

iCombi[®] Classic

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1	Indledning	6
1.1	Produktgaranti	6
1.2	Målgruppe	6
1.3	Formålsbestemt anvendelse	6
1.4	Sådan anvendes denne brugsanvisning	6
1.4.1	Forklaring af de anvendte symboler	6
1.4.2	Forklaring af piktogrammerne	6
1.4.3	Forklaring af advarselserne	7
1.4.4	Illustrationer	7
1.4.5	Tekniske ændringer	7
2	Generelle sikkerhedshenvisninger	8
2.1	Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning	9
2.2	Personligt beskyttelsesudstyr	10
3	iCombi Classic	11
4	Sådan arbejder du med enheden	12
4.1	Første ibrugtagning	12
4.2	Sådan tændes og slukkes enheden	12
4.3	Interaktion med enheden	12
4.4	Maksimalt påfyldningsmængder	13
4.5	Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren	13
4.6	Fyldning af enheden	13
4.7	Sådan anvendes kernetemperaturføleren	14
4.8	Sådan anvendes håndbruseren	17
4.9	Integreret fedtafløb	19
5	Tilberedning	20
5.1	Indlæsning af driftsarter	20
5.2	Tilberedningsparametre	20
5.3	Tillægsfunktioner	22
5.4	Damp	23
5.4.1	Ovnrums klima og temperaturområde	23
5.4.2	Damptilberedning	23
5.5	Kombination af damp og varmluft	24
5.5.1	Ovnrums klima og temperaturområde	24
5.5.2	Tilberedning med en kombination af damp og varmluft	24
5.6	Varmluft	25
5.6.1	Ovnrums klima og temperaturområde	25
5.6.2	Tilberedning med varmluft	25
6	Sous vide-tilberedning	27
7	Finishing	28
7.1	Ovnrums klima og temperatur	28
7.2	Finishing	28

8	Programmeringstilstand	30
8.1	Sådan startes programmeringstilstand	30
8.2	Forhåndsindstillede programmer	30
8.3	Opret nyt program.....	31
8.4	Start program	33
8.5	Bearbejd program	33
8.6	Slet program	34
8.7	Sådan sorteres programlisten.....	34
8.8	Sådan up- og downloades programmer.....	35
9	Indstillinger.....	36
9.1	Indlæs indstillinger	36
9.2	Indstilling af temperaturenhed	36
9.3	Indstilling af dato og klokkeslæt	37
9.4	Omstilling af tastatur.....	38
10	Küchen-Management.....	39
10.1	Hygiejnestyring.....	39
10.1.1	Registrerede HACCP-data	39
10.1.2	Download HACCP-data.....	39
10.2	Tilslutning af apparater til netværk	40
10.3	ConnectedCooking (tilbehør)	40
11	Automatisk rengøring	41
11.1	Generelle sikkerhedshenvisninger	41
11.2	Rengøringsprogrammer.....	41
11.3	Start automatisk rengøring	42
11.4	Afbryd automatisk rengøring	43
12	Pleje.....	45
12.1	Generelle sikkerhedshenvisninger	45
12.2	Rengøringsintervaller	45
12.3	Plejeprodukter.....	45
12.4	Rengøring af ovnrumsdøren.....	46
12.5	Sådan rengøres håndbruseren.....	47
12.6	Sådan rengøres luftfilteret	47
12.7	Sådan rengøres tilbehøret	47
12.8	Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen.....	47
13	Inspiration og hjælp.....	48
13.1	Telefonisk hjælp.....	48
13.2	Indhent enhedsdata	48
13.3	Problemløsning.....	48
13.3.1	Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator.....	49
13.3.2	Fejlmeldinger vedrørende gasenheder	49
13.3.3	Fejlmeldinger opvarmning varmluft	50
13.3.4	Fejlmeldinger fugtighed	50
13.3.5	Fejlmeldinger CleanJet.....	51

13.3.6	Fejlmeldinger Care	51
13.3.7	Anmeldelsescenter	51
14	Vedligeholdelse	53
14.1	Udskiftning af ovnrumsdørens tætning.....	53
15	Transport.....	54
15.1	Tømning af dampgeneratoren.....	54
15.2	Sådan transporteres enheden	54
16	Udafdrifttagning og bortskaffelse	56
16.1	Sådan tages anlægget ud af drift.....	56
16.2	Bortskaffelse	56
17	Tekniske data	57
17.1	Enheder med eltilslutning	57
17.2	Enheder med gastilslutning	57
17.3	Typer og modelnavne	57
17.4	Konformitet.....	57
17.4.1	Enheder med eltilslutning	57
17.4.2	Enheder med gastilslutning	58
	Stikordsfortegnelse.....	59

1 Indledning

Kære kunde,

Hjertelig til lykke med din nye iCombi Classic. Du bedes læse håndbogen grundigt igennem inden du tager apparatet i brug for første gang. Brugsanvisningen er din hjælp til sikker omgang med apparatet. Opbevar denne brugsanvisning, så den altid er tilgængelig for brugerne af apparatet.

Sammen med iCombi Classic opnår du kulinariske resultater i topkvalitet. Takket være den intuitive vejledning undervejs opnår du fremragende resultater hurtigt og enkelt, uden tidskrævende kurser og instruktioner.

God fornøjelse med din iCombi Classic.

Venlig hilsen,

RATIONAL AG

1.1 Produktgaranti

Hvis du registrerer din enhed på www.rational-online.com/warranty nyder du godt af en produktgaranti på 2 år. På denne side finder du også de almene garantibetingelser og garantiydelse.

RATIONAL påtager sig intet erstatningsansvar for skader opstået som følge af ikke godkendte tekniske ændringer.

1.2 Målgruppe

Dette dokument henvender sig til personer som arbejder i stor- og industrikøkkener.

Enheden må ikke benyttes, rengøres eller vedligeholdes af følgende persongrupper:

- Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner
- Personer med mangel på erfaring og viden
- Børn

Hold altid øje med børn når de befinder sig i nærheden af enheden. Børn må ikke lege med enheden.

1.3 Formålsbestemt anvendelse

iCombi Classic er designet til termisk tilberedning af madvarer.

Enheden må kun anvendes til erhvervsmæssig brug, f.eks. i restaurantkøkkener samt stor- og industrikøkkener på sygehuse, i bagerier eller slagterbutikker. Denne enhed må ikke anvendes udendørs. Denne enhed må ikke anvendes til kontinuerlig, industriel masseproduktion af levnedsmidler.

Enhver anden brug strider mod enhedens formålsbestemte anvendelse og er til fare for brugeren. RATIONAL AG påtager sig intet ansvar for følgerne af formålsstridig anvendelse.

1.4 Sådan anvendes denne brugsanvisning


1.4.1 Forklaring af de anvendte symboler

I dette dokument anvendes følgende symboler, der har til formål at informere og guide dig:

- ✓ Dette symbol markerer bestemte forudsætninger, der skal være opfyldt inden du udfører en given handling.
 1. Dette symbol markerer et handlingstrin til udførelse.
 - > Dette symbol markerer et midtvejsresultat, der kan bruges til at kontrollere resultatet af et handlingstrin.
 - >> Dette symbol markerer et resultat, der kan bruges til at kontrollere slutresultatet af et handlingstrin.
 - Dette symbol markerer en liste med prioriteret rækkefølge.
 - a. Dette symbol markerer en liste med tilfældig rækkefølge.

1.4.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

  Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

 Alment advarselssymbol

💡 Nyttige tips vedrørende enkel brug af enheden.

1.4.3 Forklaring af advarserne

Følgende sikkerhedsanvisninger bruges til at gøre dig opmærksom på farlige situationer og hjælpe dig til at undgå dem.

FARE

Sikkerhedsanvisninger i kategorien FARE bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der medfører alvorlig personskade eller død.

ADVARSEL

Sikkerhedsanvisninger i kategorien ADVARSEL bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre alvorlig personskade eller død.

FORSIGTIG

Sikkerhedsanvisninger i kategorien FORSIGTIG bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre personskade.

BEMÆRK

Sikkerhedsanvisninger i kategorien BEMÆRK bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre skader på enheden.

1.4.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.4.5 Tekniske ændringer

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer i forbindelse med produktforbedringer.

2 Generelle sikkerhedshenvisninger

Enheden er udført i et sikkerhedstestet design og udgør ingen fare ved formålsbestemt brug. I denne brugsanvisning beskrives den korrekte håndtering af enheden.

- Enheden må kun installeres af din RATIONAL-servicepartner.
- Enheden må kun vedligeholdes af din RATIONAL-servicepartner.
- Din enhed eller din enhedsinstallation er kontrolleret og godkendt af din RATIONAL-servicepartner og må ikke udsættes for ændringer.
- Fjern ikke afløbssien.
- Anvend ikke enheden i beskadiget tilstand. En beskadiget enhed er ikke længere sikker og kan forårsage personskade og brand.
- Anvend ikke enheden, hvis glasset i ovnrumsdøren er beskadiget. Kontakt din RATIONAL-servicepartner, og få glasset i ovnrumsdøren udskiftet.
- Anbring aldrig genstande oven på enheden.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Apparatet må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +10 °C og +40 °C.
- Undgå varmekilder i nærheden af enheden, f.eks. grillplader eller frituregryder.
- Sørg altid for at holde gulvet på arbejdsområdet tørt og skridsikkert, mens enheden er i brug.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Enheden skal altid mindst have en temperatur på + 5°C.
- Sørg for, at luftledepladen foran ventilatorhjulet er låst fast både foroven og forneden.
- Sørg for, at ophængningsstativerne eller stativvognen er låst korrekt.
- Sørg for, at der ikke sidder produktrester efter rengøringstabs tilbage i ovnrummet.
- Hvis enheden tages i brug igen efter længere tids opbevaring, skal håndbruseren skylles igennem med vand i mindst 10 minutter.

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner ovnrummet under drift. Der kan trænge varm damp ud.
 - Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager tilbehør eller genstande ud af det varme ovnrum.
 - Når enheden er i brug, må den kun berøres på betjeningskærmen og håndtaget på ovnrumsdøren. De udvendige overflader kan blive over 60°C varme.

- Anbring kun fyldte beholdere i en højde så du stadig kan se indholdet. Ellers er der risiko for at varme fødevarer skulper over, når du tager beholderne ud.
- Sådan undgår du brand- og eksplosionsfare:
 - Tilbered aldrig letantændelige væsker i enheden, f.eks. alkoholiske drikke som vin. Letantændelige væsker kan antænde sig selv under fordampningen. Inden du tilbereder stegeemner i letantændelige væsker, skal du afkoge dem i længere tid med henblik på at reducere alkoholprocenten.
 - Når du griller og steger skal der altid anbringes en beholder til opsamling af fedt under stegeemnerne.
- Sådan undgår du personskader under arbejdet med transportvognen, stikvognen eller tallerkenstativvognen:
 - Skub transportvogne, stikvogne og tallerkenstativvogne forsigtigt hen over dørtærskler eller ujævne gulve, da der ellers er risiko for, at de kan vælte.
 - Aktivér hjulbremsen på transportvogne, stikvogne og tallerkenstativvogne, så de ikke kan rulle væk på ujævne gulve.
 - Fastgør transportvognen til din enhed, inden du skubber en stikvogn og tallerkenstativvogn ind i eller ud af enheden.
 - Lås beholderlåsen på stativvognen, og tildæk altid beholdere med varmt indhold under transport. Uden tildækning kan det varme indhold skulpe over.
- Sådan undgår du materialeskader grundet formålsstridig anvendelse af tilbehør:
 - Anvend kun originalt tilbehør fra RATIONAL.
 - Anvend altid kun VarioSmoker i forbindelse med rygning af fødevarer.
- Hvis der i ovnrummet er retter, som allerede har spisetemperatur, må ovnrummet ikke fyldes med kolde retter.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

- Rengør enheden efter hver brug.
- Ovnrumsdøren skal stå på klem ved længere tids stilstand samt natten over for at undgå korrosion.
- Ved længere tids stilstand skal vand-, strøm- og gasforsyningen til enheden afbrydes.
- Ved længere tids stilstand og inden transport skal dampgeneratoren tømmes.

2.1 Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning

- Sådan undgår du brandfare:
 - Hvis din enhed er tilsluttet en skorsten, bedes du regelmæssigt kontakte din gasinstallatør for at få rengjort udsugningen. Sørg altid for at overholde gældende national lovgivning på området.
 - Anbring aldrig genstande oven på gasrørene.
- Sådan undgår du dødsulykker:

- Hvis din enhed anvendes med en emhætte, skal du altid tænde denne under drift. Ellers kan der samle sig forbrændingsgasser.
- Sådan forholder du dig i tilfælde af gaslugt:
 - Tryk ikke på lyskontakter eller enhedsknapper, træk ingen stik ud af kontakten, og anvend hverken mobiler eller telefoner. Dette kan danne gnister som kan øge eksplosionsfaren.
 - Åbn vinduer og døre for at få frisk luft ind i rummet. Hverken emhætter eller ventilatorer må anvendes til at lufte ud i rummet. Dette kan danne gnister som kan øge eksplosionsfaren.
 - Luk for gasledningen.
 - Forlad bygningen, og kontakt din gasleverandør eller brandvæsenet.

2.2 Personligt beskyttelsesudstyr

- Under arbejdet med enheden skal du altid bruge tøj der beskytter dig mod arbejdsulykker forårsaget af høj varme, stænk fra varme væsker eller ætsende stoffer.
- Brug beskyttelseshandsker med henblik på effektiv beskyttelse under håndteringen af varme genstande og skarpe kanter.
- Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af rengørings- og plejemidler.

3 iCombi Classic



Type 20-1/1



Type 20-2/1

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

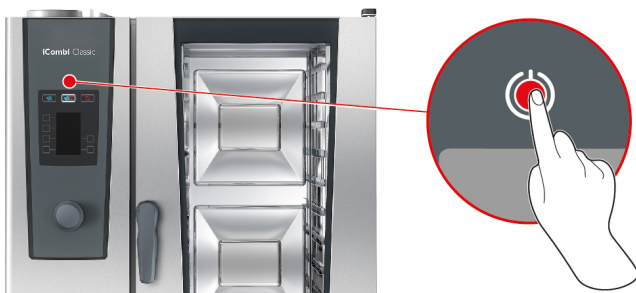
Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret den på korrekt og sikker vis. Selvtesten er allerede gennemført, og enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

Inden enheden tages i brug første gang

1. Rengør enheden og tilbehøret, inden enheden tages i brug første gang.

Her finder du flere informationer: [Pleje \[► 45\]](#)

4.2 Sådan tændes og slukkes enheden



1. Tænd apparatet ved at trykke på knappen i ca. 3 sekunder: (⏻)
 - > Apparatet startes. Startskærmen vises.
2. Sluk apparatet ved at trykke på knappen og holde den inde, indtil statusbjælken vises helt ved displayets øverste kant: (⏻)
 - >> Apparatet slukkes.

4.3 Interaktion med enheden

BEMÆRK

Formålsstridig betjening af displayet

Displayet kan gå i stykker, hvis du betjener det med en spids genstand.

1. Betjen udelukkende enheden med hænderne.

Du kan betjene din enhed udelukkende ved hjælp af håndbevægelser og det centrale indstillingshjul.



Tryk



Drej og tryk

1. Tryk på knapperne på displayet for at vælge den ønskede driftsart eller funktion.
2. Drej på det centrale indstillingshjul for at foretage din indstilling.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

4.4 Maksimale påfyldningsmængder

BEMÆRK

Skader på enheden som følge af for store påfyldningsmængder

Hvis de maksimale påfyldningsmængder overskrides, kan enheden blive beskadiget.

1. Fyld kun enheden med de her angivne maksimale påfyldningsmængder

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. last per ovnrille
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren



Sådan åbnes ovnrumsdøren

1. Drej ovnrumsdørens håndtag til højre.
2. Hvis dit apparat er udstyret med en sikkerhedsanordning, skal du først træde på fodpedalen og herefter dreje ovnrumsdørens håndtag til højre i vandret stilling.
3. Åbn ovnrumsdøren langsomt. **⚠️ FORSIGTIG! Risiko for skoldning! Når enheden er i drift, kan der trænge bølger af varm damp ud af ovnrummet.**

>> Ventilatorhjulet bremses.

Sådan lukkes ovnrumsdøren

1. Luk ovnrumsdøren, og drej håndtaget til venstre i lodret stilling.

4.6 Fyldning af enheden

1. Åbn ovnrumsdøren.
 - > Bremsen på ventilatorhjulet aktiveres og bremser ventilatorhjulet.
2. Skub fødevarerne ind i enheden.
3. Hvis du skal grille eller stege, skal du anbringe en beholder under stegeemnerne til opfangning af fedtet.

4. Luk ovnrumsdøren. Sørg for at holde ovnrumsdøren helt lukket. Håndtaget til ovnrumsdøren skal ligeledes stå i vertikal stilling.

Indstik højere end 1,60 m



Hvis din enhed er installeret med det øverste indstik beliggende 1,60 over gulvhøjde, skal du anbringe det medfølgende advarselssymbol på dette sted.

4.7 Sådan anvendes kernetemperaturføleren

Følgende afsnit beskriver både hvordan du arbejder med kernetemperaturføleren samt de to udvendige kernetemperaturfølere.

FORSIGTIG

Varm kernetemperaturføler

Hvis du rører ved kernetemperaturføleren uden beskyttelseshandsker er der risiko for forbrænding.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.
2. Afkøl om nødvendigt kernetemperaturføleren med håndbruseren.

FORSIGTIG

Spids kernetemperaturføler

Hvis du ikke er forsigtig i arbejdet med kernetemperaturføleren, kan du stikke dig på kernetemperaturfølerens spids.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med den varme kernetemperaturføler.
2. Efter brug skal kernetemperaturføleren anbringes i den dertil anbragte holder.

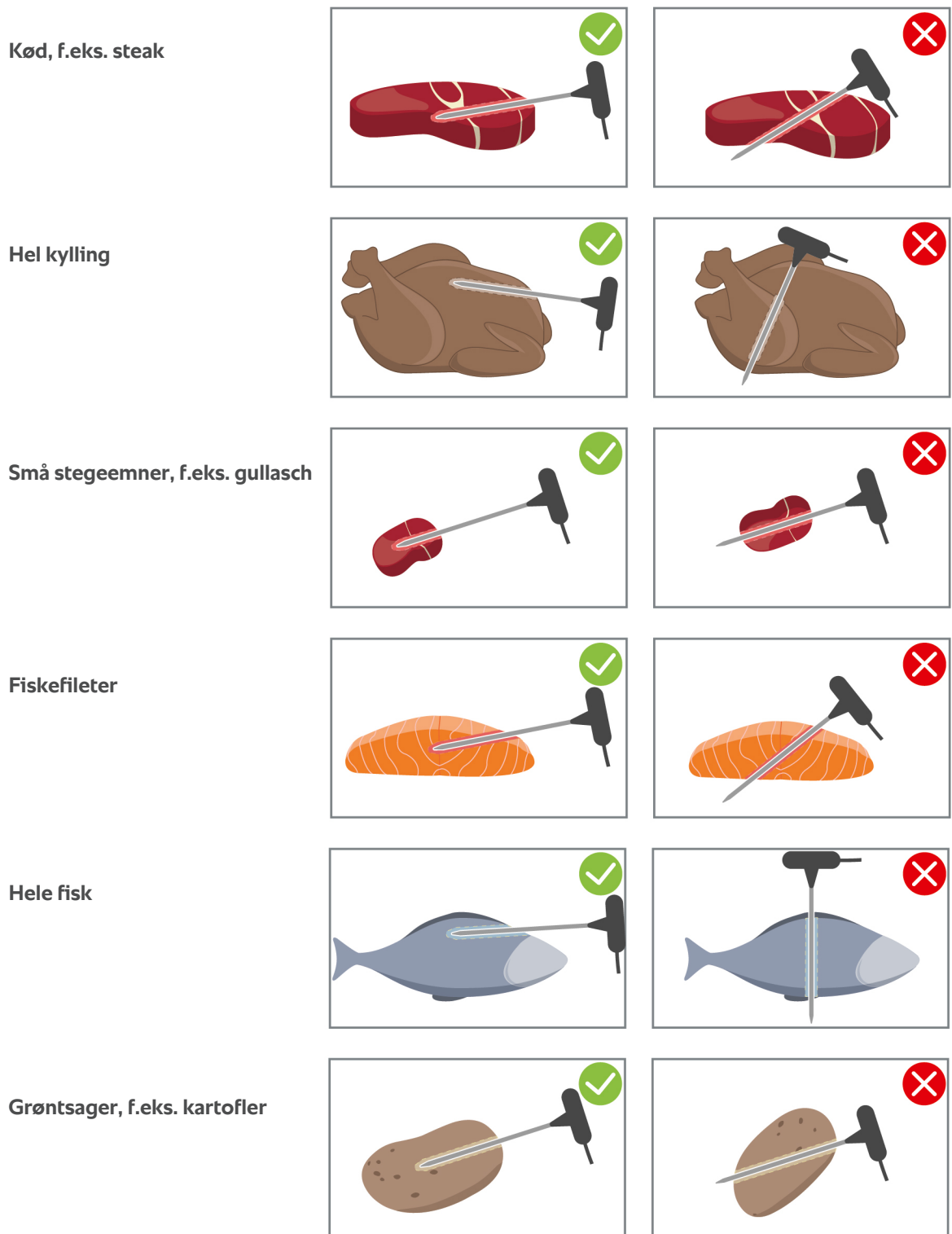
BEMÆRK**Kernetemperaturføleren hænger ud af ovnrummet**

Hvis du efter brug ikke kommer kernetemperaturføleren tilbage i den dertil anbragte holder, kan den blive beskadiget.

1. Efter brug skal kernetemperaturføleren anbringes i den dertil anbragte holder.

**TIP**

- Hvis du ofte tilberede meget tyndflydende eller flydende fødevarer, anbefales det at tage positioneringshjælpen til brug. Denne fås som tilbehør. Kom først kernetemperaturføleren ned i positioneringshjælpen og derefter ned i indholdet til temperaturmåling.
- Hvis kernetemperaturføleren er varmere end den indstillede kernetemperatur, skal du afkøle kernetemperaturføleren med håndbruseren.



Kød, f.eks. steak

1. Kom kernetemperaturføleren skråt ned i stegeemnet, så kernetemperaturfølerens spids stikker ned i det tykkeste sted på stegeemnet.

Store kødstykker, f.eks. stege

1. Kom kernetemperaturføleren ned i stegeemnet, så kernetemperaturfølerens spids stikker ned i det tykkeste sted på stegeemnet.

Hel kylling

1. Stik kernetemperaturføleren ned i det tykkeste sted på brystfileten, ikke for tæt på ribbenene.

Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i kyllingerne bughule. Stik ikke kernetemperaturføleren ind i overlåret.

Fiskefileter

1. Kom kernetemperaturføleren skråt ned i stegeemnet, så kernetemperaturfølerens spids stikker ned i det tykkeste sted på stegeemnet.

Hele fisk

1. Kom kernetemperaturføleren ned i stegeemnet, så kernetemperaturfølerens spids stikker ned i det tykkeste sted på stegeemnet.

Sørg for, at kernetemperaturføleren ikke når ind i fiskens bughule.

Små stegeemner, f.eks. gullasch

1. Kom kernetemperaturføleren ned i stegeemnet, så kernetemperaturfølerens spids stikker ned i det tykkeste sted på stegeemnet.

Supper, sovse og desserter

1. Læg kernetemperaturføleren ned i Gastro Norm-beholderen, så den er helt dækket af væske.
2. Lad kernetemperaturføleren blive liggende i Gastro Norm-beholderen, mens du rører rundt i væsken.

Grøntsager, f.eks. kartofler

1. Kom kernetemperaturføleren ned i stegeemnet, så kernetemperaturfølerens spids stikker ned i det tykkeste sted på stegeemnet.

Bagværk

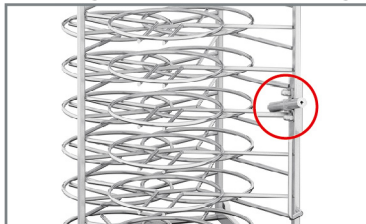
1. Ved bagværk som hæver meget under bagningen, skal kernetemperaturføleren stikkes skråt ned i midten af bagværket.

Anvend i den forbindelse positioneringshjælpen der fås som tilbehør.

Stegemner i forskellige størrelser

1. Start med at stikke kernetemperaturføleren ind i et af de mindre Stegeemner.
2. Når den ønskede temperatur er nået, fjerner du de små tilberedningsemner fra kernetemperaturføleren og tager dem ud af ovnrummet.
3. Stik nu kernetemperaturføleren ind i et større grillemne, og fortsæt tilberedningsprocessen.

Finishing med tallerkenstativvogn



1. Kom kernetemperaturføleren ned i det hvide keramikrør på tallerkenstativvognen.

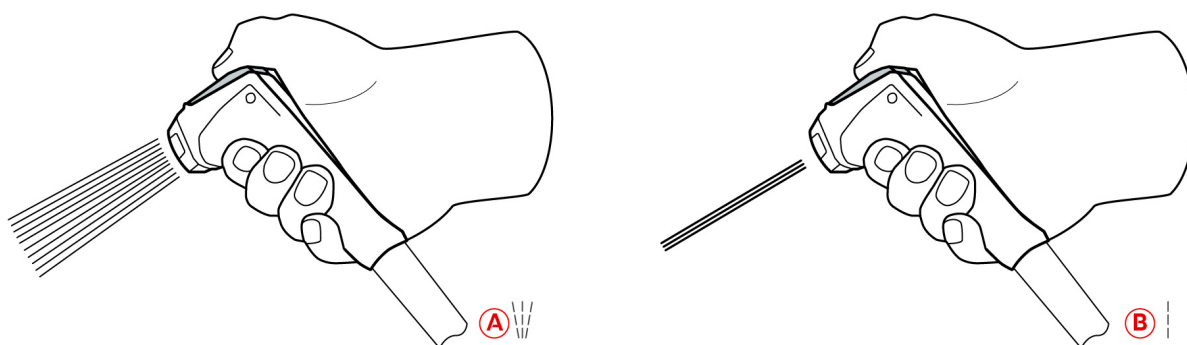
Sådan fjernes kernetemperaturføleren

1. Når tilberedningsemnerne har nået det ønskede resultat, skal du først fjerne kernetemperaturføleren fra tilberedningsemnerne, og herefter tage tilberedningsemnerne ud af ovnrummet.
2. Stik i den forbindelse kernetemperaturføleren ned i den dertil anbragte holder.

4.8 Sådan anvendes håndbruseren

Vær opmærksom på, at din enhed efter eget valg kan være udstyret uden håndbruser.

Håndbruseren har to justerbare sprøjtefunktioner: en bruser  (A) og en punktstråle  (B).



⚠ FORSIGTIG

Håndbruseren og vandet fra håndbruseren kan blive over 60 °C varmt

Du kan brænde dig, hvis du rører ved skoldhede komponentdele eller kommer i berøring med varmt vand.

1. Brug altid beskyttelseshandsker når du arbejder med håndbruseren.

⚠ FORSIGTIG

Bakteriedannelse i vandledningen

Hvis du ikke bruger håndbruseren dagligt, kan der danne sig bakterier i vandledningen.

1. Skyl håndbruseren igennem med vand morgen og aften i 10 sekunder.

BEMÆRK

Formålsstridig håndtering af håndbruseren

Hvis du trækker håndbruseren længere ud end den tilladte maksimal længde eller rykker i slangen, kan den automatiske oprulningsfunktion blive beskadiget. Håndbruseren vil i så fald ikke længere blive trukket automatisk ind i holderen.

1. Træk aldrig håndbruseren længere ud den maksimalt tilladte længde.

BEMÆRK

Håndbruseren er ikke egnet til at nedkøle ovnrummet

Hvis du afkøler ovnrummet med håndbruseren, kan ovnrummet, luftledepladen eller glasset i ovnrumsdøren blive beskadiget.

1. Afkøl altid kun ovnrummet med cool down-funktionen.

1. Træk håndbruseren mindst 20 cm ud af parkeringspositionen.
 2. Hold fast i slangen.
 3. Drej den forreste del af håndbruseren for at vælge den ønskede sprøjtefunktion.
 - Indstil håndbruseren på | for at vælge sprøjtefunktionen **punktstråle**.
 - Indstil håndbruseren på ∩ for at vælge sprøjtefunktionen **bruser**.
- Hvis du ikke indstiller den forreste del af håndbruseren på en af de to sprøjtefunktioner, kan der dryppe vand ud af brusehovedet.
1. Tryk på håndbruserens håndtag. Jo hårdere du trykker på håndtaget, jo hårdere bliver vandstrålen.
 2. Lad langsomt håndbruseren glide tilbage i holderen efter brug. **⚠ FORSIGTIG! Sørg for, at håndbruserens slange er ren, inden du lader den glide tilbage ind i holderen.**

4.9 Integreret fedtafløb

Hvis dit apparat er udstyret med et integreret fedtafløb (ekstraudstyr), samles dryppende fedt i ovnrummet og ledes ind i fedtopsamlingsbeholderen.

1	Håndtag på kuglehane	2	Afløbsrør
3	Påfyldningsstuds med bajonetlås	4	Fedtopsamlingsbeholder

1. Åbn ovnrumsdøren.
 2. Fjern låsen på afløbsrøret.
 3. Sæt fedtopsamlingsbeholderen ind i ovnrummet, så åbningen i fedtopsamlingsbeholderen sidder fast i afløbsrøret.
 4. Sæt en fedtopsamlingsbeholder, f.eks. en dunk, under afløbet på ydersiden af apparatet.
 5. Stik påfyldningsstudsens på det integrerede fedtafløb ind i fedtopsamlingsbeholderen.
 6. Sæt påfyldningsstudsens bajonetlås fast på afløbet.
 7. Lås bajonetlåsen.
 8. Drej håndtaget på kuglehanen i vandret position.
- >> Kuglehanen er åben. Dryppende fedt kan nu samles i fedtopsamlingsbeholderen.

Udskiftning af fedtopsamlingsbeholder

FORSIGTIG

Ydersiden af apparatet, afløbet og fedtopsamlingsbeholderen kan blive meget varme

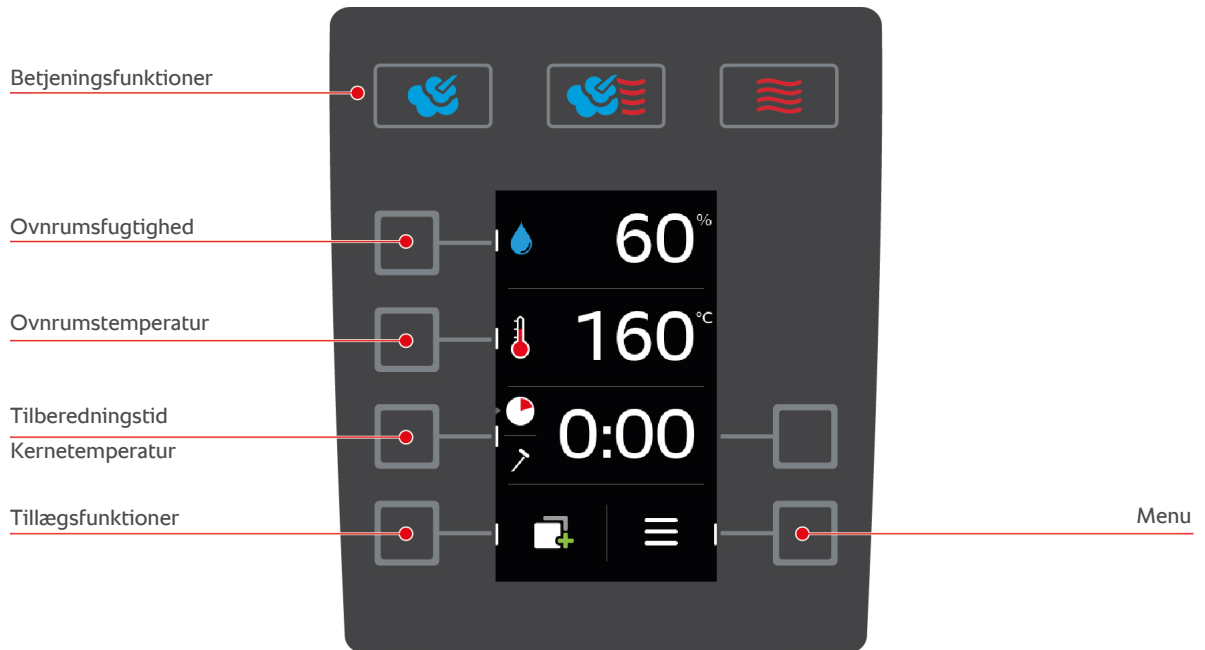
Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varme funktionsdele.

1. Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du udskifter fedtopsamlingsbeholderen.

1. Når fedtopsamlingsbeholderen er fuld, drejes håndtaget på kuglehanen i lodret position.
 - > Kuglehanen er lukket.
2. Løsn bajonetlåsen.
3. Udskift fedtopsamlingsbeholderen.
4. Fedtet skal bortskaffes korrekt. **BEMÆRK! Fedt og andre flydende stoffer, som samles i fedtopsamlingsbeholderen, skal bortskaffes under overholdelse af lovmæssige bestemmelser. Fedt må aldrig bortskaffes via afløbet. Fedt, som du har samlet i fedtopsamlingsbeholderen, må aldrig anvendes til tilberedning af retter eller som fødevarer.**

5 Tilberedning

5.1 Indlæsning af driftsarter



- Vælg mellem følgende driftsarter:
 - Damp [► 23]
 - Kombination af damp og varmluft [► 24]
 - Varmluft [► 25]
- Vælg mellem følgende tilberedningsparametre [► 20]:
 - Ovnrumsfugtighed
 - Ovnrumstemperatur
 - Tilberedningstid
 - Kernetemperatur
- Vælg mellem følgende tillægsfunktioner [► 22]:
 - Opvarmning
 - Cool down-funktion
 - Lufthastighed
 - Delta-T-tilberedning

5.2 Tilberedningsparametre




Ovnrumsfugtighed

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsfugtigheden.

- I driftsarten **Damp** er ovnrumsfugtigheden 100 % og kan ikke ændres.
- I driftsarten **Kombination af damp og varmluft** suppleres fugtigheden fra tilberedningsemnerne med ekstra fugtighed fra dampgeneratoren. Hvis den indstillede ovnrumsfugtighed overskrides, affugtes ovnrummet.
- I driftsarten **Varmluft** tilføres fugtigheden ikke af dampgeneratoren, men trænger i stedet ud af tilberedningsemnerne. Hvis den indstillede ovnrumsfugtighed overskrides, affugtes ovnrummet.

Sådan indstiller du ovnrumsfugtigheden:

1. Tryk på tasten: 
2. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed.

- Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.



Ovnrumsstemperatur

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumsstemperaturen.

- Når varmeelementet er aktivt for at nå den indstillede ovnrumsstemperatur, vises følgende symbol:
- Når ovnrumsstemperaturen er nået, vises følgende symbol:

Sådan indstiller du ovnrumsstemperaturen:

- Tryk på tasten:
 - Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsstemperatur.
 - Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Hvis den faktiske temperatur er højere end den indstillede ovnrumsstemperatur, begynder at blinke.
 - Tryk på tasten:
 - Tryk på tasten:
 - Du opfordres til at åbne ovnrumsdøren.
 - > **⚠ ADVARSEL! Risiko for personskade! Når du åbner ovnrumsdøren bremses ventilatorhjulet ikke. Stik aldrig hænderne ind i ventilatorhjulet.** Ventilatorhjulets hastighed øges. Ovnrumsstemperaturen falder. Ovnrumsstemperaturen vises i displayet.
 - Når den ønskede ovnrumsstemperatur er nået, trykker du på knappen:
- >> Cool down-funktionen afsluttes.

Sådan kan du se den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumsstemperatur:

- Tryk og hold denne knap inde:
- Efter 10 sekunder vises den aktuelle ovnrumsstemperatur.
- Slip knappen for igen at komme tilbage til de indstillede parameterverdier.



Tilberedningstid

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille den tidsramme, stegeemnet har til at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Alternativt kan du lade enheden køre uafbrudt med dine valgte indstillinger. I så fald skal du slå kontinuerlig drift til.

Sådan indstiller du tilberedningstiden:

- Tryk på tasten:
- Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
 - > Hvis du sætter tilberedningstiden på 10:00, vises symbolet: Enheden er nu indstillet på kontinuerlig drift.
- Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

Når du har indstillet tilberedningstiden, står tilberedningsparameteret **kernetemperatur** ikke længere til rådighed.



Kernetemperatur

Dette tilberedningsparameter bruges til at indstille, hvor høj kerntemperaturen eller stegeemnets mørstegningsgrad skal være.

Sådan indstiller du kernetemperaturen:

- Tryk på tasten to gange:
- Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
- Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.





I forbindelse med indstillingen af kernetemperaturen skal du være opmærksom på de gældende hygiejneforskrifter for levnedsmidler i dit land.

5.3 Tillægsfunktioner



Opvarmning




Denne tillægsfunktion bruges til at forvarme ovnrummet, hvorved der dannes en varmebuffer. Sådan indstiller du den temperatur, ovnrummet skal opvarmes til.

1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten: 
 3. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede temperatur.
 4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Apparatet opvarmes.
 5. For at afbryde opvarmningen trykker du på knappen: 
 6. For at vise den aktuelle ovnrumstemperatur trykker du på knappen og holder den nede: 
- >> Når apparatet er opvarmet, opfordres du til at fylde apparatet.



Cool down-funktion

Hvis du har arbejdet med høje temperaturer og afslutningsvist har brug for en lavere ovnrumstemperatur, kan du nedkøle ovnrummet ved hjælp af cool down-funktionen.



- ✓ Luftledepladen er låst korrekt.
1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten: 
 3. **⚠ ADVARSEL! Risiko for skoldning! Når du åbner ovnrumsdøren trænger der bølger af varm damp ud af ovnrummet.** Åbn ovnrumsdøren. Hvis ovnrumsdøren allerede er åben, lukker du ovnrumsdøren og lukker den derefter igen.
 - > **⚠ ADVARSEL! Risiko for personskade! Når du åbner ovnrumsdøren bremser ventilatorhjulet ikke. Stik aldrig hænderne ind i ventilatorhjulet.** Ventilatorhjulets hastighed øges. Ovnrumstemperaturen falder. Ovnrumstemperaturen vises i displayet.
 4. Når den ønskede ovnrumstemperatur er nået, trykker du på knappen: 
- >> Cool down-funktionen afsluttes.



Lufthastighed

Denne ekstrafunktion bruges til at indstille ventilatorhjulets hastighed. Jo højere det valgte niveau, jo hurtigere kører ventilatorhjulet. Vælg et lavt niveau til små og sarte tilberedningsemner.

Sådan indstiller du lufthastigheden:

1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten: 
3. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede lufthastighed.
4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.






Delta-T-tilberedning

Med dette tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen. Ovnrumstemperaturen stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår tilberedningsemnerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved mindskes tilberedningssvindet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 20 °C og 60 °C. Derefter skal du indstille den ønskede kernetemperatur.

Jo mindre forskellen mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt mørsteges tilberedningsemnerne. Jo højere forskellen mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen er, jo hurtigere mørsteges tilberedningsemnerne.

Sådan indstiller du Delta-T-tilberedning:

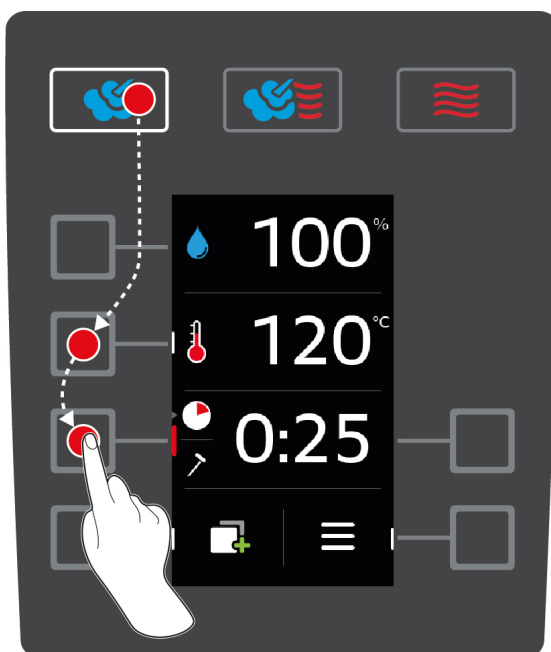
1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten: 
 - > Du springer automatisk tilbage til tilberedningsparametrene. Tilberedningsparameteren **tilberedningstid** erstattes af funktionen **Delta-T-tilberedning**. Den aktuelle ovnrumsstemperatur og Delta-temperaturen vises.
 3. Tryk på tasten: 
 4. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede temperaturforskel.
 5. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **kernetemperatur**.
 6. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
 7. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
- >> Tilberedningsparametrene vises i dine indstillinger.


5.4 Damp



5.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampning ▪ Dampkogning ▪ Blanchering ▪ Trække mør ▪ Iblødsætning ▪ Sous vide-tilberedning ▪ Optø ▪ Konservering 	100 %	30 – 130 °C

5.4.2 Damptilberedning



1. Tryk på tasten: 
2. Tryk på tasten: 
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsstemperatur.

4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **tilberedningstid** .
5. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
6. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
7. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur, trykker du én gang på denne knap: .
8. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
9. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Når den indstillede ovnrumsstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
10. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
 - > Tilberedningsemnerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

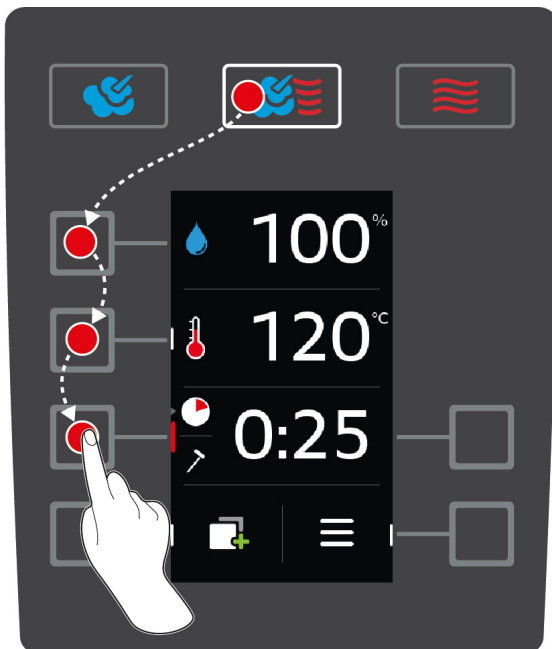
5.5 Kombination af damp og varmluft




5.5.1 Ovnrumsklima og temperaturområde



Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumsstemperatur
fugtig og varm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bagning ▪ Stegning 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnrumsstemperaturen ligger over 260 °C i 30 minutter, sænkes temperaturen automatisk til 260 °C, hvis du inden for dette tidsrum ikke arbejder med enheden. Hvis du inden for disse 30 minutter foretager en handling, som f.eks. at åbne ovnrumsdøren, holdes ovnrumsstemperaturen på over 260 °C i yderligere 30 minutter.

5.5.2 Tilberedning med en kombination af damp og varmluft



1. Tryk på tasten: .
2. Tryk på tasten: .
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed.
4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **ovnrumsstemperatur** .

5. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsstemperatur.
6. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **tilberedningstid** .
7. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
8. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
9. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kerntemperatur, trykker du én gang på denne knap: .
10. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kerntemperatur.
11. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Når den indstillede ovnrumsstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
12. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
 - > Tilberedningsemnerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kerntemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

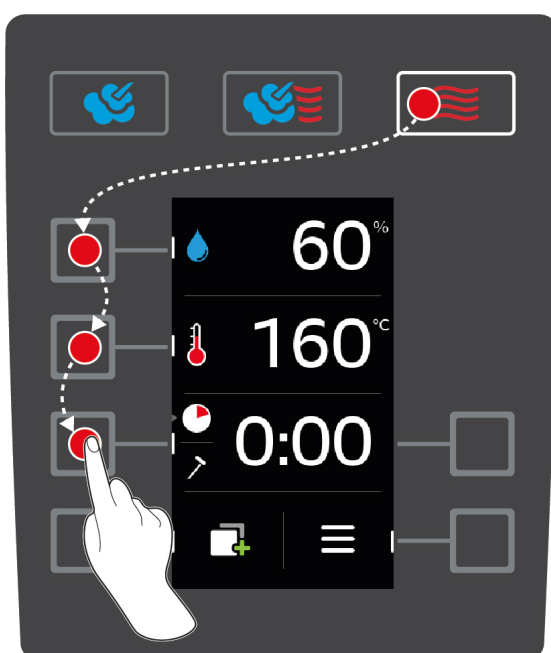
5.6 Varmluft

5.6.1 Ovnrumsklima og temperaturområde





Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumsstemperatur
Meget varm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bagning ▪ Stegning ▪ Grille ▪ Friturestegning ▪ Gratinere ▪ Glacering 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnrumsstemperaturen ligger over 260 °C i 30 minutter, sænkes temperaturen automatisk til 260 °C, hvis du inden for dette tidsrum ikke arbejder med enheden. Hvis du inden for disse 30 minutter foretager en handling, som f.eks. at åbne ovnrumsdøren, holdes ovnrumsstemperaturen på over 260 °C i yderligere 30 minutter.

5.6.2 Tilberedning med varmluft



1. Tryk på tasten: 

2. Tryk på tasten: 
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den maksimale ovnrumsfugtighed.
4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **ovnrumsstemperatur** .
5. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **tilberedningstid** .
6. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
7. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
8. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur, trykker du én gang på denne knap: 
9. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
10. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Når den indstillede ovnrumsstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
11. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
 - > Tilberedningsemnerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

6 Sous vide-tilberedning

Ved tilberedningsmetoden sous-vide bliver tilberedningsemnet forberedt, krydret, marineret eller brunet og herefter vakuumpakket og tilberedt i en sous vide-pose. På den måde får du færdige resultater med en intensiv egensmag og bevarer samtidig råvarernes naturlige farver, nærende vitaminer og indholdsstoffer. Endelig forebygger du stegesvind grundet den skånsomme tilberedning. Efter tilberedningen skal stegeemnerne afkøles. Inden serveringen opvarmes stegeemnerne igen i plasticposen, herefter tages de ud af posen og tilføres den endelige ret som ønsket.

Sous vide egner sig især til følgende anvendelsesområder:

- Cook and Chill

Tilbered dine retter centralt i et produktionskøkken, og send dem herefter videre til satellitkøkkener. På den måde undgår du dyr overproduktion, da du kun færdiggør de retter, du rent faktisk har brug for.

- Roomservice

Forbered dine retter eller enkeltkomponenter, nedkøl dem, og færdiggør enkeltportioner på bestilling. På den måde kan køkkenpersonale uden kokkeevner betjene dine gæster 24 timer om dagen.

- Diæt- og skånekost

Tilbered sunde retter på skånsom vis og bevar samtidig de naturlige smags- og aromastoffer. Gennem tilsætningen af aromagivere fremstår selv usaltede retter fulde af smag.

7 Finishing

Ved hjælp af finish-funktionen adskiller du produktionen af dine retter fra serveringstidspunktet, hvilket giver dig mere tid til at koncentrere dig om det væsentlige: Planlægning, menudesign eller kreativ anretning. Kvalitetstab i forbindelse med varmholdning minimeres for perfekt produktkvalitet hver gang.

- Færdiggør kun de retter du rent faktisk har brug for, og reager fleksibelt på ændringer i antallet af spisende gæster.
- Undgå hektiske anrettersituationer gennem kortere produktions- og serveringstider.
- Sænk personaleudgifterne gennem effektiv tidsstyring og kortere veje fra køkken til bord.
- Gennemfør flere arrangementer samtidig, og øg derved belægningsgraden, helt uden merudgifter.

Med funktionen finishing opnår du kulinarisk topkvalitet i kombination med et stort og varieret udvalg af retter. Perfekt til både restauranter, hoteller eller offentlige køkkener:

- Finishing på restaurant

Ved hjælp af funktionen Finishing gøres retterne først serveringsklare ved konkret bestilling.

- Finishing på hotel

Tallerken-finishing egner sig især i situationer, hvor du skal servere mange tallerkener samtidig, f.eks. i forbindelse med konferencer, bryllupper eller catering.

- Finishing i offentligt køkken

Funktionen beholder-finishing egner sig især i situationer, hvor du skal servere store mængder og samtidig ønsker at tilbyde et varieret udvalg.

Retterne kan enten færdiggøres manuelt [► 28] eller ved hjælp af forhåndsindstillede programmer [► 30].

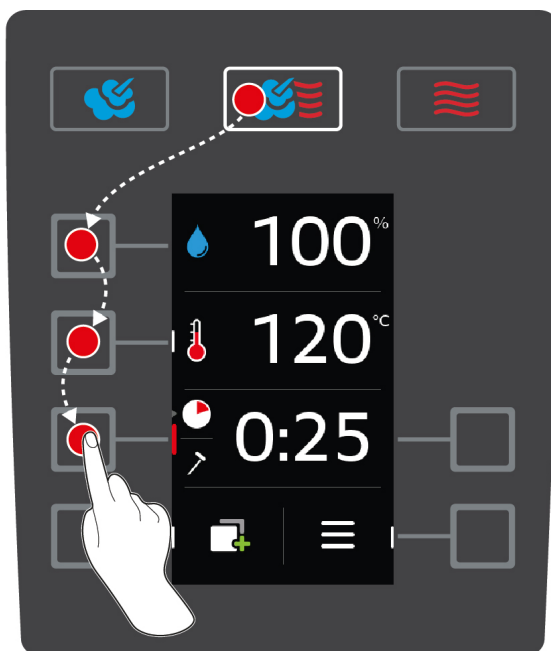
7.1 Ovnrumsklima og temperatur


Ovnrumsklima	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig og varm	0 – 100 %	Kogetemperatur – 140 °C





Temperaturområdet mellem kogepunktet og 140 °C er perfekt til at give tilberedningsemnerne den sidste finish. Tilberedningsemnerne tørrer ikke ud, og fugtigheden kondenserer ikke på tallerkenerne.

7.2 Finishing

Produkterne kan også færdiggøres ved hjælp af forhåndsindstillede programmer. Her finder du flere informationer: Forhåndsindstillede programmer [► 30]



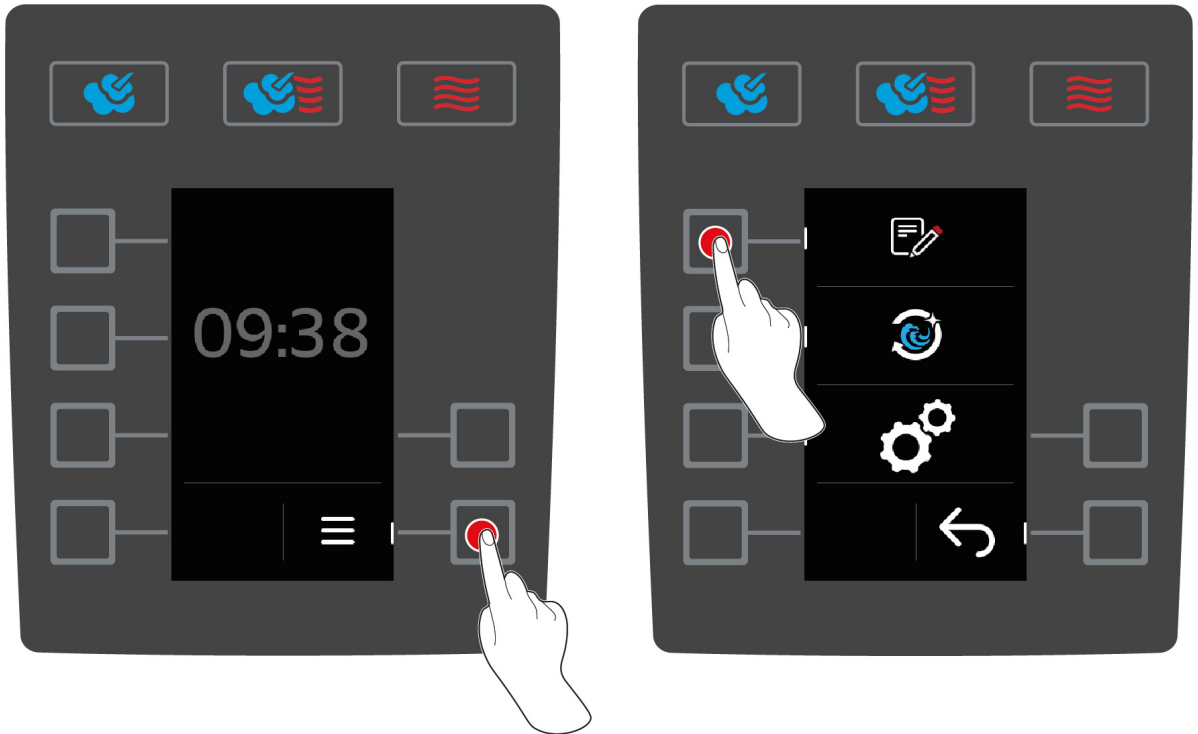
1. Tryk på tasten: 



2. Tryk på tasten: 
3. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed.
4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **ovnrumsstemperatur** .
5. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil ovnrumsstemperaturen på mellem kogepunktet og 140 °C.
6. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **tilberedningstid** .
7. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.
8. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
9. For at tilberede råvarerne ved hjælp af kernetemperatur, trykker du én gang på denne knap:  Kom kernetemperaturføleren ned i det hvide keramikrør på tallerkenstativvognen.
10. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
11. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
 - > Når den indstillede ovnrumsstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.
12. Fyld enheden med de ønskede råvarer.
 - > Tilberedningsemnerne regenereres. Når tilberedningstiden er udløbet eller kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

8 Programmeringstilstand

I programmeringstilstand kan du oprette og gemme dine egne tilberedningsprogrammer. Du har 100 forskellige programpladser til rådighed. Du kan tildele hvert program op til 12 tilberedningstrin. Betjeningen er legende let, og du slipper for at kontrollere og overvåge maden under tilberedningen. Det frigiver tid til andre ting, sparer råvarer og energi samt sikrer fremragende resultater i samme høje kvalitet hver gang.

8.1 Sådan startes programmeringstilstand



1. På startskærmen trykker du på knappen: 
 2. Tryk på tasten: 
- >> Programlistens programmeringstilstand vises.

8.2 Forhåndsindstillede programmer

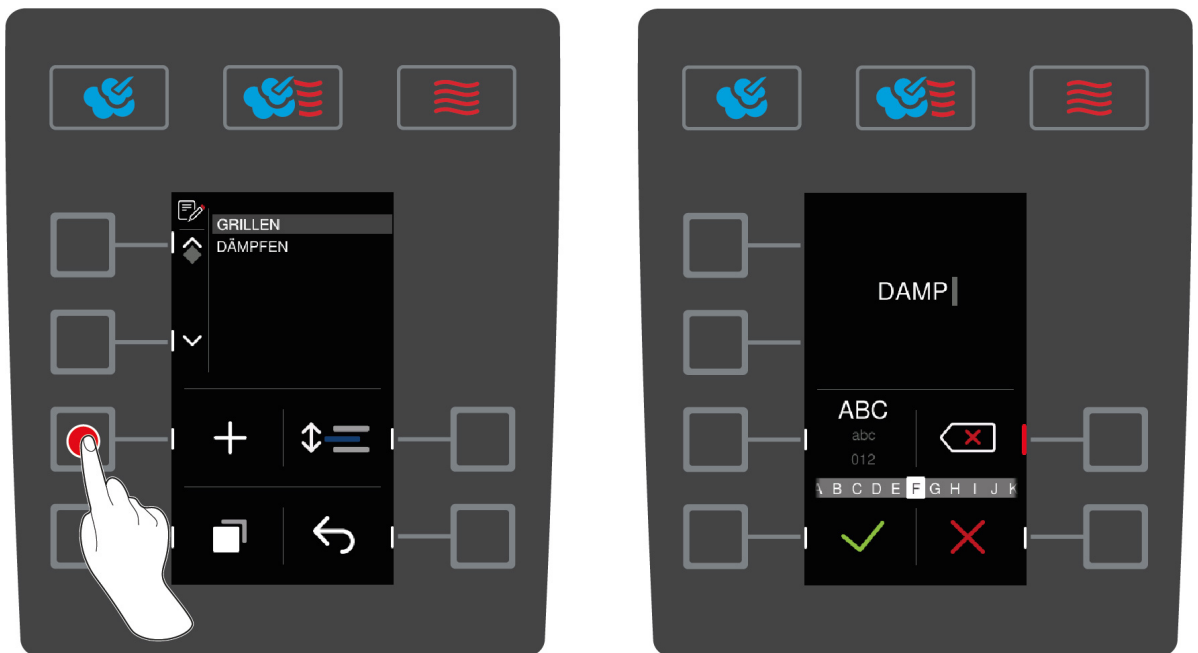
Vælg mellem følgende forhåndsindstillede programmer:

Program	Trin	Indstillinger
Beholder-finishing ud fra tid	Trin 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsart: Kombination af damp og varmluft ▪ Forvarmning: 140 °C
	Trin 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilationsniveau: 4 ▪ Kernetemperatur: 68 °C
	Trin 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsart: Varmluft ▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilationsniveau: 4 ▪ Kernetemperatur: 72 °C
Beholder-finishing ud fra kernetemperatur	Trin 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsart: Kombination af damp og varmluft ▪ Forvarmning: 140 °C

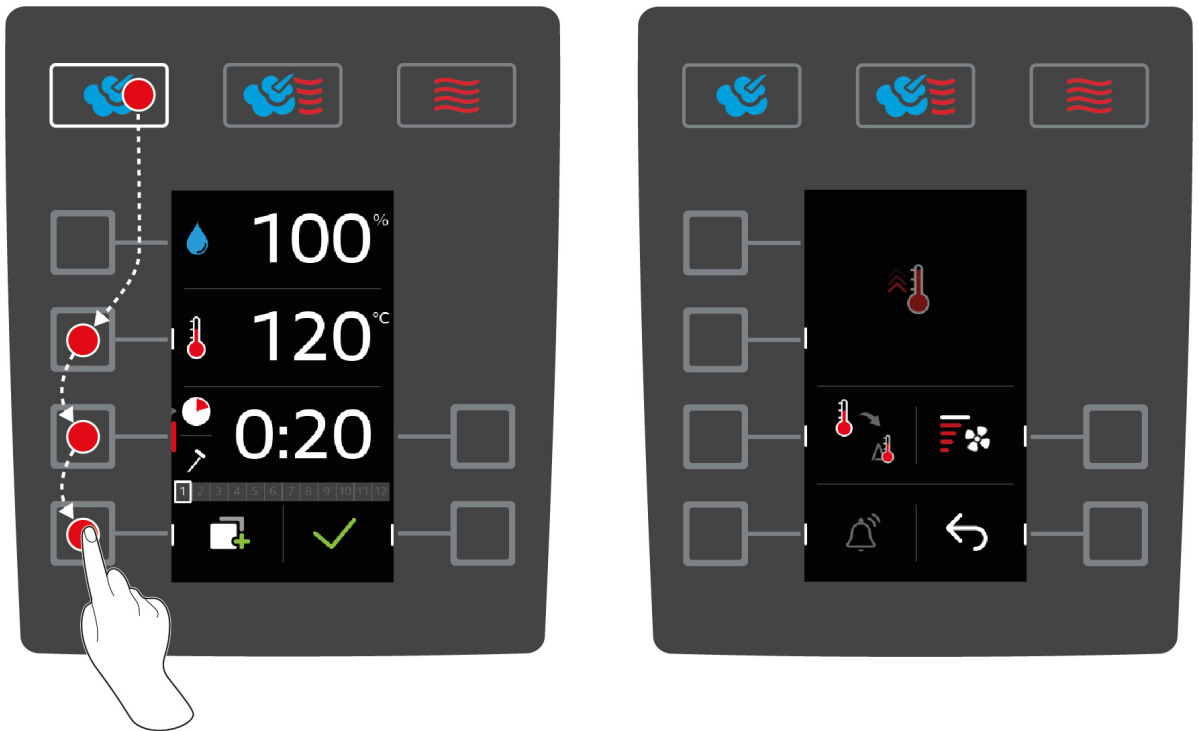
Program	Trin	Indstillinger
	Trin 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilationsniveau: 4 ▪ Tilberedningstid: 24 minutter
	Trin 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsart: Varmluft ▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilationsniveau: 4 ▪ Tilberedningstid: 1 minut
Tallerken-finishing	Trin 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsart: Kombination af damp og varmluft ▪ Forvarmning: 130 °C
	Trin 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnrumstemperatur: 130 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 80 % ▪ Ventilationsniveau: 4 ▪ Tilberedningstid: 8 minutter

Du finder yderligere oplysninger om emner finishing her [▶ 28].

8.3 Opret nyt program



1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Indtast programnavnet ved hjælp af det centrale indstillingshjul. Du kan både anvende store og små bogstaver samt tal. For at skifte mellem de forskellige valgmuligheder trykker du på denne knap: **ABC**
5. Hvis du vil korrigere en indtastning trykker du på denne knap:
6. Når du har indtastet programnavnet, trykker du på følgende knap for at bekræfte indtastningen:
- > Knapperne til valg af driftsart begynder at blinke.
7. Vælg den ønskede betjeningsfunktion.
- > Knappen til den valgte driftsart begynder at lyse.



Sådan programmeres tilberedningstrin

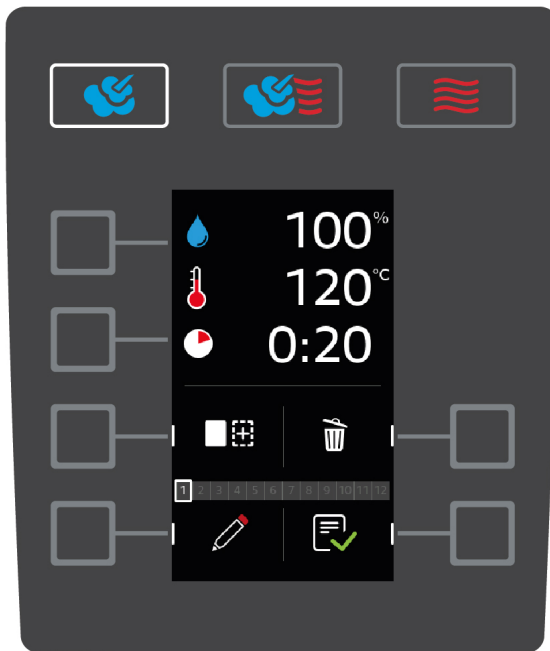
Alt efter det valgte tilberedningstrin kan du indstille forskellige tilberedningsparametre [► 20]. Herudover kan du vælge mellem forskellige tillægsfunktioner [► 22].

1. Tryk på knappen til det ønskede tilberedningsparameter.
2. Drej på det centrale indstillingshjul for at foretage din indstilling.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
4. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓
 > Tilberedningstrinnet gemmes og vises. Du kan tilføje op til 11 yderligere tilberedningstrin.

Manuel forvarmning

I programmet kan du fastlægge et trin, der udløser forvarmning af enheden. Derved opnås en varmebuffer i ovnrummet inden påfyldning af tilberedningsemnerne. På den måde nås den ønskede tilberedningstemperatur ekstra hurtigt, også selvom du tilbereder frostvarer.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:
4. Tryk på tasten:
5. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede temperatur.
6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓
 > Manuel forvarmning er oprettet som første trin i programmet.
7. Hvis du vil programmere flere tilberedningstrin, trykker du på denne knap:
 > Knapperne til valg af driftsart begynder at blinke.
8. Vælg den ønskede driftsart, og fortsæt herefter med programmeringen af tilberedningstrinet.



Sådan tilføjes yderligere tilberedningstrin

1. Tryk på tasten:
 - > Knapperne til valg af driftsart begynder at blinke.
2. Vælg den ønskede driftsart, og fortsæt herefter med programmeringen af tilberedningstrinet.

Bearbejdning af tilberedningstrin

1. Hvis du vil bearbejde tilberedningstrinnet trykker du på denne knap:
2. Vælg den ønskede driftsart og bearbejd tilberedningsparameteret.

Slet tilberedningstrin

1. Hvis du vil slette tilberedningstrinnet trykker du på denne knap:
- >> Tilberedningstrinnet slettes.

Sådan gemmes et program






1. For at gemme programmet, trykker du på denne knap:
- >> Programmet vises på den nederste plads i programlisten. Du kan nu starte programmet [► 33].

8.4 Start program




1. Tryk på tasten:
 2. Tryk på tasten:
 3. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
 4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte dit valg.
- >> Programmet starter, og det første tilberedningstrin udføres.

8.5 Bearbejd program




1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten:
3. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
4. Tryk på tasten:

5. Tryk på tasten: 
 6. Hvis du ønsker at omdøbe tilberedningsprocessen, skal du foretage dine ændringer og trykke på følgende knap for at bekræfte dine ændringer: 
- > Vælg mellem følgende bearbejdningsmuligheder:
- Tilføj tilberedningstrin 
 - Slet tilberedningstrin 
 - Bearbejd tilberedningsparameter 




Tilføj tilberedningstrin

1. Tryk på tasten: 
- > Knapperne til valg af driftsart begynder at blinke.
2. Vælg driftsart, tilberedningsparametre og tillægsfunktioner. Her finder du flere informationer: Opret nyt program [► 31]
 3. Hvis du vil gemme tilberedningstrinnet trykker du på denne knap: 
 4. For at gemme tilberedningsprocessen trykker du på denne knap: 




Slet tilberedningstrin

1. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede tilberedningstrin.
 2. Tryk på tasten: 
- > Tilberedningstrinnet slettes.
3. Hvis du vil gemme tilberedningstrinnet trykker du på denne knap: 
 4. For at gemme tilberedningsprocessen trykker du på denne knap: 

Bearbejd tilberedningsparametre


1. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede tilberedningstrin.
 2. Tryk på tasten: 
- > Tilberedningstrinnets tilberedningsparametre vises.
3. Vælg den driftsart og de tilberedningsparametre og tillægsfunktioner, du ønsker at bearbejde. Her finder du flere informationer: Opret nyt program [► 31]
 4. Hvis du vil gemme tilberedningstrinnet trykker du på denne knap: 
 5. For at gemme tilberedningsprocessen trykker du på denne knap: 

8.6 Slet program

1. Tryk på tasten: 
 2. Tryk på tasten: 
 3. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
 4. Tryk på knappen, og hold den inde, indtil statusbjælken vises helt: 
- >> Programmet er nu slettet.

8.7 Sådan sorteres programlisten

Du kan sortere programlisten så de hyppigst anvendte programmer ligger øverst:



- ✓ Du har oprettet programmer.
1. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
 2. Tryk på tasten: 
 3. Drej det centrale indstillingshjul indtil programmet befinder sig på den ønskede placering.
 4. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

8.8 Sådan up- og downloades programmer




Programmer, du har oprettet på en enhed, kan downloades og overføres til en anden iCombi Classic.






✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. På startskærmen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: 

Download af programmer

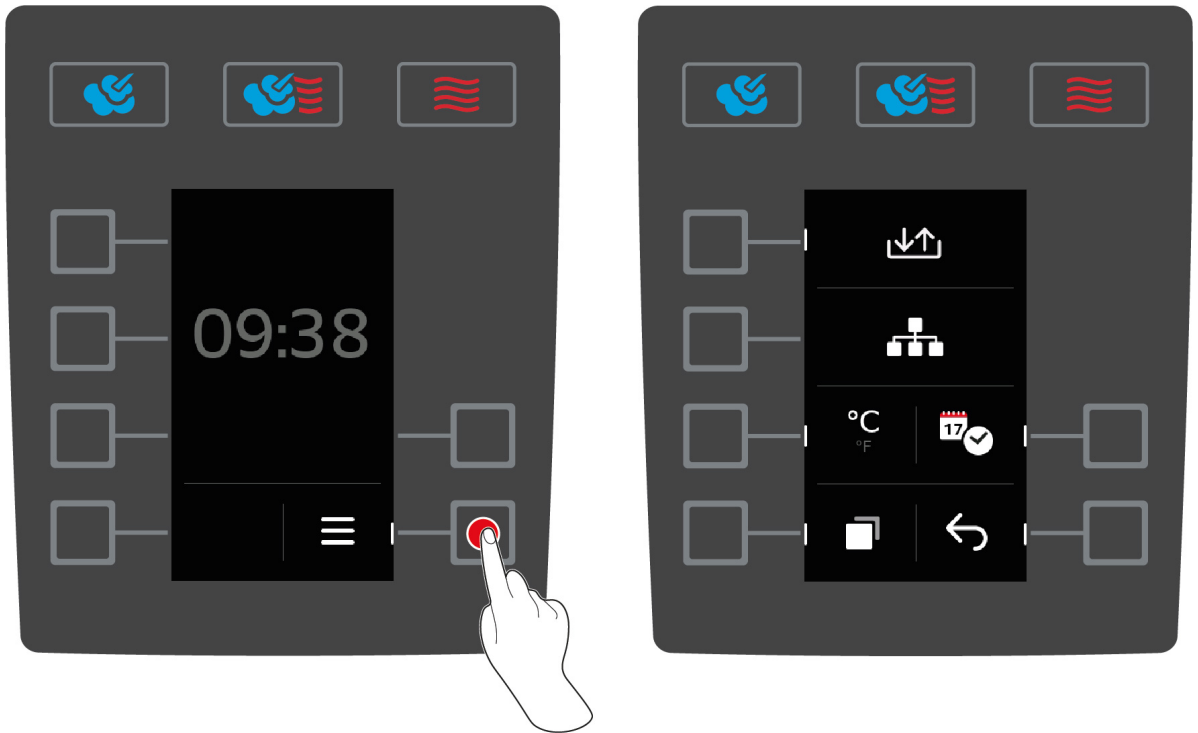
1. Tryk på tasten: 
 - > Du bestemmer, om du kun vil downloade et enkelt program eller alle programmer.
2. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
4. For at ændre dit valg skal du trykke på denne knap: 
5. For at starte downloadet trykker du på denne knap: 
 - > Programmerne downloades.

Upload af programmer

1. Tryk på tasten: 
 - > De tilgængelige programmer vises.
2. Drej det centrale indstillingshjul, og vælg de ønskede programmer.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
4. For at ændre dit valg skal du trykke på denne knap: 
5. For at starte upload skal du trykke på denne knap: 
 - > Programmerne uploades.

9 Indstillinger

9.1 Indlæs indstillinger



1. På startskærmen trykker du på knappen: ☰

2. Tryk på tasten: ⚙️

Du kan ændre følgende informationer:

- Indstilling af temperaturenhed [▶ 36]
- Indstilling af dato og klokkeslæt [▶ 37]

1. For at indlæse yderligere indstillinger trykker du på denne knap: 📄

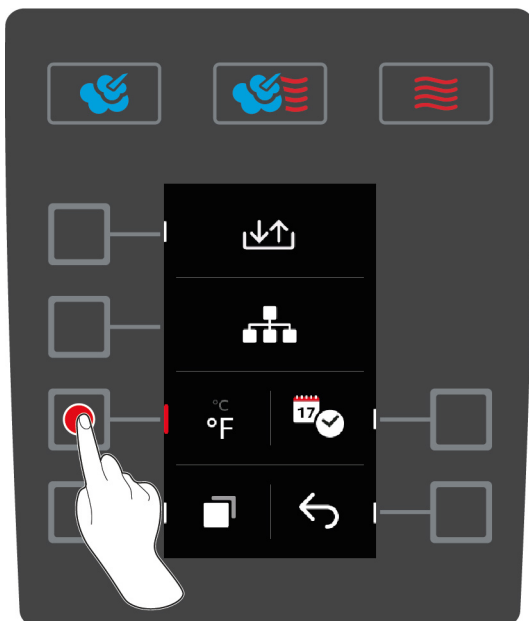
Du kan ændre følgende informationer:

- Omstilling af tastatur [▶ 38]

1. For at gå tilbage til startskærmen trykker du på denne knap: ↶

9.2 Indstilling af temperaturenhed

Her kan du indstille, om temperaturen skal vises i °C eller °F.

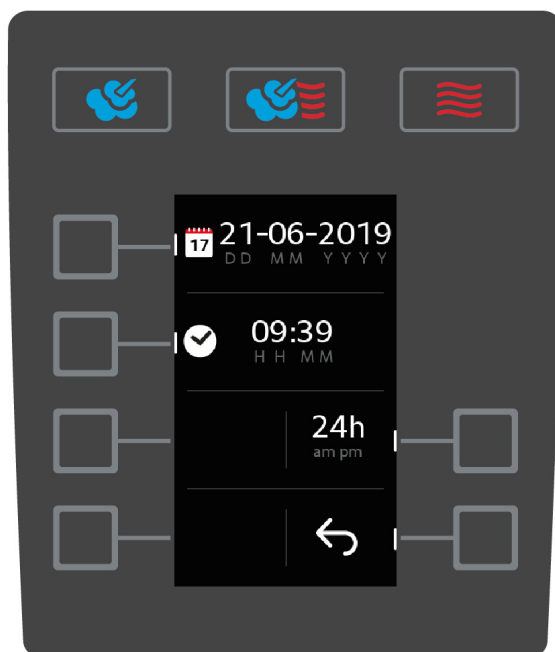
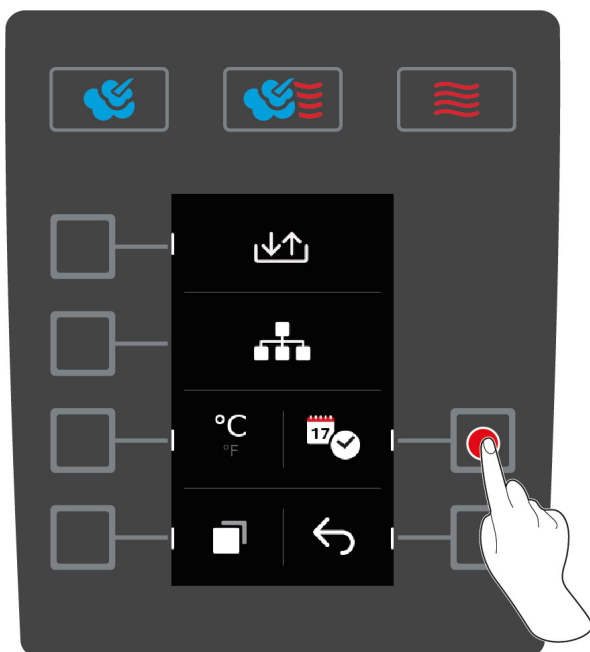


1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten og vælg det temperaturenheden °C eller °F.

9.3 Indstilling af dato og klokkeslæt


Du kan ændre følgende informationer:

- Dato i formatet DDMMYYYY
- Klokkeslæt i formatet HH:MM
- Realtidsformat i 12-timers format eller 24-timers format




1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:

Ret dato

1. Tryk på tasten: 
 - > Værdien **DD** begynder at blinke.
2. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge den ønskede dag.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
4. Gentag dette trin, indtil både måned og år er indstillet korrekt.

Ret klokkeslæt

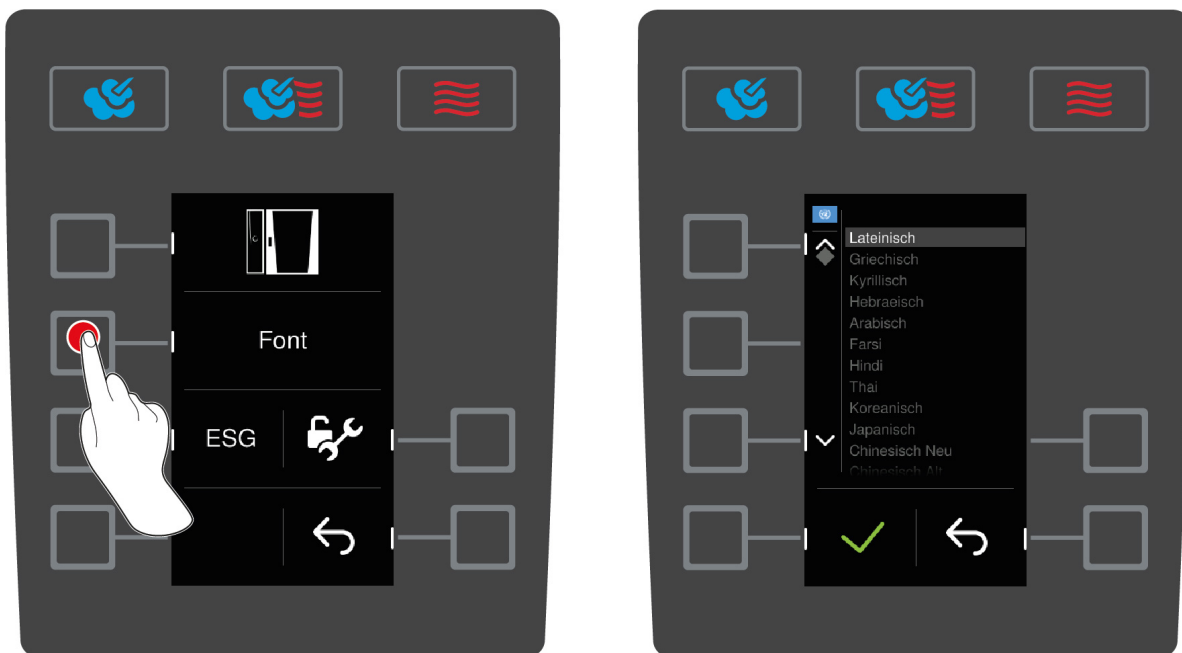
1. Tryk på tasten: 
 - > Værdien **HH** begynder at blinke.
2. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge den ønskede time.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
4. Gentag dette trin for at indstille minutterne.




Ret realtidsformat

1. Tryk på tasten: 24h
 - > Displayet skifter til 12-timers format.

9.4 Omstilling af tastatur

Her kan du indstille, hvilken tegnsætning der skal vælges, når du opretter et nyt program.



1. På startskærmen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten: 
4. Tryk på tasten: **Skrifttype**
 - > Der vises en oversigt over de tilgængelige tegnsæt.
5. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede tegnsæt.
6. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

10 Küchen-Management

10.1 Hygiejnestyring

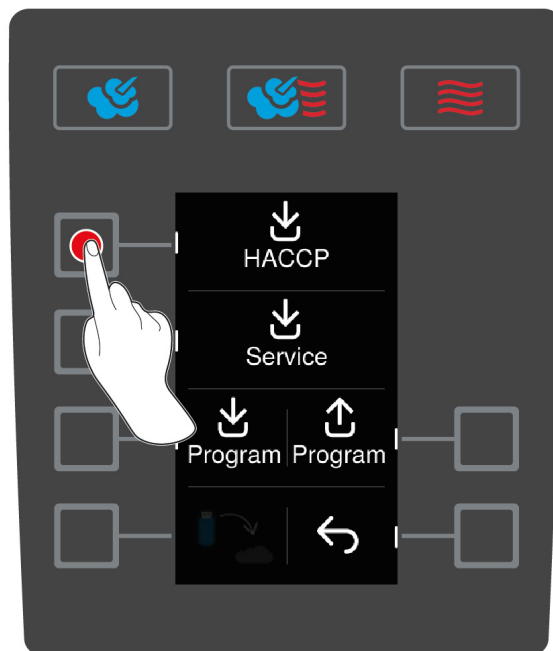
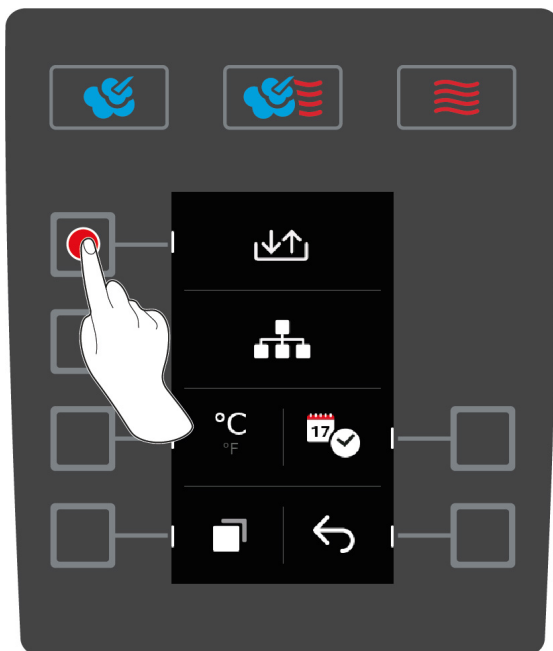
10.1.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per påfyldning:

- Påfyldnings-nr.
- Enhedstype
- Serienummer
- Softwareversion
- Dato og Klokkeslæt
- Rengøringsprogram
- Ovnrumstemperatur
- Kernetemperaturens målværdi
- Målte kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringsanlæg
- Halv energi
- Åbning / lukning af ovnrumsdøren
- Skift af driftsart
- Automatisk rengøring

10.1.2 Download HACCP-data

HACCP-dataene gemmes på enheden i 28 dage. Under denne periode kan du downloade dataene.



✓ Du har forbundet en USB-nøgle med enheden.

1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten:

4. Tryk på tasten: HACCP

>> HACCP-dataene downloades som txt-fil. Du kan åbne filen i et tekstbehandlingsprogram eller et tabelkalkulationsprogram.

10.2 Tilslutning af apparater til netværk

Hvis du vil forbinde dine apparater med ConnectedCooking, skal de være forbundet med et netværk og være udstyret enten med et ethernet-modul (ekstraudstyr) eller et WLAN-modul (ekstraudstyr).

10.3 ConnectedCooking (tilbehør)

Hvis din iCombi Classic skal forbindes med ConnectedCooking, skal dit apparat være udstyret med et WLAN-modul eller ethernet-modul (ekstraudstyr).

11 Automatisk rengøring

Din iCombi Classic er udstyret med et automatisk rengøringsystem. Du vælger det ønskede rengøringsprogram og anbringer det viste antal Active Green-tabs og Care-tabs, herefter klarer enheden resten selv. Samtidig holder det integrerede Care-system dampgeneratoren fri for kalk. På den måde har du altid en hygiejnisk ren og meget velplejet enhed.

11.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

- Anvend kun producentens anbefalede Active Green rengøringstabs og Care-tabs til den automatiske rengøring.

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du starter den automatiske rengøring.

Sådan undgår du alvorlige ætsninger:

- Plejemidlerne forårsager alvorlige hudætsninger og alvorlige øjenskader. Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Hold ovnrumsdøren lukket under den automatiske rengøring. I modsat fald kan ætsende plejemidler og varm damp trænge ud. Hvis du åbner ovnrumsdøren under den automatiske rengøring, lyder et advarselssignal.
- Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud af enheden under den automatiske rengøring. Tætningen på ovnrumsdøren kan blive beskadiget og ætsende plejemidler kan trænge ud.
- Kernetemperaturføleren til udvendig anbringelse må ikke indgå i den automatiske rengøring.
- Fjern alle rengøringsmidler og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af madvarer.

Sådan forholder du dig, hvis du er kommet i berøring med plejemidler:

- Hvis du har rørt ved plejemidlerne uden kemikaliehandsker, eller hvis andre hudområder er kommet i kontakt med Active Green rengøringstabs, skal du skylle de berørte områder i 10 minutter under rindende vand.
- Hvis du får plejemidler i øjnene, skal du skylle dem i 15 minutter under rindende vand. Bruger du kontaktlinser skal disse først fjernes.
- Hvis du har slugt plejemidler, skal du skylle din mund med vand og straks drikke en halv liter vand. Tving ikke dig selv til at kaste op.
- Ring straks til giftlinjen eller lægevagten.

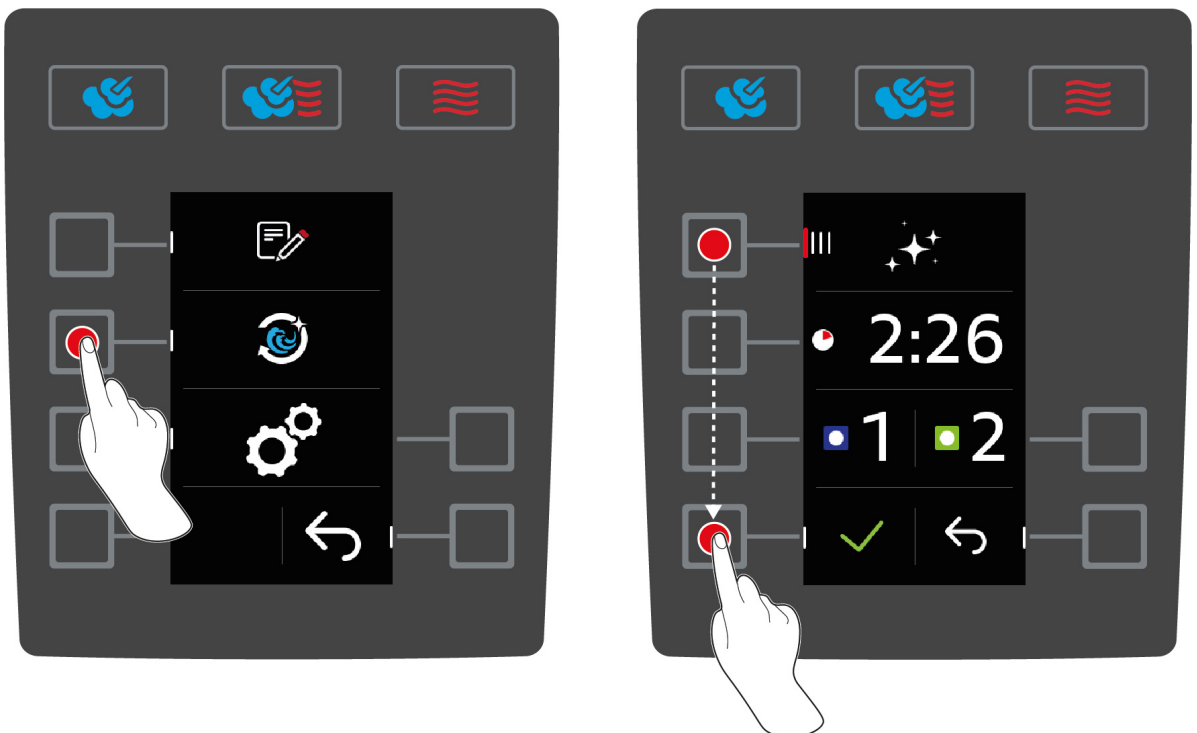
11.2 Rengøringsprogrammer

Vælg mellem følgende rengøringsprogrammer:



Rengøringsprogram	Beskrivelse	Nødvendige plejemidler
let	Egnet til at fjerne overfladisk snavs og lette forkalkninger opstået under temperaturpåvirkninger på op til 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green-rengøringstabs Care-tabs
middel	Egnet til at fjerne snavs og forkalkninger opstået under grill eller stegning.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green-rengøringstabs Care-tabs
meget	Egnet til at fjerne indgroet snavs og genstridige forkalkninger opstået under grill eller stegning.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green-rengøringstabs Care-tabs
Skylle uden tabletter	Egnet til at spule ovnrummet med varmt vand.	–

11.3 Start automatisk rengøring



✓ Ophængningsstativet er anbragt korrekt i ovnrummet.

1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
- > Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 50 °C, vises følgende besked: **Ovnrum for varmt**
3. Start Cool Down-funktionen for at sænke ovnrumstemperaturen. Her finder du flere informationer:
4. Tryk på tasten:
5. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede rengøringsprogram. [► 41]

6. Åbn ovnrumsdøren.
7. Fjern alle beholdere og plader fra ovnrummet.



8. **⚠ ADVARSEL! Ætsningsfare! ⚠ ADVARSEL! Brug mundbeskyttelse og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringstabs og Care-tabs.** Pak det viste antal Active Green-rengøringstabs ud, og læg dem i ovnrumsafløbssi.
 9. Pak det viste antal Care-tabs ud, og læg dem i Care-skuffen.
 10. Luk ovnrumsdøren.
 11. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓
- >> Den automatiske rengøring starter.
- >> Når den automatiske rengøring er færdig, lyder en signaltone.



TIPS

- Hvis der dannes skum i ovnrummet under den automatiske rengøring, selvom du har anvendt den anbefalede mængde Active Green-tabs, skal du ved næste automatiske rengøring reducere mængden af tabs. Hvis der fortsat dannes skum, bedes du kontakte din RATIONAL-servicepartner.
- Du kan belyse med ovnrummet med LED-listen under rengøringen. Tryk i den forbindelse på knappen: 💡

11.4 Afbryd automatisk rengøring

Du kan afbryde alle automatiske rengøringsprogrammer 30 sekunder efter at du har startet programmet. Når den automatiske rengøring er gået i gang, kan den ikke længere afbrydes.

1. Tryk på knappen, og hold den inde, indtil statusbjælken vises helt: ✗
 - > Du opfordres til at åbne ovnrumsdøren og fjerne Active Green-rengøringstabsene.
2. Åbn ovnrumsdøren.
3. **⚠ ADVARSEL! Ætsningsfare! Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af Active Green-rengøringstabs.** Tag Active Green-rengøringstabs ud af ovnrummet og bortskaf dem.
4. Luk ovnrumsdøren.

- > Du opfordres til at skylle ovnrummet med håndbruseren.
- 5. Skyl ovnrummet med håndbruseren.
- 6. Luk ovnrumsdøren.
- >> Oversigten over rengøringsprogrammer vises.



TIP

Hvis der opstår strømafbrydelse under den automatiske rengøring, afbrydes den automatiske rengøring. Når strømforsyningen er genoprettet, fortsættes den automatiske rengøring.

12 Pleje

ADVARSEL

Aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester i ovnrummet

Hvis du ikke rengør ovnrummet tilstrækkeligt, kan aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester forårsage brand.

1. Rengør enheden dagligt.
2. Hold ovnrumsdøren lukket i brandtilfælde. På den måde standes ilttilførslen og ilden kvæles. Sluk enheden. Hvis branden har spredt sig, skal du anvende en speciel brandslukker til fedtbrande. Forsøg aldrig at slukke en fedtbrand med vand- eller skumslukkere.

12.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Lad enheden og alle funktionsdele køle af, inden du udfører rengøringsopgaver.

Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:

- Rengør også enheden dagligt, selvom du kun anvender den manuelle driftsart damp.
- Rengør ikke tilbehøret sammen med den automatiske rengøring af enheden.

12.2 Rengøringsintervaller

Rengøringsinterval	Funktionsdele
Dagligt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnrum ▪ Ovnrumstætning ▪ Ovnrumsdør ▪ Drypbakke og afløbsrille ▪ Kernetemperaturføler ▪ Tilbehør ▪ Håndbruser
Ugentligt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enhedens ydersider ▪ LED-afdækning ▪ Betjeningskærm ▪ Kunststofdele

Funktionsdelene skal rengøres i henhold til vedligeholdelsesintervallet, men kan dog rengøres oftere ved behov.

12.3 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

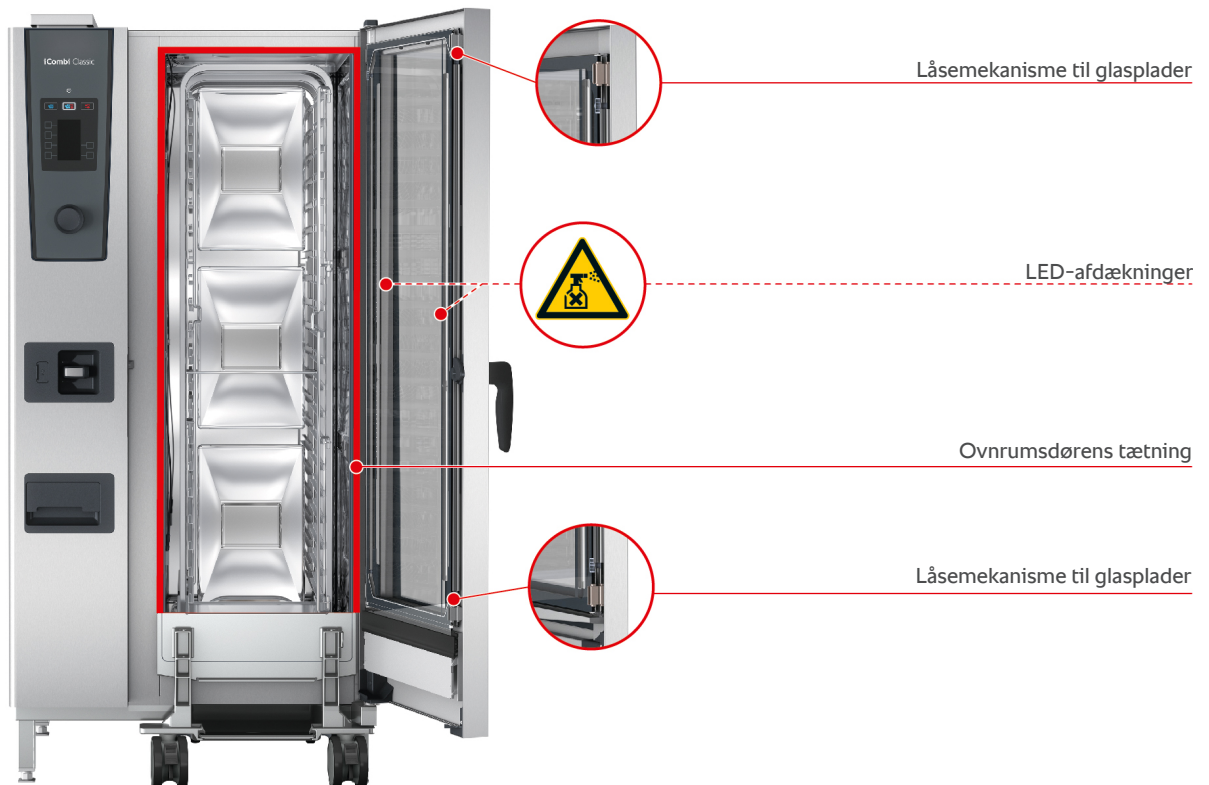
- Rengør følgende funktionsdele med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud:
 - Enhedens yderside
 - Glaspladen i ovnrumsdøren
 - LED-afdækning i ovnrumsdøren
 - Ovnrumstætning
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.

Uegnede plejeprodukter

Rengør aldrig enheden, dets funktionsdele og tilbehør med følgende, uegnede plejeprodukter:

- Skurrende rengøringsmidler
- Saltsyre, lud, svovlholdige stoffer eller andre iltforbrugende stoffer
- Ufortyndet alkohol, metanol eller opløsningsmidler som acetone, benzol, toluol eller xylol
- Ovnrens eller grillrens
- Grydesvampe med skuremateriale
- Ståluld
- Højtryksrenser
- Skarpe eller spidse genstande

12.4 Rengøring af ovnrumsdøren



Rengøring af glaspladerne

1. Åbn ovnrumsdøren fuldstændigt, indtil den klikker på plads.
2. Tryk nu let på glaspladernes låsemekanismer.
3. Sving glaspladerne i ovnrumsdøren ud.
4. Rengør glaspladerne i ovnrumsdøren med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.
5. Lad glaspladerne i ovnrumsdøren tørre helt.



Sådan rengøres LED-afdækningen

Når du har rengjort glaspladerne i ovnrumsdøren, kan du passende fortsætte med LED-afdækningerne. LED-afdækningerne må kun rengøres med dertil egnede plejeprodukter [► 45].

LED-afdækningen befinder sig mellem de to glasplader i ovnrumsdøren.

- ✓ Glaspladerne i ovnrumsdøren er ikke låst fast.
1. Rengør LED-afdækningen med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.
 2. Lad glasruderne LED-afdækningen tørre helt.
 3. Lås alle glaspladerne i ovnrumsdøren fast igen.

Sådan rengøres ovnrumsdørens tætning

Hvis du anvender dit apparat i kontinuerlig drift med høje ovnrums temperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan tætningen i ovnrumsdøren hurtigt blive slidt op. Ovnrumsdørens tætning skal rengøres dagligt for at forlænge levetiden.

- ✓ Ovnrumsdøren er åben.
- 1. Rengør tætningen i ovnrumsdøren med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.
- 2. Lad tætningen i ovnrumsdøren tørre helt.

12.5 Sådan rengøres håndbruseren

1. Træk håndbruserens slange helt ud, og hold den fast.
2. Rengør håndbruseren og slangen med en blød svamp.
3. For at fjerne fastsiddende tilkalkninger rengøres håndbruseren og slangen med fortyndet madeddike.

12.6 Sådan rengøres luftfilteret



Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker

Kontakt din RATIONAL-servicepartner, hvis du vil rengøre luftfilteret.

BEMÆRK

Strålevand trænger ind i enheden, hvis luftfilteret ikke er monteret korrekt

Beskyttelsen mod strålevand fra alle retninger kan kun garanteres med korrekt monteret luftfilter.

1. Skub luftfilteret på plads i enheden, så det klikker mærkbart på plads.

12.7 Sådan rengøres tilbehøret

1. Lad tilbehøret køle af, før du udfører rengøringsarbejdet.
2. Fjern alle fødevarerester og belægninger af fedt, stivelse og protein med en blød klud.
3. Hvis der sidder indgroet snavs fast på tilbehøret, kan du sætte det i blød i lunkent vand og derefter fjerne snavset med en blød klud.

12.8 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen

Hvis din enhed ved installationen er blevet tilsluttet en eksisterende vandlås på opstillingsstedet, er der blevet monteret et ventilationsrør på afløbsstrækningen. Hvis vandets hårdhedsgrad er blød, eller hvis enheden er tilsluttet et system til blødgøring af vandet, og du ofte anvender rengøringsprogrammerne **mellem** og **kraftig**, bliver skummet, som opstår ved rengøringen, ledt ind i ventilationsrøret. For at sikre skummets optimale forløb skal ventilationsrøret rengøres en gang om ugen.

1. Fyld varmt vand ind i ventilationsrøret, indtil ventilationsrøret er rent og fri for rester. Vandet skal være 60 °C varmt.

13 Inspiration og hjælp

13.1 Telefonisk hjælp

ChefLine®

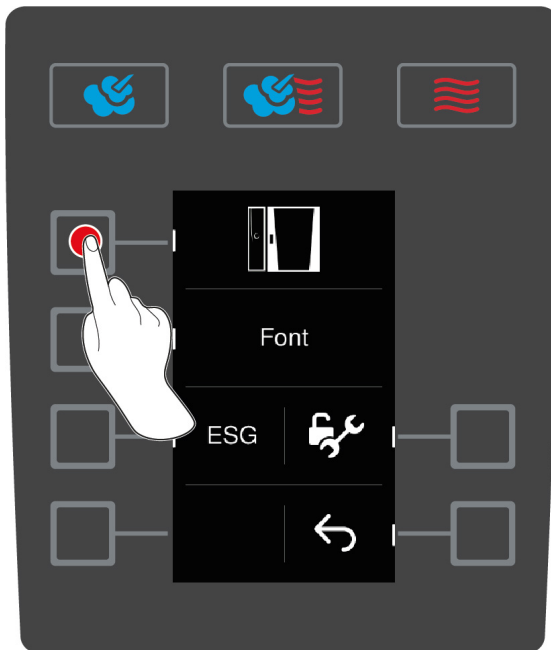
Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Ring direkte og ukompliceret til ChefLine®. Nummer finder du på ChefLine®-klistermærket på ovnrumsdøren og på rational-online.com.

RATIONAL-servicepartnere

Vores enheder er pålidelige og holdbare. Skulle der alligevel opstå tekniske problemer, står vores RATIONAL-servicepartnere klar til at hjælpe dig. Inklusive garanteret reservedelslevering og weekend-nødtjeneste. Nummeret finder du på rational-online.com.

13.2 Indhent enhedsdata

Du kan indhente oplysninger om den installerede softwareversion og enhedens serienummer i enheden. Hvis du har en QR-scanner installeret på din smartphone, kan du også indlæse dataene på din smartphone.



1. På startskærmen trykker du på knappen:
 2. Tryk på tasten:
 3. Tryk på tasten:
 4. Tryk på tasten:
- > Følgende informationer vises:
- Enhedstype
 - Installerede software-version
 - Enhedens serienummer

Du kan scanne den viste QR-kode med din smartphone nu for at gemme de viste informationer.

13.3 Problemløsning

Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner [► 48]. Hav altid servicenummeret på dit apparat parat. Serienummeret finder du på typeskiltet.

13.3.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 10 SC-automatic failed	Problemer med SC-automatikken.	Ja
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Problemer med dampgeneratorens vandtilførsel.	Ja
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Problemer med måling af vandmængden.	Ja
Service (E) 13 Water detection failed	Problemer med registrering af vandstanden i dampgeneratoren.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 46.1 Pump failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service (E) 46.2 Pump failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja

13.3.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder

Hvis dit apparat er tilsluttet gas, kan følgende fejlmeldinger desuden blive vist. Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner [▶ 48]. Hav altid servicenummeret på dit apparat parat.

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 32.1 Check gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service (E) 32.2 Check gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service (E) 32.3 Check gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service (E) 34.32 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 60 Gas system failed	Problemer med initialiseringen af tændboksen. Tænd og sluk for apparatet. Hvis fejlen fortsætter, bedes du ringe til din servicepartner.	–

13.3.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Nej
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Dampgeneratorens temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service (E) 34.1 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service (E) 34.2 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service (E) 34.4 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Funktionen Luftfugtning står ikke til rådighed.
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

13.3.4 Fejlmeldinger fugtighed

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service (E) 30 Humidity control failed	Problemer med fugtmålingen.	Ja
Service (E) 36 Humidity control failed	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service (E) 37 Humidity control failed	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

13.3.5 Fejlmeldinger CleanJet

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	iCareSystems påkrævede vandmængde er for lav.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Kuglehanen kan ikke finde positionen åben .	Nej
Service (E) 27 Drain valve does not close	Kuglehanen kan ikke finde positionen lukket .	Nej
Service (E) 34.8 Data communication failed	Den automatiske rengøring fungerer ikke.	Ja
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 47.1 Pump failed	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service (E) 47.2 Pump failed	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service (E) 110 Cleanjet failed	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i SC-pumpen.	Nej
Service (E) 120 Cleanjet failed	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i vandstandsgenkendelsen.	Nej

13.3.6 Fejlmeldinger Care

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service (E) 49.1 Pump failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service (E) 49.2 Pump failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja

13.3.7 Anmeldelsescenter

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 17 Unit data failed	Problemer med apparattypen.	Nej
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Platinetemperaturen er for høj.	Nej
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.

Fejlmelding	Årsag	Tilberedning mulig
Service (E) 34.16 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service (E) 34.64 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service (E) 34.400 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service (E) 41	Luftfugtningsdysen eller luftfugtningsrøret er forkalket.	Funktionen Luftfugtning står ikke til rådighed.
Service (E) 50 Initialise timer	CPU'ens realtidsur er ikke initialiseret. Indstil dato og klokkeslæt.	Ja
Service (E) 51 Battery failed	Batteriet er defekt.	Ja
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service (E) 72 Sikkerhedstemperaturbegræns eren er blevet udløst	Udløsningstemperaturen på en af temperaturfølerne blev overskredet.	Nej

14 Vedligeholdelse

Du kan selv udskifte tætningen på ovnrumsdøren. Her finder du flere informationer: Udskiftning af ovnrumsdørens tætning [► 53]

Følgende vedligeholdelsesopgaver skal udføres af din RATIONAL-servicepartner:

- Udskiftning af luftfilter
- Udskiftning af LED-afdækning

14.1 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning

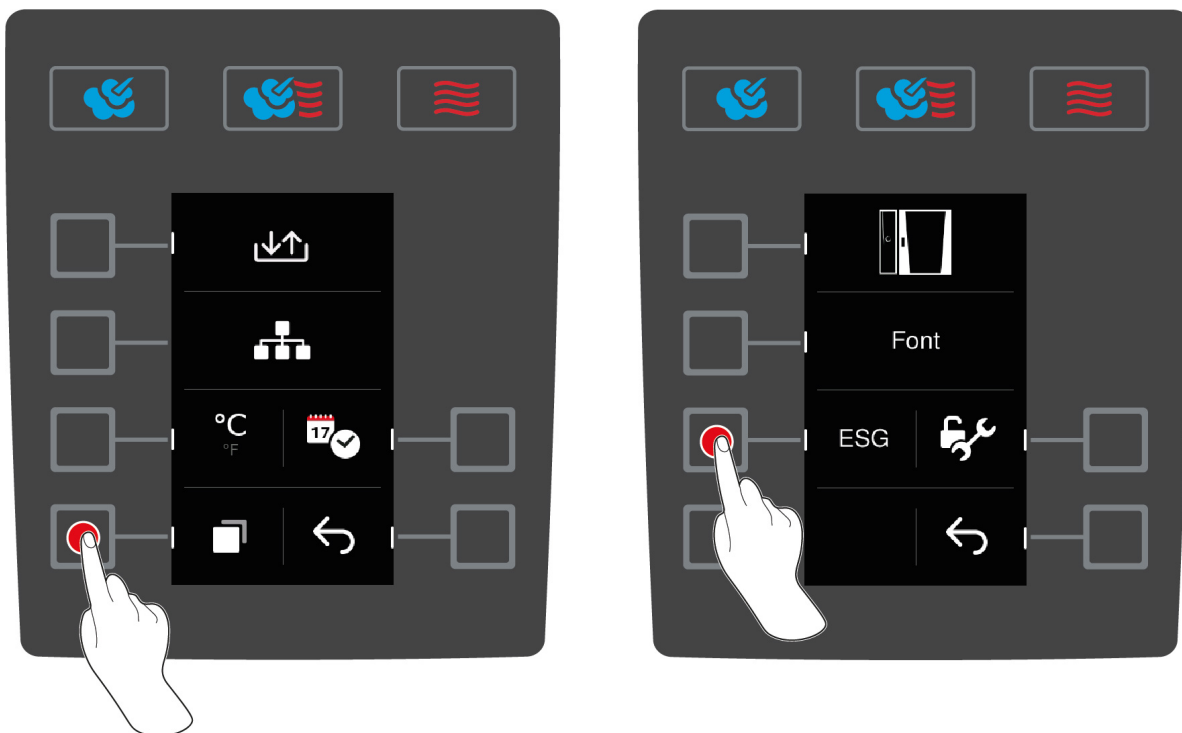





1. Åbn ovnrumsdøren.
2. Træk ovnrumsdørens tætningen ud af styrekanten og bortskaf den.
3. Fugt fastgørelseslæberne på den nye tætning med sæbevand.
4. Tryk først tætningens hjørner på plads i hjørnerne af styrekanten.
5. Tryk herefter resten af tætningen på plads i styrekanten.

15 Transport

15.1 Tømning af dampgeneratoren

Inden du transporterer enheden, skal dampgeneratoren tømmes.



1. Start med at koble enheden fra vandforsyningen.
 2. På startskærmen trykker du på knappen: 
 3. Tryk på tasten: 
 4. Tryk på tasten: 
 5. Tryk på tasten: **ESG**
- >> Dampgeneratoren tømmes.

15.2 Sådan transporteres enheden

ADVARSEL

Hjulene kan gå i stykker, hvis enheden eller Combi Duo'en flyttes med låste hjul

Hvis hjulene bliver beskadiget, kan enheden eller Combi Duo'en vælte med alvorlig personskade til følge.

1. Lås bremsen på hjulene op, inden du transporterer eller flytter enheden eller Combi Duo'en.

ADVARSEL

Hjulene kan gå i stykker, hvis du ændrer hjulenes retning med bremsen slået til

Hvis hjulene bliver beskadiget, kan enheden eller Combi Duo'en vælte med alvorlig personskade til følge.

1. Hvis hjulene peger frem under enheden eller understellet, og du ønsker at ændre hjulenes retning, skal du først løsne bremsen og derefter dreje hjulene.
2. Spark ikke til hjulene.

⚠ FORSIGTIG

Enheder kan vælte under transport over dørtærskler eller på ujævnt underlag

Hvis du skubber din enhed hen over dørtærskler eller ujævne overflader, kan enheden vælte, og du kan komme til skade.

1. Skub forsigtigt enheden hen over dørtærskler og ujævne underlag.

⚠ FORSIGTIG

Enheder og Combi- Duo'er på hjul kan vælte under transport eller kørsel

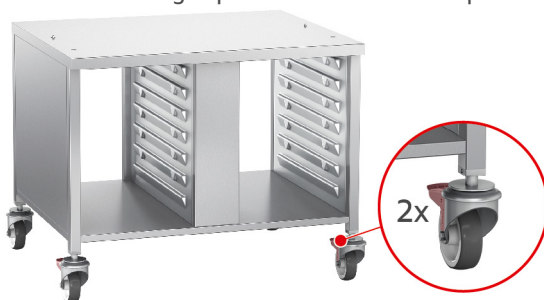
Hvis din enhed eller din Combi Duo står på et stel med hjul, og du ikke løsner bremsen, inden du går i gang med at transportere eller flytte enheden, kan enheden eller Combi Duo'en vælte og påføre dig skader.

1. Lås bremsen på hjulene op, inden du transporterer eller flytter enheden eller Combi Duo'en.
2. Slå bremsen på hjulene til igen, når du er færdig med transporten.

Du kan flytte rundt på enheden, som står på bevægelige understel eller hjul.

✓ Dampgeneratoren er tømt [► 54].

1. Inden du transporterer enheden til et andet sted, skal enheden frakobles strømnettet samt vand- og afløbsledningen.
2. Når du har transporteret enheden hen til den nye plads, skal enheden igen tilkobles strømnettet samt vand- og afløbsledningen på korrekt vis. Bremsen på det bevægelige understel eller hjulene skal aktiveres.



3. Hvis du vil trække enheden lidt fremad i forbindelse med rengøringen af køkkenet, løsner du bremsen på det bevægelige understel eller hjulene.
4. Træk forsigtigt enheden fremad.
5. Når du er færdig med rengøringen af køkkenet, skubber du enheden forsigtigt på plads igen og aktiverer hjulbromsen.

16 Udadrifttagning og bortskaffelse

16.1 Sådan tages anlægget ud af drift

Kontakt din RATIONAL-servicepartner, hvis du ønsker at bortskaffe enheden.

16.2 Bortskaffelse



Udtjente enheder indeholder genbrugseggede materialer. Udtjente enheden skal bortskaffes på miljøvenlig vis og via godkendte genbrugspladser eller indsamlingsstationer.

17 Tekniske data

Vær opmærksom på de tekniske data på typeskiltet. Typeskiltet befinder sig til venstre ved siden af betjeningskærmen.

17.1 Enheder med eltilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 20-1/1	334 kg
Vægt (uden emballage) Type 20-2/1	207 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåret støj	≤70 dBA
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/40,7 mW

17.2 Enheder med gastilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 20-1/1	284 kg
Vægt (uden emballage) Type 20-2/1	354 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåret støj	≤70 dBA
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/40,7 mW

17.3 Typer og modelnavne

Typebetegnelserne og modelnavnene på typeskiltet adskiller sig fra hinanden. Du kan se hvordan i denne tabel.

Type	Modelnavn
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Konformitet

17.4.1 Enheder med eltilslutning

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse af radioudstyr på markedet
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU

Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

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

- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

17.4.2 Enheder med gastilslutning

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

- Forordning (EU) 2016/426 om enheder, der forbrænder gasformigt brændstof
- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering af medlemsstaternes love om tilgængeliggørelse af radioudstyr på markedet
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr, inklusive 2015/863/EU

Denne enhed overholder følgende europæiske standarder:

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

Stikordsfortegnelse

B

Betjening af enheden	
Centralt indstillingshjul	12
Håndbevægelser	12

C

Centralt indstillingshjul	12
Cool down-funktion	22

G

Gaslugt	10
---------	----

H

Håndbruser	17
Sprøjtefunktioner	17

K

Kernetemperatur	21
Kernetemperaturføler	
Bagværk	17
Fiskefileter	17
Fjern	17
Grøntsager	17
Hel kylling	16
Hele fisk	17
Indstikning i tilberedningsemner	14
Små stegeemner	17
Steak	16
Store kødstykker	16
Kontinuerlig drift	21

L

Lufthastighed	22
---------------	----

O

Opvarmning	22
Ovnrumsdør	
Rengøring	46
Sådan rengøres LED-afdækning	46
Sådan rengøres tætningen	47
Ovnrumsklima	
Damp	23
Finishing	28
Kombination af damp og varmluft	24
Varmluft	25
Ovnrumstemperatur	21
Damp	23
Finishing	28
Kombination af damp og varmluft	24
Varmluft	25

P

Pleje	
-------	--

Tilbehør	47
Plejeprodukter	
Egnede rengøringsmidler	45
Uegnede rengøringsmidler	45
Programmeringstilstand	
Bearbejd tilberedningsparametre	34
Slet tilberedningstrin	34
Tilføj tilberedningstrin	34

R

Rengøring	
LED-afdækning	46
Ovnrumsdør	46
Ovnrumsdørens tætning	47
Rengøring	46
Rengøringsprogrammer	
Kraftig	42
Let	42
Middel	42
Skylle uden tabletter	42

S

Skylle uden tabletter	42
Sous vide-tilberedning	
Anvendelsesområder	27
Cook and Chill	27
Diæt- og skånekost	27
Roomservice	27
Start programmer	33
Sådan programmeres manuel forvarmning	32
Sådan programmeres tilberedningstrin	32
Sådan rengøres LED-afdækning	46
Sådan slukkes apparatet	12
Sådan tændes apparatet	12

T

Tilberedningstid	21
------------------	----

U

Udfør selv vedligeholdelse	53
Udskiftning af tætningen	53

V

Vedligeholdelse	
Udskiftning af tætningen	53

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com