

iVario®

Originele handleiding



1	Inleiding.....	8
1.1	Hulp in het apparaat.....	8
1.2	Productgarantie	8
1.3	Doelgroep.....	8
1.4	Vakkundig gebruik.....	8
1.5	Werken met deze handleiding.....	8
1.5.1	Toelichting op de symbolen	8
1.5.2	Toelichting op de pictogrammen.....	9
1.5.3	Toelichting op de waarschuwingen	9
1.5.4	Afbeeldingen.....	9
1.5.5	Technische wijzigingen.....	9
2	De iVario.....	10
3	Algemene veiligheid.....	11
3.1	Persoonlijke beschermingsmiddelen	12
4	Hoe u werkt met het apparaat.....	13
4.1	Eerste inbedrijfstelling.....	13
4.2	Apparaat in- en uitschakelen.....	13
4.3	Startscherm	14
4.3.1	Favorieten	15
4.3.2	Datum, tijd, status.....	15
4.3.3	Acties.....	16
4.4	Interactie met het apparaat	16
4.4.1	Gebaren	16
4.4.2	Centraal instelwiel	16
4.5	Vulpeil.....	17
4.5.1	Vulpeil onder druk garen (optie)	17
4.6	Maximaal laadvolume.....	17
4.7	Kuipdeksel openen en sluiten	18
4.8	Vul de kuip met behulp van het automatische waterreservoir.....	18
4.9	Kuip kantelen	19
4.10	Kuipdeksel openen en sluiten	20
4.11	Kernthermometer insteken.....	21
4.12	Handdouche gebruiken	22
4.13	Apparaat in de hoogte verstellen (optie)	24
5	Intelligente toebereiding – iCookingSuite	25
5.1	Bedrijfsmodi en bereidingsmethoden	25
5.2	Intelligente bereidingsprocessen.....	26
5.2.1	Vlees.....	26
5.2.2	Vis.....	27
5.2.3	Groenten en bijgerechten	27
5.2.4	Eiergerechten.....	28
5.2.5	Soepen en sauzen	29

5.2.6	Melk en desserts	29
5.2.7	Finishing	30
5.3	Voorwaarden, informatie en waarschuwingen	30
5.4	Gerechten intelligent bereiden	32
5.4.1	Intelligent bereidingsproces oproepen	32
5.4.2	Intelligent bereidingsproces beginnen	32
5.5	Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen	33
5.5.1	Bereidingsparameters	33
5.5.2	Commando's	34
5.5.3	Informatie	35
5.5.4	Apparaatopties	36
5.6	Intelligent bereidingsproces bewaken	37
5.7	Intelligent bereidingsproces afbreken	37
6	Handmatige bereiding	38
6.1	Voorwaarden, informatie en waarschuwingen	38
6.2	Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen	38
6.2.1	Bereidingsparameters	38
6.2.2	Extra functies	39
6.2.3	Oproepen en informatie	39
6.3	Koken/garen	39
6.3.1	Temperatuurbereik	39
6.3.2	Te bereiden etenswaren koken	40
6.4	Braden/bakken	40
6.4.1	Algemene veiligheidsinstructies	40
6.4.2	Temperatuurbereik	41
6.4.3	Te bereiden etenswaren braden	41
6.5	Frituren	42
6.5.1	Algemene veiligheid	42
6.5.2	Beperkte functieomvang	42
6.5.3	Temperatuurbereik	42
6.5.4	Pan met olie of vet vullen of legen	43
6.5.5	Vast vet smelten	44
6.5.6	Etenswaren frituren	44
6.6	Handmatige bereiding afbreken	45
7	Stoomgaren (optie)	46
7.1	Algemene veiligheid	46
7.2	Commando's	47
7.3	Informatie	47
7.4	Opties	47
7.5	Etenswaren stoomgaren	47
8	iZone Control	49
8.1	Bonnen	49
8.1.1	Vooringestelde bonnen	49
8.1.2	Eigen bonnen aanmaken	50

8.1.3	Bonnenbord bewerken	51
8.2	Indeling kuipen.....	53
8.2.1	Vooringestelde indelingen van de kuip.....	53
8.2.2	Eigen indelingen voor de kuipen aanmaken	53
8.2.3	De kuip in zones verdelen	54
8.3	Gebruik kuipen.....	56
8.3.1	Vooringestelde indeling van de pan.....	56
8.3.2	Eigen indelingen voor de kuipen aanmaken	56
8.4	Etenswaren met iZoneControl bereiden	56
8.4.1	Handmatige bedrijfsmodi	57
8.4.2	Bonnen plaatsen.....	57
9	Programmeermodus	58
9.1	Handmatig programma aanmaken.....	58
9.2	Intelligent bereidingsproces programmeren	59
9.3	Winkelmandje programmeren	61
9.4	Programma's bewerken en wissen	61
9.5	Programma's en winkelmandjes starten	61
10	Tussen bedrijfsmodi wisselen.....	63
11	Instellingen	64
11.1	Favorieten.....	64
11.2	Weergave	64
11.2.1	Taal.....	64
11.2.2	Datum en tijd	64
11.2.3	Temperatuurformaat	65
11.2.4	Inhoudseenheid.....	65
11.2.5	Programmaweergave.....	65
11.3	Licht.....	66
11.3.1	Helderheid display.....	66
11.4	Toon	66
11.4.1	Totale geluidssterkte	66
11.4.2	Oproepen beladen/actie	66
11.4.3	Einde programma	66
11.4.4	Einde bereidingstijd	67
11.4.5	Procesonderbreking/fout vastgesteld	67
11.5	Kookstelsel	68
11.5.1	Informatie over het apparaattype.....	68
11.5.2	Demomodus	68
11.6	Garen.....	68
11.6.1	Primaire nationale keuken.....	68
11.6.2	Secundaire nationale keuken.....	68
11.7	Gegevensbeheer.....	68
11.7.1	HACCP-gegevens exporteren	69
11.7.2	Programma's exporteren en importeren	69
11.7.3	Alle programma's wissen	69

11.7.4	Foto's exporteren en importeren.....	69
11.7.5	Alle eigen afbeeldingen wissen	70
11.7.6	Profielen exporteren en importeren	70
11.7.7	Alle eigen profielen wissen.....	70
11.7.8	Fabrieksinstellingen van het apparaat exporteren en importeren	70
11.7.9	Alle gebruikersgegevens wissen.....	71
11.7.10	Protocol foutstatistiek exporteren	71
11.8	Netwerkinstellingen	71
11.8.1	WIFI.....	71
11.8.2	LAN (optioneel)	71
11.9	Gebruikersbeheer.....	71
11.10	Service	72
11.10.1	Informatie over het apparaattype.....	72
11.10.2	Software-update info	72
11.10.3	Geïnstalleerde softwareversie.....	72
11.11	ConnectedCooking	72
12	Kitchen Management.....	73
12.1	Profiel- en rechtenmanagement.....	73
12.1.1	Nieuw profiel aanmaken.....	73
12.1.2	Profiel activeren	74
12.1.3	Profiel op ander apparaat overdragen.....	74
12.1.4	Profiel wissen	75
12.2	Hygiëne-management.....	75
12.2.1	Geregistreerde HACCP-gegevens	75
12.2.2	HACCP-gegevens exporteren	75
12.2.3	HACCP-gegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven.....	75
12.3	Apparaat in een netwerk opnemen.....	76
12.3.1	Netwerkkabel aansluiten	76
12.3.2	Netwerkverbinding maken	76
12.3.3	Wifi-verbinding maken.....	77
12.3.4	Apparaten op afstand via ConnectedCooking monitoren.....	77
12.4	ConnectedCooking	78
12.4.1	Apparaat met ConnectedCooking verbinden.....	78
12.5	Software-update uitvoeren.....	79
13	Onderhoud.....	80
13.1	Algemene veiligheid	80
13.2	Onderhoudsintervallen.....	80
13.3	Verzorgingsproducten.....	80
13.4	Pan reinigen	81
13.5	Handdouche reinigen	82
13.6	Bedieningspaneel reinigen	82
13.7	Toebehoren reinigen.....	82
13.8	Apparaten met drukgaarsysteem reinigen (optie).....	83
14	Inspiratie en ondersteuning.....	84

14.1	Hulp in het apparaat.....	84
14.2	Hulp per telefoon	84
14.3	Hulp als service nodig is	84
14.3.1	Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven	84
14.3.2	Servicegegevens opvragen.....	84
14.4	Probleemoplossing.....	84
14.4.1	Meldingen tijdens de bereiding.....	85
14.4.2	Meldingen tijdens het onder druk garen (optie).....	85
14.4.3	Stopcontact functioneert niet meer	86
15	Onderhoud.....	87
15.1	Algemene veiligheid	87
15.2	Rubbers van het pandeksel vervangen	87
15.3	Rubbers van de klep van de mand vervangen.....	87
16	Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering	89
16.1	Buiten bedrijf stellen	89
16.2	Afvalverwijdering	89
16.3	Olie en vet afvoeren	89
17	Technische gegevens	90
17.1	Apparaten met stoomgaren (optie).....	90
17.2	Types en modelnamen.....	90
17.3	Stickers	90
17.4	Acrylamide in levensmiddelen.....	90
17.5	Conformiteit	90
18	Wettelijke informatie.....	92
	93

1 Inleiding

Geachte klant,

Van harte gelukgewenst met uw nieuwe iVario. 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 iVario is een van de modernste kooksystemen voor maximale productiviteit, flexibiliteit en eenvoud bij het koken, braden, frituren en onder druk garen. De unieke verwarmingstechnologie garandeert optimale prestaties en precisie. Dankzij de intelligente assistentiefuncties die meedenken en u ondersteunen, bereikt u altijd weer gerechten met een voortreffelijke kwaliteit, zonder overdreven veel controle en toezicht.

Veel plezier met uw iVario.

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 [► 84]

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 iVario 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, scholen 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 waarschuwingssteken

 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 iVario



Type L



Type XL

Let erop dat apparaten zonder functie onder druk garen een stoompijp hebben. Apparaten met de functie onder druk garen hebben 2 stoompijpen.

Apparaten met een systeem voor stoombereiding zijn uitgerust met het vergrendelingssysteem.

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.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Een beschadigd apparaat is niet veilig en kan letsel of brand veroorzaken.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
- Ga niet staan op de uitschuifbare elementen van het onderstel.
- Klim niet op 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.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Controleer dat het apparaat minstens een temperatuur heeft van + 5°C.
- Wanneer u het apparaat na langere tijd weer in gebruik neemt, spoelt u de handdouche en het automatische watervulstelsel door met minimaal 10 liter water.

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Neem het minimaal en maximaal toegestane vulpeil [► 17] in de kuip in acht.
- Neem het maximaal toegestane laadvolume [► 17] van de kuip in acht. Het maximaal toegestane laadvolume varieert per gerecht en bereidingsmethode.
- Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:
 - Verwijder onmiddellijk etensresten die bij het kantelen van de kuip op de vloer zijn gevallen. De vloer moet droog zijn om letsel door uitglijden te verhinderen.
 - Sluit de kuipdeksel voorzichtig en let erop dat u uw eigen vingers of de vingers van anderen hierbij niet inklemt.
 - Laat de kuip behoedzaam neer en let erop dat er zich geen personen of voorwerpen binnen het bewegingsbereik van de kuip bevinden.
- Zo voorkomt u verbrandingen:
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u gerechten kookt, bakt, braadt of frituurt.
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u toebehoren of voorwerpen uit de warme kuip neemt.

- Open de kuipdeksel tijdens het gebruik voorzichtig. Er kan hete stoom ontsnappen.
- Doe geen koud water in de voorverwarmde kuip.
- Kantel de volle kuip langzaam en voorzichtig. Door plotselinge bewegingen kunnen er hete gerechten over de rand slaan.
- Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen bij het bedieningspaneel en de handgreep van de kuipdeksel aan. De buitenkanten kunnen meer dan 60°C heet worden.
- Zo voorkomt u brandgevaar:
 - Giet nooit water in hete olie of in heet vet.

Veiligheidsinstructies na het gebruik

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Om corrosie van de kuip te vermijden, laat u de kuipdeksel en de afvoer in de kuip bij langere stilstand en 's nachts op een kier openstaan.
- Sluit tijdens langere stilstand de water- en elektriciteitsaansluiting van het apparaat af.

3.1 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. 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.

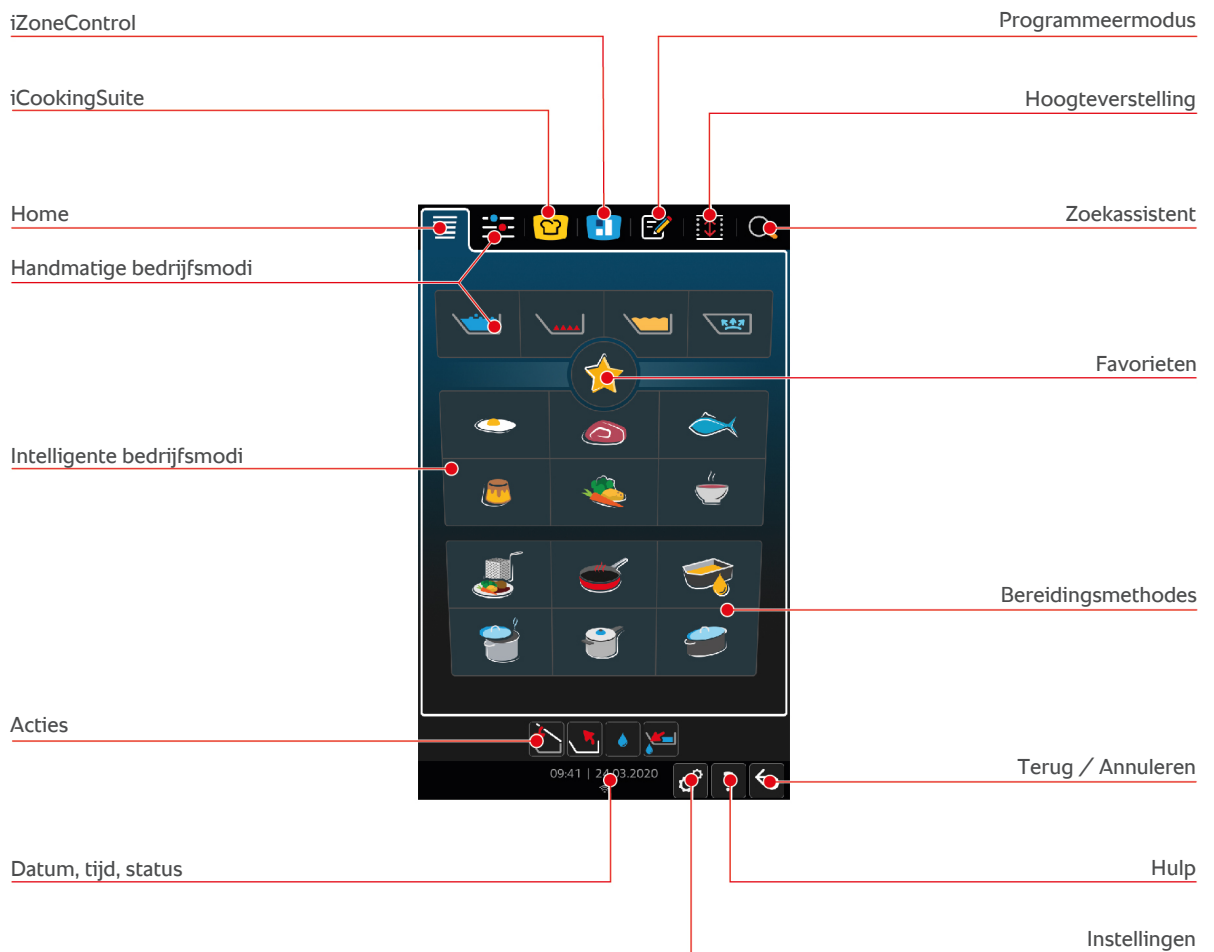
Verdere informatie vindt u hier: Onderhoud [► 80]

4.2 Apparaat in- en uitschakelen



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 [► 14] verschijnt.
2. 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.
3. Druk de toets in. Ja
>> Het apparaat wordt uitgeschakeld.

4.3 Startscherm

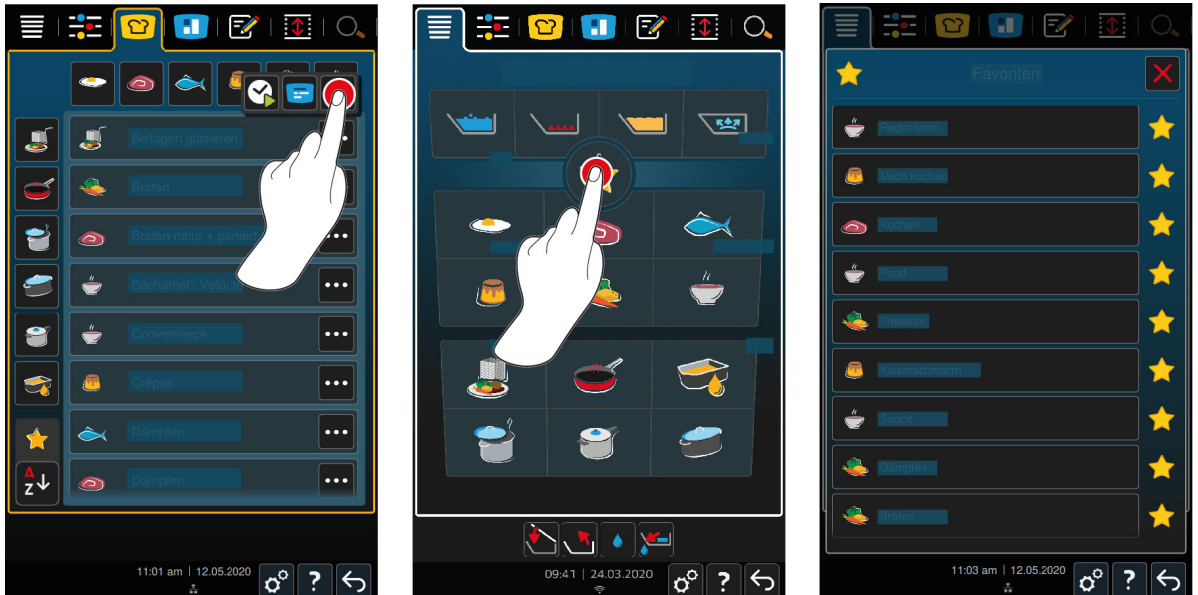


- iZone Control [▶ 49]
- Intelligente toebereiding – iCookingSuite [▶ 25]
- Home
Met een druk op deze toets roept u het startscherm op.
- Handmatige bedrijfsmodi [▶ 38]
- Favorieten
Wanneer u deze toets indrukt, worden de 10 meest gebruikte intelligente bereidingsprocessen weergegeven.
- Intelligente bedrijfsmodi
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 [▶ 58]
- Hoogteverstelling [▶ 24] (optie)
- Zoekassistent [▶ 84]
- Datum, tijd, status [▶ 15]
- Instellingen [▶ 64]
- Hulp [▶ 84]
- 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 (optioneel)

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:

4.3.3 Acties

De volgende symbolen kunnen verschijnen, ongeacht of u op dat moment gerechten bereidt of niet.

Symbool	Functie
	Kuipdeksel automatisch openen [► 18]
	Kuipdeksel sluiten [► 18]
	Kuip kantelen [► 19]
	Kuip omlaag brengen [► 19]
	Automatisch vullen met water [► 18]
	Kuipafvoer openen [► 20]
	Kuipafvoer sluiten [► 20]

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.

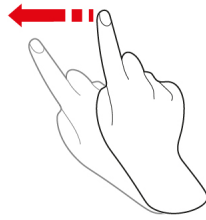
1. Bedien het apparaat uitsluitend met de hand.

4.4.1 Gebaren

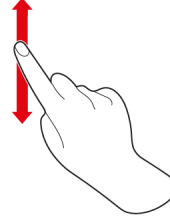
U kunt uw apparaat met maar een paar eenvoudige gebaren bedienen.



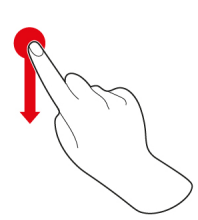
Indrukken



Swipen



Scrollen



Drag-and-drop

4.4.2 Centraal instelwiel



In plaats van gebaren kunt u de instellingen ook wijzigen met het centrale instelwiel. Acties als het automatisch openen van de kuipdeksel, automatisch neerlaten van de kuip of het geïntegreerde vullen met water, kunt u met behulp van het centrale instelwiel onderbreken. Bovendien kunt u het geluidssignaal dat klinkt bij commando's met behulp van het centrale instelwiel uitschakelen.

4.5 Vulpeil

AANWIJZING

Beschadigingen van het apparaat door het vulpeil te hoog of te laag is

Wanneer u te veel of te weinig etenswaren en vloeistof in de kuip doet en dus het toegestane vulpeil niet aanhoudt, kan het apparaat beschadigd worden.

1. Doe zoveel etenswaren en vloeistof in de kuip dat het hier vermelde minimale en maximale vulpeil wordt nageleefd.

Type L

		min. vulpeil / kuip [l]	max. vulpeil / kuip [l]
Water, vloeibare etenswaren, vaste etenswaren in kookvocht	Zonder mand	10	100
	Met mand	10	60
Olie	Zonder mand	20	30
	Met mand	20	30

Type XL

		min. vulpeil / kuip [l]	max. vulpeil / kuip [l]
Water, vloeibare etenswaren, vaste etenswaren in kookvocht	Zonder mand	15	150
	Met mand	15	90
Olie	Zonder mand	30	45
	Met mand	30	45

4.5.1 Vulpeil onder druk garen (optie)

Wanneer u gerechten wilt garen onder druk dan moet zich altijd de in de kolom **min. vulpeil / kuip [l]** vermelde hoeveelheid water in de kuip bevinden. De vermelde waarde in de kolom **max. vulpeil / kuip [l]** heeft betrekking op het vulpeil in de kuip met water, vloeibare of vaste etenswaren in het kookvocht.

Type	min. vulpeil / kuip [l]	max. vulpeil / kuip [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Maximaal laadvolume

Type	max. laadvolume [kg]	max. laadvolume [kg] Onder druk garen (optie)
L	100	80
XL	150	120

Toepassingsvoorbeeld

De volgende tabel geeft aan de hand van het toepassingsvoorbeeld friet aan hoe hoog het maximale laadvolume per kuip is en hoeveel olie u hiervoor nodig hebt.

Type	max. laadvolume [kg]	max. hoeveelheid olie [l]
L	8 (4 / mand)	30
XL	12 (4 / mand)	45

4.7 Kuipdeksel openen en sluiten

VOORZICHTIG



Kuipdeksel kan alleen nog abrupt geopend en gesloten worden

Wanneer het mechanisme van de kuipdeksel defect is, bestaat er gevaar van verwonding.

1. Open de kuipdeksel compleet en sluit het niet meer.
2. Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner.

Pandeksel openen

1. Houd de toets ingedrukt: 

- > **⚠ VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar! Wanneer het apparaat in gebruik is, kan plotseling hete stoom ontsnappen.** Zolang u de toets ingedrukt houdt, wordt het pandeksel automatisch geopend. Wanneer u de toets loslaat, wordt het openen van de pan gestopt.
- > De toets wordt weergegeven:  Wanneer u op deze toets drukt, wordt het pandeksel automatisch geopend.
- > De toets begint te knipperen:  Wanneer u deze toets indrukt, wordt het openen van het pandeksel gestopt.

Pandeksel sluiten

- ✓ De pan is neergelaten. [▶ 19]

1. Houd de toets ingedrukt: 

- > Het pandeksel wordt automatisch gesloten.

4.8 Vul de kuip met behulp van het automatische waterreservoir.

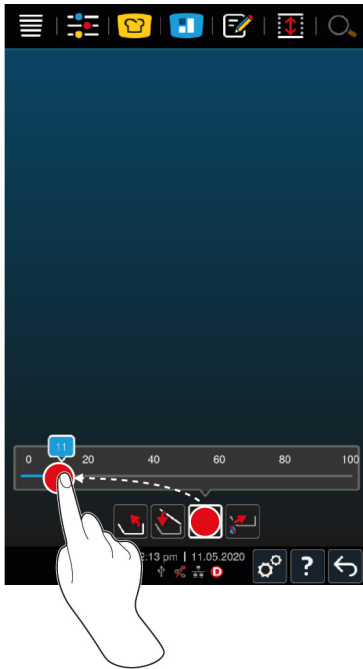
VOORZICHTIG

Vorming van ziektekiemen in het automatische waterreservoir

Wanneer u automatisch vullen met water niet dagelijks gebruikt, kunnen zich ziektekiemen vormen in de waterleiding.

1. Maak het automatische waterreservoir 's morgens en 's avonds schoon met afwasmiddel en een spons.
2. Spoel het automatische waterreservoir 's morgens en 's avonds door met 3 liter water.

Met behulp van de functie automatisch vullen met water kunt u de kuip op de liter precies automatisch met water vullen.



1. Druk de toets in. 💧
2. Stel de gewenste hoeveelheid water in. Neem het maximaal toegestane vulpeil in acht. Uw instelling wordt na een paar secondes vanzelf overgenomen.
 - > Het apparaat wordt gevuld met de ingestelde hoeveelheid water. De nog ontbrekende hoeveelheid water wordt weergegeven.
 - > De toets begint te knipperen: **STOP** Wanneer u deze toets of het centrale instelwiel indrukt, wordt het automatisch vullen met water gestopt.

4.9 Kuip kantelen

Kuip kantelen

⚠️ WAARSCHUWING

Hete te bereiden etenswaren kunnen over de rand slaan als de pan wordt gekanteld

U kunt zich verbranden bij contact met hete etenswaren die over de rand slaan.

1. Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding en heet water.
2. Kantel de kuip voorzichtig.
3. Verwijder gemorste etenswaren zodat de vloer in de omgeving van het apparaat droog is en u niet kunt uitglijden.

⚠️ WAARSCHUWING

Hete etenswaren kunnen overstromen als u ze in te kleine houders doet.

U kunt zich verbranden bij contact met hete, over de rand gelopen etenswaren.

1. Gebruik dan ook altijd houders die groot genoeg zijn om hete etenswaren er veilig in te doen.
2. Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding en heet water.
3. Verwijder gemorste etenswaren zodat de vloer in de omgeving van het apparaat droog is en u niet kunt uitglijden.

- ✓ Het pandeksel is compleet geopend.
 - ✓ Aan de hefarmen zijn geen manden aangebracht.
1. Houd de toets ingedrukt:

- > Wanneer u de toets loslaat, wordt het neerlaten van de pan gestopt.





Kuip omlaag brengen

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar bij het omlaag brengen van de kuip

Wanneer u de kuip omlaag brengt en er zich personen of voorwerpen binnen het bewegingsbereik van de pan bevinden, bestaat er beknellingsgevaar.

1. Plaats geen voorwerpen binnen het bewegingsbereik van de kuip.
2. Let erop dat er zich geen personen binnen het bewegingsbereik van de kuip bevinden.




1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Wanneer u de toets loslaat, wordt het neerlaten van de kuip gestopt.
 - > De toets verschijnt:  Wanneer u deze toets of het centrale instelwiel indrukt, wordt de kuip automatisch neergelaten.
 - > De toets begint te knipperen:  Wanneer u deze toets of het centrale instelwiel nog een keer indrukt, wordt het neerlaten van de kuip gestopt.
 - > Kort voordat de kuip compleet is neergelaten, stopt de procedure automatisch. Dit gebeurt voor uw eigen veiligheid.
2. Druk nog een keer op de toets: 
 - > De kuip wordt nu compleet neergelaten.

U kunt handmatige bedrijfsmodi en intelligente bereidingsprocessen pas starten wanneer de kuip compleet is neergelaten.

4.10 Kuipdeksel openen en sluiten

U kunt de klep van de mand in de volgende gevallen niet openen:

- u frituurt gerechten of hebt deze gefrituurd en de pan vervolgens niet compleet gekanteld.
- de pan is te heet.




1. Om de klep van de mand te openen, houdt u de toets ingedrukt: 
 - > De klep van de mand wordt geopend.
2. Om de klep van de mand te sluiten, drukt u op de toets: 
 - > De klep van de mand wordt gesloten.
 - > De toets verschijnt: 

Wanneer de klep van de mand geopend is en u een handmatige bedrijfsmodus of een intelligent bereidingsproces oproept, dan wordt de klep van de mand automatisch gesloten.

Apparaten met stoomgaren (optie)

U kunt de klep van de mand in de volgende gevallen niet openen:

- u frituurt gerechten of hebt deze gefrituurd en de pan vervolgens niet compleet gekanteld.
- de pan is te heet.

1. Om de klep van de mand te openen, houdt u de toets ingedrukt: 
 - > De klep van de mand wordt geopend.
2. Om de klep van de mand te sluiten, drukt u op de toets: 
 - > De klep van de mand wordt gesloten.
 - > De toets verschijnt: 

Wanneer de klep van de mand geopend is en u een handmatige bedrijfsmodus of een intelligent bereidingsproces oproept, dan wordt de klep van de mand automatisch gesloten.

4.11 Kernthermometer insteken

⚠️ 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.

⚠️ 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. Bevestig de kernthermometer na het gebruik in de hiervoor bestemde houder.

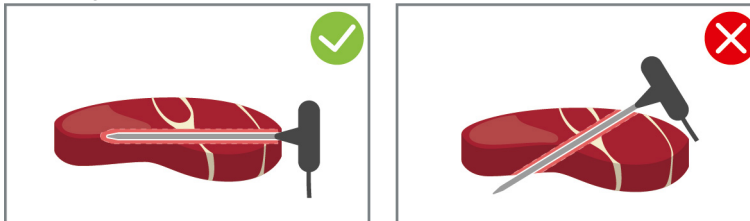
AANWIJZING

Kernthermometer hangt uit de kuip

Wanneer u na het gebruik de kernthermometer niet in de hiervoor bestemde magneethouder aan het deksel van de kuip steekt, kan de kernthermometer beschadigd worden.

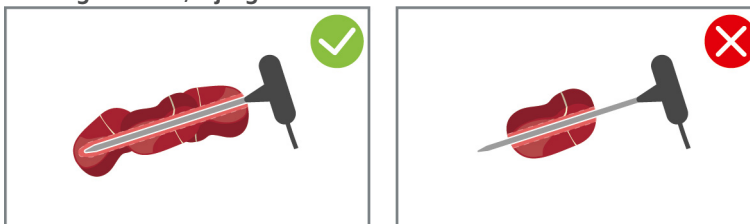
1. Bevestig de kernthermometer na het gebruik in de magneethouder.

Vlees, bijv. steak



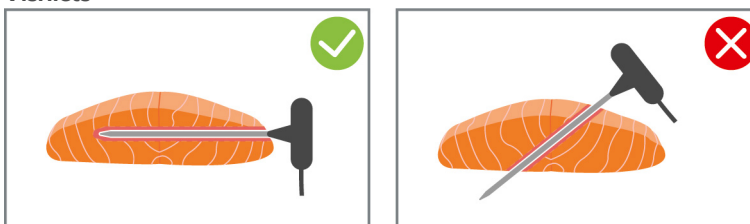
1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in het gerecht.

Kleine gerechten, bijv. goulash



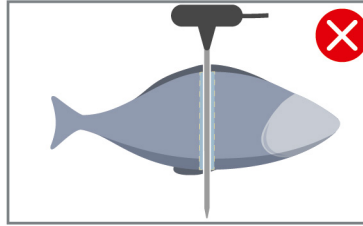
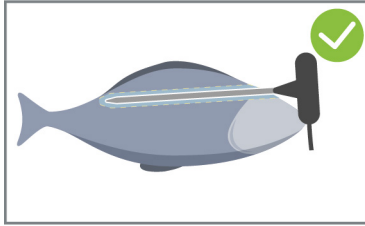
1. Prik met de kernthermometer zoveel stukken van de te bereiden etenswaren op dat de kernthermometer ermee van de punt tot aan de handgreep gevuld is.

Visfilets



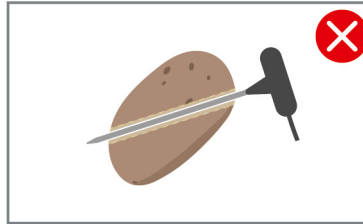
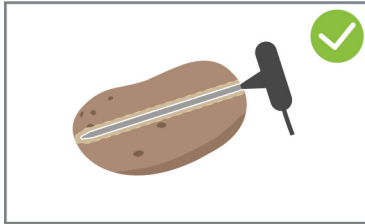
1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in het gerecht.

Hele vis



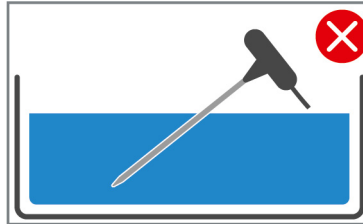
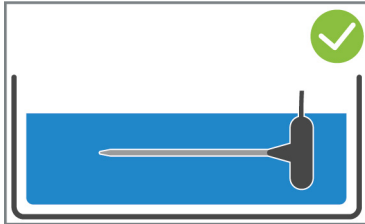
1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in het gerecht. Let erop dat de punt van de kernthermometer niet in de buikholte van de vis steekt.

Groente, bijv. aardappelen




1. Steek de kernthermometer tot aan de handgreep op het dikste punt in het gerecht.

Soepen, sauzen en zoete gerechten



1. Leg de kernthermometer in de pan, zodat deze compleet is bedekt door de vloeistof.
2. Wanneer u de vloeistof omroert, laat u de kernthermometer in de pan.
3. Wanneer u het pandeksel sluit, controleert u dat de kernthermometer compleet bedekt is door de vloeistof.

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 gerechten van de kernthermometer af en haalt u ze uit de pan.
3. Steek de kernthermometer daarna in een groter stuk en ga verder met het bereidingsproces met de optie **Omsteken** .

Kernthermometer niet herkend

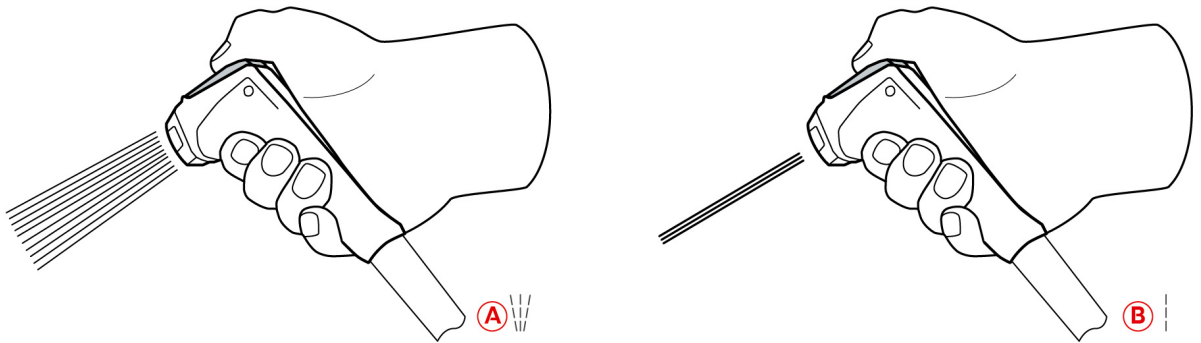
✓ Het symbool verschijnt: 

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.

4.12 Handdouche gebruiken

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



⚠ WAARSCHUWING

Water verdampt explosief als het in heet vet of olie wordt gegoten.

Wanneer u rokend vet of olie blust met water, bestaat er explosiegevaar.

1. Giet nooit water in hete olie of in heet vet.
2. Sluit bij brand meteen de kuipdeksel. 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.

⚠ 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.

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.**

4.13 Apparaat in de hoogte verstellen (optie)

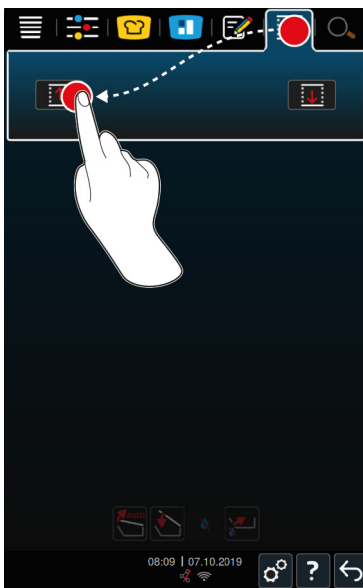
Wanneer uw apparaat beschikt over de optionele hoogteverstelling, dan kunt u de hoogte van het apparaat op de display instellen. Zo kunt u de ergonomie van uw werkplek verbeteren.



AANWIJZING

Onder het in hoogte verstelbare onderstel of onder het apparaat met in de hoogte verstelbare poten worden voorwerpen geplaatst.

Wanneer er voorwerpen onder het in hoogte verstelbare onderstel of de verstelbare poten liggen en u dan de hoogte van het apparaat verstelt, kunnen het onderstel en het apparaat beschadigd worden.

1. Plaats geen voorwerpen onder het in hoogte verstelbare onderstel of onder het apparaat met in de hoogte verstelbare poten.



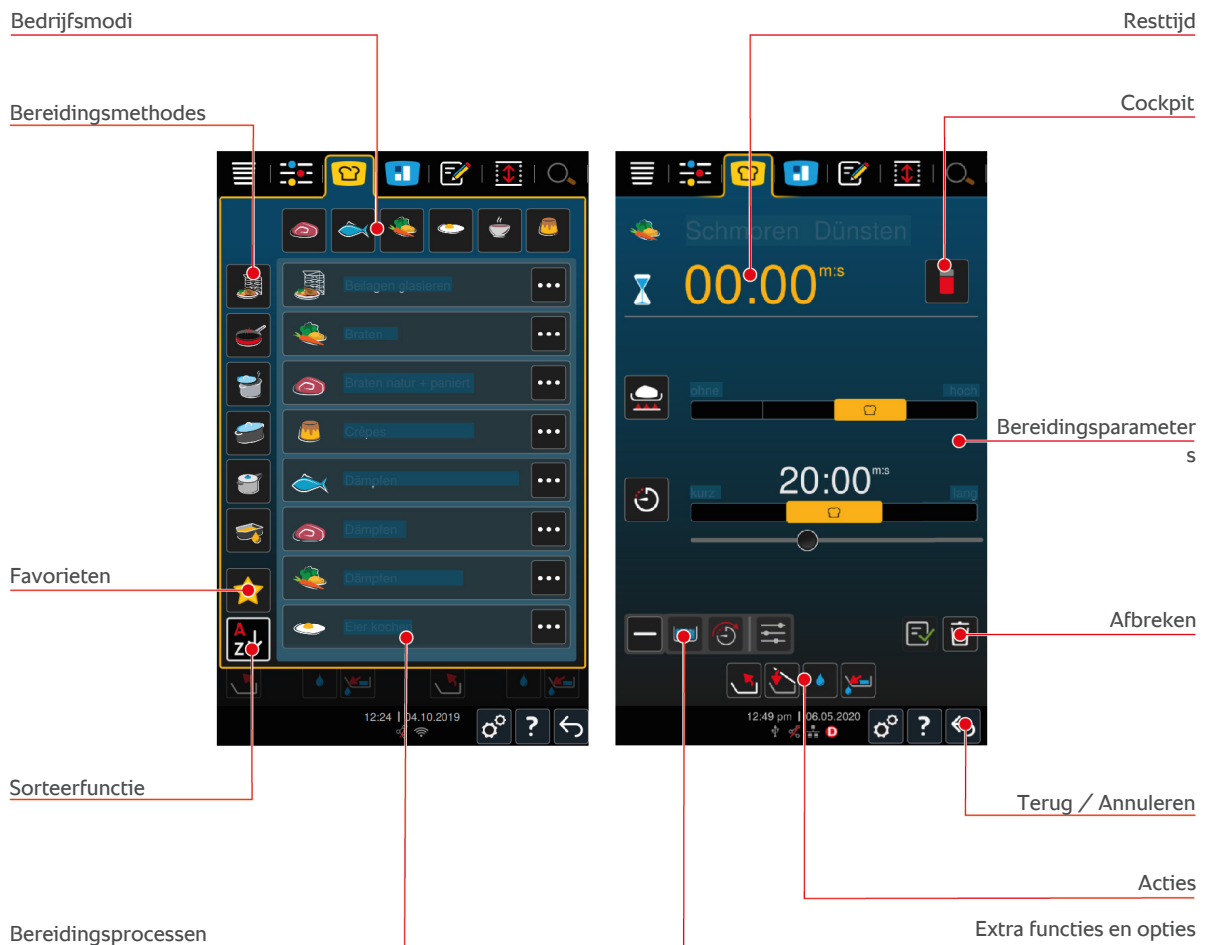
1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Wanneer u het apparaat naar boven wilt laten komen, houd dan deze toets ingedrukt: 
3. Wanneer u het apparaat naar beneden wilt laten gaan, houd dan deze toets ingedrukt: 

5 Intelligente toebereiding – iCookingSuite



De iCookingSuite is de kookintelligentie in uw iVario. U kiest zelf welke gerechten met een bepaalde bereidingsmethode moeten worden bereid. Aan de hand van deze selectie wordt u een groot aantal bereidingsprocessen 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 bereidingsparameters zoals de bereidingstemperatuur 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 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:

- Koken/garen 🍲
- Braden/bakken 🍳
- Frituren 🍷
- Stoven 🍲
- Stoomgaren (optie) 🍲
- Afwerking 🍷

U kunt gebruikmaken van de volgende bereidingsmethoden:

- Vlees 🍖

- Vis 
- Groenten en bijgerechten 
- Soepen en sauzen 
- Eiergerechten 
- Melk en desserts 

Elke bedrijfsmodus is toegewezen aan een specifieke set van intelligente bereidingsprocessen.

5.2 Intelligente bereidingsprocessen

5.2.1 Vlees

Bakken natuur + gepaneerd

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees kort wilt aanbraden.

Stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees wilt stomen.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees wilt frituren.

Koken/garen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u grote braadstukken wilt braden.

Vlees bereiden met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vlees wilt bereiden met stoom.

Inmaken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees wilt inmaken.

Ragout + in reepjes gesneden vlees in gebonden saus

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u ragout of vlees in reepjes wilt bereiden.

Ragout met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u ragout wilt bereiden met stoom.

Stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u grotere stukken vlees wilt stoven.

Vlees stoven met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u grotere stukken vlees wilt stoven met stoom.

Sous-vide

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u stukken vlees sous-vide wilt garen. Het bereidingsproces is zeer geschikt voor etenswaren in porties.

Bereiding bij lage temperatuur

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u grotere stukken vlees, die normaliter in vloeistof worden gegaard, 's nachts, of wanneer u zich niet in de keuken bevindt, wilt koken.

Ragout bij lage temperatuur

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u ragout of vlees in reepjes 's nachts, of wanneer u zich niet in de keuken bevindt, wilt koken.

Stoven bij lage temperatuur

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u braadvlees, dat normaliter in saus wordt gegaard, 's nachts, of wanneer u zich niet in de keuken bevindt, wilt smoren. De aanbevolen kerntemperatuur in het bereidingsproces **Stoven op lage temperatuur** is lager dan in het bereidingsproces Stoven.

Worst blancheren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rauwe worst wilt blancheren.

5.2.2 Vis**Stomen**

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

Vis braden/bakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis wilt bakken.

Vis pocheren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u visfilets of hele vis spaarzaam in fond wilt toebereiden.

Vis stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis of zeevruchten wilt stoven.

Stoven met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis of zeevruchten wilt stoven.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u schaaldieren, visfilets of porties vis wilt frituren.

Inmaken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis of zeevruchten wilt inmaken.

Zeevruchten bakken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u zeevruchten wilt bakken.

Zeevruchten koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u zeevruchten wilt koken.

Sous-vide

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u vis, visfilets of zeevruchten sous-vide wilt garen. Het bereidingsproces is zeer geschikt voor etenswaren in porties.

5.2.3 Groenten en bijgerechten**Braden/bakken**

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

Stomen

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

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten in olie wilt blancheren of frituren.

Gyoza

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Japanse gyoza wilt bereiden.

Aardappelen koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u aardappelen wilt koken.

Aardappelen onder druk koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u aardappelen wilt koken met stoom.

Koken/garen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten in fond of water wilt koken of blancheren.

Koken met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u bijgerechten en groente wilt bereiden met stoom.

Inmaken

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

Paella

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rijstgerechten zoals paella wilt bereiden.

Polenta

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u polenta wilt bereiden.

Rijst koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rijst wilt koken.

Risotto

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rijstgerechten zoals risotto of pilav wilt bereiden.

Smoren + stoven

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten wilt stoven of smoren.

Sous-vide

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u groenten en bijgerechten sous-vide wilt garen. Het bereidingsproces is zeer geschikt voor etenswaren in porties.

Deegwaren (pasta) koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u verse of gedroogde deegwaren wilt koken.

5.2.4 Eiergerechten

Eieren koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eieren wilt koken.

Eieren pocheren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u eieren wilt pocheren.

Kaiserschmarren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Kaiserschmarren wilt bereiden.

Omelet

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u omelet wilt bereiden.

Onsen tamago

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Japanse onsen tamago wilt bereiden.

Pannenkoeken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u pannenkoeken of blini wilt bereiden.

Roerei

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u roereieren wilt bereiden.

Spiegeleieren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u spiegeleieren wilt bereiden.

Tamagoyaki

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Japanse tamagoyaki wilt bereiden.

5.2.5 Soepen en sauzen**Béchamel + velouté**

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u gebonden sauzen of soepen met een hoog melk- en roomgehalte wilt bereiden.

Convenience

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u soepen en sauzen van Convenience-producten zoals pasta's, poeders of reducties, wilt bereiden.

Fond

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u fond van gevogelte, wild, vis of groente wilt bereiden.

Fond met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u fond wilt bereiden met stoom.

Clarifieren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u consommés wilt bereiden.

Inkoken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u sauzen, fonds of wijn wilt reduceren.

Sauzen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u sauzen wilt bereiden.

Sauzen met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u sauzen wilt bereiden met stoom.

Soepen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u roomsoepen, pureesoepen of crèmesoepen wilt bereiden.

Soepen met stoom

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u soepen wilt bereiden met stoom.

5.2.6 Melk en desserts**Crêpes**

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u crêpes wilt bereiden.

Stomen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u melk en desserts wilt stomen.

Frituren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u zoete gerechten in vet wilt bakken.

Vruchten koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u van verse of diepgekoelde vruchten vruchtencompote, marmelade, jam of chutney wilt bereiden.

1. Wanneer u de te bereiden etenswaren in glazen potten zonder mand wilt conserveren, legt u een rooster op de bodem van de pan.
2. Vul zo veel water in de pan dat de glazen potten volledig onder staan.
3. Kook de glazen potten 10 minuten.
4. Neem de glazen potten uit de pan en laat ze afkoelen.

Kaiserschmarren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u Kaiserschmarren wilt bereiden.

Melk koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u melk, cacao of thee wilt verwarmen.

Rijstebrij

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u rijstebrij wilt bereiden.

Noten en pitten roosteren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u noten en pitten wilt roosteren.

Pudding + sauzen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u pudding met verse eieren, sauzen en soepen met een hoog melk- en roomgehalte of Convenience-producten die in melk worden bereid, wilt bereiden.

Chocolade smelten

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u chocolade of couverture wilt bereiden.

Suiker koken

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u suiker in verschillende consistenties die in de patisserie worden verwerkt, wilt bereiden.

5.2.7 Finishing

Bijgerechten glaceren

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u al bereide bijgerechten in boter of olie wilt glaceren.

Vlees in saus

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u al gegaarde ragouts, stoofgerechten of gekookte stukken vlees op uitgiftetemperatuur warm wilt houden.

Soepen en sauzen

Selecteer dit bereidingsproces, wanneer u al bereide soepen en sauzen op uitgiftetemperatuur warm wilt houden.

5.3 Voorwaarden, informatie en waarschuwingen

De volgende symbolen, informatie en waarschuwingen kunnen worden weergegeven wanneer u een bereidingsproces start of terwijl het gaande is.



Handdouche niet gebruiken

Dit symbool wordt weergegeven wanneer u een gerecht in de pan frituurt.



Pan volledig kantelen

U hebt in de pan gefrituurd en de pan niet volledig opgetild om de frituurolie te laten weglopen.

1. Kantel de pan volledig. [▶ 19]
2. Verwijder het vet of de olie compleet.
3. Laat de pan daarna weer compleet neer. [▶ 19]



Pan compleet neerlaten

U hebt een handmatige bedrijfsmodus of een intelligent bereidingsproces gekozen en de pan is niet volledig neergelaten.

1. Laat de pan compleet neer. [▶ 19]



Pandeksel volledig openen

U hebt een handmatige bedrijfsmodus of een intelligent bereidingsproces gekozen en het pandeksel is niet volledig geopend.

1. Open het pandeksel volledig. [▶ 18]



Klep van de mand sluiten

U hebt een handmatige bedrijfsmodus of een intelligent bereidingsproces gekozen en de klep van de mand is geopend.

1. Sluit de klep van de mand [▶ 20].



Klep van de mand onmiddellijk sluiten

U hebt in de pan gefrituurd en opent de klep van de mand hoewel u de pan nog niet volledig hebt gekanteld om de frituurolie te laten weglopen.

1. Sluit de klep van de mand dan onmiddellijk [▶ 20].
2. Kantel de pan volledig. [▶ 19]
3. Verwijder het vet of de olie compleet.
4. Laat de pan daarna weer compleet neer. [▶ 19]



Mand omhoog brengen

U hebt een handmatige bedrijfsmodus of een intelligent bereidingsproces gekozen en de mand is vanwege een eerdere toebereiding nog neergelaten.

1. Druk de toets in. 
 - > De mand wordt volledig omhoog gebracht.



Temperatuur pan te hoog

U wilt de pan met behulp van het automatische waterreservoir vullen, maar die functie is uitgeschakeld. De temperatuur van de pan is te hoog.

1. Laat de pan dus eerst afkoelen. Probeer niet om het afkoelen te versnellen met koud water of ijs. Wanneer de pan afgekoeld is, kunt u de functie automatisch vullen met water weer gebruiken.



Automatisch vullen met water actief

Dit symbool verschijnt in de volgende gevallen:

- Het pandeksel is niet compleet geopend.
Open het pandeksel volledig. [▶ 18]
- De pan is niet compleet neergelaten.
Laat de pan compleet neer. [▶ 19]
- U frituurt een bepaald gerecht.
De watertoevoer wordt pas weer actief wanneer u geen etenswaren meer frituurt en de frituurolie of het frituurvet volledig hebt laten weglopen.
- U hebt de pan niet volledig gekanteld na het frituren van etenswaren.

Kantel de pan volledig. [► 19]


5.4 Gerechten intelligent bereiden

5.4.1 Intelligent bereidingsproces oproepen

U kunt een intelligent bereidingsproces op 3 manieren oproepen:

- via de iCookingSuite
- via de Programmeermodus [► 58]
- 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.

5.4.2 Intelligent bereidingsproces beginnen

In dit hoofdstuk wordt aan de hand van het bereidingsproces **Smoren/stoven** getoond hoe een intelligent bereidingsproces verloopt. Houd er rekening mee dat elk intelligent bereidingsproces met verschillende bereidingsparameters 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. **Smoren / stoven**
 - > Het intelligente bereidingsproces wordt gestart en de pan wordt voorverwarmd op de bewaarde temperatuur.
4. Stel het gewenste resultaat in met behulp van de bereidingsparameters [► 33].
 - > Na korte tijd verspringt de weergave in de cockpit [► 37].
5. 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.
6. Wanneer het kookresultaat wel voldoet aan uw wensen, neemt u de gerechten uit de kuip.
7. Wanneer het kookresultaat nog niet voldoet aan uw wensen, zet dan het bereidingsproces voort met één van de voorgestelde opties.

5.5 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 [► 16] of met het centrale instelwiel [► 16] 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 [► 37].

5.5.1 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.

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.



Delta-T-bereiding

Met deze bereidingsparameter worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de kookvloeistof en de kerntemperatuur toebereid. Door de langzame toename van de temperatuur van het kookvocht 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 kiezen tussen 10 °C en 60 °C. Daarna moet u de gewenste kerntemperatuur instellen.

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



Vleessoort

Met deze parameter stelt u in of wit of rood vlees wilt toeberieden. Wit vlees is bijv. varkensvlees of gevogelte. Rood vlees is bijv. rundvlees of lamsvlees.



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

**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.

**Mand**

Met deze parameter stelt u in of een gerecht met of zonder mand moet worden toebereid.

**Temperatuur**

Met deze parameter stelt u de temperatuur in tot waar vloeistoffen of gerechten in vloeistoffen verhit moeten worden.

**Viscositeit**

Met deze parameter stelt u bijv. in welke consistentie soepen moeten hebben. U kunt ook beslissen of u rijst wilt laten wellen of koken, verse pudding of een convenience product wilt bereiden. Naargelang het intelligente bereidingsproces zijn de mogelijke instellingen anders.

**Chocoladesoort**

Met deze parameter stelt u in of u witte chocolade, melkchocolade of bittere chocolade wilt toebereid.

5.5.2**Commando's**

Tijdens een bereidingsproces kunnen de volgende vragen en commando's verschijnen.

**Afblussen**

U krijgt een oproep om een aangebraden gerecht af te blussen met vloeistof.

**Bijvullen**

U krijgt een oproep om de pan bij te vullen met vloeistof.

**Beladen**

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

**Doorroeren**

U krijgt een oproep om een ingrediënt, bijv. geconcentreerde bouillon door het kookvocht te roeren.

**Kernthermometer in gerecht**

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

**Kernthermometer in kookvocht**

U krijgt een oproep om de kernthermometer in het kookvocht te leggen.

**Olie bijvullen**

U krijgt een oproep om olie in de pan te doen.

**Bodemrooster in pan leggen**

U krijgt een oproep om het bodemrooster in de kuip te leggen.

**Pandeksel openen**

U krijgt een oproep om het pandeksel te openen.

**Pandeksel sluiten**

U krijgt een oproep om het pandeksel neer te laten.

**Omroeren**

U krijgt een oproep om de te bereiden etenswaren om te roeren.

**Omdraaien**

U krijgt een oproep om de te bereiden etenswaren om te keren.

**Verkleinen**

U krijgt een oproep om de etenswaren kleiner te maken.

**Voorverwarmen overslaan**

U krijgt een oproep om te bevestigen dat u het voorverwarmen wilt overslaan.

1. Om het voorverwarmen over te slaan, drukt u op de toets: ✓
2. Om voor te verwarmen, drukt u op de toets: ✗

**Aanbraden gereed**

U krijgt een oproep om te bevestigen dat u het gerecht klaar hebt aanbraden.

1. Om de oproep te bevestigen, drukt u op de toets: ✓

5.5.3 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.



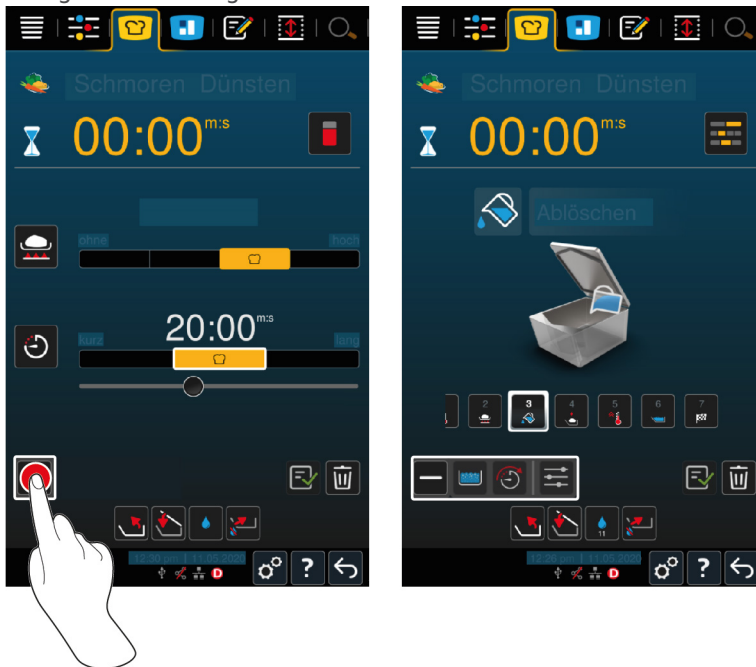
Einde bereidingsproces

Het einde van het bereidingsproces is bereikt.

5.5.4 Apparaatopties

Wanneer een bereidingsproces beëindigd is, kunt u met een van de volgende opties doorgaan.

De opties worden onder de bereidingsparameters en in de cockpit weergegeven. U kunt de opties laten weergeven en verbergen.



1. Voor weergave van de opties drukt u op de toets: +



Nieuwe charge

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



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.



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, opent u de deksel van de kuip.
2. Steek de kernthermometer in een groot stuk van de etenswaren of de etenswaren met de hogere kerntemperatuur.
3. Neem alle kleinere stukken van het gerecht uit de kuip.
4. Sluit de kuipdeksel.
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.



Warm houden

Met deze optie wordt de temperatuur gehandhaafd op de ingestelde waarde. Wanneer u deze optie kiest, worden de te bereiden etenswaren op de vooraf ingestelde temperatuur 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 **Wachtfunctie** in de pan te laten liggen. Bij sommige bereidingsprocessen, zoals 's nachts toebereiden, is de optie **Wachtfunctie** de laatste stap. Deze wordt automatisch gestart wanneer het gewenste kookresultaat is bereikt.

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

2. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.

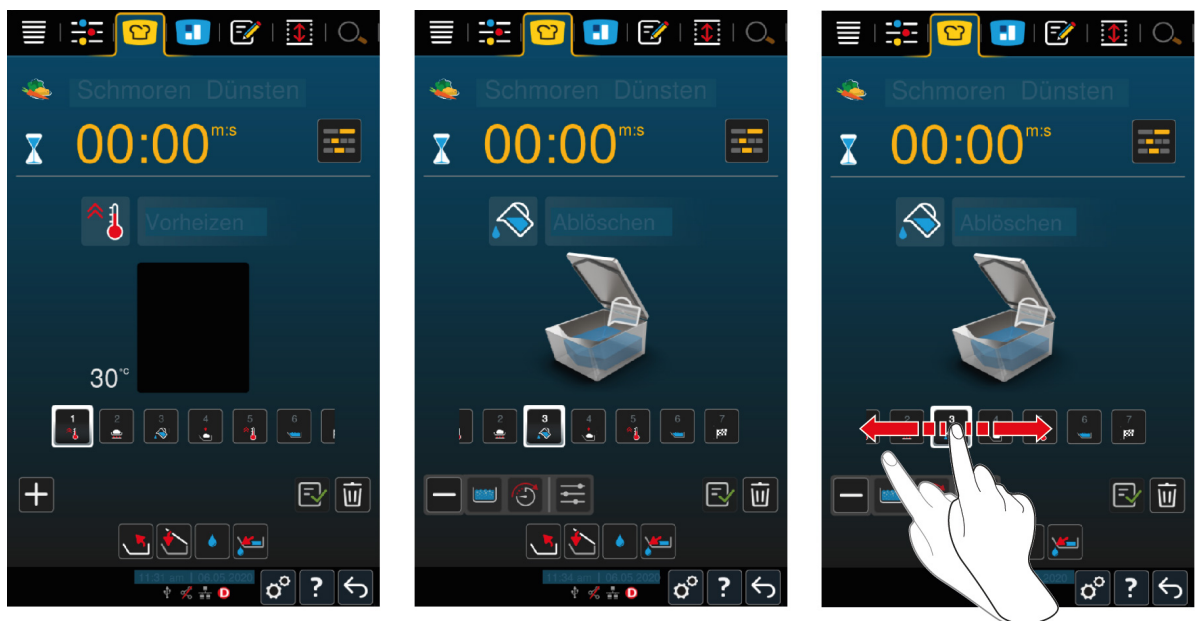
>> Wanneer het einde van het bereidingsproces bereikt is, wordt automatisch de bereidingsstap **Warmhouden** gestart.



Opkoken

Met deze optie wordt het vloeibare gerecht, een soep of saus, opgekookt.


5.6 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.

5.7 Intelligent bereidingsproces afbreken

U kunt een bereidingsproces op de volgende manieren afbreken:

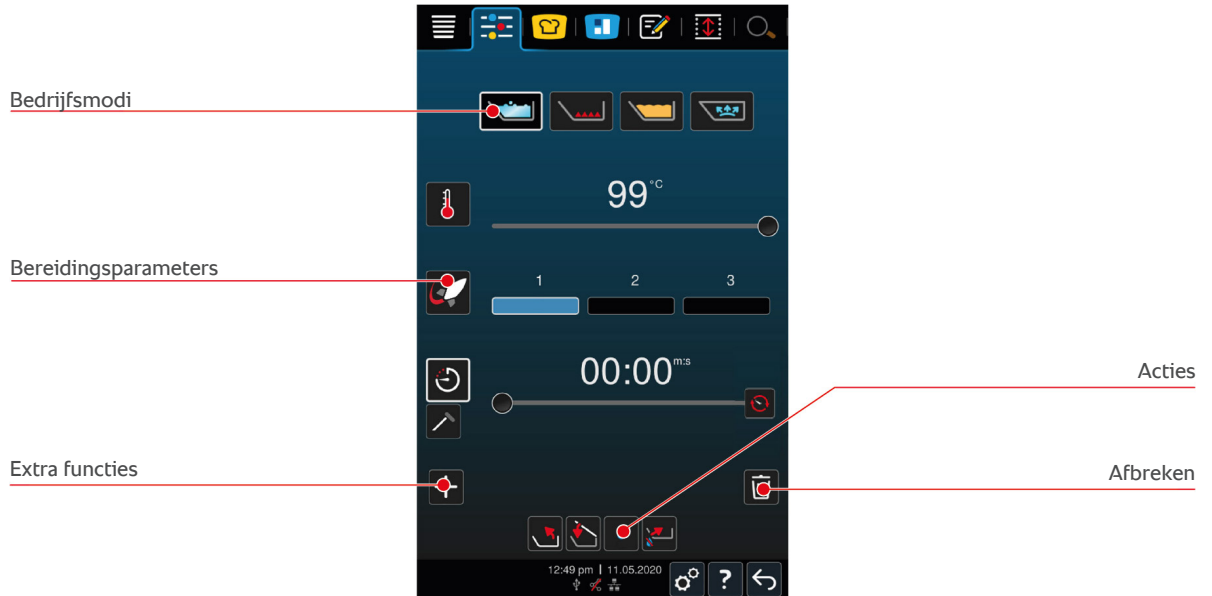
1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Het bereidingsproces wordt afgebroken. Het startscherm verschijnt.
2. Druk de toets in: 
 - > Er wordt u eerst gevraagd of u het bereidingsproces echt wilt afbreken.
3. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: **OK**

6 Handmatige bereiding



Met de handmatige bedrijfsmodi ondersteunt u de iVario met uw individuele vakkundigheid.

Door de keuze van de bedrijfsmodus selecteert u of u de etenswaren wilt koken, bakken, braden of frituren. Hiervoor stelt u de temperatuur van de kuip 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 Voorwaarden, informatie en waarschuwingen

Voordat u een bereidingsproces begint of tijdens de bereiding, kunt u dezelfde informatie laten weergeven als bij de intelligente bereidingsprocessen. Verdere informatie vindt u hier: Voorwaarden, informatie en waarschuwingen [▶ 30]

6.2 Kookresultaat aanpassen aan de eigen wensen

6.2.1 Bereidingsparameters



Temperatuur


Met deze parameter stelt u de temperatuur in tot waar vloeistoffen of gerechten in vloeistoffen verhit moeten worden.



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.



PowerBoost

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe sterk het water moet koken. U kunt gebruikmaken van de volgende 3 standen:

- Stand 1: licht sudderend

- Stand 2: kokend
- Stand 3: sterk kokend

6.2.2 Extra functies



Voorverwarmen

Met deze extra functie wordt de pan voorverwarmd tot een bepaalde temperatuur.



Sensibel koken

Met deze extra functie wordt de pan zo verwarmd dat gevoelige etenswaren als melk niet aanbranden. Wanneer u deze functie opstart, wordt de ideale temperatuur van de pan automatisch ingesteld.



Delta-T-bereiding

Met deze extra functie worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de kookvloeistof en de kerntemperatuur toebereid. Door de langzame toename van de temperatuur van het kookvocht 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 kiezen tussen 10 °C en 40 °C. Daarna moet u de gewenste kerntemperatuur instellen.

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



Mand

Met deze extra functie stelt u in of een gerecht met of zonder mand moet worden toebereid.

6.2.3 Oproepen en informatie

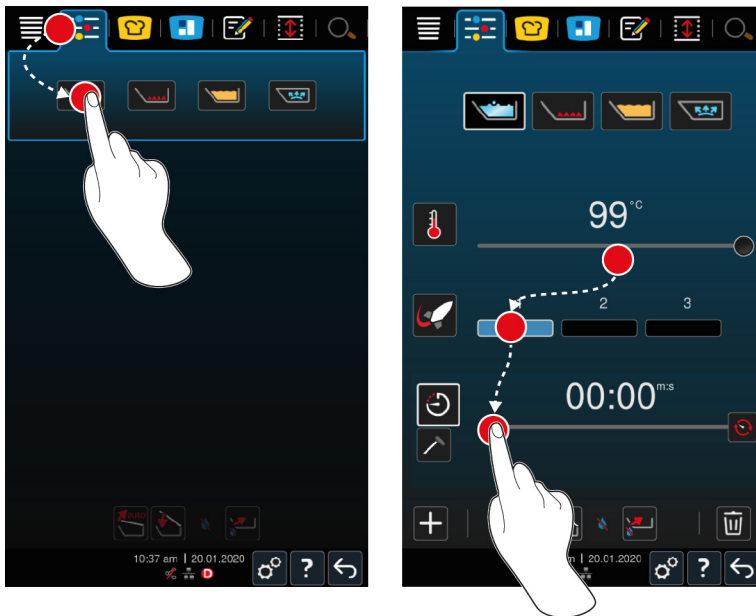
Tijdens het bereidingsproces kunt u dezelfde oproepen [► 34] en informatie [► 35] laten weergeven als bij de intelligente bereidingsprocessen.






6.3 Koken/garen

6.3.1 Temperatuurbereik

min. temperatuur kookvocht	max. temperatuur kookvocht	Standaardinstelling
30 °C	Kookpunt	Kookpunt; komt overeen met PowerBoost-niveau 1

6.3.2 Te bereiden etenswaren koken



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Stel de temperatuur van de bodem van de pan in.
 - > Het PowerBoost-niveau 1 wordt automatisch geactiveerd. U kunt het PowerBoost-niveau wijzigen, de functie **Gevoelig koken** of de functie **Delta-T-koken** selecteren. Daarnaast kunt u de te bereiden etenswaren in manden koken. Verdere informatie vindt u hier: Bereidingsparameters [► 38]
 - > U kunt nu beslissen of u de te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd of de kerntemperatuur wilt koken. Let erop dat slechts een van beide bereidingsparameters geselecteerd kan worden. Een combinatie van de bereidingsparameters is niet mogelijk.
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.
 - > Het apparaat verwarmt voor. Wanneer u het apparaat met gesloten deksel voorverwarmt, bereikt het apparaat slechts een temperatuur die 3 °C onder het kookpunt ligt. Zo wordt een drukopbouw in de pan voorkomen.
 - > Wanneer het apparaat voorverwarmd is, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
8. Belaad of vul het apparaat.
9. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
- > 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.
10. Wanneer het kookresultaat wel voldoet aan uw wensen, neemt u de gerechten uit de kuip.

6.4 Braden/bakken

6.4.1 Algemene veiligheidsinstructies

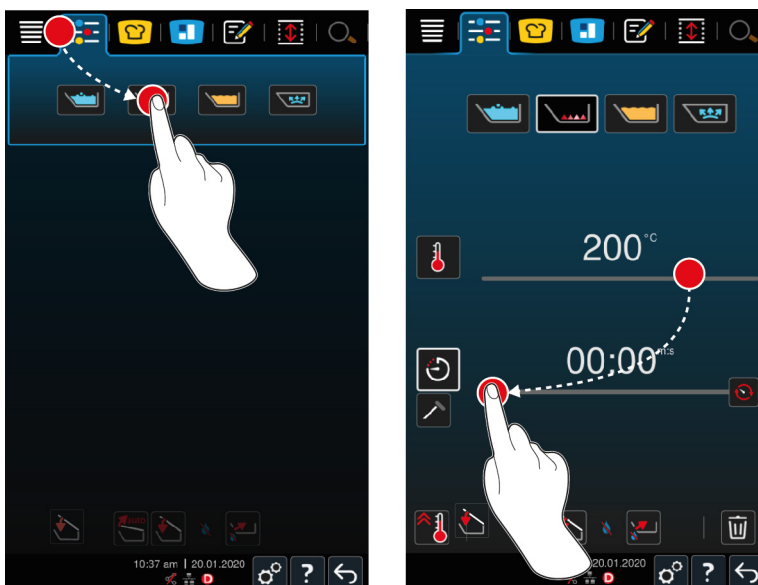
- Zo voorkomt u verbrandingen:
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding en heet water.
 - Zorg dat de kuip nooit onder of boven het toegestane peil gevuld is.

- Zorg ervoor dat de kernthermometer afgedroogd is, voordat u met het braden begint.
- Voeg geen grote hoeveelheden vochtig te bereiden etenswaren toe aan hete olie of vet.
- Zo voorkomt u brandgevaar:
 - Giet nooit water in hete olie of in heet vet.
- Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:
 - Blus brandend olie of vet nooit met water.

6.4.2 Temperatuurbereik

min. temperatuur bodem van de pan	max. temperatuur bodem van de pan	Standaardinstelling
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Te bereiden etenswaren braden



1. Druk in de menubalk op de toets:
2. Druk de toets in.
3. Stel de temperatuur van de bodem van de pan in.
 - > U kunt nu beslissen of u de te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd of de kerntemperatuur wilt koken. Let erop dat slechts een van beide bereidingsparameters geselecteerd kan worden. Een combinatie van de bereidingsparameters is niet mogelijk.
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.
 - > Het apparaat verwarmt voor. Wanneer het apparaat voorverwarmd is, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
8. Belaad of vul het apparaat.
9. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets:
 - > 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.

>

10. Wanneer het kookresultaat wel voldoet aan uw wensen, neemt u de gerechten uit de kuip.

6.5 Frituren

6.5.1 Algemene veiligheid

- Zo voorkomt u verbrandingen:
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding en heet water.
 - Zorg dat de kuip nooit onder of boven het toegestane peil gevuld is.
 - Zorg ervoor dat de afdichting van de pan droog is, voordat u met frituren begint.
 - Zorg ervoor dat de kernthermometer droog is, voordat u met frituren begint.
 - Voeg geen grote hoeveelheden vochtig te bereiden etenswaren toe aan hete olie of vet. Vochtig te bereiden etenswaren, zoals diepgevroren levensmiddelen, laat het olie of vet meer schuimen.
 - Laat hete olie of vet volledig afkoelen, voordat u dit uit de pan verwijdert.
- Zo voorkomt u brandgevaar:
 - Zorg dat de pan nooit onder het toegestane peil gevuld is.
 - Giet nooit water in hete olie of in heet vet.
 - Schep etensresten en verontreinigingen in de olie of het vet regelmatig eruit.
 - Controleer de kwaliteit van de olie of het vet voordat u gaat frituren.
 - Ververs de olie of het vet regelmatig. Gebruikte olie of vet is licht ontbrandbaar en neigt tot overmatig schuimen.
- Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:
 - Blus brandend frituurvet of -olie nooit met water.

6.5.2 Beperkte functieomvang

Voor uw veiligheid zijn de volgende functies niet beschikbaar, wanneer u etenswaren frituurt:

Automatisch vullen met water

Wanneer u etenswaren frituurt, verschijnt het volgende symbool: 

U kunt de pan pas weer met het automatische vulsysteem voor water vullen, wanneer u de pan volledig optilt en de olie of het vet verwijdert.

Ventiel van de kookplaat openen

Wanneer u etenswaren frituurt, verschijnt het volgende symbool: 

U kunt het ventiel van de kookplaat pas weer openen, wanneer u de pan volledig kantelt en de olie of het vet verwijdert.

6.5.3 Temperatuurbereik

min. temperatuur olie	max. temperatuur olie	Standaardinstelling
30 °C	180 °C	175 °C

Wanneer u olie of vet met een gesloten pandksel voorverwarmt, wordt de olie of het vet tot maximaal 150 °C voorverwarmd. Neem de volgende aanwijzingen in acht bij Acrylamide in levensmiddelen [► 90].

6.5.4 Pan met olie of vet vullen of legen

Om de pan makkelijk met olie of vet te vullen en te legen, gebruikt u de oliewagen. Met behulp van de oliewagen kunt u olie of vet met een maximale temperatuur van 180 °C in de pan pompen. Na het fritturen kunt u de olie of het vet weer in de oliewagen terugpompen.

Oliewagen vullen

- ✓ De aftapopening is gesloten.
- 1. Open de deksel van de oliewagen.
- 2. Vul de gewenste hoeveelheid olie of vet in de oliewagen. Let daarbij op de maximaal en minimaal toegestane vulhoeveelheden van de oliewagen van 15 - 49 L.

Vast vet smelten

- ✓ In de oliewagen bevindt zich minimaal 15 liter vast vet.
- 1. Zet de schakelaar van de verwarming van **0** op **I**.
 - > Het vet wordt bij 80 °C verwarmt en wordt vloeibaar. Tijdens de verwarming functioneert de pomp niet.
- 2. Wanneer het vet vloeibaar is, zet u de schakelaar van de verwarming van **I** op **0**.
 - > De verwarming wordt uitgeschakeld. Nu kunt u de pan met vet vullen.

Pan vullen

- ✓ In de oliewagen bevindt zich vloeibaar olie of vet.
- 1. Rijd met de oliewagen naar het apparaat.
- 2. Draai de afvoerbuis boven de pan, zodat olie of vet veilig in de pan kan stromen.
- 3. Zet de parkeerremmen van de oliewagen vast.
- 4. Sluit de oliewagen met de netkabel aan het stroomnet aan.
- 5. Schakel de oliewagen in.
- 6. Zet de schakelaar van de pomp van **0** op **I**.
 - > De oliewagen pompt olie of vet in de pan.
- 7. Wanneer de gewenste hoeveelheid olie of vet in de pan is gestroomd, zet u de schakelaar van de pomp van **I** op **0**.
- 8. Haal de oliewagen van het stroomnet af, haal de parkeerremmen los en rijd de oliewagen naar zijn bewaarplek.
 - ⚠ **WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer hete olie of vet in de pan wordt gepompt, wordt de afvoerbuis zeer heet. Pak de oliewagen alleen aan de handgrepen vast.**

Pan legen

- ✓ De aftapopening is gesloten.
- 1. Rijd de oliewagen naar het apparaat ter hoogte van het aftappunt van de pan.
- 2. Zet de parkeerremmen van de oliewagen vast.
- 3. Open het deksel van de oliewagen en plaats het filter in de opening.
- 4. ⚠ **WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer de pan te snel gekanteld wordt, kan hete olie opspatten. Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding.** Kantel de pan voorzichtig en let erop, dat de olie of het vet precies in de opening van de oliewagen stroomt. Let erop dat het filter in de oliewagen niet overstroomt. Alleen zo garandeert u dat al de olie of het vet wordt gefilterd.
- 5. Kantel de pan volledig tot de pan helemaal leeg is.
- 6. Verwijder het filter en maak schoon.
- 7. Sluit het deksel van de oliewagen.
- 8. Haal de wagen van de parkeerremmen af en rijd de oliewagen naar zijn bewaarplek.

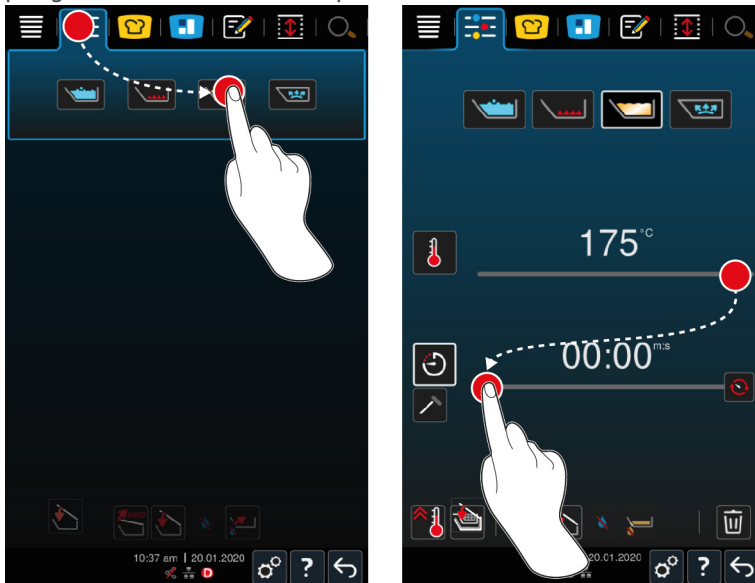
6.5.5 Vast vet smelten



Wanneer u de kuip niet met de oliewagen bijvult [► 43], kunt u vast vet zo smelten:


1. doe vast vet in de kuip. Neem het minimaal en maximaal toegestane vulpeil [► 17] in acht.
 2. Selecteer de handmatige bedrijfsmodus **Frituren**.
- >> De kuip wordt automatisch op de ingestelde temperatuur voorverwarmd. Het vet wordt vloeibaar. Wanneer het vet de gewenste temperatuur bereikt heeft, wordt u gevraagd de kuip te beladen. Verdere informatie vindt u hier: Etenswaren frituren [► 44]

6.5.6 Etenswaren frituren

Wanneer u etenswaren frituurt, raden we het gebruik van frituurmanden aan. Daarom wordt in de volgende paragraaf het frituren met behulp van frituurmanden beschreven.



1. Monteer de arm voor de automatische liftfunctie.
2. Hang de mand erin.
3. Vul olie of vet in de kuip [► 43].
4. Druk in de menubalk op de toets: 
5. Druk de toets in. 
6. Druk de toets in. 
7. Stel de temperatuur van de bodem van de pan in. **AANWIJZING! Wanneer de olie of het vet door een technisch probleem een temperatuur van 230 °C bereikt, schakelt het apparaat zich voor uw veiligheid automatisch uit. Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner om het apparaat weer in bedrijf te nemen.**
 - > U kunt nu beslissen of u de te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd of de kerntemperatuur wilt koken. Let erop dat slechts een van beide bereidingsparameters geselecteerd kan worden. Een combinatie van de bereidingsparameters is niet mogelijk.
8. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
9. Stel de gewenste bereidingstijd in.
10. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
11. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Het apparaat verwarmt voor. Wanneer het apparaat voorverwarmd is, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
12. Belaad of vul het apparaat.
13. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
 - > De manden worden automatisch neergelaten.

14. Wanneer u een mand tijdens de bereiding omhoog wilt tillen, drukt u op de toets: 
 - > Wanneer de ingestelde bereidingstijd afgelopen of de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, worden de manden automatisch omhoog gebracht.
15. Wanneer het kookresultaat voldoet aan uw wensen, verwijdert u de frituurmanden.

6.6 Handmatige bereiding afbreken

U kunt u de bereiding op de volgende manieren afbreken:

1. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Het bereidingsproces wordt afgebroken.
2. Druk de toets in: 
 - > Er wordt u eerst gevraagd of u het proces echt wilt afbreken.
3. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: **OK**

7 Stoomgaren (optie)

⚠ GEVAAR!

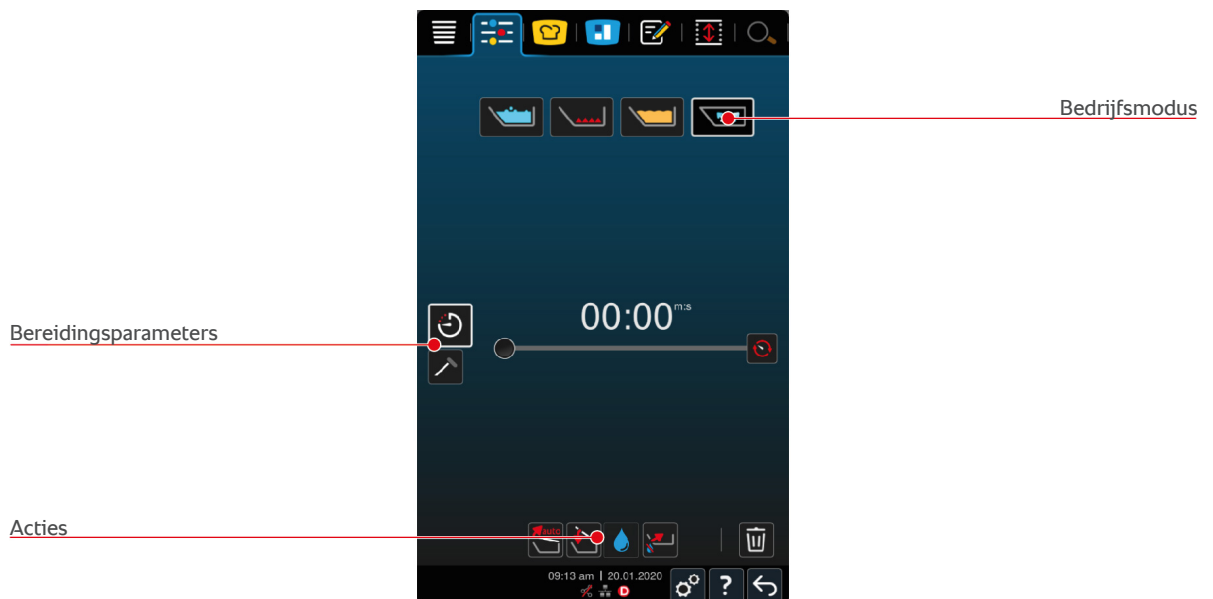
Verbrandingsgevaar door onder druk garen met alcohol

Het systeem is bestemd voor onder druk garen met water. Wanneer u etenswaren onder druk gaart met vloeistoffen die een lager kookpunt hebben dan water, zoals alcohol, en het deksel van de kuip ontgrendelt, dan kan de hete vloeistof plotseling als damp ontsnappen of samen met de etenswaren met hoge snelheid uit de kuip spatten. Hierbij kunt u ernstige verbrandingen oplopen.

1. Gebruik bij het onder druk garen uitsluitend water als vloeistof voor de bereiding.
2. Draag altijd uw persoonlijke beschermingsmiddelen.

Met de optionele functie stoomgaren wordt bij bovendruk het water in de pan tot boven het kookpunt verhit om de bereidingstijd van ragouts, stoofschotels, fonds, soepen en ovenschotels met 35% in te korten. Het iVarioBoost-verwarmingssysteem bouwt de druk in de pan op en houdt deze tijdens de gehele bereiding constant. Hiermee wordt de celstructuur van de te bereiden etenswaren gespaard en kunt u in de kortste tijd hoogwaardige gerechten serveren. Voor u betekenen de kortere bereidingstijden meer capaciteit en een hogere productiviteit.

Het stoomgaarsysteem werkt ideaal wanneer u minstens één keer per week gerechten met druk klaarstoomt. Wanneer u deze optie minder vaak gebruikt, kan het stoomgaarsysteem verstopt raken en zal het verminderen van de druk aan het eind van het bereidingsproces meer tijd in beslag nemen. RATIONAL raadt in dit geval aan om één keer per week het stoomgaren te starten met een minimale hoeveelheid water. Zo blijft de functionaliteit van het stoomgaren goed behouden.



7.1 Algemene veiligheid

- De stoompijp van de pandeksel kan losraken wanneer het krachtig wordt tegengewerkt en in het voedsel vallen. Ongemerkt kan de stoompijp worden geserveerd en kan men zich verslikken in delen van de stoompijp.
- Bereid nooit olie, melk of gebonden sauzen met stoomgaren. Deze etenswaren bevatten te weinig water om druk op te bouwen. De te bereiden etenswaren kunnen aanbranden.
- Zo voorkomt u verbrandingen:
 - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding en heet water.

- Zorg dat de kuip nooit onder of boven het toegestane peil gevuld is.
- Bereid nooit etenswaren in alcohol onder druk. Alcohol heeft een lager kookpunt dan water en kan overkoken.
- Open het pandeksel na het stoomgaren voorzichtig. Hete etenswaren kunnen anders overkoken of over de rand slaan.

7.2 Commando's

De volgende, extra commando's worden tijdens het stoomgaren weergegeven.

Maximale vulhoeveelheid aangehouden

U wordt gevraagd te bevestigen dat u de maximale vulhoeveelheid in de pan niet overschreden hebt. Verdere informatie vindt u hier: Vulpeil [▶ 17]

1. Om de oproep te bevestigen, drukt u op de toets: ✓



Pandeksel vergrendelen

U wordt gevraagd het pandeksel te vergrendelen.

1. Druk de toets in. 
 - > Het pandeksel wordt automatisch vergrendeld.



Pandeksel ontgrendelen

U wordt gevraagd het pandeksel te ontgrendelen.

1. Druk de toets in. 
 - > Het pandeksel wordt automatisch ontgrendeld.

7.3 Informatie

De volgende extra informatie wordt tijdens het stoomgaren weergegeven.

- Druk verhogen
De druk in de pan wordt opgebouwd.
- Druk verlagen
De druk in de pan wordt afgebouwd. Wacht tot de druk volledig is afgebouwd. Schakel het apparaat niet uit.

7.4 Opties

De volgende extra opties worden weergegeven wanneer u een intelligent bereidingsproces samen met de functie stoomgaren selecteert.



Verder met tijd

Met deze optie wordt het bereidingsproces voor een bepaalde tijdsduur voortgezet.

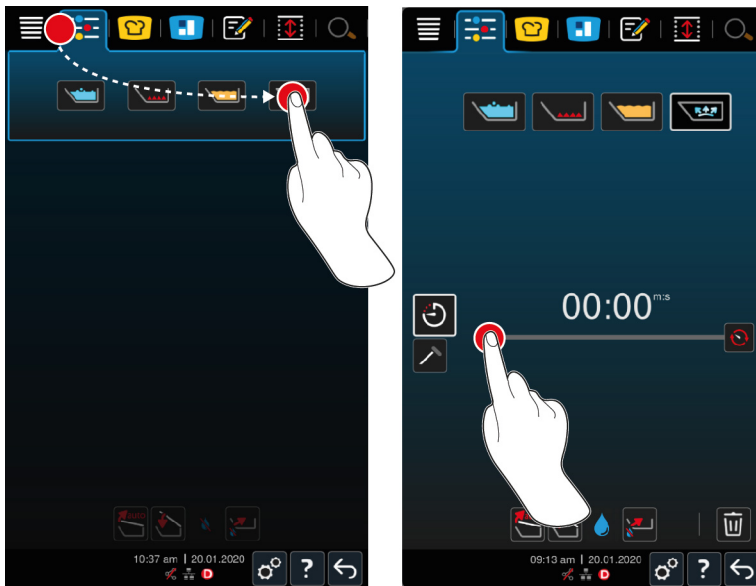
7.5 Etenswaren stoomgaren

GEVAAR!

Verbrandingsgevaar door onder druk garen met alcohol

Het systeem is bestemd voor onder druk garen met water. Wanneer u etenswaren onder drukt gaart met vloeistoffen die een lager kookpunt hebben dan water, zoals alcohol, en het deksel van de kuip ontgrendelt, dan kan de hete vloeistof plotseling als damp ontsnappen of samen met de etenswaren met hoge snelheid uit de kuip spatten. Hierbij kunt u ernstige verbrandingen oplopen.

1. Gebruik bij het onder druk garen uitsluitend water als vloeistof voor de bereiding.
2. Draag altijd uw persoonlijke beschermingsmiddelen.



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > Het apparaat verwarmt voor.
3. Om te bereiden etenswaren met behulp van de bereidingstijd te bereiden, drukt u op de toets: 
4. Stel de gewenste bereidingstijd in.
5. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u op de toets: 
6. Stel de kerntemperatuur in.
 - > Wanneer het apparaat voorverwarmd is, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.
7. Belaad of vul het apparaat.
8. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
9. Sluit de kuipdeksel. **⚠ WAARSCHUWING! Let erop dat de rand van de pan schoon is en er zich geen etensresten tussen de pan en het pandeksel bevinden. ⚠ WAARSCHUWING! Wanneer het pandeksel niet juist sluit, kan hetzij het stoomgaren niet worden gestart of komt er tijdens het stoomgaren hete stoom uit de pan.**
10. Houd de toets ingedrukt:  **⚠ WAARSCHUWING! Wanneer u het pandeksel vergrendelt, bestaat het gevaar dat vingers en handen bekneld raken. ⚠ WAARSCHUWING! Houd afstand tot het apparaat op het moment dat het pandeksel wordt vergrendeld.**
 - > Het pandeksel wordt vergrendeld. In de pan wordt druk opgebouwd. Wanneer de ingestelde bereidingstijd afgelopen of de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, wordt de druk in de pan afgebouwd.
11. Houd de toets ingedrukt: 
 - > Het pandeksel wordt ontgrendeld en het bereidingsproces wordt beëindigd. **AANWIJZING! Open het pandeksel, wanneer u daarom gevraagd wordt. AANWIJZING! Wanneer u het pandeksel niet opent, kan er in de pan een onderdruk ontstaan die ertoe leidt dat u het pandeksel niet meer kunt openen.**

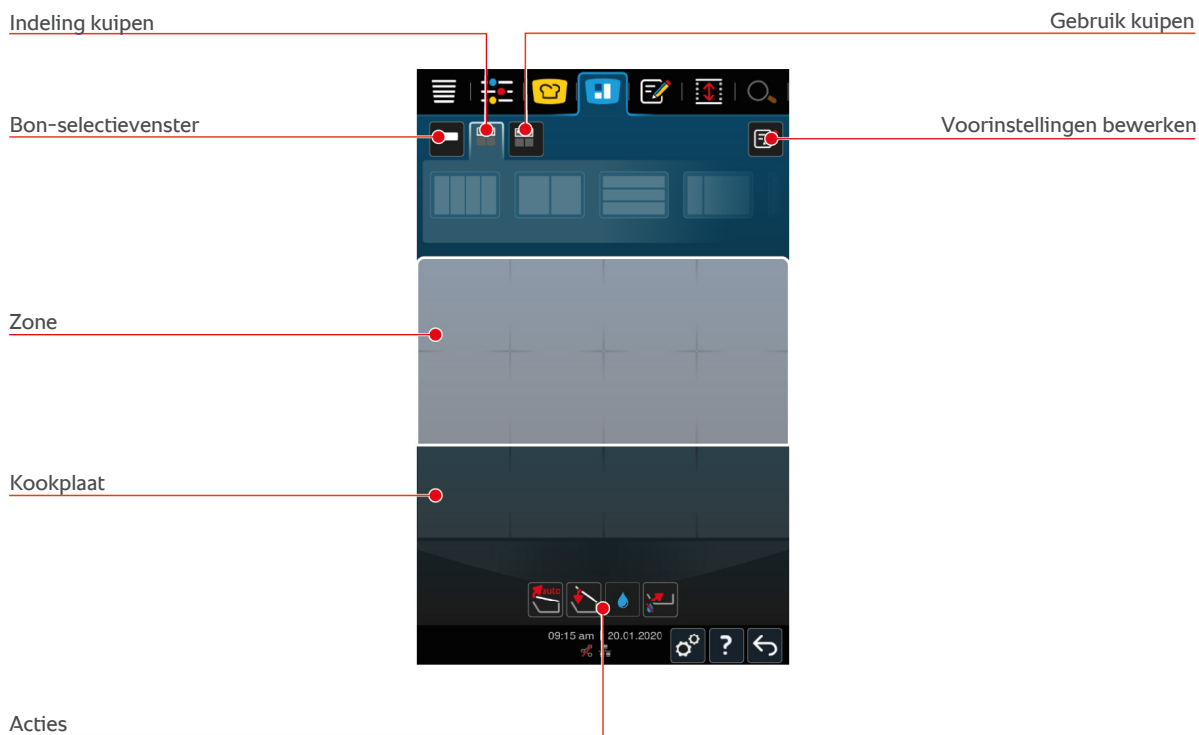
8 iZone Control



Met iZoneControl kunt u de bodem van de kuip onderverdelen in verschillende verwarmingszones voor gebruik met verschillende temperaturen. Niet benutte oppervlakken kunt u zelfs koud laten. U voert het gewenste resultaat in en begint het bereidingsproces voor elke verwarmingszone. De verwarmingszone wordt dan op de optimale temperatuur gebracht voor uw gewenste resultaat.

AANWIJZING

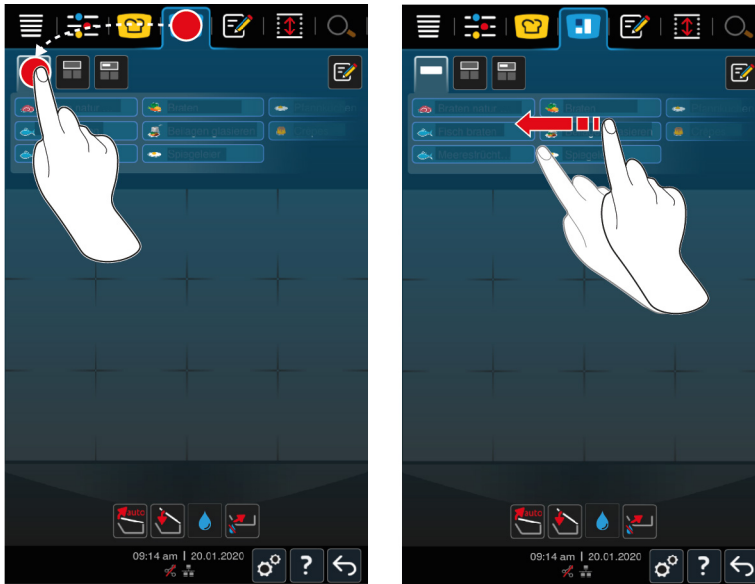
Het temperatuurverschil tussen zones mag niet meer bedragen dan 130 °C.





8.1 Bonnen

8.1.1 Vooringestelde bonnen

Er staan u reeds vooraf ingestelde bonnen ter beschikking voor de verschillende bedrijfsmodi.










1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > De vooraf ingestelde bonnen worden weergegeven.
 - >> U kunt de bonnen nu plaatsen [[▶ 57](#)] of eigen bonnen aanmaken [[▶ 50](#)].

8.1.2 Eigen bonnen aanmaken



U kunt iedere gewenste handmatige bedrijfsmodus, ieder intelligent bereidingsproces of ieder willekeurig programma aan het bonnenbord toevoegen. Wanneer u de samenstelling niet als winkelmandje opslaat, wordt het bonnenbord op het moment dat u een nieuw winkelmandje laadt, overschreven.



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
1. Om aan het bonnenbord een intelligent bereidingsproces toe te voegen, drukt u op de toets: 

2. Scrol door het overzicht bereidingsprocessen of combineer een bedrijfsmodus met een bereidingsmethode om het overzicht bereidingsprocessen te filteren.
3. Om aan het bonnenbord een handmatig programma toe te voegen, drukt u op de toets: 
4. Om aan het bonnenbord een intelligent programma toe te voegen, drukt u op de toets: 
5. Om aan het bonnenbord een winkelmandje toe te voegen, drukt u op de toets: 
6. Sleep het gewenste element in het onderste bereik.
 - > Het element wordt als bon weergegeven.

Bonnen bewerken




1. Om de bereidingsparameters van een bon te bewerken, drukt u op de toets: 
 - > De bereidingsparameters van de bon worden weergegeven.
2. Pas de bereidingsparameters aan uw wensen aan.
3. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 

Bonnen van het bonnenbord verwijderen

1. Om een bon van het bonnenbord te verwijderen, drukt u op de toets: 

Bonnenbord opslaan

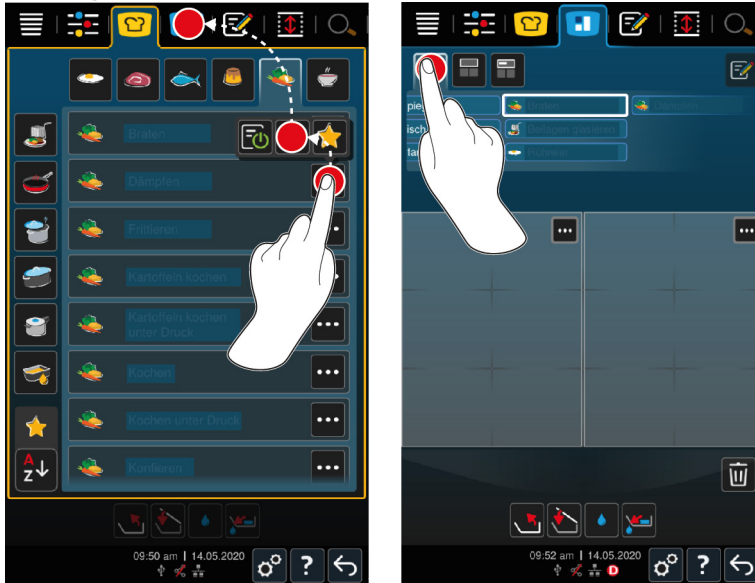





1. Om het bonnenbord een naam te geven, drukt u op de toets: 
 2. Om de bon slechts tijdelijk aan het bonnenbord toe te voegen, drukt u op de toets: 
 3. Om het bonnenbord op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> De bonnen worden als winkelmandje opgeslagen. Het winkelmandje wordt in de programmeermodus weergegeven.

8.1.3 Bonnenbord bewerken

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




iCookingSuite



1. Druk in de menubalk op de toets: 
 2. Druk achter het gewenste bereidingsproces op de toets: 
 3. Druk de toets in.
 4. Druk in de menubalk op de toets:
 5. Druk de toets in. 
- >> De intelligente bereidingsprocessen worden op het bonnenbord weergegeven.

Programmeermodus

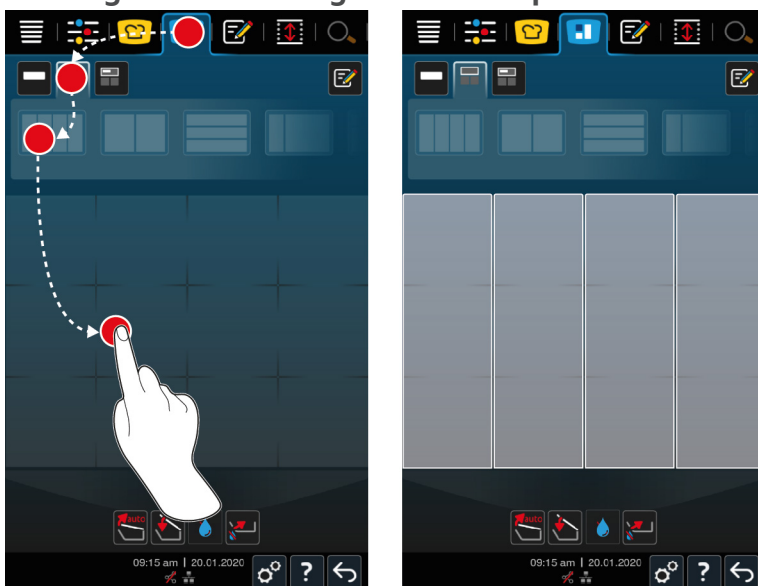




1. Druk in de menubalk op de toets: 
 2. Druk achter het gewenste programma of winkelmandje op de toets: 
 3. Druk de toets in.
 4. Druk in de menubalk op de toets:
 5. Druk de toets in. 
- > De programma's of winkelmandjes worden op het bonnenbord weergegeven.

8.2 Indeling kuipen

Met iZoneControl kunt u de bodem van de pan in maximaal 4 zones verdelen.

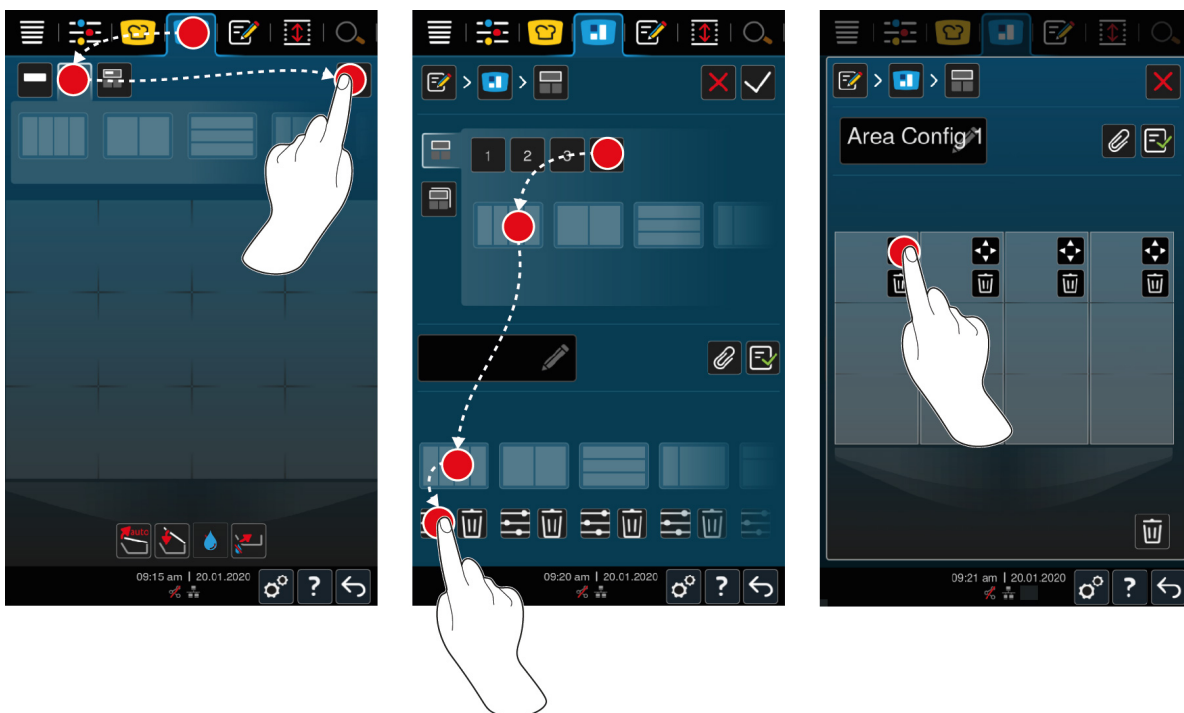
8.2.1 Vooringestelde indelingen van de kuip







1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Selecteer een vooringestelde indeling van de kuip.
4. Druk op het kuipoppervlak.

>> De kuipbodem wordt automatisch in zones ingedeeld. Nu kunt u aan de zones bonnen toewijzen.

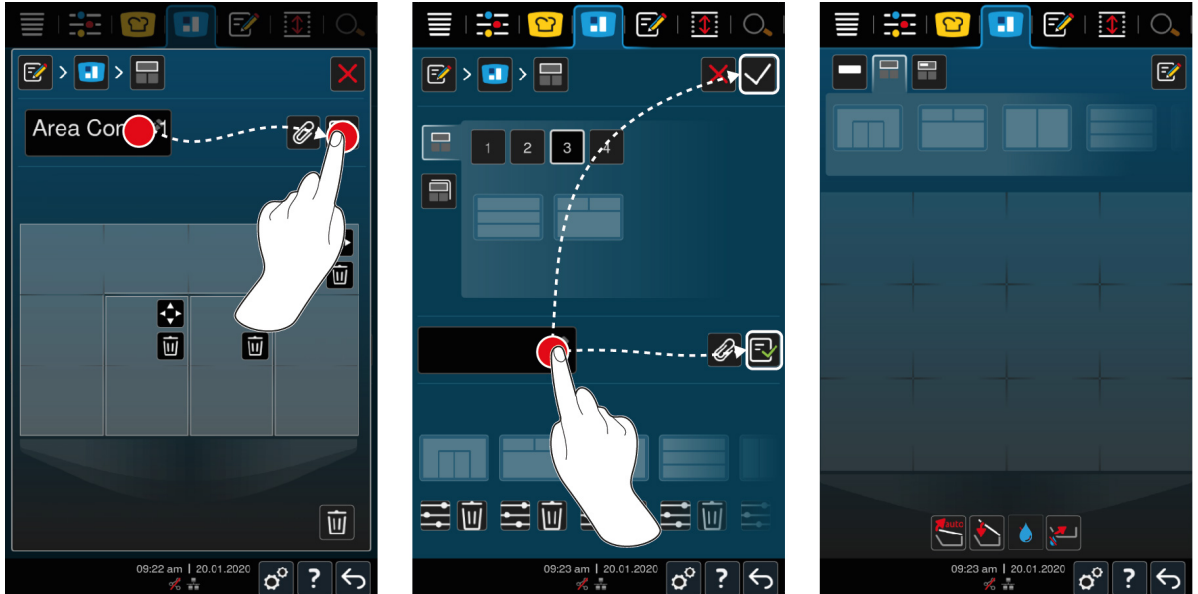
8.2.2 Eigen indelingen voor de kuipen aanmaken








1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 

4. Druk de toets in: 
5. Scrol door het overzicht van mogelijke zones of druk op de toetsen 1, 2, 3 of 4 om het overzicht van mogelijke zones te sorteren.
6. Selecteer de gewenste indeling van de kuip en sleep dit naar het onderste bereik.

Indeling van de kuip bewerken






1. Om een indeling van de kuip te bewerken, drukt u op de toets: 
2. Druk de toets in: 
3. Druk op de gewenste bereiken in de kuip.
 - > De zone wordt aan uw wensen aangepast.
4. Om de zone te bevestigen, drukt u op de toets: 
5. Om een zone te verwijderen, drukt u op de toets: 
6. Om de indeling van de kuip op te slaan, drukt u op de toets: 

Indelingen van de kuip verwijderen

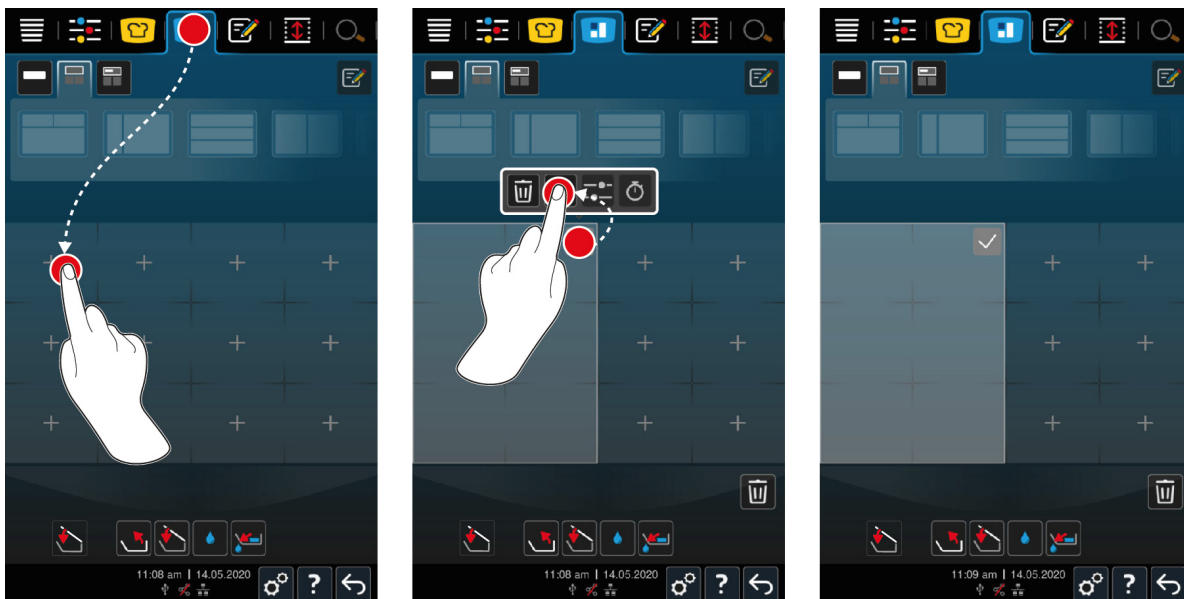
1. Om indelingen van de kuip te verwijderen, drukt u op de toets: 

Indelingen van de kuip opslaan

1. Om nieuwe indelingen van de kuip een naam te geven, drukt u op de toets: 
 2. Om de indeling van de kuip slechts tijdelijk toe te voegen, drukt u op de toets: 
 3. Om een combinatie op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> De indelingen van de kuip worden weergegeven.

8.2.3 De kuip in zones verdelen

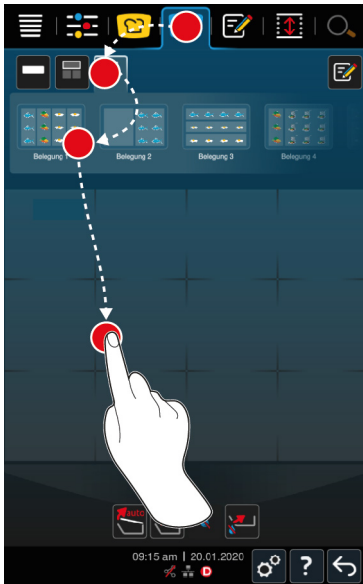
U kunt een kuip in zones verdelen zonder met indelingen van de kuip te werken. De verdeling is tijdelijk en wordt overschreven, zodra u de kuip aan een kuipindeling toewijst.



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Tik op een bereik in de kuip.
 - > Dit bereik wordt veranderd in een zone.
3. Om de zone te bevestigen, drukt u op de toets: 
4. Om de zone uit te breiden, drukt u op de toets: 
5. Druk de toets in. 
6. Druk op de gewenste bereiken in de kuip.
 - > De zone wordt uitgebreid.
7. Om de zone te bevestigen, drukt u op de toets: 
- > De zone is bevestigd.
8. Om nog een zone toe te voegen, tikt u op een bereik in de kuip dat nog niet is ingedeeld.
9. Om een bevestigde zone te wissen, drukt u op de toets: 
10. Druk de toets in. 





8.3 Gebruik kuipen

8.3.1 Vooringestelde indeling van de pan




1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
 - > De vooraf ingestelde indelingen van de kuip worden weergegeven.
3. Kies de gewenste indeling.
4. Druk op het kuippoppervlak.
- >> De kuip wordt automatisch met de bijbehorende instellingen gebruikt. De zones worden op de bewaarde temperatuur voorverwarmd. Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.



8.3.2 Eigen indelingen voor de kuipen aanmaken

1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Druk de toets in. 
5. Scrol door het overzicht mogelijk gebruik pannen of druk op de toetsen **1, 2, 3** of **4** om het overzicht te sorteren.

Gebruik pannen wissen

1. Om een gebruik van pannen te wissen, drukt u op de toets: 

Gebruik kuipen opslaan

1. Om een nieuw gebruik van een kuip een naam te geven, drukt u op de toets: 
2. Om het gebruik op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> De indelingen van de kuip worden weergegeven.

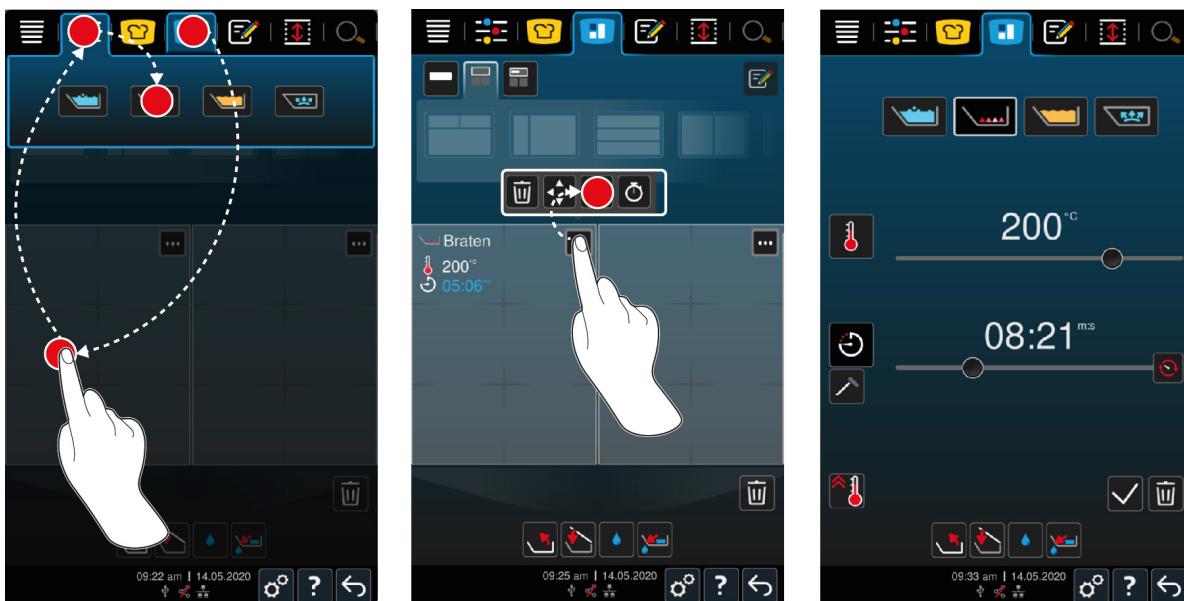
8.4 Etenswaren met iZoneControl bereiden






U kunt etenswaren op de volgende 4 manieren toebereden:

- Vooringestelde bonnen [► 49]
- Vooringestelde indelingen van de pan [► 56]
- Handmatige bedrijfsmodi [► 57]


- Intelligente bereidingsprocessen [► 57]

8.4.1 Handmatige bedrijfsmodi



1. Druk in de menubalk op de toets: 
2. Selecteer de kuip of de gewenste zone.
3. Druk in de menubalk op de toets: 
 - > De handmatige bedrijfsmodi worden weergegeven.
4. Kies de gewenste bedrijfsmodus.
 - > De handmatige bedrijfsmodus wordt aan de kuip of zone toegewezen.
5. Om de bereidingsparameters aan te passen aan uw wensen, drukt u op de toets: 
6. Druk de toets in: 
 - > De bereidingsparameters worden weergegeven.
7. Pas de bereidingsparameters aan en drukt u op de toets om uw wijzigingen te bewaren: 
 - > De kuip of de zone wordt op de bewaarde temperatuur voorverwarmd. Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.

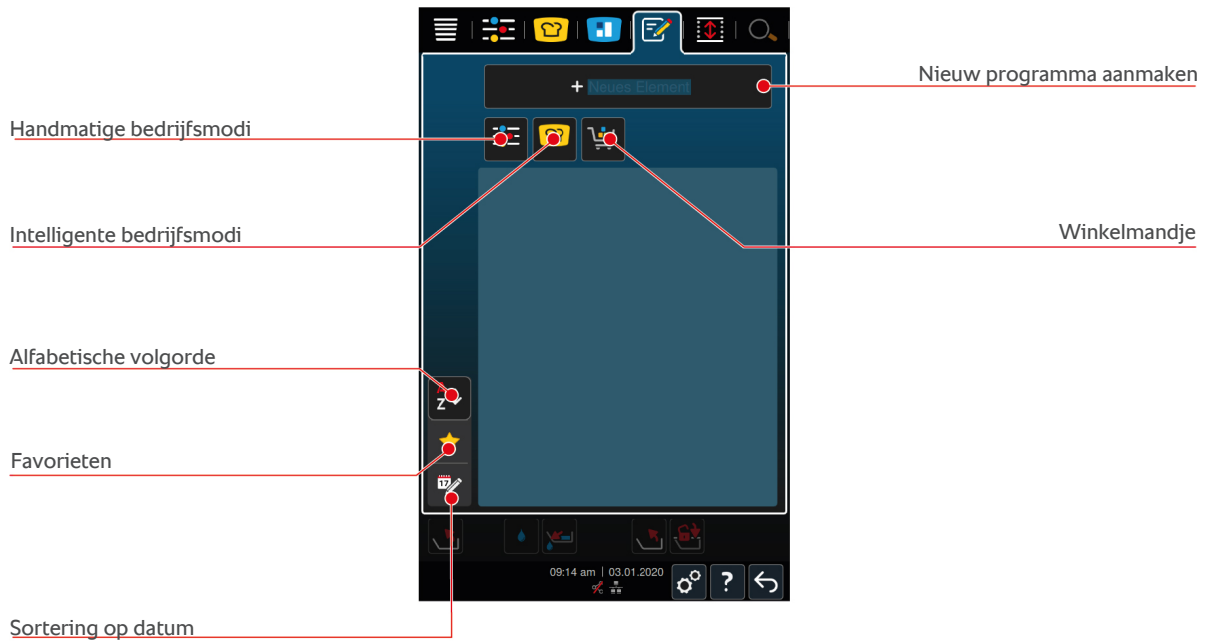
8.4.2 Bonnen plaatsen

- ✓ U hebt de kuip in zones verdeeld. [► 53]
1. Druk de toets in: 
 2. Druk op de gewenste bon en houd vast tot deze gemarkeerd is en sleep de bon naar de gewenste zone.
 - > De zone wordt nu voorverwarmd.
 3. Als alternatief kunt u drukken op de gewenste bon en daarna op de gewenste zone.
 - > De bon wordt aan de zone toegewezen en de zone wordt voorverwarmd.
 - >> Wanneer de temperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.

9 Programmeermodus



In de programmeermodus kunt u uw eigen handmatige programma's [► 58], intelligente bereidingsprocessen [► 59] en winkelmandjes [► 61] aanmaken, bewaren en beheren. Hiervoor kunt u beschikken over alle handmatige bedrijfsmodi, intelligente bereidingsprocessen en voorgeprogrammeerde winkelmandjes.

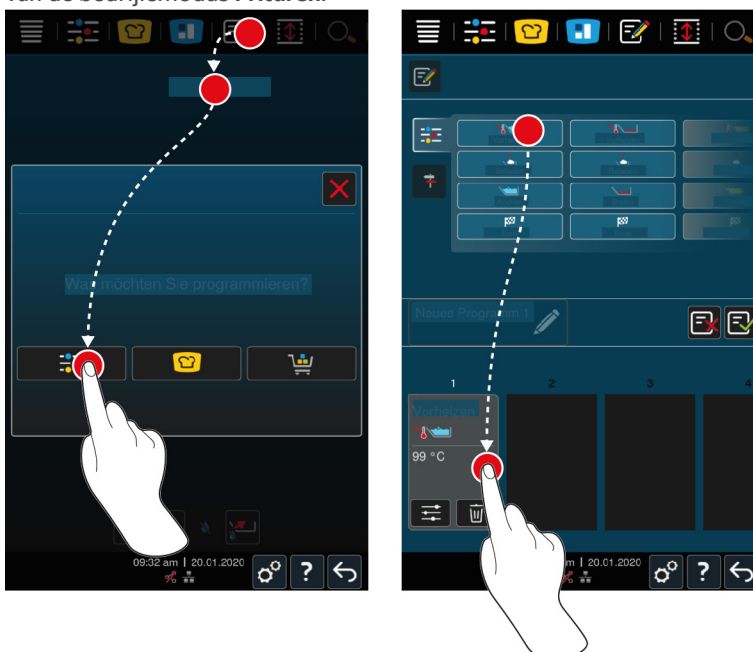





9.1 Handmatig programma aanmaken

U kunt gebruikmaken van de volgende bedrijfsmodi:

- Koken/garen
- Braden/bakken
- Frituren
- Sensibel koken

U kunt geen bereidingsstappen van de bedrijfsmodi **Koken**, **Bakken** of **Spaarzaam koken** combineren met stappen van de bedrijfsmodus **Frituren**.



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.
1. Pas de bereidingsstap aan uw wensen aan.
2. Om uw wijzigingen te bewaren, drukt u op de toets: 
3. Om het bereidingsproces een naam te geven, drukt u op de toets: 
4. Voer de naam in.
5. Om het bereidingsproces te bewaren, 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.

9.2 Intelligent bereidingsproces programmeren

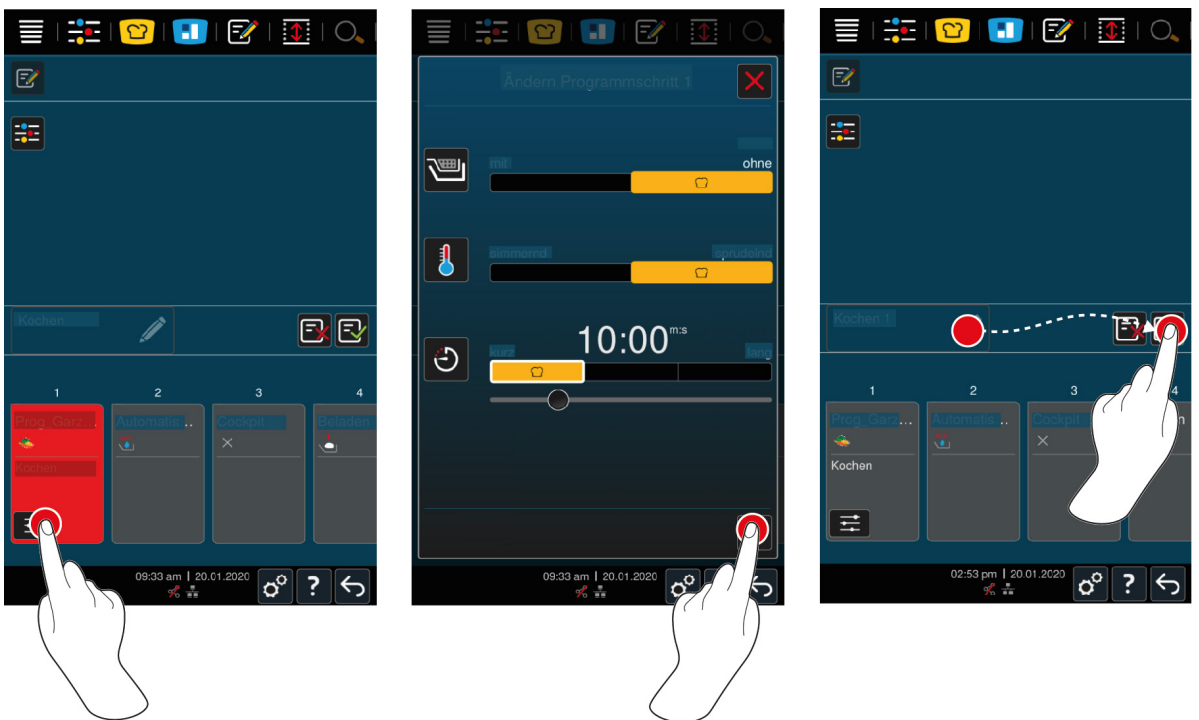
Wanneer u een intelligent bereidingsproces programmeert, kunt u uitsluitend de bereidingsparameters aanpassen aan uw wensen. Het is niet mogelijk om de volgorde van de afzonderlijke bereidingsstappen te wijzigen.



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.
 5. Om het bereidingsproces een naam te geven, drukt u op de toets: ✎
 6. Voer een naam in.
 7. Om het bereidingsproces te bewaren, drukt u op de toets: 📄✓
- >> Het bereidingsproces verschijnt in het overzicht bewaarde programma's.

9.3 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 en druk 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 en druk op het gewenste programma.
 > Het bereidingsproces wordt gemarkeerd met ★ en toegevoegd aan het winkelmandje.
 8. Om het winkelmandje te controleren, drukt u op de toets: 🛒
 > Alle geselecteerde intelligente bereidingsprocessen en programma's worden weergegeven.
 9. Om een element uit het winkelmandje te wissen, drukt u op de toets: 🗑️
 10. Om het winkelmandje een naam te geven, drukt u op de toets: ✎
 11. Voer een naam in.
 12. Om het winkelmandje te bewaren, drukt u op de toets: 📄✓
- >> Het winkelmandje verschijnt in het overzicht bewaarde programma's.

9.4 Programma's bewerken en wissen

- ✓ U hebt handmatige programma's [▶ 58], intelligente bereidingsprocessen [▶ 59] of winkelmandjes [▶ 61] 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 🗑️


9.5 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 iZoneControl 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.

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 iZoneControl 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.

Winkelmandjes

1. Om een winkelmandje door te geven aan de iZoneControl 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.




10 Tussen bedrijfsmodi wisselen

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

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


Intelligente bon in handmatige bedrijfsmodus veranderen

✓ U hebt een bon geplaatst. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk de toets in. 
 2. Druk de toets in. 
 - > De bereidingsparameters worden weergegeven.
 3. Druk in de menubalk op de toets: 
 4. Selecteer de bijpassende handmatige bedrijfsmodus.
 - > Een melding verschijnt die u meedeelt dat een bereidingsvoortgang al loopt.
 5. Druk de toets in. **Lopend proces omschakelen**
- >> 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. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 
 - > Een melding verschijnt die u meedeelt dat een bereidingsvoortgang al loopt.
 2. Druk de toets in. **Lopend proces omschakelen**
- >> Het intelligente bereidingsproces wordt aan de iZoneControl gestuurd en op een inschuifniveau weergegeven.

Intelligent bereidingsproces in handmatige bedrijfsmodus veranderen

✓ U hebt een intelligent bereidingsproces gestart. De bereidingsvoortgang loopt.

1. Druk in de menubalk op de toets: 
 2. Selecteer de bijpassende handmatige bedrijfsmodus.
 - > Een melding verschijnt die u meedeelt dat een bereidingsvoortgang al loopt.
 3. Druk de toets in. **Lopend proces omschakelen**
- >> De bereidingsparameters van het intelligente bereidingsproces worden overgenomen en in de handmatige modus weergegeven.

11 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 [▶ 64]
- Weergave [▶ 64]
- Licht [▶ 66]
- Toon [▶ 66]
- Kookstelsel [▶ 68]
- Garen [▶ 68]
- Reiniging
- Gegevensbeheer [▶ 68]
- Netwerkinstellingen [▶ 71]
- MyEnergie
- Messenger
- Gebruikersprofiel [▶ 71]
- Service [▶ 72]
- ConnectedCooking [▶ 72]

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 [▶ 16] of via het centrale instelwiel [▶ 16].

11.1 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.

11.2 Weergave

1. Druk de toets in. 

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

11.2.1 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.

11.2.2 Datum en tijd


Hier kunt u de volgende instellingen wijzigen:

- **Datum**  17 ✓
- **Tijd**  17 ✓
- **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**

11.2.3 Temperatuurformaat

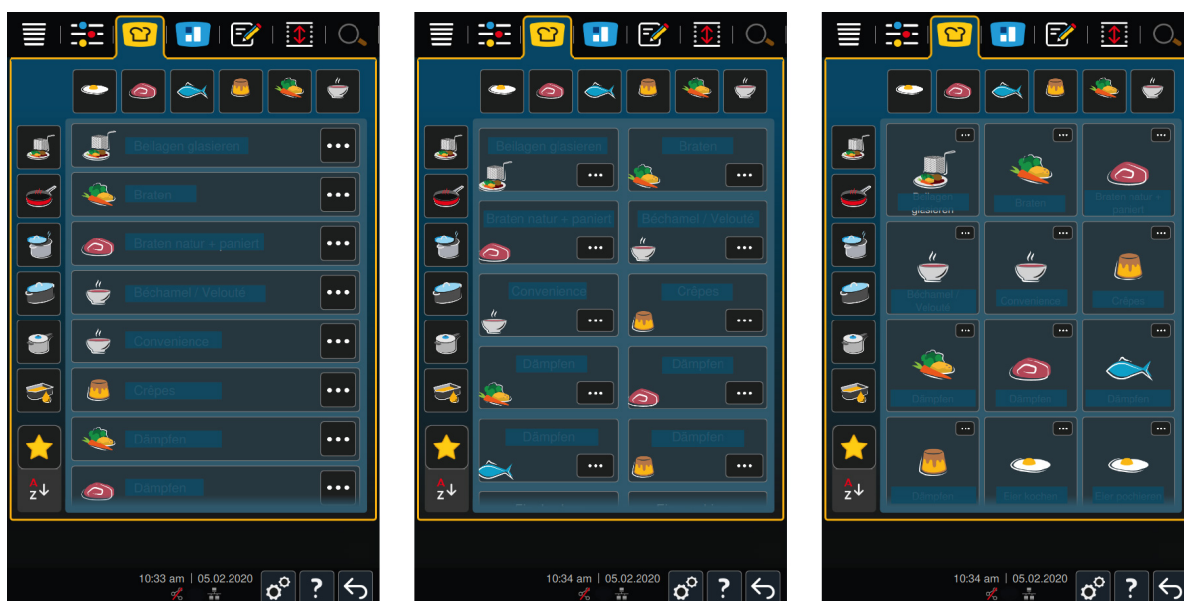
Hier kunt u instellen of de temperatuur moet worden weergegeven in °C of °F.

11.2.4 Inhoudseenheid

Hier kunt u instellen of het volume moet worden weergegeven in liters L of gallon G.

11.2.5 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.

11.3 Licht



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

11.3.1 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.

11.4 Toon

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


11.4.1 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.

11.4.2 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.  **Oroep 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.

11.4.3 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.

11.4.4 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.

11.4.5 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.

11.5 Kookstelsel



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

11.5.1 Informatie over het apparaattype



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

11.5.2 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: 

11.6 Garen

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



11.6.1 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.


11.6.2 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 [▶ 68](#)] beïnvloed.

11.7 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 [► 69]
- Protocol foutstatistiek exporteren [► 71]
- Programma's exporteren en importeren [► 69]
- Profielen exporteren en importeren [► 70]
- Fabrieksinstellingen van het apparaat exporteren en importeren [► 70]

11.7.1 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.

11.7.2 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.

11.7.3 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.

11.7.4 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.


11.7.5 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.

11.7.6 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.

11.7.7 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.

11.7.8 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.

11.7.9 Alle gebruikersgegevens wissen

11.7.10 Protocol foutstatistiek exporteren

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.

11.8 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 \[▶ 77\]](#)

Hoe u uw apparaat verbindt met een netwerk, vindt u hier: [Netwerkverbinding maken \[▶ 76\]](#)

11.8.1 WIFI

Hier kunt u het apparaat met een Wifi-netwerk verbinden. Verdere informatie vindt u hier: [Wifi-verbinding maken \[▶ 77\]](#)

11.8.2 LAN (optioneel)

Hoe u uw apparaat met het netwerk kunt verbinden, vindt u hier: [Netwerkverbinding maken \[▶ 76\]](#).

IP-netwerk

Hier voert u het IP-adres van uw apparaat in.

Gateway

Hier kunt u het gateway-IP-adres invoeren.

IP-netmask

Hier kunt u het IP-netmask opgeven.

DNS 1

Hier kunt u het adres van de primaire DNS-server invoeren.

MAC-adres

Hier kunt u het MAC-adres van uw apparaat laten weergeven.

DHCP actief

Hier kunt u instellen of DHCP actief of inactief moet zijn.

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

>> IP-adres, gateway en DNS worden automatisch geconfigureerd.



11.9 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 \[▶ 73\]](#)

11.10 Service

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

U kunt gebruikmaken van de volgende informatie:

- Informatie over het apparaattype
- ChefLine [▶ 84] 
- Hotline – Service [▶ 84] 
- Serviceniveau 
 - Deze functie is alleen beschikbaar voor RATIONAL-servicepartners.
- Software-update info [▶ 72] 
- Geïnstalleerde softwareversie [▶ 72]

11.10.1 Informatie over het apparaattype

Hier vindt u de aanduiding van uw apparaat en welke softwareversie erop is geïnstalleerd.

11.10.2 Software-update info

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 [▶ 79] 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.

11.10.3 Geïnstalleerde softwareversie

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

11.11 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 [▶ 78]

12 Kitchen Management





12.1 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.

12.1.1 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 
 - iZoneControl 
 - Programmeermodus 
 - 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**
1. Druk in de pictogrammenbalk op  om naar het overzicht van de gebruikersprofielen terug te keren.


12.1.2 Profiel activeren

- ✓ U hebt een profiel aangemaakt [► 73].
- 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 [► 73], drukt u op de toets: +

12.1.3 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.  **Profiel export**
 - > Alle aangemaakte profielen worden op de usb-stick geladen.
- 4. Verbind de usb-stick met de gedownloadde 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.

12.1.4 Profiel wissen

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

✓ U hebt een profiel aangemaakt [► 73].

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.

12.2 Hygiëne-management

12.2.1 Geregistreerde HACCP-gegevens

Per charge worden de volgende HACCP-gegevens geregistreerd:

- Chargenummer
- Apparaattype
- Serienummer
- Softwareversie
- Datum en tijd
- Richtwaarde van de kerntemperatuur
- Gemeten kerntemperatuur
- Tijd (hh:mm:ss)
- Temperatuureenheid
- Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik
- Naam van het bereidingsproces
- Wijziging van de bedrijfsmodus
- Bereidingstemperatuur
- Verandering van de positie van de pandeksel
- Actieve verwarmingselementen

12.2.2 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 [► 69]

12.2.3 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 [► 78].

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.

12.3 Apparaat in een netwerk opnemen

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

- Apparaten op afstand monitoren.
- Apparaten met ConnectedCooking verbinden.

12.3.1 Netwerkkabel aansluiten

Uw apparaat is optioneel 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:

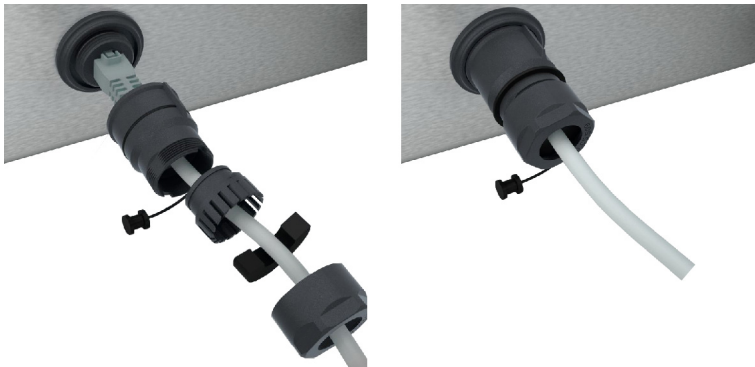
- Netwerkkabel categorie 6
- Maximale stekkerlengte van 45 mm
- Stekkerdiameter van 18,5 mm
- Kabeldiameter van 5,5 - 7,5 mm

⚠ 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.
4. Schroef de bescherming vast.

12.3.2 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.  **ON**
 - > IP-adressen, -gateway en DNS worden nu automatisch geconfigureerd.
11. Druk de toets in.  **DNS 1 (voorkeur)**
12. Voer het adres van de DNS-server in.

12.3.3 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.

12.3.4 Apparaten op afstand via ConnectedCooking monitoren

Wanneer u uw apparaten met ConnectedCooking hebt verbonden, kunt u deze op afstand via de ConnectedCooking-app of via connectedcooking.com monitoren.

Zonder smartphone

- ✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking [[▶ 78](#)].
- 1. Log in op www.connectedcooking.com.
- 2. Selecteer: **Beheer > Mijn apparaten**
 - > Een overzicht van alle geregistreerde apparaten wordt weergegeven.
- 3. Druk de toets in. Camerasymbool
- >> Het startscherm van het apparaat wordt weergegeven. U kunt het apparaatdisplay nu via de webinterface bekijken.

Met smartphone

- ✓ U hebt uw apparaat verbonden met ConnectedCooking [[▶ 78](#)].
- ✓ U hebt de ConnectedCooking-app op uw smartphone geïnstalleerd.
- 1. Start de ConnectedCooking-app.
- 2. Druk de toets in. 
- 3. Selecteer: **Mijn apparaten**
 - > Een overzicht van alle geregistreerde apparaten wordt weergegeven.
- 4. Selecteer het gewenste apparaat.

5. Druk de toets in. Camerasymbool

>> Het startscherm van het apparaat wordt weergegeven. U kunt het apparaatdisplay nu via uw smartphone bekijken.

12.4 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, 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.

12.4.1 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 [► 75]
- Servicegegevens automatisch aan ConnectedCooking doorgeven [► 84]

✓ 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.

12.5 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.

13 Onderhoud

13.1 Algemene veiligheid

- Neem het apparaat voor de reinigingswerkzaamheden van het stroomnet.
- Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen wanneer u het apparaat reinigt.
- Verwijder alle verzorgingsproducten en de resten ervan voordat u het apparaat verwarmt om er gerechten in te bereiden.

13.2 Onderhoudsintervallen

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
Dagelijks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pan ▪ Klep van de mand ▪ Aansluitstuk stoompijp ▪ Kernthermometer ▪ Rubbers van de pandeksel ▪ Automatisch vullen met water ▪ Handdouche ▪ Accessoires
Wekelijks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buitenkanten van de pan ▪ Bedieningspaneel ▪ Kunststof delen Bij systemen met druk-optie: <ul style="list-style-type: none"> ▪ vergrendelingssysteem ▪ Drukgaarsysteem
Driemaandelijks	<ul style="list-style-type: none"> ▪ USB-interface ▪ Stopcontact

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

13.3 Verzorgingsproducten

Geschikte verzorgingsproducten

- Reinig het apparaat met lauwwarm water en een spons.
- Reinig de binnenkanten van de kuip bij kalkafzettingen of verkleuringen met verdunde tafellazijn.

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
- Pannensponsjes met schuurlaag
- staalwol
- scherpe of puntige voorwerpen

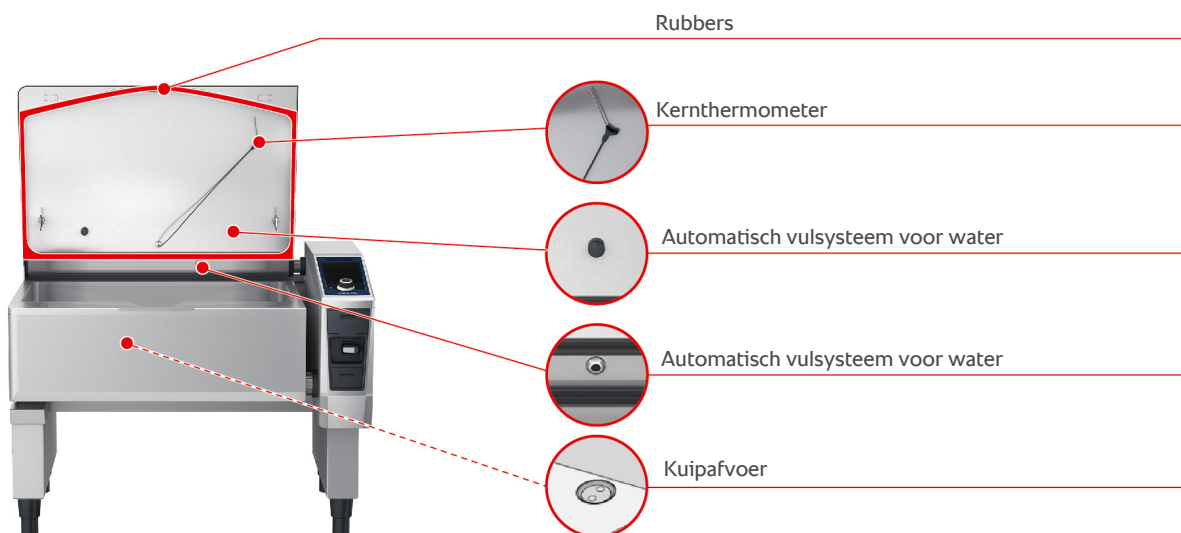
13.4 Pan reinigen

⚠ VOORZICHTIG

Wanneer de bodem van de pan heet is, kan koud reinigingswater zich snel verwarmen en uit de pan spatten

U kunt zich verbranden bij contact met heet, opspattend water.

1. Laat de pan dus eerst afkoelen. Probeer niet om het afkoelen te versnellen met koud water of ijs.



Binnkant van de pan reinigen

1. Reinig de pan vooral goed in de hoeken en aan de randen.
2. Verwijder resten van levensmiddelen en laagjes vet, maizena en eiwit.
3. Om hardnekkige kalkafzettingen of verkleuringen te verwijderen, laat u verdunde tafelazijn inkoken.
4. Laat de verdunde tafelazijn uit de pan lopen en spoel deze dan overvloedig met water uit.

Buitenkant van de pan reinigen

1. Reinig de buitenkanten van de pan alleen als de pan is neergelaten.
2. Reinig de buitenkant van de pan met een zachte spons.
3. Let er bij het reinigen op dat u het water alleen van bovenaf over het apparaat laat stromen.

Rubbers van het pandeksel reinigen

1. Reinig de rubbers van het pandeksel met een zachte spons.
2. Reinig vooral de goot tussen de lippen van de rubbers waarin zich water kan verzamelen.

Kernthermometer reinigen

1. Reinig de kernthermometer en de kabel ervan met een zachte spons.

Stoompijp reinigen

Let erop dat apparaten zonder stoomgaarsysteem een stoompijp hebben. Apparaten met drukgaarsysteem hebben twee stoompijpen.

1. Neem de stoompijp met de hand en zonder gereedschap uit het apparaat.
2. Reinig de inkeping van de stoompijp met de handdouche.
3. Reinig de stoompijp met de handdouche of in de vaatwasser.
4. Zet de stoompijp weer in het apparaat.

Automatisch vulsysteem voor water reinigen

1. Maak het automatische waterreservoir 's morgens en 's avonds schoon met afwasmiddel en een zachte spons.

Klep van de mand reinigen

1. Open de klep van de mand.
2. Schroef de klep van de mand.
3. Reinig de opening, het deksel en de rubbers van de klep van de mand met een spons.
4. Schroef de klep van de mand weer vast.

13.5 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 tafelazijn.

13.6 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.

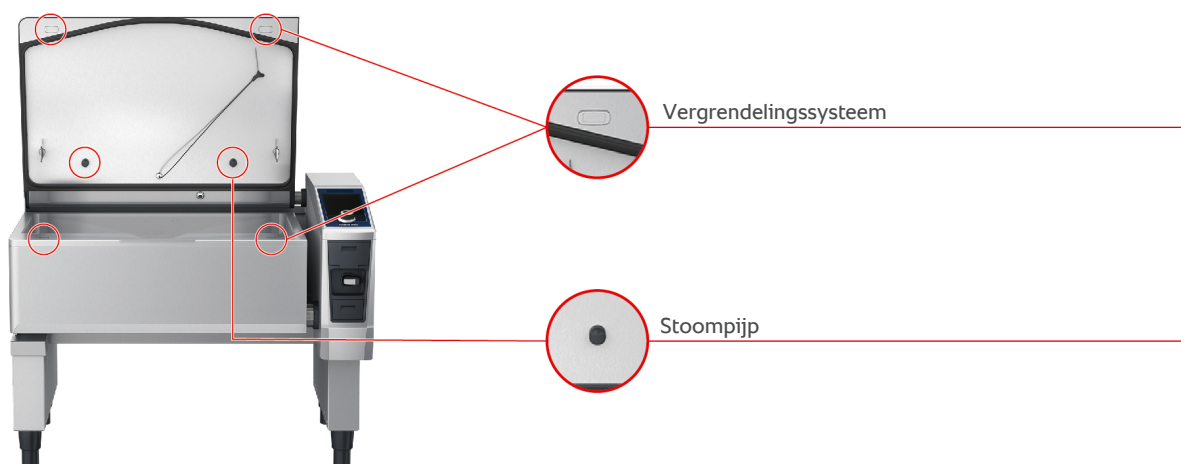
Voordat u de display reinigt, kunt u het eerst vergrendelen. Zo verhindert u dat u per ongeluk bereidingsprocessen opstart, acties uitvoert of functies oproept.

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.


13.7 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.

13.8 Apparaten met drukgaarsysteem reinigen (optie)



Drukgaarsysteem reinigen

1. Reinig de pan [► 81].
2. Vul de pan met de minimum hoeveelheid water.
3. Sluit het pandeksel.
4. Druk in de menubalk op de toets: 
5. Druk de toets in. 
6. Stel de parameter **bereidingstijd** in op 5 minuten.
7. Volg de aanwijzingen op het display.

Vergrendelingssysteem reinigen

1. Open de kuipdeksel.
2. Reinig het vergrendelingssysteem en de dieper liggende punten met een vochtige borstel.

Stoompijp reinigen

1. Neem de stoompijp met de hand en zonder gereedschap uit het apparaat.
2. Reinig de inkeping van de stoompijp met de handdouche.
3. Reinig de stoompijp met de hulp van de handsproeier of de vaatwasser.
4. Zet de stoompijp weer in het apparaat.

14 Inspiratie en ondersteuning.

14.1 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.

14.2 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 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.


14.3 Hulp als service nodig is

14.3.1 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 [[▶ 78](#)].

1. Druk de toets in. 

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

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

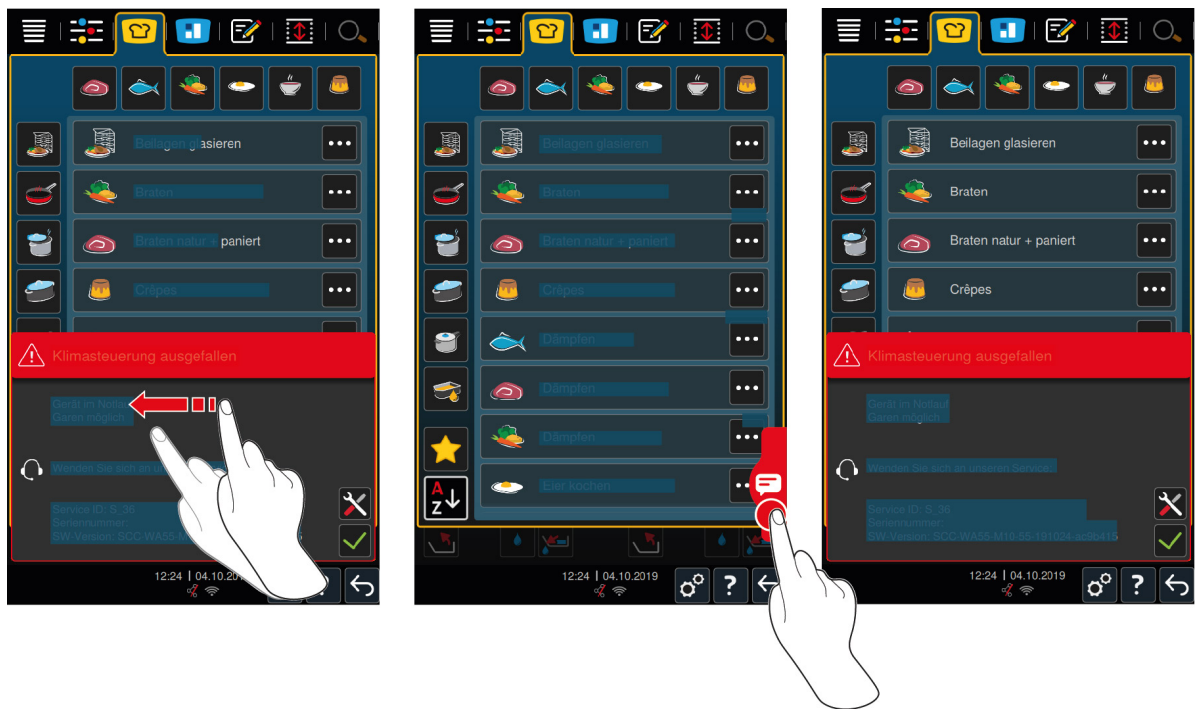
>> Servicegegevens worden nu automatisch aan ConnectedCooking doorgegeven. U kunt de gegevens onder connectedcooking.com of in de ConnectedCooking-app bekijken.

14.3.2 Servicegegevens opvragen

De servicegegevens kunt u oproepen in de instellingen. Verdere informatie vindt u hier: [Service](#) [[▶ 72](#)]

14.4 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.

14.4.1 Meldingen tijdens de bereiding

Foutmelding	Meldingstekst
Fout temperatuurmeetsysteem	–
Fout temperatuurmeetsysteem	Verwarmen niet mogelijk.
Fout temperatuurmeetsysteem in kuip	Alleen braadtoepassingen mogelijk.
Fout kernthermometer	Bereiding zonder kernthermometer mogelijk. Bereiding met stoom niet mogelijk.
Fout aandrijfsysteem kuip	Controleer of er een voorwerp onder de kuip ligt dat alles blokkeert. Verwijder het voorwerp.
Fout dekselaandrijfsysteem	Controleer of er een voorwerp onder het deksel ligt dat alles blokkeert. Verwijder het voorwerp.
Fout kuipklep	Let op er kan inhoud verloren gaan. Alleen braadtoepassingen mogelijk.
Fout afloopventiel pan	Alleen braadtoepassingen mogelijk.
Fout watercircuit	Waterkraan sluiten!
Fout watercircuit	Controleer de watertoevoer. Bereiding zonder automatische watertoevoer mogelijk.
Fout watercircuit	Controleer de warmwatertoevoer. Bereiding zonder automatische watertoevoer mogelijk.
Fout systeemcommunicatie	–
Fout apparaatconfiguratie	–
Fout veiligheidsketting	Alle bereidingsprocessen worden gestopt

14.4.2 Meldingen tijdens het onder druk garen (optie)

De volgende meldingen kunnen ook nog verschijnen als uw apparaat is voorzien van de optionele functie stoombereiding.

Foutmelding	Meldingstekst
Fout dekselpositie	Stoombereiding gestopt. Verlagen van de druk ingeleid.
Fout vergrendelings- en kuipklepaandrijving	Let op er kan inhoud verloren gaan. Alleen braadtoepassingen mogelijk.
Fout vergrendelings- en kuipklepaandrijving	Deksel openen en vergrendelingssysteem terugschuiven!
Fout vergrendelings- en kuipklepaandrijving	Stoombereiding gestopt. Verlagen van de druk ingeleid.
Fout drukmeting	Deksel openen, stoombereiding opnieuw starten.
Fout drukmeting	Bereiding met stoom niet mogelijk.
Storing koken onder druk	Stoombereiding gestopt. Verlagen van de druk ingeleid. Gebonden gerecht? Te weinig water? Te vol? Stoomslang-aansluitstuk vervuild?
Fout drukklep	Bereiding met stoom niet mogelijk.

14.4.3 Stopcontact functioneert niet meer

Neem contact op met uw servicepartner wanneer het stopcontact niet meer functioneert.

15 Onderhoud

De volgende onderhoudstaken kunt u zelf uitvoeren:

- Rubbers van het pandeksel vervangen [► 87]
- Rubbers van de klep van de mand vervangen [► 87]

Wanneer het stroomsnoer van uw apparaat defect is, mag dit alleen door RATIONAL of uw RATIONAL-servicepartner worden vervangen.

15.1 Algemene veiligheid

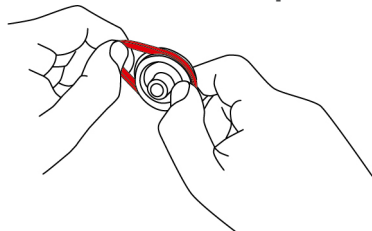
- Draag beschermende handschoenen om u te beschermen tegen snijwonden door scherpe randen van de metalen behuizing.
- Wanneer u een scherp of puntig gereedschap gebruikt om de rubbers te vervangen, kan het apparaat beschadigd worden en zijn optimale kookresultaten niet meer haalbaar.

15.2 Rubbers van het pandeksel vervangen



1. Open de kuipdeksel.
2. Trek de rubbers van het pandeksel met de hand en zonder gereedschap uit de groef.
3. Reinig de groef met een zachte spons.
4. Bevochtig de bevestigingslip van de nieuwe afdichting met zeepwater.
5. Druk eerst de uiteinden van de rubbers in de hoeken van de groef.
6. Druk daarna de rest van de rubbers in de groef.
7. Controleer dat de nieuwe rubbers compleet in de verdieping van het pandeksel vastzitten.

15.3 Rubbers van de klep van de mand vervangen



1. Open de afvoer in de kuip [► 20].
2. Schroef de afvoer in de kuip los.
3. Trek de oude rubbers er met de hand en zonder gereedschap uit.
4. Reinig de opening en het deksel van de kuipafvoer met een spons.
5. Breng de nieuwe rubbers aan.

- Schroef de afvoer in de kuip weer vast.

16 Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering

16.1 Buiten bedrijf stellen

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

16.2 Afvalverwijdering



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

16.3 Olie en vet afvoeren

AANWIJZING

Niet naar behoren afgevoerde olie of vetten

Wanneer u olie of vet laat weglopen via de afvoer van de pan wordt het afvoerwater verontreinigd en beschadigt u afvoerwaterleidingen in het gebouw.

1. Laat olie of vet nooit via de afvoer weglopen.

Neem de wettelijke bepalingen in acht met het oog op de afvoer van olie of vet.

17 Technische gegevens

Neem ook de technische gegevens in acht op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de console.

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking)Type L	235 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type XL	290 kg
Maximaal stopcontactvermogen	2,3 KW
Max. stopcontactzekering	10 A
Beveiligingsklasse	IPX5
Omgevingsvoorwaarden	10 - 40 °C
Geluidsoverdracht door de lucht	≤70 dBA
Frequentie en max. zendvermogen WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
WLAN-standaard	IEEE 802.11 b/g/n

17.1 Apparaten met stoomgaren (optie)

Let op de afwijkende gewichten bij apparaten die zijn uitgerust met de optie stoomgaren.

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking)Type L	250 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type XL	305 kg

17.2 Types en modelnamen

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

Type	Modelnaam
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L met optie onder druk garen	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL met optie onder druk garen	LMX.200DE

17.3 Stickers

De volgende stickers zijn op het apparaat aangebracht:

 Waarschuwing voor gevaarlijke spanningen

 Potentiaalvereffening

17.4 Acrylamide in levensmiddelen

Overeenkomstig Verordening (EU) 2017/2158 inzake de vaststelling van minimaliseringsmaatregelen en richtwaarden voor de verlaging van het acrylamidegehalte in levensmiddelen is de temperatuur in de handmatige en intelligente bereidingsprocessen waarbij wordt gefrituurd, vooraf ingesteld op 175°C. Als fabrikant garandeert RATIONAL dat de ingestelde temperatuur exact wordt nageleefd en niet boven de richtwaarde komt.

Afhankelijk van het product kan de temperatuur voor beperking van het acrylamidegehalte onder 175 °C liggen. Neem in uw bedrijf passende maatregelen om ervoor te zorgen dat de grenswaarden voor acrylamide worden nageleefd.

Op eigen verantwoording kunt u de temperatuur van olie of vet verhogen tot 180 °C.

17.5 Conformiteit

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

- Richtlijn 2014/53/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over het aanbod van zendinstallaties op de markt
- Richtlijn 2006/42/EU over machines
- 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 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017
- EN 60335-2-39:2002 + A1
- EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:2009
- EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- EN 61000-4-4:2012
- EN 61000-4-5:2014
- EN 61000-4-6:2014
- EN 61000-4-11:2004
- EN 55014-1:2017
- EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

18 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

A	
Aanbraadniveau	33
Afblussen	34
Afbreken	37
Apparaat bedienen	
Centraal instelwiel	16
Gebaren	16
Apparaat beladen	34
Apparaat inschakelen	13
Apparaat uitschakelen	13
Frituren	42
B	
Bedieningspaneel	
Centraal instelwiel reinigen	82
Reiniging	82
Bereiding bij lage temperatuur	
's Nachts ragout	26
Bereidingsproces afbreken	37, 45
Bereidingstijd	34
Bijvullen	34
Bodemrooster in kuip leggen	35
Braden/bakken	
Groenten en bijgerechten	27
Vis	27
Zeevruchten	27
C	
Centraal instelwiel	16
Chocolade smelten	30
Chocoladesoort	34
Clariferen	
Sauzen	29
Soepen	29
Cockpit	37
ConnectedCooking	
Apparaat met smartphone bedienen	77
Apparaat met smartphone registreren	79
Apparaat zonder smartphone registreren	78
Apparaten zonder smartphone bedienen	77
Consommés	29
Continubedrijf	34
Convenience-sauzen	29
Convenience-soepen	29
Crêpes	29
D	
Deglaceren	34
Delta-T-bereiding	33
Dikte te bereiden etenswaren	33
Doorroeren	35
Druk verhogen	47
Druk verlagen	47
E	
Ergonomische hoogteverstelling	24
F	
Etenswaren frituren	44
Etenswaren stoomgaren (optie)	48
F	
Fond	29
Formaat van de te bereiden etenswaren	34
Frituren	
Acrylamide	90
Groenten en bijgerechten	27
Melk en desserts	30
Oliewagen	43
Pan legen	43
Pan met olie vullen	43
Temperatuur frituurolie instellen	44
Ventiel van de kookplaat niet openen	42
Vis	27
Vlees	26
G	
Gebaren	16
Gebonden sauzen	29
Gerecht kleiner maken	35
Gerecht omkeren	35
H	
Handdouche	22
Douche	22
I	
Inmaken	
Groenten en bijgerechten	28
Vis	27
Vlees	26
K	
Kerntemperatuur	34
Kerntemperatuur handhaven	37
Kernthermometer anders insteken	36
Kernthermostaat	
Foutmelding	22
Groente	22
Hele vis	22
Kleine gerechten	21
Steak	21
Visfilets	21
Koken/garen	

Aardappels	28
Deegwaren	28
Eieren	28
Groenten en bijgerechten	28
Melk	30
PowerBoost	40
Rijst	28
Suiker	30
Vlees	26
Vruchten	30
Zeevruchten	27
Kort braden	
Vlees	26

L

Laadvolume	84
------------	----

M

Mand	34, 39
Maximale vulhoeveelheid aangehouden	47

N

Nieuwe charge	36
---------------	----

O

Oliefijl	35
Omelet	28
Omroeren	35
Onderhoud	
Accessoires	82
Automatisch vullen met water	82
Bedieningspaneel	82
Kernthermometer	81
Klep van de mand	82
Rubbers	81
Stoompijp reinigen	81
Online-hulp	84
Opkoken	37

P

Paella	28
Pandeksel ontgrendelen	47, 48
Pandeksel openen	35
Pandeksel sluiten	35
Pandeksel vergrendelen	47, 48
Pannenkoek	29
Polenta	28
PowerBoost	38

R

Ragout	26
Resttijd	35
Risotto	28
Rood vlees	33
Roosteren	

Noten en pitten	30
-----------------	----

S

Bereiding bij lage temperatuur	26
Bereiding bij hoge temperatuur	27
Sauzen	
Convenience-sauzen	29
Fond	29
Gebonden sauzen	29
Sensibel koken	39
Soepen	
Crèmesoepen	29
met hoog melk- en roomgehalte	29
Roomsoepen	29
Sous-vide-garen	
Groenten en bijgerechten	28
Vis	27
Vlees	26
Speciale accessoires	84
Stomen	
Groenten en bijgerechten	27
Melk en desserts	29
Vis	27
Vlees	26
Stoven	
Vis	27
Vlees	26

T

Te bereiden etenswaren koken	40
Temperatuur	34, 38
Temperatuurbereik	
Braden/bakken	41
Frituren	42
Koken/garen	39
Toepassingsvoorbeelden	84

V

Verder met tijd	36
Verzorgingsproducten	
Geschikte reinigingsmiddelen	80
Ongeschikte reinigingsmiddelen	80
Vis pochieren	
Eieren	28
Vis	27
Viscositeit	34
Vlees in reepjes	26
Voorverwarmen	35, 39
Vulpeil	
Maximaal vulpeil	17
Minimaal vulpeil	17

W

Warm houden	37
Wit vlees	33
Worst blancheren	27

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231
info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente
F-68270 Wittenheim
Tel. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info@rational-online.com
rational-online.com