går det inte att öppna pannventilen:

- Du håller på att fritera eller har precis friterat ett livsmedel och har ännu inte tippat pannan helt.
- Pannan är för varm.

1. Öppna pannventilen genom att trycka på och hålla inne knappen: 
 - > Pannventilen öppnas.
2. Stäng pannventilen genom att trycka på knappen: 
 - > Pannventilen stängs.
 - > Följande knapp visas: 

När pannventilen är öppen och du väljer ett manuellt driftläge eller en intelligent tillagningsprocess stängs pannventilen automatiskt.

4.11 Sätta i kärntemperaturnålen

OBSERVERA

Varm kärntemperaturnål

Om du tar i en varm kärntemperaturnål utan skyddshandskar finns det risk att du bränner dig.

1. Bär därför alltid skyddshandskar när du arbetar med den varma kärntemperaturnålen.

OBSERVERA

Spetsig kärntemperaturnål

Om du inte är försiktig när du arbetar med kärntemperaturnålen kan du skada dig på den vassa spetsen.

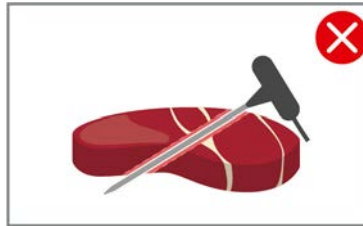
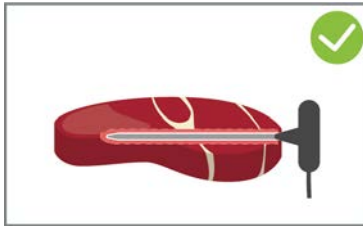
1. Bär därför alltid skyddshandskar när du arbetar med den varma kärntemperaturnålen.
2. När du har använt kärntemperaturnålen, sätt alltid fast den i den avsedda hållaren på pannans lock.

OBS!

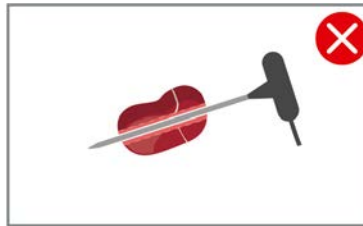
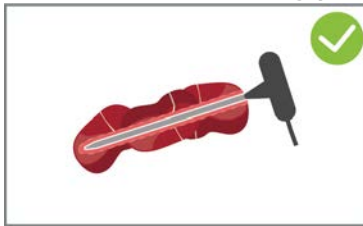
Kärntemperaturnålen hänger ut ur pannan

Om du inte sätter tillbaka kärntemperaturnålen i magnethållaren på pannans lock efter användning kan den skadas.

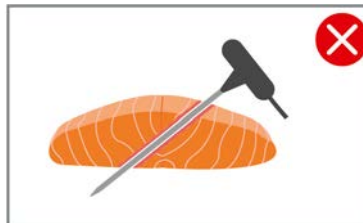
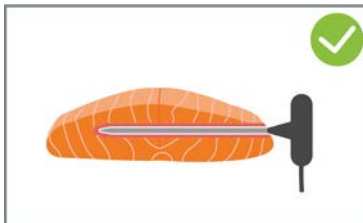
1. När du har använt kärntemperaturnålen, sätt alltid fast den i magnethållaren.

Kött, t.ex. entrecôte

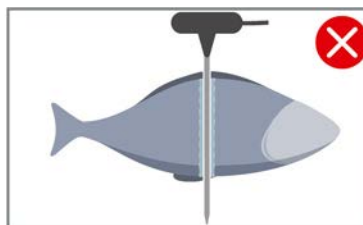
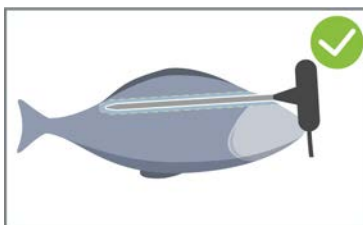
1. Sätt i kärntemperaturnålen i köttet där det är som tjockast.

Mindre livsmedel, t.ex. köttgryta

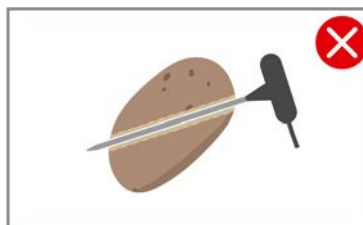
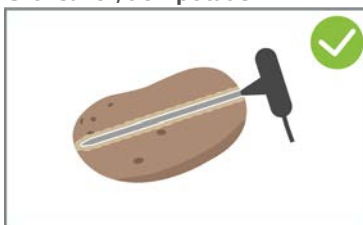
1. Stick kärntemperaturnålen genom så många bitar livsmedel att nålen är täckt från spets till handtag.

Fiskfilé

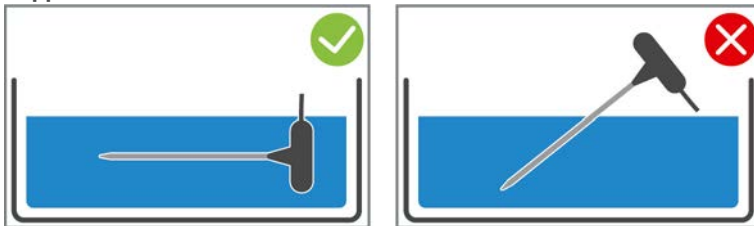
1. Sätt i kärntemperaturnålen i köttet där det är som tjockast.

Hel fisk

1. Sätt i kärntemperaturnålen i köttet där det är som tjockast.
Var försiktig så att inte kärntemperaturnålens spets tränger in i fiskens bukhåla.

Grönsaker, t.ex. potatis

1. Sätt i kärntemperaturnålen i köttet där det är som tjockast.

Soppor, såser och desserter

1. Lägg kärntemperaturnålen i pannan, så att kärntemperaturnålen är helt täckt av vätska.
2. Låt kärntemperaturnålen ligga kvar i vätskan när du rör om i pannan.
3. När du stänger pannans lock, kontrollera först att kärntemperaturnålen är helt täckt av vätska.

Olika stora livsmedel

1. Sätt först kärntemperaturnålen i en liten bit livsmedel.
2. När du har uppnått önskad kärntemperatur, ta bort kärntemperaturnålen i de små bitarna livsmedel och lyft upp dem ur pannan.
3. Sätt sedan kärntemperaturnålen i en större bit livsmedel och ställ in tillagningsprocessen med alternativet **Placera om** .

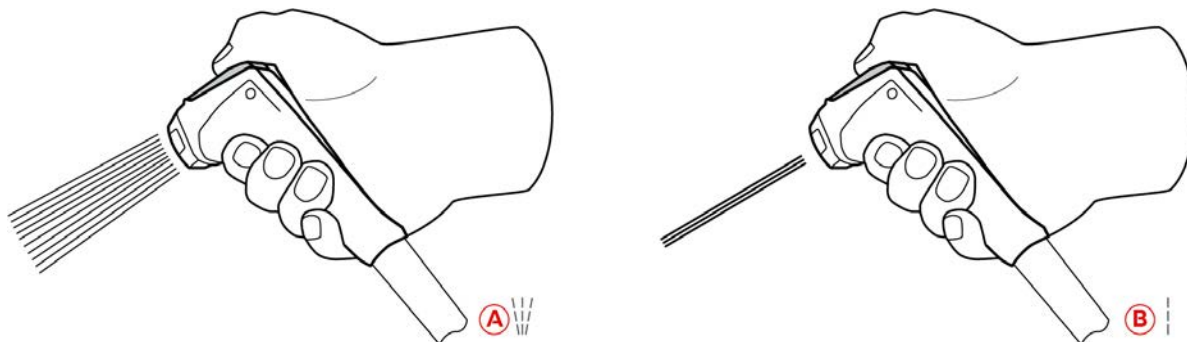
Kärntemperaturnål ej avläst

✓ Följande symbol visas: 

1. Placera kärntemperaturnålen enligt instruktionerna i den här bruksanvisningen.
 2. Bekräfta ändringen.
- >> Nu utförs tillagningsprocessen på rätt sätt. Om du inte bekräftar ändringen avbryts tillagningsprocessen och du måste starta om den. Ett fåtal tillagningsprocesser, t.ex. **Koka på låg temperatur**, genomförs trots felmeddelandet.

4.12 Använda handduschen

Handduschen har två inställbara duschlägen, dusch  (A) och punktstråle  (B).

** VARNING****Om vatten hålls över het olja eller hett fett uppstår explosionsartad förångning**

Om du håller vatten på rykande fett eller olja föreligger explosionsrisk.

1. Häll aldrig vatten i het olja eller hett fett.
2. I händelse av eldsvåda, stäng locket till pannan. Då kvävs elden. Stäng av maskinen. Om elden har spridit sig, använd en brandsläckare avsedd för släckning av oljebrand. Använd aldrig vatten- eller skumsläckare för att släcka en oljebrand.

⚠ OBSERVERA**Handduschen och vattnet som kommer ut ur handduschen kan vara över 60 °C**

Du kan skålla dig om du kommer i kontakt med hett vatten eller bränna dig på varma komponenter.

1. Bär därför alltid skyddshandskar när du arbetar med den varma handduschen.

⚠ OBSERVERA**Bakterietillväxt i vattenledningen**

Om du inte använder handduschen dagligen kan det bildas bakterier i vattenledningen.

1. Spola därför genom handduschen med vatten morgon och kväll i 10 sekunder.

OBS!**Felaktig användning av handduschen**

Om du drar ut handduschen mer än slangens maximala längd eller rycker hårt i slangens kan handduschens automatiska indragningsfunktion skadas. Då dras handduschen inte längre automatiskt in i hylsan.

1. Dra aldrig ut handduschen längre än slangens maximala längd.

1. Dra alltid ut handduschen minst 20 cm från parkeringsläget.
 2. Ta ett fast grepp om handduschens slang.
 3. Vrid handduschens främre del för att välja önskat duschläge.
 - Ställ in handduschen på  för att välja duschläget **Punktstråle**.
 - Ställ in handduschen på  för att välja duschläget **Dusch**.
- Om du inte vrider handduschens främre del till något av de två duschlägena kan vatten droppa från duschhuvudet.
1. Tryck på handduschens spak. Ju hårdare du trycker på spaken desto kraftigare blir vattenstrålen.
 2. Efter användning, låt handduschen långsamt matas in i hylsan igen. **⚠ AKTA! Kontrollera alltid att handduschens slang är ren innan du låter den åka tillbaka in i hylsan.**

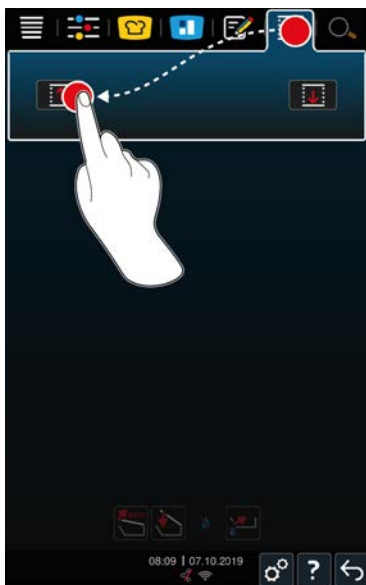
4.13 Justera höjden på maskinen (tillval)

Om maskinen har en funktion för höjjustering (tillval) kan du ställa in maskinens höjd på displayen. På så sätt kan du förbättra ergonomin på arbetsplatsen.

OBS!**Du har placerat föremål under understativet med justerbar höjd eller under en maskin med höjjusterbara fötter**

Om föremål placeras under ett understativ med justerbar höjd eller under en maskin med höjjusterbara fötter och du sedan justeras höjden på maskinen kan understativet och maskinen skadas.

1. Placera aldrig föremål under ett understativ med justerbar höjd eller en maskin med höjjusterbara fötter.



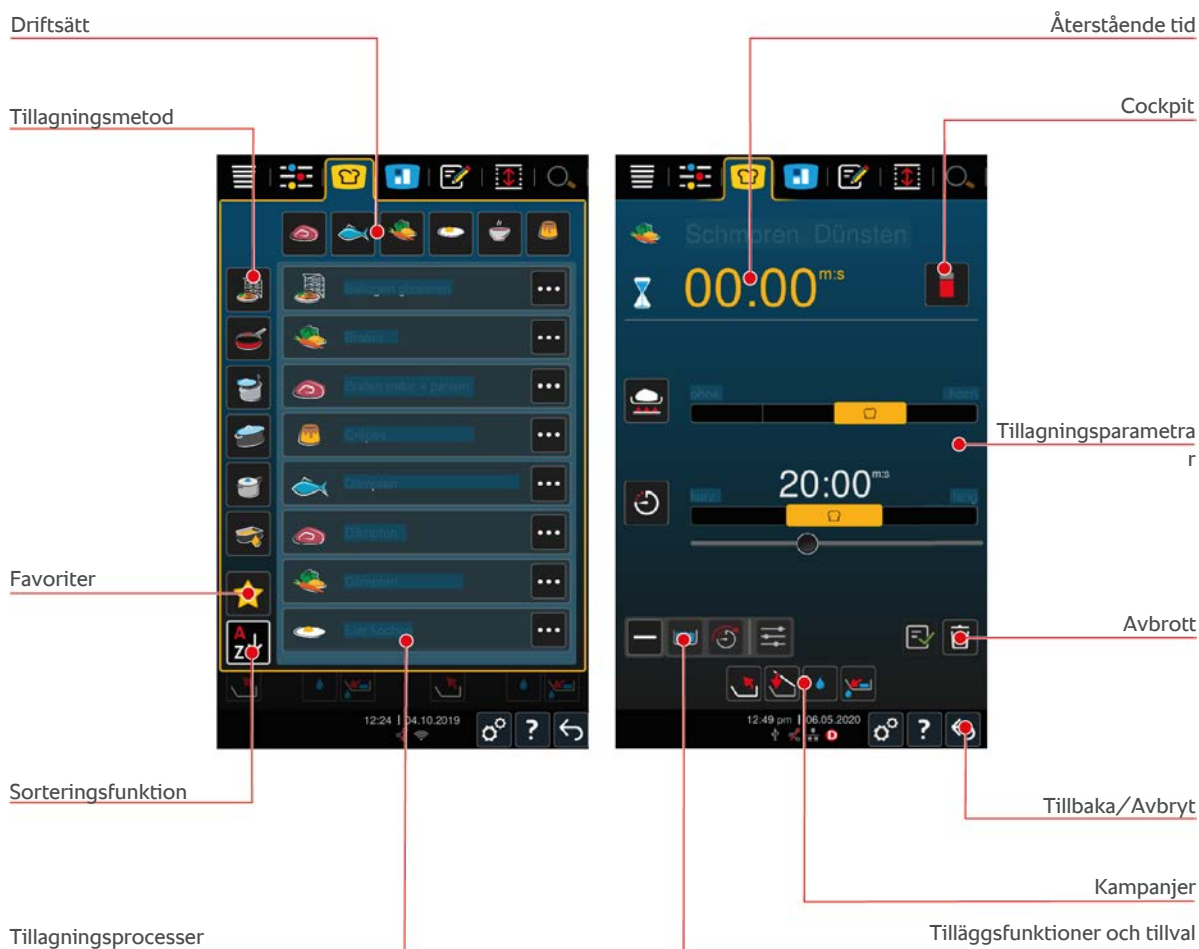
1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Om du vill hissa upp maskinen trycker du på och håller inne knappen: 
3. Om du vill hissa ner maskinen trycker du på och håller inne knappen: 

5 Matlagningsintelligens – iCookingSuite



iCookingSuite är matlagningsintelligensen i iVario. Du väljer vilket livsmedel som ska tillagas och med vilken tillagningsmetod. Utifrån dina val föreslås sedan ett antal tillagningsprocesser, som hjälper dig att uppnå ett perfekt resultat. Vid behov kan du anpassa tillagningsresultatet med hjälp av olika tillagningsparametrar, så att det blir precis som du vill ha det. Till exempel öka bryningsfärgen eller tillagningsgraden från rare till genomstekt.

Under tillagningsprocessen anpassas kontinuerligt tillagningsparametrar som tillagningstemperatur, så att resultatet blir som du har tänkt dig. Vid behov kan du också gå in i tillagningsprocessen under tillagningen och ändra önskat resultat. För dig innebär det enklast tänkbara användning utan kontroller eller övervakning. På så sätt sparar du tid, råvaror och energi och får alltid ett förstklassigt resultat med hög och jämn kvalitet.



5.1 Driftlägen och tillagningsmetoder

Du kan välja mellan följande driftlägen:

- Koka 🍲
- Steka 🍖
- Friter 🍷
- Bräring 🍲
- Tryckkokning (tillval) 🍲
- Finishing 🍷

Du kan välja mellan följande tillagningsmetoder:

- Kött 🍖
- Fisk 🐟
- Grönsaker och tillbehör 🥦

- Soppor och såser 
- Äggrätter 
- Mjök- och efterrätter 

I varje driftläge finns det en uppsättning intelligenta tillagningsprocesser.

5.2 Intelligenta tillagningsprocesser

5.2.1 Kött

Kött natur + panerad

Välj den här tillagningsprocessen för att korttidssteka köttbitar.

Ångkokning

Välj den här tillagningsprocessen för att ångkoka köttbitar.

Friter

Välj den här tillagningsprocessen för att friter köttbitar.

Kokning

Välj den här tillagningsprocessen för att koka större köttbitar.

Koka kött under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att koka kött under tryck.

Confitering

Välj den här tillagningsprocessen för att confitera köttbitar.

Stuvning + minute grills

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga grytor eller större minue grills.

Ragu under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga grytor under tryck.

Bräsera

Välj den här tillagningsprocessen för att bräsera större köttbitar.

Bräsera kött under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att bräsera större köttbitar.

Sous vide-tillagning

Välj den här tillagningsprocessen för att sous-vide-steka köttbitar. Tillagningsprocessen passar utmärkt till portionsbitar.

Koka på låg temperatur

Välj den här tillagningsprocessen om du vill bräsera stora köttbitar (som brukar tillagas i vätska) över natt, eller om du inte har tid att vara kvar i köket.

Tillaga gryta på låg temperatur

Välj den här tillagningsprocessen om du vill tillaga grytor eller minute grills över natt, eller om du inte har tid att vara kvar i köket.

Bräsera på låg temperatur

Välj den här tillagningsprocessen om du vill bräsera kött (som brukar tillagas i sås) över natt, eller om du inte har tid att vara kvar i köket. Den rekommenderade kärntemperaturen för tillagningsprocessen **Bräsera på låg temperatur** är lägre än för tillagningsprocessen Bräsera.

Korvtillagning

Välj den här tillagningsprocessen för att koka rå korv.

5.2.2 Fisk**Ångkokning**

Välj den här tillagningsprocessen för att ångkoka fisk eller skaldjur.

Stekt fisk

Välj den här tillagningsprocessen för att steka fisk.

Koka fisk

Välj den här tillagningsprocessen för att skonsamt tillaga fiskfiléer eller hel fisk i fond.

Bräsering av fisk

Välj den här tillagningsprocessen för att bräsera fisk eller skaldjur.

Bräsera under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att bräsera fisk eller skaldjur.

Fritera

Välj den här tillagningsprocessen för att fritera skaldjur, fiskfiléer eller portionsbitar av fisk.

Confitering

Välj den här tillagningsprocessen för att confitera fisk eller skaldjur.

Steka skaldjur

Välj den här tillagningsprocessen för att steka skaldjur.

Koka skaldjur

Välj den här tillagningsprocessen för att koka skaldjur.

Sous vide-tillagning

Välj den här tillagningsprocessen för att sous-vide-tillaga fisk, fiskfiléer eller skaldjur. Tillagningsprocessen passar utmärkt till portionsbitar.

5.2.3 Grönsaker och tillbehör**Steka**

Välj den här tillagningsprocessen för att steka grönsaker och tillbehör.

Ångkokning

Välj den här tillagningsprocessen för att ångkoka grönsaker och tillbehör.

Fritera

Välj den här tillagningsprocessen för att blanchera eller friter grönsaker och tillbehör i olja.

Gyoza

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga japans Gyoza.

Koka potatis

Välj den här tillagningsprocessen för att koka potatis.

Koka potatis under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att koka potatis under tryck.

Kokning

Välj den här tillagningsprocessen om du vill koka eller blanchera grönsaker eller tillbehör i fond eller vatten.

Koka under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att koka tillbehör och grönsaker under tryck.

Confitering

Välj den här tillagningsprocessen för att confitera grönsaker och tillbehör.

Paella

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga risrätter som paella.

Polenta

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga polenta.

Koka ris

Välj den här tillagningsprocessen för att koka ris.

Risotto

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga risrätter som risotto eller pilawris.

Bräsera + Sjuda

Välj den här tillagningsprocessen för att bräsera eller sjuda grönsaker och tillbehör.

Sous vide-tillagning

Välj den här tillagningsprocessen för att sous-vide-tillaga grönsaker och tillbehör. Tillagningsprocessen passar utmärkt till portionsbitar.

Koka pasta

Välj den här tillagningsprocessen för att koka färsk eller torkad pasta.

5.2.4 Äggrätter

Koka ägg

Välj den här tillagningsprocessen för att koka ägg.

Pochera ägg

Välj den här tillagningsprocessen för att pochera ägg.

Kaiserschmarrn

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga kaiserschmarrn.

Omelett

Välj den här tillagningsprocessen för att laga omelett.

Onsen tamago

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga japansk Onsen tamago.

Pannkaka

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga pannkakor eller blinier.

Äggröra

Välj den här tillagningsprocessen för att laga äggröra.

Stekta ägg

Välj den här tillagningsprocessen för att steka ägg.

Tamagoyaki

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga japansk Tamagoyaki.

5.2.5 Soppor och såser

Béchamel + Velouté

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga redda såser eller soppor med hög andel mjölk eller grädde.

Halvfabrikat

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga soppor och såser av halvfabrikat som pasta, pulver eller reduktioner.

Fond

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga fond på fågel, vilt, fisk eller grönsaker.

Fond under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att koka fond under tryck.

Klarning

Välj den här tillagningsprocessen för att laga consommé.

Sky

Välj den här tillagningsprocessen för att reducera sås, fond eller vin.

Såser

Välj den här tillagningsprocessen för att göra en sås.

Sås under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att koka sås under tryck.

Soppor

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga gräddsoppa, mixad soppa och slät soppa.

Soppa under tryck

Välj den här tillagningsprocessen för att koka soppa under tryck.

5.2.6 Mjölk- och efterrätter

Crêpe

Välj den här tillagningsprocessen för att laga crêpes.

Ångkokning

Välj den här tillagningsprocessen för att ångkoka mjölk- och efterrätter.

Friter

Välj den här tillagningsprocessen för att steka efterrätter i olja.

Koka frukt

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga färsk eller djupfryst frukt, fruktkompott, marmelad, sylt eller chutney.

1. Om du vill konservera maten i glas utan korg lägger du i bottengallret i pannan.
2. Fyll i så mycket vatten i pannan att glaset blir helt täckta.
3. Koka glaset i 10 minuter.
4. Ta upp glaset ur pannan och låt dem svalna.

Kaiserschmarrn

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga kaiserschmarrn.

Kokning av mjölk

Välj den här tillagningsprocessen för att värma mjölk, varm choklad eller te.

Risgrynsgröt

Välj den här tillagningsprocessen för att koka risgrynsgröt.

Rosta nötter och kärnor

Välj den här tillagningsprocessen för att rosta nötter och kärnor.

Pudding + sås

Välj den här tillagningsprocessen för att laga pudding på färskt ägg, sås eller soppa med hög andel mjölk eller grädde eller halvfabrikat i vilken du ska vispa ner mjölk.

Smälta choklad

Välj den här tillagningsprocessen för att smälta choklad eller blockchoklad.

Kokt socker

Välj den här tillagningsprocessen för att tillaga socker i olika konsistenser, som sedan ska färdigställas i påtissieriet.

5.2.7 Finishing**Glasering av tillbehör**

Välj den här tillagningsprocessen om du vill glasera färdiglagade tillbehör i smör eller olja.

Kött i sås

Välj den här tillagningsprocessen om du vill värma färdiglagade grytor, gryträtter eller kokt fisk till serveringstemperatur.

Soppor och såser

Välj den här tillagningsprocessen om du vill värma färdiglagade soppor och såser till serveringstemperatur.

5.3 Förutsättningar, information och varningar

Följande symboler, information och varningar kan visas när du startar eller kör en tillagningsprocess.

**Använd inte handduschen**

Symbolen visas när du friterar livsmedel i pannan.

**Tippa pannan helt**

Du har friterat livsmedel, men ännu inte tippat pannan helt för att tömma ut frituren.

1. Tippa pannan helt [► 19].
2. Avlägsna allt fett eller all olja.

3. Sänk därefter ner pannan helt igen [► 19].



Sänk pannan helt

Du har valt ett manuellt driftläge eller en intelligent tillagningsprocess och pannan är inte helt nedsänkt.

1. Sänk ner pannan helt [► 19].



Öppna pannans lock helt

Du har valt ett manuellt driftläge eller en intelligent tillagningsprocess och pannans lock är inte helt öppet.

1. Öppna pannans lock helt [► 18].



Stäng pannventilen

Du har valt ett manuellt driftläge eller en intelligent tillagningsprocess och pannventilen är öppen.

1. Stäng pannventilen [► 20].



Stäng genast pannventilen

Du har friterat livsmedel och öppnar sedan pannventilen trots att du ännu inte har tippat pannan helt för att tömma ut frituren.

1. Stäng genast pannventilen [► 20].
2. Tippla pannan helt [► 19].
3. Avlägsna allt fett eller all olja.
4. Sänk därefter ner pannan helt igen [► 19].



Lyft korgen

Du har valt ett manuellt driftläge eller en intelligent tillagningsprocess och korgen är fortfarande nedsänkt efter en tidigare tillagningsprocess.

1. Tryck på knappen. 
- > Korgen lyfts upp helt.



Pannan är för varm

Du vill fylla pannan med hjälp av den automatiska vattenpåfyllningen, men funktionen är inaktiverad. Temperaturen i pannan är för hög.

1. Låt pannan svalna en stund först. Försök inte skynda på avsvälningen genom att hälla i kallt vatten eller is. När pannan har svalnat kan du använda den automatiska vattenpåfyllningen igen.



Automatisk vattenpåfyllning inaktiverad

Symbolen visas i följande fall:

- Pannans lock är inte helt öppet.
Öppna pannans lock helt [► 18].
- Pannan är inte helt nedsänkt.
Sänk ner pannan helt [► 19].
- Du friterar mat.
Vattentillförseln aktiveras först när du har slutat friterat och avlägsnat all fritureolja eller allt friturefett.
- Du har inte tippat pannan helt efter fritering.
Tippla pannan helt [► 19].

5.4 Intelligent matlagning

5.4.1 Välj en intelligent tillagningsprocess

Du kan välja en intelligent tillagningsprocess på tre sätt:

- Via iCookingSuite

- Via programmeringslägena [► 56]
- Via sökassistenten

iCookingSuite

1. På menyn, tryck på knappen: 
 - > I iCookingSuite kan du välja en intelligent tillagningsprocess på tre sätt:
 - Välj önskat driftsätt, t.ex. **Grönsaker och tillbehör**.
 - Välj önskad tillagningsmetod, t.ex. **Bräsera**.
 - Välj önskat driftsätt och önskad tillagningsmetod.

Utifrån dina val visas motsvarande intelligenta tillagningsprocesser.

Programmeringsläge

1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Tryck på knappen. 
 - > Alla sparade intelligenta tillagningsprocesser visas.

Sökassistent

1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Ange namnet på en intelligent tillagningsprocess.
 - > Den valda intelligenta tillagningsprocessen visas.

5.4.2 Starta en intelligent tillagningsprocess

I det här kapitlet visar vi hur en intelligent tillagningsprocess genomförs genom att använda ett exempel med tillagningsprocessen **Bräsera/Gryta**. Observera att alla intelligenta tillagningsprocesser med olika tillagningsparametrar och tillagningssteg i rätt ordning leder till önskat resultat.



1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Tryck på knappen. 
3. Tryck på knappen. **Bräsera/Sjuda**
 - > Den intelligenta tillagningsprocessen startas och pannan förvärms till vald temperatur.
4. Ställ in önskat tillagningsresultat med hjälp av tillagningsparametrarna [► 33].
 - > Efter en kort stund växlar displayen över till Cockpit [► 37].
5. Följ anvisningarna på displayen.

- > När tillagningsprocessen är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.
- 6. Om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig tar du upp maten ur pannan.
- 7. Om tillagningsresultatet ännu inte är som du har tänkt dig, fortsätter du tillagningsprocessen med något av de föreslagna alternativen.

5.5 Anpassa tillagningsresultatet efter egna önskemål

Beroende på vilken intelligent tillagningsprocess du har valt visas olika tillagningsparametrar och funktioner. Tillagningsprocessen utgår från standardinställningarna för ditt land, som kan användas för att uppnå ett perfekt tillagningsresultat. Med hjälp av enkla gester [► 16] eller det centrala inställningsvredet [► 16] kan du anpassa processen efter dina önskemål och lägga till fler funktioner. Beroende på vilka inställningar du gör genomförs tillagningsprocessen på olika sätt. Du kan alltid följa förloppet i Cockpit [► 37].

5.5.1 Tillagningsparametrar



Bryningssteg

Med den här tillagningsparametern ställer du in om du vill bryna livsmedlet eller inte. Välj en lämplig nivå för att anpassa bryningsgraden utifrån dina önskemål. Ju lägre bryningsnivå du väljer, desto mindre blir tillagningsförlusten. Om du väljer **utan** hoppas tillagningssteget **Bryna** över. Välj **utan** om du vill låta mindre, färdigbrynta köttbitar stå på låg värme.

De höga temperaturer som uppnås vid stekning dödar bakterier på utsidan av livsmedlet. Det innebär att stekt mat tillagas hygieniskt även vid en lägre kärntemperatur.



Bryningsfärg

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur brun ytan på livsmedlet ska vara. Välj en lämplig nivå för att anpassa bryningsfärgen utifrån dina önskemål. Livsmedel som har marinerats i kryddor, örter eller såser som förstärker bryningsfärgen får snabbare (och mer intensiv) färg. Till sådana livsmedel bör du välja en lägre bryningsfärg.



Delta-T-tillagning

Med den här tillagningsparametern tillagas livsmedlet med en konstant skillnad mellan vätskans temperatur och kärntemperaturen. Genom att långsamt höja temperaturen i vätskan och bibehålla en konstant skillnad gentemot kärntemperaturen tillagas livsmedlet långsamt och extra skonsamt. Tillagningsförluster minimeras. Du kan välja en temperaturskillnad mellan 10 °C och 60 °C. Därefter måste du ställa in önskad kärntemperatur.

Ju mindre skillnaden är mellan vätskans temperatur och kärntemperaturen, desto långsammare och skonsammare tillagas maten. Ju större skillnaden är mellan vätskans temperatur och kärntemperaturen, desto snabbare tillagas maten.



Kötttyp

Med den här tillagningsparametern ställer du in om du ska tillaga vitt eller rött kött. Vitt kött är t.ex. fläskkött och fågel. Rött kött är t.ex. oxkött och lammkött.



Produktens tjocklek

Med den här tillagningsparametern ställer du in om livsmedlet är tunt eller tjockt. Välj **tunn** om livsmedlet är tunnare än 2 cm. Välj **tjock** om livsmedlet är tjockare än 2 cm.



Produktens storlek

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur stor produkten är.

- Välj **liten** till strimlad filé eller vaktelbröst. Välj **stor** till rostbiff, hel anka eller grismage.
- Välj **liten** till sesamfrön. Välj **stor** till mandel.
- Välj **liten** till ägg som väger under 53 g. Välj **stor** till ägg som väger mer än 64 g.



Tillagningstid

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur lång tid det tar innan livsmedlet har tillagats med önskat resultat eller uppnått önskad tillagningsgrad. I vissa intelligenta tillagningsprocesser kan du göra inställningar utan att störa maskinen medan den arbetar. Då väljer du permanent drift.

1. Välj den nivå som innehåller inställningen **Tid**.

När du har ställt in tillagningstid kan du inte längre välja tillagningsparametern **Kärntemperatur**.



Kärntemperaturnål

Med den här tillagningsparametern ställer du in om maten ska tillagas med eller utan kärntemperaturnål. Därefter kan du ställa in önskad kärntemperatur för livsmedlet.



Kärntemperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur hög livsmedlets kärntemperatur eller tillagningsgrad ska vara.

När du ställer in kärntemperatur rekommenderar vi att du tar hänsyn till gällande hygienföreskrifter för det aktuella livsmedlet.



Korg

Med den här tillagningsparametern ställer du in om maten ska tillagas med eller utan korg.



Temperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in till vilken temperatur vätskan eller livsmedlet i tillagningsvätska ska värmas upp.



Viskositet

Med den här tillagningsparametern ställer du in vilken konsistens soppor ska ha. Du kan även välja om ris ska svälla eller koka, och om du ska tillaga en pudding från grunden eller använda ett halvfabrikat. Inställningsalternativen varierar beroende på vilken intelligent tillagningsprocess du använder.



Chokladtyp

Med den här tillagningsparametern ställer du in om du ska tillaga vit choklad, mjölkchoklad eller mörk choklad.

5.5.2

Uppmaningar

Under en tillagningsprocess kan följande uppmaningar visas.



Tillsätt vätska

Du blir ombedd att ösa vätska över livsmedlet.



Fyll på vatten

Du blir ombedd att fylla pannan med vätska.



Beskicka

Du blir ombedd att beskicka maskinen.



Rör ner

Du blir ombedd att röra/vispa ner en ingrediens, t.ex. soppmix, i vätskan.



Kärntemperaturnål i livsmedel

Du blir ombedd att sätta i kärntemperaturnålen i livsmedlet.



Kärntemperaturnål i vätskan

Du blir ombedd att lägga kärntemperaturnålen i vätskan.

**Fyll på olja**

Du blir ombedd att fylla på olja i pannan.

**Lägg i panngallret**

Du blir ombedd att lägga i bottengallret i pannan.

**Öppna pannans lock**

Du blir ombedd att öppna pannans lock.

**Stäng pannans lock**

Du blir ombedd att stänga pannans lock.

**Rör om**

Du blir ombedd att röra om i maten.

**Vändning**

Du blir ombedd att vända maten.

**Finfördelning**

Du blir ombedd att skära livsmedlet i mindre bitar.

**Hoppa över förvärmning**

Du blir ombedd att bekräfta att du verkligen vill hoppa över förvärmningen.

1. Tryck på knappen ✓ för att hoppa över förvärmningen
2. Tryck på knappen ✗ för att förvärma

**Färdigstekt**

Du blir ombedd att bekräfta att du verkligen har stekt färdigt livsmedlet.

1. Bekräfta genom att trycka på knappen: ✓

5.5.3 Information

Under tillagningsprocessen visas på displayen vilka tillagningssteg som utförs just nu.

**Förvärma**

Maskinen förvärms till inställd temperatur, som antingen är standardinställningen i manuella driftlägen eller inställd i de intelligenta tillagningsprocesserna.

**Återstående tid**

Så mycket tid återstår innan den intelligenta tillagningsprocessen är slutförd.

**Avsluta tillagningsprocess**

Tillagningsprocessen är slutförd.

5.5.4 Tillval

När en tillagningsprocess är slut kan du fortsätta med något av följande alternativ.

Alternativen visas under tillagningsparametrarna och i Cockpit. Du kan visa eller dölja alternativen.



1. För att visa alternativen, tryck på knappen: +



Ny omgång

Med alternativet fyller du maskinen med en ny beskickning och startar tillagningsprocessen med angivna tillagningsparametrar.



Vidare med tid

Med alternativet körs tillagningsprocessen vidare under en viss tid. Om du väljer alternativet i slutet av tillagningsprocessen öppnas ett fönster där du kan ställa in hur länge tillagningsprocessen ska fortsätta.

1. Välj önskad tid.

>> Inställningen utförs automatiskt efter några sekunder.

Om du växlar tillbaka till tillagningsparametrarna från Cockpit blir gråtonas översikten. Du kan inte längre ändra tillagningsparametrarna. När den inställda tiden är slut kan du antingen tömma maskinen eller fortsätta tillagningsprocessen med ett alternativ.



Placera om

Välj alternativet om du ska tillaga olika stora livsmedel eller olika livsmedel med olika tillagningsgrad med hjälp av kärntemperaturnål.

1. Öppna pannans lock när inställd kärntemperatur har uppnåtts.
2. Sätt kärntemperaturnålen i en större bit livsmedel eller livsmedlet med högre kärntemperatur.
3. Ta alla mindre livsmedelsbitar ur pannan.
4. Stäng locket till pannan.
5. Tryck på knappen. 
- > Ett fönster visas där du kan ställa in kärntemperaturen.
6. Välj önskad kärntemperatur.

>> Inställningen utförs automatiskt efter några sekunder.

Upprepa det här steget tills all mat har uppnått önskad kärntemperatur.



Varmhållning

Med alternativet kan du bibehålla temperaturen på inställd nivå. När du väljer alternativet bibehålls den förinställda temperaturen eller kärntemperaturen i livsmedlet. På så sätt undviker du överstekning. För att få så små tillagningsförluster som möjligt rekommenderar vi att maten endast lämnas i pannan med alternativet Varmhållning under en kort stund. I vissa tillagningsprocesser, som Tillagning över natt, är alternativet Varmhållning det sista tillagningssteget och startas automatiskt när önskat tillagningsresultat har uppnåtts.

1. Om du vill anpassa parametrarna i alternativet **Varmhållning** trycker du på knappen:
2. Anpassa parametrarna efter egna önskemål.

>> När tillagningsprocessen är slut startas automatiskt tillagningssteget **Varmhållning**.



Koka upp

Med alternativet kokas tillagningsvätskan, en soppa eller sås, upp.

5.6 Övervaka intelligent tillagningsprocess



När du har startat en intelligent tillagningsprocess växlar vyn till Cockpit efter en kort stund. Här visas alla tillagningssteg som betas av ett i taget under den intelligenta tillagningsprocessen. Det aktiva tillagningssteget är markerat. Kommande tillagningssteg är gråtonade. När ett tillagningssteg är slutfört visas nästa automatiskt.

5.7 Avbryta en intelligent tillagningsprocess

Du kan avbryta en tillagningsprocess på följande sätt:

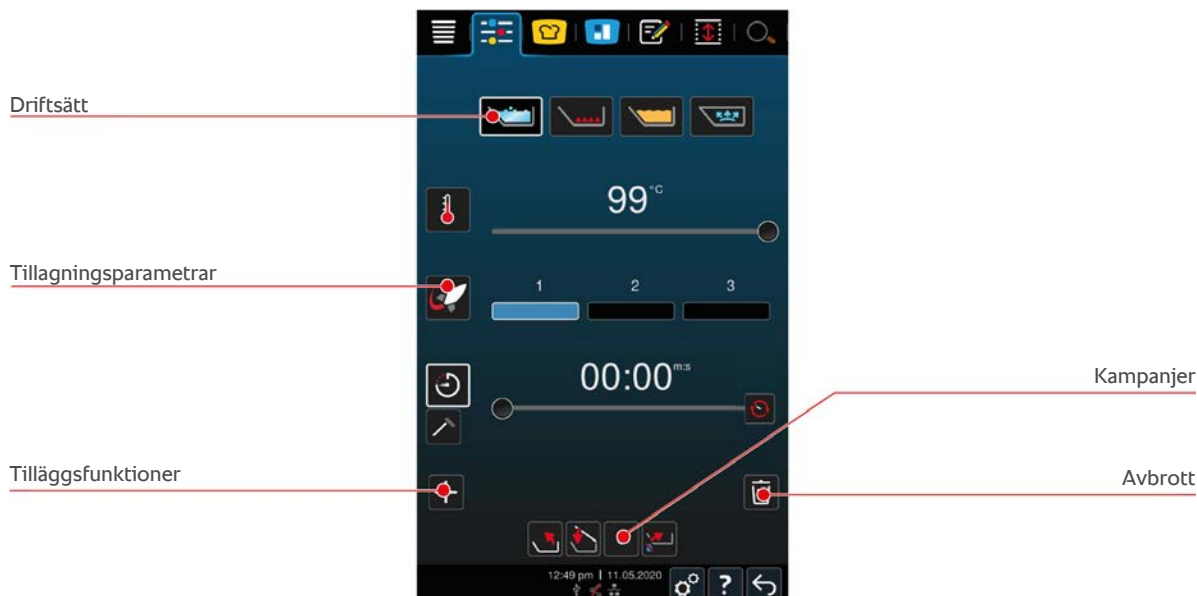
1. Tryck på och håll inne knappen:
 - > Tillagningsprocessen avbryts. Startskärmen visas.
2. Tryck på knappen:
 - > Du blir tillfrågad om du verkligen vill avbryta processen.
3. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: **OK**

6 Manuell tillagning



I de manuella driftlägena understöder du iVario med ditt individuella kockhantverk.

Genom valet av driftläge väljer du om maten ska kokas, stekas eller friteras. Dessutom ställer du in pannans temperatur och tillagningstid och fattar själv alla nödvändiga beslut. På så sätt behåller du kontrollen över att maten blir precis som du vill ha den.



6.1 Förutsättningar, information och varningar

Innan du startar en tillagningsprocess eller medan du lagar maten kan du visa samma information som i en intelligent tillagningsprocess. Mer information hittar du här: Förutsättningar, information och varningar [► 30]

6.2 Anpassa tillagningsresultatet efter egna önskemål

6.2.1 Tillagningsparametrar



Temperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in till vilken temperatur vätskan eller livsmedlet i tillagningsvätska ska värmas upp.



Tillagningstid

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur lång tid det tar innan livsmedlet har tillagats med önskat resultat. När du har ställt in tillagningstid kan du inte längre välja tillagningsparametern **Kärntemperatur**.

Du kan också göra inställningar utan att störa maskinen medan den arbetar. Då väljer du permanent drift.

1. Om du vill använda maskinen med permanent drift trycker du antingen på  eller skjuter reglaget Tillagningstid längst åt höger tills följande meddelande visas: **Permanent drift**



Kärntemperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in vilken kärntemperatur livsmedlet ska få. När du har ställt in kärntemperatur kan du inte längre välja tillagningsparametern **Tillagningstid**.



PowerBoost

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur kraftigt vattnet ska koka. Du kan välja mellan följande tre nivåer:

- Nivå 1: Småkoka
- Nivå 2: Koka
- Nivå 3: Koka kraftigt

6.2.2 Tilläggfunktioner



Förvärma

Med den här tilläggfunktionen förvärms pannen till en inställd temperatur.



Koka varsamt

Med den här tilläggfunktionen värms pannen upp så att ömtåliga livsmedel som mjölk inte bränner vid. När du startar funktionen ställs pannen automatiskt in på den optimala temperaturen.



Delta-T-tillagning

Med den här tilläggfunktionen tillagas livsmedlet med en konstant skillnad mellan vätskans temperatur och kärntemperaturen. Genom att långsamt höja temperaturen i vätskan och bibehålla en konstant skillnad gentemot kärntemperaturen tillagas livsmedlet långsamt och extra skonsamt. Tillagningsförluster minimeras. Du kan välja en temperaturskillnad mellan 10 °C och 40 °C. Därefter måste du ställa in önskad kärntemperatur.

Ju mindre skillnaden är mellan vätskans temperatur och kärntemperaturen, desto långsammare och skonsammare tillagas maten. Ju större skillnaden är mellan vätskans temperatur och kärntemperaturen, desto snabbare tillagas maten.



Korg

Med den här tilläggfunktionen ställer du in om maten ska tillagas med eller utan korg.

6.2.3 Uppmaningar och information

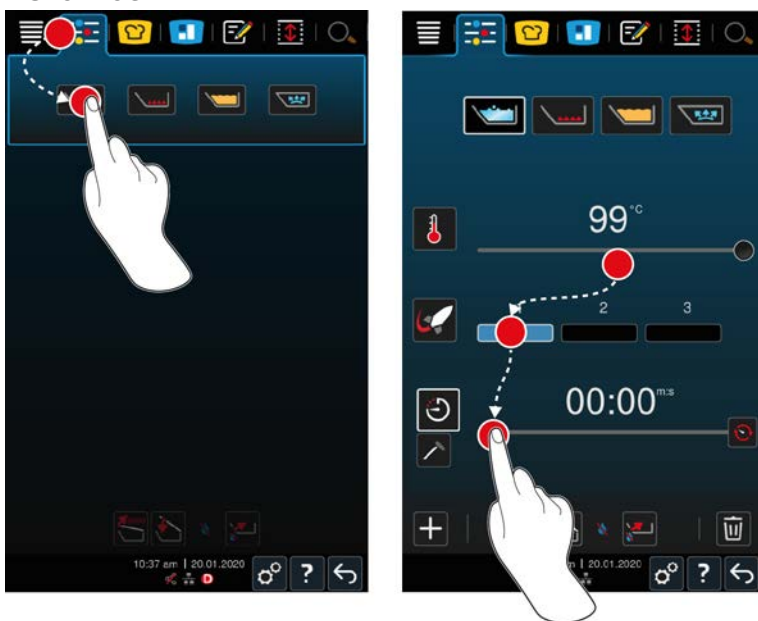
Under tillagningsprocessen kan samma uppmaningar [► 34] och information [► 35] visas som i intelligenta tillagningsprocesser.

6.3 Koka

6.3.1 Temperaturområde

min. temperatur för tillagningsvätska	max. temperatur för tillagningsvätska	Standardinställning
30 °C	Kokpunkt	Kokpunkt; motsvarar PowerBoost-steg 1

6.3.2 Koka mat



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.

3. Ställ in temperaturen på pannbotten.
 - > PowerBoost-steg 1 aktiveras automatiskt. Du kan ändra PowerBoost-steg, välja funktionen **Koka varsamt** eller funktionen **Delta-T-tillagning**. Dessutom kan du tillaga maten i korgar. Mer information hittar du här: Tillagningsparametrar [► 38]
 - > Nu kan du välja om du vill tillaga maten utifrån tillagningstid eller kärntemperatur. Observera att det endast är möjligt att välja en av tillagningsparametrarna. Det är inte möjligt att kombinera tillagningsparametrarna.
4. Om du vill tillaga maten med hjälp av tillagningstid du på knappen: 
5. Ställ in tillagningstid.
6. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du på knappen: 
7. Ställ in kärntemperatur.
 - > Maskinen förvärms. När du förvärmer maskinen med pannans lock stängt uppnår maskinen bara en temperatur som ligger 3 °C under kokpunkten. Därmed förhindras att tryck alstras i pannan.
 - > När maskinen har förvärmats blir du ombedd att fylla maskinen.
8. Beskicka maskinen.
9. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: 
 - > När tillagningsprocessen är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.
10. Om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig tar du upp maten ur pannan.

6.4 Steka

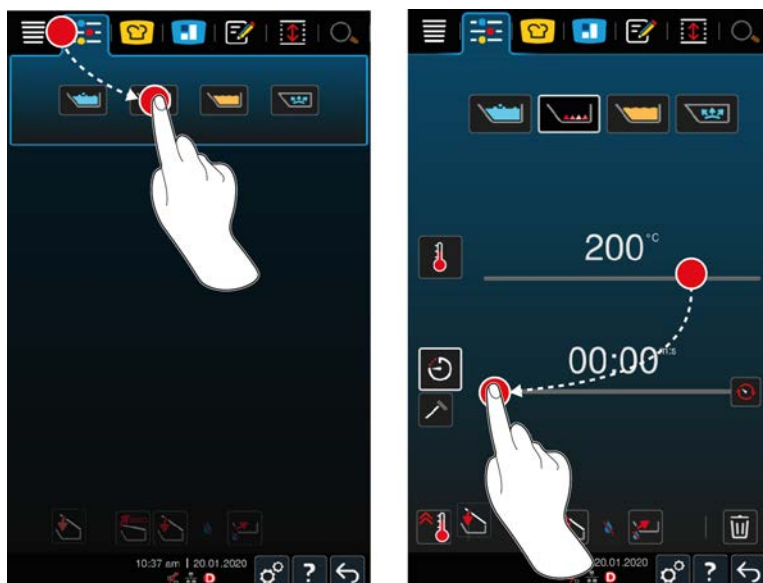
6.4.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

- Så här undviker du brännskador:
 - Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot bränn- och skållningsskador.
 - Över- eller underskrid aldrig den tillåtna påfyllningsmängden i pannan.
 - Kontrollera att kärntemperaturnålen har torkats av innan stekningen påbörjas.
 - Fyll inte på stora mängder fuktig mat i het olja eller fett.
- Så här undviker du brandfara:
 - Häll aldrig vatten i het olja eller hett fett.
- Så här undviker du sakskador, personskador och dödsolyckor:
 - Släck aldrig olja eller fett som brinner med vatten.

6.4.2 Temperaturområde

min. temperatur pannbotten	max. temperatur pannbotten	Standardinställning
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Steka mat



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Ställ in temperaturen på pannbotten.
 - > Nu kan du välja om du vill tillaga maten utifrån tillagningstid eller kärntemperatur. Observera att det endast är möjligt att välja en av tillagningsparametrarna. Det är inte möjligt att kombinera tillagningsparametrarna.
4. Om du vill tillaga maten med hjälp av tillagningstid du på knappen:
5. Ställ in tillagningstid.
6. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du på knappen:
7. Ställ in kärntemperatur.
 - > Maskinen förvärms. När maskinen har värmts upp blir du ombedd att lägga i maten.
8. Beskicka maskinen.
9. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen:
 - > När tillagningsprocessen är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.
 - >
10. Om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig tar du upp maten ur pannen.

6.5 Friterar

6.5.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

- Så här undviker du brännskador:
 - Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot bränn- och skållningsskador.
 - Över- eller underskrid aldrig den tillåtna påfyllningsmängden i pannen.
 - Kontrollera att panntätningen är torr innan friteringen påbörjas.
 - Kontrollera att kärntemperaturnålen är torr innan friteringen påbörjas.
 - Fyll inte på stora mängder fuktig mat i het olja eller fett. Fuktig mat, till exempel djupfryst mat gör att oljan eller fettets skummar.

- Låt het olja eller fett svalna helt innan det tas bort från pannan.
- Så här undviker du brandfara:
 - Underskrid aldrig den tillåtna påfyllningsmängden i pannan.
 - Håll aldrig vatten i het olja eller hett fett.
 - Ös regelbundet ut livsmedelsrester och föroreningar i oljan eller fett.
 - Kontrollera oljans eller fettets kvalitet före friteringen.
 - Byt regelbundet ut oljan eller fett. Gammal olja och gammalt fett är lättantändligt och har en tendens att skumma över.
- Så här undviker du sakskador, personskador och dödsolyckor:
 - Släck aldrig friteringsolja eller -fett som brinner med vatten.

6.5.2 Begränsade funktioner

För din säkerhet är inte följande funktioner tillgängliga vid fritering av mat:

Automatisk vattenpåfyllning

Under fritering av mat visas följande symbol: 

Du kan inte fylla pannan med den automatiska vattenpåfyllningen förrän du lyfter upp pannan helt och tar bort oljan eller fett.

Öppna pannventilen

Under fritering av mat visas följande symbol: 

Du kan inte öppna pannventilen förrän du tippar pannan helt och tar bort oljan eller fett.

6.5.3 Temperaturområde

min. temperatur olja	max. temperatur olja	Standardinställning
30 °C	180 °C	175 °C

När du förvärmer olja eller fett med stängt pannlock förvärms oljan eller fett till max. 150 °C. Observera följande anvisningar gällande akrylamid i livsmedel [► 87].

6.5.4 Fylla och tömma panna med olja eller fett

Använd oljevagnen för att enkelt fylla pannan med olja eller fett, och tömma den efteråt. Med hjälp av oljevagnen kan du pumpa olja eller fett med en maximal temperatur på 180 °C till pannan. Efter friteringen kan du fylla tillbaka oljan eller fett i oljevagnen.

Fylla oljevagnen

- ✓ Utloppsöppningen är stängd.
- 1. Öppna locket till oljevagnen.
- 2. Fyll på önskad mängd olja eller fett i oljevagnen. Beakta min. och max påfyllningsvolym på 15–49 liter.

Smälta fast fett

- ✓ I oljevagnen finns minst 15 liter fast fett.
- 1. Vrid brytaren för uppvärmning från **0** till **I**.
 - > Fettet värms upp till 80 °C och blir flytande. Medan uppvärmningen pågår fungerar inte pumpen.
- 2. När fett är flytande – vrid brytaren för uppvärmning från **I** till **0**.
 - > Uppvärmningen stängs av. Nu kan du fylla pannan med fett.

Fylla pannan

- ✓ I oljevagnen finns det flytande olja eller fett.
- 1. Kör fram oljevagnen till maskinen.
- 2. Sväng utloppsroret över pannan så att olja eller fett säkert kan rinna ner i pannan.
- 3. Aktivera hjulbromsarna på oljevagnen.
- 4. Anslut oljevagnen till elnätet med elkabeln.
- 5. Koppla till oljevagnen.
- 6. Vrid brytaren för pumpen från **0** till **I**.
 - > Oljevagnen pumpar olja eller fett till pannan.
- 7. När det finns önskad mängd olja eller fett i pannan vrider du brytaren för pumpen från **I** till **0**.
- 8. Koppla från oljevagnen från elnätet, frigör hjulbromsarna och kör oljevagnen till dess förvaringsplats. **⚠**
WARNING! Risk för brännskador! När het olja eller fett pumpas till pannan blir utloppsroret mycket hett. Ta endast i handtagen på oljevagnen.

Tömma pannan

- ✓ Utloppsöppningen är stängd.
- 1. Kör fram oljevagnen till maskinen i höjd med pannans utlopp.
- 2. Aktivera hjulbromsarna på oljevagnen.
- 3. Öppna locket till oljevagnen och lägg i filtret i öppningen.
- 4. **⚠ WARNING! Risk för brännskador! Om pannan tippas för snabbt kan det stänka ut het olja. Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot brännskador.** Tippa pannan försiktigt och kontrollera att olja eller fett rinner exakt till oljevagnens öppning. Kontrollera att filtret i oljevagnen inte rinner över. Det är enda sättet att vara säker på att all olja eller fett filtreras.
- 5. Tippa pannan helt tills pannan är helt tom.
- 6. Ta bort filtret och rengör det.
- 7. Stäng locket till oljevagnen.
- 8. Frigör hjulbromsarna och kör oljevagnen till dess förvaringsplats.

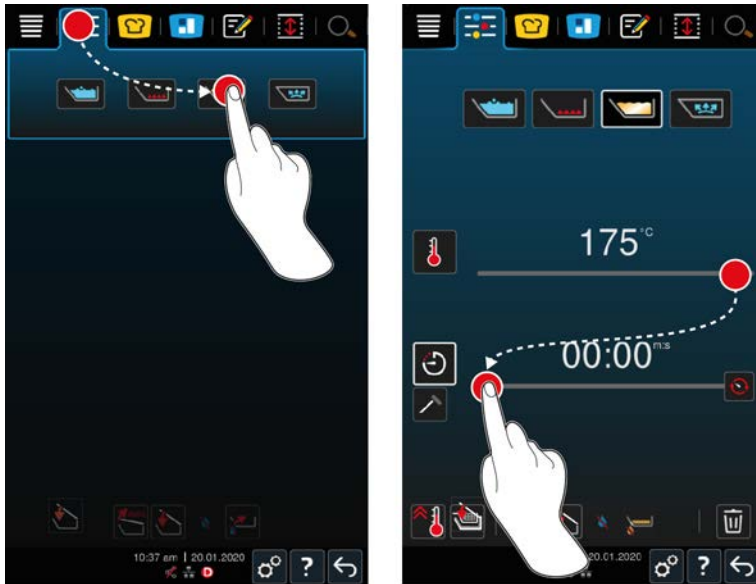
6.5.5 Smälta fast fett

Om du inte fyller på pannan med funktionen Fylla oljevagnen [► 42] kan du smälta fast fett på följande sätt:

- 1. Lägg fast fett i pannan. Över- eller underskrid inte de tillåtna påfyllningsmängderna i pannan [► 17].
- 2. Välj det manuella driftläget **Fritera**.
- >> Pannan förvärms automatiskt till inställd temperatur. Fettet blir överflödigt. När fett har uppnått önskad temperatur blir du ombedd att besicka pannan. Mer information hittar du här: Friterar mat [► 43]

6.5.6 Friterar mat

När du friterar mat rekommenderas att använda friteringskorgar. Därför beskrivs fritering med hjälp av friteringskorgar i följande stycke.



1. Montera armen för lyft- och nedsänkingsautomatiken.
2. Häng i korgarna.
3. Häll i olja eller lägg fett i pannan [► 42].
4. På menyn, tryck på knappen:
5. Tryck på knappen.
6. Tryck på knappen.
7. Ställ in temperaturen på pannbotten. **OBS! Om oljan eller fettet uppnår en temperatur på 230 °C på grund av ett tekniskt problem ska du stänga av maskinen av säkerhetsskäl. Kontakta din RATIONAL servicepartner för att åter ta maskinen i drift.**
 - > Nu kan du välja om du vill tillaga maten utifrån tillagningstid eller kärntemperatur. Observera att det endast är möjligt att välja en av tillagningsparametrarna. Det är inte möjligt att kombinera tillagningsparametrarna.
8. Om du vill tillaga maten med hjälp av tillagningstid du på knappen:
9. Ställ in tillagningstid.
10. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du på knappen:
11. Ställ in kärntemperatur.
 - > Maskinen förvärms. När maskinen har värmts upp blir du ombedd att lägga i maten.
12. Beskicka maskinen.
13. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen:
- > Korgarna sänks ner automatiskt.
14. Om du vill lyfta upp korgarna under tillagning trycker du på knappen:
- > När den inställda tillagningstiden har passerat eller inställd kärntemperatur har uppnåtts lyfts korgarna automatiskt upp.
15. Om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig tar du upp friteringskorgarna.

6.6 Avbryt manuell tillagning

Du kan avbryta tillagningen på följande sätt:

1. Tryck på och håll inne knappen:
- > Tillagningsprocessen avbryts.
2. Tryck på knappen.
- > Du blir tillfrågad om du verkligen vill avbryta processen.
3. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: **OK**

7 Tryckkokning (tillval)


FARA

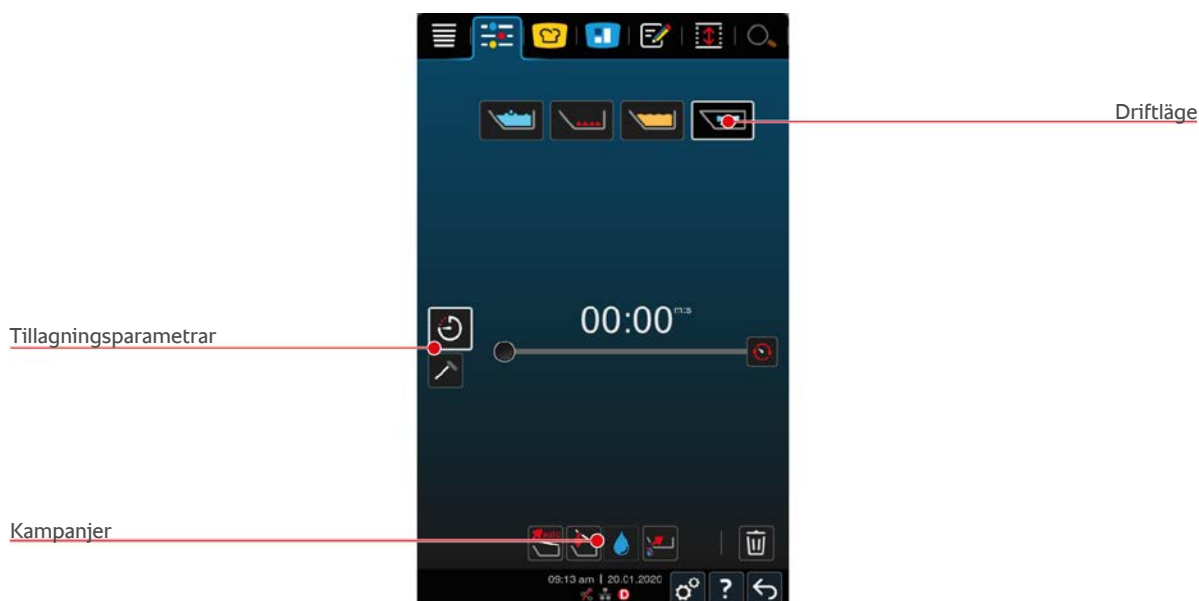
Tryckkoka aldrig med alkohol – risk för skåll- och brännskador

Systemet är avsett för tryckkokning med vatten. Om du tryckkoker mat i vätska med en kokpunkt som är högre än den för vatten, t.ex. alkohol, och sedan låser upp pannans lock, kan varm vätska förångas eller stänka ut ur pannan i hög fart tillsammans med maten. Det kan leda till allvarliga skåll- och brännskador.

1. Använd därför uteslutande vatten som vätska vid tryckkokning.
2. Bär alltid personlig skyddsutrustning.

Med tillvalsfunktionen tryckkokning höjs koktemperaturen med hjälp av övertryck och därmed kortas tillagningstiden för grytor, gryträtter, fonder och soppor med upp till 35 %. Värmesystemet iVarioBoost skapar ett tryck i pannan och håller det sedan konstant under hela tillagningsprocessen. På så sätt behåller livsmedlen sin celluppbyggnad och du kan blixtnabbt servera mat av högsta klass. För dig innebär det kortare tillagningstider, ökad kapacitet och högre produktivitet.

Tryckkokningssystemet fungerar perfekt om du tryckkoker mat minst en gång i veckan. Om du använder alternativet mer sällan kan tryckkokningssystemet pluggas igen, vilket innebär att det tar längre tid att sänka trycket när tillagningsprocessen är slutförd. RATIONAL rekommenderar i så fall att du startar tryckkokningen en gång i veckan med minimal mängd vatten. På så sätt säkerställer du att tryckkokningsfunktionen fungerar som den ska.



7.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

- Ångstutsarna i pannlocket kan om man slår emot dem kraftigt och falla i maten. Obemärkt kan man råka servera ångstutsar och delar av ångstutsarna kan sväljas.
- Tillaga aldrig olja, mjölk eller redde såser under tryck. Dessa livsmedel innehåller för lite vatten för att alstra tryck. Maten kan bränna vid.
- Så här undviker du brännskador:
 - Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot bränn- och skållningsskador.
 - Över- eller underskrid aldrig den tillåtna påfyllningsmängden i pannan.
 - Tillaga aldrig mat i alkohol under tryck. Alkohol har lägre kokpunkt än vatten och kan koka över.

- Öppna pannans lock försiktigt efter tryckkokning. Varm mat kan svämma över eller spruta ut.

7.2 Uppmaningar

Följande, ytterligare uppmaningar visas under tryckkokningen.

Följ maximal volym

Du blir ombedd att bekräfta att du inte har överskridit maximal påfyllningsvolym. Mer information hittar du här: Påfyllningsmängd [► 17]

1. Bekräfta genom att trycka på knappen: ✓



Spärra pannans lock

Du blir ombedd att spärra pannans lock.

1. Tryck på knappen. 
 - > Pannans lock spärras automatiskt.



Frigöra pannans lock

Du blir ombedd att spärra pannans lock.

1. Tryck på knappen. 
 - > Pannans lock frigörs automatiskt.

7.3 Information

Följande, ytterligare information visas under tryckkokningen.

- Tryckökning
Trycket byggs upp i pannan.
- Trycksänkning
Trycket avlastas i pannan. Vänta tills trycket har avlastats fullständigt. Stäng inte av maskinen.

7.4 Tillval

Följande ytterligare tillval visas när du väljer en intelligent tillagningsprocess med tryckkokningsfunktion.



Vidare med tid

Med alternativet körs tillagningsprocessen vidare under en viss tid.

7.5 Tryckkoka mat

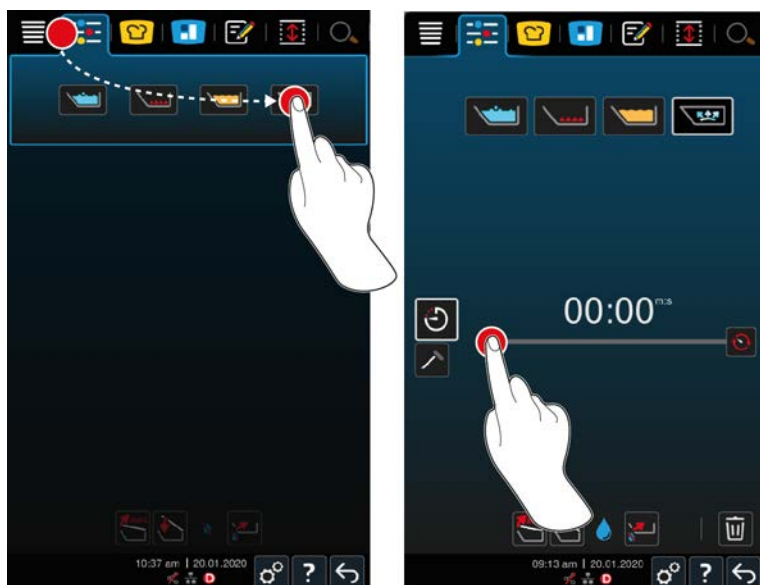


FARA

Tryckkoka aldrig med alkohol – risk för skåll- och brännskador

Systemet är avsett för tryckkokning med vatten. Om du tryckkokar mat i vätska med en kokpunkt som är högre än den för vatten, t.ex. alkohol, och sedan låser upp pannans lock, kan varm vätska förångas eller stänka ut ur pannan i hög fart tillsammans med maten. Det kan leda till allvarliga skåll- och brännskador.

1. Använd därför uteslutande vatten som vätska vid tryckkokning.
2. Bär alltid personlig skyddsutrustning.



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
- > Maskinen förvärms.
3. Om du vill tillaga maten med hjälp av tillagningstid du på knappen:
4. Ställ in tillagningstid.
5. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du på knappen:
6. Ställ in kärntemperatur.
- > När maskinen har förvärmats blir du ombedd att fylla maskinen.
7. Beskicka maskinen.
8. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen:
9. Stäng locket till pannan. **⚠️ WARNING! Kontrollera att pannans kant är ren och att det inte finns några föremål mellan pannan och pannans lock. Om pannans lock inte stängs ordentligt kan tryckkokningen antingen inte startas eller så tränger het ånga ut under tryckkokningen.**
10. Tryck på och håll inne knappen: **⚠️ WARNING! När du spärrar pannans lock föreligger risk för att klämma fingrar och händer. Håll avstånd till maskinen när pannans lock spärras.**
 - > Pannans lock spärras. Trycket byggs upp i pannan. När den inställda tillagningstiden har passerat eller inställd kärntemperatur har uppnåtts avlastas trycket i pannan.
11. Tryck på och håll inne knappen:
 - > Pannans lock frigörs och tillagningsprocessen avslutas. **OBS! Öppna inte pannans lock förrän du blir ombedd att göra det. Om du inte öppnar pannans lock kan det bildas undertryck i pannan vilket leder till att pannans lock inte kan öppnas.**

8 iZone Control



Med iZoneControl kan ni dela in pannans botten i olika värmezoner och köra dem på olika temperaturer; De ytor som inte används värms inte heller upp. Du anger bara önskat resultat och startar tillagningsprocessen för varje värmezon. Värmezoner värms då upp till optimal temperatur för att uppnå önskat resultat.

OBS!

Temperaturskillnaden mellan zonerna bör vara högst 130 °C.

Uppdelning av panna

Pannbeskickning

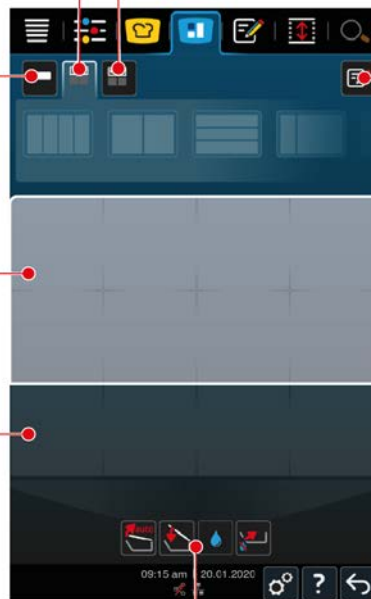
Urvalsfönster för bongar

Redigera förinställningar

Zon

Uppvärmningsyta

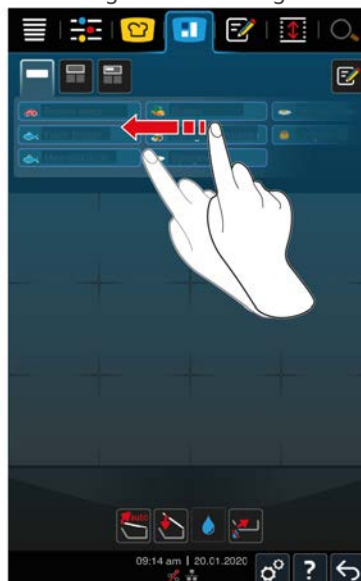
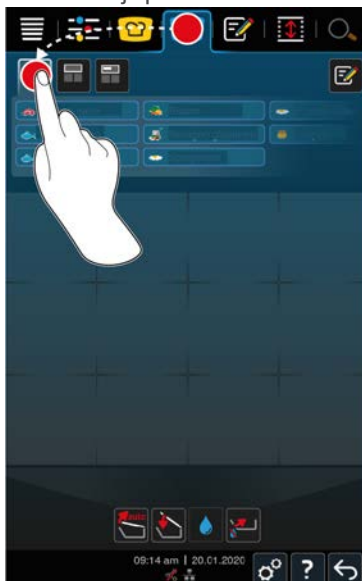
Kampanjer



8.1 Bongar

8.1.1 Förinställda bongar

Du kan ta hjälp av ett stort antal förinställda bongar i olika driftlägen.



1. På menyn, tryck på knappen: 
 2. Tryck på knappen. 
 - > De förinställda bongarna visas.
- >> Nu kan du placera [► 55] bongarna eller skapa egna bongar [► 49].

8.1.2 Skapa egna bongar

Du kan lägga till alla önskade manuella driftsätt, alla intelligenta tillagningsprocesser eller alla godtyckliga program till bongbrädet. Om du inte sparar sammanställningen som varukorg skrivs bongtavlan över när du hämtar en ny varukorg.



1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Tryck på knappen. 
3. Tryck på knappen. 
 1. Tryck på knappen  för att lägga till en intelligent tillagningsprocess till bongbrädet
 2. Skrolla antingen genom listan med tillagningsprocesser eller kombinera ett driftsätt med en tillagningsprocess för att filtrera listan över tillagningsprocesser.
 3. Tryck på knappen  för att lägga till ett manuellt program till bongbrädet
 4. Tryck på knappen  för att lägga till ett intelligent program till bongbrädet
 5. Tryck på knappen  för att lägga till en varukorg till bongbrädet
 6. Dra önskat element till det nedre området.
 - > Elementet visas som bong.

Redigera bongar

1. Tryck på knappen  för att redigera tillagningsparametrarna för en bong
 - > Bongens tillagningsparametrar visas.
2. Anpassa tillagningsparametrarna efter egna önskemål.
3. Spara ändringarna genom att trycka på knappen: 

Radera bongar från bongbrädet

1. Tryck på knappen  för att radera bongar från bongbrädet

Spara bongbräde

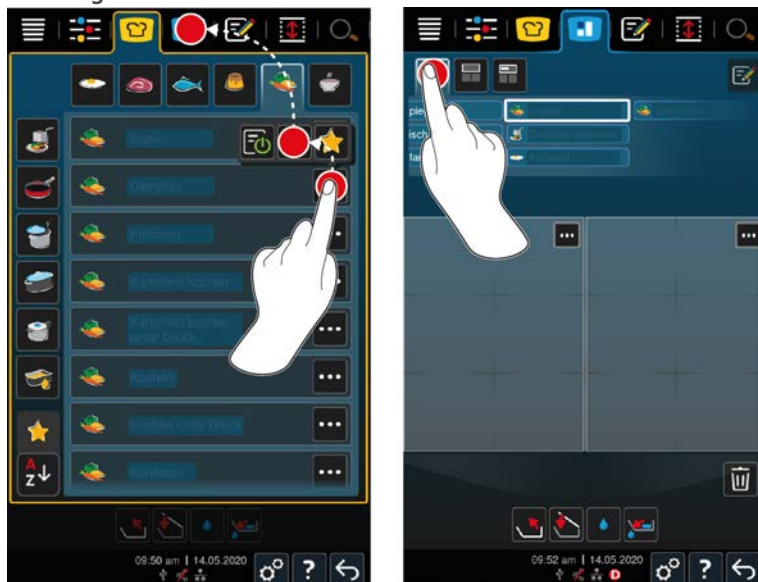


1. Tryck på knappen  för att ge bongbrädet ett namn
 2. Tryck på knappen  för att tillfälligt lägga till bongen till bongbrädet
 3. Tryck på knappen  för att spara bongbrädet
- >> Bongarna sparas som varukorg. Varukorgen visas i programmeringsläget.

8.1.3 Ändra på bongtavlan

Du kan lägga till valfria intelligenta tillagningsprocesser eller program på bongtavlan. Om du inte sparar sammanställningen som varukorg skrivs bongtavlan över när du hämtar en ny varukorg.

iCookingSuite



1. På menyn, tryck på knappen: 
 2. Tryck på knappen ... bakom önskad tillagningsprocess
 3. Tryck på knappen. 
 4. På menyn, tryck på knappen: 
 5. Tryck på knappen. 
- >> De intelligenta tillagningsprocesserna visas på bongtavlan.

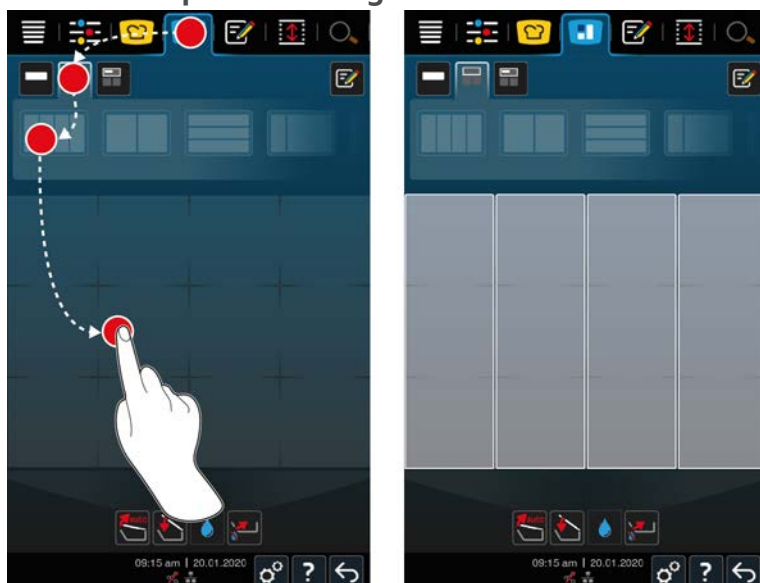
Programmeringsläge

1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen ... bakom önskat program eller varukorg
3. Tryck på knappen.
4. På menyn, tryck på knappen:
5. Tryck på knappen.
- > Program och varukorgar visas i bongbrädet.

8.2 Pannindelning

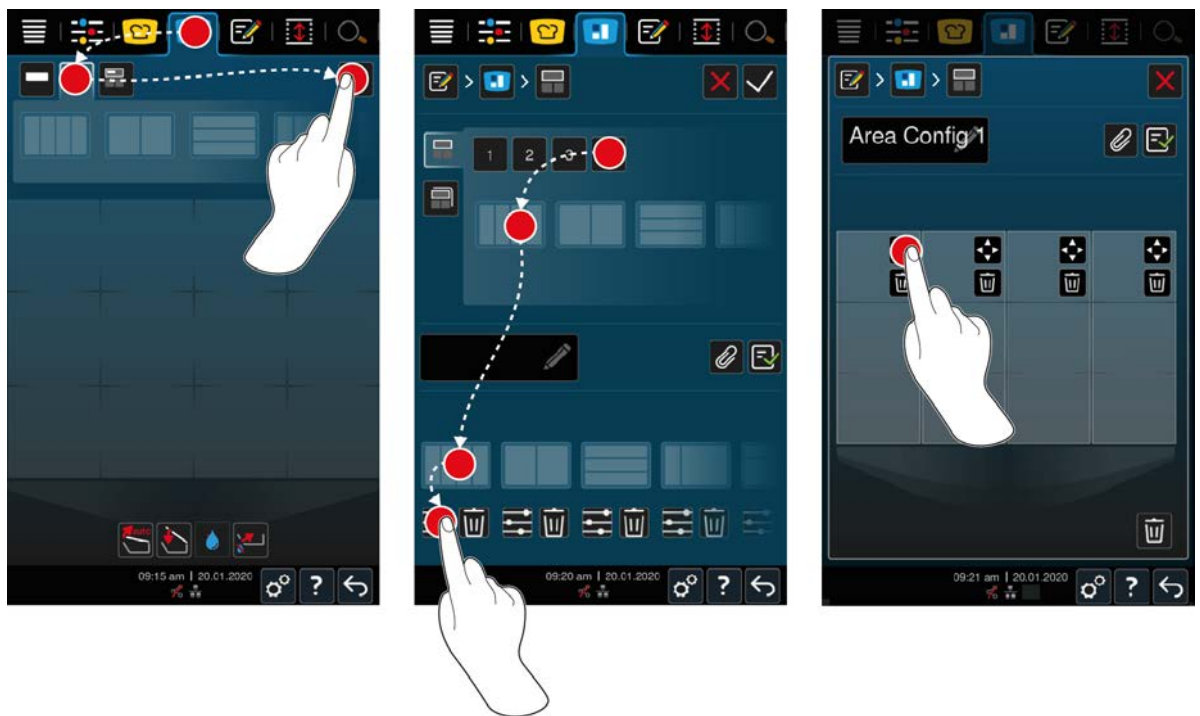
Med iZoneControl kan du dela in pannans botten i upp till 4 zoner.

8.2.1 Förinställda pannindelningar



1. På menyn, tryck på knappen:
 2. Tryck på knappen.
 3. Välj en förinställd pannindelning.
 4. Tryck på pannarean.
- >> Pannbotten delas automatiskt in i zoner. Nu kan du tilldela bongar till zonerna.

8.2.2 Skapa egna pannindelningar



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen.
4. Tryck på knappen.
5. Bläddra antingen genom listan över möjliga zoner eller tryck på knapparna 1, 2, 3 eller 4 för att sortera listan över möjliga zoner.
6. Välj önskad pannindelning och dra den till det nedre området.

Redigera pannindelning



1. Tryck på knappen för att redigera en pannindelning
2. Tryck på knappen.
3. På displayen, tryck på önskat område i pannan.

- > Zonen anpassas efter dina önskemål.
- 4. Bekräfta zonen genom att trycka på knappen: ✓
- 5. Tryck på knappen  för att radera en zon
- 6. Tryck på knappen  för att spara pannindelningen

Radera pannindelning

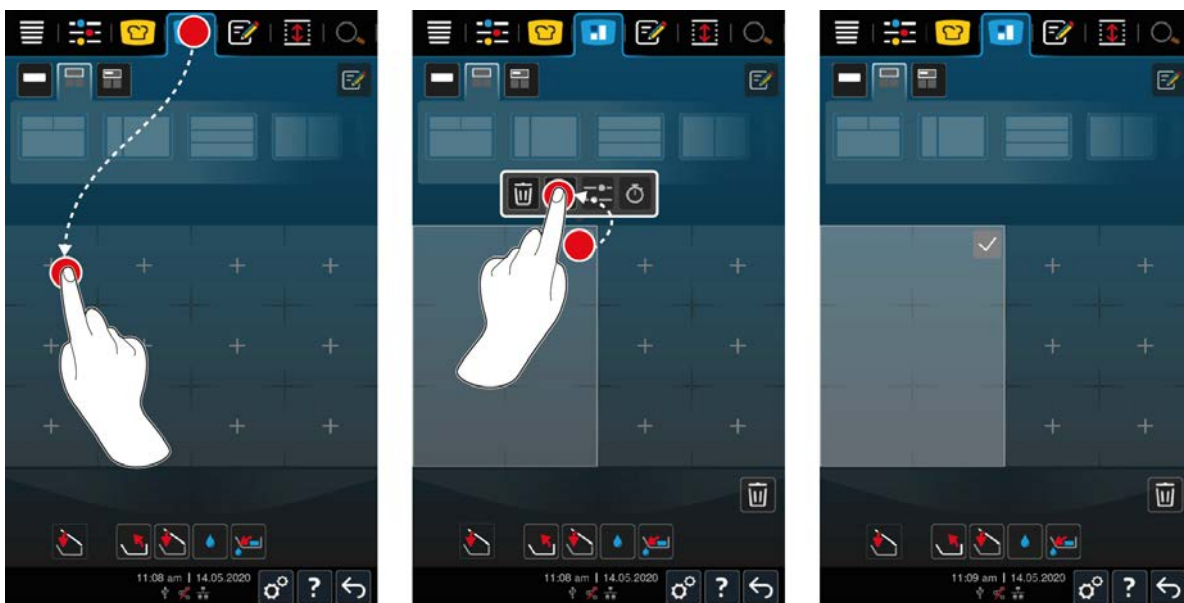
1. Tryck på knappen  för att radera en pannindelning

Spara pannindelningar

1. Tryck på knappen  för att ge nya pannindelningar ett namn
 2. Tryck på knappen  för att lägga till pannindelningen tillfälligt
 3. Tryck på knappen  för att spara sammanställningen
- >> Pannindelningarna visas.

8.2.3 Dela upp pannan i zoner

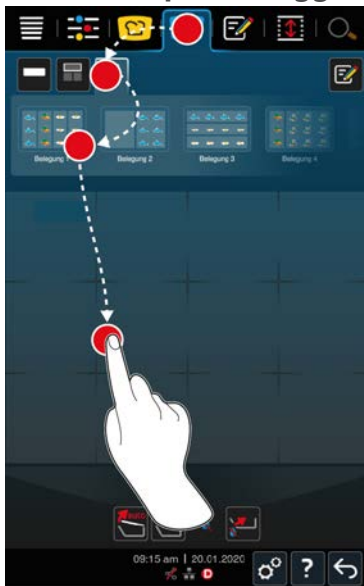
Du kan dela in en panna i zoner utan att arbeta med pannindelningarna. Indelningen är tillfällig och skrivs över så snart pannan tilldelas en pannindelning.



1. På menyn, tryck på knappen: 
2. På displayen, tryck på ett område i pannan.
 - > Området förvandlas till en zon.
3. Bekräfta zonen genom att trycka på knappen: ✓
4. Utöka zonen genom att trycka på knappen: ...
5. Tryck på knappen. 
6. På displayen, tryck på önskat område i pannan.
 - > Zonen utökas.
7. Bekräfta zonen genom att trycka på knappen: ✓
 - > Zonen bekräftas.
8. Lägg till ytterligare en zon genom att trycka på ett område i pannan som inte är belagd ännu.
9. Utöka zonen genom att trycka på knappen: ...
10. Tryck på knappen. 

8.3 Pannbeskickning

8.3.1 Förinställd pannbeläggning



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
- > De förinställda pannbeskickningarna visas.
3. Välj önskad pannbeskickning.
4. Tryck på pannarean.
- >> Pannan beläggs automatiskt med motsvarande inställningar. Zonerna förvärms till angiven temperatur. När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att lägga i maten.

8.3.2 Skapa egna pannbeskickning

1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen.
4. Tryck på knappen.
5. Bläddra antingen genom listan över möjliga pannbeskickningar eller tryck på knapparna **1**, **2**, **3** eller **4** för att sortera listan.

Radera pannbeskickningen

1. Tryck på knappen för att radera en pannbeskickning

Spara pannbeskickningen

1. Tryck på knappen för att ge den nya pannbeskickningen ett namn
2. Tryck på knappen för att spara pannbeskickningen
- >> Pannbeskickningarna visas.

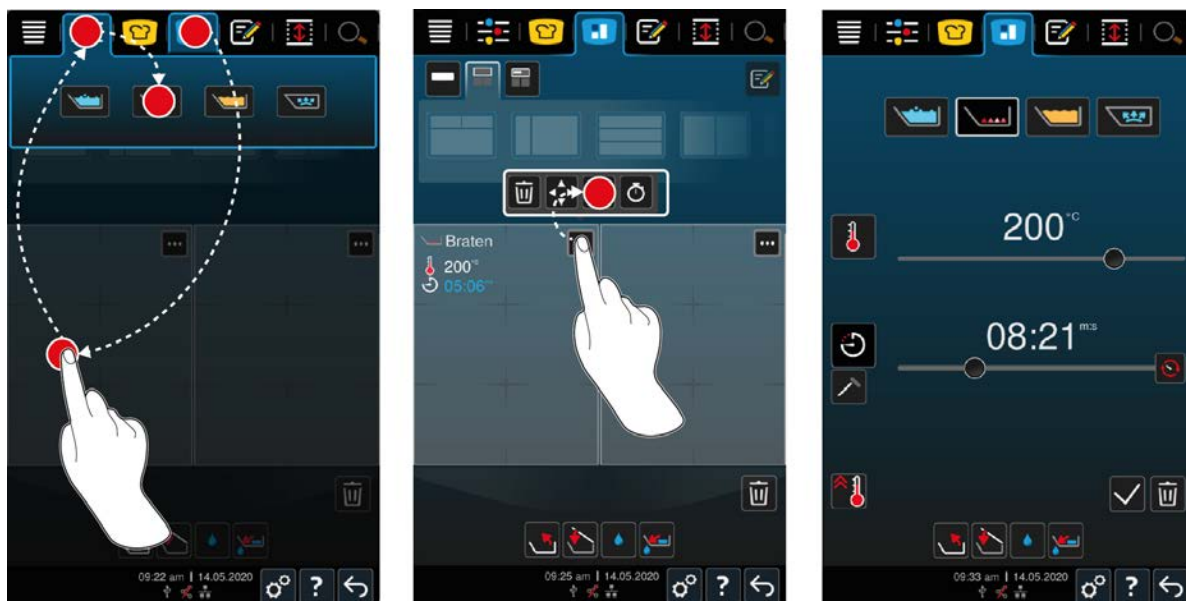
8.4 Tillaga mat med iZoneControl

Du kan tillaga mat på följande fyra sätt:

- Förinställda bongar [► 48]
- Förinställda pannbeläggningar [► 54]
- Manuella driftlägen [► 55]

- Intelligent tillagningsprocesser [► 55]

8.4.1 Manuella driftlägen



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Välj pannan eller den önskade zonen.
3. På menyn, tryck på knappen:
- > De manuella driftlägena visas.
4. Välj önskat driftläge.
- > Det manuella driftläget tilldelas till pannan eller zonen.
5. Anpassa tillagningsparametrarna efter egna önskemål genom att trycka på knappen: ...
6. Tryck på knappen.
- > Tillagningsparametrarna visas.
7. Anpassa tillagningsparametrarna och tryck på knappen för att spara ändringarna:
- > Pannan eller zonen förvärms till angiven temperatur. När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att lägga i maten.

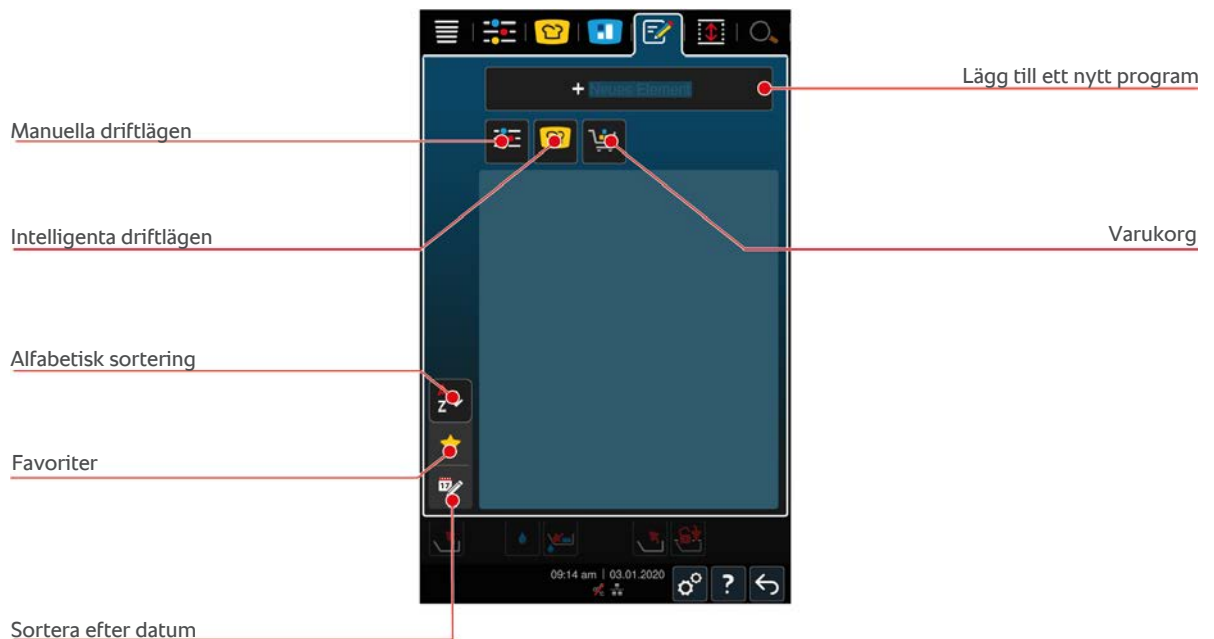
8.4.2 Placera bongar

- ✓ Du har delat in pannan i zoner [► 51].
1. Tryck på knappen.
 2. Tryck in och håll önskad bong intryckt tills den är markerad och dra sedan bongen till önskad zon.
 - > Zonen förvärms.
 3. Tryck alternativt på önskad bong och sedan på önskad zon.
 - > Bongen tilldelas zonen och zonen förvärms.
 - >> När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att lägga i maten.

9 Programmeringsläge



I programmeringsläget kan du skapa, spara och administrera egna manuella program [► 56], intelligenta tillagningsprocesser [► 57] och varukorgar [► 59]. Du har tillgång till alla manuella driftlägen, intelligenta tillagningsprocesser och förinställda varukorgar.

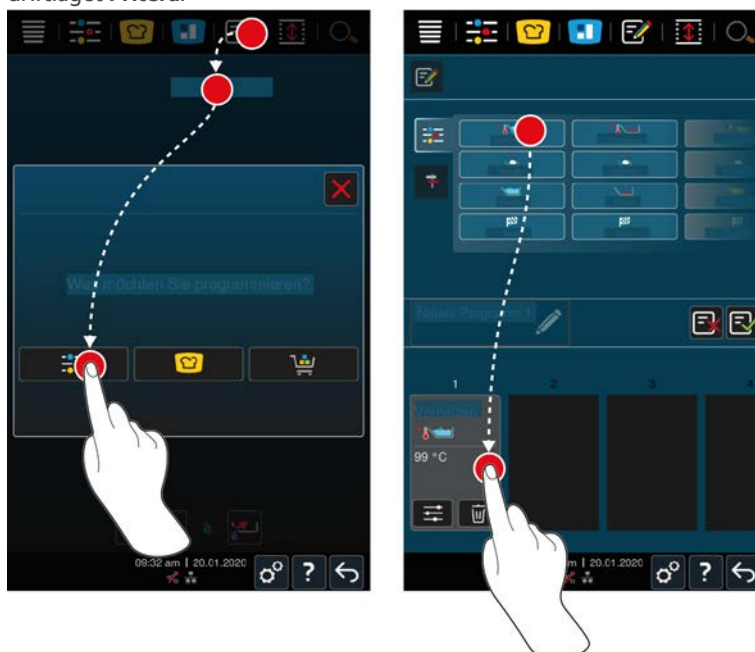


9.1 Skapa manuella program

Du kan välja mellan följande driftlägen:

- Kokning
- Steka
- Friter
- Koka varsamt

Du kan inte kombinera tillagningssteg från driftlägena **Koka**, **Steka** eller **Koka varsamt** med tillagningssteg från driftläget **Friter**.



1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Tryck på knappen. + **Nytt element**
3. Tryck på knappen. 
 - > En översikt över alla tillgängliga tillagningssteg visas.
4. Välj önskade tillagningssteg och dra dem till det nedre området. **OBS! Det går inte att kombinera tillagningssteg hur som helst. Förvärmning och Beskickning måste väljas ur en kolumn. Driftsättet och tillagningsprocessens slut kan väljas från en annan kolumn.**
5. Lägg till uppmaningar i programmet genom att trycka på knappen: 
 - > En översikt över alla tillgängliga uppmaningar visas.
6. Välj önskade uppmaningar och dra dem till det nedre området.



7. Ändra tillagningssteg genom att trycka på knappen: 
 - > Beroende på vilket driftläge du har valt visas vissa tillagningsparametrar och tilläggfunktioner.
1. Anpassa tillagningssteget efter egna önskemål.
2. Spara ändringarna genom att trycka på knappen: 
3. Namnge tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 
4. Namnge processen.
5. Spara tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 
 - >> Programmet kontrolleras. Om alla tillagningsparametrar har ställts in komplett och i logisk följd sparas programmet och visas i programlistan.
 - >> Om programmet innehåller fel markeras steget. Åtgärda felet och spara sedan programmet på nytt.

9.2 Programmera intelligenta tillagningsprocesser

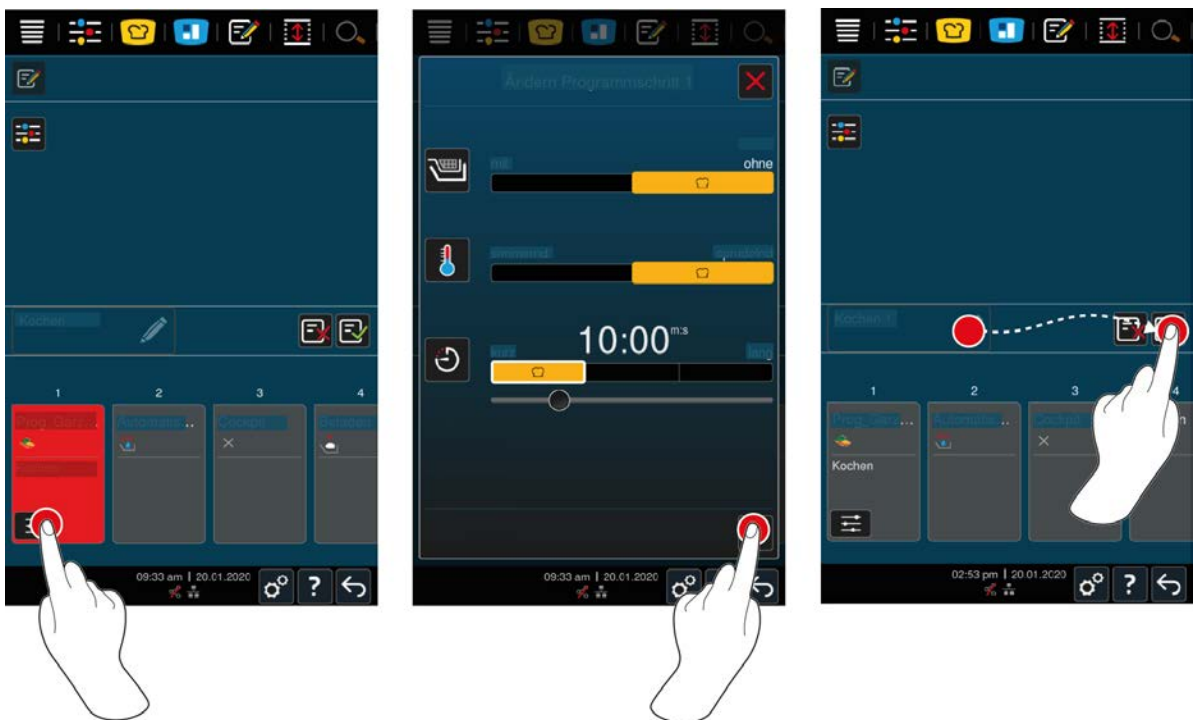
Om du programmerar en intelligent tillagningsprocess kan du bara anpassa tillagningsparametrarna efter egna önskemål. Du kan alltså inte ändra turordningen på enskilda tillagningssteg.



1. På menyn, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen. + **Nytt element**
3. Tryck på knappen.
- > Du tillfrågas vad du vill programmera.
4. Välj en av följande möjligheter:
 - Driftsätt
 - Driftläge och tillagningsprocess
 - Tillagningsmetod

Utifrån dina val visas motsvarande intelligenta tillagningsprocesser.

1. Välj önskad intelligent tillagningsprocess.
 - > De enskilda tillagningsstegen visas. Du kan anpassa tillagningsparametrarna efter egen smak. Samtidigt rödmarkeras det första tillagningssteget.



2. Tryck på knappen.

- > Beroende på vilken tillagningsprocess du har valt visas vissa tillagningsparametrar och tilläggsfunktioner. Tillagningsprocessens standardinställningar markeras med följande symbol: 
- 3. Anpassa tillagningsparametrarna efter egna önskemål.
- 4. Spara ändringarna genom att trycka på knappen: 
- > De enskilda tillagningsstegen visas igen.
- 5. Namnge tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 
- 6. Namnge planeringen.
- 7. Spara tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 
- >> Tillagningsprocessen visas i programlistan.

9.3 Programmera varukorg

1. På menyn, tryck på knappen: 
2. Tryck på knappen. + **Nytt element**
3. Tryck på knappen. 
4. Lägg till varukorgen i en intelligent tillagningsprocess genom att trycka på knappen: 
- > Alla intelligenta tillagningsprocesser visas.
5. Bläddra genom listan och tryck på önskad tillagningsprocess.
- > Tillagningsprocessen markeras med  och varukorgen läggs till.
6. Lägg till varukorgen i ett separat program genom att trycka på knappen: 
- > Alla program visas.
7. Bläddra genom listan och tryck på önskat program.
- > Tillagningsprocessen markeras med  och varukorgen läggs till.
8. Kontrollera varukorgen genom att trycka på knappen: 
- > Alla valda intelligenta tillagningsprocesser och program visas.
9. Radera ett element i varukorgen genom att trycka på knappen: 
10. Namnge varukorgen genom att trycka på knappen: 
11. Namnge planeringen.
12. Spara varukorgen genom att trycka på knappen: 
- >> Varukorgen visas i programlistan.

9.4 Ändra och radera program

- ✓ Du har programmerat manuella program [► 56], intelligenta tillagningsprocesser [► 57] eller varukorgar [► 59].

1. Ändra ett program genom att trycka på knappen: ...

Du kan välja mellan följande redigeringsalternativ:

- Ändra element 
- Kopiera element 
- Radera element 

9.5 Starta program och varukorgar

Manuella program

1. Starta ett manuellt program genom att trycka på önskat program.
- > Programmet startar direkt. Alla tillagningssteg visas.

2. Tryck på knappen *** för att skicka ett manuellt program till iZoneControl
 3. Tryck på knappen. 
- >> Det manuella programmet visas på bongtavlan. Nu kan du placera bongen som vanligt.

Intelligenta tillagningsprocesser

1. Starta en intelligent tillagningsprocess genom att trycka på önskat program.
 - > Programmet startar direkt. Alla tillagningssteg visas.
 2. Tryck på knappen *** för att skicka en intelligent tillagningsprocess till iZoneControl
 3. Tryck på knappen. 
- >> Den intelligenta tillagningsprocessen visas på bongtavlan. Nu kan du placera bongen som vanligt.

Varukorgar

1. För att överföra en varukorg till iZoneControl trycker du på önskad varukorg.
 - > Alla element i varukorgen visas på bongtavlan. Nu kan du placera bongar som vanligt.

10 Växla mellan driftlägen

Med iVario kan du när som helst enkelt växla mellan driftlägena manuell tillagning, iCookingSuite och iZoneControl. På så sätt har du alltid tillgång till en optimal uppsättning automatisk, arbetseffektiv matlagingsintelligens och individuella kontrollmöjligheter.

- Gör om en intelligent bong i iZoneControl till ett manuellt driftläge.
- Gör om en intelligent bong i iZoneControl till ett manuellt driftläge.
- Gör om en intelligent tillagningsprocess i iCookingSuite till ett manuellt driftläge.

Gör om en intelligent bong till manuellt driftläge

✓ Du har placerat en bong. Tillagningsprocessen är igång.

1. Tryck på knappen. 
 2. Tryck på knappen. 
 - > Tillagningsparametrarna visas.
 3. På menyn, tryck på knappen: 
 4. Välj passande manuellt driftläge.
 - > Ett meddelande visas om att en tillagningsprocess redan är igång.
 5. Tryck på knappen. **Byt ut pågående process**
- >> Bongens tillagningsparametrar tas över och visas i det manuella läget.

Göra om intelligenta tillagningsprocesser till intelligenta bongar

✓ Du har startat en intelligent tillagningsprocess. Tillagningsprocessen är igång.

1. På menyn, tryck på knappen: 
 - > Ett meddelande visas om att en tillagningsprocess redan är igång.
 2. Tryck på knappen. **Byt ut pågående process**
- >> Den intelligenta tillagningsprocessen skickas till iZoneControl och visas i en zon.

Göra om intelligenta tillagningsprocesser i det manuella läget

✓ Du har startat en intelligent tillagningsprocess. Tillagningsprocessen är igång.

1. På menyn, tryck på knappen: 
 2. Välj passande manuellt driftläge.
 - > Ett meddelande visas om att en tillagningsprocess redan är igång.
 3. Tryck på knappen. **Byt ut pågående process**
- >> Tillagningsparametrarna för den intelligenta tillagningsprocessen tas över och visas i det manuella läget.

11 Inställningar



Du kan permanent anpassa maskinens fabriksinställningar efter behov.

1. Tryck på knappen.

> En översikt över samtliga inställningsalternativ visas:

- Favoriter [► 62]
- Display [► 62]
- Ljus [► 64]
- Signal [► 64]
- Matlagningssystem [► 66]
- Tillagning [► 66]
- Rengöring
- Dataadministration [► 66]
- Nätverksinställningar [► 69]
- MyEnergie
- Messenger
- Användarprofil [► 69]
- Service [► 69]
- ConnectedCooking [► 70]

Du ändrar inställningarna genom att bläddra genom listan och trycka på önskad kategori. Varje kategori har tilldelats ett urval inställningsmöjligheter som kan ändras med enkla gester [► 16] eller det centrala inställningsvredet [► 16].

11.1 Favoriter

Under Favoriter visas alla inställningar som du har valt till favoriter.

1. Välj en inställning.

2. Tryck på knappen.

>> Inställningen sparas som favorit.

11.2 Display

1. Tryck på knappen.

2. Tryck på knappen. **Display**

11.2.1 Språk

Här kan du ändra språket i användargränssnittet.

1. Tryck på knappen. **Språk**

2. Välj önskat språk.

>> Språket i användargränssnittet ändras direkt.

11.2.2 Datum och tid

Du kan ändra följande inställningar:

- **Datum**
- **Klocka**
- **Växla mellan 24/12-timmarsklocka**

Datum

1. Tryck på knappen.  **Datum**
 - > En kalender visas.
 2. Ställ in önskat datum.
- >> Datumet läggs till automatiskt.

Tid

1. Tryck på knappen.  **Klocka**
 - > Tiden visas.
 2. Tryck på tiden.
 3. Ställ in önskad tid.
- >> Klockan läggs till automatiskt.

Växla mellan 24/12-timmarsklocka

1. Välj **12** för att använda 12-timmarsklocka och **24** för att använda 24-timmarsklocka.

ConnectedCooking

Du kan också automatiskt synkronisera klockan via ConnectedCooking.

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **ConnectedCooking**
3. Bredvid **Automatisk tidssynkronisering** trycker du på knappen: **ON**

11.2.3 Temperaturformat

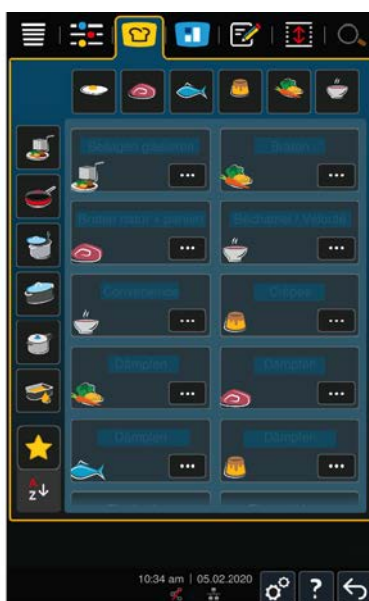
Här väljer du om temperaturen ska visas i °C eller °F.

11.2.4 Volymenhet

Här kan du ställa in om volymen ska visas i liter **L** eller gallons **G**.

11.2.5 Programvy

Här kan du ställa in om intelligenta tillagningsprocesser i iCookingSuite och i programmeringsläget ska visas i en, två eller tre spalter.



1. Tryck på knappen.  **Programvy**

2. Välj  **En spalt**,  **Två spalter** eller  **Tre spalter**.

>> Inställningen anpassas direkt.

11.3 Ljus

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Ljus**

11.3.1 Ljusstyrka

Här kan du ställa in skärmens ljusstyrka på en skala från 0 till 100 %.

1. Tryck på knappen.  **Skärmens ljusstyrka**
2. Välj önskat värde på skalan.

>> Skärmens ljusstyrka anpassas direkt.

11.4 Signal

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Signal**

11.4.1 Maximal ljudvolym

Här kan du ställa in maskinens ljudvolym på en skala från 0 till 100 %.

1. Tryck på knappen.  **Maximal ljudvolym**
2. Välj önskat värde på skalan.

>> Ljudvolymen anpassas direkt.

11.4.2 Uppmaningar om beskickning/åtgärd

Här kan du ställa in vilken signal eller melodi som ska höras när du ska beskicka maskinen eller uppmanas att göra något. Det finns 37 alternativ att välja mellan.

1. Tryck på knappen.  **Uppmaning om beskickning/åtgärd**
 2. Tryck på knappen.  **Signal**
 3. Tryck på önskad signal.
 - > Signalen spelas upp.
 4. Om du vill stänga av signalen trycker du på knappen: **AV**
 5. Tryck på ikonmenyn på för att återgå till översikten.
 6. Om signalen ska ljuda tills du har tagit ut maten eller bekräftat åtgärden, tryck på knappen: **Permanent återgivning ON**
 7. Om signalen ska ljuda en viss tid, tryck på knappen: **Permanent återgivning OFF**
 - > Fältet **Tonlängd** aktiveras.
 8. Ställ in tidslängden på en skala från 0–180 sekunder.
 9. Om du vill använda inställningen trycker du på följande knapp på ikonmenyn: 
- >> Du återgår då till översikten.

11.4.3 Slut programsteg

Här kan du ställa in vilken signal eller melodi som ska höras när ett programsteg har avslutats. Det finns 37 alternativ att välja mellan.

1. Tryck på knappen.  **Slut programsteg**
2. Tryck på knappen.  **Signal**
3. Tryck på önskad signal.

- > Signalen spelas upp.
- 4. Om du vill stänga av signalen trycker du på knappen: **AV**
- 5. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till översikten.
- 6. Om signalen ska ljuda tills du har tagit ut maten eller bekräftat åtgärden, tryck på knappen:  **Permanent återgivning ON**
- 7. Om signalen ska ljuda en viss tid, tryck på knappen:  **Permanent återgivning OFF**
 - > Fältet  **Tonlängd** aktiveras.
- 8. Ställ in tidslängden på en skala från 0–180 sekunder.
- 9. Om du vill använda inställningen trycker du på följande knapp på ikonmenyn: 
- >> Du återgår då till översikten.

11.4.4 Slut tillagningstid

Här kan du ställa in vilken signal eller melodi som ska höras när tillagningstiden är slut. Det finns 37 alternativ att välja mellan.

1. Tryck på knappen.  **Slut tillagningstid**
2. Tryck på knappen.  **Signal**
3. Tryck på önskad signal.
 - > Signalen spelas upp.
4. Om du vill stänga av signalen trycker du på knappen: **AV**
5. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till signalversikten.
6. Om signalen ska ljuda tills du har tagit ut maten eller bekräftat åtgärden, tryck på knappen:  **Permanent återgivning ON**
7. Om signalen ska ljuda en viss tid, tryck på knappen:  **Permanent återgivning OFF**
 - > Fältet  **Tonlängd** aktiveras.
8. Ställ in tidslängden på en skala från 0–180 sekunder.
9. Om du vill använda inställningen trycker du på följande knapp i symbolfältet: 
- >> Du återgår då till översikten.

11.4.5 Processavbrott/fel upptäckt

Här kan du ställa in vilken signal eller melodi som ska höras när ett fel upptäcks. Det finns 37 alternativ att välja mellan.

1. Tryck på knappen.  **Processavbrott/fel upptäckt**
2. Tryck på önskad signal.
 - > Signalen spelas upp.
3. Om du vill stänga av signalen trycker du på knappen: **AV**
4. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till översikten.
5. Om signalen ska ljuda tills du har tagit ut maten eller bekräftat åtgärden, tryck på knappen:  **Permanent återgivning ON**
6. Om signalen ska ljuda en viss tid, tryck på knappen:  **Permanent återgivning OFF**
 - > Fältet  **Tonlängd** aktiveras.
7. Ställ in tidslängden på en skala från 0–180 sekunder.
8. Om du vill använda inställningen trycker du på följande knapp på ikonmenyn: 

>> Du återgår då till översikten.

11.5 Matlagningssystem

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Matlagningssystem**

11.5.1 Information om modelltyp

Här ser du vilken typ din maskin är och vilken programversion som är installerad.

11.5.2 Demoläge

Här kan koppla om maskinen till demoläge. Funktionen är användbar när du vill visa maskinens funktioner utan att laga någon mat.

1. Aktivera funktionen genom att trycka på och hålla inne knappen:  **ON**

>> När demoläget aktiveras startas maskinen om. I sidfoten visas symbolen: 

11.6 Tillagning

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Tillagning**

11.6.1 Primärt landskök

I det primära landsköket omsätts kulturella matvanor i intelligenta tillagningsprocesser. Tillagningsparametrarna i de här intelligenta tillagningsprocesserna speglar matvanorna och maten tillagas på det sätt som gäster i det aktuella landet förväntar sig. På så sätt behärskar du inte bara ditt lokala kök, utan alla kök på jorden. Inställningen är oberoende av språkinställningen.

1. Tryck på knappen.  **Primärt landskök**
2. Bläddra i listan och välj önskat primärt landskök.

>> Landsköket anpassas direkt. iCookingSuite visas intelligenta tillagningsprocesser för det aktuella landsköket. Tillagningsparametrarna i de intelligenta tillagningsprocesserna är anpassade efter kulturella matvanor.

11.6.2 Sekundärt landskök

Du kan komplettera det primära landsköket med ett extra landskök. Då kan du tillaga två klassiska rätter från två länder samtidigt. Det kan vara praktiskt t.ex. om du ska erbjuda en speciell veckomeny från ett annat landskök.

1. Tryck på knappen.  **Sekundärt landskök**
2. Bläddra i listan och välj önskat sekundärt landskök.

>> Landsköket anpassas direkt. I iCookingSuite visas ytterligare intelligenta tillagningsprocesser för det sekundära landsköket och markeras med . Inställningen av tillagningsparametrar påverkas fortsatt av det primära landsköket [► 66].

11.7 Dataadministration

Observera att du bara har tillgång till funktionerna för **Dataadministration** om du har anslutit ett USB-minne till maskinen.

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Dataadministration**

Du kan ändra följande inställningar:

- Exportera HACCP-data [► 67]
- Exportera felstatistikprotokoll [► 68]
- Exportera och importera program [► 67]
- Exportera och importera profiler [► 68]

- Exportera och importera grundinställningar [► 68]

11.7.1 Exportera HACCP-data

Här kan du exportera alla HACCP-data som har samlats in från maskinen till ett USB-minne. Du kan också automatiskt överföra HACCP-data till ConnectedCooking.

✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.

1. Tryck på knappen.  **Kopiera HACCP-protokoll till USB-minne**

>> HACCP-data sparas på USB-minnet.

11.7.2 Exportera och importera program

Här kan du exportera och importera alla program som du har skapat.

Exportera program

✓ Du har skapat program i programmeringsläget.

✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.

1. Tryck på knappen.  **Exportera program**

>> De sparade profilerna sparas på USB-minnet.

Importera program

1. Exportera program till ett USB-minne och sätt sedan i USB-minnet i maskinen.

2. Tryck på knappen.  **Importera program**

>> De sparade programmen importeras och visas i programmeringsläget.

11.7.3 Radera alla program

Här kan du radera alla program som du har skapat.

1. Tryck på knappen. **Radera alla program**

> Du blir tillfrågad om du verkligen vill radera programmen.

2. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: 

>> Ett meddelande visas för att bekräfta att alla program raderas.

11.7.4 Exportera och importera bilder

Här kan du exportera och importera alla bilder som du vill lägga till i program och varukorgar. Bilderna måste uppfylla följande krav:

- Filformat: PNG
- Färgdjup: 3 x 8 bitar
- Bildstorlek: 130 x 130 bildpunkter
- Filstorlek: max 50 kB

Importera bilder

1. Spara bilderna på ett USB-minne, i en mapp som heter **userpix**.

2. Sätt i USB-minnet i maskinen.

3. Tryck på knappen.  **Importera bilder**

>> De sparade bilderna importeras.

Exportera bilder

✓ Nu har du importerat bilderna.

✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.

1. Tryck på knappen.  **Exportera bilder**
- >> De sparade bilderna sparas på USB-minnet.

11.7.5 Radera alla egna bilder

Här kan du radera alla bilder som du har importerat.

1. Tryck på knappen. **Radera alla egna bilder**
 - > Du blir tillfrågad om du verkligen vill radera bilderna.
 2. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: 
- >> Ett meddelande visas för att bekräfta att alla egna bilder raderas.

11.7.6 Exportera och importera profiler

Exportera profiler

- ✓ Du har skapat en eller flera profiler.
 - ✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.
1. Tryck på knappen.  **Exportera profiler**
- >> De sparade profilerna sparas på USB-minnet.

Importera profiler

1. Exportera profiler till ett USB-minne och sätt sedan i USB-minnet i maskinen.
 2. Tryck på knappen.  **Importera profiler**
- >> De sparade profilerna importeras och visas i användaradministrationen.

11.7.7 Radera alla egna profiler

Här kan du radera alla profiler som du har skapat. De förinställda profilerna raderas dock inte.

1. Tryck på knappen. **Radera alla egna profiler**
 - > Du blir tillfrågad om du verkligen vill radera profilerna.
 2. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: 
- >> Ett meddelande visas för att bekräfta att alla egna profiler raderas.

11.7.8 Exportera och importera grundinställningar

Exportera grundinställningar

- ✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.
1. Tryck på knappen.  **Export av grundinställningar**
- >> Maskinens grundinställningar sparas på USB-minnet.

Importera grundinställningar

1. Exportera grundinställningar till ett USB-minne och sätt sedan i USB-minnet i maskinen.
 2. Tryck på knappen.  **Importera grundinställningar**
- >> Grundinställningarna importeras.

11.7.9 Radera alla användardata

11.7.10 Exportera felstatistikprotokoll

Här kan du exportera felstatistikprotokoll till ett USB-minne.

- ✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.

1. Tryck på knappen.  **Kopiera felstatistikprotokoll till USB-minne**

>> Felstatistikprotokollet sparas på USB-minnet.

11.8 Nätverksinställningar

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Nätverksinställningar**

Här kan du se hur du ansluter maskinen till ett trådlöst nätverk: Skapa WLAN-anslutning [► 75]

Här kan du se hur du ansluter maskinen till ett nätverk: Skapa nätverksanslutning [► 74]

11.8.1 Wi-Fi

Här kan du ansluta maskinen till ett Wi-Fi-nätverk. Mer information hittar du här: Skapa WLAN-anslutning [► 75]

11.8.2 LAN (tillval)

Hur du ansluter maskinen till nätverket beskrivs här: Upprätta nätverksanslutning [► 74]

IP-nätverk

Här anger du maskinens IP-adress.

Gateway

Här kan du ange gatewayens IP-adress.

IP-nätmask

Här kan du ange IP-nätmasken.

DNS 1

Här kan du ange adressen till den primära DNS-servern.

MAC-adress

Här kan du visa MAC-adressen för maskinen.

DHCP aktiv

Här kan du ställa in om DHCP ska vara aktiv eller inaktiv.

1. Tryck på knappen **ON** för att aktivera funktionen

>> IP-adress, gateway och DNS konfigureras automatiskt.

11.9 Användaradministration

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Användaradministration**

Här kan du lära dig att skapa och ändra profiler samt överföra dem till andra maskiner: Administration av profiler och användarrättigheter [► 71]

11.10 Service

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Service**

Du har tillgång till följande information:

- Information om maskintyp
- ChefLine: [► 82] 
- Hotline – Service [► 82] 
- Servicenivå 

Funktionen är endast tillgänglig för RATIONAL servicepartner.

- Information om programuppdatering [► 70] 
- Installerad programversion [► 70]

11.10.1 Information om modelltyp

Här ser du maskinbeteckningen och vilken programversion som är installerad.

11.10.2 Information om programuppdatering

Här ser du vilken programversion som är installerad på maskinen. Om maskinen är ansluten till ConnectedCooking och du har aktiverat funktionen **Hämta programuppdateringar automatiskt** får du automatiskt tillgång till programuppdateringar. Mer information hittar du här: Utför programuppdateringar automatiskt [► 77] När det finns en ny programuppdatering visas aktuell programversion och knappen **Starta installation** är aktiv.

1. Tryck på knappen. **Starta installation**

>> Programuppdateringen utförs och maskinen startas om.

11.10.3 Installerad programversion

Här hittar du information om installerad programversion och installerade hjälppaket.

11.11 ConnectedCooking

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **ConnectedCooking**

Här kan du se hur du ansluter maskinen till ConnectedCooking och vilka funktioner du då har tillgång till: ConnectedCooking [► 76]

12 Köksadministration

12.1 Administration av profiler och användarrättigheter

Du kan samla användare i profiler och ge varje profil vissa åtkomsträttigheter. Maskinen levereras med en grundprofil som inte kan raderas. Du kan lägga till upp till 10 ytterligare profiler.

12.1.1 Skapa ny profil

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Användarprofil**
3. Tryck på knappen. **Lägg till ny profil**
4. Om du vill skapa en ny profil baserat på en befintlig profil trycker du på knappen: **från en befintlig profil**
5. Om du vill skapa en ny profil baserat på en profilmall trycker du på knappen: **från en profilmall**
 - > Ett meddelande visas om att den nya profilen har skapats.
6. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till översikten med användarprofiler.
7. Tryck på knappen.  **Redigera profil**
8. Tryck på knappen.  **Ny profil**

Anpassa profilinställningar

1. Tryck på knappen.  **Profilinställningar**
2. Namnge profilen genom att trycka på knappen:  **Ändra profilnamn**
3. Ge profilen ett unikt namn och tryck på Retur.
 - > Du återgår då till profilöversikten.
4. Ge profilen ett lösenord genom att trycka på knappen:  **Ändra profilens lösenord**
5. Ge profilen ett lösenord och tryck på Retur. Dokumentera lösenordet och skydda det från obehöriga. Om du glömmer lösenordet kan du inte längre använda inställningarna. Vänd dig i så fall till RATIONAL servicepartner.
 - > Du återgår då till profilöversikten.
6. Ge profilen ett språk i användargränssnittet genom att trycka på knappen:  **Ändra språk**
7. Bläddra i listan och välj önskat språk.
 - > Du återgår då till profilöversikten.
8. Ange om profilen är huvudanvändare eller en profil med begränsade rättigheter genom att trycka på knappen:  **Ändra profiltyp**
9. Välj  **Huvudanvändare** om du vill att användarprofilen ska ha rätt att ändra fullt ut i profiler. Om du väljer den här profiltypen har samtliga användare fullständig åtkomst till maskinen
10. Välj  **Begränsad användare** om användarprofilen ska ha begränsade rättigheter. Om du väljer den här profiltypen kan du dölja alla element i användargränssnittet utom favoriter.
 - > Du återgår då till profilöversikten.
11. Ge profilen ett primärt landskök genom att trycka på knappen:  **Ändra primärt landskök**
12. Bläddra i listan och välj önskat primärt landskök.
 - > Du återgår då till profilöversikten.
13. Ge profilen ett sekundärt landskök genom att trycka på knappen:  **Ändra sekundärt landskök**
14. Bläddra i listan och välj önskat sekundärt landskök.
 - > Du återgår då till profilöversikten.
15. Om du vill dölja alla element i användargränssnittet utom Favoriter: Efter **Dölj alla element utom favoriter**, tryck på knappen: **ON**
16. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till översikten med användarprofiler.

Anpassa menyn

Välj vilka funktioner och intelligenta assistenter som ska visas på menyn.

1. Tryck på knappen.  **Anpassa menyn**
2. Om du vill dölja en funktion eller intelligenta assistenter: Tryck på följande knapp efter följande element: **OFF**
 - Startside 
 - Manuella driftlägen 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Programmeringsläge 
 - Sökbassistent 
1. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till översikten med användarprofiler.

Rättigheter till tillagningsparametrar

1. Tryck på knappen.  **Rättigheter till tillagningsparametrar**
2. Om du vill tillåta att användarprofilen ändrar tillagningsparametrar under tillagning trycker du på knappen:  **kan användas**
3. Om du vill förhindra att användarprofilen ändrar tillagningsparametrar under tillagning trycker du på knappen:  **ej synlig**
1. Tryck på ikonmenyn på  för att återgå till översikten med användarprofiler.

12.1.2 Aktivera profil

- ✓ Du har skapat en profil [► 71].
- 1. Tryck på knappen.  **Aktivera profil**
- 2. Välj önskad profil.
- 3. Om du har gett profilen ett lösenord skriver du in det.
- 4. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: 
- >> Profilen aktiveras direkt.
- >> När du öppnar startskärmen visas den aktiva profilen. Om du har visat flera profiler kan du bläddra genom listan. Skapa en ny profil [► 71] genom att trycka på knappen: +

12.1.3 Överför profil till andra maskiner

När du har skapat profiler på en maskin kan du överföra dem till en annan maskin:

- ✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.
- 1. Tryck på knappen. 
- 2. Tryck på knappen.  **Användarprofil**
- 3. Tryck på knappen.  **Profilexport**
 - > Alla skapade profiler överförs till USB-minnet.
- 4. Sätt i USB-minnet som innehåller de överförda profilerna i en annan maskin.
- 5. Tryck på knappen. 
- 6. Tryck på knappen.  **Användaradministration**
- 7. Tryck på knappen.  **Profilimport**
- >> Alla profiler överförs till maskinen och visas efter en kort stund.

12.1.4 Radera profil

Du kan radera alla profiler utom den fabriksinställda administratörsprofilen.

- ✓ Du har skapat en profil [► 71].
- 1. Tryck på knappen.  **Redigera profil**
- 2. Välj önskad profil.
- 3. Tryck på knappen.  **Profilinställningar**
- 4. Tryck på knappen.  **Radera profil**
- >> Profilen raderas.

12.2 Administration av hygien

12.2.1 Registrering av HACCP-data

Följande HACCP-data registreras per laddning:

- Laddningsnummer
- Maskinmodell
- Serienummer
- Programversion:
- Datum och tid
- Målvärde för kärntemperatur
- Uppmätt kärntemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Anslutning till energioptimeringsanläggning
- Tillagningsprocessens namn
- Driftlägesbyte
- Tillagningstemperatur
- Justering av pannans lock
- Aktiva värmeelement

12.2.2 Exportera HACCP-data

HACCP-data sparas i maskinen i 40 dagar. Under den tiden kan du hämta data. Mer information hittar du här:
Exportera HACCP-data [► 67]

12.2.3 Överför automatiskt HACCP-data till ConnectedCooking

Om du har anslutit maskinen till ConnectedCooking kan du välja att HACCP-data automatiskt ska överföras till ConnectedCooking när en tillagningsprocess har avslutats.

- ✓ Du har anslutit maskinen till ConnectedCooking [► 76].

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **ConnectedCooking**
3. Bredvid **Överför HACCP-data automatiskt**, tryck på knappen:  **ON**

>> HACCP-data överförs automatiskt när en tillagningsprocess har avslutats. Du kan sedan visa data på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

12.3 Ansluta enheter till ett nätverk

Om du ansluter dina maskiner till ett nätverk har du tillgång till följande möjligheter:

- Fjärrövervaka maskiner.
- Anslut maskiner till ConnectedCooking.

12.3.1 Ansluta nätverkskabel

Din maskin är som tillval utrustad med en nätverksanslutning. Anslut maskinen till ett nätverk och skydda maskinen mot vattenstänk från alla sidor genom att använda en nätverkskabel med följande egenskaper:

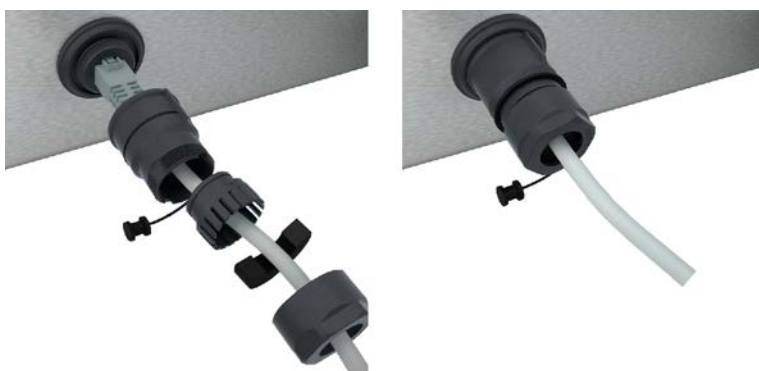
- Nätverkskabel i kategori 6
- Kontakt max. 45 mm längd
- Kontaktdiameter max. 18,5 mm
- Kabeldiameter 5,5–7,5 mm

OBSERVERA

Funktionsdelarna nära nätverksporten kan vara över 60 °C

Du kan bränna dig om du ansluter nätverkskabeln till en maskin som precis har använts eller används.

1. Låt maskinen svalna innan du ansluter nätverkskabeln.



1. Lossa skyddskåpan.
2. Trä alla lösa delar i skyddskåpan över nätverkskabeln.
3. Sätt i nätverkskabeln i nätverksporten.
4. Sätt tillbaka skyddskåpan.

12.3.2 Upprätta nätverksanslutning

✓ Du har alla uppgifter som krävs för att upprätta en nätverksanslutning.

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Nätverksinställningar**
3. Tryck på knappen.  **LAN**
4. Tryck på knappen. **IP** **IP-nätverk**
5. Ange IP-adressen.
6. Tryck på knappen. **IP** **IP-gateway**
7. Ange adressen till IP-gatewayen.
8. Tryck på knappen. **IP** **IP-nätmask**
9. Ange IP-nätmasken.
10. Om nätverkskonfigurationen till klienten ska gå via en server aktiverar du DHCP. Tryck på knappen. **IP** **ON**
 - > IP-adress, gateway och DNS konfigureras automatiskt.
11. Tryck på knappen. **IP** **DNS 1 (rekommenderas)**
12. Ange adressen till DNS-servern.

12.3.3 Skapa WLAN-anslutning

Om du vill ansluta maskinen till ett WLAN-nätverk där du behöver logga in via en webbplats går det inte att upprätta en WLAN-anslutning.

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **Nätverk**
3. Aktivera funktionen genom att trycka på knappen:  **ON**
4. Tryck på knappen.  **WLAN**
 - > En lista med alla tillgängliga WLAN-nätverk visas. WLAN-nätverken sorteras utifrån signalstyrka med kraftigast överst.
5. Välj önskat WLAN-nätverk.
 - > Du blir ombedd att uppge lösenordet till WLAN-nätverket.
6. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: 
- > När anslutningen har upprättats visas följande symbol längst ner på displayen: 
- > WLAN-nätverket visas högst upp i listan med tillgängliga WLAN-nätverk.
7. Visa anslutningsinformationen genom att trycka på följande knapp bredvid WLAN-nätverket: **V**
8. Koppla från anslutningen genom att trycka på följande knapp i anslutningsinformationen: **Koppla från**
9. I ikonfältet, tryck på  för att återgå till översikten över nätverkinställningar.
- >> Namnet på WLAN-nätverket visas i fältet **WLAN**.

12.3.4 Fjärrövervaka maskiner via ConnectedCooking

Om du har anslutit dina maskiner till ConnectedCooking kan du fjärrövervaka dem med ConnectedCooking-appen eller på connectedcooking.com.

Utan smartphone

- ✓ Du har anslutit maskinen till ConnectedCooking [[76](#)].
- 1. Logga in på www.connectedcooking.com.
- 2. Välj: **Administration > Mina maskiner**
 - > En översikt över alla registrerade maskiner visas.
- 3. Tryck på knappen. Kamerasymbol
- >> Maskinens startskärm visas. Nu kan du se maskinens display via webbgränssnittet.

Med en smartphone

- ✓ Du har anslutit maskinen till ConnectedCooking [[76](#)].
- ✓ Du har installerat ConnectedCooking-appen på din smartphone.
- 1. Öppna ConnectedCooking-appen.
- 2. Tryck på knappen. 
- 3. Välj: **Mina maskiner**
 - > En översikt över alla registrerade maskiner visas.
- 4. Välj önskad maskin.
- 5. Tryck på knappen. Kamerasymbol
- >> Maskinens startskärm visas. Nu kan du se maskinens display på din smartphone

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking är en toppmodern nätverkslösning från RATIONAL. Det spelar ingen roll om ni har en eller flera RATIONAL-ugnar – ConnectedCooking öppnar dörren till helt nya och smidiga användningsmöjligheter. Det enda du behöver göra är att ansluta din RATIONAL-maskin till ett nätverk och anmäla dig på connectedcooking.com.

I ConnectedCooking ser du direkt onlinestatus, driftstatistik och om HACCP-standarderna uppfylls. Du har även tillgång till följande funktioner:

- **Push-meddelanden**

All information skickas smidigt till dig i realtid till önskad plats, t.ex. meddelanden om beskickning, färdiga maträtter eller service.

- **Överföra och hantera tillagningsprocesser**

Överför godkända tillagningsprocesser automatiskt till samtliga maskiner i verksamheten.

- **Automatiska programuppdateringar**

Du får tillgång till samtliga programuppdateringar automatiskt och kostnadsfritt.

På connectedcooking.com hittar du även en omfattande receptbank, tips och trix från våra proffs samt ett stort antal instruktionsvideor.

12.4.1 Anslut maskinen till ConnectedCooking

När du ansluter maskinen till ConnectedCooking kan du välja mellan följande funktioner:

- Överför automatiskt HACCP-data till ConnectedCooking [► 73]
- Servicedata överförs automatiskt till ConnectedCooking [► 82]

✓ Du har upprättat en nätverksanslutning.

✓ Du har registrerat dig på connectedcooking.com.

1. Tryck på knappen. 

2. Tryck på knappen. **ConnectedCooking**

3. Bredvid **Anslut** trycker du på knappen: **ON**

> Efter en kort stund visas en niosiffrig PIN-kod och en QR-kod. Om du inte har tillgång till en smartphone kan du registrera dig på www.connectedcooking.com. Om du har tillgång till en smartphone kan du skanna QR-koden.

Registrering utan smartphone

1. Skriv upp PIN-koden.

2. Logga in på www.connectedcooking.com.

3. Klicka på symbolen: **Maskinadministration**

4. Välj: **Enhetsöversikt**

5. Klicka på symbolen: En röd cirkel med +

6. Namnge maskinen i fältet **Namn**.

7. I fältet **Aktiveringskod**, ange den PIN-kod som visas på maskinen.

>> Efter en kort stund visas maskinen i enhetsöversikten i ConnectedCooking.

>> På skärmen kan du se att maskinen är ansluten till ConnectedCooking. I sidfoten visas symbolen: 

>> Du får ett e-postmeddelande med en bekräftelse om att maskinen nu är registrerad.

Registrering med smartphone

✓ Du har installerat en app på din smartphone för att kunna skanna QR-koder.

✓ Du har installerat ConnectedCooking-appen på din smartphone.

1. Skanna QR-koden.

>>

- >> Efter en kort stund kan du se på maskinen att den är ansluten till ConnectedCooking-servern. I sidfoten visas symbolen: 
- >> Maskinen visas i enhetsöversikten i ConnectedCooking.
- >> Du får ett e-postmeddelande med en bekräftelse om att maskinen nu är registrerad.

12.5 Köra programuppdatering

Automatiska programuppdateringar via ConnectedCooking

- ✓ Du har anslutit maskinen till ConnectedCooking.
- 1. Tryck på knappen. 
- 2. Tryck på knappen.  **ConnectedCooking**
- 3. Aktivera funktionen **Hämta programuppdateringar automatiskt** genom att trycka på knappen:  **ON**
- 4. Tryck på knappen. 
- 5. Tryck på knappen.  **Service**
- 6. Tryck på knappen.  **Information om programuppdatering**
- 7. Tryck på knappen. **Starta installation**
- >> Programuppdateringen utförs och maskinen startas om.

Uppdatering av programvara via USB-minne

- ✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen som innehåller en programuppdatering.
- ✓ Ett meddelande visas om att en programuppdatering har hittats.
- 1. Bekräfta meddelandet om att programuppdateringen kommer att utföras.
- >> Programuppdateringen utförs och maskinen startas om.

13 Underhåll

13.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

- Koppla från energiförsörjningen innan du rengör maskinen.
- Använd skyddsglasögon och skyddshandskar för kemikalier när du rengör maskinen.
- Avlägsna alla rengöringsprodukter och spår av rengöringsprodukter innan du värmer upp maskinen för att laga mat.

13.2 Skötselintervall

Skötselintervall	Funktionsdelar
Varje dag	▪ Panna ▪ Pannventil ▪ Ångstuts ▪ Kärntemperaturnål ▪ Tätning kring pannans lock ▪ Automatisk vattenpåfyllning ▪ Handdusch ▪ Tillbehör
Varje vecka	▪ Pannans utsida ▪ Manöverpanel ▪ Plastkomponenter På system med tryckkokningsfunktion: ▪ Låsningssystem ▪ Tryckkokningssystem
En gång i kvartalet	▪ USB-port ▪ Kontakt

Funktionsdelar måste rengöras i enlighet med skötselintervallerna men kan rengöras oftare vid behov.

13.3 Skötselprodukter

Lämpliga skötselprodukter

- Rengör maskinen med ljummet vatten och en skursvamp.
- Rengör pannans insida med utspädd ättika för att ta bort kalkavlagringar och missfärgningar.

Olämpliga skötselprodukter

Rengör aldrig maskinen, funktionsdelar eller tillbehör med följande olämpliga skötselprodukter:

- Slipande rengöringsmedel
- Saltsyra, lut, svavelhaltiga medel eller andra syreupptagande ämnen
- Köksrengöringssvampar med skuryta
- Stålull
- Vassa eller spetsiga redskap

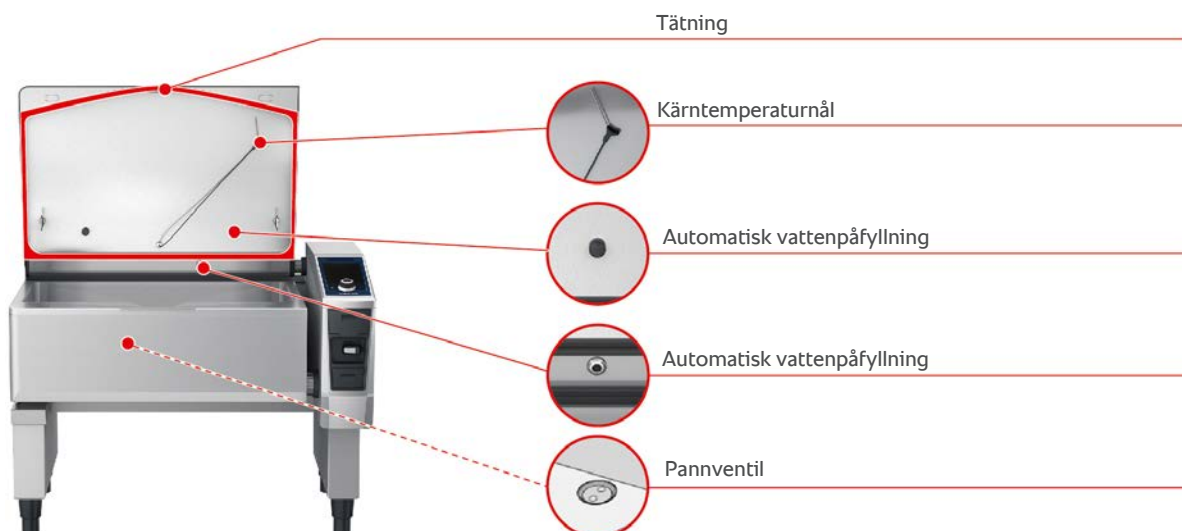
13.4 Rengör pannan

OBSERVERA

När pannans botten är varm kan kallt rengöringsvatten snabbt värmas upp och stänka upp ur pannan.

Du kan skålla dig om du kommer i kontakt med varmt vatten som stänker upp.

1. Låt pannan svalna en stund först. Försök inte skynda på avsvälningen genom att hälla i kallt vatten eller is.



Rengöra insidan av pannan

1. Rengör pannan noga, särskilt i kanter och hörn.
2. Avlägsna rester av livsmedel och avlagringar av fett, stärkelse och protein.
3. För att få bort envisa kalkavlagringar eller missfärgningar, koka upp utspädd ättika i pannan.
4. Tappa ut ättikan ur pannan och skölj den med rikligt med vatten.

Rengöra utsidan av pannan

1. Rengör endast utsidan av pannan när den är helt nedsänkt.
2. Rengör utsidan av pannan med en mjuk svamp.
3. Vid rengöring, var noga med att bara spola vatten på maskinen ovanifrån.

Rengöra tätningen kring pannans lock

1. Rengör tätningen kring pannans lock med en mjuk svamp.
2. Rengör framför allt skåran mellan tätningslisterna, där det lätt kan samlas vatten.

Rengöra kärntemperaturnålen

1. Rengör kärntemperaturnålen och kabeln till kärntemperaturnålen med en mjuk svamp.

Rengöra ångstutsarna

Observera att maskiner utan tryckkokningsfunktion har en ångstuts. Maskiner med tryckkokningssystem har två ångstutsar.

1. Lossa ångstutsarna för hand, utan att använda verktyg.
2. Spola av öppningen där ångstutsarna sitter med handduschen.
3. Rengör ångstutsarna med handduschen eller i diskmaskin.
4. Sätt tillbaka ångstutsarna.

Rengöra automatisk vattenpåfyllning

1. Rengör den automatiska vattenpåfyllningen morgon och kväll med diskmedel och en mjuk svamp.

Rengöra pannventilen

1. Öppna pannventilen.
2. Skruva loss pannventilen.
3. Rengör öppningen, locket och tätningen på pannventilen med en svamp.
4. Skruva fast pannventilen igen.

13.5 Rengöra handduschen

1. Dra ut handduschens slang helt och håll fast den.
2. Rengör handduschen och slangen med en mjuk svamp.
3. För att få bort envisa kalkavlagringar kan du rengöra handduschen och slangen med utspädd ättika.

13.6 Rengöra manöverpanelen

Om ugnen är utrustad med låsbar manövreringspanel måste du låsa upp den låsbara manövreringspanelen och öppna kåpan innan du rengör kontrollpanelen.

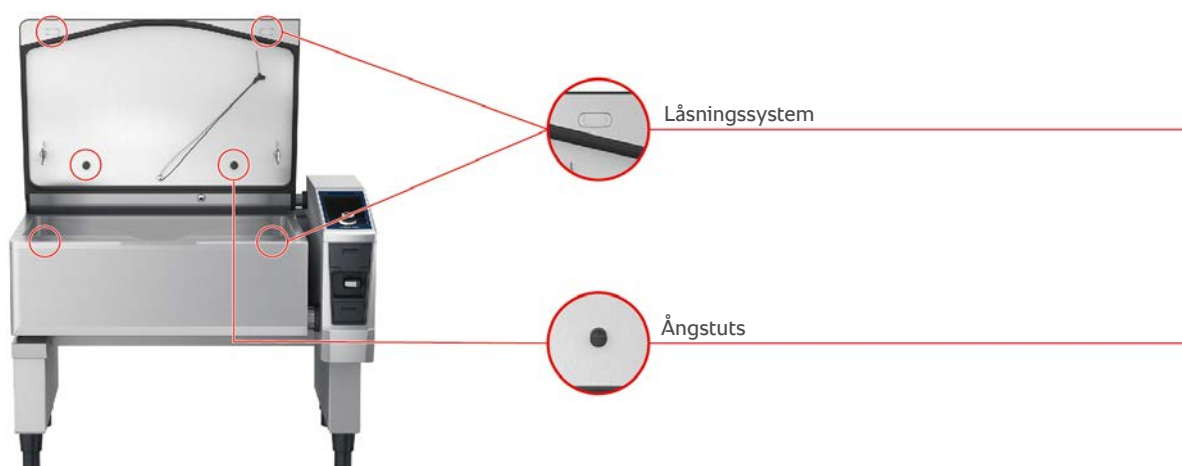
Innan du rengör displayen kan du låsa den. På så sätt undviker du att råka starta en tillagningsprocess, utföra åtgärder eller öppna funktioner.

1. Tryck på och håll inne knappen: 
 - > Efter några sekunder aktiveras displaylåset och följande symbol visas: 
2. Rengör displayen med en mjuk trasa.
3. Lås upp displayen genom att trycka på och hålla inne knappen: 
 - > Följande symbol visas: 
4. **⚠ AKTA! Risk för skärskador! Det centrala inställningsvredet har vassa kanter. Använd skyddshandskar när du rengör det centrala inställningsvredet och ytorna under det.** Lossa det centrala inställningsvredet för hand, använd inte verktyg.
5. Rengör det centrala inställningsvredet och ytan under det med en mjuk trasa.
6. Sätt tillbaka det centrala inställningsvredet.

13.7 Rengöra tillbehör

1. Låt tillbehör svalna innan du genomför rengöringsarbeten.
2. Avlägsna rester av livsmedel och avlagringar av fett, stärkelse och protein med en mjuk trasa.
3. Om det finns envis smuts på tillbehören ska du blötlägga dem i ljummet vatten och sedan avlägsna smutsen med en mjuk trasa.

13.8 Rengöra maskiner med tryckkokningssystem (tillval)



Rengöra tryckkokningssystem

1. Rengör pannan [► 79].
2. Fyll pannan med vatten upp till minsta påfyllningsmängd.
3. Stäng locket till pannan.
4. På menyn, tryck på knappen:
5. Tryck på knappen:
6. Ställ in tillagningsparametern **Tillagningstid** på 5 minuter.
7. Följ anvisningarna på displayen.

Rengöra låsningssystemet

1. Öppna pannans lock.
2. Rengör låsningssystemet och fördjupningarna med en fuktig borste.

Rengöra ångstutsarna

1. Ta ut ångstutsarna för hand, utan att använda verktyg.
2. Rengör hålen som ångstutsarna sitter i med handduschen.
3. Rengör ångstutsarna med handduschen eller i diskmaskin.
4. Sätt i ångstutsarna igen.

14 Inspiration och hjälp

14.1 Hjälp i systemet

I systemet kan du när som helst ta hjälp av den här bruksanvisningen och ett stort antal användningsexempel från jordens alla hörn. I användningsexemplen kan du se vilka livsmedel som passar bäst att tillaga med en intelligent tillagningsprocess. Dessutom hittar du all information om beskickningsmängder och användningen av specialtillbehör.

Hjälpen i systemet är sammanhangsberoende. Det innebär att hjälpavsnitt som visas på displayen har valts ut beroende på vilket område som visas.

1. Tryck på knappen. 
- > Hjälpen öppnas och visar lämpliga hjälpavsnitt.

14.2 Telefonsupport

ChefLine®

Om du har frågor som rör recept eller användning av utrustningen hjälper vi dig gärna på telefon. Snabbt och smidigt, kockar emellan – årets alla dagar. Du ringer bara till ChefLine®. Du hittar numret på rational-online.se.

RATIONAL servicepartner

Våra maskiner är tillförlitliga och hållbara. Om du ändå skulle stöta på tekniska problem får du snabbt hjälp av RATIONAL servicepartner. Garanterad reservdelsservice och teknisk hotline även på helger ingår. Du hittar numret på rational-online.se.

14.3 Hjälp med serviceärenden

14.3.1 Servicedata överförs automatiskt till ConnectedCooking

Om du har anslutit maskinen till ConnectedCooking kan du välja att servicedata automatiskt ska överföras till ConnectedCooking med jämna mellanrum.

✓ Du har anslutit maskinen till ConnectedCooking [► 76].

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  **ConnectedCooking**
3. Bredvid **Överför servicedata automatiskt**, tryck på knappen: **ON**

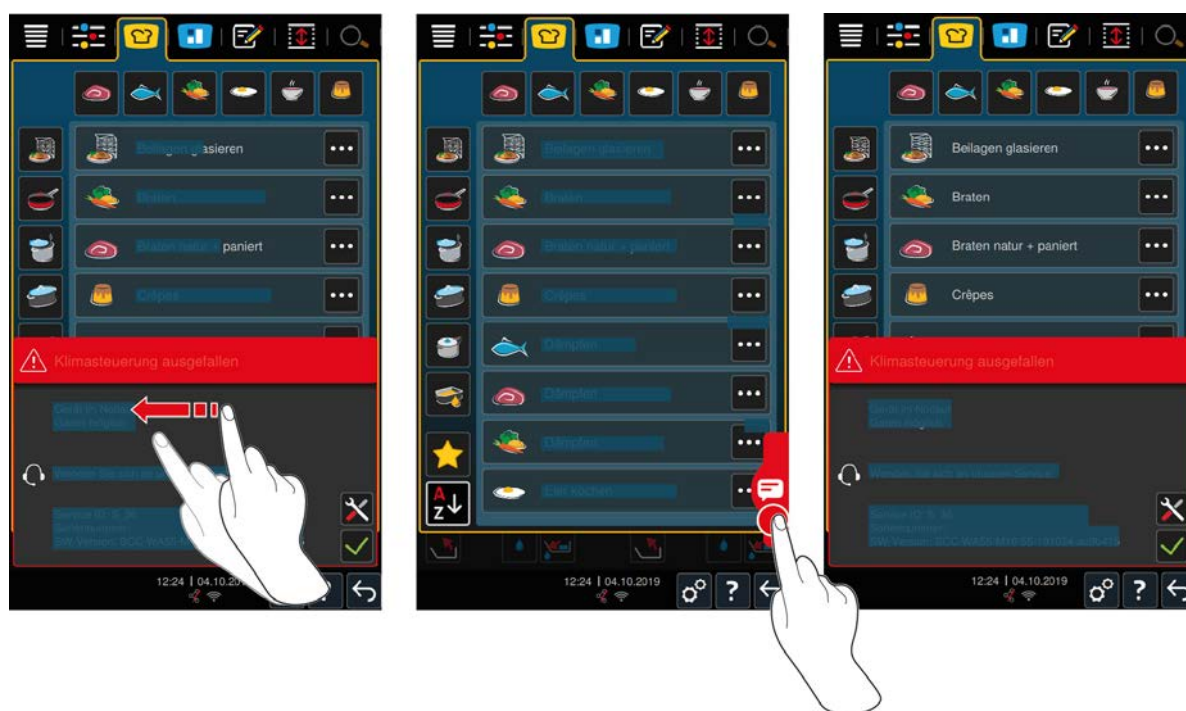
>> Nu överförs servicedata automatiskt till ConnectedCooking. Du kan sedan visa data på connectedcooking.com eller i ConnectedCooking-appen.

14.3.2 Läs av servicedata

Du kan visa servicedata i inställningarna. Mer information hittar du här: Service [► 69]

14.4 Felsökning

Om ett felmeddelande visas på displayen kan du ignorera det medan du väntar på hjälp. Felmeddelandet minimeras och visas i kanten som en röd symbol. Om du trycker på symbolen förstoras felmeddelandet igen.



Vid alla felmeddelanden ska du kontakta RATIONAL servicepartner. Se till att du alltid har maskinens serienummer och versionsnumret för den installerade programvaran nära till hands. Du hittar båda uppgifterna i felmeddelandet.

14.4.1 Meddelande under tillagningen

Felmeddelande	Meddelandetext
Fel på temperatursystem	–
Fel på temperatursystem	Uppvärmning ej tillgänglig.
Fel i pannans temperatursystem	Endast stekfunktioner tillgängliga.
Fel på kärntemperaturnål	Tillagning utan kärntemperaturnål tillgänglig. Tryckkokning ej tillgängligt.
Fel i pannans driftsystem	Kontrollera om ett föremål under pannan blockerar drift. Ta bort föremålet.
Fel i lockets driftsystem	Kontrollera om ett föremål under locket blockerar drift. Ta bort föremålet.
Fel i pannventil	Varning! Risk för tillagningsförlust. Endast stekfunktioner tillgängliga.
Fel i pannventildrift	Endast stekfunktioner tillgängliga.
Fel i vattenkretslopp	Stäng vattenkranen!
Fel i vattenkretslopp	Kontrollera vattenförsörjningen. Tillagning utan automatisk vattenpåfyllning tillgänglig.
Fel i vattenkretslopp	Kontrollera varm-/kallvattenförsörjningen. Tillagning utan automatisk vattenpåfyllning tillgänglig.
Fel i systemkommunikation	–
Fel i maskinkonfiguration	–
Fel i säkerhetskedja	Tillagningsprocess/er/ stoppade

14.4.2 Meddelande under tryckkokningen (tillval)

Följande meddelanden kan också visas om maskinen är utrustad med tryckkokningsfunktion (tillval).

Felmeddelande	Meddelandetext
Fel på lockets position	Tryckkokningsprocess stoppad. Trycksänkning påbörjad.
Fel i lås- och pannventildrift	Varning! Risk för tillagningsförlust. Endast stekfunktioner tillgängliga.
Fel i lås- och pannventildrift	Öppna locket och dra tillbaka låsningssystemet!
Fel i lås- och pannventildrift	Tryckkokningsprocess stoppad. Trycksänkning påbörjad.
Fel i tryckmätning	Öppna locket och starta om tryckkokning.
Fel i tryckmätning	Tryckkokning ej tillgängligt.
Fel i tryckkokningsfunktion	Tryckkokningsprocess stoppad. Trycksänkning påbörjad. Bunden tillagning? För lite vatten? Överfylld? Ångstuts igensatt?
Fel i tryckventil	Tryckkokning ej tillgängligt.

14.4.3 Uttaget fungerar inte längre

Om uttaget inte längre fungerar, kontakta din servicepartner.

15 Underhåll

Du kan själv utföra följande underhållsarbeten:

- Byta tätningen kring pannans lock [► 85]
- Byta tätning på pannventilen [► 85]

Om nätkabeln till din maskin är defekt får den endast bytas av RATIONAL eller din RATIONAL servicepartner.

15.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

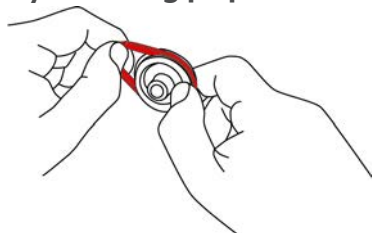
- Använd skyddshandskar för att undvika att skada dig på vassa kanter i metallhöljet.
- Om du använder vassa eller spetsiga verktyg för att byta tätningen kan maskinen skadas på ett sådant sätt att ett optimalt tillagningsresultat inte längre kan uppnås.

15.2 Byta tätningen kring pannans lock



1. Öppna pannans lock.
2. Lossa tätningen kring pannans lock för hand, utan att använda verktyg.
3. Rengör skåran med en mjuk svamp.
4. Fukta kanten på den nya tätningen med såpvatten.
5. Börja med att trycka in tätningens kanter i kanterna på skåran.
6. Tryck därefter fast resten av tätningen i skåran.
7. Kontrollera att tätningen sitter ordentligt på plats i pannlockets fördjupningsskåra.

15.3 Byta tätning på pannventilen



1. Öppna pannventilen [► 20].
2. Skruva loss pannventilen.
3. Lossa den gamla tätningen för hand, använd inte verktyg.
4. Rengör öppningen, locket och tätningen på pannventilen med en svamp.
5. Sätt dit en ny tätning.
6. Skruva fast pannventilen igen.

16 Ta maskinen ur drift och återvinna den

16.1 Ta maskinen ur drift

Kontakta din RATIONAL servicepartner när du vill ta maskinen ur drift.

16.2 Återvinning



Gamla maskiner innehåller material som kan återvinnas. Lämna in gamla maskiner till kommunens återvinningscentral, så att dess delar kan återvinnas.

16.3 Hantering av olja och fett

OBS!

Felaktig hantering av förbrukad olja och förbrukat fett

Om du tappar ut olja eller fett i pannans avlopp förorenas avloppsvattnet och avloppsledningarna i byggnaden sätts igen.

1. Häll aldrig ut olja eller fett i avloppet.

Följ gällande föreskrifter beträffande hantering av olja och fett.

17 Tekniska data

Notera även de tekniska data som står på typskylten. Typskylten sitter på insidan av konsolen.

	Värde
Vikt (utan förpackning) Modell L	235 kg
Vikt (utan förpackning) Modell XL	290 kg
Max. elektrisk effekt eluttag	2,3 kW
Max. säkring eluttag	10 A
Skyddsklass	IPX5
Omgivningsvillkor	10 – 40 °C
Bullernivå	≤70 dBA
Frekvens och max. sändareffekt WiFi	2,4 GHz/19,5 mW
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n

17.1 Maskiner med tryckkokningsfunktion (tillval)

Observera att maskiner med tillvalet Tryckkokning väger mer än övriga modeller.

	Värde
Vikt (utan förpackning) Modell L	250 kg
Vikt (utan förpackning) Modell XL	305 kg

17.2 Modeller och modellnamn

Modellbeteckningarna och modellnamnen på typskylten skiljer sig åt. Indelningen definieras i följande tabell.

Modell	Modellnamn
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L med tillvalet tryckkokning	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL med tillvalet tryckkokning	LMX.200DE

17.3 Etiketter

Maskinen är försedd med följande etiketter:

 Varning för farlig spänning

 Potentialutjämning

17.4 Akrylamid i livsmedel

I enlighet med EU-förordning 2017/2158/EU om fastställande av förebyggande och reducerande åtgärder och av åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel ska temperaturen i manuella och intelligenta tillagningsprocesser som inbegriper fritering vara förinställd på 175 °C. Som tillverkare garanterar RATIONAL att den inställda temperaturen upprätthålls med stor precision och inte överskrider gränsvärdet.

Beroende på produkt kan temperaturen för att minska halten av akrylamid ligga under 175 °C. Vi ber dig att vidta lämpliga åtgärder i din verksamheten för att säkerställa att gränsvärdena för akrylamid upprätthålls.

På eget ansvar kan du höja temperaturen på olja eller fett till 180 °C.

17.5 Överensstämmelse

Maskinen uppfyller kraven i följande EU-direktiv:

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/53/EU om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om tillhandahållande på marknaden av radioutrustning
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2006/42/EG om maskiner

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/65/EU om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning, inklusive tillägget 2015/863/EU

Maskinen uppfyller kraven i följande europeiska standarder:

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

18 Regulatory Information

低功率警語:

- 經型式認證合格之低功率射頻電機，非經許可，公司、商號或使用者均不得擅自變更頻率、加大功率或變更原設計之特性及功能
- 低功率射頻電機之使用不得影響飛航安全及干擾合法通信；經發現有干擾現象時，應立即停用，並改善至無干擾時方得繼續使用。前項合法通信，指依電信法規定作業之無線電通信。低功率射頻電機須忍受合法通信或工業、科學及醫療用電波輻射性電機設備之干擾。

Ordlista

A

Använda maskinen	
Centralt inställningsvred	16
Gester	16
Användningsexempel	82
Fritera	42
Avbrott	37
Avbryt tillagningsprocess	37, 44

B

Beskicka maskinen	34
Beskickningsmängder	82
Bibehåll kärntemperatur	37
Bryningssteg	33
Bräsering	
Fisk	27
Kött	26
Lågtemperaturmatlagning	27

C

Centralt inställningsvred	16
Chokladtyp	34
Cockpit	37
Confitering	
Fisk	27
Grönsaker och tillbehör	28
Kött	26
ConnectedCooking	
Fjärrstyra maskinen från en smartphone	75
Fjärrstyra maskiner utan en smartphone	75
Registrera maskinen med en smartphone	76
Registrera maskinen utan en smartphone	76
Consommé	29
Crêpes	29

D

Deglacera	34
Delta-T-tillagning	33

E

Ergonomisk höjdinställning	24
----------------------------	----

F

Flytta kärntemperaturnål	36
Fond	29
Frigöra pannans lock	46, 47
Fritera	

Akrylamid	87
Fisk	27
Fylla pannan med olja	42
Grönsaker och tillbehör	27
Kött	26
Mjölk- och efterrätter	29
Oljevagn	42
Ställa in friteringsoljans temperatur	44
Tömma pannan	42
Öppna inte pannventilen	42
Friterar mat	44
Fyll på olja	35
Fyll på vatten	34
Följ maximal volym	46
Förvärma	35, 39

G

Gester	16
Gryta	26

H

Halvfabrikatsoppor	29
Halvfabrikatsåser	29
Handdusch	22
Duschlägen	22

K

Klarning	
Soppor	29
Såser	29
Koka	
Frukt	30
Grönsaker och tillbehör	28
Kött	26
Mjölk	30
Pasta	28
Potatis	28
PowerBoost	40
Ris	28
Skaldjur	27
Socker	30
Ägg	28
Koka mat	39
Koka upp	37
Koka varsamt	39
Korg	34, 39
Korttidssteka	
Kött	26
Korvtillagning	27
Kärntemperatur	34
Kärntemperaturnål	

Entrecôte	21	Gräddsoppor	29
Felmeddelande	22	med hög andel mjölk eller grädde	29
Fiskfilé	21	Släta soppor	29
Grönsaker	21	Sous vide-stekning	
Hel fisk	21	Kött	26
Mindre livsmedel	21	Sous vide-tillagning	
		Fisk	27
L		Grönsaker och tillbehör	28
Lägg i panngallret	35	Specialtillbehör	82
		Spärra pannans lock	46, 47
M		Steka	
Manöverpanel		Fisk	27
Rengöra det centrala inställningsvredet	80	Grönsaker och tillbehör	27
Rengöring	80	Skaldjur	27
Minute grills	26	Stäng pannans lock	35
		Stänga av maskinen	13
N		Såser	
Ny beskickning	36	Fond	29
		Halvfabrikatsåser	29
O		Redda såser	29
Omelett	28	Sätt på maskinen	13
Onlinehjälp	82		
P		T	
Paella	28	Temperatur	34, 38
Pannkaka	29	Temperaturområde	
Permanent drift	34	Friter	42
Pochering		Koka	39
Fisk	27	Steka	40
Ägg	28	Tillagning på låg temperatur	
Polenta	28	Övernatt-stuvning	26
PowerBoost	38	Tillagning på låg temperatur	26
Produktens storlek	33	Tillagningstid	34
Produktens tjocklek	33	Tillsätt vätska	34
påfyllningsmängd		Tryckkoka mat (tillval)	47
Minsta påfyllningsmängd	17	Trycksänkning	46
Största påfyllningsmängd	17	Tryckökning	46
R		U	
Redda såser	29	Underhåll	
Risotto	28	Automatisk vattenpåfyllning	80
Rosta		Kärntemperaturnål	79
Nötter och kärnor	30	Manöverpanel	80
Rör ner	34	Pannventil	80
Rör om	35	Rengöra ångstutsarna	79
Rött kött	33	Tillbehör	80
		Tätning	79
S		W	
Skär livsmedlet i mindre bitar	35	Varmhållning	37
Skötselprodukter		Vidare med tid	36
Lämpliga rengöringsmedel	78	Viskositet	34
Olämpliga rengöringsmedel	78	Vitt kött	33
Smälta choklad	30	Vänd maten	35
Soppor		Å	
		Ångkokning	

Fisk	27
Grönsaker och tillbehör	27
Kött	26
Mjölk- och efterrätter	29
Återstående tid	35

Ö

Öppna pannans lock	35
--------------------	----

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11

212 39 Malmö

Tel. 040-680 85 00

Fax 040-680 85 09

info@rational-online.se

rational-online.se

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11

212 39 Malmö

Tel. 040-680 85 00

Fax 040-680 85 09

info@rational-online.se

rational-online.se