

# iCombi<sup>®</sup> Classic

Original brugsanvisning





<b>1</b>	<b>Indledning</b> .....	<b>6</b>
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 advarslerne .....	7
1.4.4	Illustrationer .....	7
1.4.5	Tekniske ændringer .....	7
<b>2</b>	<b>Generelle sikkerhedshenvisninger</b> .....	<b>8</b>
2.1	Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning .....	9
2.2	Personligt beskyttelsesudstyr .....	10
<b>3</b>	<b>iCombi Classic</b> .....	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>Sådan arbejder du med enheden</b> .....	<b>12</b>
4.1	Første ibrugtagning .....	12
4.2	Sådan tændes og slukkes enheden.....	12
4.3	Interaktion med enheden.....	12
4.4	Maksimalt påfyldningsmængde .....	13
4.5	Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren.....	13
4.6	Fyldning af enheden .....	13
4.6.1	Sådan fyldes enheden via stativvogn eller tallerkenstativvogn .....	13
4.6.2	Sådan fyldes Combi-Duo via stativvogn eller tallerkenstativvogn .....	13
4.7	Sådan anvendes kernetemperaturføleren .....	13
4.8	Sådan anvendes håndbruseren.....	13
4.9	Sådan fjernes ophængningsstaterne .....	13
4.10	Integreret fedtafløb .....	13
<b>5</b>	<b>Tilberedning</b> .....	<b>14</b>
5.1	Indlæsning af driftsarter .....	14
5.2	Tilberedningsparametre .....	14
5.3	Tillægsfunktioner .....	15
5.4	Damp.....	17
5.4.1	Ovnrums klima og temperaturområde .....	17
5.4.2	Damptilberedning.....	17
5.5	Kombination af damp og varmluft .....	18
5.5.1	Ovnrums klima og temperaturområde .....	18
5.5.2	Tilberedning med en kombination af damp og varmluft .....	18
5.6	Varmluft .....	19
5.6.1	Ovnrums klima og temperaturområde .....	19
5.6.2	Tilberedning med varmluft.....	19
<b>6</b>	<b>Sous vide-tilberedning</b> .....	<b>21</b>

<b>7 Finishing</b> .....	<b>22</b>
7.1 Ovnrumsklima og temperatur.....	22
7.2 Finishing.....	22
<b>8 Programmeringstilstand</b> .....	<b>24</b>
8.1 Sådan startes programmeringstilstand.....	24
8.2 Forhåndsindstillede programmer.....	24
8.3 Opret nyt program.....	25
8.4 Start program.....	27
8.5 Bearbejd program.....	27
8.6 Slet program.....	28
8.7 Sådan sorteres programlisten.....	28
8.8 Sådan up- og downloades programmer.....	29
<b>9 Indstillinger</b> .....	<b>30</b>
9.1 Indlæs indstillinger.....	30
9.2 Indstilling af temperaturenhed.....	30
9.3 Indstilling af dato og klokkeslæt.....	31
9.4 Omstilling af tastatur.....	32
<b>10 Küchen-Management</b> .....	<b>33</b>
10.1 Hygiejnestyring.....	33
10.1.1 Registrerede HACCP-data.....	33
10.1.2 Download HACCP-data.....	33
10.2 Tilslutning af apparater til netværk.....	34
10.3 ConnectedCooking (tilbehør).....	34
<b>11 Automatisk rengøring</b> .....	<b>35</b>
11.1 Generelle sikkerhedshenvisninger.....	35
11.2 Rengøringsprogrammer.....	35
11.3 Start automatisk rengøring.....	36
11.4 Afbryd automatisk rengøring.....	37
<b>12 Pleje</b> .....	<b>38</b>
12.1 Generelle sikkerhedshenvisninger.....	38
12.2 Rengøringsintervaller.....	38
12.3 Plejeprodukter.....	38
12.4 Rengøring af ovnrumsdøren.....	39
12.5 Sådan rengøres håndbruseren.....	40
12.6 Sådan rengøres drypbakken og afløbsrillen.....	40
12.7 Sådan rengøres luftfilteret.....	40
12.8 Sådan rengøres tilbehøret.....	40
<b>13 Inspiration og hjælp</b> .....	<b>41</b>
13.1 Telefonisk hjælp.....	41
13.2 Indhent enhedsdata.....	41
13.3 Problemløsning.....	41
13.3.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator.....	42
13.3.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder.....	42



13.3.3	Fejlmeldinger opvarmning varmluft .....	43
13.3.4	Fejlmeldinger fugtighed .....	43
13.3.5	Fejlmeldinger CleanJet.....	44
13.3.6	Fejlmeldinger Care .....	44
13.3.7	Anmeldelsescenter .....	44
13.3.8	Fejlmeldinger under drift af UltraVent.....	45
<b>14</b>	<b>Vedligeholdelse .....</b>	<b>46</b>
14.1	Udskiftning af luftfilter.....	46
14.2	Udskiftning af ovnrumsdørens tætning.....	47
<b>15</b>	<b>Transport.....</b>	<b>48</b>
15.1	Tømning af dampgeneratoren.....	48
15.2	Sådan transporteres enheden .....	48
<b>16</b>	<b>Udafdrifttagning og bortskaffelse .....</b>	<b>50</b>
16.1	Sådan tages anlægget ud af drift.....	50
16.2	Bortskaffelse .....	50
<b>17</b>	<b>Tekniske data .....</b>	<b>51</b>
17.1	Enheder med eltilslutning .....	51
17.2	Enheder med gastilslutning.....	51
17.3	.....	51
17.4	Konformitet.....	51
17.4.1	Enheder med eltilslutning .....	51
17.4.2	Enheder med gastilslutning .....	52
	.....	<b>53</b>

# 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](http://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.
- 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, stativvognen eller tallerkenstativvognen:
  - Skub transportvogne, stativvogne og tallerkenstativvogne forsigtigt henover dørtærskler eller ujævne gulve, da der ellers risiko for at de kan vælte.
  - Aktivér hjulbremsen på transportvogne, stativvogne og tallerkenstativvogne, så de ikke kan rulle væk på ujævne gulve.
  - Fastgør transportvognen til dit apparat, inden du skubber en stativvogn og tallerkenstativvogn ind i eller ud af apparatet.
  - 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**

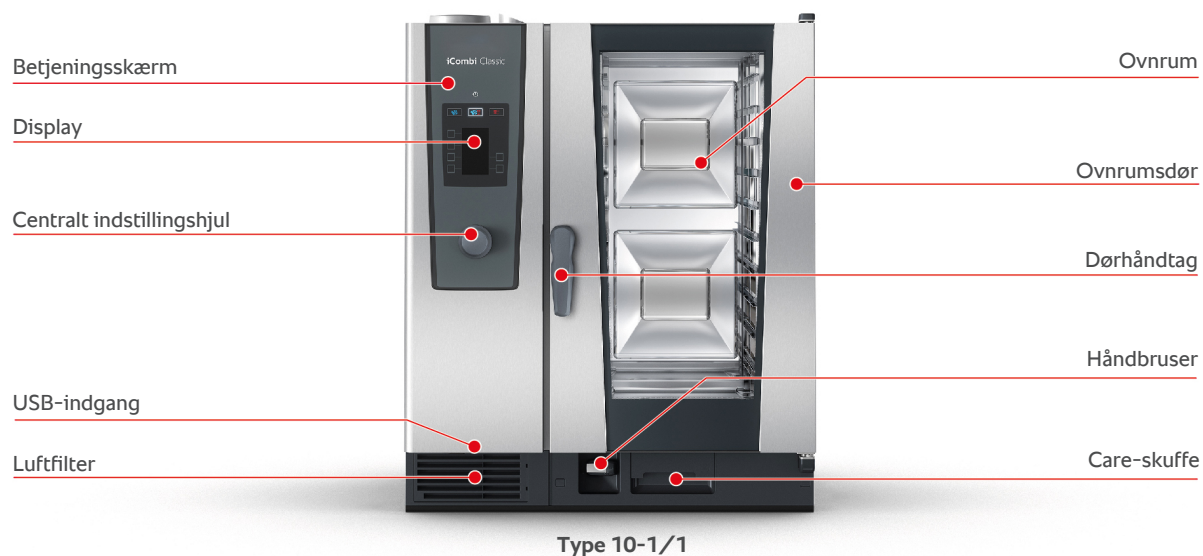
- Sådan undgår du brandfare:
  - Hvis din enhed er tilsluttet en skorsten, bedes du regelmæssigt kontakte din gasinstallatør for at få rengjort udsugningen. Sørg altid for at overholde gældende national lovgivning på området.
  - Anbring aldrig genstande oven på gasrørene.
- Sådan undgår du dødsulykker:

- 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 10-1/1



Type 6-1/1



Type 6-2/1



Type 10-2/1

## 4 Sådan arbejder du med enheden

### 4.1 Første ibrugtagning

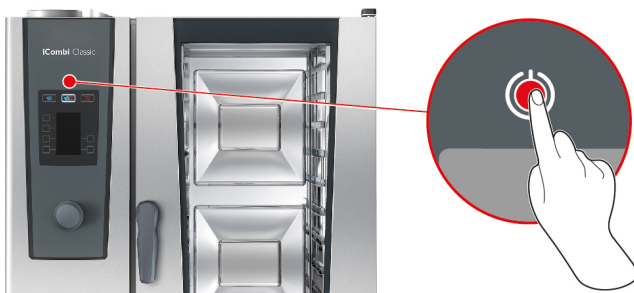
Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret den på korrekt og sikker vis. Selvtesten er allerede gennemført, og enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

#### 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 \[► 38\]](#)

### 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.

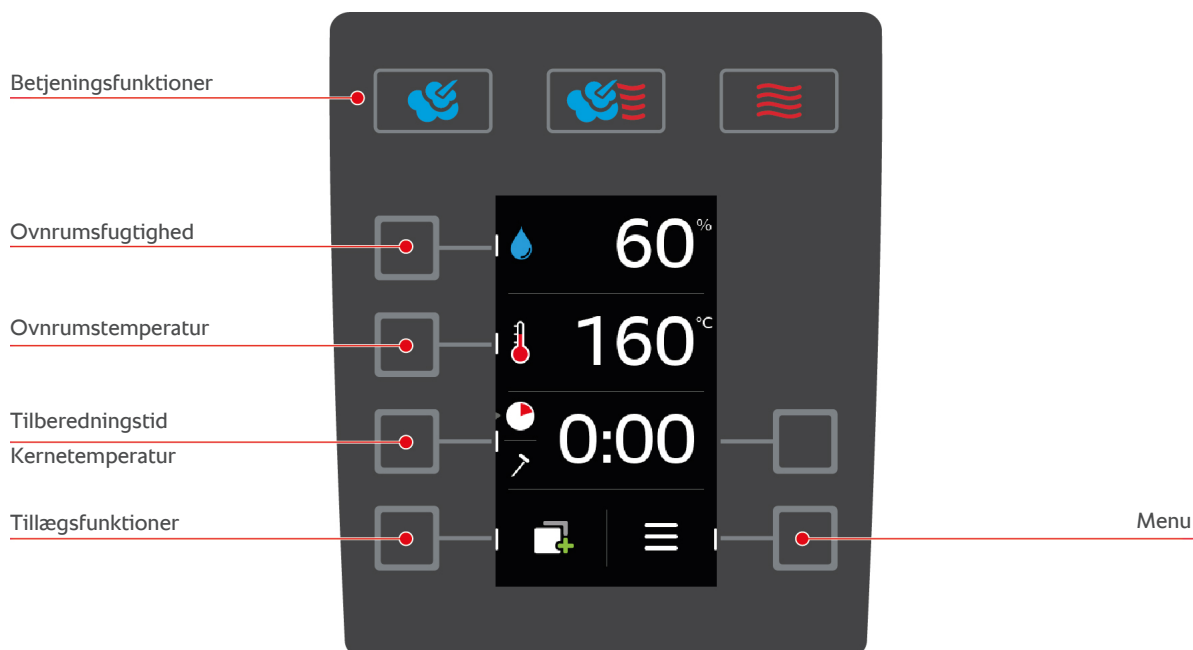
1. Fyld kun enheden med de her angivne maksimale belastningsmængder

Type	maks. påfyldningsmængde [kg]	maks. last per ovnrille
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

## 4.5 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren

## 5 Tilberedning

### 5.1 Indlæsning af driftsarter



- Vælg mellem følgende driftsarter:
  - Damp [► 17]
  - Kombination af damp og varmluft [► 18]
  - Varmluft [► 19]
- Vælg mellem følgende tilberedningsparametre [► 14]:
  - Ovnrumsfugtighed
  - Ovnrumstemperatur
  - Tilberedningstid
  - Kernetemperatur
- Vælg mellem følgende tillægsfunktioner [► 15]:
  - 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.

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.

Du kan indlæse 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 tilberedningsresultatet. 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: **X**
  6. For at vise den aktuelle ovnrumsstemperatur 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 ovnrumsstemperatur, 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 bremses ventilatorhjulet ikke. Stik aldrig hænderne ind i ventilatorhjulet.** Ventilatorhjulets hastighed øges. Ovnrumstemperaturen falder. Ovnrumstemperaturen vises i displayet.
  4. Når den ønskede ovnrumsstemperatur er nået, trykker du på knappen: **X**
- >> 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 ovnrumsstemperaturen 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 ovnrumsstemperaturen og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt mørsteges tilberedningsemnerne. Jo højere forskellen mellem ovnrumsstemperaturen 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: 

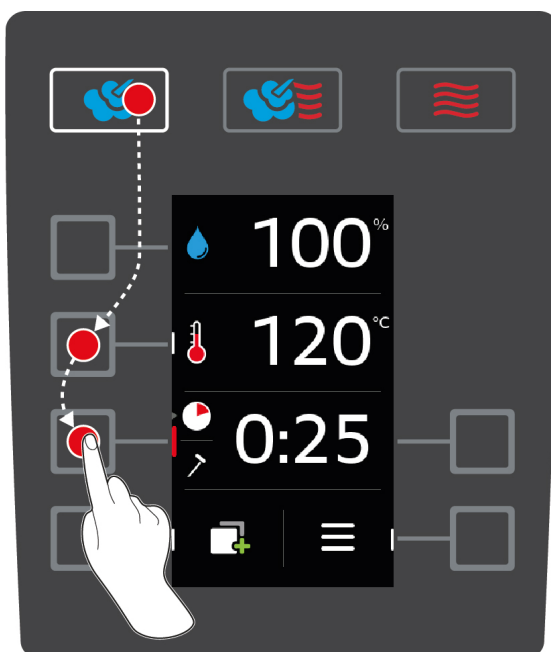
4. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede temperaturforskel.
  5. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
    - > Udvalget springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **kernetemperatur**.
  6. Drej det centrale indstillingshjul for at 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"> <li>▪ Dampning</li> <li>▪ Dampkogning</li> <li>▪ Blanchering</li> <li>▪ Trække mør</li> <li>▪ Iblødsætning</li> <li>▪ Sous vide-tilberedning</li> <li>▪ Optø</li> <li>▪ Konservering</li> </ul>	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 ovnrumstemperatur.
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.

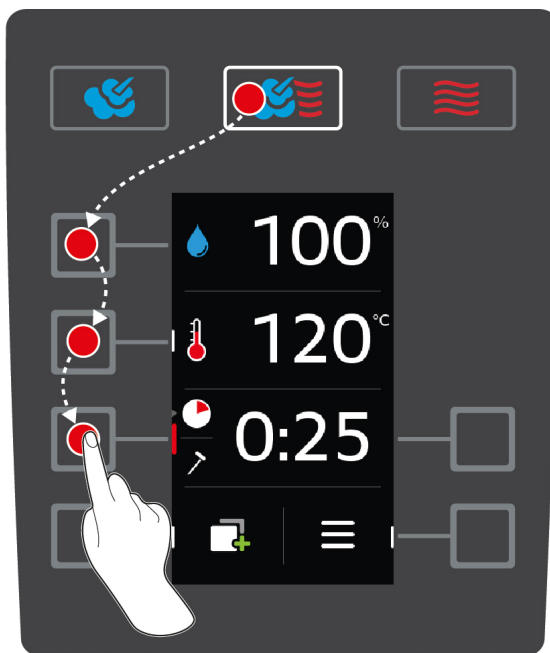
## 5.5 Kombination af damp og varmluft





### 5.5.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumsstemperatur
fugtig og varm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bagning</li> <li>▪ Stegning</li> </ul>	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 kernetemperatur, trykker du én gang på denne knap: ➤
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 ovnrumstemperatur 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 kernetemperaturen er nået, lyder en signaltone. Denne opfordrer dig til at tjekke om det ønskede resultat er nået.

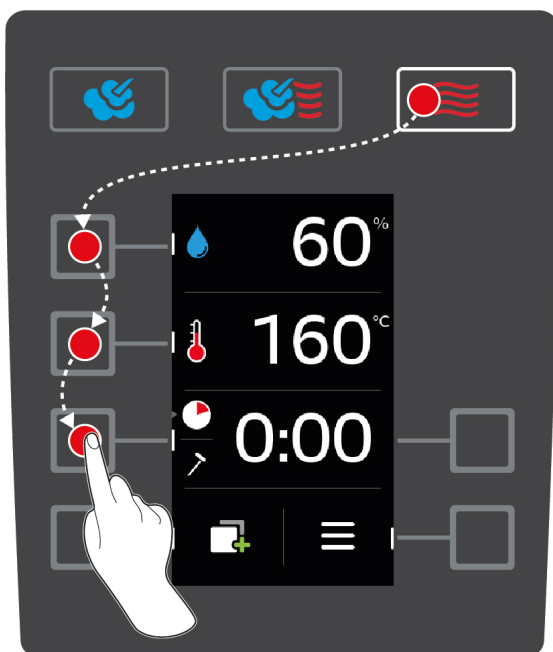
## 5.6 Varmluft

### 5.6.1 Ovnrumsklima og temperaturområde




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

Hvis ovnrumstemperaturen 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 ovnrumtemperaturen 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 **ovnrumstemperatur** .
- 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 ovnrumstemperatur 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 [► 22] eller ved hjælp af forhåndsindstillede programmer [► 24].

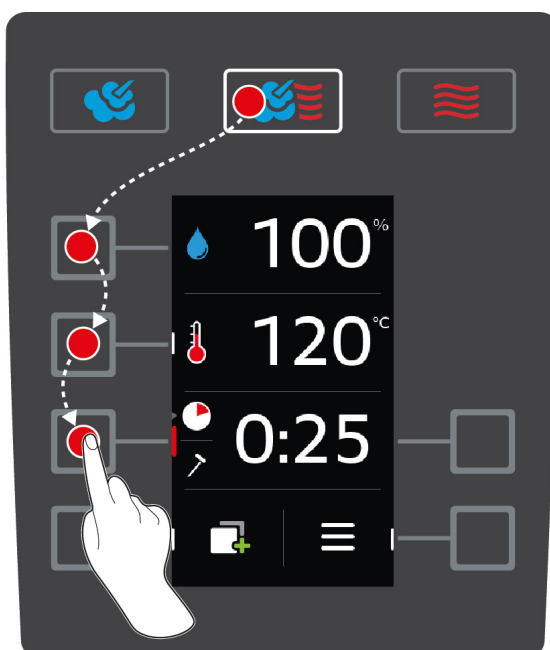
### 7.1 Ovnrumsklima og temperatur

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 [► 24]



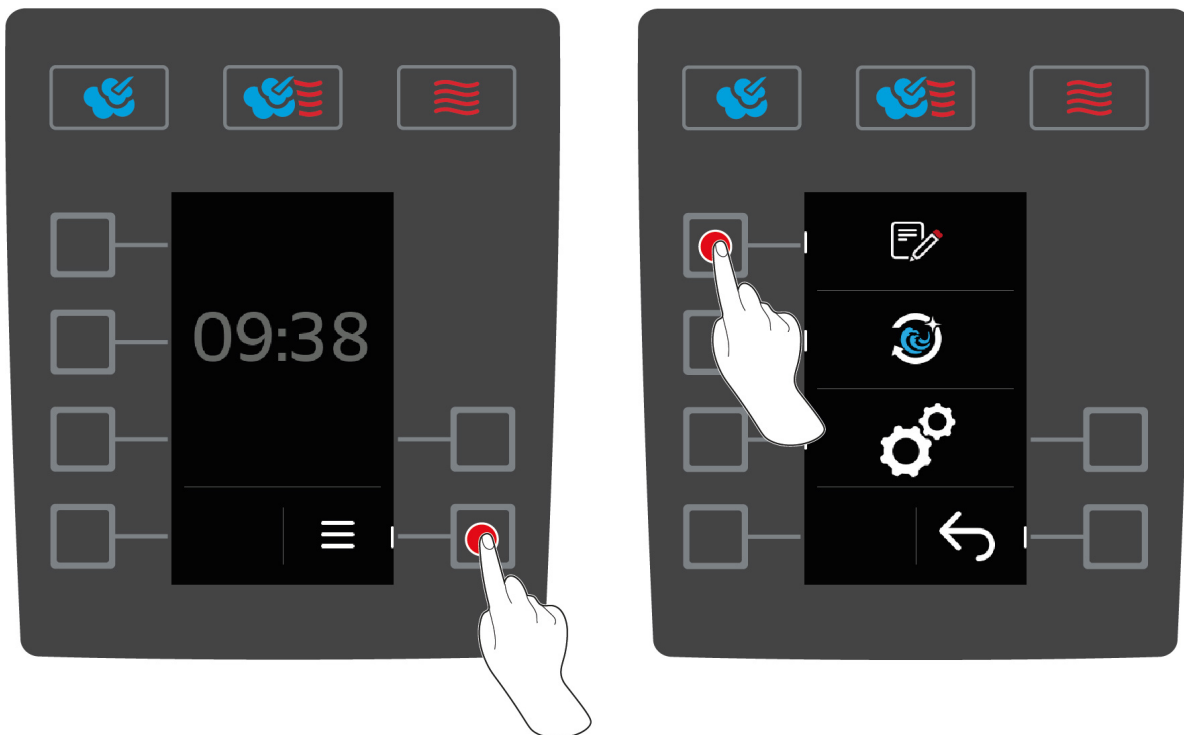
1. Tryk på tasten:

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

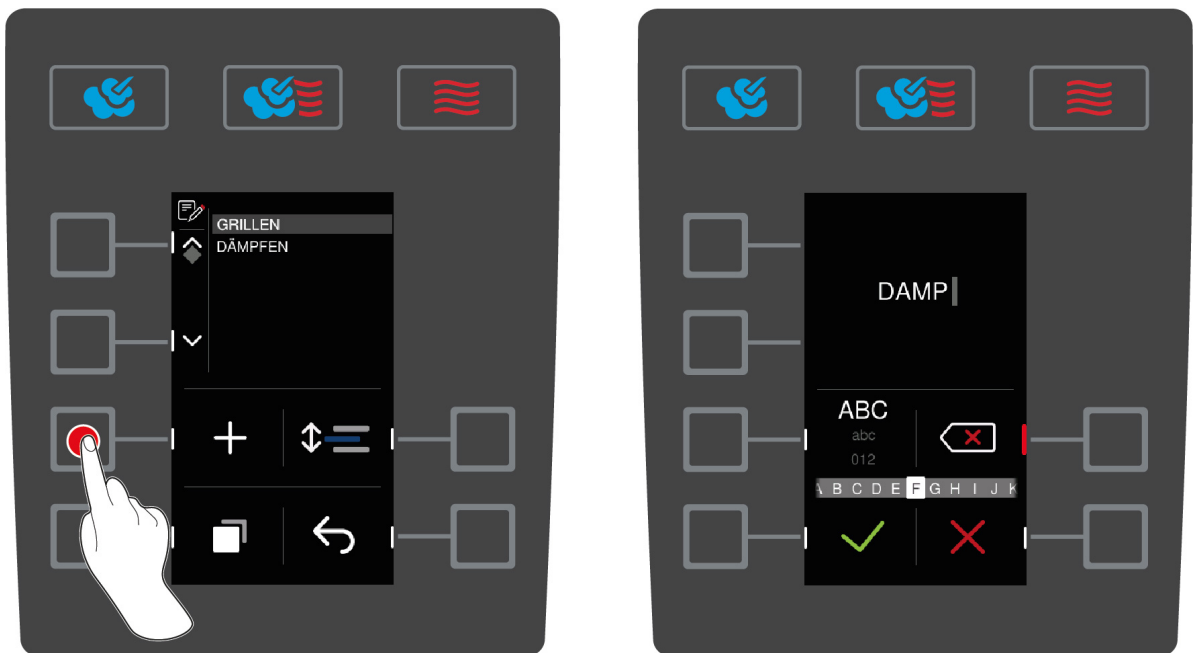
Vælg mellem følgende forhåndsindstillede programmer:

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

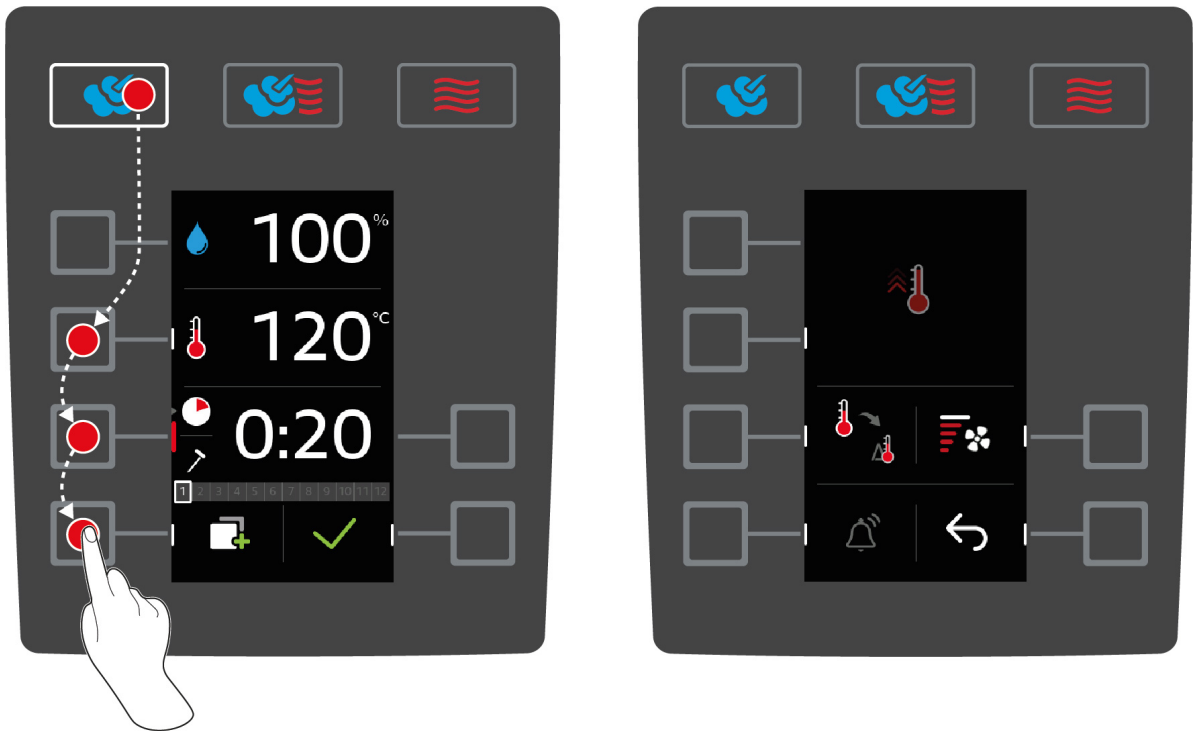
Program	Trin	Indstillinger
	Trin 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C</li> <li>▪ Ovnrumsfugtighed: 60 %</li> <li>▪ Ventilationsniveau: 4</li> <li>▪ Tilberedningstid: 24 minutter</li> </ul>
	Trin 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Driftsart: Varmluft</li> <li>▪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

Du finder yderligere oplysninger om emner finishing her [▶ 22].

### 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

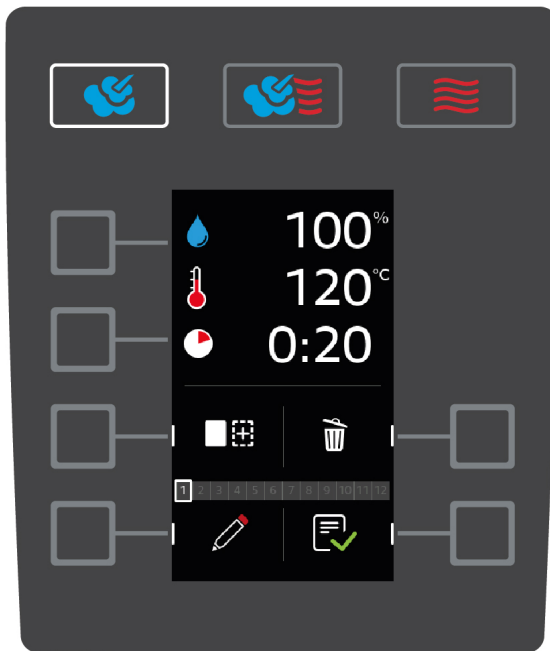
Alt efter det valgte tilberedningstrin kan du indstille forskellige tilberedningsparametre [► 14]. Herudover kan du vælge mellem forskellige tillægsfunktioner [► 15].

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 apparatet. 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 [▶ 27].

## 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 [► 25]
  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 [► 25]
  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 et apparat kan downloades og overføres til en anden iCombi Classic.



✓ Du har forbundet en USB-nøgle til apparatet.

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

### Download af programmer

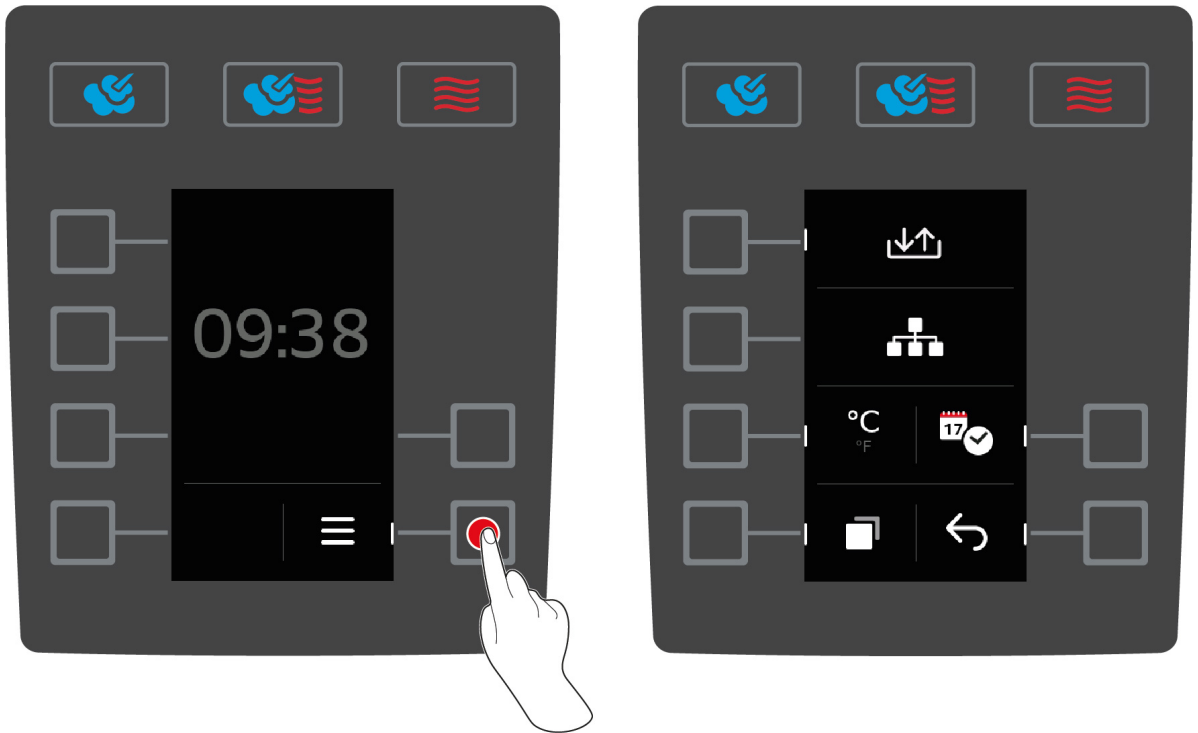
1. Tryk på tasten:
- > Du bestemmer, om du kun vil downloade et enkelt program eller alle programmer.
2. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
3. Hvis du kun ønsker at downloade et enkelt program, skal du trykke på knappen:
4. Hvis du ønsker at downloade alle programmer,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

### Upload af programmer

1. Tryk på tasten:
- > Programmerne uploades og stilles til rådighed for dig.

## 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 [▶ 30]
- Indstilling af dato og klokkeslæt [▶ 31]

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

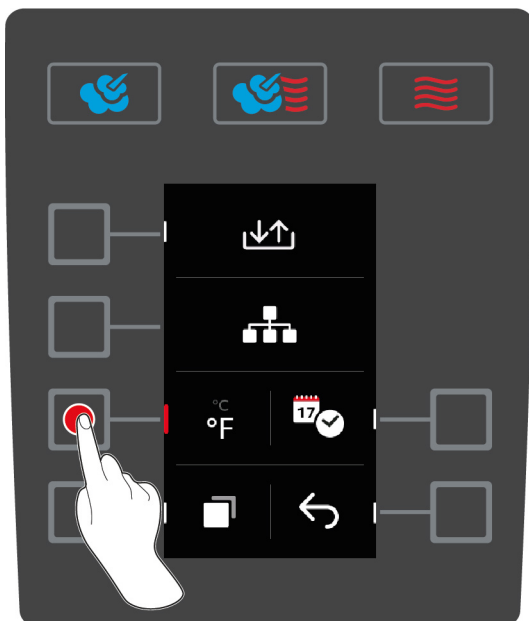
Du kan ændre følgende informationer:



- Omstilling af tastatur [▶ 32]

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.

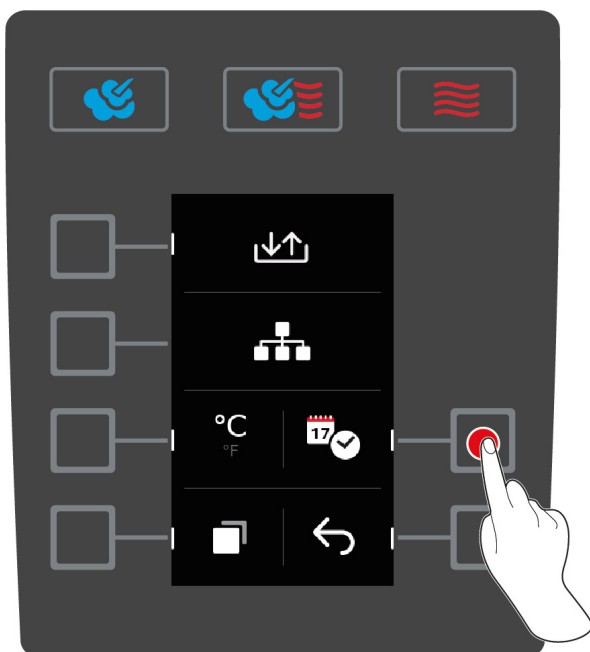





1. På startskærmen trykker du på knappen: 
2. Tryk på tasten: 
3. Tryk på tasten og vælg det temperaturenheden °C eller °F.

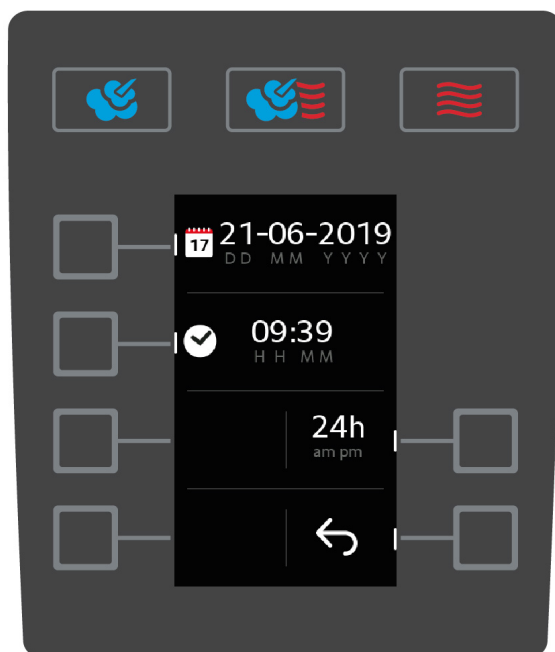
### 9.3 Indstilling af dato og klokkeslæt

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**

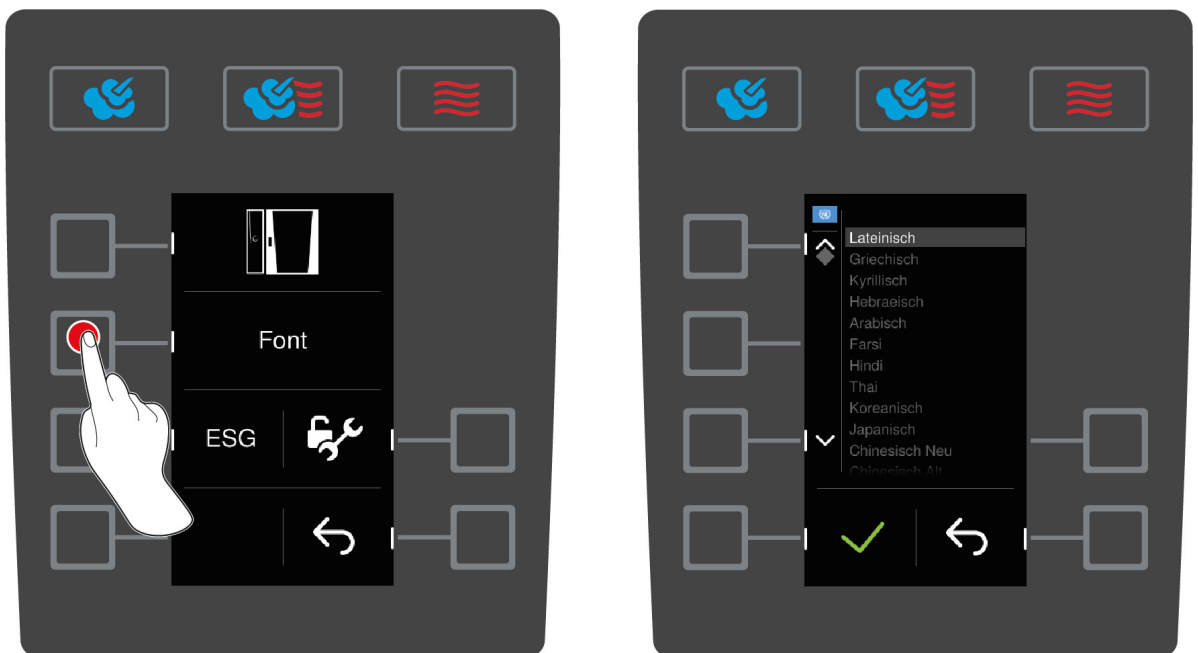
1. Tryk på tasten: 
  - > Værdien **HH** begynder at blinke.
2. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge den ønskede time.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.
4. Gentag dette trin for at indstille minutterne.




**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

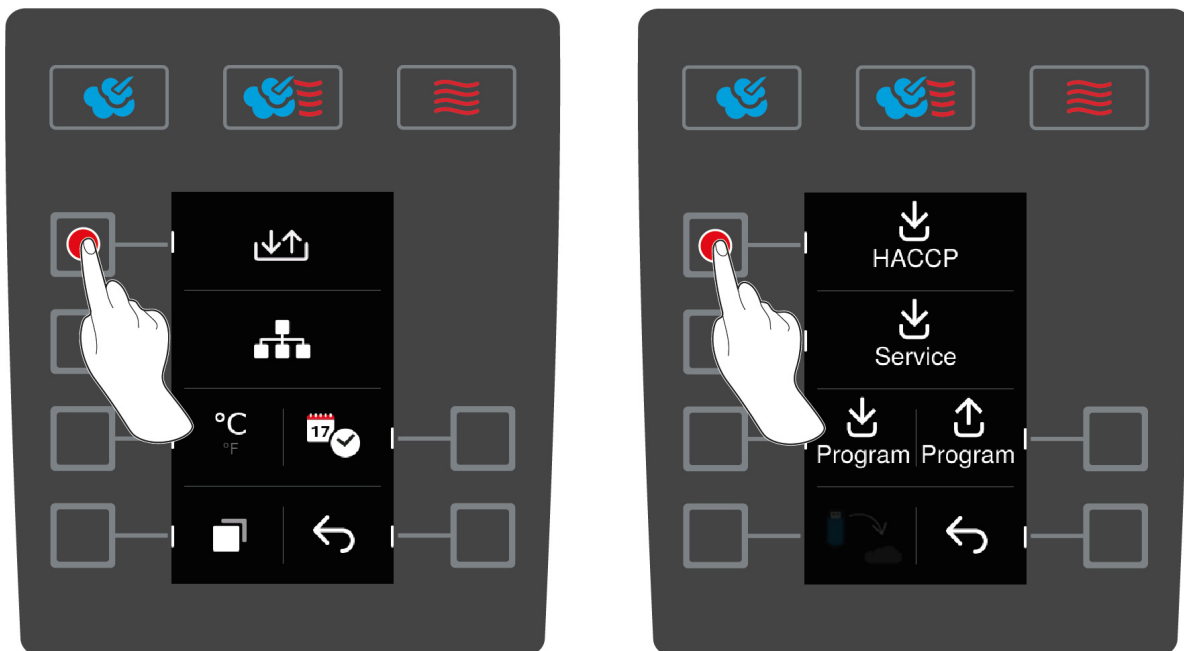
#### 10.1.1 Registrerede HACCP-data

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 Pro er udstyret med et automatisk rengøringsystem. Du vælger det ønskede rengøringsprogram og anbringer det viste antal Active Green-tabs og Care-tabs, herefter klarer apparatet resten selv. Samtidig holder det integrerede Care-system dampgeneratoren fri for kalk. På den måde har du altid et hygiejnisk rent og meget velplejet apparat.

### 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.

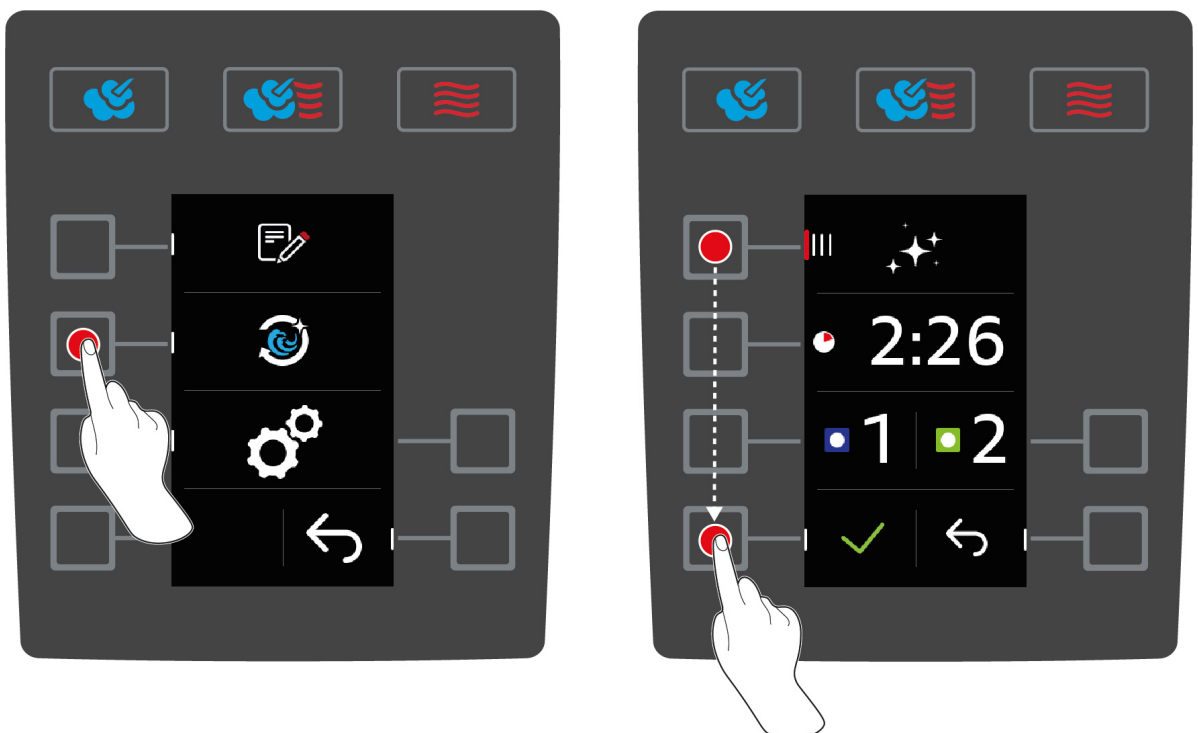
### 11.2 Rengøringsprogrammer

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"> <li>Active Green-rengøringstabs</li> <li>Care-tabs</li> </ul>
middel	Egnet til at fjerne snavs og forkalkninger opstået under grill eller stegning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active Green-rengøringstabs</li> <li>Care-tabs</li> </ul>
meget	Egnet til at fjerne indgroet snavs og genstridige forkalkninger opstået under grill eller stegning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active Green-rengøringstabs</li> <li>Care-tabs</li> </ul>
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 [[▶ 35](#)].



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



8. **⚠ ADVARSEL! Ætsningsfare! 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 ovnrummets afløbssi.
  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"> <li>▪ Ovnrum</li> <li>▪ Ovnrumstætning</li> <li>▪ Ovnrumsdør</li> <li>▪ Drypbakke og afløbsrille</li> <li>▪ Kernetemperaturføler</li> <li>▪ Tilbehør</li> <li>▪ Håndbruser</li> </ul>
Ugentligt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enhedens ydersider</li> <li>▪ LED-afdækning</li> <li>▪ Betjeningskærm</li> <li>▪ Kunststofdele</li> </ul>

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

### 12.3 Plejeprodukter

#### Egnede plejeprodukter

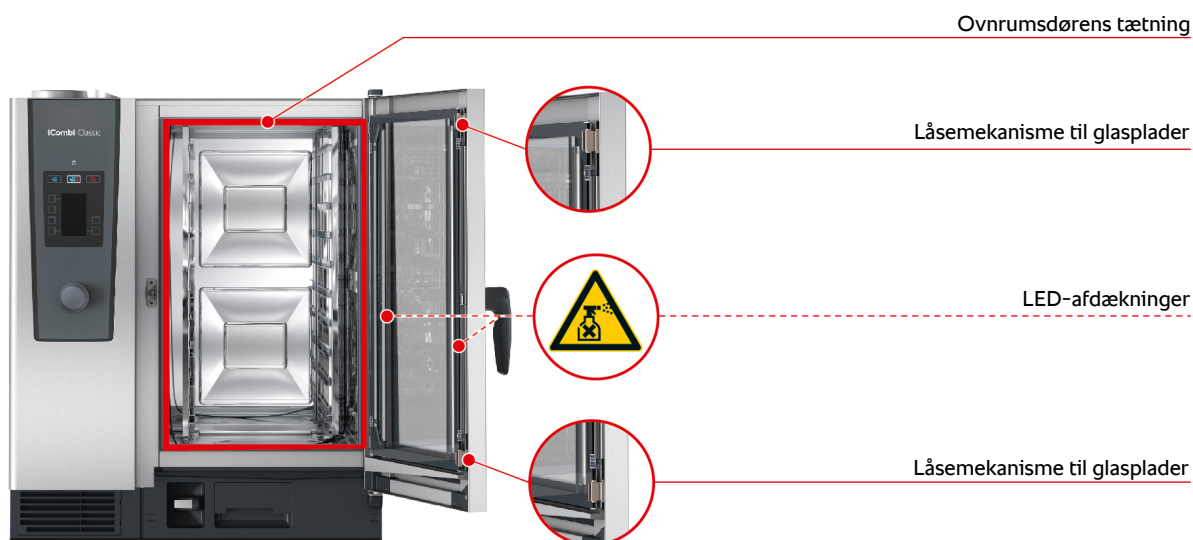
- Rengør følgende funktionsdele med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud:
  - Enhedens yderside
  - Glaspladen i ovnrumsdøren
  - LED-afdækning i ovnrumsdøren
  - Ovnrumstætning
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud.

#### Uegnede plejeprodukter

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

- Skurende rengøringsmidler
- Saltsyre, lud, svovlholdige stoffer eller andre iltforbrugende stoffer
- Ufortyndet alkohol, metanol eller opløsningsmidler som acetone, benzol, toluol eller xylol
- Ovnrens eller grillrens
- Ståluld
- Højtryksrensere
- 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 [► 38].

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 glaspladerne 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 ovnrumsstemperaturer 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 drypbakken og afløbsrillen

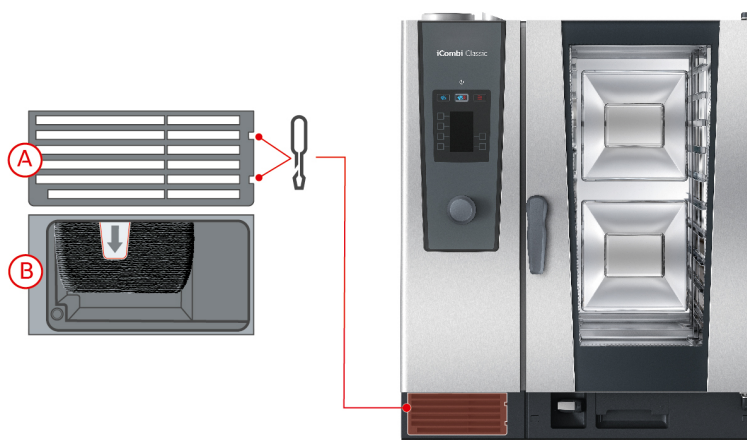
1. Åbn ovenrumsdøren.
2. Drypbakken og afløbsrillen rengøres ved dagligt at hælde 1 - 2 liter varmt vand i drypbakken. Rengør ikke drypbakken med håndbruseren.

## 12.7 Sådan rengøres luftfilteret



### Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



1. Stik skruetrækkeren ind i udsparingerne på luftfilterets afdækning (A).
2. Fjern luftfilterets afdækning.
3. Træk luftfilteret ud (B).
4. Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen, og lad det derefter tørre fuldstændigt.
  - > Hvis luftfilteret stadig ikke er rent efter rengøring i opvaskemaskine, skal det udskiftes.
5. Hvis luftfilteret er blevet rent, skubber du det på plads i apparatet.
6. Sæt luftfilterets afdækning på plads i apparatet igen.

### 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.

## 12.8 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 lunken vand og derefter fjerne snavset med en blød klud.

## 13 Inspiration og hjælp

### 13.1 Telefonisk hjælp

#### ChefLine®

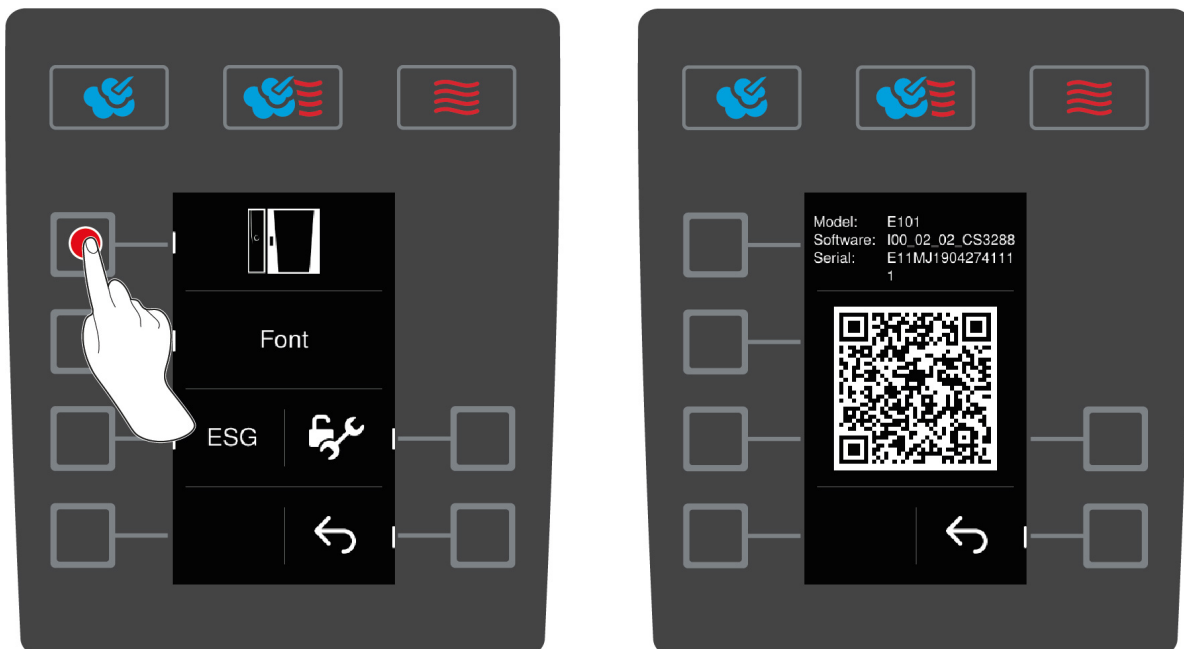
Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Ring direkte og ukompliceret til ChefLine®. Nummer finder du på ChefLine®-klistermærket på ovnrumsdøren og på [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### 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](http://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 [► 41]. 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 [▶ 41]. 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 <b>Luftfugtning</b> 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 <b>åben</b> .	Nej
Service (E) 27 Drain valve does not close	Kuglehanen kan ikke finde positionen <b>lukket</b> .	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 apparattyten.	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 <b>Luftfugtning</b> 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

### 13.3.8 Fejlmeldinger under drift af UltraVent

Følgende fejlmeldinger kan blive vist, hvis din enhed bruges sammen med UltraVent. Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner [► 41]. Hav altid servicenummeret på din enhed parat.

Fejlmelding	Årsag
Service (E) 35	Apparattildækningen kan ikke genkendes.
Service (E) 35.1	Apparattildækningens motor er defekt.
Service (E) 35.2	Apparattildækningens filter blev ikke genkendt.
Service (E) 35.3	Problemer med termoelementet styring.
Service (E) 35.4	Problemer med termoelementet motorbeskyttelse.
Service (E) 35.5	Filteret til UltraVent er beskidt.
Service (E) 35.6	Filteret til UltraVent er beskidt.
Service (E) 35.7	Filteret til UltraVent sidder ikke i.

## 14 Vedligeholdelse

Følgende vedligeholdelsesopgaver kan du selv gennemføre:

- Udskiftning af luftfilter [► 46]
- Udskiftning af ovnrumsdørens tætning [► 47]

Følgende vedligeholdelsesopgaver skal udføres af din RATIONAL-servicepartner:

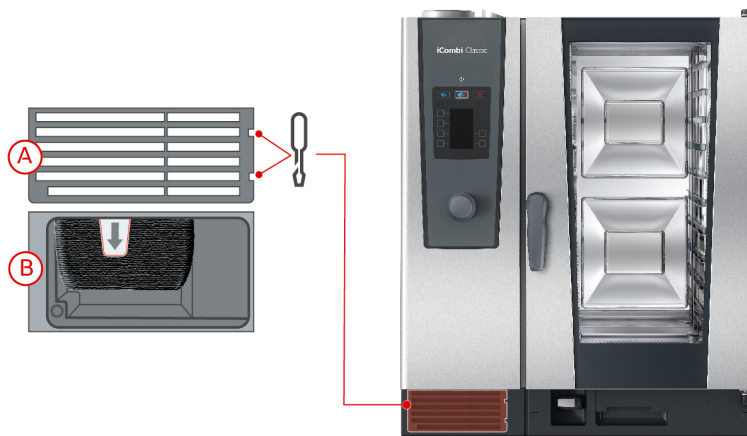
- Udskiftning af LED-afdækning

### 14.1 Udskiftning af luftfilter



**Nødvendigt værktøj**

- Skruetrækker



- ✓ En meddelelse vises når det er tid til at udskifte luftfilteret.
1. Stik skruetrækkeren ind i kærven på luftfilterets afdækning.
  2. Fjern luftfilterets afdækning.
  3. Træk luftfilteret ud.
  4. Skub det nye luftfilter på plads i apparatet så det klikker mærkbart på plads.
  5. Sæt luftfilterets afdækning på plads i apparatet igen.

#### 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.

## 14.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning

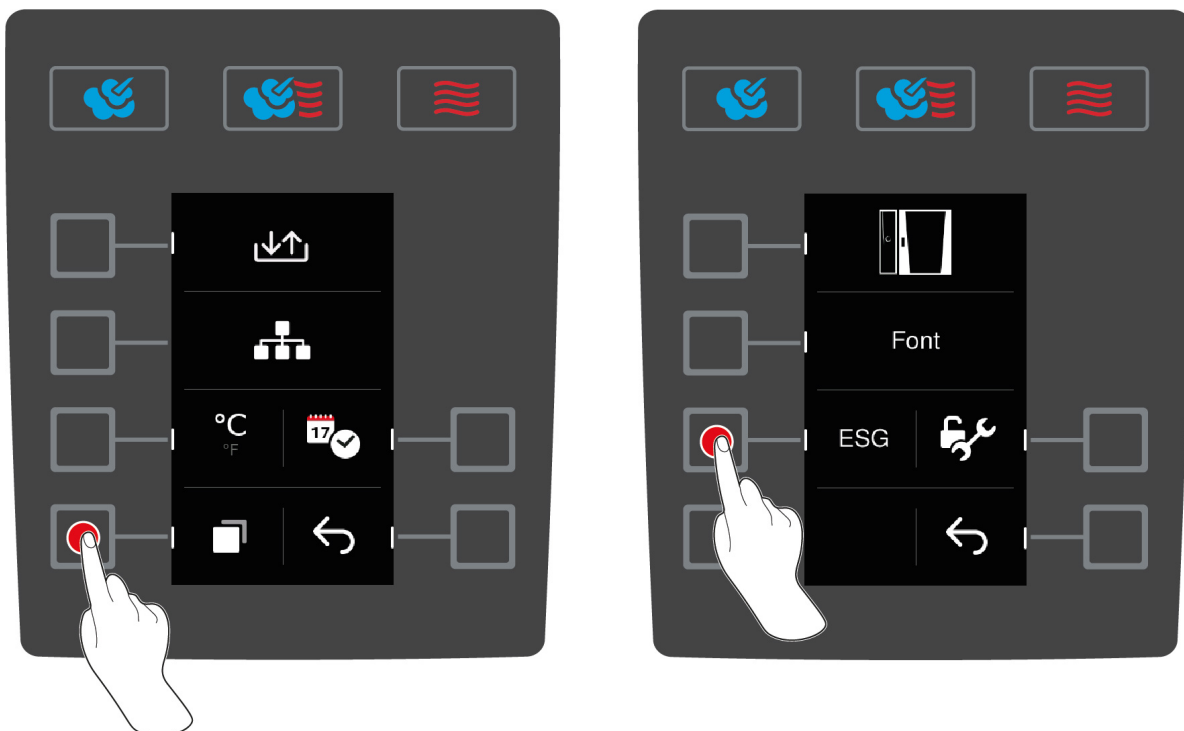





1. Åbn ovnrumsdøren.
2. Træk ovnrumsdørens tætningen ud af styrekanten og bortskaf den.
3. Fugt fastgørelseslæberne på den nye tætning med sæbevand.
4. Tryk først tætningsens hjørner på plads i hjørnerne af styrekanten.
5. Tryk herefter resten af tætningen på plads i styrekanten.

## 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

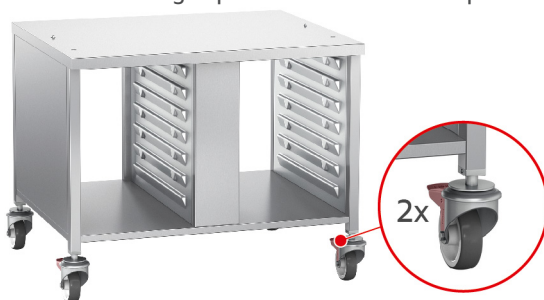
Hvis din enhed eller din Combi Duo står på et stel med hjul, og du ikke løsner bremsen, inden du går i gang med at transportere eller flytte enheden, kan enheden eller Combi Duo'en vælte og påføre dig skader.

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 [► 48].

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 genbrugsegnete 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 6-1/1	147 kg
Vægt (uden emballage) Type 6-2/1	93 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-1/1	118 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-2/1	182 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåret støj	≤70 dBA
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/40,7 mW

### 17.2 Enheder med gastilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 6-1/1	104 kg
Vægt (uden emballage) Type 6-2/1	160 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-1/1	134 kg
Vægt (uden emballage) Type 10-2/1	196 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåret støj	≤70 dBA
Omgivelsesbetingelser	10-40 °C
Frekvens og maks. udgangseffekt WLAN	2,4 GHz/40,7 mW

### 17.3

### 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



<b>B</b>			
Betjening af enheden			
Centralt indstillingshjul	12		
Håndbevægelser	12		
<b>C</b>			
Centralt indstillingshjul	12		
Cool down-funktion	16		
<b>G</b>			
Gaslugt	10		
<b>H</b>			
Håndbruser	13		
Sprøjtetfunktioner	13		
<b>K</b>			
Kernetemperatur	15		
Kernetemperaturføler			
Bagværk	13		
Fiskefileter	13		
Fjern	13		
Grøntsager	13		
Hel kylling	13		
Hele fisk	13		
Indstikning i tilberedningsemner	13		
Små stegeemner	13		
Steak	13		
Store kødstykker	13		
Kontinuerlig drift	15		
<b>L</b>			
Luftfilter			
Manuel rengøring	40		
Lufthastighed	16		
<b>O</b>			
Opvarmning	15		
Ovnrumsdør			
Rengøring	39		
Sådan rengøres LED-afdækning	39		
Sådan rengøres tætningen	39		
Ovnrumsklima			
Damp	17		
Finishing	22		
Kombination af damp og varmluft	18		
Varmluft	19		
Ovnrumstemperatur	15		
		Damp	17
		Finishing	22
		Kombination af damp og varmluft	18
		Varmluft	19
<b>P</b>			
Pleje			
Tilbehør	40		
Plejeprodukter			
Egnede rengøringsmidler	38		
Uegnede rengøringsmidler	38		
Programmeringstilstand			
Bearbejd tilberedningsparametre	28		
Slet tilberedningstrin	28		
Tilføj tilberedningstrin	28		
<b>R</b>			
Rengøring			
LED-afdækning	39		
Luftfilter	40		
Ovnrumsdør	39		
Ovnrumsdørens tætning	39		
Rengøring	39		
Rengøringsprogrammer			
Kraftig	36		
Let	36		
Middel	36		
Skylle uden tabletter	36		
<b>S</b>			
Skylle uden tabletter	36		
Sous vide-tilberedning			
Anvendelsesområder	21		
Cook and Chill	21		
Diæt- og skånekost	21		
Roomservice	21		
Start programmer	27		
Sådan programmeres manuel forvarmning	26		
Sådan programmeres tilberedningstrin	26		
Sådan rengøres LED-afdækning	39		
Sådan slukkes apparatet	12		
Sådan tændes apparatet	12		
<b>T</b>			
Tilberedningstid	15		
<b>U</b>			
Udfør selv vedligeholdelse	46		
Udskiftning af luftfilter	46		
Udskiftning af tætningen	47		
<b>V</b>			
Vedligeholdelse			
Udskiftning af luftfilter	46		
Udskiftning af tætningen	47		





**RATIONAL AG**

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)