



iCombi® Pro.

Originele handleiding



Inhoudsopgave

1 Inleiding	11
1.1 Hulp in het apparaat.....	11
1.2 Productgarantie	11
1.3 Doelgroep.....	11
1.4 Vakkundig gebruik.....	12
1.5 Werken met deze handleiding.....	12
1.5.1 Toelichting op de symbolen	12
1.5.2 Toelichting op de pictogrammen.....	12
1.5.3 Toelichting op de waarschuwingen	12
1.5.4 Afbeeldingen.....	13
1.5.5 Technische wijzigingen.....	13
2 De iCombi Pro	14
3 Algemene veiligheid	15
3.1 Veiligheidsinstructies voor apparaten met gasaansluiting	18
3.2 Persoonlijke beschermingsmiddelen	19
4 Hoe u werkt met het apparaat	20
4.1 Eerste inbedrijfstelling	20
4.2 Apparaat in- en uitschakelen.....	20
4.3 Startscherm	21
4.3.1 Favorieten	22
4.3.2 Datum, tijd, status.....	22
4.4 Interactie met het apparaat	23
4.4.1 Gebaren	23
4.4.2 Centraal instelwiel	24
4.5 Maximaal laadvolume.....	24
4.6 Deur van de ovenruimte openen en sluiten.....	25
4.7 Apparaat beladen.....	25
4.7.1 Apparaat beladen met de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek.....	26
4.7.2 Combi-Duo met roosterwagen of verrijdbaar bordenrek beladen	28
4.8 Kernthermometer insteken	30
4.9 Handdouche gebruiken	33

4.10	Inhangrekken verwijderen.....	35
4.11	Geïntegreerde vetafvoer.....	35
5	Intelligente voorbereiding – iCookingSuite	37
5.1	Bedrijfsmodi en bereidingsmethoden	37
5.2	Intelligente bereidingsprocessen.....	38
5.2.1	Gevogelte.....	38
5.2.2	Vlees.....	40
5.2.3	Vis.....	43
5.2.4	Eiergerechten en desserts.....	44
5.2.5	Groenten en bijgerechten	45
5.2.6	Bakkerijproducten	48
5.2.7	Afwerking	50
5.3	Gerechten intelligent bereiden.....	51
5.3.1	Intelligent bereidingsproces oproepen.....	51
5.3.2	Intelligent bereidingsproces beginnen.....	51
5.3.3	Voorgeprogrammeerde starttijd	53
5.4	Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen	54
5.4.1	Bereidingsparameters.....	54
5.4.2	Extra functies	57
5.4.3	Commando's.....	58
5.4.4	Informatie	58
5.4.5	Opties.....	59
5.5	Intelligent bereidingsproces bewaken.....	61
5.6	Intelligent bereidingsproces afbreken.....	62
5.7	Intelligent bereidingsprocessen sorteren	62
6	Handmatige bereiding	63
6.1	Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen	63
6.1.1	Bereidingsparameters.....	63
6.1.2	Extra functies	64
6.1.3	Oproepen en informatie.....	66
6.2	Steam.....	66
6.2.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik.....	66

6.2.2	Te bereiden etenswaren met stoom toebereiden	66
6.3	Combinatie van stoom en hete lucht.....	67
6.3.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik	67
6.3.2	Te bereiden etenswaren met een combinatie van stoom en hete lucht toebereiden	68
6.4	Hetelucht.....	69
6.4.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik	69
6.4.2	Te bereiden etenswaren met hete lucht bereiden	69
6.5	Handmatige bereiding afbreken	70
7	Sous-vide-garen.....	71
8	Bereiding bij lage temperatuur	72
9	Finishing (afwerking).....	73
9.1	Bordengewicht à la carte instellen	73
9.2	Bordengewicht buffet instellen.....	74
10	iProductionManager.....	75
10.1	Handmatige bonnen aanmaken	75
10.2	Bonnenbord	76
10.2.1	Intelligente bereidingsprocessen toevoegen.....	76
10.2.2	Programma's en winkelmandjes toevoegen	77
10.2.3	Bonnebord-editor	77
10.3	Timer	78
10.4	Bonnen plaatsen	79
10.4.1	Combinatiecontrole	80
10.4.2	Plaatsingslogica.....	81
10.4.3	Hiaten in de planning dichtten	81
10.4.4	Optimale tijdsindeling.....	82
10.4.5	Optimaal energieverbruik.....	83
10.5	Bonnen bewerken en wissen	84
10.6	Bereiden met een richttijd	85
10.7	Planning.....	85
10.7.1	Planningen aanmaken.....	86
10.7.2	Planningen starten.....	87

11 Programmeermodus	88
11.1 Handmatig programma aanmaken.....	88
11.2 Intelligent programma aanmaken.....	91
11.3 Winkelmandje programmeren	93
11.4 Programma's bewerken en wissen	94
11.5 Programma's en winkelmandjes starten	95
12 Tussen bedrijfsmodi wisselen.....	96
13 Instellingen	98
13.1 Favorieten.....	98
13.2 Weergave	98
13.2.1 Taal.....	99
13.2.2 Datum en tijd	99
13.2.3 Temperatuurformaat	100
13.2.4 Programmaweergave.....	100
13.3 Licht.....	100
13.3.1 Helderheid display.....	100
13.4 Toon.....	100
13.4.1 Totale geluidsterkte.....	101
13.4.2 Oproepen beladen/actie	101
13.4.3 Einde programma.....	101
13.4.4 Einde bereidingstijd	102
13.4.5 Procesonderbreking/fout vastgesteld	103
13.5 Kookstelsel	103
13.5.1 Informatie over het apparaattype.....	103
13.5.2 Demomodus	103
13.5.3 Stoomvermogen.....	104
13.5.4 Regelsproeikop	104
13.5.5 Waarschuwing deuropening beladen	104
13.5.6 Waarschuwing deuropening bereiding	105
13.5.7 Afstandsbediening.....	105
13.6 Garen.....	105
13.6.1 Primaire nationale keuken.....	106

13.6.2	Secundaire nationale keuken.....	106
13.6.3	Bordengewicht à la carte.....	106
13.6.4	Bordengewicht banket.....	106
13.6.5	Aantal inschuifrekken	107
13.6.6	Volgorde inschuifrekken	107
13.6.7	Laden markeringen voor handmatige programma's in de iProductionManager	107
13.6.8	Houdtijd klimaat	107
13.6.9	iProductionManager 3D.....	108
13.7	Reiniging.....	108
13.7.1	Geforceerd reinigen.....	108
13.7.2	Reinigingsschema.....	108
13.8	Gegevensbeheer.....	109
13.8.1	HACCP-gegevens exporteren.....	109
13.8.2	Programma's exporteren en importeren.....	109
13.8.3	Alle programma's wissen	110
13.8.4	Profielen exporteren en importeren	110
13.8.5	Alle eigen profielen wissen.....	110
13.8.6	Foto's exporteren en importeren.....	110
13.8.7	Alle eigen afbeeldingen wissen	111
13.8.8	Fabrieksinstellingen van het apparaat exporteren en importeren	111
13.8.9	Alle gebruikersgegevens wissen.....	112
13.8.10	Ontwikkelaarsprotocol exporteren.....	112
13.8.11	Protocol foutstatistiek exporteren	112
13.9	Netwerkinstellingen	112
13.10	Gebruikersbeheer.....	112
13.10.1	MyDisplay-menu aanmaken.....	112
13.10.2	MyDisplays bewerken en wissen.....	113
13.11	Service	114
13.11.1	Software-update info.....	114
13.11.2	Geïnstalleerde softwareversie	114
13.12	ConnectedCooking	114
14	Kitchen Management.....	116

14.1	Profiel- en rechtenmanagement.....	116
14.1.1	Nieuw profiel aanmaken.....	116
14.1.2	Profiel activeren.....	118
14.1.3	Profiel op ander apparaat overdragen.....	119
14.1.4	Profiel wissen	119
14.2	Hygiëne-management.....	120
14.2.1	Geregistreerde HACCP-gegevens	120
14.2.2	HACCP-gegevens exporteren.....	120
14.2.3	HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven.....	121
14.3	Apparaat in een netwerk opnemen.....	121
14.3.1	Wifi-verbinding maken.....	121
14.3.2	Netwerkkabel aansluiten.....	122
14.3.3	Netwerkverbinding maken.....	123
14.4	ConnectedCooking.....	123
14.4.1	Apparaat met ConnectedCooking verbinden.....	124
14.4.2	Verbinding met ConnectedCooking verbreken	125
14.4.3	Apparaat afmelden bij ConnectedCooking.....	125
14.5	Software-update uitvoeren.....	126
15	Automatische reiniging - iCareSystem	127
15.1	Algemene veiligheid.....	127
15.2	Reinigingsmodi.....	128
15.3	Reinigingsprogramma's.....	129
15.4	Reinigings- en Care-status.....	130
15.5	Automatische reiniging starten.....	131
15.6	Automatische reiniging afbreken	132
15.7	Geforceerd reinigen.....	133
15.8	Reinigingsschema.....	133
16	Verzorging.....	135
16.1	Algemene veiligheid.....	135
16.2	Onderhoudsintervallen.....	135
16.3	Verzorgingsproducten.....	136
16.4	Deur van de ovenruimte reinigen.....	137

16.5	Bevochtigingsspuitmond ontkalken.....	138
16.6	Luchtfilter reinigen.....	139
16.7	Handdouche reinigen.....	139
16.8	Bedieningspaneel reinigen.....	140
16.9	Toebehoren reinigen.....	140
16.10	Ontluchtingsbuis van de afvoer reinigen.....	141
17	Inspiratie en ondersteuning.....	142
17.1	Hulp in het apparaat.....	142
17.2	Hulp per telefoon.....	142
17.3	Hulp als service nodig is.....	142
17.3.1	Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven.....	142
17.3.2	Servicegegevens opvragen.....	143
17.4	Probleemoplossing.....	143
17.4.1	Foutmeldingen verwarming stoomgenerator.....	143
17.4.2	Foutmeldingen voor gasapparaten.....	144
17.4.3	Foutmeldingen verwarming hete lucht.....	145
17.4.4	Foutmeldingen vocht.....	146
17.4.5	Foutmeldingen CleanJet.....	146
17.4.6	Foutmeldingen Care.....	147
17.4.7	Berichtencentrum.....	147
18	Onderhoud.....	149
18.1	Luchtfilter vervangen.....	149
18.2	Rubbers van de ovendeur vervangen.....	150
19	Transport.....	151
19.1	Apparaat vervoeren.....	151
20	Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering.....	153
20.1	Buiten bedrijf stellen.....	153
20.2	Afvalverwijdering.....	153
21	Technische gegevens.....	154
21.1	Apparaten met stroomaansluiting.....	154
21.2	Apparaten met gasaansluiting.....	154

21.3	Typen en modelnamen	154
21.4	Conformiteit	155
21.4.1	Apparaten met stroomaansluiting	155
21.4.2	Apparaten met gasaansluiting	155
22	Wettelijke informatie.....	157
	Trefwoordenindex.....	158

1 Inleiding

Geachte klant,

Van harte gelukgewenst met uw nieuwe iCombi Pro. Lees de handleiding voor de eerste ingebruikname aandachtig door. De handleiding zorgt ervoor dat u het apparaat veilig kunt gebruiken. Bewaar deze handleiding op een zodanige wijze dat ze voor iedereen die het apparaat bedient te allen tijde bereikbaar is.

De iCombi Pro is de meest intelligente Combi-stomer. Hij bereidt een groot aantal verschillende gerechten voor 20 of enkele duizenden gasten. Of het nu vis is, vlees, gevogelte, bijgerechten of bakproducten – gebraden, gestoomd, gestoofd, gegrild of gebakken. Dankzij zijn intelligentie bij bereiding en klimaatregeling lukt alles vanzelf, precies op het juiste moment, ook bij maximale belading.

Veel plezier met uw iCombi Pro.

Met vriendelijke groet

RATIONAL AG

1.1 Hulp in het apparaat

Deze handleiding en een groot aantal toepassingsvoorbeelden uit de hele wereld staan u in het apparaat ter beschikking als hulp bij de bediening. Alle informatie over deze functie vindt u hier: Hulp in het apparaat [► 142]

1.2 Productgarantie

Registreer uw apparaat op www.rational-online.com/warranty om te profiteren van 2 jaar garantie. Op deze pagina vindt u ook de algemene garantiebepalingen en de diensten onder garantie.

RATIONAL is niet aansprakelijk voor schade of beschadiging als gevolg van niet toegestane technische modificaties.

1.3 Doelgroep

Dit document richt zich tot personen die werkzaam zijn in bedrijfskeukens.

Het apparaat mag niet door de volgende groepen personen worden gebruikt, gereinigd of onderhouden.

- Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden.
- Personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Kinderen

Houd toezicht op kinderen die zich bevinden in de buurt van het apparaat. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat.

1.4 Vakkundig gebruik

De iCombi Pro is ontwikkeld voor de thermische bereiding van gerechten.

Dit apparaat mag alleen commercieel worden gebruikt, bijvoorbeeld in keukens van restaurants en grote bedrijfskeukens van ziekenhuizen, bakkerijen of slagerijen. Het apparaat mag niet in de open lucht worden gebruikt. Dit apparaat is niet bestemd voor de continue, industriële massaproductie van levensmiddelen.

Ieder ander gebruik geldt als niet-vakkundig gebruik en is gevaarlijk. RATIONAL AG aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van niet-vakkundig gebruik.

1.5 Werken met deze handleiding


1.5.1 Toelichting op de symbolen

In dit document worden de volgende symbolen gebruikt om u informatie te geven en te begeleiden bij uw handelingen.

- ✓ Dit symbool geeft voorwaarden aan die vervuld moeten zijn alvorens u een bepaalde handeling uitvoert.
- 1. Dit symbool geeft een handelingsstap aan die u moet uitvoeren.
 - > Dit symbool duidt op een tussenresultaat aan de hand waarvan u het resultaat van een handelingsstap kunt controleren.
 - >> Dit symbool geeft een resultaat aan waarmee u het eindresultaat van een handelingsinstructie kunt controleren.
 - Dit symbool geeft een opsomming aan.
 - a. Dit symbool geeft een overzicht aan.

1.5.2 Toelichting op de pictogrammen

De volgende pictogrammen worden in dit document gebruikt.

 Voorzichtig! Neem voor gebruik van het apparaat de handleiding door.

 Algemeen waarschuwingsteken

 Praktische tips voor eenvoudig gebruik van uw apparaat.

1.5.3 Toelichting op de waarschuwingen

Wanneer u een van de volgende waarschuwingen ziet, wordt u gewezen op gevaarlijke situaties en krijgt u instructies om deze situaties te vermijden.

 **GEVAAR!**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau GEVAAR ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel leiden of levensgevaarlijk zijn.

 **WAARSCHUWING**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau WAARSCHUWING ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel kunnen leiden of levensgevaarlijk zijn.

 **VOORZICHTIG**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau VOORZICHTIG ziet, wordt u gewezen op situaties die tot letsel kunnen leiden.

AANWIJZING

Wanneer u deze aanwijzing ziet, wordt u gewezen op situaties die tot beschadiging van het apparaat kunnen leiden.

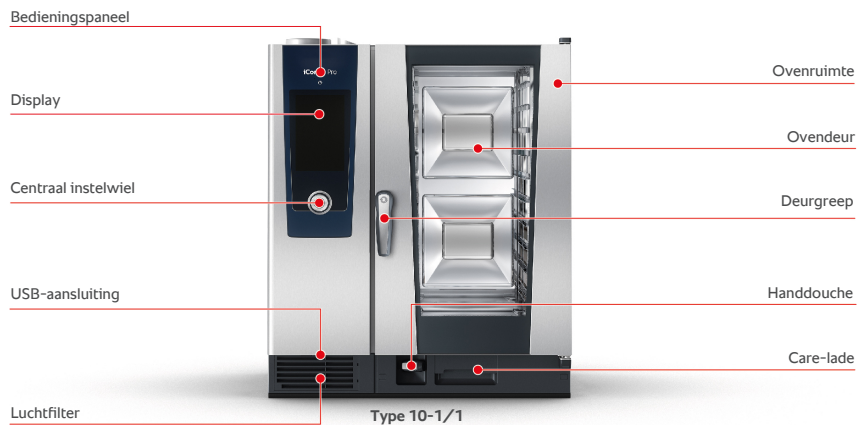
1.5.4 Afbeeldingen

De gebruikte afbeeldingen in deze handleiding kunnen afwijken van het apparaat in de realiteit.

1.5.5 Technische wijzigingen

Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, voorbehouden.

2 De iCombi Pro



3 Algemene veiligheid

Het apparaat heeft een veilige constructie en houdt bij normaal gebruik volgens voorschrift geen gevaar in. De correcte omgang met het apparaat wordt beschreven in deze handleiding.

- Laat het apparaat uitsluitend installeren door uw RATIONAL-servicepartner.
- Laat het apparaat uitsluitend onderhouden door uw RATIONAL-servicepartner.
- Breng geen modificaties aan het apparaat aan of aan de door uw RATIONAL-servicepartner afgenomen installatie van het apparaat.
- Verwijder niet de zeef uit de bodemafvoer.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Een beschadigd apparaat is niet veilig en kan letsel of brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als een ruit van de ovendeur beschadigd is. Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner en laat de ruit van de ovendeur eerst vervangen.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
- Bewaar geen licht ontvlambare of brandbare materialen in de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen bij een omgevingstemperatuur van +10 °C tot +40 °C.
- Vermijd warmtebronnen in de buurt van het apparaat, bijv. friteuses of grillplaten.
- Zorg er tijdens het gebruik voor dat de vloer in de omgeving van het apparaat droog is en u niet kunt uitglijden.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Controleer dat het apparaat minstens een temperatuur heeft van + 5°C.
- Controleer dat de luchtgeleidingsplaat voor het ventilatiewiel aan de boven- en onderkant vergrendeld is.
- Controleer dat de hangrekken of de roosterwagens goed zijn vastgezet.
- Controleer dat er geen resten van reinigingstabletten in de ovenruimte zijn achtergebleven.
- Wanneer u het apparaat na langere tijd weer in gebruik neemt, spoelt u de handdouche door met minimaal 10 liter water.

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Zo voorkomt u verbrandingen:
 - Maak de deur van de ovenruimte tijdens het gebruik voorzichtig open. Er kan hete stoom ontwijken.
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u toebehoren of voorwerpen uit de warme ovenruimte neemt.
 - Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen bij het bedieningspaneel en de handgreep van de deur van de ovenruimte aan. De buitenkanten kunnen meer dan 60°C heet worden.
 - Schuif houders met te bereiden etenswaren alleen in op inschuifniveaus die u van buiten kunt zien. Hete etenswaren kunnen bij het uitnemen uit het apparaat anders over de rand slaan.
- Zo voorkomt u brand- en explosiegevaar:

- Bereid geen licht ontvlambare vloeistoffen in het apparaat, zoals dranken als wijn die alcohol bevatten. Licht ontvlambare vloeistoffen kunnen vanzelf ontsteken als ze verdampen. Voordat u gerechten toebereidt in een licht ontvlambare vloeistof, moet u deze vloeistof eerst langere tijd koken om het alcoholgehalte te verlagen.
- Gebruik bij grillen en braden een opvangreservoir voor vet onder de te bereiden etenswaren.
- Zo voorkomt u verwondingen wanneer u werkt met transportwagens, roosterwagens of verrijdbare bordenrekken.
 - Schuif transportwagens, roosterwagens of verrijdbare bordenrekken voorzichtig over drempels en oneffen ondergrond om te verhinderen dat ze kantelen.
 - Activeer de parkeerrem van transportwagens, roosterwagens of verrijdbare bordenrekken, zodat ze op een schuine ondergrond niet weg kunnen rollen.
 - Bevestig de transportwagen aan uw apparaat alvorens u een roosterwagen of verrijdbaar bordenrek in of uit het apparaat beweegt.
 - Sluit de vergrendeling van de houders in de roosterwagen en doe de deksel op houders met hete etenswaren wanneer u de roosterwagen verplaatst. Hete etenswaren kunnen anders over de rand slaan.
- Zo vermijdt u materiële schade door verkeerd gebruik van accessoires:
 - gebruik uitsluitend originele accessoires van RATIONAL.
 - Gebruik voor het roken van etenswaren uitsluitend de VarioSmoker.

- Wanneer er zich gerechten bevinden in de ovenruimte, die al op consumptietemperatuur zijn gebracht, dan mogen er geen koude gerechten meer in de ovenruimte geplaatst worden.

Veiligheidsinstructies na het gebruik

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Om corrosie van de ovenruimte te vermijden, laat u de deur van de ovenruimte op een kier staan bij een langere pauze of 's nachts.
- Sluit tijdens lange periodes van stilstand de water-, elektriciteits- en gasaansluiting van het apparaat af.
- Als het apparaat langere tijd stilstaat of voor het transport moet u de stoomgenerator leegmaken.

3.1 Veiligheidsinstructies voor apparaten met gasaansluiting

- Zo voorkomt u brandgevaar:
 - Wanneer uw apparaat is aangesloten op een schoorsteen, moet u de installateur van uw gasaansluiting regelmatig opdracht geven om de afvoerleiding van uw apparaat te reinigen. Let erop dat de specifieke nationale voorschriften worden nageleefd.
 - Plaats geen voorwerpen op de afvoerleidingen.
- Zo voorkomt u dodelijke ongevallen:
 - Wanneer uw apparaat beschikt over een afzuigkap, schakel deze tijdens het gebruik dan altijd in. Anders kunnen rookgassen zich verzamelen.
- Zo reageert u correct als u gas ruikt:

- Bedien geen schakelaars van licht of apparatuur, trek geen stekkers uit het stopcontact en gebruik geen mobiele of vaste telefoons. In dit geval zou vonkvorming kunnen ontstaan, waardoor het explosiegevaar toeneemt.
- Open ramen en deuren en ventileer de ruimte met frisse lucht. Schakel geen afzuigkap of ventilatoren in voor ventilatie van de ruimte. In dit geval zou vonkvorming kunnen ontstaan, waardoor het explosiegevaar toeneemt.
- Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.
- Verlaat het gebouw en waarschuw uw gasbedrijf of de brandweer.

3.2 Persoonlijke beschermingsmiddelen

- Draag bij het werken met het apparaat alleen kleding waardoor geen arbeidsongeval, in het bijzonder door hitte, spatten van hete vloeistof of bijtende stoffen, kan worden veroorzaakt.
- Draag beschermende handschoenen om u goed te beschermen tegen de omgang met hete voorwerpen en metalen onderdelen met scherpe randen.
- Draag bij reinigingswerk een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen tegen de omgang met reinigingsmiddelen.

4 Hoe u werkt met het apparaat

4.1 Eerste inbedrijfstelling

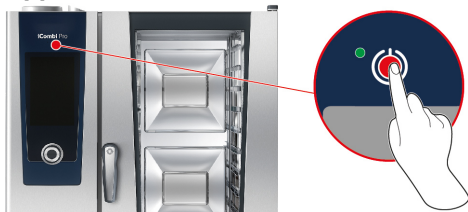
Wanneer u uw apparaat voor het eerst in gebruik neemt, is het al correct geïnstalleerd door een RATIONAL-servicepartner. De zelftest is al uitgevoerd en het apparaat is derhalve bedrijfsklaar. Alle informatie over de installatie vindt u in de meegeleverde installatiehandleiding.

Voordat u de eerste keer werkt met het apparaat

1. Reinig het apparaat en accessoires alvorens u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Verdere informatie vindt u hier: Verzorging [► 135]

4.2 Apparaat in- en uitschakelen



Apparaat inschakelen

1. Om het apparaat in te schakelen, houdt u de toets ingedrukt totdat de LED groen begint te branden: (⏻)
> Het apparaat wordt opgestart. Het startscherm [► 21] verschijnt.

Gebruik zonder watertoevoer

Wanneer u het apparaat gebruikt zonder aansluiting op een waterleiding, wordt u na korte tijd verzocht om 3 liter water in de bereidingsruimte te gieten. In de voetregel verschijnt het symbool: 💧

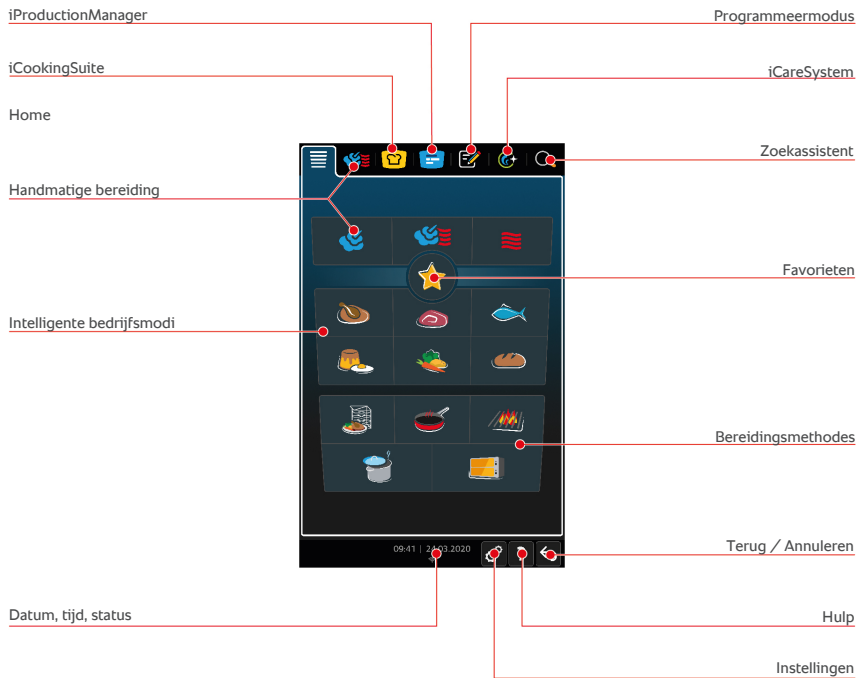
1. Giet 3 liter water op de bodem van de bereidingsruimte.
2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓

Apparaat uitschakelen

1. Om het apparaat uit te schakelen, houdt u de toets ingedrukt totdat de led oranje brandt: (⏻)
> Er wordt u gevraagd of u het apparaat echt wilt uitschakelen.
2. Druk de toets in. **Ja**

>> Het apparaat wordt uitgeschakeld.

4.3 Startscherm



- [iProductionManager \[► 75\]](#)
- [Intelligente toebereiding – iCookingSuite \[► 37\]](#)
- [Home](#)
- [Handmatige bedrijfsmodus \[► 63\]](#)
- [Favorieten \[► 22\]](#)
- [Intelligente bedrijfsmodi \[► 37\]](#)

Wanneer u op een van deze toetsen drukt, worden alle intelligente bereidingsprocessen weergegeven die zijn toegewezen aan de intelligente bedrijfsmodus.

- [Bereidingsmethodes](#)

Wanneer u deze toets indrukt, worden alle intelligente bereidingsprocessen weergegeven die zijn toegewezen aan de bereidingsmethode.

- [Programmeermodus \[► 88\]](#)
- [Zoekassistent](#)

- Automatische reiniging - iCareSystem [► 127]
- Datum, tijd, status [► 22]
- Instellingen [► 98]
- Hulp in het apparaat [► 142]
- Terug / Annuleren

Met een druk op deze toets keert u terug naar het vorige scherm. Wanneer u deze toets ingedrukt houdt, breekt u een bereidingsproces af.

4.3.1 Favorieten

U kunt intelligente bereidingsprocessen en programma's die u vaak gebruikt opslaan als favorieten en ze dan oproepen via de startpagina. Zo kunt u bijv. bijzonder snel gerechten oproepen van een seizoensgebonden menukaart.



1. Selecteer in de iCookingSuite of in de programmeermodus de bereidingsprocessen of programma's die u als favoriet wilt bewaren.
2. Druk de toets in. ☰
3. Druk de toets in. ★

>> Alle als favoriet bewaarde bereidingsprocessen en programma's worden weergegeven.

4.3.2 Datum, tijd, status

In de voetregel ziet u altijd de actuele datum en de tijd, net als de status van de volgende aansluitingen en verbindingen.



USB-stick aangesloten

Dit symbool geeft aan dat u een USB-stick hebt aangesloten op het apparaat.



Netwerkverbinding

Dit symbool geeft aan dat uw apparaat is verbonden met een LAN-netwerk. Wanneer er een netwerkstoring bestaat, verschijnt het volgende symbool:



WiFi-verbinding

Dit symbool geeft aan dat uw apparaat is verbonden met WiFi. De verbindingsskwaliteit is heel goed.

Wanneer de verbindingsskwaliteit slechter wordt, verschijnen de volgende symbolen:

Wanneer er een verbindingfout bestaat, verschijnt het volgende symbool:



Foutmelding

Dit symbool geeft aan dat er op de display een foutmelding wordt weergegeven.



ConnectedCooking-verbinding

Dit symbool geeft aan dat uw apparaat is verbonden met ConnectedCooking. Wanneer uw apparaat niet is verbonden met ConnectedCooking, wordt het volgende symbool weergegeven:



Watersaansluiting

Dit symbool geeft aan dat uw apparaat niet is aangesloten op de watertoevoer. Wanneer u het apparaat inschakelt, wordt u verzocht om 3 liter water in de bereidingsruimte te gieten.

4.4 Interactie met het apparaat

AANWIJZING

Niet-vakkundige bediening van de display

De display kan worden beschadigd wanneer u hem bedient met een puntig voorwerp.

1. Bedien het apparaat uitsluitend met de hand.

4.4.1 Gebaren

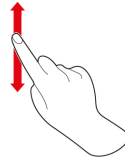
U kunt uw apparaat met maar een paar eenvoudige gebaren bedienen.



Indrukken



Swipen

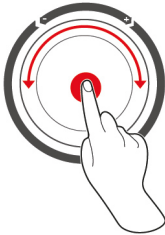


Scrollen



Drag-and-drop

4.4.2 Centraal instelwiel



In plaats van Gebaren [► 23] kunt u de instellingen ook wijzigen met het centrale instelwiel. Bevestig uw handelingen door op het centrale instelwiel te drukken.

4.5 Maximaal laadvolume

AANWIJZING

Beschadigingen van het apparaat door een te hoog laadvolume

Wanneer u het maximale laadvolume overschrijdt, kunt u hierdoor het apparaat beschadigen.

1. Belaad het apparaat alleen tot het hier vermelde maximale laadvolume.

Type	max. laadvolume [kg]	max. belasting per inschuifniveau
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

4.6 Deur van de ovenruimte openen en sluiten



Deur van de ovenruimte openen

1. Draai de deurgreep naar rechts.
2. Wanneer uw apparaat is voorzien van een veiligheidsslot op de deur, draai de deurgreep dan eerst naar links en vervolgens naar rechts.
3. Maak de deur van de ovenruimte langzaam open. **⚠**
VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar! Wanneer het apparaat in gebruik is, kan plotseling hete stoom uit de ovenruimte ontsnappen.

>> Het ventilatiewiel is afgeremd.

Deur van de ovenruimte sluiten

1. Duw de deur van de ovenruimte stevig dicht.

4.7 Apparaat beladen

1. Maak de deur van de ovenruimte open.
 - > De rem van het ventilatiewiel wordt geactiveerd en remt het ventilatiewiel.
2. Schuif de te bereiden etenswaren in het apparaat.
3. Wanneer u te bereiden etenswaren grilt of braadt, schuift u een opvangbak onder de etenswaren waarin het lekkende vet kan worden opgevangen.
4. Sluit de deur van de ovenruimte. Let er goed op dat de deur van de ovenruimte compleet gesloten is en de handgreep van de deur in de verticale stand staat.

Inschuifniveau hoger dan 1,60 m



Wanneer uw apparaat zo geïnstalleerd is dat het bovenste inschuifniveau 1,60 m boven vloerniveau ligt, moet u het meegeleverde waarschuwingsteken op dit punt aanbrengen.

4.7.1 Apparaat beladen met de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek

WAARSCHUWING

Wanneer u verrijdbare ovenrekken vervoert die met houders beladen zijn, waarin zich hete etenswaren bevinden en die niet afgedekt zijn, kunnen hete etenswaren over de rand stromen.

U kunt zich verbranden bij contact met hete, opspattende etenswaren.

1. Dek de houders af die gevuld zijn met hete vloeistoffen of hete etenswaren, tijdens het transport van de verrijdbare ovenrekken.

⚠️ VOORZICHTIG

Transport- en roosterwagens kunnen bij het beladen of ontladen in beweging komen

Wanneer u de parkeerremmen niet aantrekt voor het beladen of uitladen van transport- en roosterwagens kunnen de wagens in beweging komen en u verwonden.

1. Trek de parkeerrem op de wielen vast voordat u transport- of roosterwagens belaaft of uitlaadt.



1. Verwijder de inhangrekken [► 35].
2. Leg de inschuifrails van het verrijdbare ovenrek zo op de vloer van de ovenruimte dat de 2 fixeerpennen in het achterste deel van de oven in de daarvoor voorziene uitsparingen steken.
3. Druk stevig op het voorste gedeelte van de inschuifrail, zodat deze in de ovenruimte wordt gefixeerd.
4. Rijd de transportwagen tot de aanslag in het apparaat (A).
5. Druk op de hendel van de transportwagen (B).
 - > De transportwagen is nu aan de inschuifrail vastgeklikt.
6. Trek de parkeerrem van de transportwagen aan (C).
7. Schuif het verrijdbare ovenrek of bordenrek in de ovenruimte tot de aanslag van de inschuifrails.
8. Druk op de hendel (D).
 - > De vergrendeling van de transportwagen is vrijgegeven.
9. Geef de parkeerrem van de transportwagens vrij.

10. Rijd de transportwagen weg van het apparaat naar de plaats van bewaring.
11. Sluit de deur van de ovenruimte. Let erop dat de deur van de ovenruimte volledig gesloten is.

4.7.2 Combi-Duo met roosterwagen of verrijdbaar bordenrek beladen

WAARSCHUWING

Wanneer u verrijdbare ovenrekken vervoert die met houders beladen zijn, waarin zich hete etenswaren bevinden en die niet afgedekt zijn, kunnen hete etenswaren over de rand stromen.

U kunt zich verbranden bij contact met hete, opspattende etenswaren.

1. Dek de houders af die gevuld zijn met hete vloeistoffen of hete etenswaren, tijdens het transport van de verrijdbare ovenrekken.

VOORZICHTIG

Transport- en roosterwagens kunnen bij het beladen of ontladen in beweging komen

Wanneer u de parkeerremmen niet aantrekt voor het beladen of uitladen van transport- en roosterwagens kunnen de wagens in beweging komen en u verwonden.

1. Trek de parkeerrem op de wielen vast voordat u transport- of roosterwagens belaaft of uitlaadt.



1. Verwijder de inhangrekken [► 35].
2. Leg de inschuifrail van de roosterwagen zo op de vloer van de ovenruimte dat de 2 grendelpennen achterin de ovenruimte in de hiervoor bestemde uitsparingen steken.
3. Druk stevig op het voorste gedeelte van de inschuifrail, zodat deze in de ovenruimte wordt gefixeerd.
4. Rijd de transportwagen tot aan de aanslag tegen het apparaat.
5. Om het bovenste apparaat van de Combi-Duo te beladen, drukt u de hendel op de transportwagen in en trekt u de greep naar zich toe (A).
 - > De transportwagen is nu vastgeklikt aan de inschuifrail.
6. Schuif de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek in de ovenruimte tot aan de aanslag op de inschuifrail.
7. Trek de hendel aan de rechterkant van de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek naar u toe en zet de rem vast. Alleen op die manier is gegarandeerd dat de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek veilig in de ovenruimte blijft staan.
8. Zet de parkeerremmen van de transportwagen vast.
9. Duw de hendel van de transportwagen terug naar zijn uitgangspositie.
 - > De vergrendeling van de transportwagen is losgemaakt.
10. Om het onderste apparaat van de Combi-Duo te beladen, drukt u de hendel op de transportwagen naar voren en trekt u de greep vervolgens naar boven (B).
 - > De transportwagen is nu vastgeklikt aan de inschuifrail.
11. Schuif de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek in de ovenruimte tot aan de aanslag op de inschuifrail.
12. Trek de hendel aan de rechterkant van de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek naar u toe en zet de rem vast. Alleen op die manier is gegarandeerd dat de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek veilig in de ovenruimte blijft staan.
13. Duw de hendel van de transportwagen terug naar zijn uitgangspositie.
 - > De vergrendeling van de transportwagen is losgemaakt.
14. Rijd de transportwagen weg van het apparaat naar de plaats van bewaring.
15. Sluit de deuren van de ovenruimte. Let er goed op dat de deuren van de ovenruimte compleet gesloten zijn.

4.8 Kernthermometer insteken

In de volgende alinea's behandelen we het werken met de kernthermometer, evenals het werken met de optioneel leverbare 2 buiten aan te brengen kernthermometers. Samen met de kernthermometer in de ovenruimte beschikt u dan over in totaal 3 kernthermometers. Dit is in het bijzonder raadzaam wanneer u etenswaren wilt bereiden met de iProductionManager.

VOORZICHTIG

Hete kernthermometer

Wanneer u de hete kernthermometer vastpakt zonder beschermende handschoenen, bestaat er gevaar van verbranding.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de hete kernthermometer.
2. Koel de kernthermometer desgewenst af met de handdouche.

VOORZICHTIG

Puntige kernthermometer

Wanneer u niet voorzichtig werkt met de kernthermometer, kunt u zich verwonden aan de scherpe punt ervan.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de hete kernthermometer.
2. Steek de kernthermometer na het gebruik in de hiervoor bestemde houder.

AANWIJZING

Kernthermometer hangt uit de ovenruimte

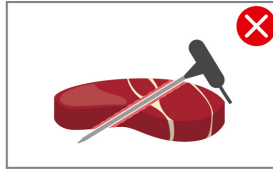
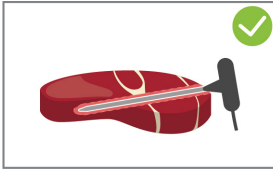
Wanneer u na het gebruik de kernthermometer niet in de hiervoor bestemde houder steekt, kan de kernthermometer beschadigd worden.

1. Steek de kernthermometer na het gebruik in de hiervoor bestemde houder.



TIP

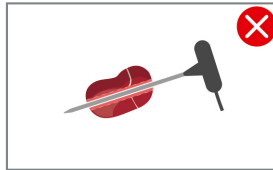
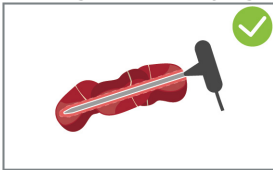
- Wanneer u geregeld erg dunne of vloeibare etenswaren toebereidt, is het raadzaam de optioneel verkrijgbare positioneringshulp te gebruiken. Steek de kernthermometer eerst in de positioneringshulp en vervolgens in de te bereiden etenswaren.
- Wanneer de kernthermometer warmer is dan de ingestelde kerntemperatuur, koel hem dan af met de handdouche.

Vlees, bijv. steak

1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep schuin in de te bereiden etenswaren, zodat hij zo ver mogelijk in het gerecht is aangebracht.


Grote stukken vlees, bijv. braadgerechten

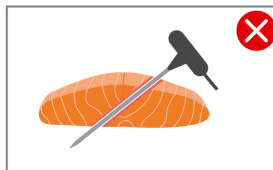
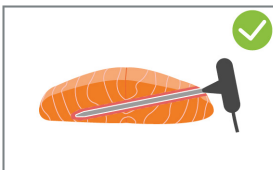
1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

Kleine gerechten, bijv. goulash

1. Prik met de kernthermometer zoveel stukken van de te bereiden etenswaren op dat de kernthermometer ermee van de punt tot aan de handgreep gevuld is.

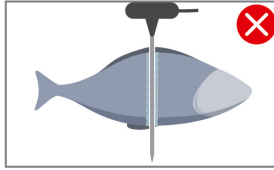
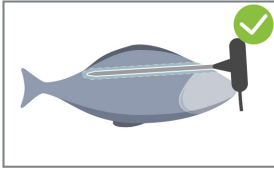
Gerechten van verschillend formaat

1. Steek de kernthermometer eerst in een klein stuk van de te bereiden etenswaren.
2. Wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, neemt u de kleine stukken te bereiden etenswaren van de kernthermometer af en haalt u ze uit de ovenruimte.
3. Steek de kernthermometer daarna in een groter stuk en ga verder met het bereidingsproces met de optie **Omsteken** .

Visfilets

1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep schuin in de te bereiden etenswaren, zodat hij zo ver mogelijk in het gerecht is aangebracht.

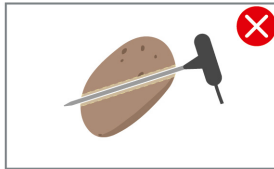
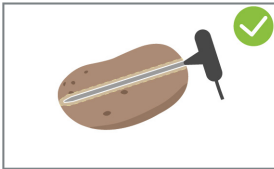
Hele vis



1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

Let erop dat de punt van de kernthermometer niet in de buikholte van de vis steekt.

Groente, bijv. aardappelen



1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

Soepen, sauzen en zoete gerechten

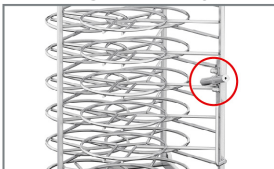
1. Leg de kernthermometer in de GN-houder, zodat deze compleet is bedekt door de vloeistof.
2. Wanneer u de vloeistof omroert, laat u de kernthermometer in de GN-houder.

Bakkerijproducten

1. Steek de kernthermometer bij bakkerijproducten die tijdens het bakken sterk rijzen, loodrecht middenin de te bereiden etenswaren.

Gebruik hiervoor de optioneel verkrijgbare positioneringshulp.

Finishing met verrijdbare bordenrekken



1. Plaats de kernthermometer in de witte keramische buis van het verrijdbare bordenrek.

Kernthermometer niet herkend

✓ Het symbool verschijnt: 

1. Plaats de kernthermometer volgens de beschrijving in deze handleiding.
2. Bevestig de correctie.



>> Het bereidingsproces wordt correct uitgevoerd. Wanneer u de correctie niet bevestigt, wordt het bereidingsproces geannuleerd en moet u opnieuw beginnen. Sommige bereidingsprocessen, zoals **Bereiding op lage temperatuur**, worden ondanks de fout verder uitgevoerd.

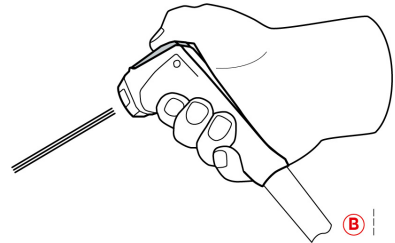
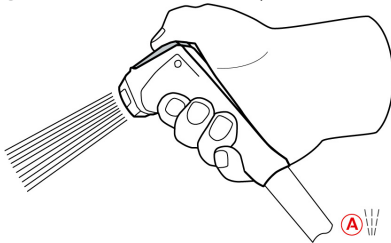
Kernthermometer verwijderen

1. Wanneer het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt, neemt u de kernthermometer uit de te bereiden etenswaren om vervolgens het gerecht zelf uit de ovenruimte te nemen.
2. Steek de kernthermometer in de hiervoor bestemde houder.

4.9 Handdouche gebruiken

Denk eraan dat uw apparaat optioneel zonder handdouche kan zijn uitgevoerd.

De handdouche beschikt over twee instelbare opties: douche  (A) en geconcentreerde straal  (B).



VOORZICHTIG

De handdouche en het water uit de handdouche kunnen meer dan 60 °C heet worden.

U kunt zich verbranden bij contact met verhitte componenten of met heet water.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de handdouche.

VOORZICHTIG

Vorming van ziektekiemen in de waterleiding

Wanneer u de handdouche niet dagelijks gebruikt, kan zich in de waterleiding kalk afzetten.

1. Spoel de handdouche 's morgens en 's avonds gedurende 10 seconden door met water.

AANWIJZING

Niet-vakkundige omgang met de handdouche

Wanneer u de handdouche verder uittrekt dan de maximaal beschikbare lengte van de slang of aan de slang trekt, kan het terugrolmechanisme van de handdouche beschadigd worden. Dan wordt de handdouche niet meer automatisch in de behuizing teruggetrokken.



1. Trek de handdouche dan ook niet verder uit dan de maximaal beschikbare lengte van de slang.

AANWIJZING


De handdouche is niet geschikt voor het afkoelen van de ovenruimte

Wanneer u de ovenruimte toch afkoelt met de handdouche, kunt u de ovenruimte zelf, de luchtgeleidingsplaat of de glazen ruiten van de oven deur beschadigen.

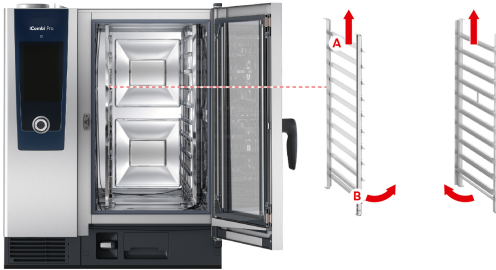
1. Koel de ovenruimte dan ook alleen af met de functie Cool-Down.

1. Trek de handdouche minstens 20 cm uit de parkeerstand.
2. Houd de slang van de handdouche goed vast.
3. Draai het voorste deel van de handdouche om de gewenste straal te kiezen.
 - Zet de handdouche op  om de optie **Geconcentreerde straal** te selecteren.
 - Zet de handdouche op  om de optie **Douche** te selecteren.

Wanneer u het voorste deel van de handdouche niet op een van beide opties draait, kan er water uit de sproeikop druppen.

1. Druk op de hendel van de handdouche. Hoe meer u op de hendel drukt, hoe sterker de waterstraal wordt.
2. Laat de handdouche na gebruik langzaam weer in de houder terugglijden.  **VOORZICHTIG! Zorg ervoor, dat de slang van de handdouche schoon is, voordat u deze in de houder laat terugglijden.**

4.10 Inhangrekken verwijderen



1. Pak het inhangrek vast in het midden van het bovenste niveau.
2. Duw het inhangrek naar boven (A).
3. Kantel het inhangrek in de ovenruimte (B).
4. Neem het inhangrek uit en verwijder het uit de ovenruimte.

4.11 Geïntegreerde vetafvoer

Wanneer uw apparaat is uitgevoerd met de optionele, geïntegreerde vetafvoer, wordt lekkend vet uit de ovenruimte verzameld en naar het opvangreservoir voor vet geleid.



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Kogelkraangreep | 2 | Afvoerbuis |
| 3 | Vulopening met bajonetsluiting | 4 | Opvangreservoir voor vet |

1. Maak de deur van de ovenruimte open.

2. Verwijder de sluiting van de afvoerbuis.
 3. Plaats het opvangreservoir voor vet zodanig in de ovenruimte, dat de opening van de vetopvangbak uit de afvoerbuis steekt.
 4. Plaats onder de afvoer aan de buitenzijde van het apparaat een opvangreservoir voor vet, bijvoorbeeld een jerrycan.
 5. Steek de vulopening van de geïntegreerde vetafvoer in het opvangreservoir voor vet.
 6. Plaats de bajonetsluiting van de vulopening op de afvoer.
 7. Vergrendel de bajonetsluiting.
 8. Draai de greep van de kogelkraan in horizontale stand.
- >> De kogelkraan is geopend. Lekkend vet kan nu in het opvangreservoir voor vet worden verzameld.

Opvangreservoir voor vet vervangen

VOORZICHTIG

De buitenzijde van het apparaat, de afvoer en het opvangreservoir voor vet kunnen zeer heet worden

U kunt zich verbranden, wanneer u met hete onderdelen in aanraking komt.

1. Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen, wanneer u het opvangreservoir voor vet vervangt.
1. Wanneer het opvangreservoir voor vet vol is, draait u de greep van de kogelkraan in verticale stand.
 - > De kogelkraan is gesloten.
 2. Maak de bajonetsluiting los.
 3. Vervang het opvangreservoir voor vet.
 4. Gooi het vet weg volgens de voorschriften. **AANWIJZING! Vet en andere vloeistoffen, die in het opvangreservoir voor vet worden verzameld, moeten met inachtneming van de wettelijke bepalingen worden weggegooid. Laat vet nooit via de afvoer weglopen. Gebruik vet dat u in het opvangreservoir voor vet heeft verzameld, nooit voor het bereiden van gerechten of als levensmiddel.**

5 Intelligente toebereiding – iCookingSuite



De iCookingSuite is de kookintelligentie in uw iCombi Pro. U kiest zelf welke gerechten met een bepaalde bereidingsmethode moeten worden toebereid. Aan de hand van deze selectie wordt u een groot aantal bereidingsopties aangeboden, waarmee u ideale kookresultaten kunt bereiken. Desgewenst kunt u het kookresultaat met behulp van bereidingsparameters aanpassen aan uw wensen en zo bijv. kiezen voor een intensievere bruiningsgraad of de mate van gaarheid veranderen van rosé naar gaar.






Terwijl het bereidingsproces gaande is, worden alle belangrijke parameters als temperatuur van de ovenruimte, klimaat, luchtsnelheid en bereidingstijd regelmatig aangepast, zodat u uw gewenste kookresultaat behaalt. Desgewenst kunt u zelfs tijdens de bereiding nog ingrijpen in het bereidingsproces en het kookresultaat aanpassen. Voor u betekent dat de eenvoudigste bediening, niet meer controleren of bewaken. Op die manier boekt u tijdswinst, bespaart u grondstoffen, ingrediënten en energie en behaalt u telkens weer een voortreffelijke, gestandaardiseerde kwaliteit van uw gerechten.






5.1 Bedrijfsmodi en bereidingsmethoden

U kunt gebruikmaken van de volgende bedrijfsmodi:

- Gevogelte

- Vlees 
- Vis 
- Eiergerechten en desserts 
- Groenten en bijgerechten 
- Finishing 

U kunt gebruikmaken van de volgende bereidingsmethoden:

- Koken/garen 
- Braden/bakken 
- Bakken 
- Grillen 

Elke bedrijfsmodus is toegewezen aan een specifieke set van intelligente bereidingsprocessen. Deze bereidingsprocessen geven culturele kookgewoontes weer die u in de primaire landspecifieke keuken [► 106] en de secundaire landspecifieke keuken [► 106] kunt instellen.

5.2 Intelligente bereidingsprocessen

5.2.1 Gevogelte

Cantonese Duck

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eend op Kantonese wijze wilt bereiden.

Eend

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u een hele eend of eendenbout wilt bereiden.

Stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogelte wilt stomen.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogelte wilt frituren.

Gans

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u een hele gans, ganzenborst of ganzenbout wilt bereiden.

Grillen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u delen van gevogelte, zoals kipfilet, kalkoensteak of kippenvleugels wilt grillen.

Kippetje

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u hele kippetjes, kippen, piepkuikens of grotere delen van gevogelte wilt bereiden.

- Wanneer u kleinere delen van gevogelte wilt bereiden, selecteert u het bereidingsproces Aanbraden.
- Wanneer u kore bereidingstijden voor barbecuekippetjes nodig hebt, selecteert u het bereidingsproces Krokant afwerken.

Koken/garen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogeltgerechten, zoals soepkip of terrines, wilt koken/garen.

Kort braden

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u kleinere delen van gevogelte, zoals bouten of kippenvleugels, of eendenborst wilt bereiden.

Bereiding bij lage temperatuur

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogelte op lage temperatuur wilt bereiden. Selecteer dit bereidingsproces ook, wanneer u gevogelte 's nachts, of wanneer u zich niet in de keuken bevindt, met een knapperig korstje wilt bereiden.

Om de optimale kwaliteit en malsheid van de te bereiden etenswaren ook bij langere bereidingsfasen te garanderen waarin de te bereiden etenswaren met de optie **Warmhouden** in de ovenruimte staan, wordt de temperatuur van de ovenruimte gereduceerd op het moment dat de gewenste kerntemperatuur is bereikt. Met deze gereduceerde temperatuur wordt ook bereikt dat de levensmiddelen door en door verwarmd worden en vrij zijn van schadelijke bacteriën.

Gepaneerd

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gepaneerde delen van gevogelte wilt bereiden.

Pekingend

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u traditionele pekingend wilt bereiden.

Kalkoen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u een hele kalkoen of delen van de kalkoen wilt bereiden. Selecteer dit bereidingsproces ook, wanneer u gevulde kalkoen wilt bereiden.

Stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogelte wilt stoven.

Tandoori

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogelte wilt bereiden dat in een Tandoori-kruidentpasta werd gemarineerd en in een ideaal klimaat moet worden bereid.

Tsukeyaki

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevogelte wilt bereiden dat in een Tsukeyaki-saus werd gemarineerd en in een ideaal klimaat moet worden bereid.

5.2.2 Vlees

Bacon

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u ontbijtspek wilt bereiden.

Gebraad met korst

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u grote stukken vlees met zwoerd wilt bereiden.

Braised Pork

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u varkensvlees op Chinese wijze in sojasaus wilt stoven.

Laten trekken/koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u braad- of kookworst gehuld in kunst- of natuurdarm wilt bereiden.

Char Siu

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Chinese char siu wilt bereiden.

Cochinita Pibil

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Mexicaanse cochinita pibil of andere gerechten wilt bereiden die in hun eigen vet moeten stoven. Het ovenruimteklimaat is voor deze stoofgerechten geoptimaliseerd.

Crispy Pork Belly

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u knapperig buikspek op Chinese wijze wilt bereiden.

Vlees in korst

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vlees in een korst of in een zoutkorst wilt bereiden.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees wilt frituren.

Grote braadstukken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u grote braadstukken wilt braden.

Grillen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees met een grillpatroon wilt bereiden.

Halfconserven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u uit vlees, zoals braad- en kookworsten, ragout of goulash als halfconserven wilt bereiden. Om veilige halfconserven te maken, hebt u een glazen pot met deksel nodig.

1. Maak een gaatje in het deksel van de glazen pot. Gebruik hiervoor niet de kernthermometer.
2. Vul de te bereiden etenswaren in de gewenste glazen pot en sluit de pot met het deksel.
3. Start het bereidingsproces en belaad het apparaat.
4. Steek de kernthermometer door het gat in het deksel van de glazen pot.

Het bereidingsproces **Halfconserven** stelt zich in op een F-waarde van 0,3. De zo geproduceerde halfconserven hebben een houdbaarheid tot 6 maanden bij een opslagtemperatuur onder de 10 °C.

Kebab

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u kebab wilt bereiden.

Koken/garen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees, die normaliter in vloeistof worden gegaard, zoals Tafelspitz of terrines, wilt garen.

Kort braden

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vlees, dat normaliter in een pan wordt gebraden, of zeer dun gesneden vlees wilt bereiden.

Leverkaas

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u leverkaas wilt bereiden.

Lomo Saltado

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Peruaanse lomo saltado wilt bereiden of runderstoofvlees wilt stoven.

Bereiding bij lage temperatuur

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees met zwoerd of huid op lage temperatuur wilt braden. Selecteer dit bereidingsproces ook, wanneer u de te bereiden etenswaren 's nachts, of wanneer u zich niet in de keuken bevindt, wilt bereiden.

Nikomi

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Japanse nikomi met instantnoedels wilt bereiden.

Gepaneerd

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gepaneerde stukken vlees wilt bereiden.

Rosbief

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rosbeef wilt bereiden.

Sauteren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vlees wilt sauteren.

Stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stoofgerechten wilt bereiden of kleingesneden vlees, zoals goulash, wilt stoven. Wanneer u stoofgerechten op serveertemperatuur wilt verwarmen, selecteert u een bijpassend bereidingsproces van de bedrijfsmodus Afwerking.

Tsukeyaki

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vlees wilt bereiden dat in een Tsukeyaki-saus werd gemarineerd en in een ideaal klimaat moet worden bereid.

5.2.3 Vis

Braden/bakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u visfilets of hele vis met of zonder huid, gemarineerd of op een bed van groenten wilt braden.

Stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis, visfilets, zeevruchten of terrines wilt stomen.

Stomen - op Chinese wijze

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis op Chinese wijze wilt stomen.

Vis in zoutkorst

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis in zoutkorst wilt bereiden.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis wilt frituren.

Grillen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u visfilets of hele vis met of zonder huid wilt grillen.

Moqueca

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Braziliaanse moqueca of andere visstoofschotels wilt bereiden, waarbij de te bereiden etenswaren eerst aangebraden en dan met vloeistof afgeblust worden.

Nizakana

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis, zoals makreel of haring, op Japanse wijze in dashi wilt pocheren.

Inktvis

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u inktvis, octopus of zeekat wilt bereiden.

Gepaneerd

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gepaneerde visfilets of gepaneerde vis wilt bereiden.

Sauteren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis wilt sauteren.

Stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis wilt stoven.

Stoven - op Chinese wijze

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis op Chinese wijze wilt stoven.

Tsukeyaki

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis wilt bereiden die in een Tsukeyaki-saus werd gemarineerd en in een ideaal klimaat moet worden bereid.

5.2.4 Eiergerechten en desserts

Dessert bakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u verse, zoete ovenschotels, zoals gries- of rijstschotels, strudel, gebakken appeltjes of Kaiserschmarren wilt bereiden. Selecteer dit bereidingsproces ook, wanneer u Convenience-producten wilt bereiden.

Nagerecht stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gestoomde nagerechten, zoals knoedeltjes of gistknoedels wilt bereiden.

Eieren bakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u spiegeleieren, roerei of omeletten wilt bakken.

Eieren stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eieren zacht, halfzacht of hard wilt koken of eieren wilt pocheren.

Eieren pocheren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eieren wilt pocheren.

Gestold ei/flan

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gestold ei, zoete of pittige flans wilt bereiden.

Vruchten koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vruchten in vloeistof wilt koken.

Onsen-ei

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eieren op Japanse wijze (onsen) wilt bereiden.

Roerei

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u roereieren wilt bereiden.

Spiegelei

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u spiegeleieren wilt bereiden.

5.2.5 Groenten en bijgerechten**Aanbraden**

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten wilt aanbraden.

Ovengerechten

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u noedel- of groentengerechten uit de oven, paella of gebakken, gevulde groenten wilt bereiden.

Gebakken aardappelen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebakken aardappelen van hele aardappelen met de Potato Baker wilt bereiden.

Bakken/Convenience

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u bijgerechten van dunnen Convenience-producten wilt bereiden die normaliter in de oven worden gegaard.

Biryani

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rijstgerechten zoals Indiase biryani wilt bereiden.

Congee

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u congee of Chinese rijstebrei wilt bereiden.

Stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten, verse of diepgevroren bijgerechten en hele aardappelen wilt stomen.

Dim Sum

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Chinese dim sum wilt bereiden.

Double-boiled Soup

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u dubbelgekookte soep op Chinese wijze wilt bereiden.

Stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten, zoals ratatouille, rode kool of uien wilt stoven.

Inkoken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u fruit of groenten wilt inkoken. Om de te bereiden etenswaren in te koken, hebt u een glazen pot met deksel nodig.

1. Maak een gaatje in het deksel van de glazen pot. Gebruik hiervoor niet de kernthermometer.
2. Vul de te bereiden etenswaren in de gewenste glazen pot en sluit de pot met het deksel.
3. Start het bereidingsproces en belaad het apparaat.
4. Steek de kernthermometer door het gat in het deksel van de glazen pot.

Het bereidingsproces **Inkoken** stelt zich in op een F-waarde van 0,1. Er worden geen halfconserven bereid.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten wilt frituren.

Grillen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten met een grillpatroon wilt bereiden.

Indiase dal

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Indiase dal, gedroogde bonen of peulvruchten wilt bereiden.

Itamenmono

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Japanse itamenmono wilt bereiden.

Aardappelgratin

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u aardappelgratin of andere ovensgerechtten met aardappelen wilt bereiden.

Knoedels

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u knoedels of dumplings wilt bereiden.

Maccaroni Casserole

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Noorse maccaronigerechten uit de oven wilt bereiden.

Nimono

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Japanse nimono wilt bereiden.

Pasta in saus

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u korte, gedroogde pasta, zoals penne of tortellini, zonder voorkoken in de saus wilt bereiden. De pasta is aan het einde van het bereidingsproces meteen klaar om uitgeserveerd te worden.

Patat

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u in de handel verkrijgbare, voorgefrituurde patat frites wilt bereiden.

Rijst bakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebakken-rijstgerechten wilt bereiden.

Rijst stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rijst of granen, zoals gort of couscous, wilt stomen.

Sushirijst

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u sushirijst wilt bereiden.

Drogen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten, paddenstoelen of vruchten wilt drogen. Om de beste resultaten te verkrijgen, snijdt u de te bereiden etenswaren in dunne plakken.

Totopos

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Mexicaanse totopos of tortilla-chips wilt bereiden.

5.2.6 Bakkerijproducten

Opbakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u of verse of diepgevroren bakkerijproducten wilt opbakken of bakkerijproducten van de vorige service nogmaals wilt opbakken.

Baguette

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u verse of halfbakken baguettes wilt bakken.

Bladerdeeg

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebak van bladerdeeg of deegwaar wilt bereiden.

Brood

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vers of halfbakken brood wilt bakken.

Broodjes

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u verse of halfbakken broodjes wilt bakken.

Cheesecake

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u cheesecake op New Yorkse wijze zonder bruining wilt bakken. Wanneer u een Duitse kwarktaart met verschillende bruiningsgraden wilt bakken, selecteert u het bereidingsproces Kwarktaart.

Croissants

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u croissants of gebak, dat vóór het bakken moet worden bevochtigd, wilt bereiden.

Eclair

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gevoelig gebak van soezendeeg wilt bereiden.

Egg tart Macau

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Chinese eiartaartjes op macause wijze wilt bereiden.

Rijzen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u verse of diepgevroren gistdeeg of zuurdesem wilt laten rijzen.

Zoetbrood

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u koek of gebak van vers gistdeeg, zoals vlechtbrood, kaneelbroodjes en gistgebak met fruit, wilt bakken.

Kwarktaart

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u kwarktaart met verschillende bruiningsgraden wilt bakken. Wanneer u een cheesecake op New Yorkse wijze wilt bakken, selecteert u het bereidingsproces Cheesecake.

Kaakjes

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebak van kruimeldeeg, zoals kaakjes of zandkoekjes of zandtaartbodems wilt bereiden.

Koeken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u koeken en biscuitbodems wilt bereiden.

Harde broodjes

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u krakelingen wilt bakken.

Meringue

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eiwitgebak, zoals meringues, wilt bereiden.

Muffins

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u muffins in de muffin- en timbaalvorm wilt bakken.

Pão de Queijo

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vers of diepgekoelde Braziliaanse pão de queijo wilt bakken.

Bladerdeeggebak

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebak, dat vóór het bakken moet worden bevochtigd, zoals bladerdeeggebak of bagels, wilt bereiden.

Pizza

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u pizza, belegde deegwaren of gistgebak op de grill- en pizzaplaat wilt bereiden.

Samosa

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Indiase deegnoedels die met curry gevuld zijn, wilt bereiden.

Zachte broodjes

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebak met een gebruikte maar zachte korst, zoals hamburgerbroodjes of krentenbollen, wilt bereiden.

5.2.7 Afwerking

Houder uitgifte

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u al gegaarde, afgekoelde gerechten in houders op consumptietemperatuur wilt verwarmen.

Doorgaren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u al aangebrade gerechten op de gewenste kerntemperatuur wilt verwarmen en dit wilt warmhouden.

Warmhouden

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gerechten tijdens de uitgifte warm wilt houden.

Borden à la carte

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u borden met opgemaakte gerechten in het à la carte-bedrijf op consumptietemperatuur warm wilt houden.

Bordenbuffet

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u tegelijkertijd veel borden voor de service wilt aanbieden, bijv. bij conferenties, bruiloftsfeesten of catering.

Met korstje

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u al gegaarde gerechten zoals varkenspoot of krokante braadstukken op uitgiftetemperatuur warm wilt houden.

5.3 Gerechten intelligent bereiden

5.3.1 Intelligent bereidingsproces oproepen

U kunt een intelligent bereidingsproces op 3 manieren oproepen:

- via de iCookingSuite
- via de Programmeermodus [► 88]
- via de Zoekassistent

iCookingSuite


1. Druk in de menubalk op de toets: 
 - > In de iCookingSuite kunt u een intelligent bereidingsproces op 3 manieren oproepen:
 - Kies de gewenste bedrijfsmodus, bijv. **Groente en bijgerechten**.
 - Kies de gewenste bereidingsmethode, bijv. **Stoven**.
 - Kies de gewenste bedrijfsmodus en de gewenste bereidingsmethode.

Na uw selectie worden de bijbehorende intelligente bereidingsprocessen getoond.

Programmeermodus

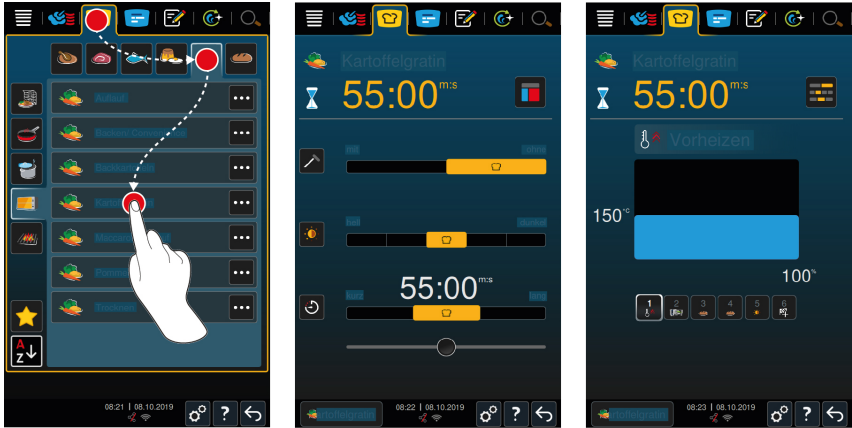
1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Alle opgeslagen intelligente bereidingsprocessen worden weergegeven.


Zoekassistent

1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Voer de naam van het intelligente bereidingsproces in.
 - > Het gewenste intelligente bereidingsproces wordt weergegeven.

5.3.2 Intelligent bereidingsproces beginnen

In dit hoofdstuk wordt aan de hand van het bereidingsproces **Aardappelgratin** getoond hoe een intelligent bereidingsproces verloopt. Houd er rekening mee dat elk intelligente bereidingsproces met verschillende parameters en de ideale volgorde van bereidingsstappen tot het gewenste resultaat leidt.



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. **Aardappelgratin**
 - > Het intelligente bereidingsproces wordt gestart en de ovenruimte wordt voorverwarmd op het bewaarde klimaat.
4. Stel het gewenste resultaat in met behulp van de bereidingsparameters [► 54].
 - > Na korte tijd verspringt de weergave in de Cockpit [► 61].
 - > Wanneer het ingestelde klimaat is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
5. Belaad of vul het apparaat.
6. Sluit de deur van de ovenruimte.
 - > Het bereidingsproces wordt voortgezet.
7. Volg hierna de commando's van het apparaat.
 - > Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.
8. Wanneer het kookresultaat wel voldoet aan uw wensen, neemt u de gerechten uit de ovenruimte.
9. Wanneer het kookresultaat nog niet voldoet aan uw wensen, zet dan het bereidingsproces voort met één van de voorgestelde opties.

5.3.3 Voorgeprogrammeerde starttijd

Met de voorgeprogrammeerde starttijd kunt u het begin van het bereidingsproces precies op de minuut instellen. Zo kunt u bijv. gebruik maken van voordelige nachstroom of variabele stroomtarieven en uw apparaat tot 24 uur per dag optimaal benutten.

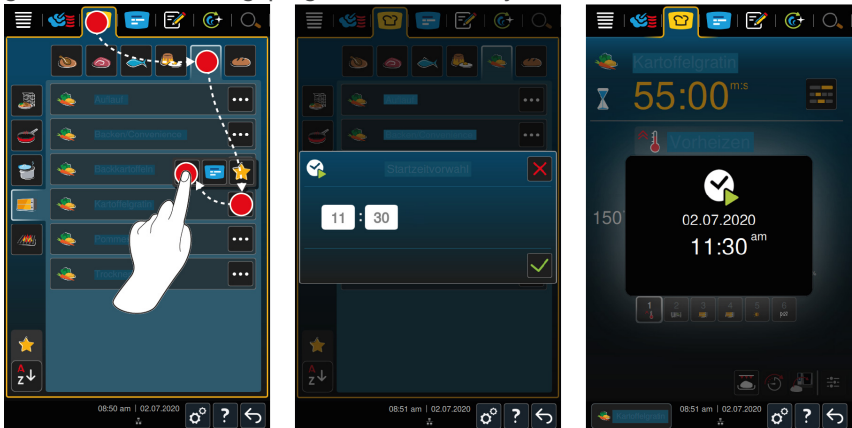
⚠ WAARSCHUWING

Wanneer u te bereiden etenswaren langere tijd in de niet verwarmde ovenruimte laat staan, kunnen er zich ziektekiemen op de levensmiddelen vormen.


Levensmiddelen met ziektekiemen kunnen een voedselinfectie of -vergiftiging veroorzaken.

1. Laat levensmiddelen dus niet te lang in de bereidingsruimte staan.

In dit hoofdstuk wordt aan de hand van het bereidingsproces **Aardappelgratin** getoond hoe u de voorgeprogrammeerde starttijd kunt instellen.



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk naast het bereidingsproces **Aardappelgratin** op de toets: 
4. Druk de toets in. 
5. Voer de starttijd in.
6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 - > De bereidingsparameters van het bereidingsproces worden weergegeven. U kunt het kookresultaat aanpassen aan uw wensen. Na korte tijd wordt aangegeven dat de geprogrammeerde starttijd is geactiveerd.

7. Belaad of vul het apparaat.
 8. Sluit de deur van de ovenruimte.
- >> Het bereidingsproces begint op de ingestelde tijd. Wanneer u de voorgeprogrammeerde starttijd wilt afbreken, houd dan deze toets ingedrukt: 

5.4 Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen

Naargelang uw keuze van het intelligente bereidingsproces, worden verschillende parameters en functies weergegeven. De bereidingsprocessen grijpen terug op standaardinstellingen voor uw land waarmee een ideaal kookresultaat bereikbaar is. U kunt deze bereidingsparameters met eenvoudige gebaren [► 23] of met het centrale instelwiel [► 24] aanpassen aan uw wensen en extra functies kiezen. Afhankelijk van deze instellingen varieert het verloop van het bereidingsproces. U kunt het verloop op elk gewenst moment in de cockpit bewaken [► 61].

5.4.1 Bereidingsparameters



Aanbraadniveau

Met deze parameter stelt u in of een gerecht al dan niet wilt aanbraden. Kies een willekeurige stand om de intensiteit van het aanbraden af te stemmen op uw voorkeuren. Hoe lager de stand van het aanbraden, des te minder is het verlies bij het garen. Wanneer u kiest voor **Zonder**, wordt de stap **Aanbraden** overgeslagen. Kies voor **Zonder**, wanneer u kleinere, reeds aangebraden stukken vlees mild wilt laten gaar sudderen.

Wanneer u aan het einde van het bereidingsproces een mooi korstje op de te bereiden etenswaren wilt krijgen, kiest u een lage aanbraadstand.

Door de bijzonder hoge temperaturen bij het aanbraden, worden bacteriën op de buitenzijde van de te bereiden etenswaren uitstekend geëlimineerd. Op die manier worden gerechten bij een lage kerntemperatuur toch onberispelijk hygiënisch gaar.



Bruining

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe bruin de oppervlakte van de te bereiden etenswaren moet zijn. Kies een willekeurige stand om de intensiteit van de bruining af te stemmen op uw voorkeuren. Etenswaren die zijn gemarineerd met kruiden, specerijen of pasta's die de bruining ondersteunen, worden sneller en intensiever bruin. Kies in dergelijke gevallen dus een lagere bruiningsgraad.



Dikte te bereiden etenswaren

Met deze bereidingsparameter stelt u in of te bereiden etenswaren dik, dan wel dun zijn. Kies **dun** voor etenswaren die dunner zijn dan 2 cm. Kies **dik** voor etenswaren vanaf een dikte van 2 cm.



Formaat van de te bereiden etenswaren

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe groot de te bereiden etenswaren zijn.

- Kies **klein** voor rundfiletreepjes of kwartelborst. Kies **groot** voor rosbeef, volledige eend of varkensbuik.
- Kies **klein** voor eieren die minder wegen dan 53 g. Kies **groot** voor eieren die meer wegen dan 64 g.



Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in.

Wanneer u gerechten wilt afwerken of sous-vide-garen, kies dan de volgende instellingen.

Niveau	Geschikt voor
Niveau 1 – droog	Kies dit niveau wanneer u etenswaren wilt bereiden die geen extra vocht nodig hebben, bijv. gepaneerde gerechten of friet.
Niveau 2	Kies dit niveau wanneer u etenswaren wilt bereiden die maar weinig extra vocht nodig hebben, bijv. gestoofde groente.
Niveau 3	Kies dit niveau wanneer u tegelijkertijd verschillende etenswaren wilt bereiden.
Niveau 4 – vochtig	Kies dit niveau wanneer u etenswaren wilt bereiden die veel extra vocht nodig hebben, bijv. rijst of gepocheerde vis.



Temperatuur ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in.

Zo kunt u de actuele vochtigheidsgraad en temperatuur van de ovenruimte oproepen:

1. Houd de toets ingedrukt:
 - > Na 10 secondes wordt de actuele temperatuur van de ovenruimte aangegeven.
2. Om weer terug te keren naar de ingestelde parameterswaarden laat u de toets los.



Bereidingstijd

Met deze bereidingsparameter stelt u de tijdsduur in waarin de te bereiden etenswaren het gewenste kookresultaat of een bepaalde gaarheid moeten bereiken. Bij sommige intelligente bereidingsprocessen kunt u uw apparaat ononderbroken laten draaien op de door u vooraf bepaalde instellingen. Schakel hiervoor continu bedrijf in.

1. Kies de stand die is gemarkeerd met **Continu**.

Wanneer u de bereidingstijd hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Kerntemperatuur** niet beschikbaar.



Kernthermometer

Met deze parameter stelt u in of een gerecht met of zonder hulp van de kernthermometer moet worden toebereid. Daarna kunt u de gewenste kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren instellen.



Kerntemperatuur

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe hoog de kerntemperatuur of de gaarheid van de te bereiden etenswaren moet zijn.

Neem bij het instellen van de kerntemperatuur de geldende hygiënevoorschriften in acht voor het betreffende levensmiddel in uw land.

Mate van gaarheid

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe gaar de te bereiden etenswaren moeten zijn. Aan elke mate van gaarheid is een kerntemperatuur toegewezen die u kunt aanpassen aan uw wensen. Wanneer u kiest voor bereiding bij lage temperatuur ligt de kerntemperatuur max. 10 °C lager dan bij andere bereidingsprocessen. Bij de bereiding van gevogelte stelt u altijd een hygiënisch onberispelijke kerntemperatuur van minstens 72 °C in. Neem de HACCP-voorschriften van uw land in acht.



Delta-T-bereiding

Met deze bereidingsparameter worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur toebereid. Door de langzame toename van de temperatuur van de ovenruimte met een constant verschil met de kerntemperatuur wordt het gerecht langzaam en bijzonder mild toebereid. Verliezen bij het garen worden geminimaliseerd. U kunt een verschil instellen tussen 10 °C en 60 °C. Daarna moet u de gewenste kerntemperatuur instellen.

Hoe geringer het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te langzamer en milder wordt het gerecht toebereid. Hoe hoger het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te sneller wordt het gerecht toebereid.



Bereidingsnelheid


Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in. Wanneer u **efficiënt** selecteert, worden de te bereiden etenswaren bij efficiënte temperaturen gedurende een langere tijd bereid. Wanneer u **normaal** selecteert, worden de te bereiden etenswaren bij hogere temperaturen in kortere tijd bereid.

5.4.2 Extra functies




Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze extra functie stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in. U kunt beschikken over 2 niveaus. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te meer vocht bevindt zich in de ovenruimte en de mate van vochtigheid is gedurende het gehele bereidingsproces hoger.

Wanneer u etenswaren wilt bereiden die geen extra vocht nodig hebben, drukt u op de toets:  Er wordt dan geen extra vocht in de ovenruimte gevoerd.



Rijzen

Met deze extra functie kunt u gerechten in de ovenruimte op optimale temperatuur toebereiden. U kunt beschikken over 5 niveaus. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te langer wordt het gerecht in de ovenruimte toebereid. Wanneer u gerechten wilt bereiden zonder bereidingsfase, dan drukt u op de toets: 



Bevochtigen


Met deze extra functie wordt tijdens de bereiding met een stoomstoot water over het verwarmingselement gesproeid. Het oppervlak van de te bereiden etenswaren wordt vochtig gemaakt, de stoom condenseert en u krijgt een krokante korst met een perfecte verdeling binnen de hele oven. De temperatuur van de ovenruimte moet tussen 30-260 °C liggen.

1. Houd de toets ingedrukt: 

>> Zolang u de toets ingedrukt houdt, wordt er met een stoomstoot water op het ventilatiewiel gesproeid.



Stomen

Met deze extra functie wordt aan het begin van de bereiding vocht in de ovenruimte gevoerd. Het oppervlak van de te bereiden etenswaren wordt vochtig gemaakt, de stoom condenseert en u krijgt een krokante korst met een perfecte verdeling binnen de hele oven. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te meer vocht wordt in de ovenruimte gevoerd. Wanneer u gerechten wilt bereiden zonder stoomstoot, dan drukt u op de toets: 



Luchtsnelheid

Met deze extra functie stelt u de snelheid van de ventilator in. U kunt beschikken over 2 niveaus. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te sneller is de luchtcirculatie. Kies bij kleine, gevoelig reagerende etenswaren een laag niveau.

5.4.3 Commando's



Afbreken

Alle lopende bereidingsprocessen worden afgebroken



Beladen

U krijgt een oproep om het apparaat te beladen met te bereiden etenswaren.



Bevestigen

U krijgt een oproep om een actie te bevestigen.



Insmeren

U krijgt een oproep om de te bereiden etenswaren in te smeren, bijv. bakkerijproducten met ei.



Insnijden

U krijgt een oproep om de te bereiden etenswaren, bijv. korsten of bakkerijproducten in te snijden.

Kernthermometer opnieuw aanbrengen

U krijgt een oproep om de kernthermometer opnieuw in het gerecht te steken.



Kernthermometer in gerecht

U krijgt een oproep om de kernthermometer in het gerecht te steken.



Insteken

U krijgt een oproep om in de te bereiden etenswaren te steken.



Bijvullen

U krijgt een oproep om de houder bij te vullen met vloeistof, bijv. bij stoofschotels.

5.4.4 Informatie

Tijdens een bereidingsproces wordt u getoond welke stappen het apparaat momenteel uitvoert.



Voorverwarmen

Het apparaat wordt voorverwarmd op de temperatuur die is bewaard in de standaardinstelling van de handmatige bedrijfsmodi, of in de intelligente bedrijfsprocessen.



Resttijd

Het intelligente bereidingsproces heeft de aangegeven tijd nog nodig om klaar te worden.



Einde bereidingsproces

Het einde van het bereidingsproces is bereikt.

5.4.5 Opties

Wanneer u een bereidingsproces gestart hebt, worden alle beschikbare opties weergegeven. De opties **Met korstje** en **Warmhouden** kunt u al selecteren, wanneer het bereidingsproces loopt. De opties **Kernthermometer verplaatsen**, **Nieuwe charge**, **Verder met tijd** en **Opwarmen op uitgiftetemperatuur** kunt u pas selecteren, wanneer het einde van het bereidingsproces is bereikt.



Warm houden

Met deze optie wordt het klimaat van de ovenruimte een bepaalde tijd gehandhaafd, dan wel de kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren. Wanneer u deze optie kiest, worden de te bereiden etenswaren max. 24 uur op de vooraf ingestelde temperatuur van de ovenruimte of kerntemperatuur gehouden. Een te sterk garen wordt zo verhinderd. Om de gaarverliezen zo gering mogelijk te houden, wordt aanbevolen de te bereiden etenswaren slechts kort in de optie **Warm houden** in de ovenruimte te laten.

Bij sommige bereidingsprocessen, zoals 's nachts toebereiden, is de optie **Wachtfunctie** de laatste stap. Deze wordt automatisch gestart wanneer het gewenste kookresultaat is bereikt. Wanneer u etenswaren met verschillende grootte toebereidt, plant u een langere fase voor het warm houden, zodat alle stukken de gewenste kerntemperatuur bereiken.

Goed gerijpt vlees, kleinere stukken vlees en wild mogen niet te lang met de optie **Warm houden** in de ovenruimte blijven. Zeer jong, nog niet voldoende gerijpt rundvlees wordt daarentegen bijzonder mals.

1. Om de parameters van optie **Warmhouden** aan te passen drukt u op de toets:




2. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.

>> Wanneer het einde van het bereidingsproces bereikt is, wordt automatisch de bereidingsstap **Warmhouden** gestart.



Anders insteken

Deze optie kiest u wanneer u etenswaren van verschillende grootte of verschillende etenswaren met afwijkende gaarheid bereidt met behulp van de kernthermometer.

1. Wanneer de ingestelde kerntemperatuur is bereikt, maakt u de deur van de ovenruimte open.
2. Steek de kernthermometer in een groot stuk van het te bereiden gerecht of de etenswaren met de hogere kerntemperatuur.
3. Neem alle kleinere stukken van het gerecht uit de ovenruimte.
4. Sluit de deur van de ovenruimte.
5. Druk de toets in. 
- > Een scherm verschijnt, waarin u de kerntemperatuur kunt instellen.
6. Selecteer de gewenste kerntemperatuur.

>> Uw instelling wordt na een paar seconden vanzelf overgenomen.

Herhaal deze stap net zolang totdat het complete gerecht de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt.



Nieuwe charge

Met deze optie belaaft u het apparaat met een nieuwe charge en vervolgt u het bereidingsproces met de gedefinieerde parameters.

U krijgt een oproep om het apparaat uit te laden en dan het apparaat weer te laden. Wanneer u het apparaat met een nieuwe charge beladen hebt en de ovendeur sluit, wordt het bereidingsproces voortgezet.



Verder met tijd

Met deze optie wordt het bereidingsproces voor een bepaalde tijdsduur voortgezet. Wanneer u de optie aan het einde van het bereidingsproces selecteert, verschijnt een scherm, waarin u de duur kunt instellen waarmee het bereidingsproces moet worden voortgezet.

1. Selecteer de gewenste tijd.
- >> Uw instelling wordt na een paar seconden vanzelf overgenomen.

Wanneer u van de cockpit terugschakelt naar de bereidingsparameters, wordt het overzicht grijs gemaakt. U kunt de bereidingsparameters niet wijzigen. Wanneer de door u ingestelde tijd verlopen is, kunt u het apparaat of uitladen of het bereidingsproces met een optie weer voortzetten.



Met korstje


Met deze optie worden gerechten overbakken, zodat een krokante korst en een smakelijk aroma ontstaan.

Bij gemengde belading neemt u eerst de gerechten die u niet krokant wilt afwerken uit het apparaat. Daarna start u de optie **Krokant afwerken**.

Wanneer u etenswaren hebt bereid in houders waarin zich tijdens de bereiding vloeibaar vet heeft verzameld, vervang dan eerst de houders voordat u de optie **Krokant afwerken** start. Zo vermijdt u rookvorming tijdens het krokant afwerken.

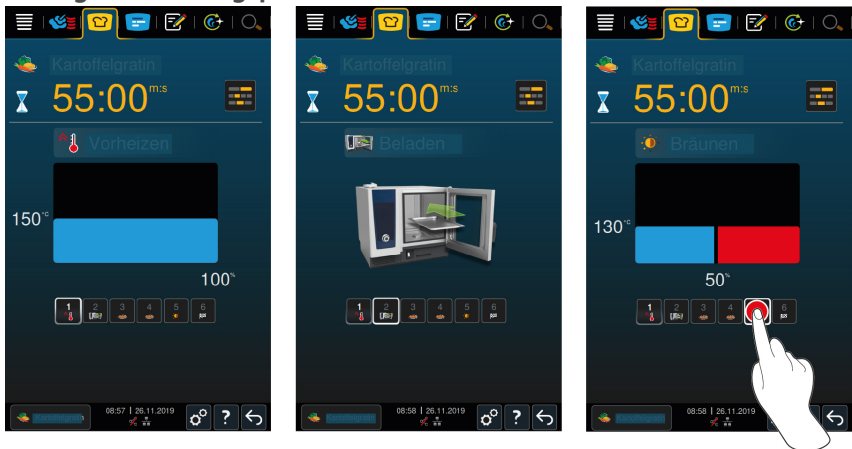
Wanneer de te bereiden etenswaren na het krokant afwerken niet de gewenste korst of kleur hebben, kies dan de optie **Verder met tijd**. U kunt dan instellen hoe lang de te bereiden etenswaren nog krokant moeten worden afgewerkt.

Zacht toegebereide etenswaren zijn niet geschikt voor krokante afwerking. Door de hoge temperaturen zouden ze een grijze rand krijgen.

1. Om de parameters van de optie **Krokant afwerken** aan te passen, drukt u op de toets: 
2. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.

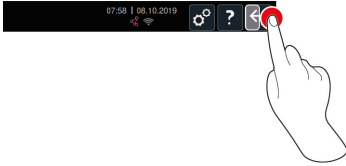
>> Wanneer het einde van het bereidingsproces bereikt is, wordt automatisch de bereidingsstap **Krokant afwerken** gestart.

5.5 Intelligent bereidingsproces bewaken



Wanneer u een intelligent bereidingsproces gestart hebt, wisselt de weergave na korte tijd naar de cockpit. Hier worden alle bereidingsstappen weergegeven die het intelligente bereidingsproces na elkaar afwerkt. De actieve bereidingsstap is gemarkeerd. De bereidingsstappen die in de toekomst liggen, zijn grijs gemaakt. Wanneer de bereidingsstap afgesloten is, wordt automatisch de volgende bereidingsstap weergegeven.

5.6 Intelligent bereidingsproces afbreken



1. Houd de toets ingedrukt: ↶
> Het bereidingsproces wordt afgebroken. Het startscherm verschijnt.

5.7 Intelligent bereidingsprocessen sorteren

In de iCookingSuite kunt u de intelligente bereidingsprocessen alfabetisch of aan de hand van de gebruiksfrequentie sorteren.

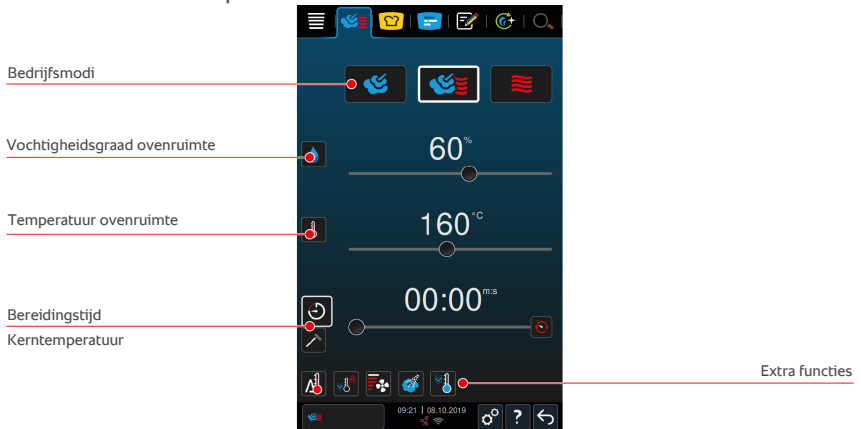
1. Om intelligente bereidingsprocessen alfabetisch te sorteren, drukt u op de toets: **A**↓
2. Om intelligente bereidingsprocessen aan de hand van de gebruiksfrequentie te sorteren, drukt u op de toets: **★**

6 Handmatige bereiding



Met de handmatige bedrijfsmodi ondersteunt u de iCombi Pro met uw individuele vakkundigheid.

Met de keuze van de bedrijfsmodus stelt u het klimaat in en kiest u of u gerechten met stoom, hetelucht of een combinatie van deze twee wilt bereiden. Hiervoor stelt u de temperatuur van de ovenruimte, de lichtsnelheid en de bereidingstijd in en neemt u alle benodigde beslissingen helemaal zelf. Zo behoudt u de controle dat het eindresultaat precies zo wordt als u het wenst.



6.1 Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen

6.1.1 Bereidingsparameters



Temperatuur ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in. Wanneer u in de bedrijfsmodus **Stoom** de temperatuur op het kookpunt instelt, verschijnt het volgende symbool:

Zo kunt u de actuele vochtigheidsgraad en temperatuur van de ovenruimte oproepen:

1. Houd de toets ingedrukt:
 - > Na 10 secondes wordt de actuele temperatuur van de ovenruimte aangegeven.
2. Om weer terug te keren naar de ingestelde parameterswaarden laat u de toets los.



Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in.


- In de bedrijfsmodus **Stoom** bedraagt de vochtigheidsgraad in de ovenruimte 100% en kan niet worden veranderd.
- In de bedrijfsmodus **Combinatie van stoom en hetelucht** wordt aan de vocht uit de te bereiden etenswaren ook nog vocht toegevoegd uit de stoomgenerator. Bij overschrijding van de ingestelde vochtigheidsgraad van de ovenruimte wordt vocht uit de ruimte afgevoerd.
- In de bedrijfsmodus **Hetelucht** wordt geen vocht aangevoerd via de stoomgenerator, maar ontsnapt dit uit de te bereiden etenswaren. Bij overschrijding van de ingestelde vochtigheidsgraad van de ovenruimte wordt vocht uit de ruimte afgevoerd.



Bereidingstijd

Met deze bereidingsparameter stelt u de tijdsduur in waarin de te bereiden etenswaren het gewenste kookresultaat moeten bereiken. Wanneer u de bereidingstijd hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Kerntemperatuur** niet beschikbaar.

Daarnaast kunt u uw apparaat ook ononderbroken laten draaien op de door u vooraf bepaalde instellingen. Schakel hiervoor continu bedrijf in.

1. Wanneer u uw apparaat in continu bedrijf wilt gebruiken, drukt u op  of schuift u de regelaar Bereidingstijd helemaal naar rechts, totdat de volgende melding verschijnt: **Continubedrijf**



Kerntemperatuur

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe hoog de kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren moet zijn. Wanneer u de kerntemperatuur hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Bereidingstijd** voor u niet beschikbaar.

6.1.2 Extra functies



Delta-T-bereiding

Met deze extra functie worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur toe bereid. Door de langzame toename van de temperatuur van de ovenruimte met een constant verschil met de kerntemperatuur wordt het gerecht langzaam en bijzonder mild toe bereid. Verliezen bij het garen worden geminimaliseerd. U kunt een verschil kiezen tussen 20 °C en 60 °C. Daarna moet u de gewenste kerntemperatuur instellen.

Hoe geringer het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te langzamer en milder wordt het gerecht toe bereid. Hoe hoger het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te sneller wordt het gerecht toe bereid.



Klimaat regelen

Met deze functie wordt de temperatuur van de ovenruimte aangepast aan de richtwaarde van een bereidingsproces. Wanneer u van een bereidingsproces waarmee u bijv. een gerecht grilt wilt overstappen naar bakken, wordt de ovenruimte afgekoeld. Als u echter omgekeerd van bakken overstapt naar grillen, wordt de ovenruimte opgewarmd.



Luchtsnelheid

Met deze extra functie stelt u de snelheid van de ventilator in. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te sneller is de luchtcirculatie. Kies bij kleine, gevoelig reagerende etenswaren een laag niveau.



Bevochtigen

Met deze extra functie wordt tijdens de bereiding met een stoomstoot water over het verwarmingselement gespreid. Het oppervlak van de te bereiden etenswaren wordt vochtig gemaakt, de stoom condenseert en u krijgt een krokante korst met een perfecte verdeling binnen de hele oven. De temperatuur van de ovenruimte moet tussen 30-260 °C liggen.

1. Houd de toets ingedrukt: 

>> Zolang u de toets ingedrukt houdt, wordt er met een stoomstoot water op het ventilatiewiel gespreid.



Cool-Down-functie

Wanneer u gerechten op een hoge temperatuur hebt toebereid en vervolgens een lagere temperatuur nodig is, kunt u de ovenruimte afkoelen met behulp van de functie Cool-Down.

✓ De luchtgeleidingsplaat is correct vergrendeld.

1. Druk de toets in. 

> Kies de temperatuur waarnaar de ovenruimte moet worden afgekoeld.

2. **⚠ WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, komt er plotseling hete stoom naar buiten.** Maak de deur van de ovenruimte open.

>> **⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, wordt het ventilatiewiel niet afgeremd. Grijp niet in de draaiende ventilator.** De snelheid van het ventilatiewiel neemt toe. De ovenruimte wordt afgekoeld.

6.1.3 Oproepen en informatie

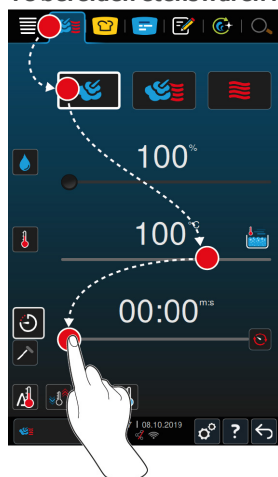
Tijdens het bereidingsproces kunt u dezelfde oproepen en informatie [► 58] laten weergegeven als bij de intelligente bereidingsprocessen.



6.2 Steam



6.2.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
vochtig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stomen ▪ Stoven ▪ Blancheren ▪ Doorgaren ▪ Wellen ▪ Sous-vide-garen [► 71] ▪ Ontdooien ▪ Conserveren 	100%	30 - 130 °C

6.2.2 Te bereiden etenswaren met stoom toebereden



1. Druk in de menubalk op de toets: 
 2. Druk de toets in. 
- > Het apparaat verwarmt voor.

3. Stel de gewenste temperatuur van de ovenruimte in.
 4. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
 5. Stel de gewenste bereidingstijd in.
 6. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
 7. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
 8. Belaad of vul het apparaat.
- >> Het bereidingsproces wordt voortgezet. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

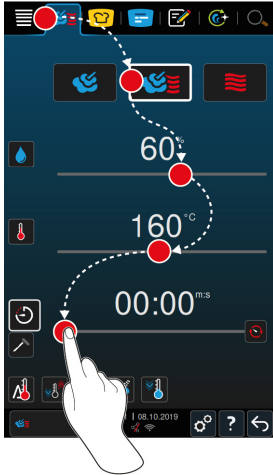
6.3 Combinatie van stoom en hete lucht





6.3.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
vochtig en heet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakken ▪ Bradenbakken 	0 – 100%	30 - 300 °C

Wanneer de temperatuur van de ovenruimte 30 minuten lang boven 260 °C ligt, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht tot 260 °C indien u in dit tijdvak niet met het apparaat werkt. Wanneer u binnen deze 30 minuten iets doet – bijv. de deur van de ovenruimte opent – dan wordt de temperatuur van de ovenruimte opnieuw 30 minuten lang op meer dan 260 °C gehouden.

6.3.2 Te bereiden etenswaren met een combinatie van stoom en hete lucht toebereiden



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Het apparaat verwarmt voor.
3. Stel de gewenste verzadiging met stoom in.
4. Stel de gewenste temperatuur van de ovenruimte in.
5. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
6. Stel de gewenste bereidingstijd in.
7. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
8. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
9. Belaad of vul het apparaat.
 - >> Het bereidingsproces wordt voortgezet. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

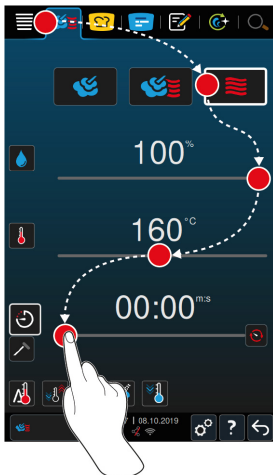
6.4 Hetelucht


6.4.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik



Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
heet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakken ▪ Braden-bakken ▪ Grillen ▪ Frituren ▪ Gratineren ▪ Glaceren 	0 – 100%	30 - 300 °C

Wanneer de temperatuur van de ovenruimte 30 minuten lang boven 260 °C ligt, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht tot 260 °C indien u in dit tijdvak niet met het apparaat werkt. Wanneer u binnen deze 30 minuten iets doet – bijv. de deur van de ovenruimte opent – dan wordt de temperatuur van de ovenruimte opnieuw 30 minuten lang op meer dan 260 °C gehouden.

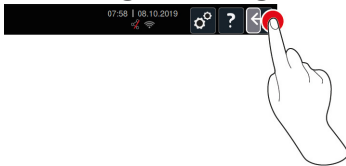
6.4.2 Te bereiden etenswaren met hete lucht bereiden




1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Het apparaat verwarmt voor.
3. Stel de gewenste temperatuur van de ovenruimte in.

4. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
5. Stel de gewenste bereidingstijd in.
6. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
7. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
8. Belaad of vul het apparaat.
 - >> Het bereidingsproces wordt voortgezet. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

6.5 Handmatige bereiding afbreken



1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > De bereidingsvoortgang wordt afgebroken. Het startscherm verschijnt.

7 Sous-vide-garen

Bij sous-vide-garen worden te bereiden etenswaren voorbereid, gekruid, gemarineerd of aangebraden, vacuüm getrokken in een sous-vide-buidel en toebereid. Zo produceert u gerechten met een intensieve, eigen smaak, behoudt u de natuurlijke kleuren, waardevolle vitamines en inhoudsstoffen en vermindert u het bereidingsverlies door mild garen. Na de bereiding moeten de betreffende gerechten afgekoeld worden. Voor het serveren worden de etenswaren weer in de kunststof buidel verwarmd. Daarna worden ze uit de buidel genomen en naargelang het gerecht verschillend afgewerkt.

Sous-vide-garen (vacuüm bereiding) is bijzonder geschikt voor de volgende toepassingen:

- Cook and Chill

Produceer uw gerechten centraal in een productiekeuken en lever ze dan uit aan satellietkeukens. Zo vermijdt u kostbare overproductie, omdat u alleen de gerechten hoeft af te werken die u ook werkelijk nodig hebt.

- Room-Service

Produceer uw gerechten of individuele componenten vooraf, koel ze vervolgens af en werk de afzonderlijke porties op bestelling af. Zo kan zelfs onervaren keukenpersoneel uw gasten 24 uur per dag bedienen.

- Dieet- en speciale verzorging

Produceer gezonde, licht verteerbare gerechten met behoud van de natuurlijke smaakstoffen en aroma's. Door de toevoeging van smaakstoffen smaken ook zoutarme gerechten heel natuurlijk.

8 Bereiding bij lage temperatuur

Het toebereiden van grote vlees- en gevogelteproducten vraagt om veel toezicht en jarenlange ervaring. Bovendien zijn uw apparaten urenlang geblokkeerd. Met uw kookstelsel kunt u deze uitdagingen met een gerust gevoel aangaan: Braad, bak, kook of stoof etenswaren langzaam en op lage temperaturen in periodes waarin weinig productie gevraagd is, bijv. later op de middag of in periodes met lage vraag. Zo kunt u uw apparaat tot 24 uur per dag optimaal benutten. En wanneer u gerecht 's nachts toebereidt, dan kunt u energiekosten verlagen door het gebruik van een nachttarief.



TIP

Wanneer tijdens de bereiding bij lage temperatuur de stroom uitvalt, wordt het bereidingsproces onderbroken. Als zo'n stroomstoring korter duurt dan 15 minuten, wordt het bereidingsproces daarna voortgezet. Duurt de stroomstoring langer dan 15 minuten, dan schakelt het apparaat na de storing om naar de standby-modus. U moet het bereidingsproces dan opnieuw starten om het gerecht helemaal klaar te maken.

9 Finishing (afwerking)

Met behulp van afwerking scheidt u de productie van uw gerechten van het serveren. Op die manier scheidt u ruimte voor de wezenlijke aspecten van het koken: planning, de vormgeving van menu's of creatief decoreren. Kwaliteitsverlies bij het warmhouden wordt geminimaliseerd en de perfecte kwaliteit van uw gerechten blijft zo gewaarborgd.

- Voltooi alleen de gerechten die op een bepaald moment nodig zijn en reageer heel ontspannen op verandering van het aantal bezoekers.
- Vermijd hectiek en stress bij het serveren door kortere productie- en verstrekkingstijden.
- Bespaar op personeelskosten door efficiënte tijdsindeling en een snellere bediening van de gast.
- Organiseer meerdere evenementen tegelijkertijd en verhoog de bezettingsgraad zonder extra kosten te hoeven maken.

Met afwerking produceert u gerechten in perfecte kwaliteit en in een grote verscheidenheid – in restaurant, hotel of de collectieve maaltijdverzorging.

- Finishing in het restaurant

De gerechten worden met afwerking precies afgerond op het moment waarop u ze nodig hebt.

- Finishing in het hotel




Finishing per bord is vooral geschikt wanneer u tegelijkertijd veel borden voor de service wilt aanbieden, bijv. bij conferenties, bruiloftsfeesten of catering.

- Finishing in de collectieve maaltijdverzorging

Finishing per houder is vooral geschikt wanneer u een groot aantal verschillende gerechten in grote aantallen wilt aanbieden.

9.1 Bordengewicht à la carte instellen

Voordat u met de Finishing start, stelt u in hoe zwaar een leeg bord is. Met behulp van deze informatie zal het apparaat de bereidingsstappen zo aanpassen, dat u een ideale Finishing-resultaat bereikt en dat er geen vocht op de borden condenseert.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Garen**
3. Druk de toets in.  **Bordengewicht à la carte**
4. Selecteer een van de volgende waarden:
 - < 700 g

- 700 g – 899 g
- 900 g – 1099 g
- > 1100 g

9.2 Bordengewicht buffet instellen

Voordat u met de Finishing start, stelt u in hoe zwaar een leeg bord is. Met behulp van deze informatie zal het apparaat de bereidingsstappen zo aanpassen, dat u een ideale Finishing-resultaat bereikt en dat er geen vocht op de borden condenseert.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Garen**
3. Druk de toets in.  **Bordengewicht buffet**
4. Selecteer een van de volgende waarden:
 - < 700 g
 - 700 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - > 1100 g

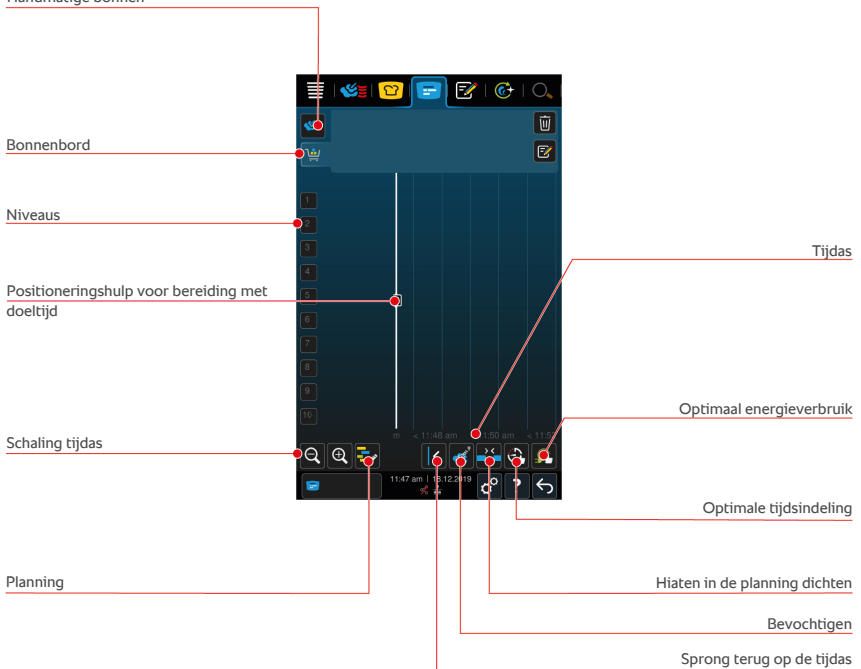
10 iProductionManager



De iProductionManager organiseert intelligent en flexibel het gehele productieproces. Daaronder vallen welke producten tegelijkertijd kunnen worden bereid, de optimale volgorde van de toebereiding van de gerechten en het monitoren van het bereidingsproces.

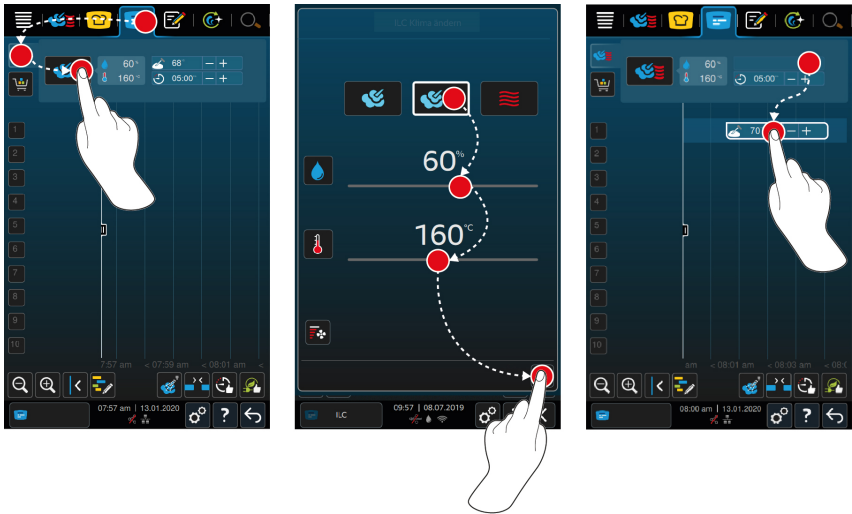
De iProductionManager herinnert u eraan wanneer een gerecht moet worden geladen of uitgenomen. U kunt zelf besluiten of u de gerechten met optimaal energieverbruik, binnen de optimale tijd of op een vooraf bepaald tijdstip klaar wilt hebben. Dienovereenkomstig organiseert de iProductionManager intelligent de bereidingsvolgorde van de gerechten. Voor u betekent dit dat u alles altijd onder controle hebt, zonder toezicht en monitoring, maar met een hogere efficiëntie in de productie van gerechten.










Handmatige bonnen



10.1 Handmatige bonnen aanmaken

U kunt handmatige bonnen aan iProductionManager toevoegen. U stelt eerst het klimaat in en selecteert daarna of de bon met behulp van de bereidingstijd of met de kerntemperatuur moet worden ingesteld. Houd rekening met: Wanneer u de te bereiden etenswaren met de geïntegreerde kernthermometer bereidt, kunt u tegelijkertijd slechts één handmatige kerntemperatuur-bon op de tijdas plaatsen.





1. Druk in de menubalk op de toets: 
 2. Druk de toets in. 
 3. Selecteer een van de bedrijfsmodi Stomen [▶ 66] , Combinatie van stoom en hete lucht [▶ 67]  of Hete lucht [▶ 69] .
 4. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan. U kunt ook de snelheid van het ventilatiewiel instellen. Druk hiervoor op de toets: 
 5. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 
 6. Wanneer u de kerntemperatuur verhoogt of verlaagt, dan wel de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten, dan drukt u of op het centrale scrollwiel of op de toetsen:  of 
 7. Druk de toets zo vaak in, totdat de gewenste instelling bereikt is.
- >> U kunt de bonnen nu plaatsen [▶ 79].

10.2 Bonnenbord

U kunt ieder gewenst intelligent bereidingsproces, elk willekeurig programma of winkelmandje aan het bonnenbord toevoegen. Wanneer u het bonnenbord niet als winkelmandje opslaat [▶ 93], wordt het bonnenbord op het moment dat u een nieuw winkelmandje laadt, overschreven.

10.2.1 Intelligente bereidingsprocessen toevoegen

1. Om een intelligent bereidingsproces uit de iCookingSuite aan de iProductionManager te versturen, drukt u in de menubalk op de toets: 
2. Druk naast het gewenste bereidingsproces op de toets: 

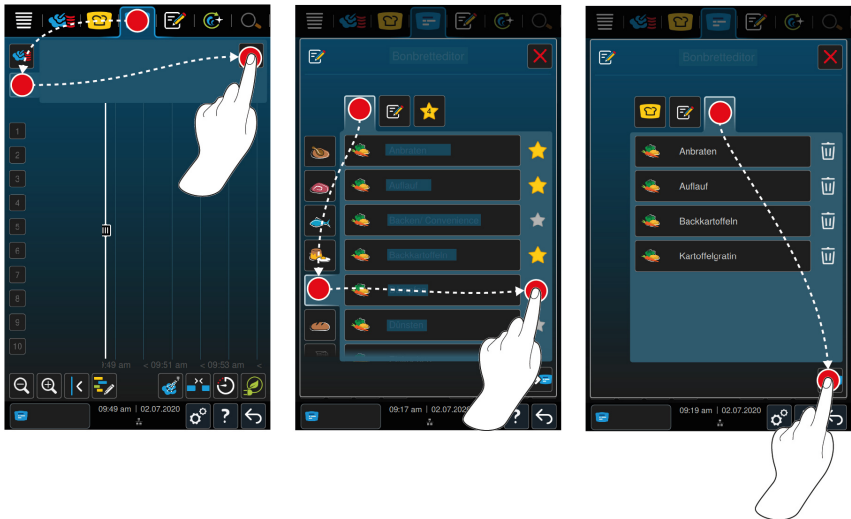
3. Druk de toets in. 





>> Het intelligente bereidingsproces wordt aan de iProductionManager gestuurd en op het bonnenbord weergegeven.







10.2.2 Programma's en winkelmandjes toevoegen

1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Om een handmatig of intelligent programma aan de iProductionManager te versturen, drukt u naast het gewenste programma op de toets: 
3. Druk de toets in. 
 - > Het programma wordt aan de iProductionManager gestuurd en op het bonnenbord weergegeven.
4. Om een winkelmandje aan de iProductionManager te versturen, drukt u op het gewenste winkelmandje.
 - > Het winkelmandje wordt aan de iProductionManager verstuurd. Alle programma's worden op het bonnenbord weergegeven.


10.2.3 Bonnebord-editor

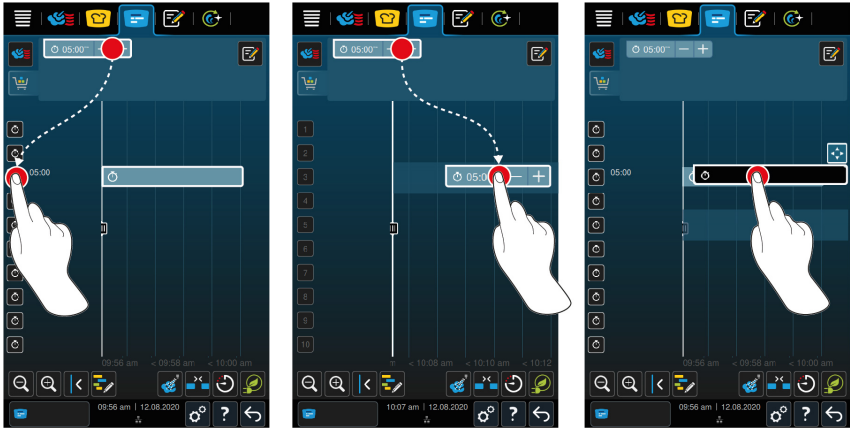






1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Om aan het winkelmandje intelligente bereidingsprocessen toe te voegen, drukt u op de toets: 

- > Alle intelligente bereidingsprocessen worden weergegeven.
- 5. Scrol door het overzicht of kies een bedrijfsmodus en druk daarna op het gewenste bereidingsproces.
 - > Het bereidingsproces wordt gemarkeerd met  en toegevoegd aan het bonnenbord.
- 6. Om aan het winkelmandje een programma uit de programmeermodus toe te voegen, drukt u op de toets: 
 - > Alle opgeslagen programma's worden weergegeven. Wanneer u nog geen programma's hebt aangemaakt, is dit bereik leeg.
- 7. Scrol door het overzicht of selecteer handmatige of intelligente programma's en druk daarna op het gewenste programma.
 - > Het programma wordt gemarkeerd met  en toegevoegd aan het bonnenbord.
- 8. Om de samenstelling van het bonnenbord te controleren, drukt u op de toets: 
- 9. Om een intelligent bereidingsproces of een programma te wissen, drukt u op de toets: 
- 10. Om het bonnenbord te actualiseren, drukt u op de toets: [NIEUW PICTOGRAM]
 - >> De intelligente bereidingsprocessen of programma's worden op het bonnenbord weergegeven. U kunt de bonnen nu plaatsen [ 79].

10.3 Timer


Ook wanneer de combinatiecontrole [ 80] het plaatsen van een bon verhindert, kunt u een timer instellen. De timer is een tijd-bon waaraan standaard 5 minuten zijn toegewezen. De timer is niet toegewezen aan een eigen klimaat, d.w.z. wanneer u alleen een timer instelt, wordt er geen klimaat ingesteld of beïnvloed. U kunt de tijdsduur van de timer aan uw wensen aanpassen en hem instellen vanaf de actuele tijd of in de toekomst.



1. Om timers op de actuele tijd in te stellen, drukt u op het bonnenbord eerst op de timer en daarna op het gewenste inschuifniveau.
 - > De timer wordt ingesteld op de actuele tijd.
2. Om timers in de toekomst in te stellen, trekt u de timer naar het gewenste inschuifniveau en de gewenste starttijd.
3. Om timers naar een ander inschuifniveau te verplaatsen en de starttijd te veranderen, houdt u de timer zelf ingedrukt.
 - > Nu verschijnt het symbool: 
4. Trek de timer naar de gewenste positie.
5. Om de tijdsduur van de timer aan te passen, drukt u kort op de timer.
6. Draai aan het centrale scrollwiel of druk op de toetsen:  of 
 - > Na een korte pauze worden de instellingen overgenomen.
- >> Wanneer de timer is afgelopen, wordt u gevraagd het apparaat leeg te maken. Naast het inschuifniveau verschijnt het symbool . De bereidingstijd staat op 00:00.

10.4 Bonnen plaatsen

- ✓ U hebt Handmatige bonnen [[▶ 75](#)], Winkelmandjes [[▶ 76](#)] of een Bonnenbord [[▶ 77](#)] aangemaakt.
1. Trek een bon op het gewenste inschuifniveau af.
 - > Voor een betere oriëntatie wordt het inschuifniveau, waarop u de bon wilt plaatsen, blauw weergegeven. Als verdere hulp wordt de tijd op de bon weergegeven.


- > Wanneer het inschuifniveau geel of rood gemarkeerd is, kunt u de bon niet plaatsen zonder de al geplaatste bonnen te verschuiven. Verdere informatie vindt u hier: Combinatiecontrole [▶ 80] en Plaatsingslogica [▶ 81]
- 2. Wanneer u meerdere bonnen geplaatst hebt, schaal u de tijdas op om overzicht te houden. Druk hiervoor op de toets: 

U kunt gebruikmaken van de volgende optimalisaties voor het plaatsen van bonnen:

- Hiaten in de planning dichtten [▶ 81]
- Optimale tijdsindeling [▶ 82]
- Optimaal energieverbruik [▶ 83]
- Bereiden met een richttijd [▶ 85]

Wanneer u bonnen in de werkelijke tijd plaatst, verschijnt een verticale gele of blauwe balk:

- Een gele balk betekent dat de ovenruimte voorverwarmd wordt.
- Een blauwe balk betekent dat de ovenruimte met de Cool-Downfunctie wordt afgekoeld.
- De breedte van de balk betekent hoe lang het voorverwarmen of afkoelen duurt.

Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen. Naast het inschuifniveau verschijnt het symbool .

Nadat u het apparaat hebt beladen, wordt naast het inschuifniveau aangegeven hoe lang de te bereiden etenswaren nog in de ovenruimte blijft.

Wanneer de bereidingsvoortgang van de bon is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat uit te laden. Naast het inschuifniveau verschijnt het symbool . De bereidingstijd staat op 00:00.

10.4.1 Combinatiecontrole

Bij iedere bon die u in de iProductionManager wilt plaatsen, wordt gecontroleerd of de nieuwe bon bij de al geplaatste bon past en op de gekozen tijd kan worden geplaatst. De bonnen worden aan de hand van de volgende 3 waarden gescheiden en onafhankelijk van elkaar gecontroleerd:

- Iedere bon is aan een bedrijfsmodus toegewezen. Er wordt gecontroleerd of de bedrijfsmodi tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.
- Iedere bon is aan een temperatuur in de ovenruimte toegewezen. Er wordt gecontroleerd of de temperaturen in de ovenruimte tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.

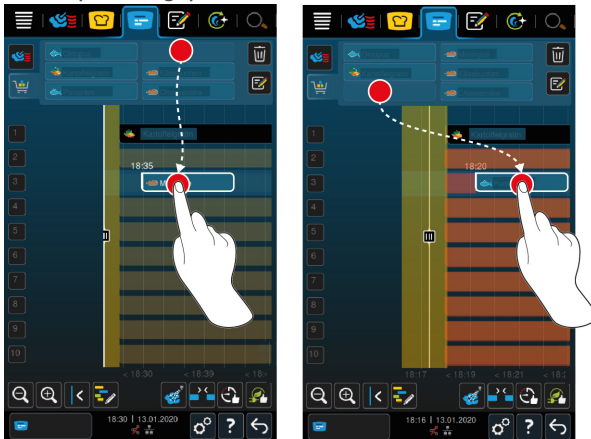
- Iedere bedrijfsmodus is aan een vochtigheidsgraad in de ovenruimte toegewezen. Er wordt gecontroleerd of de vochtigheidsgraden in de ovenruimte tegelijkertijd kunnen worden uitgevoerd.

Zowel handmatige bedrijfsmodi als intelligente bereidingsprocessen worden op hun combineerbaarheid gecontroleerd. U kunt alleen bereidingsprocessen met elkaar combineren, die in eenzelfde klimaat worden uitgevoerd.

Bereidingsprocessen die verschillende klimaten doorlopen, zoals bereiding bij lage temperatuur, kunnen niet met andere bonnen worden gecombineerd.

10.4.2 Plaatsingslogica

Aan de hand van de combinatiecontrole beslist de iCombi Pro op welke plek de bon wordt geplaatst. Afhankelijk van hoe de controle uitvalt, worden de bonnen optimaal in de iProductionManager geplaatst. Door het invoerniveau met een kleur te markeren geeft de iProductionManager aan of een nieuwe bon invloed heeft op een al geplaatste bon:

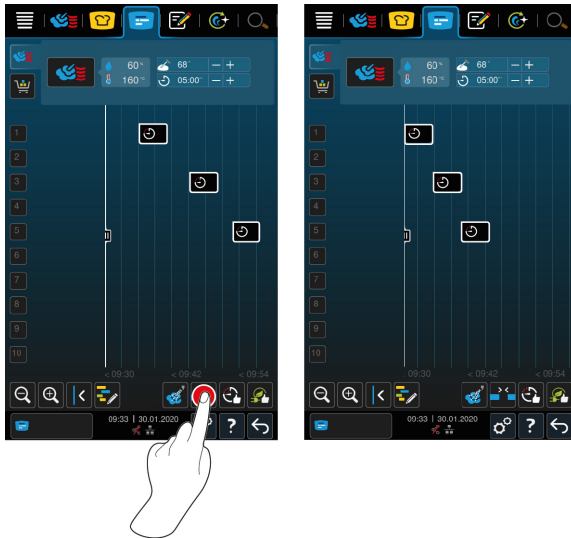


- Wanneer de inschuifniveaus geel gemarkeerd zijn, kunt u een bon plaatsen, andere al geplaatste bonnen worden echter verschoven.
- Wanneer de achtergrond rood is, kunt u de bon niet plaatsen omdat een bon al verwerkt wordt.

Wanneer u een bon verschuift, wordt het volledige blok waarin de bon na de combinatiecontrole geplaatst werd, verschoven.

10.4.3 Hiaten in de planning dichtn

U kunt de hiaten in de tijdsplanning, die bij het plaatsen van bonnen op alle inschuifniveaus gaandeweg zijn ontstaan, automatisch door uw apparaat laten dichtn.



✓ U hebt bonnen aangemaakt en geplaatst.

1. Druk de toets in. 

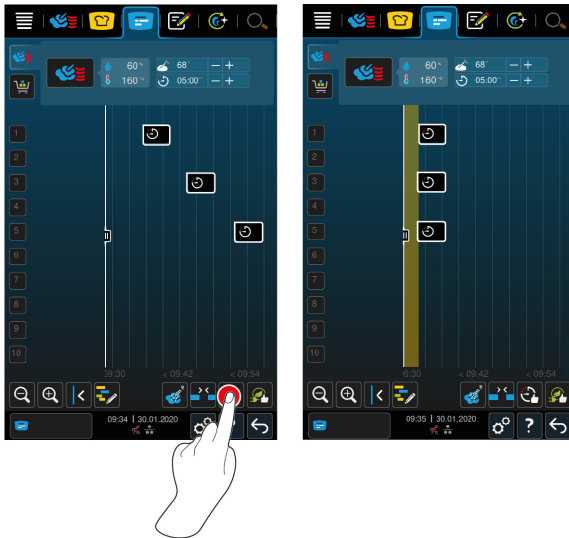
> Nu wordt u gevraagd of u de hiaten in de planning wilt dichten.
AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.

2. Bevestig de vraag met: **OK**

>> De hiaten in de tijdsplanning tussen de bonnen wordt gedicht. De plaatsing van de bonnen ten opzichte van elkaar wordt bijgehouden. De plaatsing van de bonnen op de tijdas kan verschuiven.

10.4.4 Optimale tijdsindeling

U kunt bonnen die u al in de iProductionManager hebt geplaatst, automatisch door uw iCombi Pro zo optimaliseren dat de gerechten in een optimaal tijdsverloop bereid worden en dat de hiaten in de tijdsplanning gedicht worden. De tijdsvolgorde en de plaatsing op de inschuifniveaus blijft daarbij behouden.



✓ U hebt bonnen aangemaakt en geplaatst.

1. Druk de toets in. 

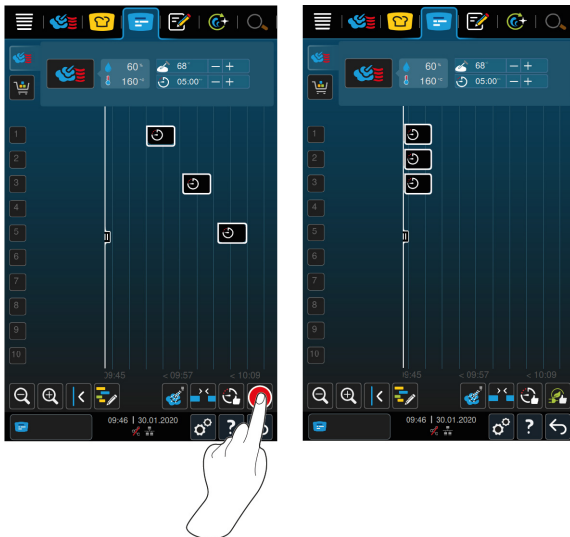
> Nu wordt u gevraagd of u de hiaten in de tijdsplanning werkelijk wilt dichten.
AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.

2. Bevestig de vraag met: **OK**

>> Afhankelijk van de Combinatiecontrole [**▶ 80**] worden de bonnen opnieuw geplaatst.

10.4.5 Optimaal energieverbruik

U kunt bonnen die u al in de iProductionManager hebt geplaatst, automatisch door uw iCombi Pro zo optimaliseren dat de gerechten qua energieverbruik optimaal worden bereid. De apparaatbezetting kan zodoende geoptimaliseerd en energie bespaard worden. Let erop dat de tijdsvolgorde van de bonnen hierbij kan veranderen.



✓ U hebt bonnen aangemaakt en geplaatst.

1. Druk de toets in. 

> Nu wordt u gevraagd of u de bonnen werkelijk op energie-efficiënte wijze wilt ordenen. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.**

2. Bevestig de vraag met: **OK**


>> Afhankelijk van de Combinatiecontrole [**► 80**] worden de bonnen opnieuw geplaatst.

10.5 Bonnen bewerken en wissen



Handmatige bonnen

Wanneer u een handmatige bon hebt geplaatst, kunt u achteraf de kerntemperatuur of de bereidingstijd verlengen. U kunt het ingestelde klimaat niet bewerken.

1. Druk op de bon.
 - > De instellingen van de bon worden weergegeven.
2. Wanneer u de kerntemperatuur verhoogt of verlaagt, dan wel de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten, dan drukt u op de toetsen: \oplus of \ominus
3. Om de bon te wissen, drukt u op de toets: 

Intelligente bonnen en programma's

Wanneer u een intelligente bon of programma hebt geplaatst, dan kunt u de instellingen achteraf niet meer veranderen. U kunt de bon alleen nog wissen.

1. Om de bon te wissen, drukt u op de toets: 

10.6 Bereiden met een richttijd

In de iProductionManager kunt u gerechten zo plannen, dat de bereiding van gerechten op dezelfde tijd begint of gerechten op dezelfde tijd klaar zijn. Deze planning kunt u niet alleen op het huidige tijdstip uitvoeren, maar ook in de toekomst. Hiervoor plaatst u bonnen vóór of na de positioneringshulp. Wanneer u de iProductionManager start, markeert de positioneringshulp de werkelijke tijd. Wanneer u de positioneringshulp naar rechts verschuift, verandert u de tijdas naar de toekomst.

1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Schuif de positioneringshulp naar het gewenste tijdstip van de tijdas. Wanneer u de positioneringshulp aan de rechterrand van het display verschuift, wordt de tijdas naar de toekomst verschoven.
3. Plaats de gewenste bonnen rechts of links van de positioneringshulp.
 - > Wanneer u een bon links van de positioneringshulp plaatst, wordt het einde van de bon op dit tijdstip vastgelegd. Uw gerechten zullen op dezelfde tijd klaar zijn.
 - > Wanneer u een bon rechts van de positioneringshulp plaatst, wordt het begin van de bon op dit tijdstip vastgelegd. De bereiding van de gerechten begint tegelijkertijd.

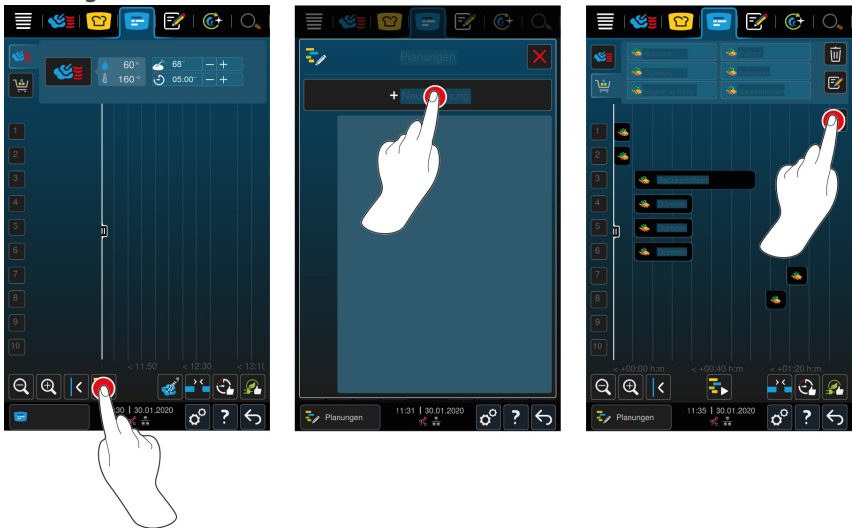
10.7 Planning

Met de planningsfunctie van de iProductionManager hoeft u bonnen maar één keer te plaatsen om ze vervolgens op elk gewenst moment te kunnen oproepen.



- Het is niet mogelijk om reeds afgehandelde bonnen als planning op te slaan.
- De extra functie **Stoomstoot** is bij de planning niet beschikbaar.

10.7.1 Planningen aanmaken

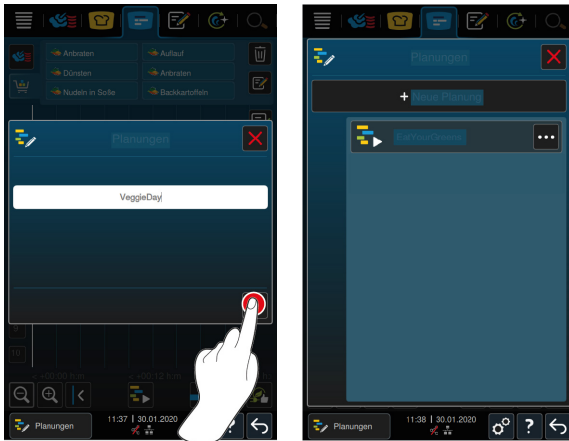


1. Druk in de menubalk op de toets:
2. Druk de toets in.
3. Druk de toets in. **+Nieuwe planning**
 - > De positioneringshulp verschuift langs de linkerrand van het display. De schaalindeling van de tijdas verspringt van de weergave van de actuele tijd naar de weergave van minuten. Nu kunt u onafhankelijk van de tijd bonnen plaatsen.
4. Plaats de gewenste bonnen. U kunt maximaal 30 bonnen plaatsen.

Voor optimalisering van de planning kunt u beschikken over de volgende functies:

- Hiaten in de planning dichtten [\[► 81\]](#)
- Optimale tijdsindeling [\[► 82\]](#)
- Optimaal energieverbruik [\[► 83\]](#)

1. Om de planning zonder deze op te slaan te gebruiken, drukt u op de toets:
2. Om de planning te bewaren, drukt u op de toets:



3. Voer een naam in.
 4. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓
- >> De planning verschijnt in het planningsoverzicht.

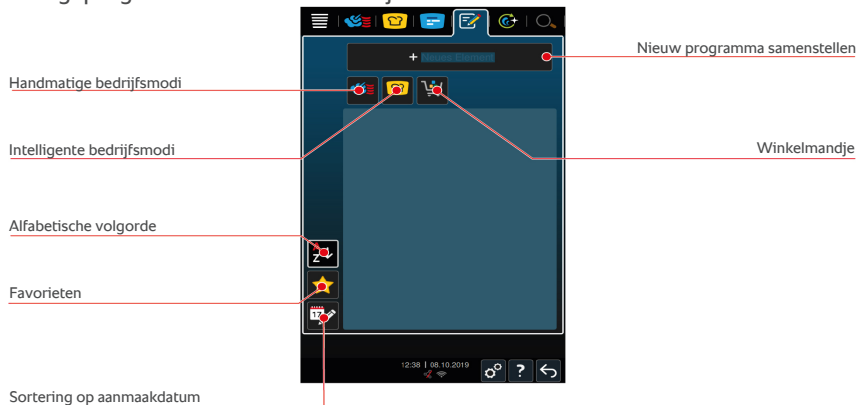
10.7.2 Planningen starten

- ✓ U hebt planningen aangemaakt [► 86].
 - ✓ De iProductionManager handelt op dit moment geen bonnen af. Wanneer er bonnen worden afgehandeld, verschijnt er een melding die u erop wijst dat voor het begin van de planning alle bonnen geannuleerd moeten worden.
1. Druk de toets in. 📝
 2. Druk op de gewenste planning.
- >> De planning begint onmiddellijk. De bonnen worden volgens de planning op de betreffende niveaus geplaatst. De bonnen op het bonnenbord worden vervangen door de bonnen in de planning.

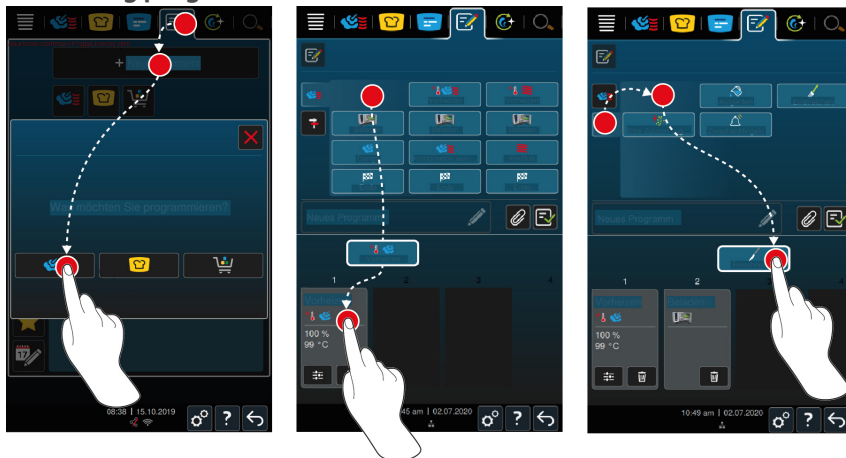
11 Programmeermodus






In de programmeermodus kunt u uw eigen handmatige programma's [▶ 88], intelligente bereidingsprocessen [▶ 91] en winkelmandjes [▶ 93] aanmaken, bewaren en beheren. Hiervoor kunt u beschikken over alle handmatige bedrijfsmodi [▶ 63], intelligente bereidingsprocessen [▶ 37] en voorgeprogrammeerde winkelmandjes.

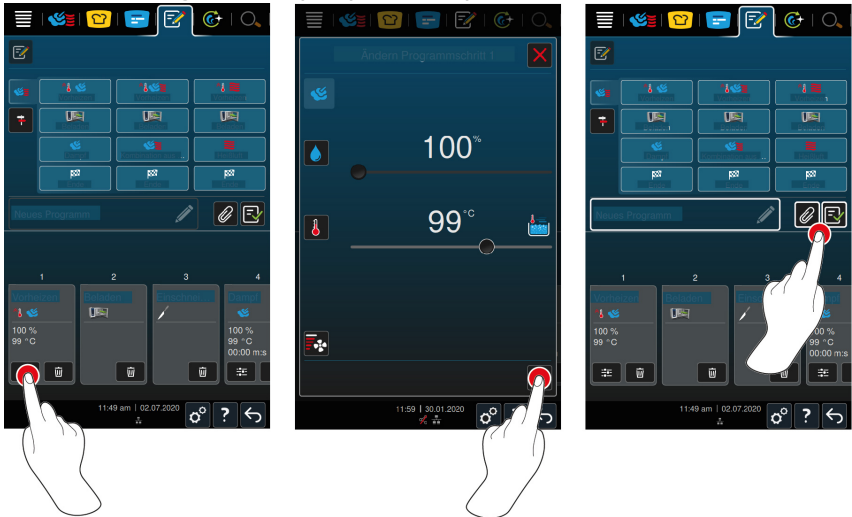



11.1 Handmatig programma aanmaken



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. + **Nieuw element**
3. Druk de toets in. 
 - Er verschijnt een overzicht van de beschikbare bereidingsstappen.

4. Kies de gewenste stap in de toebereiding en sleep deze naar onderen. **AANWIJZING! U kunt bereidingsstappen niet willekeurig met elkaar combineren. AANWIJZING! Voorverwarmen en beladen moeten uit één kolom worden gekozen. De bedrijfsmodus en het einde van het bereidingsproces kunnen uit een andere kolom worden gekozen.**
5. Om aan het programma oproepen toe te voegen, drukt u op de toets: 
 - > Er verschijnt een overzicht van de beschikbare oproepen.
6. Selecteer de gewenste oproepen en sleep deze in het onderste bereik.



7. Om een bereidingsstap te bewerken, drukt u op de toets: 
 - > Naargelang de gekozen bedrijfsmodus worden de instelbare bereidingsparameters en extra functies weergegeven.

Bereidingsstap	Bereidingsparameters	Extra functies
Voorverwarmen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatuur ovenruimte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Luchtsnelheid
Stoom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatuur bereidingsruimte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-bereiding ▪ Luchtsnelheid
Combinatie van hetelucht en stoom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vochtigheidsgraad ovenruimte ▪ Temperatuur bereidingsruimte ▪ Bereidingstijd ▪ Kerntemperatuur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-bereiding ▪ Luchtsnelheid ▪ Bevochtigen



Bereidingsstap	Bereidingsparameters	Extra functies
Hetelucht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vochtigheidsgraad ovenruimte ▪ Temperatuur bereidingsruimte ▪ Bereidingstijd ▪ Kerntemperatuur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-bereiding ▪ Luchtsnelheid ▪ Bevochtigen

1. Pas de bereidingsstap aan uw wensen aan.
2. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: ✓

Voorgeprogrammeerde starttijd en programmafoto

- ✓ U hebt foto's geïmporteerd. [▶ 110]
1. Om aan het programma een voorgeselecteerde starttijd toe te voegen, drukt u op de toets: 
 2. Druk de toets in.  **Voorgeprogrammeerde starttijd**
 3. Druk de toets in. **ON**
 4. Voer de starttijd in.
 5. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓
 6. Om aan het programma een foto toe te wijzen, drukt u op de toets: 
 7. Druk de toets in.  **Programmafoto selecteren**
 8. Kies een foto.
 9. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓



Programma opslaan

1. Om het programma een naam te geven, drukt u op de toets: 
 2. Voer de naam in.
 3. Om het programma op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> Het programma wordt gecontroleerd. Wanneer alle bereidingsparameters compleet zijn ingesteld en in een logische volgorde achter elkaar staan, wordt het programma bewaard en verschijnt het op de lijst met bewaarde programma's.
- >> Mocht het programma een fout bevatten, dan wordt het betreffende punt gemarkeerd. Herstel de fout voordat u het programma opnieuw bewaart.

11.2 Intelligent programma aanmaken

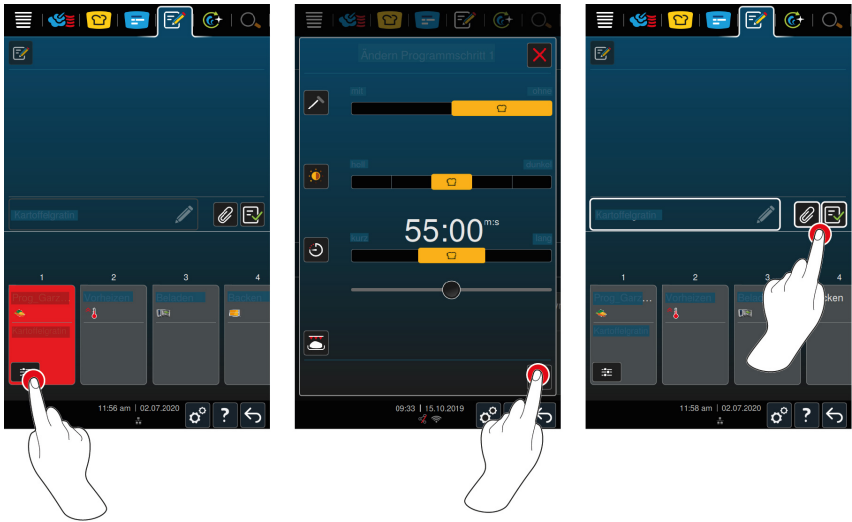
Wanneer u een intelligent bereidingsproces programmeert, kunt u uitsluitend de bereidingsparameters aanpassen aan uw wensen. Het is niet mogelijk om de volgorde van de afzonderlijke bereidingsstappen te wijzigen.






1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. **+ Nieuw element**
3. Druk de toets in. 
 - > Er wordt u gevraagd wat u wilt programmeren.
4. Selecteer een van de volgende mogelijkheden:
 - Bedrijfsmodus
 - Bedrijfsmodus en bereidingsmethode
 - Bereidingsmethode

Na uw selectie worden de bijbehorende intelligente bereidingsprocessen getoond.

1. Kies het gewenste intelligente bereidingsproces.
 - > De afzonderlijke bereidingsstappen worden weergegeven. U kunt de bereidingsparameters nu aanpassen aan uw wensen. Hiervoor is de eerste bereidingsstap rood gemarkeerd.





2. Druk de toets in. 
 - > Naargelang het gekozen bereidingsproces worden de instelbare bereidingsparameters en extra functies weergegeven. De standaard instellingen van het bereidingsproces zijn gemarkeerd met het volgende symbool: 
3. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.
4. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 
 - > De afzonderlijke bereidingsstappen worden opnieuw weergegeven.

Voorgeprogrammeerde starttijd en programmafoto

- ✓ U hebt foto's geïmporteerd.  110
1. Om aan het programma een voorgeselecteerde starttijd toe te voegen, drukt u op de toets: 
 2. Druk de toets in.  **Voorgeprogrammeerde starttijd**
 3. Druk de toets in. **ON**
 4. Voer de starttijd in.
 5. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 6. Om aan het programma een foto toe te wijzen, drukt u op de toets: 
 7. Druk de toets in.  **Programmafoto selecteren**
 8. Kies een foto.
 9. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 

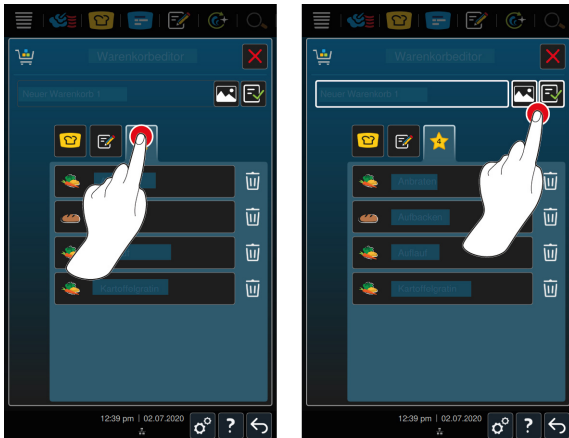
Programma opslaan

1. Om het programma een naam te geven, drukt u op de toets: 
 2. Voer een naam in.
 3. Om het programma op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> Het programma wordt weergegeven in het programmaoverzicht.

11.3 Winkelmandje programmeren



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. **+ Nieuw element**
3. Druk de toets in. 
4. Om aan het winkelmandje intelligente bereidingsprocessen toe te voegen, drukt u op de toets: 
 - > Alle intelligente bereidingsprocessen worden weergegeven.
5. Scrol door het overzicht of kies een bedrijfsmodus en druk daarna op het gewenste bereidingsproces.
 - > Het bereidingsproces wordt gemarkeerd met  en toegevoegd aan het winkelmandje.
6. Om aan het winkelmandje reeds bewaarde programma's toe te voegen, drukt u op de toets: 
 - > Alle programma's worden weergegeven.
7. Scrol door het overzicht of selecteer handmatige of intelligente programma's en druk daarna op het gewenste programma.
 - > Het bereidingsproces wordt gemarkeerd met  en toegevoegd aan het winkelmandje.



Winkelmandje controleren

1. Om het winkelmandje te controleren, drukt u op de toets: ★
 - > Alle geselecteerde intelligente bereidingsprocessen en programma's worden weergegeven.
2. Om een element uit het winkelmandje te wissen, drukt u op de toets: 🗑️

Programmafoto




- ✓ U hebt foto's geïmporteerd. [▶ 110]
1. Om aan het winkelmandje een foto toe te wijzen, drukt u op de toets: 🖼️
 2. Kies een foto.
 3. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓

Winkelmandje opslaan

1. Om het winkelmandje een naam te geven, drukt u op de toets: ✎
 2. Voer een naam in.
 3. Om het winkelmandje te bewaren, drukt u op de toets: 📝✓
- >> Het winkelmandje verschijnt in het overzicht bewaarde programma's.


11.4 Programma's bewerken en wissen

- ✓ U hebt handmatige programma's [▶ 88], intelligente bereidingsprocessen [▶ 91] of winkelmandjes [▶ 93] geprogrammeerd.
1. Om een programma te bewerken, drukt u op de toets: ⋮
- U kunt gebruikmaken van de volgende bewerkingsopties:


- Element bewerken 
- Element dupliceren 
- Element wissen 

11.5 Programma's en winkelmandjes starten

Handmatige programma's

1. Om een handmatig programma op te starten, drukt u op het gewenste programma.
 - > Het programma begint onmiddellijk. Alle bereidingsstappen worden weergegeven.
2. Om een handmatig programma aan de iProductionManager te versturen, drukt u op de toets: ...
3. Druk de toets in. 
- >> Het handmatige programma verschijnt op het bonnenbord. U kunt de bon nu zoals u gewend bent plaatsen [[▶ 79](#)].

Intelligente bereidingsprocessen

1. Om een intelligent bereidingsproces te starten, drukt u op het gewenste programma.
 - > Het programma begint onmiddellijk. Alle bereidingsstappen worden weergegeven.
2. Om een intelligent bereidingsproces aan de iProductionManager te versturen, drukt u op de toets: ...
3. Druk de toets in. 
- >> Het intelligente programma verschijnt op het bonnenbord. U kunt de bon nu zoals u gewend bent plaatsen. [[▶ 79](#)]

Winkelmandjes

1. Om een winkelmandje door te geven aan de iProductionManager drukt u op het gewenste winkelmandje.
 - > Alle elementen van het winkelmandje verschijnen op het bonnenbord. U kunt de bonnen nu zoals u gewend bent plaatsen [[▶ 79](#)].


12 Tussen bedrijfsmodi wisselen

Met de iCombi Pro kunt u eenvoudig en wanneer u maar wilt tussen de bedrijfsmodi handmatig bereiden, iCookingSuite en iProductionManager wisselen. Zo hebt u de optimale mix van automatische, tijdsbesparende bereidingsintelligentie en individueel gewenste regelmogelijkheden tot uw beschikking.

- Verander een bon in de iProductionManager in een handmatige bedrijfsmodus.
- Verander een intelligent bereidingsproces van de iCookingSuite in een intelligente bon in de iProductionManager.
- Verander een intelligent bereidingsproces van de iCookingSuite in een handmatige bedrijfsmodus.

Bon in handmatige bedrijfsmodus veranderen

✓ U hebt een bon geplaatst [► 79]. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 

> Er wordt u gevraagd of u echt naar de handmatige bedrijfsmodus wilt gaan.

2. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.** Druk de toets in. ✓

>> De bereidingsparameters van de bon worden overgenomen en in de handmatige modus weergegeven.

Intelligent bereidingsproces in intelligente bon veranderen

✓ U hebt een intelligent bereidingsproces gestart [► 51]. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 


> Er wordt u gevraagd of u echt naar de iProductionManager wilt gaan.

2. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.** Druk de toets in. ✓

>> Het intelligente bereidingsproces wordt aan de iProductionManager gestuurd en op een inschuifniveau weergegeven.

Intelligent bereidingsproces in handmatige bedrijfsmodus veranderen

✓ U hebt een intelligent bereidingsproces gestart. [► 51] De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 

> Er wordt u gevraagd of u echt naar de handmatige bedrijfsmodus wilt gaan.

2. **AANWIJZING! De actie kan niet ongedaan worden gemaakt.** Druk de toets in. ✓
- >> De bereidingsparameters van het intelligente bereidingsproces worden overgenomen en in de handmatige modus weergegeven.

13 Instellingen




U kunt de fabrieksinstellingen van uw apparaat permanent aanpassen aan uw behoeften.

1. Druk de toets in. 
 - > Het overzicht van alle instelbare opties wordt weergegeven.
 - Favorieten [▶ 98]
 - Weergave [▶ 98]
 - Licht [▶ 100]
 - Toon [▶ 100]
 - Kookstelsysteem [▶ 103]
 - Garen [▶ 105]
 - Reiniging [▶ 108]
 - Gegevensbeheer [▶ 109]
 - Netwerkinstellingen [▶ 112]
 - MyEnergie
 - Messenger
 - Gebruikersprofiel [▶ 112]
 - Service [▶ 114]
 - ConnectedCooking [▶ 114]



Instellingen verandert u door in de lijst te scrollen en op de gewenste categorie te drukken. Iedere categorie is toegewezen aan een selectie van instelbare opties die u kunt veranderen met eenvoudige gebaren [▶ 23] of via het centrale instelwiel [▶ 24].

13.1 Favorieten

In de Favorieten worden alle instellingen weergegeven die u als favoriet hebt gemarkeerd.


1. Selecteer een instelling.
 2. Druk de toets in. 
- >> De instelling wordt als favoriet opgeslagen.

13.2 Weergave

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Weergave**

13.2.1 Taal

Hier kunt u de taal van de gebruikersinterface wijzigen.

1. Druk de toets in.  **Taal**
2. Selecteer de gewenste taal.


>> De taal van de gebruikersinterface wordt direct omgeschakeld.

13.2.2 Datum en tijd


Hier kunt u de volgende instellingen wijzigen:

- **Datum**  
- **Tijd**  
- **Omschakelen 24/12 uur** 

Datum

1. Druk de toets in.  **Datum**
 - > Er wordt een kalender weergegeven.
 2. Selecteer de gewenste datum.
- >> De datum wordt automatisch overgenomen.

Tijd



1. Druk de toets in.  **Tijd**
 - > De tijd wordt weergegeven.
 2. Druk op de tijd.
 3. Stel de gewenste tijd in.
- >> De tijd wordt automatisch overgenomen.

Omschakelen 24/12 uur

1. Selecteer **12** om het 12-uurs tijdformaat in te stellen en **24** om het 24-uurs tijdformaat in te stellen.

ConnectedCooking

U kunt de tijd ook automatisch via ConnectedCooking laten synchroniseren.

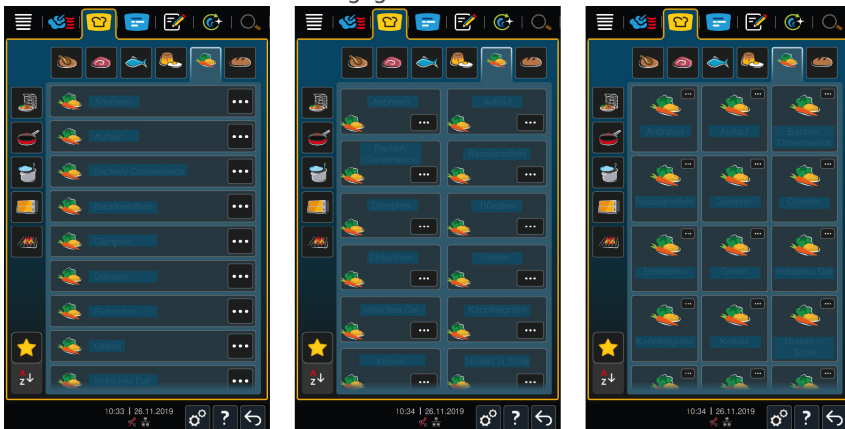
1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**
3. Druk naast **Automatische tijdsynchronisatie** op de toets: **ON**

13.2.3 Temperatuurformaat

Hier kunt u instellen of de temperatuur moet worden weergegeven in °C of °F.

13.2.4 Programmaweergave

Hier kunt u instellen of de intelligente bereidingsprocessen in de iCookingSuite en in de programmeermodus in één kolom, in twee kolommen of in drie kolommen moeten worden weergegeven.



1. Druk de toets in. Programmaweergave
 2. Selecteer Eén kolom, Twee kolommen of Drie kolommen.
- >> De selectie wordt direct overgenomen.

13.3 Licht

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in. Licht

13.3.1 Helderheid display

Hier kunt u de helderheid van het display op een schaal van 0 - 100% aanpassen.

1. Druk de toets in. Helderheid display
 2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde.
- >> De helderheid van het display wordt direct aangepast.

13.4 Toon

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in. Geluid

13.4.1 Totale geluidssterkte

Hier kunt u de totale geluidssterkte van het apparaat op een schaal van 0 - 100% instellen.

1. Druk de toets in.  **Totale geluidssterkte**
 2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde.
- >> De geluidssterkte wordt direct aangepast.



13.4.2 Oproepen beladen/actie






Hier kunt u instellen welk geluid of welke melodie moet klinken, wanneer het apparaat beladen moet worden of wanneer u gevraagd wordt een actie uit te voeren. U kunt kiezen uit 37 opties.

1. Druk de toets in.  **Oproep beladen/actie**
 2. Druk de toets in.  **Geluid**
 3. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
 4. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
 5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht terug te keren.
 6. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  **Permanente weergave ON**
 7. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  **Permanente weergave OFF**
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
 8. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
 9. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

13.4.3 Einde programma

Hier kunt u instellen welk geluid of welke melodie moet klinken, wanneer een programmastap is beëindigd. U kunt kiezen uit 37 opties.

1. Druk de toets in.  **Einde programmastap**
2. Druk de toets in.  **Geluid**
3. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
4. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**

5. Druk in de pictogrammenbalk op om naar het overzicht terug te keren. 
 6. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  Permanente weergave ON
 7. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  Permanente weergave OFF
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
 8. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
 9. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.


13.4.4 Einde bereidingstijd

Hier kunt u instellen welk geluid of welke meldodie moet klinken, wanneer de bereidingstijd is afgelopen . U kunt kiezen uit 37 opties.



1. Druk de toets in.  **Einde bereidingstijd**
 2. Druk de toets in.  **Geluid**
 3. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
 4. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
 5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het geluidsoverzicht terug te keren.
 6. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  Permanente weergave ON
 7. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  Permanente weergave OFF
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
 8. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
 9. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

13.4.5 Procesonderbreking/fout vastgesteld

Hier kunt u instellen welk geluid of welke melodie moet klinken, wanneer een fout wordt vastgesteld. U kunt kiezen uit 37 opties.

1. Druk de toets in.  **Procesonderbreking / fout vastgesteld**
 2. Druk op het gewenste geluid.
 - > Het geluid wordt dan afgespeeld.
 3. Wanneer u het geluid wilt uitschakelen, drukt u op de toets: **UIT**
 4. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht terug te keren.
 5. Wanneer het geluidssignaal zo lang moet klinken tot het apparaat geladen of de actie bevestigd is, drukt u op de toets:  **Permanente weergave ON**
 6. Wanneer het geluidssignaal slechts een bepaalde tijd moet klinken, drukt u op de toets:  **Permanente weergave OFF**
 - > Het punt  **toonlengte** wordt actief.
 7. Stel de tijdsduur in op een schaal van 0 - 180 secondes.
 8. Om de instelling te bevestigen, drukt u in de pictogrammenbalk op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.

13.5 Kookstelsel



1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Kookstelsel**

13.5.1 Informatie over het apparaattype

Hier ziet u bij welk type uw apparaat wordt gerekend en welke softwareversie is geïnstalleerd.

13.5.2 Demomodus

Hier kunt u uw apparaat in de demomodus schakelen. Deze functie is nuttig, wanneer u de functionaliteiten van uw apparaat wilt presenteren zonder een bereiding uit te voeren.

1. Om de functie te activeren, houdt u de toets ingedrukt:  **ON**
- >> Wanneer de demomodus is geactiveerd, wordt het apparaat opnieuw opgestart. In de voetregel verschijnt het symbool: 

13.5.3 Stoomvermogen

Hier kunt u instellen dat in de bedrijfsmodus Stoom [► 66] voor bijzonder veeleisende producten een stabiele, ononderbroken toevoer van verse stoom wordt gegarandeerd.


VOORZICHTIG

Wanneer u werkt met de functie Power Steam ontstaat er meer hete waterdamp

U kunt zich aan hete waterdamp verbranden, als u de ovendeur opent.

1. Maak de ovendeur voorzichtig open wanneer u werkt met de functie Power Steam.

1. Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  **ON**


>> In de bedrijfsmodus **Stoom** wordt het kookpunt vervangen door het symbool: 

13.5.4 Regelsproeikop

Hier kunt u instellen in welke mate de regelsproeikop van het apparaat al dan niet overmatige stoom moet condenseren. Deze functie bevindt zich standaard in de Eco-modus. Met deze instelling wordt het ontsnappen van stoom geoptimaliseerd. U kunt de functie van de regelsproeikop activeren of deactiveren:

- De activering van de regelsproeikop kan vooral zin maken wanneer ongewenste condensatie in de keuken vermeden moet worden.
- De deactivering van de regelsproeikop kan vooral zin maken wanneer het vermogen van uw afzuigsysteem toereikend is, want op die manier kunt u water besparen.

Voordat u de functie activeert of deactiveert, kunt u het best eerst overleggen met uw RATIONAL-servicepartner.

1. Druk de toets in.  **Regelsproeikop**
2. Om de functie te activeren, drukt u op de toets: **AAN**
3. Om de functie te deactiveren, drukt u op de toets: **UIT**

13.5.5 Waarschuwing deuropening beladen

Hier kunt u instellen dat er een waarschuwing moet klinken wanneer de deur van de bereidingsruimte bij het beladen van het apparaat te lang open staat.

1. Druk de toets in. **Watchdog**
2. Druk de toets in. **Watchdog niveau 1**

3. Stel de tijd in op een schaal van 0 - 180 secondes.

13.5.6 Waarschuwing deuropening bereiding

Hier kunt u instellen dat er een waarschuwing moet klinken wanneer de deur van de bereidingsruimte tijdens de bereiding te lang open staat.

1. Druk de toets in. **Gevaar niveau 1**
2. Druk de toets in. **Gevaar niveau 2**
3. Stel de tijd in op een schaal van 0 - 180 secondes.



13.5.7 Afstandsbediening

Met deze functie kunt u bij Combi-Duo's het scherm van het onderste apparaat op het scherm van het bovenste apparaat overbrengen en het onderste apparaat comfortabel vanaf de display van het bovenste apparaat bedienen.

Houd rekening met: Neem de instellingen van beide apparaten van de Combi-Duo over.


- ✓ De apparaten zijn met een netwerkkabel met elkaar verbonden.
1. Druk de toets in.  **Naam toestel**
 2. Geef een eenduidige naam aan het toestel en druk op de Enter-toets op het toetsenbord.
 - > Uw invoer wordt automatisch overgenomen.
 3. Druk de toets in.  **Kleur toestel**
 4. Selecteer een kleur waarmee het toestel op het display geïdentificeerd kan worden.
 - > Uw invoer wordt automatisch overgenomen.
 5. Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  **Afstandsbediening AAN**
 - > In de voetregel verschijnt het volgende symbool: 
 6. Om tussen de apparaten heen en weer te springen, drukt u op de toets: 
- >> Het display wordt omrand met de ingestelde apparaatkleur.

13.6 Garen

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Garen**



13.6.1 Primaire nationale keuken

In de primaire nationale keuken worden culturele eetgewoonten in intelligente bereidingsprocessen omgezet. De bereidingsparameters van deze intelligente bereidingsprocessen weerspiegelen deze eetgewoonten en de gerechten worden zo bereid zoals de gasten van het betreffende land verwachten. Zo beheerst u niet alleen uw lokale keuken, maar ook alle keukens van de wereld. Deze instelling is onafhankelijk van de ingestelde taal.

1. Druk de toets in.  **Primaire nationale keuken**
 2. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste primaire nationale keuken.
- >> De nationale keuken wordt direct overgenomen. In de iCookingSuite worden intelligente bereidingsprocessen die overeenkomen met de nationale keuken, weergegeven. De bereidingsparameters van de intelligente bereidingsprocessen zijn aangepast aan de culturele eetgewoonten.

13.6.2 Secundaire nationale keuken

U kunt naast de primaire nationale keuken een tweede nationale keuken aangeven. Zo kunt u tegelijkertijd de typische gerechten van 2 landen bereiden. Dit is bijvoorbeeld een voordeel wanneer u in uw restaurant een speciale weekkaart van een andere nationale keuken wilt aanbieden.

1. Druk de toets in.  **Sekundaire nationale keuken**
 2. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste secundaire nationale keuken.
- >> De nationale keuken wordt direct overgenomen. In de iCookingSuite worden de extra intelligente bereidingsprocessen van de secundaire nationale keuken weergegeven en met  gekenmerkt. De instellingen van de bereidingsparameters worden verder door de primaire nationale keuken [▶ 106] beïnvloed.

13.6.3 Bordengewicht à la carte


Voordat u met de Finishing start, stelt u in hoe zwaar een leeg bord is. Met behulp van deze informatie zal uw iCombi Pro de bereidingsstappen zo aanpassen, dat u een ideale Finishing-resultaat bereikt en dat er geen vocht op de borden condenseert. Verdere informatie vindt u hier: Bordengewicht à la carte instellen [▶ 73]

13.6.4 Bordengewicht banket

Voordat u met de Finishing start, stelt u in hoe zwaar een leeg bord is. Met behulp van deze informatie zal uw iCombi Pro de bereidingsstappen zo aanpassen, dat u een ideale Finishing-resultaat bereikt en dat er geen vocht op de borden condenseert. Verdere informatie vindt u hier: Bordengewicht buffet instellen [▶ 74]

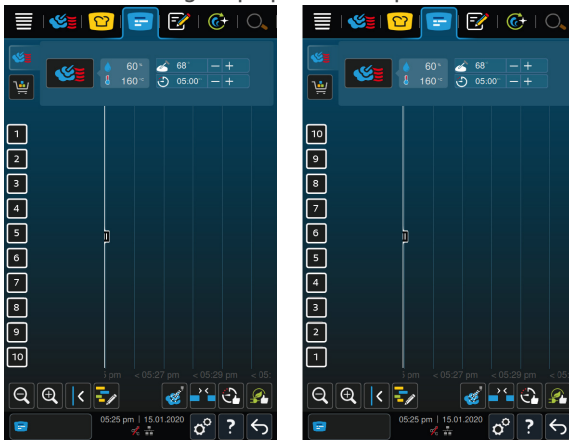
13.6.5 Aantal inschuifrekken


Hier kunt u instellen hoeveel inschuifrekken u in de iProductionManager wilt gebruiken.

1. Druk de toets in.  **Aantal inschuifrekken**
 2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde van 0 - 10.
- >> De instelling wordt direct overgenomen.

13.6.6 Volgorde inschuifrekken

Hier kunt u instellen of de volgorde van de inschuifrekken in de iProductionManager oplopend of aflopend moet worden weergegeven.



1. Om de inschuifrekken oplopend weer te geven, drukt u op de toets:  **123**
 2. Om de inschuifrekken aflopend weer te geven, drukt u op de toets:  **321**
- >> De instelling wordt direct overgenomen.


13.6.7 Laden markeringen voor handmatige programma's in de iProductionManager

Hier kunt u instellen of bij handmatige programma's in de iProductionManager de bereidingstijd moet worden verlengd wanneer de ovenruimte tijdens de voorbereiding wordt geopend en het gemeten energieverlies zo hoog is, dat het kookresultaat met de gekozen instelling niet meer bereikt kan worden.

1. Om de functie te activeren, drukt u op de toets: **Laden markeringen voor handmatige programma's in de iProductionManager ON**

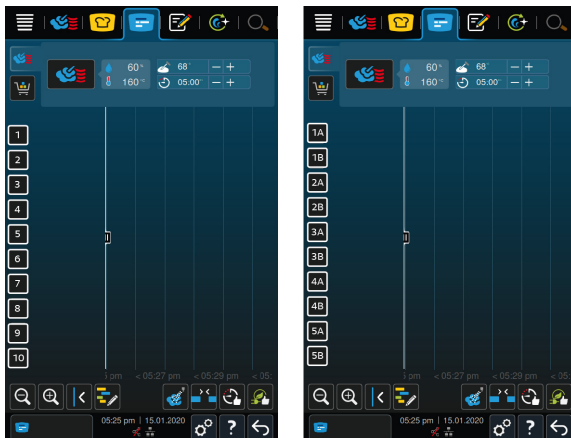
13.6.8 Houdtijd klimaat

Hier kunt u instellen hoe lang het klimaat in de ovenruimte moet worden aangehouden, wanneer u geen gerechten met de iProductionManager bereidt.

1. Druk de toets in.  **Houdtijd klimaat**
 2. Selecteer op de schaal de gewenste waarde.
- >> De houdtijd wordt direct aangepast.



13.6.9 iProductionManager 3D

Hier kunt u instellen dat u in de iProductionManager de inschuifrekken met twee platen wilt beladen. Elke plaat wordt afzonderlijk bewaakt. Houd er rekening mee dat er maximaal 12 inschuifrekken kunnen worden weergegeven.



1. Om de functie te activeren, drukt u op de toets: **ON**
- >> De instelling wordt direct overgenomen.

13.7 Reiniging

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Reiniging**

13.7.1 Geforceerd reinigen


Hier kunt u instellen na welke periode u gevraagd wilt worden het apparaat te reinigen. U kunt pas met het apparaat werken, wanneer de reiniging is uitgevoerd. Zo kunt u garanderen dat reinigings- en hygiënische voorschriften tijdens de diensten worden aangehouden. Verdere informatie vindt u hier: Geforceerd reinigen [► 133]

13.7.2 Reinigingsschema

Hier kunt u instellen op welke weekdays Geforceerd reinigen moet worden uitgevoerd. Zo kunt u garanderen dat reinigings- en hygiënische voorschriften tijdens de diensten worden aangehouden. Verdere informatie vindt u hier: Reinigingsschema [► 133]

13.8 Gegevensbeheer

Let erop dat de functies van het **Gegevensbeheer** alleen beschikbaar zijn, wanneer u een USB-stick op het apparaat aansluit.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Gegevensbeheer**


U kunt de volgende instellingen aanpassen:

- HACCP-gegevens exporteren [▶ 109]
- Protocol foutstatistiek exporteren [▶ 112]
- Programma's exporteren en importeren [▶ 109]
- Profielen exporteren en importeren [▶ 110]
- Fabrieksinstellingen van het apparaat exporteren en importeren [▶ 111]

13.8.1 HACCP-gegevens exporteren

Hier kunt u alle door het apparaat verzamelde HACCP-gegevens op een usb-stick exporteren. U kunt de HACCP-gegevens ook automatisch aan ConnectedCooking laten doorgeven.

✓ U hebt een usb-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk de toets in.  **Kopieer HACCP-protocol naar usb-stick**
- >> De HACCP-gegevens worden op de usb-stick opgeslagen.

13.8.2 Programma's exporteren en importeren

Hier kunt u alle programma's die u hebt aangemaakt, exporteren en importeren.

Programma's exporteren

- ✓ U hebt programma's in de programmeermodus aangemaakt.
- ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk de toets in.  **Programma's exporteren**

>> De opgeslagen programma's worden op de USB-stick opgeslagen.

Programma's importeren

1. Sluit een USB-stick waarop de al geëxporteerde programma's staan, aan op het apparaat.
 2. Druk de toets in.  **Programma's importeren**
- >> De opgeslagen programma's worden geïmporteerd en in de programmamodus weergegeven.


13.8.3 Alle programma's wissen

Hier kunt u alle programma's die u hebt aangemaakt, wissen.


1. Druk de toets in. **Alle programma's wissen**
 - > Er wordt u eerst gevraagd of u de programma's echt wilt wissen.
2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓
- >> Een melding bevestigt dat alle programma's gewist zijn.

13.8.4 Profielen exporteren en importeren

Profielen exporteren

- ✓ U hebt profielen aangemaakt.
 - ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het apparaat.
1. Druk de toets in.  **Profielen exporteren**
 - >> De opgeslagen programma's worden op de USB-stick bewaard.

Profielen importeren

1. Sluit een USB-stick waarop de al geëxporteerde programma's staan, aan op het apparaat.
2. Druk de toets in.  **Profielen importeren**
- >> De opgeslagen profielen worden geïmporteerd en weergegeven in het bereik van het gebruikersbeheer.

13.8.5 Alle eigen profielen wissen

Hier kunt u alle profielen die u hebt aangemaakt, wissen. De vooraf ingestelde profielen worden hierbij niet gewist.

1. Druk de toets in. **Alle eigen profielen wissen**
 - > Er wordt u eerst gevraagd of u de profielen echt wilt wissen.
2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓
- >> Een melding bevestigt dat alle profielen gewist zijn.

13.8.6 Foto's exporteren en importeren

Hier kunt u alle foto's die u aan programma's en winkelmandjes hebt toegewezen, importeren en exporteren. Foto's moeten voldoen aan de volgende eisen:

- Bestandstype: PNG
- Kleurdiepte: 3 x 8 bit
- Beeldformaat: 130 x 130 px

- Bestandsgrootte: max. 50 kb

Foto's importeren

1. Bewaar de foto's op een USB-stick in een map die **userpix** heet.
 2. Sluit de USB-stick aan op het apparaat.
 3. Druk de toets in.  **Foto's importeren**
- >> De opgeslagen foto's worden geïmporteerd.

Foto's exporteren

- ✓ U hebt foto's geïmporteerd.
 - ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het apparaat.
1. Druk de toets in.  **Foto's exporteren**
- >> De opgeslagen foto's worden op de USB-stick bewaard.

13.8.7 Alle eigen afbeeldingen wissen

Hier kunt u alle foto's die u hebt geïmporteerd, wissen.


1. Druk de toets in. **Alle eigen foto's wissen**
 - > Er wordt u eerst gevraagd of u de foto's echt wilt wissen.
 2. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
- >> Een melding bevestigt dat alle eigen foto's gewist zijn.

13.8.8 Fabrieksinstellingen van het apparaat exporteren en importeren

Fabrieksinstellingen exporteren

- ✓ U hebt een usb-stick aangesloten op het apparaat.
1. Druk de toets in.  **Export fabrieksinstellingen**
- >> De fabrieksinstellingen van het apparaat worden op de usb-stick opgeslagen.

Fabrieksinstellingen importeren

1. Sluit een usb-stick waarop de al geëxporteerde fabrieksinstellingen van het apparaat staan, aan op het apparaat.
 2. Druk de toets in.  **Import fabrieksinstellingen**
- >> De fabrieksinstellingen van het apparaat worden geïmporteerd.

13.8.9 Alle gebruikersgegevens wissen

13.8.1 Ontwikkelaarsprotocol exporteren

0

13.8.1 Protocol foutstatistiek exporteren

1

Hier kunt u het protocol foutstatistiek op een usb-stick exporteren.

✓ U hebt een usb-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk de toets in.  **Kopieer het protocol foutstatistiek op de usb-stick**

>> Het protocol foutstatistiek wordt op de usb-stick opgeslagen.

13.9 Netwerkinstellingen

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **Netwerkinstellingen**

Hoe u uw apparaat verbindt met een wifi-netwerk, vindt u hier: Wifi-verbinding maken [► 121]

Hoe u uw apparaat verbindt met een netwerk, vindt u hier: Netwerkverbinding maken [► 123]

13.10 Gebruikersbeheer

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **Gebruikersbeheer**

Hoe u profielen aanmaakt, wijzigt of op andere apparaten overbrengt, vindt u hier: Profiel- en rechtenmanagement [► 116]

13.10. MyDisplay-menu aanmaken

1

1. Druk de toets in.  **Nieuwe MyDisplay aanmaken**

> De functies en intelligente assistenten van de menubalk worden weergegeven.

2. Druk op de gewenste toets.

> Alle beschikbare functies worden weergegeven.

▪ In het bereik  **Handmatige bereiding** kunt u de bedrijfsmodi  **Stoom**,  **Combinatie van stoom en hetelucht** en  **Hetelucht** selecteren.



▪ In het bereik  **iCookingSuite** kunt u beschikken over alle intelligente bereidingsprocessen.

- In het bereik  **Programmeermodus** zijn alle handmatige en intelligente programma's, net als winkelmandjes beschikbaar. Wanneer u nog geen programma's of winkelmandjes hebt aangemaakt, is dit bereik leeg.
 - In het bereik  **iCareSystem** zijn alle reinigingsmodi [▶ 128] en reinigingsprogramma's [▶ 129] beschikbaar.
1. Druk op de functie die u wilt toewijzen aan het MyDisplay-menu.
 - > De functie wordt met  gemarkeerd.
 2. Om het aantal functies van het MyDisplay-menu te controleren, drukt u op de toets: 
 3. Om een functie uit het MyDisplay-menu te verwijderen, drukt u op de toets: 
 4. Om het MyDisplay-menu een naam te geven, drukt u op de toets: 
 5. Voer een naam in.
 6. Om het MyDisplay-menu op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> U komt dan weer terug in het overzicht.
1. Om het MyDisplay-menu aan een profiel toe te wijzen, drukt u op de toets:  **Profiel bewerken**
 2. Selecteer het gewenste profiel.
 3. Druk de toets in.  **Menubalk aanpassen**
 4. Druk achter het MyDisplay-menu op de toets: **ON**
 5. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.
- >> Wanneer u kiest voor Profiel activeren [▶ 118], wordt het nieuwe MyDisplay-menu weergegeven in de menubalk.



13.10. MyDisplays bewerken en wissen

2

- ✓ U hebt een MyDisplay-menu aangemaakt.
 1. Druk de toets in. **MyDisplay bewerken**
 2. Selecteer het gewenste MyDisplay-menu.
 3. Druk op de functie die u wilt toevoegen aan, of verwijderen uit het MyDisplay-menu.
 4. Om het MyDisplay-menu een andere naam te geven, drukt u op de toets: 
 5. Voer een naam in.
 6. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 

7. Om een MyDisplay-menu te wissen, drukt u op de toets: 
 - > Er wordt u eerst gevraagd of u het element echt wilt wissen.
8. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 


13.11 Service

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Service**

U kunt gebruikmaken van de volgende informatie:

- Informatie over het apparaattype 
- ChefLine [[▶ 142](#)] 
- Hotline – Service [[▶ 142](#)] 
- Serviceniveau 

Deze functie is alleen beschikbaar voor RATIONAL-servicepartners.

- Software-update info [[▶ 114](#)] 
- Geïnstalleerde softwareversie [[▶ 114](#)]

13.11. Software-update info

1

Hier ziet u welke softwareversie op uw apparaat is geïnstalleerd. Wanneer u uw apparaat met ConnectedCooking verbonden hebt en de functie **Software-update info automatisch downloaden** geactiveerd hebt, worden de software-updates automatisch beschikbaar gesteld. Verdere informatie vindt u hier: Software-updates automatisch uitvoeren [[▶ 126](#)] Wanneer een software-update beschikbaar is, wordt de actuele softwareversie weergegeven en de toets **Installatie beginnen** is actief.

1. Druk de toets in. **Installatie beginnen**

>> De software-update wordt uitgevoerd en het apparaat wordt opnieuw opgestart.

13.11. Geïnstalleerde softwareversie

2

Hier vindt u alle informatie over de geïnstalleerde softwareversie en geïnstalleerde servicepakketten.

13.12 ConnectedCooking

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**






Hoe u uw apparaat met ConnectedCooking verbindt en welke functies beschikbaar zijn, vindt u hier: [ConnectedCooking \[▶ 123\]](#)

14 Kitchen Management


14.1 Profiel- en rechtenmanagement








U kunt gebruikers in profielen samenstellen en deze profielen toegangsrechten toewijzen. Standaard is uw apparaat aan één profiel toegewezen, die niet kan worden gewist. U kunt maximaal 10 andere profielen toevoegen.

14.1.1 Nieuw profiel aanmaken

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Gebruikersprofiel**
3. Druk de toets in. **Nieuw profiel toevoegen**
4. Wanneer u een profiel uit een al bestaand profiel wilt afleiden, drukt u op de toets: **uit een bestaand profiel**
5. Wanneer u een profiel uit een profielsjabloon wilt afleiden, drukt u op de toets: **uit een profielsjabloon**
 - > Er verschijnt een melding dat het nieuwe profiel met succes is aangemaakt.
6. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.
7. Druk de toets in.  **Profiel bewerken**
8. Druk de toets in.  **Nieuw profiel**



Profielinstellingen aanpassen







1. Druk de toets in.  **Profielinstellingen**
2. Om een profiel een naam te geven, drukt u op de toets:  **Profielnaam wijzigen**
3. Geef een eenduidige profielnaam op en druk op de Enter-toets op het toetsenbord.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
4. Om een profiel van een wachtwoord te voorzien, drukt u op de toets:  **Wachtwoord profiel wijzigen**
5. Geef een wachtwoord op en druk op de Enter-toets op het toetsenbord. Noteer het wachtwoord en bescherm dit tegen toegang van onbevoegde derden. Wanneer u het wachtwoord bent vergeten, kunt u de instellingen niet meer oproepen. Neem in dat geval contact op met uw RATIONAL-servicepartner.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.

6. Om een profiel de taal te geven van de gebruikersinterface, drukt u op de toets:  **Taal wijzigen**
7. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste taal.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
8. Om te bepalen of het profiel een hoofdgebruiker is of een profiel met beperkte rechten, drukt u op de toets:  **Profieltype wijzigen**
9. Selecteer  **Hoofdgebruiker**, wanneer het gebruikersprofiel alle rechten moet krijgen om profielen te kunnen bewerken. Wanneer u dit profieltype selecteert, hebben alle gebruikers onbeperkt toegang tot het apparaat
10. Selecteer  **Beperkte gebruiker**, wanneer het gebruikersprofiel beperkte rechten moet krijgen. Wanneer u dit profieltype selecteert, kunt u alle elementen van de gebruikersinterface, behalve de favorieten, verbergen.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
11. Om een profiel toe te wijzen aan een primaire nationale keuken, drukt u op de toets:  **Primaire nationale keuken wijzigen**
12. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste primaire nationale keuken.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
13. Om een profiel toe te wijzen aan een secundaire nationale keuken, drukt u op de toets:  **Secundaire nationale keuken wijzigen**
14. Scrol door het overzicht en selecteer de gewenste secundaire nationale keuken.
 - > U komt dan weer terug in het profieloverzicht.
15. Wanneer u alle elementen van de gebruikersinterface, behalve de favorieten, wilt verbergen, drukt u na **Alle elementen, behalve de favorieten, verbergen** op de toets: **ON**
16. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.




Menubalk aanpassen

Definieer welke functies en intelligente assistenten in de menubalk moeten worden weergegeven.






1. Druk de toets in.  **Menubalk aanpassen**
2. Wanneer u een functie of de intelligente assistent wilt verbergen, drukt u achter de volgende elementen op de toets: **OFF**
 - Home 
 - Handmatige bedrijfsmodi 

- iCookingSuite 
 - iProductionManager 
 - Programmeermodus 
 - iCareSystem 
 - Zoekassistent 
1. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.




Autorisatie bereidingsparameters

1. Druk de toets in.  **Autorisaties bereidingsparameters**
2. Om het gebruikersprofiel toe te staan gedurende de bereiding de bereidingsparameters te wijzigen, drukt u op de toets:  **bedienbaar**
3. Om het gebruikersprofiel te verbieden gedurende de bereiding de bereidingsparameters te wijzigen, drukt u op de toets:  **verborgen**

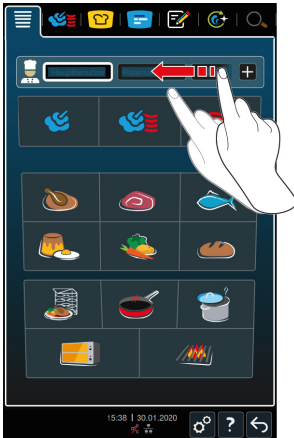
iProductionManager

1. Druk de toets in. **Profielinstellingen**
2. Wanneer u een functie wilt verbergen, drukt u achter de volgende elementen op de toets: **OFF**
 - Bevochtigen 
 - Bord met bonnen bewerken 
 - Planningen 
 - Optimaliseringsfuncties
 - Bord met handmatige bonnen 
1. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.

14.1.2 Profiel activeren

- ✓ U hebt een profiel aangemaakt [ 116].
1. Druk de toets in.  **Profiel activeren**
 2. Selecteer het gewenste profiel.
 3. Wanneer u het profiel van een wachtwoord hebt voorzien, voert u het wachtwoord in.
 4. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 

>> Het profiel wordt direct geactiveerd.



>> Wanneer u het startscherm opent, wordt het actieve profiel weergegeven. Wanneer u meerdere profielen heeft geactiveerd, kunt u door het overzicht scrollen. Om een Nieuw profiel aan te maken [▶ 116], drukt u op de toets: +

14.1.3 Profiel op ander apparaat overdragen

U kunt profielen die u op het ene apparaat hebt aangemaakt, overdragen op een ander apparaat.

✓ U hebt een usb-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in. **Gebruikersprofiel**
3. Druk de toets in. **Profielexport**
 - > Alle aangemaakte profielen worden op de usb-stick geladen.
4. Verbind de usb-stick met de gedownloade profielen nu met een ander apparaat.
5. Druk de toets in.
6. Druk de toets in. **Gebruikersbeheer**
7. Druk de toets in. **Profielimport**

>> Alle profielen worden op het apparaat geladen en na een korte wachttijd weergegeven.

14.1.4 Profiel wissen

U kunt alle profielen wissen, behalve het standaard toegewezen beheerdersprofiel.

- ✓ U hebt een profiel aangemaakt [► 116].
 - 1. Druk de toets in.  **Profiel bewerken**
 - 2. Selecteer het gewenste profiel.
 - 3. Druk de toets in.  **Profielinstellingen**
 - 4. Druk de toets in.  **Profiel wissen**
- >> Het profiel is gewist.

14.2 Hygiëne-management

14.2.1 Geregistreerde HACCP-gegevens

Per charge worden de volgende HACCP-gegevens geregistreerd:

- Chargenummer
- Apparaattype
- Serienummer
- Softwareversie
- Datum en tijd
- Reinigingsprogramma
- Temperatuur ovenruimte
- Richtwaarde van de kerntemperatuur
- Gemeten kerntemperatuur
- Tijd (hh:mm:ss)
- Temperatuureenheid
- Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik
- Halve energie
- Naam van het bereidingsproces
- Deur van de ovenruimte openen / sluiten
- Wijziging van de bedrijfsmodus
- Automatische reiniging




14.2.2 HACCP-gegevens exporteren

HACCP-gegevens worden 40 dagen lang op het apparaat bewaard. Gedurende deze periode kunt u de gegevens downloaden. Verdere informatie vindt u hier: HACCP-gegevens exporteren [► 109]

14.2.3 HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven

Wanneer u uw apparaat hebt verbonden met ConnectedCooking, kunt u instellen dat de HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking worden doorgegeven na beëindiging van een bereidingsproces.

✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking ► 124].

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**
3. Druk naast **HACCP-gegevens automatisch doorgeven** op de toets:  **ON**

>> HACCP-gegevens worden nu automatisch doorgegeven na beëindiging van een bereidingsproces. U kunt de gegevens onder connectedcooking.com of in de ConnectedCooking-app bekijken.

14.3 Apparaat in een netwerk opnemen





Wanneer u uw apparaten in een netwerk verbindt, kunt u de volgende mogelijkheden gebruiken:


- Beide apparaten van een Combi-Duo-installatie op slechts één apparaat bedienen.
- Apparaten met ConnectedCooking verbinden.

Wanneer u de apparaten in een Combi-Duo-installatie wilt verbinden, neemt u contact op met uw RATIONAL-servicepartner.

14.3.1 Wifi-verbinding maken

Wanneer u het apparaat wilt verbinden met een WLAN waarvoor u zich moet aanmelden via een website, is er geen WLAN-verbinding mogelijk.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in.  **Netwerk**
3. Om de functie te activeren, drukt u op de toets:  **ON**
4. Druk de toets in.  **WiFi**
 - > Een overzicht van alle beschikbare wifi-netwerken wordt weergegeven. De WLAN-netwerken zijn aflopend gesorteerd aan de hand van hun signaalsterkte.
5. Selecteer het gewenste wifi-netwerk.
 - > U wordt gevraagd het wachtwoord van het wifi-netwerk in te voeren.
6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 - > Wanneer de verbinding succesvol is, verschijnt in de voetregel het volgende symbool: 

- > Het WLAN-netwerk wordt bovenaan weergegeven in het overzicht van de beschikbare WLAN's.
- 7. Om de informatie over de verbinding weer te geven, drukt u naast het WLAN op de toets: **V**
- 8. Om de verbinding te verbreken drukt u in de informatie over de verbinding op de toets: **Verbreken**
- 9. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de netwerkinstellingen terug te keren.
- >> De naam van het WLAN-netwerk wordt onder **WLAN** weergegeven.

14.3.2 Netwerkkabel aansluiten

Uw apparaat is standaard voorzien van een netwerkaansluiting. Om uw apparaat met een netwerk te verbinden en de bescherming van het apparaat tegen straalwater uit alle richtingen te garanderen, gebruikt u een netwerkkabel met de volgende eigenschappen:

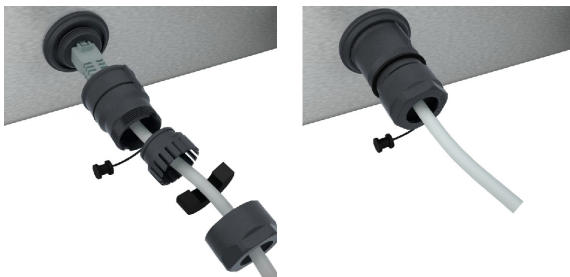
- Netwerkkabel categorie 6
- Maximale stekkerlengte van 45 mm
- Stekkerdiameter van 18,5 mm
- Kabeldiameter van 5,5 - 7,5 mm

⚠ VOORZICHTIG

De functiedelen om de netwerkaansluiting kunnen meer dan 60 °C worden.

U kunt zich verbranden, wanneer u een netwerkkabel aan een apparaat aansluit, dat al in gebruik is of in gebruik was.


1. Laat het apparaat afkoelen voordat u de netwerkkabel aansluit.



1. Schroef de bescherming los.
2. Zet de afzonderlijke delen van de bescherming op de netwerkkabel.
3. Steek de netwerkkabel in de netwerkaansluiting.

- Schroef de bescherming vast.

14.3.3 Netwerkverbinding maken

- ✓ U hebt alle gegevens van de netwerkverbinding voor u liggen.
- 1. Druk de toets in. 
- 2. Druk de toets in.  **Netwerkinstellingen**
- 3. Druk de toets in.  **LAN**
- 4. Druk de toets in. **IP IP-netwerk**
- 5. Voer het IP-adres in.
- 6. Druk de toets in. **IP IP-gateway**
- 7. Voer het adres van de IP-gateway in.
- 8. Druk de toets in. **IP IP-netmask**
- 9. Voer het IP-netmask in.
- 10. Wanneer u de netwerkconfiguratie aan de client door een server wilt laten toewijzen, activeert u DHCP. Druk de toets in. **IP ON**
 - > IP-adressen, -gateway en DNS worden nu automatisch geconfigureerd.
- 11. Druk de toets in. **IP DNS 1 (voorkeur)**
- 12. Voer het adres van de DNS-server in.

14.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking is de modernste netwerkoplossing van RATIONAL. Of u nu één of meer RATIONAL-apparaten hebt – ConnectedCooking biedt u compleet nieuwe, eenvoudige toepassingsmogelijkheden. Het enige wat u daarvoor moet doen, is uw apparatuur van RATIONAL in een netwerk op te nemen en zich te registreren onder connectedcooking.com.

In ConnectedCooking ziet u in één overzicht de online status, reinigingsdetails, de bedrijfsstatistieken en of de HACCP-voorschriften worden nageleefd. Verder kunt u gebruikmaken van de volgende functies:

- **Push-berichten**
Ongeacht of het een laad-, gereed- of servicemelding is, u ontvangt in real time alle informatie die u nodig hebt. Waar u ook bent.
- **Bereidingsprocessen overzetten en beheren**
Zet bewezen bereidingsprocessen automatisch over op alle apparaten van uw bedrijf.
- **Automatische software-updates**

Software-updates worden altijd gratis en automatisch ter beschikking gesteld.

Bovendien vindt u op connectedcooking.com uitgebreide receptenbibliotheken, tips en trucs van onze profs en een veelvoud aan toepassingsvideo's.

14.4.1 Apparaat met ConnectedCooking verbinden

Wanneer u uw apparaat met ConnectedCooking wilt verbinden, kunt u gebruikmaken van de volgende functies:

- HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven [▶ 121]
 - Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven [▶ 142]
- ✓ U hebt een netwerkverbinding gemaakt.
 - ✓ U hebt zich geregistreerd onder connectedcooking.com.
1. Druk de toets in. 
 2. Druk de toets in. **ConnectedCooking**
 3. Druk naast **Verbinden** op de toets: **ON**
 - > Na een korte wachttijd wordt een negencijferige pin- en een QR-code weergegeven. Wanneer u geen smartphone binnen handbereik hebt, kunt u zich onder www.connectedcooking.com registreren. Wanneer u een smartphone binnen handbereik hebt, kunt u de QR-code inscannen.

Registratie zonder smartphone


1. Noteer de pincode.
 2. Log in op www.connectedcooking.com.
 3. Klik op het symbool: **Apparatenmanagement**
 4. Selecteer: **Apparatenoverzicht**
 5. Klik op het symbool: Rode cirkel met +
 6. Voer in het veld **Naam** een apparaatnaam in.
 7. Voer in het veld **Activeringscode** de PIN in die op het apparaat werd weergegeven.
- >> Na korte tijd verschijnt het apparaat in het apparatenoverzicht van ConnectedCooking.
 - >> In het display wordt weergegeven dat het apparaat is verbonden met de server van ConnectedCooking. In de voetregel verschijnt het symbool: 
 - >> U ontvangt een e-mail waarin wordt bevestigd dat de registratie van het apparaat geslaagd is.

Registratie met smartphone

- ✓ U hebt een app op uw smartphone geïnstalleerd, waarmee u QR-codes kunt scannen.
 - ✓ U hebt de ConnectedCooking-app op uw smartphone geïnstalleerd.
1. Scan de QR-code.
- >>
- >> Na korte tijd wordt op het apparaat weergegeven dat het apparaat is verbonden met de server van ConnectedCooking. In de voetregel verschijnt het symbool: 
- >> Het apparaat verschijnt in het apparatenoverzicht van ConnectedCooking.
- >> U ontvangt een e-mail waarin wordt bevestigd dat de registratie van het apparaat geslaagd is.

14.4.2 Verbinding met ConnectedCooking verbreken



U kunt de verbinding met ConnectedCooking op elk gewenst moment verbreken. De gegevens voor de verbinding blijven daarbij behouden en hoeven niet opnieuw ingevoerd te worden als u weer verbinding wilt maken.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. **ConnectedCooking**
3. Druk naast **Verbinden** op de toets: **OFF**

>> Er wordt weergegeven dat de server van ConnectedCooking bereikbaar is, maar dat het apparaat er niet meer mee is verbonden.

14.4.3 Apparaat afmelden bij ConnectedCooking

U kunt zich op elk gewenst moment afmelden bij ConnectedCooking. De gegevens voor de verbinding worden gewist. Wanneer u het apparaat opnieuw wilt verbinden met ConnectedCooking, moet u het apparaat opnieuw registreren. Verdere informatie vindt u hier: Apparaat met ConnectedCooking verbinden [▶ 124]

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. **ConnectedCooking**
3. Druk de toets in. **Afmelden**
 - > Er wordt u gevraagd of u zich echt wilt afmelden van de ConnectedCooking Portal?
4. Druk de toets in. 

14.5 Software-update uitvoeren

Automatische software-updates via ConnectedCooking

- ✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking.
 - 1. Druk de toets in. 
 - 2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**
 - 3. Om de functie **Software-updates automatisch downloaden** te activeren, drukt u op de toets:  **ON**
 - 4. Druk de toets in. 
 - 5. Druk de toets in.  **Service**
 - 6. Druk de toets in.  **Software-update info**
 - 7. Druk de toets in. **Installatie beginnen**
- >> De software-update wordt uitgevoerd en het apparaat wordt opnieuw opgestart.

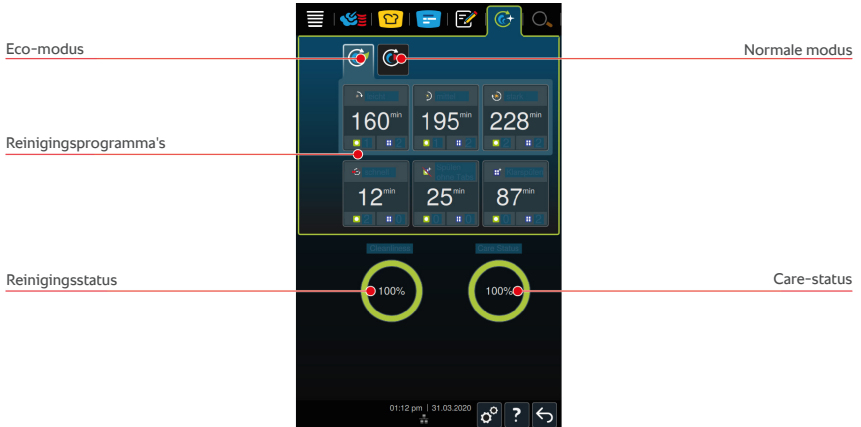
Software-update per usb-stick

- ✓ U hebt een usb-stick waarop een software-update staat, aangesloten op het apparaat.
 - ✓ Een melding verschijnt die zegt dat een software-update werd herkend.
 - 1. Bevestig de melding dat de software-update moet worden uitgevoerd.
- >> De software-update wordt uitgevoerd en het apparaat wordt opnieuw opgestart.

15 Automatische reiniging - iCareSystem



Het iCareSystem is het intelligente reinigings- en ontkalkingssysteem van de iCombi Pro. Het herkent de actuele mate van verontreiniging van het apparaat en doet een suggestie voor het ideale reinigingsprogramma, evenals de optimale hoeveelheid onderhoudsmiddelen.



15.1 Algemene veiligheid

- Gebruik voor de automatische reiniging alleen de Active Green reinigingstabletten en Care-tabs die de fabrikant adviseert.

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Laat het apparaat en alle functionerende delen afkoelen voordat u begint met de automatische reiniging.

Zo voorkomt u ernstige huidirritaties:

- De reinigingsmiddelen kunnen ernstige huidirritatie, brandwonden en oogletsel veroorzaken. Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen wanneer u het apparaat reinigt.
- Houd de deur van de ovenruimte goed gesloten tijdens de automatische reiniging. Anders kunnen agressieve reinigingsmiddelen en hete stoom ontsnappen. Wanneer u de deur van de ovenruimte tijdens de automatische reiniging openmaakt, klinkt er een waarschuwingssignaal.

- Laat de kernthermometer tijdens de automatische reiniging niet uit het apparaat hangen. De afdichting van de ovendeur kan dan beschadigd worden en er kunnen agressieve reinigingsmiddelen naar buiten komen.
- Reinig de van buiten aan te brengen kernthermometer niet met de automatische reiniging.
- Verwijder alle verzorgingsproducten en de resten ervan voordat u het apparaat verwarmt om er gerechten in te bereiden.

Zo reageert u correct wanneer u in contact komt met reinigings- of verzorgingsmiddelen:

- Wanneer u de reinigings- of verzorgingsmiddelen aanraakt zonder beschermende handschoenen tegen chemische stoffen, dan wel andere punten van de huid in contact komen met Active Green reinigingstabletten, spoel die punten dan 10 minuten lang af met stromend water.
- Wanneer reinigings- of verzorgingsmiddelen in uw ogen terechtkomen, spoelt u uw ogen 15 minuten lang uit met stromend water. Neem eventuele contactlenzen uit.
- Mocht u reinigings- of verzorgingsmiddelen inslikken, spoel dan uw mond grondig uit met water en drink onmiddellijk een halve liter water. Probeer niet geforceerd over te geven.
- Alarmeer onmiddellijk de hotline voor vergiftigingen of een arts.

15.2 Reinigingsmodi

De volgende 2 reinigingsmodi staan u ter beschikking voor de reinigingsprogramma's **licht**, **gemiddeld** en **snel**:



Eco-Modus

Wanneer u deze reinigingsmodus selecteert, worden in de reinigingsprogramma's [► 129] minder reinigingsmiddelen en minder water gebruikt om het apparaat schoon te maken. De reinigingsprogramma's duren wel langer dan in de normale modus.



Normale modus

Wanneer u deze reinigingsmodus selecteert, worden in de reinigingsprogramma's [► 129] meer reinigingsmiddelen en meer water gebruikt om het apparaat schoon te maken. De reinigingsprogramma's duren dan korter dan in de normale modus.

15.3 Reinigingsprogramma's

De volgende reinigingsprogramma's zijn beschikbaar:

Programma	Modus.	Beschrijving	Reinigingsmiddel
Licht	Eco / Normaal	Geschikt om lichte verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan bij gebruik van het apparaat tot 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green reinigingstabletten ▪ Care-tabletten
gemiddeld	Eco / Normaal	Geschikt om verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gegrild, gebraden of gebakken werd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green reinigingstabletten ▪ Care-tabs
sterk	Eco / Normaal	Geschikt om sterke verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gegrild, gebraden of gebakken werd.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green reinigingstabletten ▪ Care-tabs

Programma	Modus.	Beschrijving	Reinigingsmiddel
Snel	–	Geschikt voor een tussenreiniging om sterke verontreinigingen in korte tijd te verwijderen. Dit reinigingsprogramma reset de geforceerde reiniging niet.	▪ Active Green reinigingstabletten
Spoelen zonder tabletten	–	Geschikt om in water oplosbare verontreinigingen te verwijderen. Dit reinigingsprogramma reset de geforceerde reiniging niet.	–
Spoelen met naglans	–	Geschikt om kalkhoudende verontreinigingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gebraden, gebakken of gestoomd werd.	▪ Active Green reinigingstabletten



TIP

Wanneer uw apparaat is aangesloten op een watertoevoer met ontkalkt water, kan de aanbevolen hoeveelheid Active Green reinigingstabletten met max. 50% verminderd worden.

15.4 Reinigings- en Care-status

Het iCareSystem herkent automatisch de reinigings- en Care-status van uw apparaat.

Reinigingsstatus


- Wanneer het indicatielampje groen brandt, is het apparaat schoon.

- Wanneer het indicatielampje oranje brandt, is het apparaat verontreinigd. U kunt echter nog gerechten bereiden met het apparaat, totdat u wordt opgeroepen om het te reinigen.
- Wanneer het indicatielampje rood brandt, is het apparaat sterk verontreinigd. U moet eigenlijk onmiddellijk een reinigingsprogramma starten, maar op z'n laatst wanneer u de volgende oproep voor reiniging ontvangt.

Care-status

- Wanneer de Care-status groen is, is de stoomgenerator kalkvrij.
- Wanneer het indicatielampje oranje brandt, is de stoomgenerator licht verkalkt.
- Wanneer het indicatielampje rood brandt, is de stoomgenerator sterk verkalkt. U moet eigenlijk onmiddellijk een reinigingsprogramma starten, maar op z'n laatst wanneer u de volgende oproep voor reiniging ontvangt.

15.5 Automatische reiniging starten

- ✓ De inhangrekken zijn correct geplaatst in de ovenruimte.
 - ✓ Het verrijdbare bordenrek is correct geplaatst in de ovenruimte.
 - ✓ Wanneer uw apparaat is uitgevoerd met de optionele, geïntegreerde vetafvoer, neem dan de opvangbak voor het vet uit de ovenruimte en sluit de afvoerbuis. U kunt zelf instellen dat u erop geattendeerd wilt worden de geïntegreerde vetafvoer te sluiten, voordat u een automatische reiniging start. Verdere informatie vindt u hier: Geïntegreerde vetafvoer
1. Druk in de menubalk op de toets: 
 - > Wanneer de temperatuur in de ovenruimte boven 50 °C ligt, verschijnt deze melding: **Ovenruimte te warm**
 2. Start de Cool-Down-functie [► 64] om de temperatuur van de ovenruimte omlaag te brengen.
 3. Kies het gewenste Reinigingsprogramma [► 129].
 4. Maak de deur van de ovenruimte open.
 5. Verwijder alle houders, bakblikken en -platen uit de ovenruimte.



6. **⚠ WAARSCHUWING! Risico op brandwonden! Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen bij de omgang met Active Green-reinigingstabletten en Care-tabs.** Pak het aangegeven aantal Active Green-reinigingstabletten en leg ze in de zeef van de bodemafvoer.
 7. Pak het aangegeven aantal verpakkingen Care-tabs uit en leg de ze in de Care-lade.
 8. Sluit de deur van de ovenruimte.
- >> De automatische reiniging begint.
- >> Wanneer de automatische reiniging is afgesloten, klinkt er een signaal.





TIPS

- Wanneer er zich tijdens de automatische reiniging schuim in de ovenruimte vormt hoewel u de aanbevolen hoeveelheid Active Green reinigingstabletten gebruikt, moet u het aantal tabs bij de volgende automatische reiniging verminderen. Mocht er ook dan schuimvorming blijven plaatsvinden, neem dan contact om met uw RATIONAL-servicepartner.

15.6 Automatische reiniging afbreken

U kunt alle automatische reinigingsprogramma's, behalve de snelle reiniging, 30 secondes na het begin afbreken. Op een later tijdstip kan de automatische reiniging niet meer worden afgebroken.

1. Druk de toets in. 
 - > Er wordt u gevraagd of u de reiniging echt wilt afbreken.
2. Druk de toets in. 
3. Maak de deur van de ovenruimte open.

4. **⚠ WAARSCHUWING! Chemische brandwonden! Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen bij de omgang met Active Green reinigingstabletten.** Neem de Active Green reinigingstabletten uit de ovenruimte en voer ze af.
5. Spoel de bereidingsruimte uit met water om resten van de Active Green reinigingstabs te verwijderen.
6. Sluit de deur van de ovenruimte.
 - > De melding verschijnt: **Onderbreking was succesvol – Controleer de ovenruimte op eventuele resten van reinigingsmiddelen**



TIP

Wanneer tijdens de automatische reiniging de stroom uitvalt, wordt de automatische reiniging automatisch onderbroken. Als de stroomvoorzorging weer hersteld is, gaat de automatische reiniging verder.

15.7 Geforceerd reinigen

Wanneer u het geforceerd reinigen hebt geactiveerd, wordt u na een vastgestelde periode gevraagd het apparaat te reinigen. U kunt pas met het apparaat werken, wanneer de reiniging is uitgevoerd.

1. Druk de toets in.
 2. Druk de toets in. **Reiniging**
 3. Druk de toets in. **Geforceerd reinigen**
 4. Om het geforceerd reinigen te activeren, drukt u op de toets: **ON**
 5. Om de tijd in te stellen waarna u gevraagd wordt het apparaat te reinigen, drukt u op de toets: **Tijd tot reinigungsopdracht** Let erop dat hier de bedrijfstijd en niet de werkelijk verlopen tijd wordt ingesteld.
 6. Selecteer op de schaal de gewenste waarde van 1 - 24 uur.
 7. Om in te stellen met hoeveel uur de reiniging na de oproep uitgesteld kan worden, drukt u op de toets: **Vertragingstijd bij geforceerd reinigen**
 8. Selecteer op de schaal de gewenste waarde van 1 - 24 uur.
- >> In de voetregel wordt weergegeven, hoeveel bedrijfsuur het nog duurt voordat een reiniging moet worden uitgevoerd.

15.8 Reinigingsschema

Met behulp van een reinigingsschema stelt u vast op welke weekdays Geforceerd reinigen [► 133] moet worden uitgevoerd.

1. Druk de toets in.

2. Druk de toets in.  **Reiniging**
3. Druk de toets in.  **Reinigingsschema**
4. Om vast te leggen hoe het apparaat bij een oproep tot reiniging moet reageren, drukt u op de toets: **Reinigingsschema tijdstip**
5. Wanneer u geen bericht wilt ontvangen over het tijdstip van reiniging, drukt u op de toets: **UIT**
6. Wanneer op het tijdstip van reiniging een waarschuwing moet worden weergegeven, drukt u op de toets: **Waarschuwing**
7. Wanneer het apparaat direct moet worden gereinigd bij een oproep tot reiniging, drukt u op de toets: **Forceren**
8. Druk in de pictogrammenbalk op om naar het overzicht van het reinigingschema terug te keren.
9. Kies de dag van de week waarop een reiniging moet worden uitgevoerd.
10. Druk op de toets: **ON**
11. Stel de tijd in waarop de reiniging moet worden uitgevoerd.
12. Druk in de pictogrammenbalk op om naar het overzicht van het reinigingschema terug te keren.

16 Verzorging

WAARSCHUWING

Afzettingen van vet of resten van levensmiddelen in de ovenruimte

Wanneer u de ovenruimte niet voldoende reinigt, bestaat er brandgevaar door afzetting van vet of resten van levensmiddelen.

1. Reinig het apparaat dagelijks.
2. Laat bij een eventuele brand de deur van de ovenruimte gesloten. Zo onttrekt u zuurstof aan de brand. Schakel het apparaat uit. Wanneer de brand is overgeslagen, moet u een brandblusser gebruiken die geschikt is om brandend vet te blussen. Gebruik nooit water of schuim om een vetbrand te blussen.

16.1 Algemene veiligheid

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Laat het apparaat en alle functionerende delen afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.

Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:

- Neem het apparaat bij alle reinigingswerkzaamheden, behalve de automatische reiniging, van het stroomnet.
- Reinig het apparaat ook dagelijks wanneer u uitsluitend gebruikmaakt van de handmatige bedrijfsmodus Stoom.
- Maak toebehoren niet schoon met de automatische reiniging in het apparaat.

16.2 Onderhoudsintervallen

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
Dagelijks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovenruimte ▪ rubbers van de ovenruimte ▪ Ovendeur ▪ Opvangbak deur en afvoergoot ▪ Kernthermometer

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accessoires ▪ Handdouche
Wekelijks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buitenkanten van het apparaat ▪ LED-afdekking ▪ Bedieningspaneel ▪ Kunststof delen
Maandelijks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bevochtigingsspuitmond

De functionele onderdelen moeten volgens het onderhoudsinterval worden gereinigd, maar mogen desgewenst ook vaker worden schoongemaakt.

16.3 Verzorgingsproducten

Geschikte verzorgingsproducten

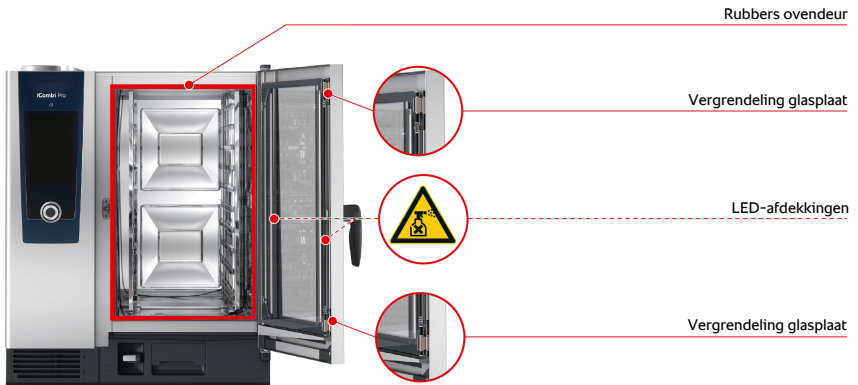
- Maak de volgende functionele onderdelen schoon met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek:
 - buitenkant van het apparaat
 - glasplaat van de oven deur
 - LED-afdekking in de oven deur
 - Rubbers van de ovenruimte
- Reinig toebehoren met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.

Ongeschikte verzorgingsproducten

Reinig het apparaat, de functionerende onderdelen en accessoires niet met de volgende, ongeschikte verzorgingsproducten:

- schurende reinigingsmiddelen
- zoutzuur, loog, zwavelhoudende stoffen of andere stoffen die zuurstof verbruiken
- onverdunde alcohol, methanol of oplosmiddelen als aceton, benzeen, toluen of xyleen
- bakoven- of grillreiniger
- Pannensponsjes met schuurlaag
- staalwol
- hogedrukspuit
- scherpe of puntige voorwerpen

16.4 Deur van de ovenruimte reinigen



Glasplaten reinigen

1. Maak de deur van de ovenruimte compleet open tot hij vastklikt.
2. Maak de vergrendelingen van de glasplaten met lichte druk los.
3. Draai de glazen ruiten van de ovendeur achter elkaar open.
4. Reinig de glasplaten van de ovendeur met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
5. Laat de glasplaten van de ovendeur volledig drogen.



LED-afdekkingen reinigen

Wanneer u de glasplaten van de ovendeur hebt gereinigd, kunt u vervolgens ook de LED-afdekkingen schoonmaken. Reinig de LED-afdekkingen alleen met de geschikte verzorgingsproducten [► 136].

De LED-afdekking ligt tussen de middelste en de voorste glasplaat van de ovendeur.

- ✓ De glasplaten van de ovendeur zijn ontgrendeld.
1. Reinig de LED-afdekking met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
 2. Laat de LED-afdekking volledig drogen.
 3. Zet vervolgens weer alle glasplaten van de ovendeur goed vast.

Rubbers van de ovendeur reinigen

Wanneer u uw apparaat in continubedrijf en met hoge temperaturen in de ovenruimte boven 260 °C gebruikt met overwegend etenswaren die veel vet en gelatine bevatten, dan kunnen de rubbers van de ovendeur snel verslijten. Om de gebruiksduur van de rubbers van de ovendeur te verlengen, moet u ze elke dag schoonmaken.

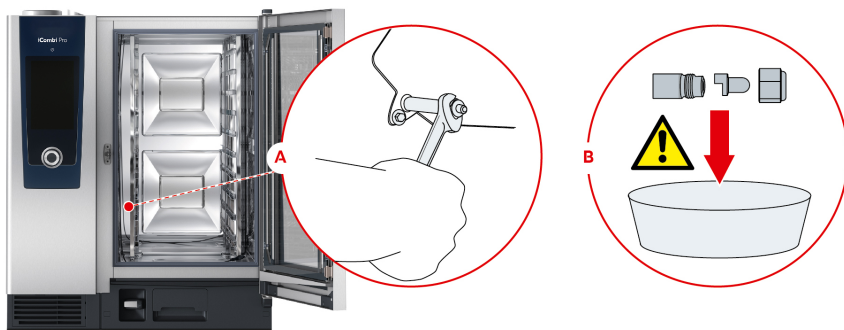
- ✓ De deur van de ovenruimte is geopend.
- 1. Reinig de rubbers van de ovendeur met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- 2. Laat de rubbers van de ovendeur volledig drogen.

16.5 Bevochtigingsspuitmond ontkalken



Benodigd gereedschap

- Inbussleutel



1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder het linker inhangrek en draai de luchtgeleidingsplaat naar het midden van de ovenruimte.
3. Draai de moeren van de bevochtigingsspuitmond los met de inbussleutel (A).
4. Verwijder de bevochtigingsspuitmond.
5. **⚠ WAARSCHUWING! Risico op brandwonden! Draag mondbescherming en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen tegen de omgang met ontkalker.** Plaats de bevochtigingsspuitmond in de ontkalker (B).
6. Laat de bevochtigingsspuitmond zolang in de ontkalker liggen totdat de kalkafzettingen zijn opgelost.
7. Neem dan de ontkalkte bevochtigingsspuitmond uit de ontkalker.
8. Spoel de bevochtigingsspuitmond grondig af met water en laat hem dan volledig drogen.

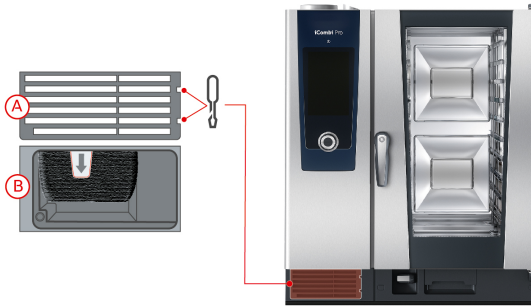
9. Monteer de bevochtigingsspuitmond weer in de omgekeerde volgorde.

16.6 LuchtfILTER reinigen



Benodigd gereedschap

- Schroevendraaier



1. Steek de schroevendraaier in de inkepingen van de afdekking van het luchtfILTER (A).
2. Verwijder de afdekking van het luchtfILTER.
3. Trek het luchtfILTER naar buiten (B).
4. Reinig het luchtfILTER in de vaatwasser en laat hem daarna volledig drogen.
 - > Wanneer het luchtfILTER na de reiniging in de vaatwasser niet schoon is, moet hij worden vervangen.
5. Wanneer het luchtfILTER gereinigd is, schuift u hem terug in het apparaat.
6. Steek de afdekking van het luchtfILTER weer in het apparaat.

AANWIJZING

Straalwater kan in het apparaat binnendringen wanneer het luchtfILTER niet correct is aangebracht

De bescherming tegen straalwater uit alle richtingen is alleen gegarandeerd bij een correct aangebracht luchtfILTER.

1. Schuif het luchtfILTER zo in het apparaat dat het vastklikt.

16.7 Handdouche reinigen

1. Trek de slang van de handdouche volledig naar buiten en houd hem vast.
2. Reinig de handdouche en de slang met een zachte spons.
3. Om hardnekkige kalkafzettingen te verwijderen, maakt u de handdouche en de slang schoon met verdunde tafellazijn.

16.8 Bedieningspaneel reinigen



Wanneer uw apparaat van een afsluitbaar bedieningspaneel is voorzien, moet u het afsluitbaar bedieningspaneel afsluiten en de afdekking openen voordat u het bedieningspaneel reinigt.

Voordat u de display reinigt, kunt u het eerst vergrendelen. Zo verhindert u dat u per ongeluk bereidingsprocessen opstart, acties uitvoert of functies oproept.

1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Na een paar seconden wordt de vergrendeling van de display actief en verschijnt het symbool: 
2. Reinig het display met een zachte doek.
3. Om het display te ontgrendelen, houdt u de toets ingedrukt: 
 - > Het symbool verschijnt: 
4. **⚠ VOORZICHTIG! Gevaar voor snijden! Het centrale instelwiel heeft scherpe randen. Draag beschermende handschoenen wanneer u het centrale instelwiel en de oppervlakken eronder schoonmaakt.** Trek het centrale instelwiel er met de hand en zonder gereedschap vanaf.
5. Reinig het centrale instelwiel en het oppervlak eronder met een zachte doek.
6. Steek daarna het centrale instelwiel weer op het apparaat.

16.9 Toebehoren reinigen

1. Laat accessoires goed afkoelen voordat u ze reinigt.
2. Verwijder resten van levensmiddelen en laagjes vet, maizena en eiwit met een zachte doek.
3. Wanneer accessoires hardnekkig zijn vervuild, week het aangekoekte vuil dan in met lauwwarm water en verwijder het vervolgens met een zachte doek.

16.10 Ontluchtingsbuis van de afvoer reinigen

Wanneer uw apparaat bij de installatie is aangesloten op een reeds aanwezige sifon, dan is er een ontluchtingsbuis op de afvoer gemonteerd. Wanneer uw zacht water hebt of het apparaat is aangesloten op een ontkalkingsinstallatie en u eveneens regelmatig gebruik maakt van de reinigingsprogramma's **medium** en **sterk**, wordt schuim dat bij het reinigen ontstaat in de ontluchtingsbuis gevoerd. Om een optimale afvoer van het schuim te garanderen, moet u de ontluchtingsbuis één keer per week schoonmaken.

1. Vul de ontluchtingsbuis met warm water totdat de buis helemaal schoon is, zonder resten. Het water moet een temperatuur van 60°C hebben.

17 Inspiratie en ondersteuning.

17.1 Hulp in het apparaat

Deze handleiding en een groot aantal toepassingsvoorbeelden uit de hele wereld staan u in het apparaat ter beschikking als hulp bij de bediening. De toepassingsvoorbeelden laten u zien welke levensmiddelen u het best met een bepaald intelligent bereidingsproces kunt bereiden. Bovendien vindt u alle informatie over het laadvolume en het gebruik van speciale accessoires.

De hulp in het apparaat reageert op context. Dit betekent dat u altijd de actuele hulp over het betreffende punt op de display te zien krijgt.

1. Druk de toets in. 

- > De hulpfunctie gaat open en laat u de betreffende inhoud zien.

17.2 Hulp per telefoon

ChefLine®

Hebt u vragen over bepaalde toepassingen of recepten? Wij geven u graag telefonisch advies. Snel, eenvoudig en van kok tot kok. Bel gewoon met de ChefLine®. Het nummer vindt u op de ChefLine®-sticker op de ovendeur en onder rational-online.com.

RATIONAL-servicepartners

Onze apparaten zijn betrouwbaar en duurzaam. Mocht u toch een keer voor een technische uitdaging komen te staan, dan komen de RATIONAL-servicemonteurs u snel te hulp. Gegarandeerde levering van reserve-onderdelen en een all-in noodservice in het weekend inbegrepen. Het nummer vindt u op rational-online.com.


17.3 Hulp als service nodig is

17.3.1 Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven

Wanneer u uw apparaat hebt verbonden met ConnectedCooking, kunt u instellen dat de servicegegevens automatisch en regelmatig aan ConnectedCooking worden doorgegeven.

- ✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking [[▶ 124](#)].

1. Druk de toets in. 

2. Druk de toets in.  **ConnectedCooking**

3. Druk naast **Servicegegevens automatisch doorgeven** op de toets: **ON**

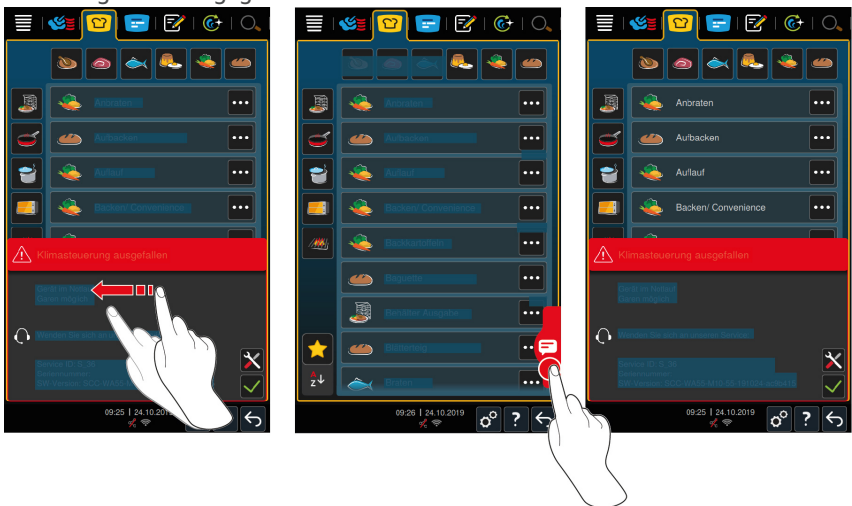
>> Servicegegevens worden nu automatisch aan ConnectedCooking doorgegeven. U kunt de gegevens onder connectedcooking.com of in de ConnectedCooking-app bekijken.

17.3.2 Servicegegevens opvragen

De servicegegevens kunt u oproepen in de instellingen. Verdere informatie vindt u hier: Service [▶ 114]

17.4 Probleemoplossing

Wanneer er een foutmelding verschijnt, kunt u deze opzij vegen terwijl u wacht op ondersteuning. De foutmelding wordt verkleind en is als rood symbool zichtbaar aan de zijkant. Wanneer u op dit symbool drukt, wordt de foutmelding weer vergroot weergegeven.



Neem bij alle foutmeldingen contact op met uw RATIONAL-servicepartner. Zorg dat u altijd het serienummer en het versienummer van de geïnstalleerde software van uw apparaat beschikbaar hebt. Deze informatie vindt u in de foutmelding.

17.4.1 Foutmeldingen verwarming stoomgenerator

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 10	De SC-automaat is defect.	Ja
Service 11	De watertoevoer van de stoomgenerator is defect.	Ja
Service 12	De meting van de hoeveelheid water is defect.	Ja

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 13	De herkenning van het waterpeil in de stoomgenerator is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 20.8	De thermometer is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 28.4	De temperatuurlimiet van de ovenruimte is overschreden.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 42.1	De watertoevoer is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 43.1	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 46.1	De watertoevoer is defect.	Ja

17.4.2 Foutmeldingen voor gasapparaten

Wanneer uw apparaat een gasaansluiting heeft, kunnen de volgende extra foutmeldingen verschijnen. Neem bij alle foutmeldingen contact op met uw RATIONAL-servicepartner [► 142]. Zorg dat u altijd het serienummer van uw apparaat beschikbaar hebt.

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 32.1	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service 32.2	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service 32.3	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service 33.1	De gasbrander is defect.	Nee

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
	Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	
Service 33.2	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service 33.3	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service 34.32	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service 60	De initialisering van de ontsteking is defect. Schakel het apparaat uit en opnieuw in. Wanneer de foutmelding blijft bestaan, moet u contact opnemen met uw servicepartner.	–

17.4.3 Foutmeldingen verwarming hete lucht

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 20.1	De thermometer is defect.	Nee
Service 28.1	De temperatuurlimiet van de stoomgenerator is overschreden.	Nee
Service 28.2	De temperatuurlimiet van de ovenruimte is overschreden.	Nee
Service 34.1	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service 34.2	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service 34.4	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 42.3	De watertoevoer is defect.	U kunt niet meer beschikken over de functie Stoomstoot .
Service 42.6	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 43.3	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht .

17.4.4 Foutmeldingen vocht

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 20.2	De thermometer is defect.	Ja
Service 20.4	De thermometer is defect.	Ja
Service 30	De vochtigheidsmeting is defect.	Ja
Service 36	De drukverschilsensor is defect.	Ja
Service 37	De drukverschilsensor is defect.	Ja
Service 42.2	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 43.2	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht .

17.4.5 Foutmeldingen CleanJet

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 25	De hoeveelheid water die het iCareSystem nodig heeft is te laag.	–
Service 26	De kogelkraan kan de positie open niet vinden.	Nee
Service 27	De kogelkraan kan de positie gesloten niet vinden.	Nee
Service 34.8	De automatische reiniging functioneert niet.	Ja

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 43.6	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 47.1	De afvoerpomp is defect.	Ja
Service 47.2	De afvoerpomp is defect.	Ja
Service 48.1	De circulatiepomp is defect.	Ja
Service 48.2	De circulatiepomp is defect.	Ja
Service 110	Tijdens de automatische reiniging heeft zich een storing voorgedaan in de SC-pomp.	Nee
Service 120	Tijdens de automatische reiniging heeft zich een storing voorgedaan in de herkenning van het waterpeil.	Nee

17.4.6 Foutmeldingen Care

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 40	De hoeveelheid Care-vloeistof die het iCareSystem nodig heeft, is te laag.	Ja
Service 42.4	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 43.4	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service 49.1	De watertoevoer is defect.	Ja
Service 49.2	De watertoevoer is defect.	Ja

17.4.7 Berichtencentrum

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 17	Het type apparaat is defect.	Nee
Service 29	De temperatuur van de printplaat is te hoog.	Nee

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service 31.1	De kernthermometer in de ovenruimte is defect.	Ja, maar u kunt de kernthermometer niet gebruiken.
Service 31.2	De kernthermometer in de ovenruimte is defect.	Ja, maar u kunt de kernthermometer niet gebruiken.
Service 34.16	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service 34.64	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service 34.400	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service 41	De bevochtigingsspuitmond of -buis is verkalkt.	U kunt niet meer beschikken over de functie Stoomstoot .
Service 50	De real-time clock van de CPU is niet geïnitieerd. Stel de datum en tijd in.	Ja
Service 51	De batterij is defect.	Ja
Service 52.1	De verlichting van de ovenruimte functioneert niet goed.	Ja
Service 52.2	De verlichting van de ovenruimte functioneert niet goed.	Ja
Service 72	De activeringstemperatuur van een thermometer is overschreden.	Nee

18 Onderhoud

De volgende onderhoudstaken kunt u zelf uitvoeren:

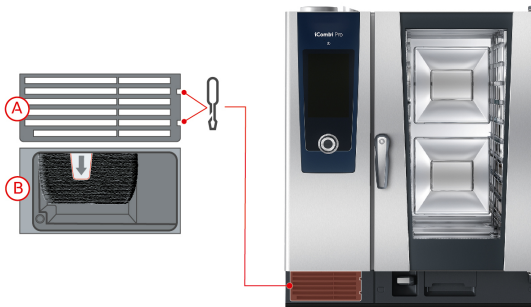
- Luchtfilter vervangen [► 149]
- Rubbers van de ovendeur vervangen [► 150]
- LED-afdekking vervangen

18.1 Luchtfilter vervangen



Benodigd gereedschap

- Schroevendraaier



- ✓ Er verschijnt een melding dat het luchtfilter moet worden vervangen.
1. Steek de schroevendraaier in de inkepingen van de afdekking van het luchtfilter.
 2. Verwijder de afdekking van het luchtfilter.
 3. Trek het luchtfilter naar buiten.
 4. Schuif het nieuwe luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.
 5. Steek de afdekking van het luchtfilter weer in het apparaat.

AANWIJZING

Straalwater kan in het apparaat binnendringen wanneer het luchtfilter niet correct is aangebracht

De bescherming tegen straalwater uit alle richtingen is alleen gegarandeerd bij een correct aangebracht luchtfilter.

1. Schuif het luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.

18.2 Rubbers van de oven deur vervangen



1. Maak de deur van de ovenruimte open.
2. Trek de rubbers van de oven deur uit de groef en werp ze weg.
3. Maak de lippen van de nieuwe rubbers vochtig met zeepsop.
4. Druk eerst de uiteinden van de rubbers in de hoeken van de groef.
5. Druk daarna de rest van de rubbers in de groef.

19 Transport

19.1 Apparaat vervoeren

WAARSCHUWING

De zwenkwielen kunnen beschadigd raken, als het apparaat of de combi-duo met ingeschakelde parkeerremmen wordt bewogen.

Wanneer de zwenkwielen beschadigd zijn, kan het apparaat of de Combi-Duo omvallen en ernstig letsel veroorzaken.

1. Geef de parkeerrem van de wielen vrij, voordat u het apparaat of de Combi-Duo verplaatst of transporteert.

WAARSCHUWING

De zwenkwielen kunnen beschadigd raken, wanneer u van richting wilt veranderen met ingeschakelde parkeerrem.

Wanneer de zwenkwielen beschadigd zijn, kan het apparaat of de Combi-Duo omvallen en ernstig letsel veroorzaken.

1. Wanneer de zwenkwielen onder het apparaat of het onderstel uitsteken en u van richting wilt veranderen, moet u eerst de parkeerrem vrijgeven en dan pas de wielen draaien.
2. Trap niet tegen de zwenkwielen aan.

VOORZICHTIG

Apparaten kunnen bij het transport kantelen over drempels of op schuine oppervlakken

Wanneer u apparaten over drempels of op een schuine ondergrond verplaatst, kan het apparaat kantelen en letsel veroorzaken.

1. Verplaatst apparaten voorzichtig over drempels en schuine ondergronden.

⚠️ VOORZICHTIG

Apparaten en Combi-Duo's op zwenkwielen kunnen bij vervoer of verplaatsing kantelen

Wanneer uw apparaat of Combi-Duo op een onderstel met zwenkwielen staat en u de parkeerrem niet losmaakt voordat u het apparaat verplaatst of transporteert, kan het kantelen en letsel veroorzaken.

1. Maak de parkeerrem van de wielen los, voordat u het apparaat of de Combi-Duo verplaatst of transporteert of verplaatst.
2. Trek de parkeerrem van de wielen na het vervoer weer aan.

U kunt apparaten op verrijdbare onderstellen of zwenkwielen verplaatsen.

✓ De stoomgenerator is geleegd.

1. Voordat u het apparaat vervoert naar een andere plaats moet u het naar behoren scheiden van het elektriciteitsnet, de waterleiding en de afvoerleidingen.
2. Wanneer u het apparaat naar een nieuwe plaats hebt gebracht, moet u het weer correct aansluiten op het elektriciteitsnet, de waterleiding en de afvoerleidingen. U moet de parkeerremmen van het verrijdbare onderstel of de zwenkwielen weer vastzetten.



3. Als u het apparaat tijdens het schoonmaken van de keuken een beetje naar voren wilt trekken, moet u eerst de parkeerremmen van het verrijdbare onderstel of de zwenkwielen losmaken.
4. Trek het apparaat voorzichtig naar voren.
5. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken van de keuken, schuift u het apparaat weer behoedzaam terug en trek u de parkeerremmen vast.

20 Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering

20.1 Buiten bedrijf stellen

Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner wanneer u het apparaat niet meer verder wilt gebruiken.

20.2 Afvalverwijdering



Oude apparatuur bevat materialen die geschikt zijn voor recycling. Voer oude apparatuur daarom milieuvriendelijk af via een geschikt verzamelpunt.

21 Technische gegevens

Neem ook de technische gegevens in acht op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich links naast het bedieningspaneel.

21.1 Apparaten met stroomaansluiting

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-1/1	99 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-2/1	99 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-1/1	127 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-2/1	179 kg
Beveiligingsklasse	IPX5
Omgevingsvoorwaarden	10 - 40 °C
Geluidsoverdracht door de lucht	≤70 dBA
WLAN-standaard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequentie en max. zendvermogen WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.2 Apparaten met gasaansluiting

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-1/1	117 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-2/1	144 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-1/1	155 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-2/1	192 kg
Beveiligingsklasse	IPX5
Omgevingsvoorwaarden	10 - 40 °C
Geluidsoverdracht door de lucht	≤70 dBA
WLAN-standaard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequentie en max. zendvermogen WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

21.3 Typen en modelnamen

De typeaanduiding en de modelnaam op het typeplaatje zijn verschillend. In deze tabel vindt u wat bij elkaar hoort.

Type	Modelnaam
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1

Type	Modelnaam
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1

21.4 Conformiteit

21.4.1 Apparaten met stroomaansluiting

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen:

- Richtlijn 2014/53/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstate over het aanbod van zendinstallaties op de markt
- Richtlijn 2006/42/EU over machines
- Richtlijn 2014/30/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over de elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2011/65/EU beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, met inbegrip van 2015/863/EU

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende Europese normen:

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

21.4.2 Apparaten met gasaansluiting

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen:

- Verordening (EU) 2016/426 over apparaten voor de verbranding van gasvormige brandstoffen
- Richtlijn 2014/53/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstate over het aanbod van zendinstallaties op de markt
- Richtlijn 2006/42/EU over machines
- Richtlijn 2014/30/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over de elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2011/65/EU beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, met inbegrip van 2015/863/EU

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende Europese normen:

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

22 Wettelijke informatie

VS

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-voorschriften. De bediening is afhankelijk van de volgende twee voorwaarden:

- (1) het apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en
- (2) het apparaat moet alle ontvangen interferentie tolereren, met inbegrip van interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

Deze apparatuur is getest en in overeenstemming bevonden met de limieten voor een digitaal apparaat van klasse A, overeenkomstig deel 15 van de FCC-voorschriften. Deze limieten zijn ontwikkeld als redelijke bescherming tegen schadelijke interferentie bij gebruik van de apparatuur in een commerciële omgeving. Deze apparatuur genereert en gebruikt radiofrequente energie. Indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de handleiding kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor de radiocommunicatie. Het gebruik van deze apparatuur in een woonomgeving kan leiden tot schadelijke interferentie, in welk geval de gebruiker de interferentie op eigen kosten moet corrigeren.

FCC ID: 2AUI6-LM1

Trefwoordenindex

A

Aanbraadniveau	54
Actie bevestigen	58
Afbreken	62, 70
Apparaat bedienen	
Centraal instelwiel	24
Gebaren	23
Apparaat beladen	58
Apparaat inschakelen	20
Apparaat uitschakelen	20
Automatische reiniging	
Reinigingsprogramma's	129

B

Bedieningspaneel	
Centraal instelwiel reinigen	140
Reiniging	140
Bereidingsproces afbreken	58, 62, 70
Bereidingstijd	56
Bevochtigen	57, 65
Bevochtigingsspuitmond	
Ontkalking	138
Bijvullen	58

C

Centraal instelwiel	24
Cockpit	61
ConnectedCooking	
Apparaat met smartphone registreren	125
Apparaat zonder smartphone registreren	124
Continubedrijf	56
Cool-Down-functie	65

D

Delta-T-bereiding	56
Dikte te bereiden etenswaren	54

F

Formaat van de te bereiden etenswaren	55
---------------------------------------	----

G

Gasgeur	18
Gebaren	23
Geforceerd reinigen	133
Reiniging	137

H

Handdouche	33
Douche	33
Handmatige bereiding	
Combinatie van stoom en hete lucht	68
Hetelucht	69
Steam	66

IJ

Insmeren	58
Insnijden	58
Insteken	58
iProductionManager	
Combinatiecontrole	80
Plaatsingslogica	81

K

Kerntemperatuur	56
Kerntemperatuur handhaven	59
Kernthermometer	
Bakkerijproducten	32
Grote stukken vlees	31
In de te bereiden etenswaren steken	30
Verwijderen	33
Kernthermometer anders insteken	60
Kernthermometer opnieuw aanbrengen	58
Kernthermostaat	

Foutmelding	33
Groente	32
Hele vis	32
Kleine gerechten	31
Steak	31
Visfilets	31
Kookpunt	63
Krokant afwerken	61

L

Laadvolume	142
LED-afdekking reinigen	137
Luchtfilter	
Reiniging	139
Luchtfilter vervangen	149
Luchtsnelheid	58, 65

M

Mate van gaarheid	56
-------------------	----

N

Nieuwe charge	60
---------------	----

O

Onderhoud	
Accessoires	140
Bedieningspaneel	140
Luchtfilter vervangen	149
Rubbervervangen	150
Online-hulp	142
Ontkalking	
Bevochtigingsspuitmond	138
Ovendeur	
LED-afdekking reinigen	137
Reiniging	137
Rubbervervangen	138
Ovenruimteklimaat	

Combinatie van stoom en hete lucht	67
Hetelucht	69
Stoom	66

R

Reiniging	
LED-afdekking	137
Luchtfilter	139
Ovendeur	137
Rubbervan de ovendeur	138
Snelle reiniging	130
Reinigingsprogramma's	
Licht	129
Medium	129
Sterk	129
Resttijd	59
Rijzen	57
Rubbervervangen	150

S

Sous-vide-garen	
Cook and Chill	71
Dieet- en speciale verzorging	71
Room-Service	71
Toepassingen	71
Speciale accessoires	142
Spoelen met naglans	130
Reinigingsprogramma's	130
Stomen	57

T

Temperatuur ovenruimte	55, 63
Combinatie van stoom en hete lucht	67
Hetelucht	69
Stoom	66
Toepassingsvoorbeelden	142

V

Verder met tijd	60
Verzorgingsproducten	

Geschikte reinigingsmiddelen	136
Ongeschikte reinigingsmiddelen	136
Vochtigheidsgraad ovenruimte	55, 57
Voorverwarmen	59

W

Warm houden	59
-------------	----

Z

Zelf onderhoudswerkzaamheden uitvoeren	149
--	-----

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com