iCombi® Classic

Original brugsanvisning



Indholdsfortegnelse

1 Indledning ... 6
1.1 Produktansvar ... 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

2 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 8
2.1 Sikkerhedsanvisninger vedrørende enheder med gastilslutning ... 9
2.2 Personligt beskyttelsesudstyr ... 9
2.3 ... 9

3 iCombi Classic ... 10

4 Sådan arbejder du med enheden ... 11
4.1 Første ibrugtagning ... 11
4.2 Sådan tændes og slukkes enheden ... 11
4.3 Interaktion med enheden ... 11
4.4 Maksimale påfyldningsmængder ... 11
4.5 Sådan åbnes og lukkes ovnrumsdøren ... 12
4.6 Fyldning af enheden ... 12
4.7 Sådan anvendes kernetemperaturføleren ... 13
4.8 Sådan anvendes håndbruseren ... 16
4.9 Integreret fedtafløb ... 17
4.10 ... 17

5 Tilberedning ... 18
5.1 Indlæsning af driftsarter ... 18
5.2 Tilberedningsparametre ... 18
5.3 Tillægsfunktioner ... 20
5.4 Damp ... 21
5.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 21
5.4.2 Damptilberedning ... 22
5.5 Kombination af damp og varmluft ... 22
5.5.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 22
5.5.2 Tilberedning med en kombination af damp og varmluft ... 23
5.6 Varmluft ... 23
5.6.1 Ovnrumsklima og temperaturområde ... 23
5.6.2 Tilberedning med varmluft ... 24

6 Sous vide-tilberedning ... 25

7 Finishing ... 26

7.1 Ovnrumsklima og temperatur ... 26
7.2 Finishing ... 26

8 Programmeringstilstand ... 28
8.1 Sådan startes programmeringstilstand ... 28
8.2 Forhåndsindstillede programmer ... 28
8.3 Opret nyt program ... 29
8.4 Start program ... 31
8.5 Bearbejd program ... 31
8.6 Slet program ... 32
8.7 Sådan sorteres programlisten ... 32
8.8 Sådan up- og downloades programmer ... 33

9 Indstillinger ... 34
9.1 Indlæs indstillinger ... 34
9.2 Indstilling af temperaturenhed ... 34
9.3 Indstilling af dato og klokkeslæt ... 35
9.4 Omstilling af tastatur ... 36
9.5 Indstilling af lyd og lydstyrke ... 36
9.6 Skylning af håndbruser ... 37

10 Küchen-Management ... 38
10.1 Hygiejnestyring ... 38
10.1.1 Registrerede HACCP-data ... 38
10.1.2 Download HACCP-data ... 38
10.2 Tilslutning af apparater til netværk ... 39
10.2.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse ... 44
10.2.2 Tilslutning af netværkskabel ... 45
10.3 ConnectedCooking (tilbehør) ... 46

11 Automatisk rengøring ... 47
11.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 47
11.2 Rengøringsprogrammer ... 47
11.3 Start automatisk rengøring ... 48
11.4 Afbryd automatisk rengøring ... 51

12 Pleje ... 52
12.1 Generelle sikkerhedshenvisninger ... 52
12.2 Rengøringsintervaller ... 52
12.3 Plejeprodukter ... 52
12.4 Rengøring af ovnrumsdøren ... 53
12.5 Sådan rengøres håndbruseren ... 54
12.6 Sådan rengøres luftfilteret ... 54
12.7 Sådan rengøres tilbehøret ... 55
12.8 Rengøring af ventilationsrør på afløbsstrækningen ... 55

13 Inspiration og hjælp ... 56
13.1 Telefonisk hjælp ... 56
13.2 Indhent enhedsdata ... 56

13.3 Problemløsning ... 56
13.3.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator ... 57
13.3.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder ... 57
13.3.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft ... 58
13.3.4 Fejlmeldinger fugtighed ... 58
13.3.5 Fejlmeldinger CleanJet ... 59
13.3.6 Fejlmeldinger Care ... 59
13.3.7 Informationsmeddelelser ... 59
13.3.8 Anmeldelsescenter ... 60
14 Vedligeholdelse ... 62
14.1 Udskiftning af luftfilter ... 62
14.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning ... 63
15 Transport ... 64
15.1 Tømning af dampgeneratoren ... 64
15.2 Sådan transporteres enheden ... 64
16 Udafdrifttagning og bortskaffelse ... 66
16.1 Sådan tages anlægget ud af drift ... 66
16.2 Bortskaffelse ... 66
17 Tekniske data ... 67
17.1 Enheder med eltilslutning ... 67
17.2 Enheder med gastilslutning ... 67
17.3 Typer og modelnavne ... 67
17.4 Netværksforbindelser ... 67
17.5 Konformitet ... 67
17.5.1 Enheder med eltilslutning ... 67
17.5.2 Enheder med gastilslutning ... 68
Stikordsfortegnelse ... 69

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 Produktansvar

RATIONAL påtager sig intet erstatningsansvar for skader opstået som følge af ikke godkendte tekniske ændringer eller ved ikke-formålsbestemt brug.

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 advarslerne

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 medfører personskade.

BEMÆRK

Sikkerhedsanvisninger i kategorien BEMÆRK bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medfører 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 skal vedligeholdes mindst én gang om året af en autoriseret RATIONAL servicepartner for at sikre, at den er i teknisk fejlfri stand.
- 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, hvis den er beskadiget generelt, eller tilslutningskablet er beskadiget. 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.
  Stil ikke varme beholdere eller beholdere med varme væsker på enheden.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af enheden.
- Enheden må kun anvendes ved en omgivelsestemperatur på mellem +5 °C og +40 °C.
- Undgå varmekilder i nærheden af enheden, f.eks. grillplader eller friturегryder.
- Sørg altid for at holde gulvet på arbejdsområdet tørt og skridsikkert, mens enheden er i brug.
- For at undgå risikoen for ulykker eller beskadigelse af enheden er det tvingende nødvendigt, at betjeningspersonalet deltager i regelmæssige kurser og undervisning i sikkerhed.
- Denne enhed må ikke anvendes af børn eller personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden. Medmindre disse personer er under opsyn af en person, som er ansvarlig for sikkerheden, og informeres om farerne ved enheden. Overflader og tilbehør kan være varme. Vær opmærksom på dette under opsyn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Sørg for, at enheden har en temperatur på mindst +5 °C.
- Sørg for, at luftledepladen foran ventilatorhjulet er låst fast både foroven og forneden.
- 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.
- Ved opvarmning af råvarer i emballage må der kun anvendes de indstillinger, der er angivet af forhandleren af emballagen.

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 betjeningsskærmen 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 skvulper 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.
  - Når du griller og steger skal der altid anbringes en beholder til opsamling af fedt under stegeemnerne.

- Sådan undgår du materialeskader grundet formålsstridig anvendelse af tilbehør:
  - Anvend kun originalt tilbehør fra RATIONAL.
- Hvis der i ovnrummet er retter, som allerede har spisetemperatur, må ovnrummet ikke fyldes med kolde retter.
- Råvarer i emballage må kun bringes op på serveringstemperatur under de af producenten specificerede tilberedningsbetingelser.

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 skvulpe over.

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.

2.3

3 iCombi Classic



Type 20-1/1



Type 20-2/1

4 Sådan arbejder du med enheden

4.1 Første ibrugtagning

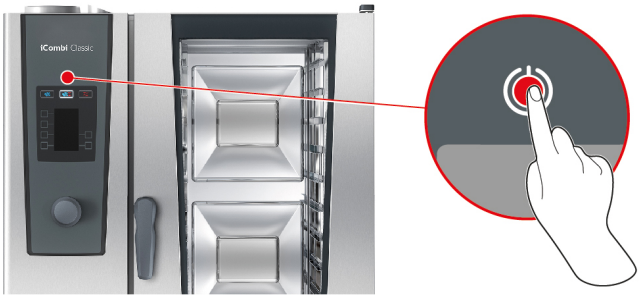
Når enheden tages i brug første gang, har en RATIONAL-servicepartner allerede installeret den på korrekt og sikker vis. Selvtesten er allerede gennemført, og enheden er dermed klar til brug. Alle informationer om installationen finder du i den medfølgende installationshåndbog.

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 [▶ 52]

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: ⏻

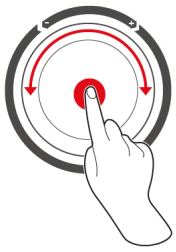
>> Apparatet slukkes.

4.3 Interaktion med enheden

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! Skoldningsfare! 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

⚠ ADVARSEL

Risiko for personskade på grund af knust glas

Sørg altid for, at tilbehøret er skubbet helt ind i enheden. Ellers kan inderglasset gå i stykker, når ovnrumsdøren lukkes, hvilket kan medføre snitskader.

BEMÆRK

Udragende tilbehør

Sørg altid for, at tilbehøret er skubbet helt ind i enheden. Ellers kan inderglasset gå i stykker, når ovnrumsdøren lukkes.

1. Åbn ovnrumsdøren.
> Bremsen på ventilatorhjulet aktiveres og bremser ventilatorhjulet.
2. Skub råvarerne ind i enheden.
3. Hvis du skal grille eller stege, skal du anbringe en beholder under råvarerne til opfangning af fedtet. .
4. Luk ovnrumsdøren. Sørg for at holde ovnlågen helt lukket. Håndtaget til ovnlågen skal ligeledes stå i vertikal stilling. **BEMÆRK! Hvis enheden har været uden spænding eller slukket i mindre end 15 minutter, fortsættes den igangværende proces, hvor den blev afbrudt.**

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 det varme stegetermometer.

BEMÆRK

Stegetermometeret hænger ud af ovnrummet

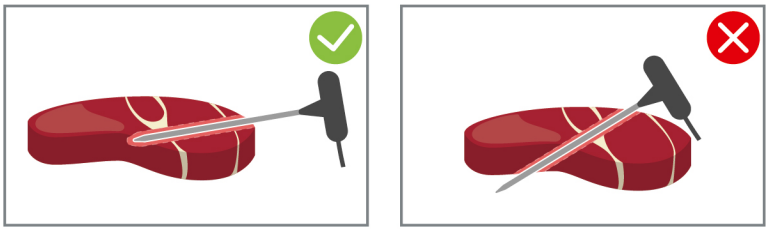
Hvis du efter brug ikke kommer stegetermometeret tilbage i den dertil beregnede holder, kan det blive beskadiget.

1. Efter brug skal stegetermometeret anbringes ind i den dertil beregnede holder i hængselholderen.

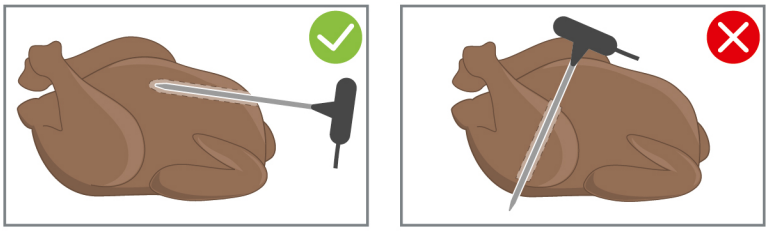
TIP

- Hvis du ofte tilberede meget tyndtflydende 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.

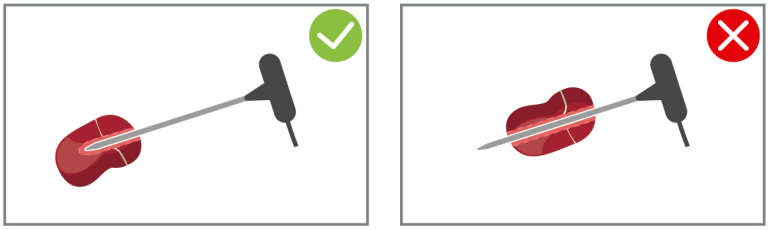
Kød, f.eks. steak



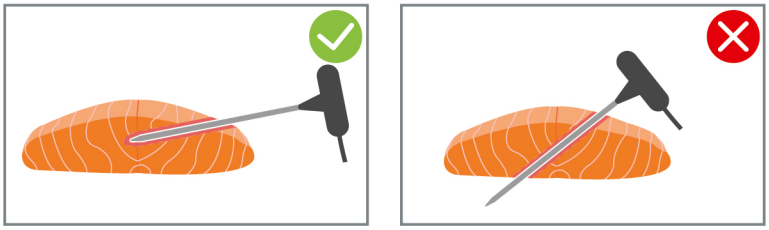
Hel kylling



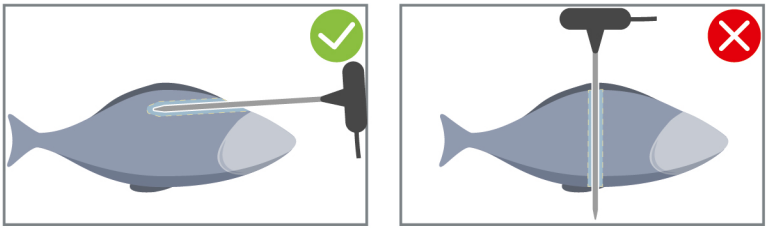
Små stegeemner, f.eks. gullasch



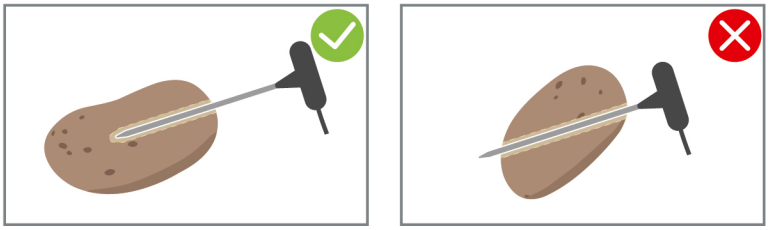
Fiskefileter



Hele fisk



Grøntsager, f.eks. kartofler



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 stegetermometeret ned i Gastro-Norm-beholderen, så det er helt dækket af væske.
2. Når du rører rundt i væsken, skal du sørge for, at stegetermometeret bliver i gastronorm containeren.

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 stegetermometeret

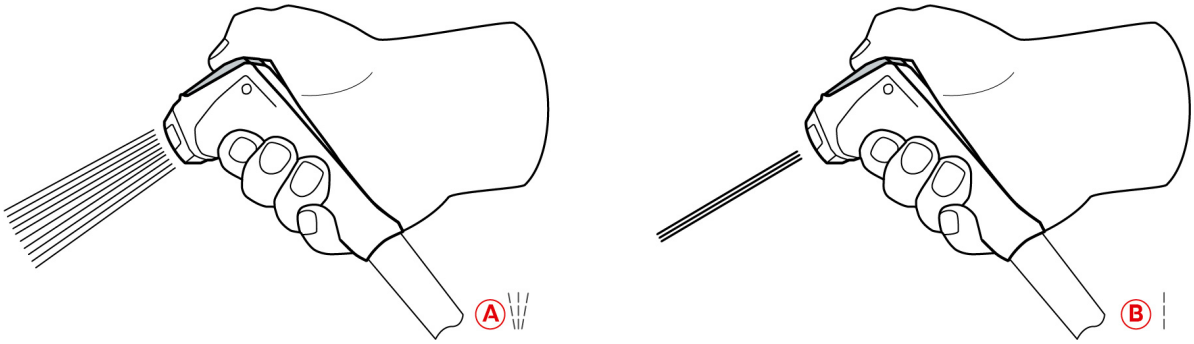
1. Når produktet har nået det ønskede resultat, skal du først fjerne stegetermometeret fra produktet.

2. Når stegetermometeret er rengjort, anbringes det i den dertil beregnede holder, og produktet tages derefter ud af ovnrummet.

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 maksimallængde 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 din enhed 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 proppen til afløbsrøret.
3. Læg proppen ved siden af afløbet på ovnrumsbunden. Kæden sikrer, at proppen ikke kan gå tabt.
4. Sæt fedtopsamlingsbeholderen ind i ovnrummet, så åbningen i fedtopsamlingsbeholderen sidder fast i afløbsrøret.
5. Sæt en fedtopsamlingsbeholder, f.eks. en dunk, under afløbet på ydersiden af enheden.
6. Stik påfyldningsstudsen på det integrerede fedtafløb ind i fedtopsamlingsbeholderen.
7. Sæt påfyldningsstudsens bajonetlås fast på afløbet.
8. Lås bajonetlåsen.
9. Drej håndtaget på kuglehanen i vandret position.

>> Kuglehanen er åben. Dryppende fedt kan nu samles i fedtopsamlingsbeholderen.

Udskiftning af fedtopsamlingsbeholder

⚠ FORSIGTIG

Ydersiden af enheden, afløbet og fedtopsamlingsbeholderen kan blive meget varme

Du kan blive forbrændt, hvis du kommer i kontakt med varme funktionsdele. Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du udskifter fedtopsamlingsbeholderen.

1. Når fedtopsamlingsbeholderen er fuld, drejes håndtaget på kuglehanen i lodret position.

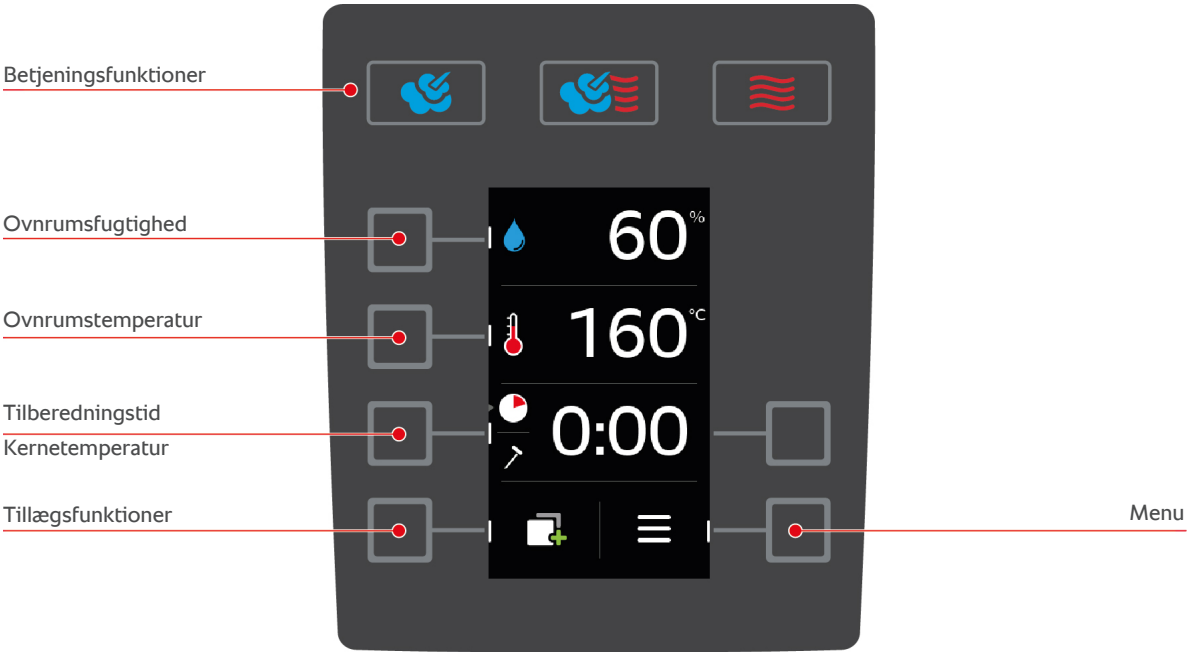
> Kuglehanen er lukket.

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 råvarer eller som råvarer.**

4.10

5 Tilberedning

5.1 Indlæsning af driftsarter



- Vælg mellem følgende driftsarter:
  - Damp [▸ 22]
  - Kombination af damp og varmluft [▸ 23]
  - Varmluft [▸ 24]
- Vælg mellem følgende tilberedningsparametre [▸ 18]:
  - Ovnrumsfugtighed
  - Ovnrumstemperatur
  - Tilberedningstid
  - Kernetemperatur
- Vælg mellem følgende tillægsfunktioner [▸ 20]:
  - 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.

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

Ovnrumstemperatur

Dette parameter bruges til at indstille ovnrumstemperaturen.

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

Sådan indstiller du ovnrumstemperaturen:

1. Tryk på tasten:
2. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
3. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

> Hvis den faktiske temperatur er højere end den indstillede ovnrumstemperatur, begynder at blinke.

4. Tryk på tasten:
5. 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. Ovnrumstemperaturen falder. Ovnrumstemperaturen vises i displayet.

6. Når den ønskede ovnrumstemperatur er nået, trykker du på knappen:

>> Cool down-funktionen afsluttes.

Sådan kan du se den aktuelle ovnrumsfugtighed og ovnrumstemperatur:

1. Tryk og hold denne knap inde:

> Efter 10 sekunder vises den aktuelle ovnrumstemperatur.

2. Slip knappen for igen at komme tilbage til de indstillede parameterværdier.

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:

1. Tryk på tasten:
2. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede tilberedningstid.

> Hvis du sætter tilberedningstiden på 10:00, vises symbolet: Kontinuerlig drift er slået til.

3. 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:

1. Tryk på knappen to gange:
2. Drej det centrale indstillingshjul for at indstille den ønskede kernetemperatur.
3. 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 bremses 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

BEMÆRK

Vær opmærksom på, at du ved Delta-T tilberedning med en tilberedningstid også skal placere stegetermometeret i produktet.

Med denne tillægsfunktion fastholdes en konstant difference mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen. Ovnrumstemperaturen stiger langsomt, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Derved gennemgår råvarerne en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Derved optimeres

tilberedningsudbyttet. Du kan vælge mellem en temperaturdifference på 20 °C og 60 °C. Jo mindre forskellen mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen er, jo langsommere og mere skånsomt tilberedes produktet. Jo højere forskellen mellem ovnrumstemperaturen og kernetemperaturen er, jo hurtigere tilberedes produktet.

Der kan enten indstilles en måltemperatur eller en ønsket tilberedningstid. Hvis der indstilles en målkernetemperatur for produktet, reguleres ovnrumstemperaturen automatisk med forskellen mellem den indstillede Delta-temperatur og den indstillede kernetemperatur. Hvis der indstilles en tilberedningstid for produktet, reguleres ovnrumstemperaturen automatisk med forskellen mellem den indstillede Delta-temperatur og den indstillede tilberedningstid.

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 ovnrumstemperatur 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.

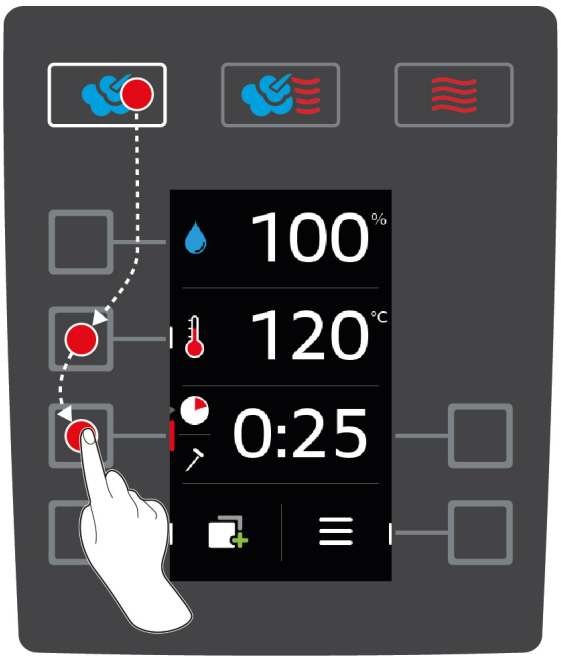
>> Tilberedningsparametrene vises i dine indstillinger.

5.4 Damp

5.4.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig	▪ 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. Ikonet er fastlagt som standard for kogetemperaturen og symboliserer denne visuelt.
4. Drej vælgerknappen, og indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
5. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

> Udvalget af tilberedningsparametre springer automatisk videre til tilberedningsparameteret **tilberedningstid** .

6. Drej vælgerknappen 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 skal du trykke én gang på denne knap:
9. Drej vælgerknappen 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 enheden, afbrydes opvarmningen efter 10 minutter.

11. Fyld enheden med de ønskede råvarer.

> Råvarerne tilberedes. Når tilberedningstiden er udløbet, eller kernetemperaturen er nået, lyder der en signaltone. Denne opfordrer dig til at kontrollere, om det ønskede resultat er nået.

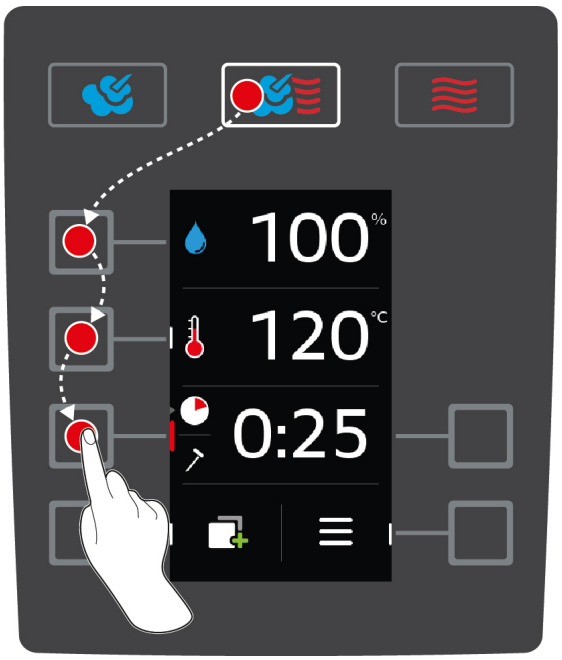
5.5 Kombination af damp og varmluft

5.5.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
fugtig og varm	▪ Bagning ▪ Stegning	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.

5.5.2 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 **ovnrumstemperatur** .

5. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil den ønskede ovnrumstemperatur.
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

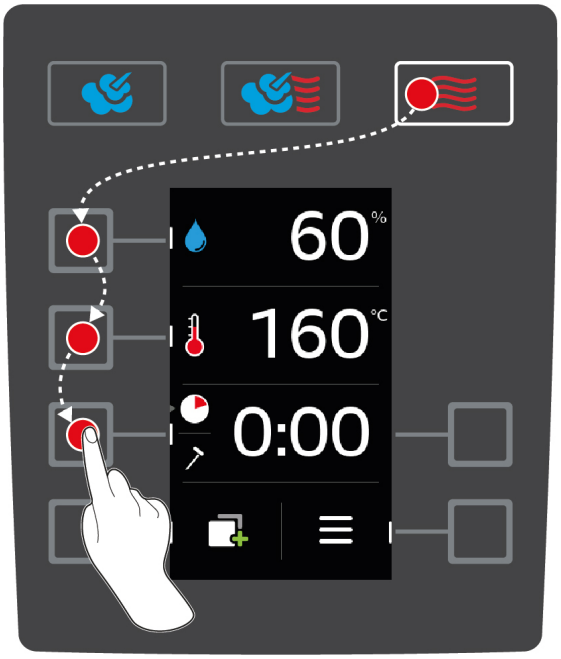
5.6.1 Ovnrumsklima og temperaturområde

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
Meget varm	▪ Bagning ▪ Stegning ▪ Grille	0 – 100 %	30 – 300 °C

Ovnrumsklima	Tilberedningsmetode	Ovnrumsfugtighed	Ovnrumstemperatur
	▪ Friturestegning ▪ Gratinere ▪ Glacering		

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 sous-vide-tilberedning bliver råvarerne forberedt, krydret, marineret eller brunet og herefter vakuumpakket og tilberedt i en sous-vide-pose. På den måde får du et produkt med en intensiv smag og bevarer samtidig råvarernes naturlige farver, nærende vitaminer og indholdsstoffer. Endelig optimerer du tilberedningsudbyttet grundet den skånsomme tilberedning. Efter tilberedningen skal produktet afkøles. Inden service opvarmes produktet igen i plasticposen, herefter tages det ud af posen og tilføres den endelige ret som ønsket.

Sous-vide-tilberedning 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 oplært køkkenpersonale også betjene dine gæster med høj kvalitet døgnet rundt.

- 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.

For detaljerede oplysninger om sous-vide-tilberedningsstier, se Sous-vide.

TIP

Som tilbehør fås en sous vide-kernetemperaturføler, der kan tjekke om den ønskede kernetemperatur er opnået under sous vide-tilberedningen. Gennem den udvidede og automatiske HACCP-dokumentation af kernetemperaturen sikrer du dig, at de grundlæggende retningslinjer inden for levnedsmiddelhygiejne er dokumenteret på korrekt vis.

Yderligere oplysninger vedrørende montage og anvendelse af sous vide-kernetemperaturføleren finder du i brugsanvisningen til USB-kernetemperaturføleren, som du kan downloade via vores website.

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 kvalitet hver gang.

- Færdiggør kun de retter, du rent faktisk har brug for, og reager fleksibelt på ændringer i antallet af spisende gæster.
- Undgå hektiske anretter-situationer 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 anden catering.
- Finishing i offentligt køkken

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

Retterne kan enten færdiggøres manuelt [▶ 26] eller ved hjælp af forhåndsindstillede programmer [▶ 28].

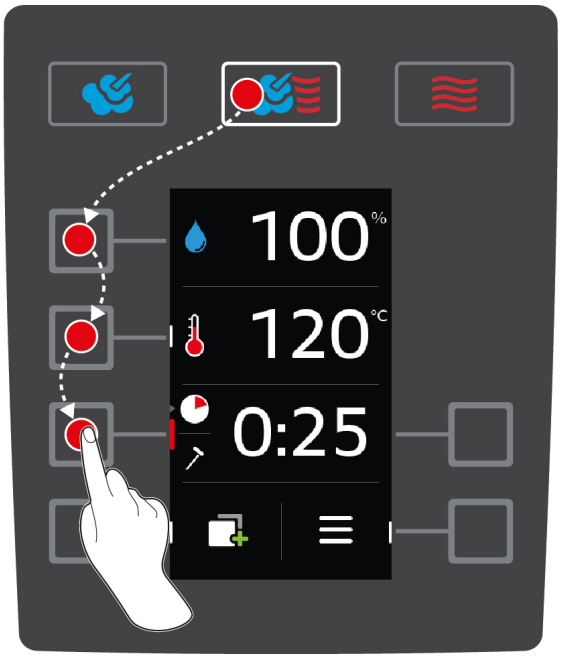
7.1 Ovnrumsklima og temperatur

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 [▶ 28]



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 **ovnrumstemperatur** 🌡.

5. Drej det centrale indstillingshjul, og indstil ovnrumstemperaturen 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 ovnrumstemperatur er nået, bliver du bedt om at fylde enheden med de valgte fødevarer. Hvis du ikke fylder ovnrummet, indstilles forvarmningen efter 10 minutter.

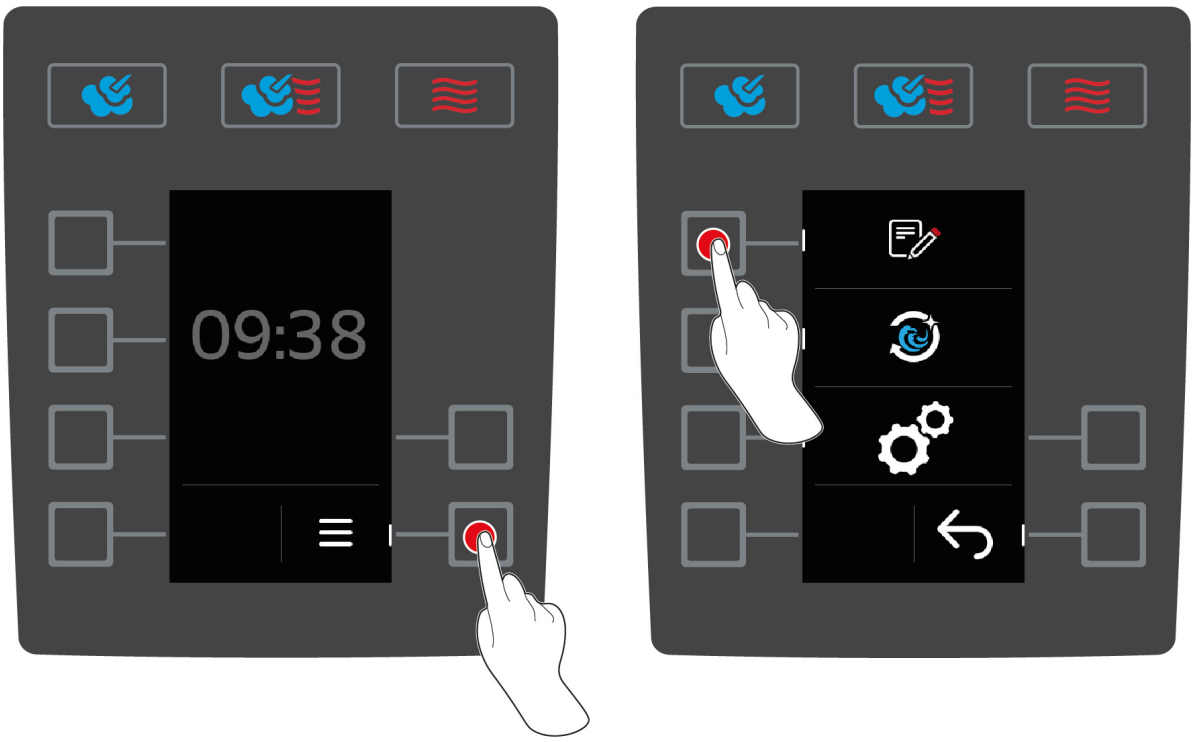
12. Fyld enheden med de ønskede råvarer.

> Tilberedningsemnerne 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 kernetemperatur	Trin 1	▪ Driftsform: Combi-tilstand ▪ Forvarmning: 140 °C
	Trin 2	▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilatortrin: 4 ▪ Kernetemperatur: 68 °C
	Trin 3	▪ Driftsform: Varmluft ▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilatortrin: 4 ▪ Tilberedningstid: 24 minutter
Beholder-finishing ud fra tid	Trin 1	▪ Driftsform: Combi-tilstand ▪ Forvarmning: 140 °C

Program	Trin	Indstillinger
	Trin 2	▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilatortrin: 4 ▪ Kernetemperatur: 72 °C
	Trin 3	▪ Driftsform: Varmluft ▪ Ovnrumstemperatur: 140 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 60 % ▪ Ventilatortrin: 4 ▪ Tilberedningstid: 1 minut
Tallerken-finishing	Trin 1	▪ Driftsform: Combi-tilstand ▪ Forvarmning: 130 °C
	Trin 2	▪ Ovnrumstemperatur: 130 °C ▪ Ovnrumsfugtighed: 80 % ▪ Ventilatortrin: 4 ▪ Tilberedningstid: 8 minutter

Du finder yderligere oplysninger om emnet finishing her [▸ 26].

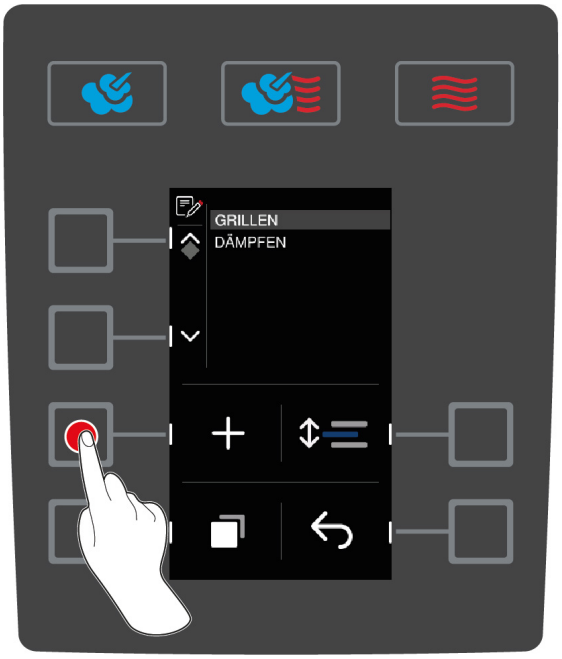
8.3 Opret nyt program

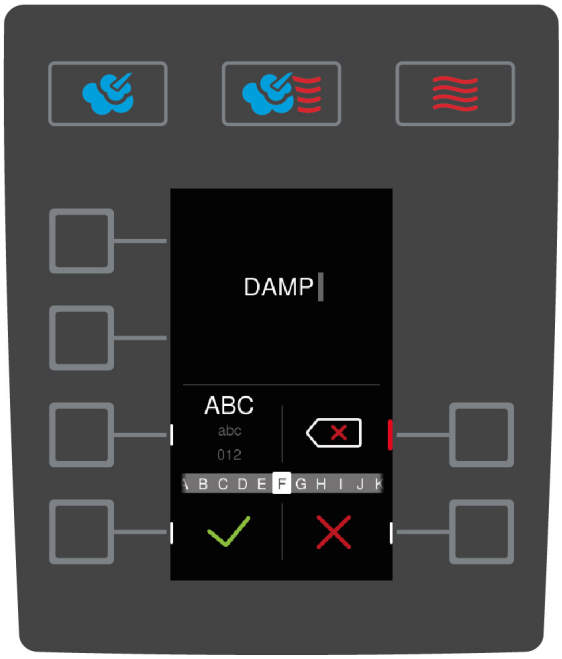
BEMÆRK

Udvid programfunktion

Hvis du opretter og gemmer et program med et navn, som allerede er indeholdt i programlisten, følger en automatisk indikation ved lagring af det nye program.

Hvis der via USB-stik eller via ConnectedCooking uploades programmer til enheden med navne, som allerede er indeholdt i programlisten, overskrives de eksisterende programmer på enheden.





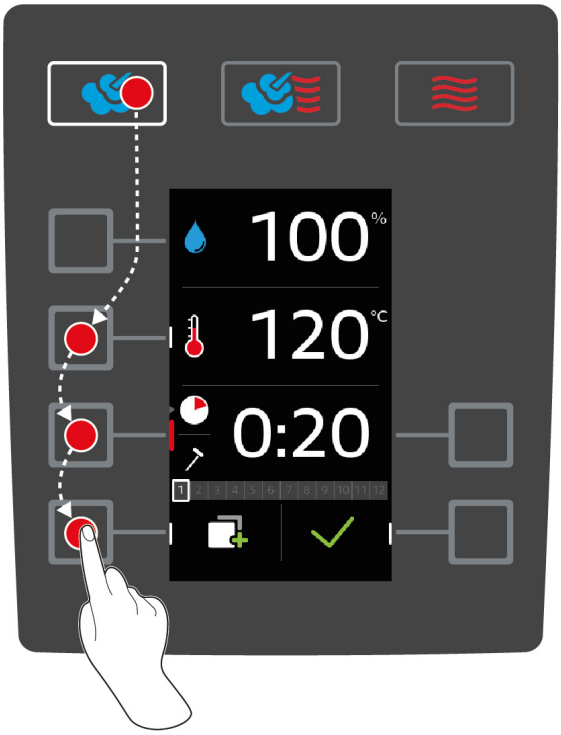
1. På startskærmen trykker du på knappen: ☰
2. Tryk på tasten: 📝
3. Tryk på tasten: +

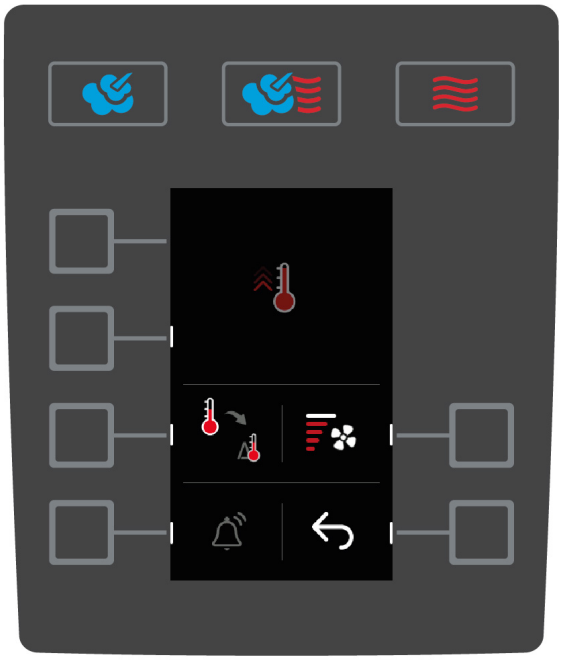
4. Indtast programnavnet ved hjælp af det centrale indstillingshjul. Du kan både anvende store og små bogstaver samt tal. For at skifte mellem de forskellige valgmuligheder trykker du på denne knap: **ABC**
5. Hvis du vil korrigere en indtastning, skal du trykke på denne knap: ⌫
6. Når du har indtastet programnavnet, skal du trykke 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.





Programmering af tilberedningstrin

Alt efter det valgte tilberedningstrin kan du indstille forskellige tilberedningsparametre [▸ 18]. Herudover kan du vælge mellem forskellige tillægsfunktioner [▸ 20].

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, skal du trykke 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 redigere tilberedningstrinnet, skal du trykke på denne knap:
2. Vælg den ønskede driftsart og bearbejd tilberedningsparameteret.

Slet tilberedningstrin

1. Hvis du vil slette tilberedningstrinnet, skal du trykke på denne knap:
>> Tilberedningstrinnet slettes.

Sådan gemmes et program

1. For at gemme programmet skal du trykke på denne knap:
>> Programmet vises på den nederste plads i programlisten. Du kan nu starte programmet [▶ 31].

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 [▸ 29]
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 [▸ 29]
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:

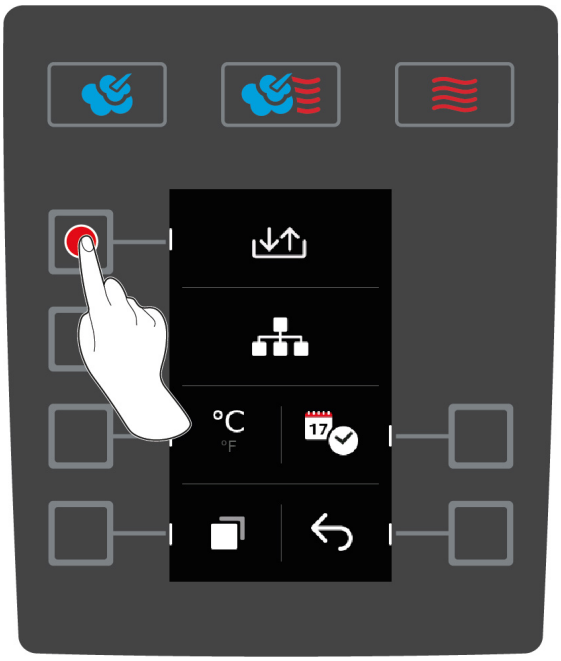
✔ Du har oprettet programmer.

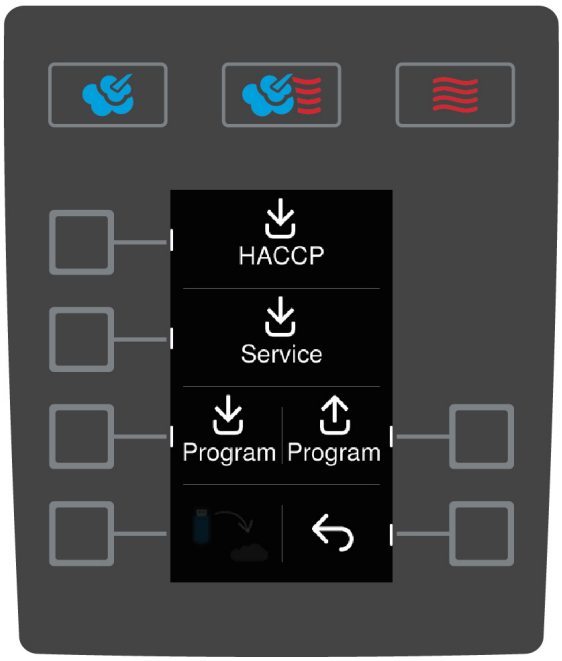
1. Drej det centrale indstillingshjul for at vælge det ønskede program.
2. Tryk på tasten:

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.

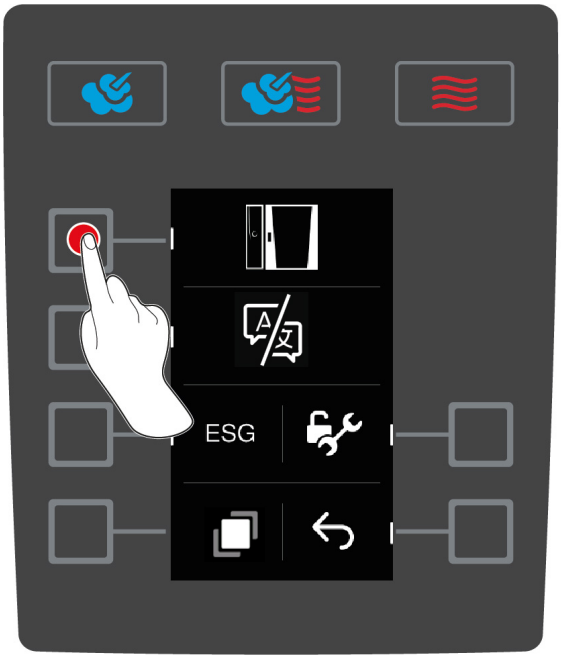
Upload af programmer

1. Tryk på tasten: ⇧
> De tilgængelige programmer vises.
2. Drej det centrale instillingshjul, 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 [▶ 34]
- Indstilling af dato og klokkeslæt [▶ 35]

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

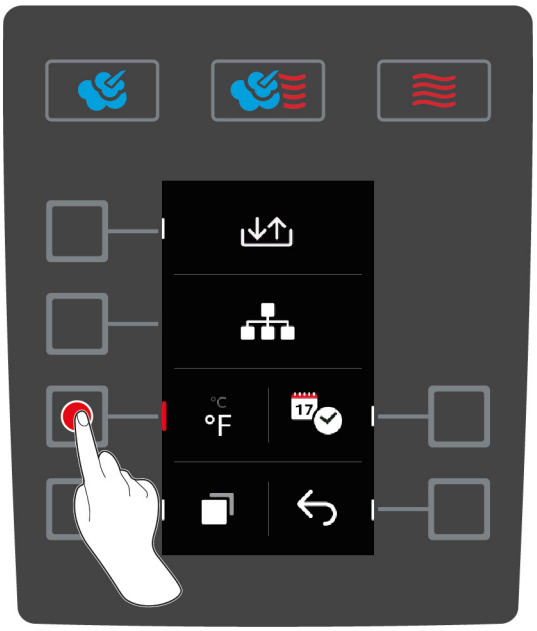
Du kan ændre følgende informationer:

- Omstilling af tastatur [▶ 36]

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.

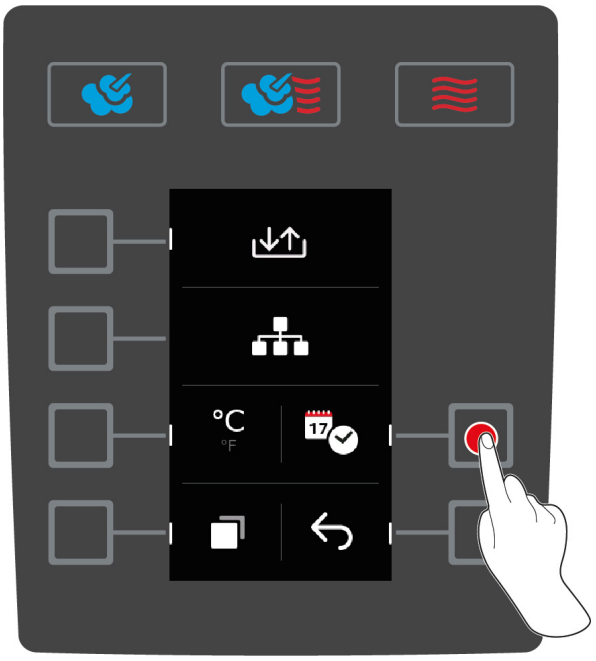


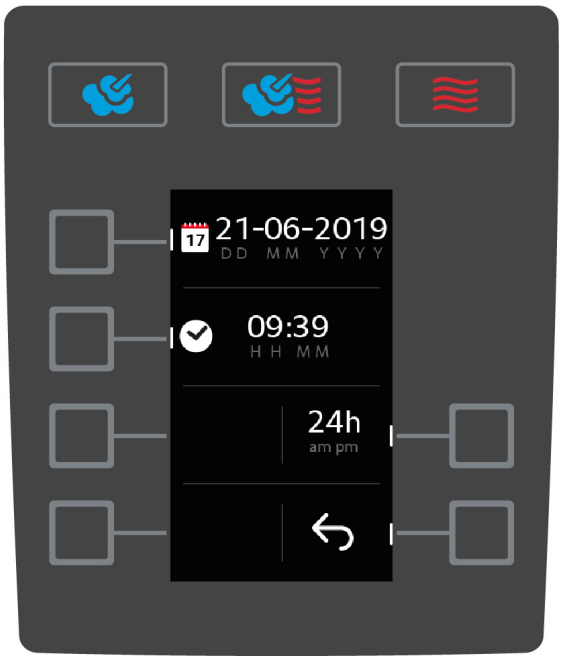
1. På startskærmen trykker du på knappen: ☰
2. Tryk på tasten: ⚙
3. Tryk på tasten og vælg det temperaturenheden °C eller °F.

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: 17

Ret dato

1. Tryk på tasten: 17
> 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.

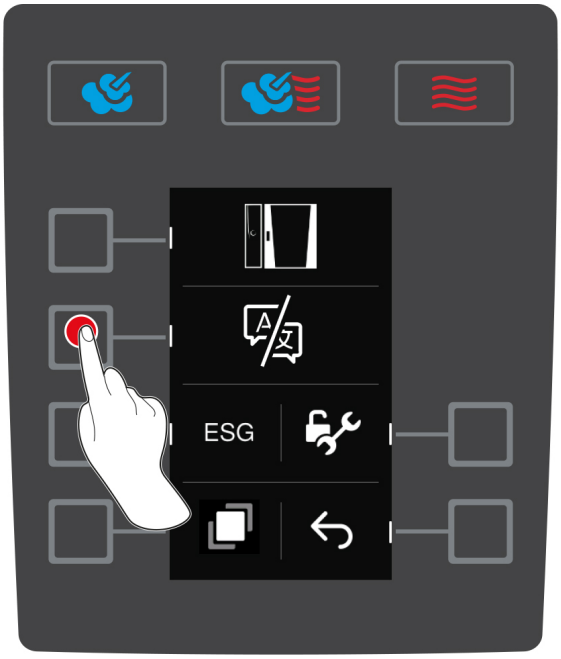
Ret klokkeslæt

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: A文
> 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.

9.5 Indstilling af lyd og lydstyrke

Følg nedenstående fremgangsmåde for at ændre lydprofil:

1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten: to gange.
4. Tryk på tasten:
5. Drej på det centrale indstillingshjul for at søge efter den ønskede lydprofil.
6. Tryk på det centrale indstillingshjul for at bekræfte din indstilling.

Indstilling af lydstyrke

1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten: to gange.
4. Tryk på tasten:
5. Drej på drejekontakten for at indstille den ønskede lydstyrke.
6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: igen.

9.6 Skylning af håndbruser

Du har mulighed for at få vist en påmindelse på displayet, så håndbruseren kan blive skyllet regelmæssigt. Skylning af håndbruseren forhindrer, at der dannes eventuelle bakterier i slangerullen og i håndbruseren.

1. På startskærmen trykker du på knappen:
2. Tryk på tasten:
3. Tryk på tasten: to gange.
4. Tryk på tasten: for at aktivere påmindelse om skylning af håndbruser.
5. Tryk på tasten: for at deaktivere påmindelse om skylning af håndbruser.

Så snart påmindelsen er aktiveret, vil du for hver 72 timer blive opfordret til at skylle håndbruseren i 90 sekunder. Derudover registreres påmindelsen om skylning i HACCP-loggen med et tids- og datostempel.

TIP: Tryk på tasten: efter 30 sekunder for at klikke væk fra meddelelsen.

10 Küchen-Management

10.1 Hygiejnestyring

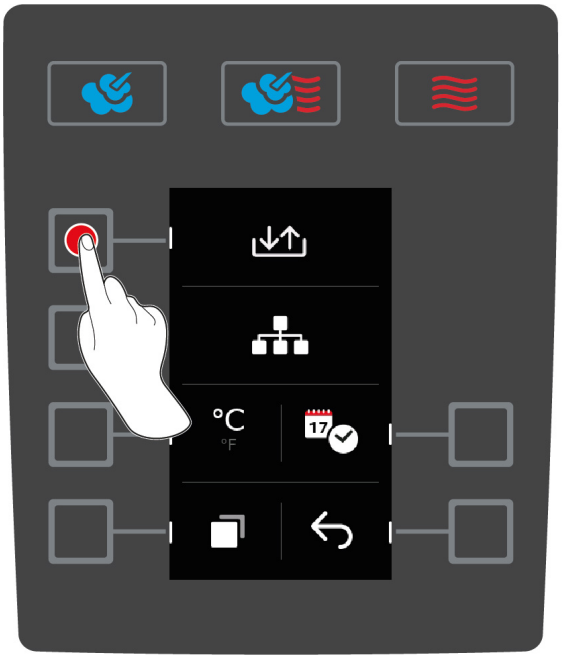
10.1.1 Registrerede HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres pr. batch:

- Batchnummer
- Enhedstype
- Serienummer
- Software- og hjælpeversion
- Dato og klokkeslæt
- Rengøringsprogram
- Skylning håndbruser
- Ovnrumstemperatur
- Kernetemperaturens nominelle værdi
- Målt kernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhed
- Tilslutning til energioptimeringssystem
- Åbning / lukning af ovnrumsdøren
- Skift driftsform
- 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

Generelt:

Din iCombiClassic kan forbindes med et netværk. Dermed får du følgende muligheder:

- Du kan overvåge status for køkkensystemet og proces for tilberedning i ConnectedCooking.
- Servicemeddelelser indlæses fra iCombiClassic i ConnectedCooking.
- Programmer kan indlæses fra iCombiClassic i ConnectedCooking og kan her ændres eller gemmes.
- Programmer, som er oprettet i ConnectedCooking, kan indlæses i iCombiClassic og kan her gemmes.

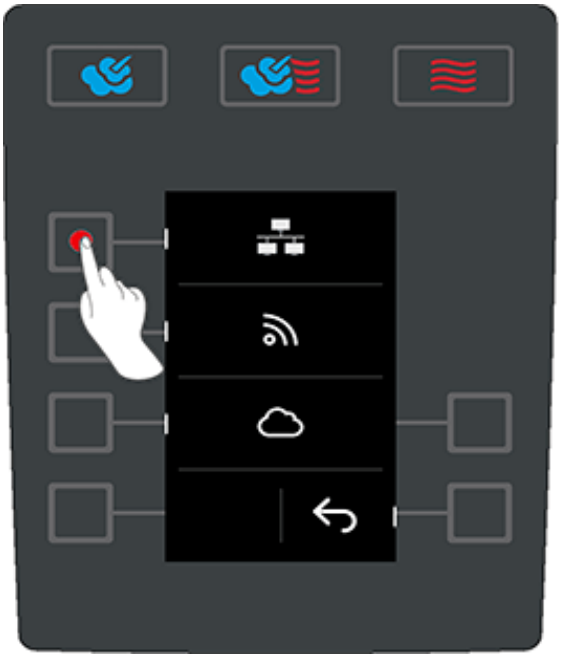
Valgmuligheder:

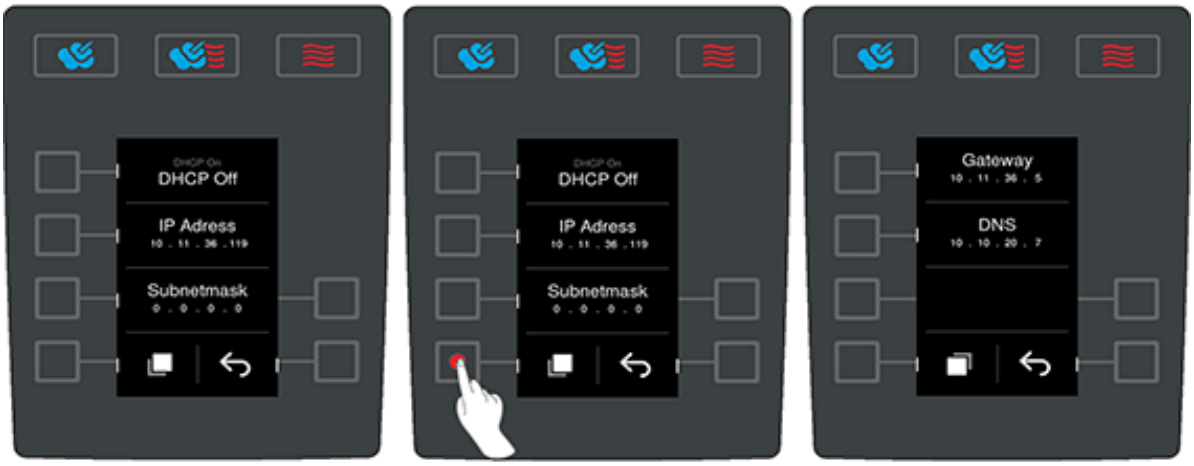
INFO: For netværksforbindelsen er det nødvendigt at vælge en ethernet-grænseflade (LAN) eller en WiFi- og ethernet-grænseflade (LAN eller WLAN). Disse skal vælges ved enhedskonfigurationen og skal bestilles til dette.

iCombiClassic har følgende mulige netværksforbindelser:

- Forbindelse via ethernet (LAN)
- Forbindelse via WiFi

Netværk:





Her vises DHCP-nummer, IP-adresse, subnetmaske, gateway og DNS. Derudover vises også MAC-adressen. Dermed kan netværksforbindelsen f.eks. tildeles i et firmamiljø ved hjælp af den entydige identifikator i netværksadapteren i iCombi Classic (MAC-adresse).

WiFi-forbindelse:



- Tryk på knappen for at se WiFi-indstillinger.

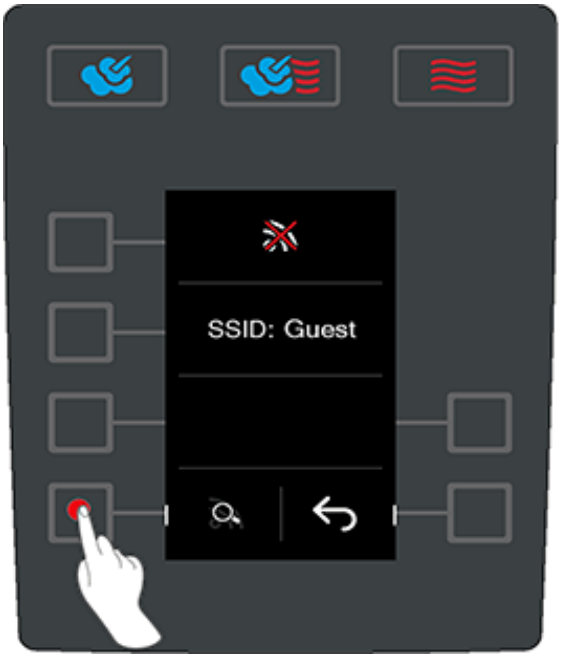




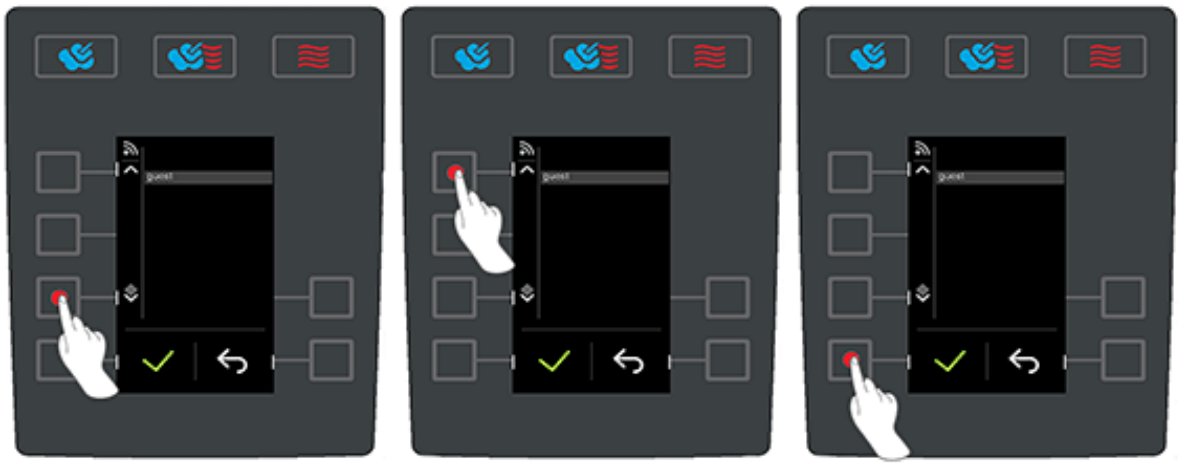
Den aktuelle forbindelsesstatus og den sidste netværksforbindelse vises.

- = Ikke forbundet
- = Forbundet

Søgning efter eller ændring af netværk



Ved hjælp af søgemuligheden kan du se og vælge gemte netværk eller finde nye netværk.



Vælg et netværk for at oprette forbindelse, og bekræft med ✓.





- Indtast din WiFi-adgangskode.

Bekræft indtastningen, eller afbryd:





- Vælg bogstaver, tal og specialtegn med drejeknappen.
- Bekræft dit valg ved at trykke på drejeknappen.

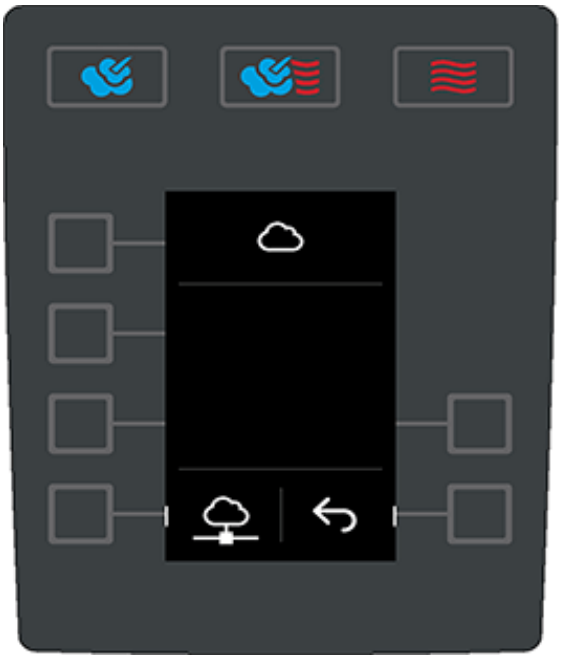
- Tryk på ✓for at bekræfte din indtastning.
- Tryk på ✗for at annullere dit valg.

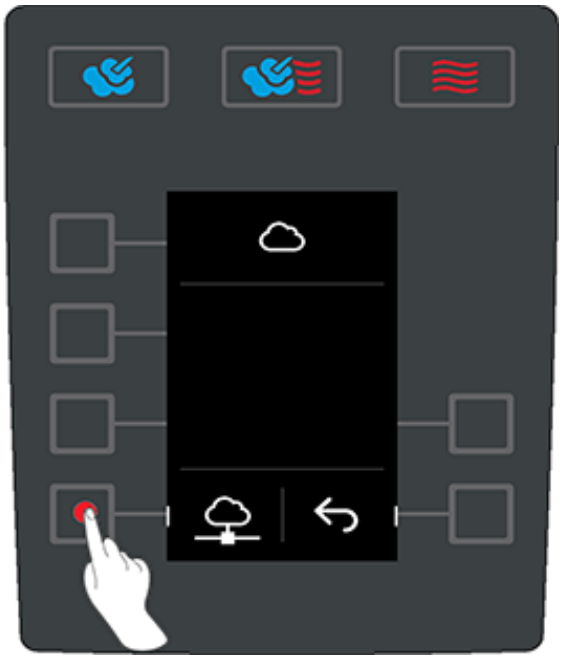
Forbindelse til ConnectedCooking-cloud:

Din iCombiClassic tilmeldes i ConnectedCooking ved hjælp af en individuel aktiveringskode: Aktiveringskoden genereres i køkkensystemet og skal indtastes på din ConnectedCooking-konto via www.connectedcooking.com for at registrere køkkensystemet.



- Tryk på ☁ knappen for at hente aktiveringskoden.





- Tryk på knappen for at generere aktiveringskoden.

INFO: Tryk på knappen igen, hvis der ikke vises en aktiveringskode, for at få genereret en ny kode. Dette kan vare nogle sekunder.



Derefter kan du med denne kode forbinde dit køkkensystem med ConnectedCooking.

Hvis køkkensystemet er forbundet, får du vist dette i ConnectedCooking. Efter en genstart af køkkensystemet overføres der automatisk hygiejnedata (HACCP) fra køkkensystemet til ConnectedCooking.

10.2.1 Oprettelse af wi-fi-forbindelse

Hvis du ønsker at tilslutte enheden til et WiFi-netværk, hvor du skal logge ind via et website, kan der ikke oprettes en WiFi-forbindelse. Der kan ikke oprettes forbindelse til wi-fi-netværk, der kræver login via et website.

1. Tryk på tasten:
2. Tryk på tasten: **Netværk**

3. Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen: **ON**
4. Tryk på tasten: **Wi-Fi**

> Der vises en liste over alle disponible wi-fi-netværk. WiFi-netværkene sorteres faldende ved hjælp af signalstyrken.

5. Vælg det ønskede wi-fi-netværk.

> Du opfordres til at indtaste wi-fi-netværkets adgangskode.

6. For at bekræfte handlingen trykker du på denne knap: ✓

> Når forbindelsen er oprettet, vises følgende symbol i sidefoden:

> WiFi-netværket vises øverst på listen over tilgængelige netværk.

7. For at vise forbindelsesdetaljer skal du trykke ved siden af wi-fi-netværket på knappen: **V**
8. For at afbryde forbindelsen skal du under forbindelsesdetaljer trykke på knappen: **Afbryd**
9. Tryk på i værktøjslinjen for at vende tilbage til oversigten over netværksindstillinger.

>> Navnet på WiFi-netværket vises omkring **WiFi**.

Optimerede netværksindstillinger giver mulighed for at oprette forbindelse til wi-fi-netværk med hidden SSIDs:

- Tryk på tasten: **Opret forbindelse til wi-fi manuelt**.
- Du kan nu indtaste netværksnavnet (**SSID**) og den tilhørende adgangskode.
- Tryk på tasten: ✓ for at oprette forbindelse.

10.2.2 Tilslutning af netværkskabel

Dit køkkensystem kan som ekstraudstyr udstyres med en RJ45-ethernettilslutning. For at forbinde dit køkkensystem med netværket og beskytte køkkensystemet mod strålevand fra alle sider skal du anvende et netværkskabel med følgende egenskaber:

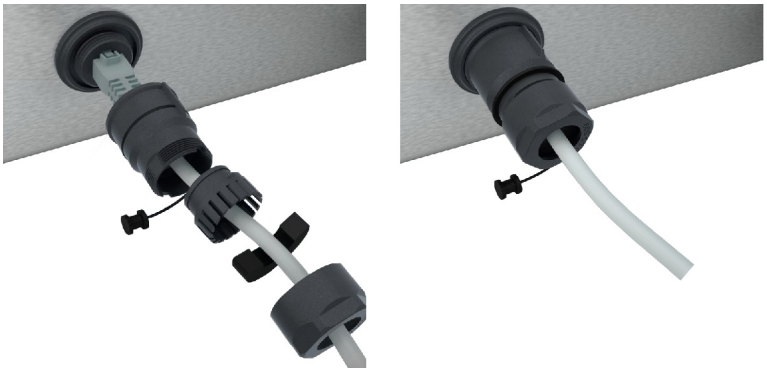
- Netværkskabel kategori 6
- Maksimal stiklængde på 45 mm
- Stikdiameter på 18,5 mm
- Kabeldiameter på 5,5 – 7,5 mm

⚠ FORSIGTIG

Funktionsdelene omkring netværkstilslutningen kan være over 60 °C varme.

Du kan blive forbrændt, hvis du tilslutter et netværkskabel til en enhed, der netop er i brug eller har været i brug.

1. Lad enheden køle af, før du tilslutter netværkskablet.



1. Skru beskyttelsesafdækningen af.
2. Sæt beskyttelsesafdækningens enkeltdele på netværkskablet.
3. Sæt netværkskablet i netværkstilslutningen.
4. Skru beskyttelsesafdækningen fast.

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 automatiske rengøringssystem. 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 tabletter og care tabletter til den automatiske rengøring.
- Brug ikke røde rengøringsmidler.

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

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

Sådan undgår du alvorlige ætsninger:

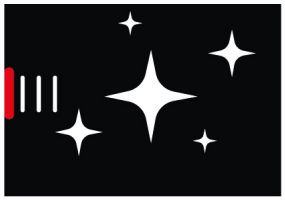
- Plejemidler og kemikalier forårsager alvorlige hudætsninger og alvorlige øjenskader. Brug altid tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker i forbindelse med rengøringsopgaver.
- Hold ovnlågen lukket under den automatiske rengøring. I modsat fald kan ætsende plejemidler og varm damp trænge ud. Hvis du åbner ovnlågen under den automatiske rengøring, vises der en meddelelse, som opfordrer dig til at lukke den igen.
- Lad ikke stegetermometeret hænge ud af enheden under den automatiske rengøring. Tætningen på ovnlågen kan blive beskadiget, og ætsende plejemidler kan trænge ud.
- Stegetermometre, der kan sættes fast udvendigt, må ikke indgå i den automatiske rengøring.
- Fjern alle plejeprodukter og rester efter disse, inden du opvarmer enheden for at begynde tilberedningen af råvarer.

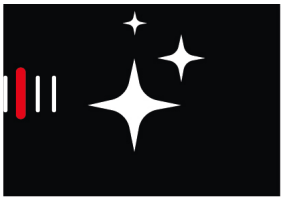
Sådan forholder du dig, hvis du er kommet i berøring med plejemidler:

- Hvis du har rørt ved plejemidlerne uden kemikaliehandsker, eller hvis andre hudområder er kommet i kontakt med Active Green tabletter, 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 lægen.

11.2 Rengøringsprogrammer

Vælg mellem følgende rengøringsprogrammer:


meget


middel

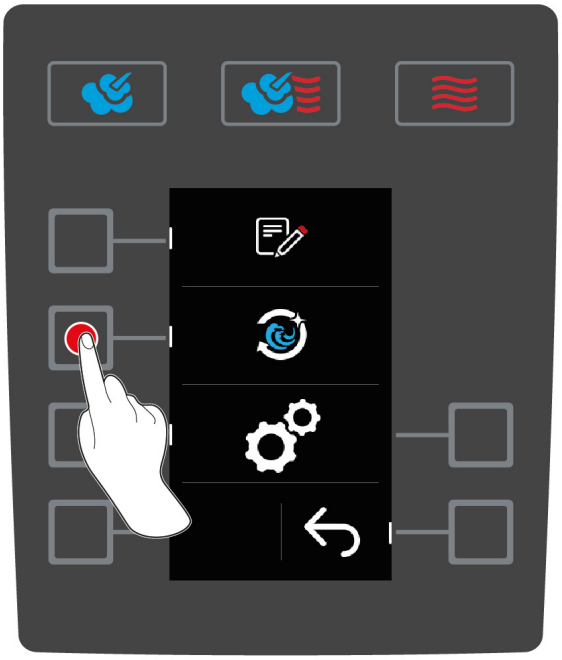

let

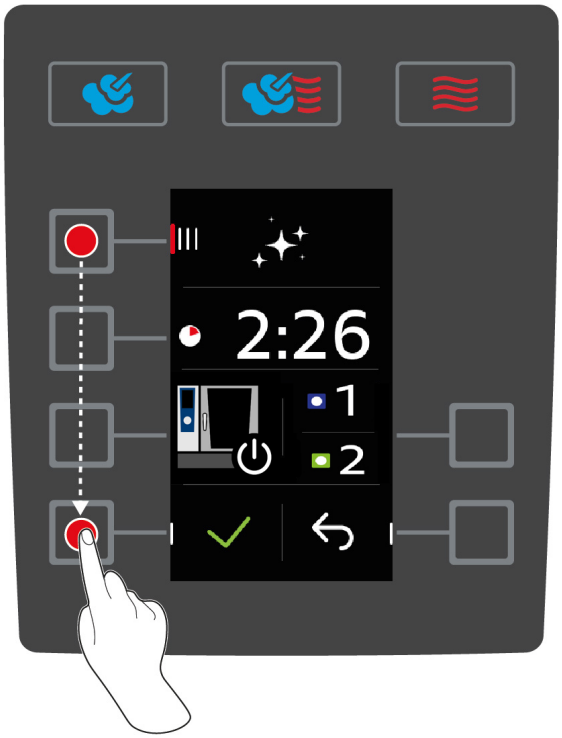

Skylle uden tabletter

Rengøringsprogram	Beskrivelse	Nødvendige plejemidler	Anbefalet rengøringsinterval
let	Egnet til at fjerne overfladisk snavs og lette forkalkninger opstået under temperaturpåvirkninger på op til 200 °C.	▪ Active Green-rengøringstabs ▪ Care tabletter	▪ 1-2 gange om ugen

Rengøringsprogram	Beskrivelse	Nødvendige plejemidler	Anbefalet rengøringsinterval
middel	Egnet til at fjerne snavs og forkalkninger opstået under grill eller stegning.	▪ Active Green-rengøringstabs ▪ Care tabletter	▪ **Blødt til middelhårdt** vand: hver 14. dag eller
kraftig	Egnet til at fjerne snavs og genstridige forkalkninger opstået under grill eller stegning.	▪ Active Green-rengøringstabs ▪ Care tabletter	▪ **Hårdt** vand: hver 14. dag
Skylle uden tabletter	Egnet til at spule ovnrummet med varmt vand.	–	▪ Efter behov

11.3 Start automatisk rengøring





✔ Hængselholderen er anbragt korrekt i ovnrummet.

1. På startskærmen trykker du på knappen: ☰
2. Tryk på tasten:
   > Hvis ovnrumstemperaturen ligger over 50 °C, vises følgende meddelelse: **Ovnrum for varmt**
3. Start nedkølingsfunktionen for at sænke ovnrumstemperaturen. Her finder du flere informationer:
4. Tryk på tasten: **IIII**
5. Drej vælgerknappen for at vælge det ønskede rengøringsprogram. [▸ 47]
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 tabletter og care tabletter.** Pak det viste antal Active Green tabletter ud, og læg dem i ovnrummets afløbssi.
9. Pak det viste antal care tabletter 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 der en signaltone.

Automatisk slukning efter afslutning af rengøring

Du kan aktivt bestemme, om enheden automatisk skal slukke, når rengøringen er afsluttet.

Automatisk slukning efter afslutning af rengøring er som standardindstilling deaktiveret.



1. Tryk på tasten:





Nu er funktionen "Automatisk slukning efter afslutning af rengøring" aktiveret.

TIPS

- Hvis der dannes skum i ovnrummet under den automatiske rengøring, selvom du har anvendt den anbefalede mængde Active Green tabletter, skal du ved næste automatiske rengøring reducere mængden af tabletter. 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.

BEMÆRK

Rengøringsforespørgsel

Der vises en rengøringsforespørgsel, hvis du i længere tid ikke har brugt et rengøringsprogram med brug af Care (let, middel, kraftig). For at undgå tilkalkning af din enhed skal du som minimum udføre en let rengøring med jævne mellemrum.

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
Ugentligt	▪ Enhedens ydersider ▪ LED-afdækning ▪ Betjeningsskærm ▪ 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 opvaskemiddel og en blød klud:
  - Enhedens yderside
  - Glaspladen i ovnlågen
  - LED-afdækning i ovnlågen
  - Ovnrumstætning
- Rengør tilbehøret med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.

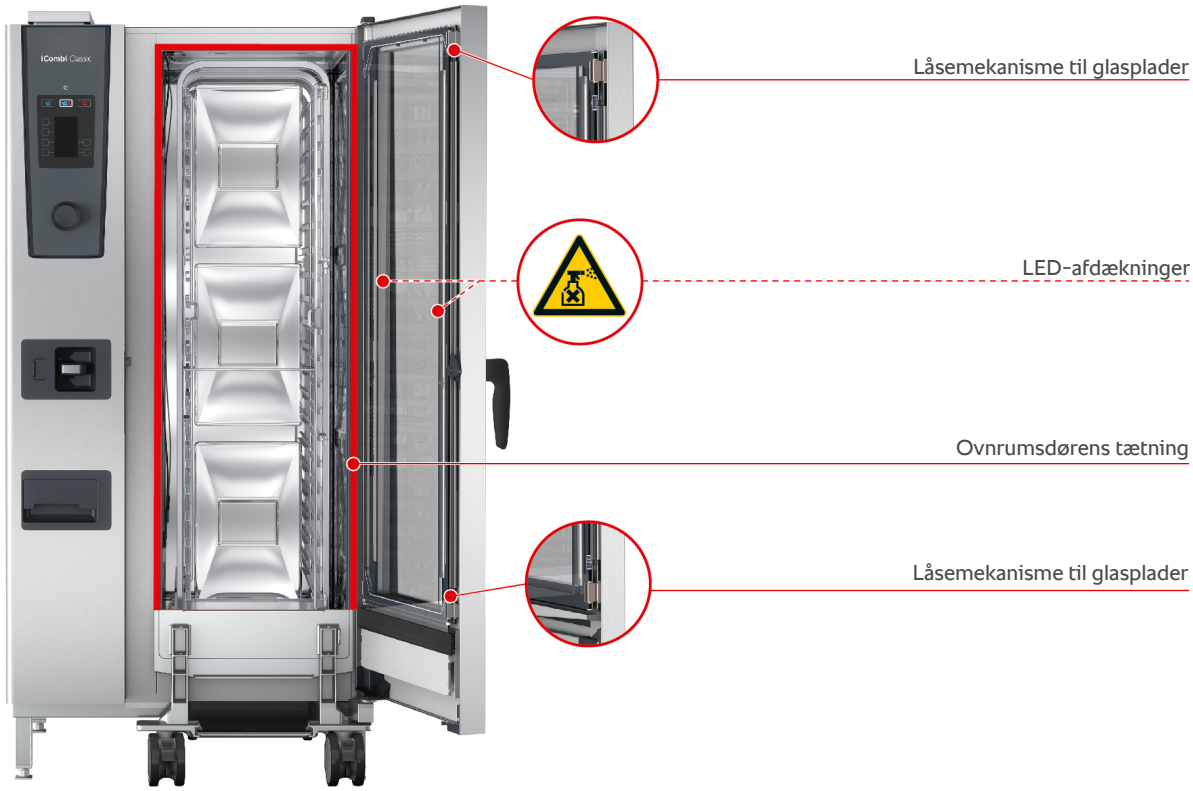
Uegnede plejeprodukter

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 skurematerialе
- 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 ovnlågen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
5. Lad glaspladerne i ovnlågen 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 [▶ 52].

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

✔ Glaspladerne i ovnlågen er ikke låst fast.

1. Rengør LED-afdækningen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Fjern rester af rengøringsmiddel med rent vand og en blød klud.
3. Lad LED-afdækningen tørre helt.
4. Lås alle glaspladerne i ovnrumsdøren fast igen.

Sådan rengøres ovnrumsdørens tætning

Hvis du anvender din enhed i kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan tætningen i ovnlågen hurtigt blive slidt op. Tætningen skal rengøres dagligt for at forlænge levetiden.

✔ Ovnlågen er åben.

1. Rengør tætningen i ovnlågen med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Lad tætningen i ovnlågen tørre helt.

Rengøring af dørdrypkar

Hvis du anvender din enhed ved kontinuerlig drift med høje ovnrumstemperaturer over 260 °C og overvejende tilbereder fedt- og gelatineholdige produkter, kan dørdrypkarret blive meget snavset. Rengør dørdrypkarret dagligt for at sikre hygiejnestandarden.

✔ Ovnlågen er åben.

1. Rengør dørdrypkarret med lunkent vand, et mildt opvaskemiddel og en blød klud.
2. Sørg for, at du har fjernet madrester, fedtaflejringer og belægninger.

Rengøring af dørdrypkarrets udløbsåbning og afløbsåbnerens flade pakning

✔ Ovnlågen er åben.

1. Åbn udløbsåbneren med den ene hånd på betjeningsfoden, og hold den fast.
2. Rengør den flade pakning og udløbsåbningen med en blød klud, lunkent vand og et mildt opvaskemiddel for at fjerne belægninger. Hold i den forbindelse udløbsåbneren sikkert i en åben position med hånden for at forhindre, at mekanismen utilsigtet hægtes af.
3. Sæt den flade pakning på plads igen, hvis denne har forskubbet sig under rengøringen.

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

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.

BEMÆRK

Brug ikke skarpe genstande

Brug ikke skarpe genstande som f.eks. knive til at åbne luftfilterafdækningen, da det kan beskadige filterholderen.

Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker



1. Stik skruetrækkeren ind i kærven på luftfilterets afdækning.
2. Tryk tapperne lidt ind.
3. Træk luftfilteret ud.
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 enheden.
6. Sæt luftfilterets afdækning på plads i enheden igen.

12.7 Sådan rengøres tilbehøret

BEMÆRK

Tilbehør til rengøring må ikke efterlades i enheden under den automatiske rengøring.

Efterlad aldrig tilbehør i enheden under den automatiske rengøring. Dette kan beskadige enheden eller tilbehøret.

1. Lad tilbehøret køle af, før du udfører rengøringsarbejde.
2. Fjern alle madrester 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®

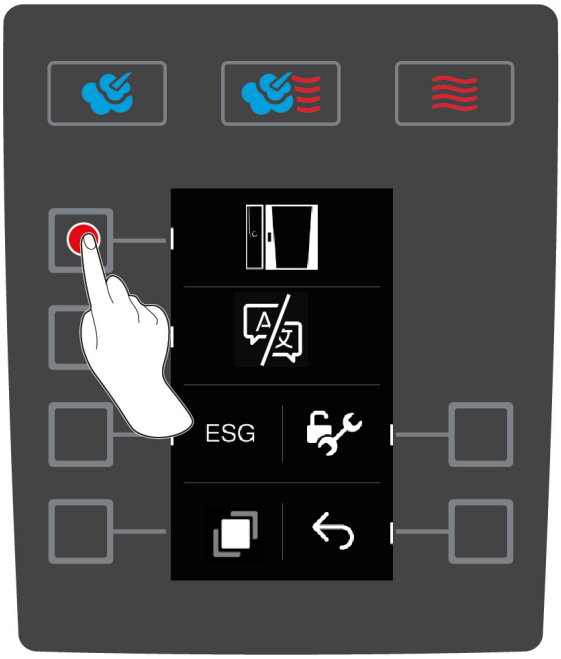
Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Ring blot til vores RATIONAL ChefLine®. Du finder nummeret på ChefLine®-klistermærket på ovnlågen, i indstillingerne under Service og på rational-online.com.

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. Du finder nummeret under Indstillinger > Service eller 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-kodescanner 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 [▸ 56]. Hav altid servicenummeret på din enhed parat. Serienummeret finder du på typeskiltet.

Der kan opstå informationsmeddelelser, hvor du skal udføre en handling. I disse situationer skal du som bruger ikke kontakte din RATIONAL-servicepartner [▸ 56].

13.3.1 Fejlmeldinger opvarmning dampgenerator

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 10 SC-automatic failed	Problemer med SC-automatikken.	Ja
Service 11 Water supply steam generator failed	Problemer med dampgeneratorens vandtilførsel.	Ja
Service 12 Water volume measurement failed	Problemer med måling af vandmængden.	Ja
Service 13 Water detection failed	Problemer med registrering af vandstanden i dampgeneratoren.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 20.8 Steam generator sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 28.4 Steam generator too cold Hot air possible	Dampgeneratorens temperaturgrænse er underskredet.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 42.1 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 43.1 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 46.1 Pump failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 46.2 Pump failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja

13.3.2 Fejlmeldinger vedrørende gasenheder

Hvis din enhed er tilsluttet gas, kan følgende fejlmeldinger desuden blive vist. Ved fejlmeldinger skal du altid ringe til din RATIONAL-servicepartner [▸ 56]. Hav altid servicenummeret på din enhed parat.

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 32.1 Check gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 32.2 Check gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 32.3 Check gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.1 Gas burner failed close gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.2 Gas burner failed close gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej
Service 33.3 Gas burner failed close gas supply	Problemer med gasbrænderen. Luk for gasledningen.	Nej

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 34.32 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 60 Gas system failed	Problemer med initialiseringen af tændboksen. Tænd og sluk for enheden. Hvis fejlen fortsætter, bedes du ringe til din servicepartner.	–

13.3.3 Fejlmeldinger opvarmning varmluft

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 20.1 Cabinet sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Nej
Service 28.1 Steam generator too hot	Dampgeneratorens temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service 28.2 Cooking cabinet too hot	Ovnrummets temperaturgrænse blev overskredet.	Nej
Service 34.1 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 34.2 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 34.4 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Nej
Service 42.3 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Funktionen **Luftfugtning** står ikke til rådighed.
Service 42.6 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 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 20.2 Control sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 20.4 Humidity sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service 30 Humidity control failed	Problemer med fugtmålingen.	Ja
Service 36 Humidity control failed	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service 37 Humidity control failed	Differenstryksensoren er defekt.	Ja
Service 42.2 Solenoid valve failed	Problemer med vandforsyningen.	Ja
Service 43.2	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Solenoid valve failed		

13.3.5 Fejlmeldinger CleanJet

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 34.8 Data communication failed	Den automatiske rengøring fungerer ikke.	Nej
Service 43.6 Solenoid valve failed	Den interne vandfordeling lukker ikke.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Service 47.1 Pump failed	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service 47.2 Pump failed	Spildevandspumpen er defekt.	Ja
Service 110 Cleanjet failed	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i SC-pumpen.	Nej
Service 120 Cleanjet failed	Under den automatiske rengøring er der opstået en fejl i vandstandsgenkendelsen.	Nej
Service 121 Pour Water 3l	Ikke nok vand i rengøringsmiddelboksen	Varmluft er eneste fungerende driftsart. Hæld 3 l vand i rengøringsmiddelboksen.

13.3.6 Fejlmeldinger Care

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

13.3.7 Informationsmeddelelser

Informationsmeddelelser vises i et tekstfelt med blåt omrids og henviser til situationer, som du som bruger skal være opmærksom på.

Følgende informationsmeddelelser kan forekomme:

Symbolforklaring:

- Intet vandflow

Information	Årsag	Tilberedning mulig
Energy optimization active	Energioptimering aktiv	Ja
Steam generator too cold Hot air possible	Dampgeneratorens temperaturgrænse er underskredet.	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Initialise timer	CPU'ens realtidsur er ikke initialiseret. Indstil dato og klokkeslæt.	Ja

Battery low	Batteriet er defekt.	Ja
Cabinet light failed	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Selftest with water requested	Selvtest udført uden vand	Du har kun driftsarten varmluft til rådighed.
Pour water 3 litres	Opfordring: Hæld 3 l vand i rengøringsmiddelboksen	Du har kun driftsarten varmluft til rådighed.
Check Watersupply	Niveau elektrode time out	Du har kun driftsarten varmluft til rådighed.
Check USB Stick	USB-stikket er defekt	Ja
Pour Water 3l	Hvis informationsmeddelelsen afvises, og der herefter stadig registreres puls	Du har kun driftsarten varmluft til rådighed.
Program import error	Programfejl	Ja
Selftest with water requested	Selvtest udført uden vand	Du har kun driftsarten varmluft til rådighed.
Check Watersupply	Niveau elektrode time out	Du har kun driftsarten varmluft til rådighed.
Check Watersupply	Intet vand under opstartsrutine	Varmluft er eneste fungerende driftsart.
Pour Water 3l	Ikke nok vand i dampgeneratoren	Varmluft er eneste fungerende driftsart.

13.3.8 Anmeldelsescenter

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 17 Unit data failed	Problemer med enhedstypen.	Nej
Service 29 Electric compartment too hot	PCB-temperaturen er for høj.	Nej
Service 31.1 Core temperature sensor failed	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Temperaturføleren i ovnrummet er defekt.	Ja, men du kan ikke anvende kernetemperaturføleren.
Service 34.16 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 34.64 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 34.400 Data communication failed	Problemer med den interne datakommunikation.	Ja
Service 41	Luftfugtningsdysen eller luftfugtningsrøret er forkalket.	Funktionen **Luftfugtning** står ikke til rådighed.
Service 52.1 Cabinet light failed	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja

Fejlmelding	Årsag	tilberedning mulig
Service 52.2 Cabinet light failed	Ovnrumsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service 72 Sikkerhedstemperaturbegrænseren er blevet udløst	Udløsningstemperaturen på en af temperaturfølerne blev overskredet.	Nej
Service 1017 USB Stick error	USB-stikket er defekt	Ja

14 Vedligeholdelse

Du kan selv udskifte tætningen på ovnlågen. Her finder du flere informationer: Udskiftning af ovnrumsdørens tætning [▸ 63]

Følgende vedligeholdelsesopgaver skal udføres af din RATIONAL-servicepartner:

- Udskiftning af luftfilter

14.1 Udskiftning af luftfilter

BEMÆRK

Brug ikke skarpe genstande

Brug ikke skarpe genstande som f.eks. knive til at åbne luftfilterafdækningen, da det kan beskadige filterholderen.

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.

BEMÆRK

Anvend kun tørre luftfiltre.

Sørg for, at det nye luftfilter er tørt før udskiftning for at undgå materielle skader.



Nødvendigt værktøj

- Skruetrækker

14.2 Udskiftning af ovnrumsdørens tætning

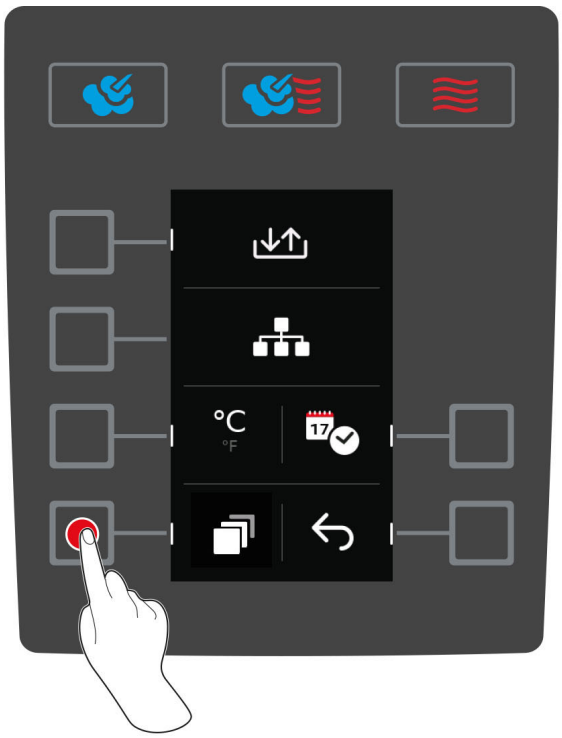


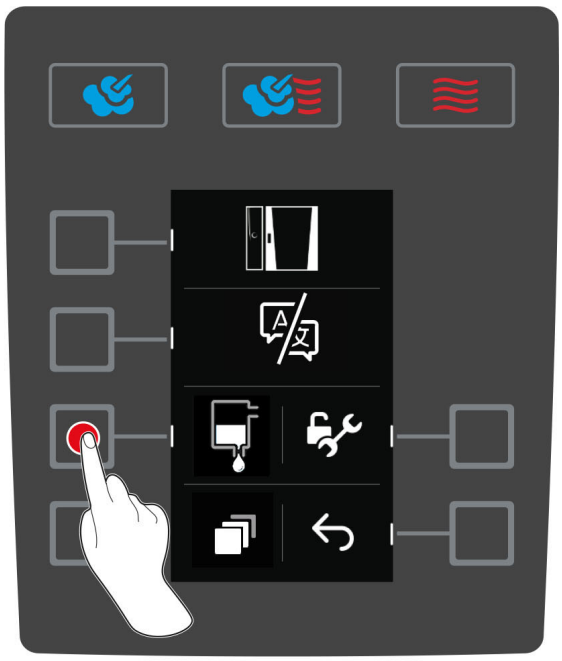
1. Åbn ovnrumsdøren.
2. Træk ovnrumsdørens tætningen ud af styrekanten og bortskaf den.
3. Fugt fastgørelseslæberne på den nye tætning med sæbevand.
4. Tryk først tætningens hjørner på plads i hjørnerne af styrekanten.
5. Tryk herefter resten af tætningen på plads i styrekanten.

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:

>> 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.
2. Flyt altid kun enheden eller Combi-Duo to personer sammen for at garantere sikker transport.

⚠ 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.

BEMÆRK

Få din servicepartner til at transportere din enhed for at sikre, at det fungerer korrekt.

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

✔ Dampgeneratoren er tømt, og rengøringsboksen er udpumpet [▶ 64]. **De to nævnte punkter må kun udføres af en servicepartner**.

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, skal du løsne 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 hjulbremsen.

16 Udafdrifttagning 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 genbrugsegnede materialer. Udtjente enheder 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 betjeningsskærmen.

17.1 Enheder med eltilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 20-1/1	313 kg
Vægt (uden emballage) Type 20-2/1	243 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåret støj	≤ 60 dBA
Omgivelsesbetingelser	5 – 40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. sendestyrke WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

17.2 Enheder med gastilslutning

	Værdi
Vægt (uden emballage) Type 20-1/1	265 kg
Vægt (uden emballage) Type 20-2/1	346 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåret støj	≤ 60 dBA
Omgivelsesbetingelser	5 – 40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens og maks. sendestyrke WLAN	2412–2472 MHz / 31,6 mW EIRP

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 Netværksforbindelser

Følgende tabel viser de anvendte porte og deres anvendelse. Porte med angivelsen **Standard** er åbne fra fabrikken. **Ekstraudstyr** kan konfigureres via Valgmuligheder og Enhedsindstillinger.

Port	Protokol	Anvendelse	Konfiguration
53	TCP / UDP	DNS	Standard
443	TCP	HTTPS	Standard
8883	TCP	MQTT over SSL/TLS	Standard

17.5 Konformitet

17.5.1 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

17.5.2 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 11
- Håndbevægelser 11

C

Centralt indstillingshjul 11
Cool down-funktion 20

G

Gaslugt 9

H

Håndbruser
- anvend 16
- rengør 54
- Sprøjtefunktioner 16

K

Kernetemperatur 19
Kernetemperaturføler
- Bagværk 15
- Grøntsager 15
- Hel kylling 15
- Hele fisk 15
- Indstikning i tilberedningsemner 13
- Små stegeemner 15
- Store kødstykker 15

Kontinuerlig drift 19

L

Luftfilter
- Rengøring 55

Lufthastighed 20

O

Opvarmning 20
Ovnrumsdør
- Rengøring 53
- Sådan rengøres LED-afdækning 53
- Sådan rengøres tætningen 54

Ovnrumsklima
- Damp 21
- Finishing 26
- Kombidamp 22
- Varmluft 23

Ovnrumstemperatur 19
- Damp 21
- Finishing 26
- Kombidamp 22
- Varmluft 23

P

Pleje
- Håndbruser 54
- Tilbehør 55

Plejeprodukter
- egnede plejeprodukter 52
- uegnede rengøringsmidler 52

Programmeringstilstand
- Bearbejd tilberedningsparametre 32
- Slet tilberedningstrin 32
- Tilføj tilberedningstrin 32

R

Rengøring
- LED-afdækning 53
- Luftfilter 55
- Ovnrumsdør 53
- Ovnrumsdørens tætning 54

Rengøring 53
Rengøringsprogrammer
- Kraftig 48
- Let 47
- Middel 48
- Skylle uden tabletter 48

S

sikkerhedsanvisninger
- Generelle 8

Skylle uden tabletter 48
Sous-vide-tilberedning
- Anvendelsesområder 25
- Cook and Chill 25
- Diæt- og skånekost 25
- Roomservice 25

Start programmer 31
Stegetermometer
- Fiskefileter 15
- Fjern 15
- Steak 14
- stik ind 14, 15

Sådan programmeres manuel forvarmning 30
Sådan programmeres tilberedningstrin 30
Sådan rengøres LED-afdækningen 53
Sådan slukkes apparatet 11
Sådan tændes apparatet 11

T

Tilberedningstid 19

U

Udfør selv vedligeholdelse 62
Udskiftning af tætningen 63

V

Vedligeholdelse
- Udskiftning af tætningen 63

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

20159 V-15 PM/bolm 01/26 da-DK © RATIONAL AG