



**Originale bruksanvisninger**  
CombiMaster<sup>®</sup> Plus  
CombiMaster<sup>®</sup>

### All-inclusive-pakken som fortjener navnet sitt.

Vi vil at du skal få mest mulig ut av investeringen din fra begynnelsen. Hele produktets levetid, og uten tilleggskostnader.

### GRATIS! - Introduksjon i dine lokaler

Vi viser deg og ditt kjøkkenteam hvordan våre apparater fungerer i ditt eget kjøkken og hvordan de på best mulig måte kan brukes i forhold til dine krav og behov.

### GRATIS! - Club RATIONAL



Internettplattformen for profesjonelle kokker. Enten du trenger oppskrifter, opplæringsvideoer for våre apparater, tips fra eksperter eller ny programvare som yter mer – hos oss finner du masse spennende informasjon og ideer som du kan få bruk for på ditt kjøkken.

Registrer deg på [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)



### GRATIS! - Chef@Line®

Når du har spørsmål om programmer eller oppskrifter, gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, kokk-til-kokk og 365 dager i året. Du når Chef@Line® på telefonnummeret **+49 (0) 81 91/327 561**.

### RATIONAL SERVICE-PARTNER



Våre apparater er pålitelige og holdbare. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL SERVICE-PARTNERE deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: **Tlf: +49 (0) 81 91/327 666**.

## To års garanti

Vi gir deg to års garanti, fra og med den dagen apparatet blir installert for første gang. Forutsetningen for dette er at du registrerer apparatet ditt fullstendig og korrekt hos oss. Du kan enkelt registrere apparatet ditt på [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) eller ved hjelp av det vedlagte postkortet. Skader på glass, lyspærer og tetningsmaterialer samt skader som oppstår som følge av usakkyndig installering, bruk, vedlikehold, reparasjon og avkalkning, dekkes ikke av garantien.

Registrer deg på [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)



# CombiMaster – Kraftpakken

---

Kjære bruker,

valget av en CombiMaster® Plus var et godt valg!

Vår nye CombiMaster® Plus står for velprøvd teknologi og enestående produksjonskvalitet og den overbeviser med funksjoner som til enhver tid gir det et sikkert, topp resultat; sprø skorper, saftige steker, intense aromaer og farger. Dreiebryterne gjør betjeningen enkel, oversiktlig og robust. Med CombiMaster® Plus har du en pålitelig partner på kjøkkenet i mange år framover.

Vi gir 24-måneders garanti, regnet fra datoen for første gangs installering. Forutsetningen er at du anmelder apparatet ditt hos oss på riktig måte. Det gjør du enklest på nettet, på [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty), eller med postkortet som ligger vedlagt her. Garantien gjelder ikke for glass-skader, lyspærer og tetningsmaterialer eller skader som oppstår som følge av uriktig installering, bruk, vedlikehold, reparasjon eller avkalkning.

Vi ønsker deg lykke til!

**RATIONAL AG**

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

<b>Forhandler:</b>	<b>Installatør</b>
	Installert den:
<b>Apparatnummer</b>	<input type="text"/>



# Innholdsfortegnelse

<b>Piktogramforklaring</b>	7
<b>Første gangs oppstart</b>	8
<b>Sikkerhetsanvisninger</b>	10
Ansvaret	13
<b>Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon</b>	15
<b>Funksjonsdeler</b>	18
<b>Informasjon om bruk av apparatet</b>	19
Arbeide med kjernetemperaturføler	22
Arbeide med hånddusjen	24
<b>Betjeningselementer</b>	25
Generelt	27
ClimaPlus ®	29
<b>Oversikt driftmoduser</b>	31
Driftsmodus Damp	33
Driftsmodus Varmluft	37
Driftsmodus Kombinasjon	41
Driftsmodus Finishing ®	45
<b>Cool down</b>	49
<b>Program modus</b>	50
Opprette program	50
Starte program	53
Program kontroll	55
Slette program	56
<b>Nedlasting av programmer</b>	57
<b>Opplasting av programmer</b>	59
<b>HACCP</b>	61
<b>Oppdatering av programvare</b>	63



# Innholdsfortegnelse

<b>Innstilling av Celsius/Fahrenheit</b>	64
<b>Innstilling av klokke/dato</b>	66
<b>Rengjøring CombiMaster ® Plus</b>	68
Starte rengjøring	68
Rengjøringsprogrammer	74
Avbrudd CleanJet ®	76
<b>Rengjøring CombiMaster ®</b>	80
<b>Avkalkingsindikator dampgenerator</b>	84
<b>Tilkobling LAN-kabel</b>	85
<b>Nettverksinnstillinger</b>	87
<b>Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator</b>	89
<b>Internt vedlikehold - tømning av dampgeneratoren</b>	95
<b>Internt vedlikehold</b>	96
Service av luftfiltre	96
Skifte dørtetning:	96
Bytte lyspærer	96
Bytte halogenlampe	96
<b>Service-meldinger</b>	98
<b>Før du tar kontakt med kundeservice</b>	101
<b>EU samsvarserklæring</b>	103

## Piktogramforklaring

---



### **Fare!**

Fare som inntreffer umiddelbart og som fører til alvorlige personskader og dødsfall dersom den ikke unngås.



### **Advarsel!**

Fare som kan inntreffe umiddelbart og som eventuelt kan føre til alvorlige personskader og dødsfall dersom den ikke unngås.



### **Forsiktig!**

Fare som kan inntreffe umiddelbart og som eventuelt kan føre til lette eller mindre alvorlige personskader dersom den ikke unngås.



### **Etsende stoffer**



### **Brannfare!**



### **Fare for forbrenning!**



### **Viktig:**

Manglende overholdelse kan medføre materialskade.



Tips og triks for daglig bruk.



Les nøye gjennom håndboken før du tar apparatet i drift.



Den øverste hyllehøyden kan være opptil 160 cm høy.

# Første gangs oppstart



Før første gangs oppstart må du lese brukermanualen grundig.

Ved første gangs oppstart av den nye enheten blir du bedt om å starte en engangs automatisk selvtest. Denne selvtesten tar ca 45 minutter og brukes til å tilpasse enheten til de spesifikke omgivelsesforhold. Vær oppmerksom på følgende:

- Før gjennomføringen av selvtesten må all emballasje fjernes fra enheten, hengestativet og ventilasjonsskjermen må sjekkes for korrekt plassering.
- Enheten må være koblet i henhold til installasjonsinstruksjonene.
- I enheter med størrelse 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 og 10 x 2/1 GN legges en flat GN-beholder opp ned i midten av hengestativet.
- I enheter med størrelse 20 x 1/1 og 20 x 2/1 GN legger du 2 GN-beholdere i trillevognstativet. I begge tilfeller legger du en flat GN beholder opp ned sentrert foran øvre og nedre vifte.
- For ytterligere informasjon henvises det til indikasjoner på displayet og i installasjonsmanualen.




## **Brannfare!**

Fjern emballasjen samt starterkit, rister og beholdere.







Ovnsdøren må ikke åpnes under selvtesten. Åpning av ovnsdøren fører til at selvtestene avbrytes.. Start selvtesten på nytt ved å slå av enheten. Avkjøl en allerede varm enhet. Ved avbrudd blir du anmodet neste dag om å starte testen.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Åpne ovnsromsdøren og fjern emballasje, starterkit, rister og beholdere.



## Første gangs oppstart

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
2		Skyv en tomt GN-plate med åpningen ned i sporet foran hvert viftehjul. For mer informasjon, les installasjonsveiledningen.
3		Lukk ovnsromsdøren for å starte selvtesten.
4		Den følgende testen utføres automatisk. Displayet viser "Selv" - "test".
5		Selvtesten avsluttes etter 45 minutter.



For gassapparater er det obligatorisk å foreta en måling av gassutslippet etter selvtesten er fullført!

## Sikkerhetsanvisninger

---

Oppbevar denne håndboken på et sted der alle som bruker apparatet kan finne den!

Apparatet skal ikke brukes av barn eller av personer med innskrenkede psykiske, sensoriske eller mentale evner eller som ikke har nødvendig erfaring / mangler kunnskap om bruken.

Med mindre en slik person holdes under oppsyn av en sikkerhetsansvarlig person.

Bruk alltid hendene når apparatet betjenes. Skader som oppstår som følge av at det er brukt spisse, skarpe eller andre typer gjenstander vil slette garantien.

For å unngå ulykker og skade på apparatet skal det med jevne mellomrom gjennomføres sikkerhetsopplæring og undervisning av betjeningspersonalet.



### **Advarsel!**

#### **Daglig kontroll før bruk**

- Lås luftledeplaten forsvarlig oppe og nede - det roterende viftehjulet kan være farlig!
- Forviss deg om at hengestativene / trillestativene er forskriftsmessig arretert i ovnsrommet
  - beholdere med varm væske kan falle ned eller skli ut av ovnen - forbrenningsfare!
- Kontroller at det ikke finnes rester av rengjøringsmiddel i ovnsrommet når det tas i bruk for matlaging. Fjern eventuelle rester av tabs og skyll godt med hånddusjen - fare for etsing!

## Sikkerhetsanvisninger

---



### **Advarsel!**

*Landsspesifikke standarder og forskrifter knyttet til installasjon og drift av industrielle matlagingsenheter må følges.*

*Installering, service, vedlikehold eller rengjøring som ikke er utført riktig kan medføre skade på eiendom eller livsfarlig skade på person. Det samme gjelder dersom det gjøres forandringer på apparatet. Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Dette apparatet skal kun brukes til tilberedning av mat på profesjonelle kjøkken. All annen bruk er ikke i samsvar med produsentens intensjon og dermed farlig.*

*Matvarer som inneholder lett antennelige stoffer (som f.eks. inneholder alkohol) skal ikke tilberedes i ovnen. Stoffer med lavt antenningspunkt kan selvantenne - brann- og deflagrasjonsfare!*

*Rengjørings-, avkalkningsmidler og tilbehør til disse skal kun brukes slik det beskrives i håndboken. All annen bruk er ikke i samsvar med produsentens intensjon og dermed farlig. Hvis glassruten i døren skades må den straks byttes komplett ut.*



### **Advarsel!**

#### **Røyking av matvarer i enheten.**

*Røyking av matvarer i enheten må kun utføres ved bruk av det originale RATIONAL-røyketilbehøret til Variosmoker.*

# Sikkerhetsanvisninger

---



## **Advarsel!**

### **Kun gassapparater**

- Dersom apparatet er plassert under en avtrekksvifte må den kobles ut når apparatet er i drift - forbrenningsgasser!
- Hvis apparatet kobles til et piperør må avtrekket/røret renses slik lokale forskrifter tilsier - brannfare! (Spør installatøren din om råd)
- Legg aldri gjenstander på avløpsrørene fra apparatet - brannfare!
- Området under apparatet må ikke blokkeres eller forskyves av andre gjenstander - brannfare!
- Apparatet skal kun brukes i vindstille omgivelser - brannfare!



### **Hvis du lukter gass:**

- Steng straks av gassen!
- Ta ikke på noen av de elektriske elementene!
- Sørg for god utluftning av rommet!
- Unngå åpen ild og gnister!
- Bruk en ekstern telefon og informer gassleverandøren (dersom gassleverandøren ikke kan nås, kontaktes brannvesenet).

# Sikkerhetsforskrifter og ansvar

---



## **Advarsel!**

### **Sikkerhetsforskrifter under bruk**

- Hvis beholdere er fylt med væske eller blir fylt med flytende ingredienser under tilberedningen må du bare bruke de hyllnivåene der operatøren enkelt kan se ned i de innsatte beholdere – **Forbrenningsfare!** Advarselsmerke leveres med apparatet.
- Åpne alltid ovnsdøren svært langsomt (varm damp) – **Forbrenningsfare!**
- Bruk alltid termisk beskyttelse når du berører tilbehør og andre gjenstander i det varme ovnsrommet – **Forbrenningsfare!**
- Den utvendige temperaturen på apparatet kan overstige 60 °C, apparatet må bare berøres på kontrollpanelet - **Forbrenningsfare!**
- Hånddusjen og vannet fra hånddusjen kan være varmt - **Forbrenningsfare!**
- Cool Down-modus – Funksjonen Cool Down må bare aktiveres når ventilasjonsskjermen er låst – **Forbrenningsfare!**
- Berør ikke viftehjulet - **Fare for personskade!**
- Rengjøring- aggressive kjemiske midler - **Fare for etseskader!** Ved rengjøring må du bruke egnede verneklær, vernebriller, hansker og ansiktsbeskyttelse. Merk deg sikkerhetsforskriftene i kapittel "Rengjøring".
- Oppbevar aldri lett antennelige eller brennbart materiale i nærheten av apparatet – **brannfare!**
- Aktiver parkeringsbremsen på mobile apparater og trillevognstativ når disse ikke skal flyttes. Vognene kan rulle på ujevne gulv - **Fare for personskade!**
- Ved bruk av mobile ovnsstativer må alltid beholderlåsene lukkes. Beholdere med væske må tildekkes så du unngår søl av varme væsker - **Forbrenningsfare!**
- Transportvognen må være korrekt festet til apparatet ved lasting og lossing av mobile tallerkenstativ og trillevognstativ - **Fare for personskade!**
- Trillevognstativ, mobilt tallerkenstativ, transportvogn og apparater på trinser kan velte ved flytting over et skrått plan eller en terskel - **Fare for personskade!**

# Sikkerhetsforskrifter og ansvar

---

## Ansvar

Installasjoner og reparasjoner som ikke er utført av autoriserte fagfolk eller som ikke er utført med originale reservedeler samt tekniske endringer av apparatet som ikke er godkjent av produsenten fører til at garantien og produsentens produktansvar blir ugyldig.

## Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon

---

For å opprettholde den høye kvaliteten på det rustfrie stålet, av hygieniske grunner og for å unngå feil må enheten rengjøres daglig eller på rengjøringsforespørsel. Følg instruksjonene i kapittelet "Rengjøring"

Kontinuerlig drift ved høye ovnstemperaturer ( $\geq 260$  ° C) eller ved bruk av høye nivåer for bruning (Brown 4/5) og produksjons av matvarer som stor sett inneholder fett og gelatin kan føre til rask slitasje av tetningen i ovnsrommet.

Daglig rengjøring av tetningen i ovnsrommet med et ikke-slipende vaskemiddel forlenger levetiden og forebygger ubehagelig lukt.



### **Advarsel!**

**Hvis ikke apparatet rengjøres, eller ved utilstrekkelig rengjøring, vil rester av fett og eller mat kunne antennes i ovnsrommet – brannfare!**

- Hvis forekomster av fett og / eller matrester antennes i ovnsrommet, slå av apparatet umiddelbart og hold ovnsdøren lukket for å kvele brannen! Er det behov for ytteligere brannslukkingstiltak, koble apparatet fra strømmen og bruk et brannslukningsapparat (bruk ikke vann for å slukke en fettbrann!).
- For å unngå korrosjon i ovnsrommet må enheten rengjøres hver dag, selv om den bare opererer med "Fuktig varme" (damping).
- For å unngå korrosjon må du med jevne mellomrom (hver 2. uke) bruke vegetabilsk olje eller fett i ovnsrommet.
- Apparatet må ikke rengjøres med høytrykksspyler (high pressure cleaner), damprengjørere (steam cleaner) eller direkte vannstråle. Merk beskyttelsesklasse IPx5.
- Apparatet må ikke behandles med syre eller syredamp ettersom dette kan skade passivlageret på kromnikkelstålet og eventuelt misfarge apparatet.
- Til rengjøring av utvendig kledning skal bare milde standard rengjøringsmidler, som oppvaskmiddel, brukes på en fuktig, myk klut. Bruk ikke etsende eller irriterende stoffer.
- Bruk bare rengjøringsmidler fra produsenten av apparatet. Rengjøringsmidler fra andre produsenter kan føre til skade på apparatet. Skade på et apparat som er forårsaket av andre rengjørings- og pleieprodukter enn de som er anbefalt av utstyrprodusenten er unntatt fra garantien.
- Bruk ikke skuremidler eller slipende rengjøringsmidler.

## Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon

---



### **Advarsel!**

Vedlikehold av tilluftfilter. Apparatet registrerer automatisk et skittent luftfilter. Du vil få en servicemelding og oppfordring om rengjøring eller bytte av luftfilteret hvis luftfilteret er skittent. Apparatet må ikke brukes uten luftfilter. For å skifte luftfilter må følgende retningslinjer overholdes:

#### **Apparatstørrelse 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN og 10 x 2/1 GN**

Luftfilter SKU 6 x 2/3 GN 40.04.771

Luftfilter SKU

6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN: 40.03.461

Dette luftfilteret kan fjernes og rengjøres av brukeren. Ved bytte må luftfilteret låses omhyggelig i riktig posisjon. For å bytte luftfilter må du følge instruksjonene i kapittelet "Vedlikehold".

#### **Apparatstørrelse 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN**

Dette luftfilteret kan bare byttes av en autorisert servicepartner.

**Advarsel!** Vannstrålebeskyttelse til apparatet er bare garantert med ferdig montert filter og deksel.



### Inspeksjon, vedlikehold og reparasjon

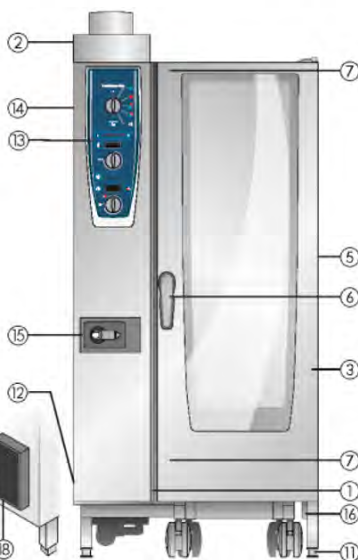
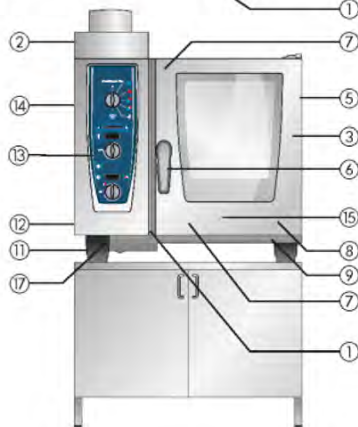


#### **Fare - høyspenning!**

- Inspeksjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeider skal kun utføres av kvalifisert fagpersonale.
- Ved rengjørings- (unntatt CleanJet® -rengjøring), inspeksjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeider må apparatet kobles fra stømtilførselen.
- For apparater med hjul (mobil) må bevegelsesfriheten til enheten begrenses i den grad at det kan oppstå noen skade på energi-, vann- og avløpsledninger når du flytter enheten. Hvis apparatet må flyttes må det sikres at energi, vann- og avløpsledninger er korrekt frakoblet. Hvis apparatet er satt tilbake til den opprinnelige posisjonen må bevegelsesfrihet, energi-, vann- og avløpsledninger kobles til korrekt.
- For at ditt apparat skal være i perfekt teknisk tilstand bør det etterses minst en gang i året av en autorisert Service Partner.

# Funksjonsdeler

- ① **Apparatnummer**  
(bare synlig når døren er åpen)
- ② **Strømvleder** (valgfritt)  
(kun gassapparater)
- ③ **Ovnstromsbelysning**
- ④ **Apparatdør med tredobbel glasskive**
- ⑤ **Apparatdør med dobbel glasskive**
- ⑥ **Dørhåndtak**  
Bordapparater: Enhåndsbetjening med lukkefunksjon  
Gulvapparater: Enhåndsbetjening
- ⑦ **Opplåsing for å åpne glasskive**  
(innvendig)
- ⑧ **Integrert og selvtømmende dørrypp-panne** (innvendig)
- ⑨ **Drypp-panne med direkte tilkobling til avløp**
- ⑩ **Apparatsokkel**
- ⑪ **Apparatføtter** (høydejusterbare)
- ⑫ **Merkeskilt**  
(Inneholder viktige data som strømforbruk, gasstype, spenning, antall faser og frekvens samt apparattype, apparatnummer og alternativt nummer)
- ⑬ **Kontrollpanel**
- ⑭ **Deksel elektrisk installasjonsområde**
- ⑮ **Hånddusj** (valgfritt)  
(med automatisk retur)
- ⑯ **Innkjøringshjelp** (Gulvapparater)
- ⑰ **Luftfilter bordapparat** (Tilluft installasjonsområde)
- ⑱ **Luftfilter gulvapparat** (Tilluft installasjonsområde, apparatets bakside)



CombiMaster Plus 61 på varmeskap

## Informasjon om bruk av apparatet

---

- Unngå å plassere varmekilder (som grillplater, frityrkoker osv) i nærheten av apparatet.
- Apparatet skal bare brukes i rom som holder en romtemperatur på > 5 °C. Hvis romtemperaturen er lavere enn + 5 ° C må apparatet varmes opp før drift til en temperatur høyere enn + 5 ° C.
- Når du åpner ovnsdøren slår ovnsvarmen og viften seg av automatisk. Den integrerte viftehjulbremsen aktiveres og viften starter etter kort tid.
- Ved bruk til grilling og steking (som kylling) bør du alltid plassere en beholder til fettoppsamling under produktet.
- Anvend kun varmebestandig originaltilbehør fra produsenten av apparatet.
- Rengjør alltid tilbehøret før bruk.
- La ovnsdøren stå på gløtt ved lengre driftpauser (som over natten).
- Ovnsromsdøren har en lukkefunksjon. Døren på gulvapparater er bare forseglet lukket når dørhåndtaket står i vertikal stilling.
- Ved lengre driftpauser (som fridager) må du stenge vann-, elektrisitet- og gasstilførsel til apparatet.
- Dette apparatet må ikke kastes som søppel eller leveres i resirkulerings-container ved et kommunalt oppsamlingssted. Vi hjelper deg gjerne med avhending av apparatet.

### Maks. lastemengde per apparatstørrelse

6 x 2/3 GN	20 kg	(per hylle maks. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(per hylle maks. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(per hylle maks. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(per hylle maks. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(per hylle maks. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(per hylle maks. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(per hylle maks. 30 kg)

# Informasjon om bruk av apparatet



Overskridelse av maksimal lastemengde kan føre til skader på apparatet.  
Merk deg også anvisningene for maksimal lastemengde av matvarer "Manuell kokebok"..

## Bordapparat 6 x 2/3 GN med hengestativ

- For å fjerne den høyre siden holder du hengestativet på toppen og skyver det oppover. Hengestativet løsner fra de 2 låseboltene og kan tas ut.
- Under installasjonen fører du øyekroken på stativet inn i låsebolten og trykk den ned til kroken låses i låsebolten .
- For å fjerne det venstre hengestativet hever du det lett og svinger det så mot høyre i ovnsrommet for å løsne begge låseboltene fra ventilasjonsskjermen. Løsne den øvre og nedre låsekroken i ventilasjonsskjermen med en skrutrekker slik at hengestativet kan fjernes sammen med ventilasjonsskjermen . Det venstre hengestativet kan nå tas ut sammen med ventilasjonsskjermen.



## Bordapparater med hengestativ

### (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- For å fjerne hengestativet hever du det litt på midten. Deretter åpner du først den nederste låsen foran og deretter den øverste låsen.
- Sving hengestativet til midten av ovnsrommet.
- Løs hengestativet fra festet ved å løfte det oppover. Tilbakesetting skjer i omvendt rekkefølge.



# Informasjon om bruk av apparatet

---

## **Bruk av trillevognstativ, mobile tallerkenstativ og transportvogner for bordapparater (tilleggsutstyr).**

- Ta ut hengestativet som beskrevet over.
- Legg skinnene på de tilhørende festene på bunnen av apparatet. Merk deg de tilpassede festene (4 stifter).
- Merk at enheten må være tilpasset og utjevnet til den eksakte høyden på transportkjøretøyet
- Kjør transportvognen til enden av skinnene og sikre at transportvognen er forskriftsmessig låst til apparatet.
- Skyv trillevognstativet eller det mobile tallerkenstativet inntil apparatet og sjekk låsefunksjonen i apparatet.
- For å fjerne trillevognstativet eller det mobile tallerkenstativet frigjør du låsemekanismen og trekker vognen ut av ovnsrommet. Plasser på forhånd kjøretemperaturføleren i parkeringsposisjon i innkjøringsskinnen.
- Pass på at trillevognstativet eller det mobile tallerkenstativet er forsvarlig låst til transportvognen under transport.



# Om bruken av apparatet

## Arbeide med kjernetemperaturføler



*Forsiktig!*

*Kjernetemperaturføleren kan være varm - forbrenningsfare!*

Stikk alltid kjernetemperaturføleren inn i det tykkeste punktet på produktet. Pass på at en stor del av følernålen faktisk er inne i produktet. Det får du til ved å stikke nålen inn på skrå. På bakverk som hever seg under stekeprosessen, stikker du kjernetemperaturføleren loddrett i midten av produktet.



I det tykkeste punktet



Stikk inn diagonalt



Stikk gjennom flere kjøttbiter.



Stikk inn diagonalt

## Om bruken av apparatet

---



I bryststykket



I det tykkeste punktet på fisken



- Sett alltid kjernetemperaturføleren tilbake i holderen - fare for skade!
- La aldri kjernetemperaturføleren henge ut av ovnsrommet - fare for skade!
- Ta kjernetemperaturføleren ut av produktet før du tar produktet ut av ovnen - fare for skade!

# Om bruken av apparatet

---

## Arbeide med hånddusjen

- Når du bruker hånddusjen skal du trekke slangen minst 20 cm ut av holderen .
- Trykk på knappen for å velge mellom to styrketrinn.
- La dusjen skli langsam tilbake i holderen.



Forsiktig!

Hånddusjen og vannet som kommer ut av den kan være varme - forbrenningsfare!



- Slangen skades hvis den trekkes for langt og for hardt ut.
- Pass på at slangen er rullet helt opp etter at du er ferdig med å bruke dusjen.
- Bruk ikke dusjen til å kjøle ned ovnsrommet! - Det kan skade ovnsrommet, luftledeplaten eller få glassdøren til å sprekke!



# Betjeningselementer



Modusbryter



Damp (30°C til 130°C)



Varmluft (30 °C til 300 °C)



Kombinasjon av damp og varmluft  
(30°C til 300°C)



Finishing (30°C til 300°C)



Cool Down



Programmering /Start  
programmer og rengjøring



Programmering / Start  
programmer (bare  
CombiMaster(R) 61E



Justering av fuktighet /  
Vise antall rengjørings- og  
skyllemiddeltabs



Innstilling av ovnstemperaturen



Valgbryter for ovnstemperaturen

## Betjeningselementer



Lufthastighet



Innstilling av tilberedningstid  
(0 til 23 t 59 min)



Innstilling av kjernetemperatur  
(0 °C til 99 °C)



Display tilberedningstid/  
kjernetemperatur/rengjøringstid



Valgbryter for tilberedningstid/  
kjernetemperatur

# Generelt

---

## Betjening:



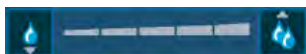
Velg den driftsmodusen du ønsker.



Velg temperaturen du vil ha inne i ovnsrommet.



Velg tilberedningstiden/ kjernetemperaturen du ønsker. Tilberedningstiden kan fra 0 til 2 t stilles med minutt-intervaller, fra 2 til 3 t i 5-minutters intervaller, fra 3 til 6 t i 15-minutters intervaller og fra 6 til 24 t i 30-minutters intervaller.



Velg ønsket ovnsromsklima med piltastene.



Velg lufthastighet.



Drei velgerbryteren så langt det går mot høyre.

# Generelt

---

## Merk:



Driftsmodusindikatoren blinker hvis ovnsrommet er for varmt (Les om nedkjøling av ovnsrommet i kapittelet "Cool down").



Tasten lyser når oppvarmingen er aktiv.



Avsluttet tilberedning signaliseres med et lydsignal.

## Feilmeldinger:



"Vannmangel" - åpne vannkranen. Meldingen slukker etter påfylling.



„Feil på gassbrenner" Trykk på tasten "Tilberedningstid" - ny tenning. Hvis meldingen kommer opp på nytt, må service kontaktes!

# ClimaPlus®

---

ClimaPlus® måler og regulerer fuktigheten i ovnsrommet. Du kan stille inn idealklimaet for hvert enkelt produkt i klimavinduet.



## Damp:

ClimaPlus® er satt på 100 % fra fabrikk.



## Varmluft:

Med ClimaPlus® kan du begrense fuktigheten i ovnsrommet. Røde streker med tilhørende prosenttall, angir maksimalt tillatt fuktighet i ovnsrommet. Jo mer rødt som er synlig i displayet, jo tørrere er atmosfæren inne i ovnen / så lav er fuktighetsgraden.



## Damp + varmluft

Du kan stille inn en blanding av damp og varmluft. Jo mer blått som er synlig i displayet, jo fuktigere er atmosfæren inne i ovnen / jo høyere er fuktighetsgraden.



Pilen oppover lyser - ovnsrommet tilføres fuktighet.



Pilen nedover lyser - ovnsrommet fratras fuktighet.



Trykk på tilberedningstid- eller kjernetemperaturtasten for å se den aktuelle fuktgraden i ovnsrommet.

For så ressurs sparende permanent drift som mulig, anbefaler vi å bruke standard fuktighetsverdi, f.eks. varmluft 100 %.

## Oversikt driftmoduser

---



### **Modus "Damp" (30 °C til 130 °C)**

Den meget effektive dampgeneratoren med ny dampregulering produserer alltid hygienisk friskdamp. Du tilbereder mat uten å tilsette vann og uten oppvarmingstid. Den konstante ovnstemperatur og maks dampmetning sikrer en enhetlig og svært skånsom kokeprosess. Du er garantert appetittvekkende farger, tyggemotstand og bevaring av næringsstoffer og vitaminer i grønnsaker i særdeleshet. Dampmodus er ideell til dampkoking, blansjering, damping, posjering, forvelling, syding, trekking og bløtlegging.



### **Modus "Varmluft" (30 °C til 300 °C)**

Den sirkulerer med høy hastighet så varm luft strømmer rundt maten fra alle sider. Kjøttproteinene bindes umiddelbart, og kjøttet forblir fantastisk saftig inni. Konstant varmluft opp til 300 °C er ikke bare en teknisk detalj, men gir også de nødvendige kraftreservene når ovnen er fullastet. Bare på den måten lykkes du med å få kortstekt mat saftig og brunet, tilberede dypfryste ferdigretter eller luftig bakverk.



### **Driftsmodus "Kombinasjon av damp + varmluf" (30 °C til 300 °C)**

I denne kombinasjonen legges alle fordelene med den varme dampen som korte tilberedningstider, lavt svinn og høy saftighet til fordelene av varmluft, som er ansvarlig for intens lukt og smak, appetittvekkende farger og sprø skorpe. Uten å måtte snu og vende på produktet og med betydelig kortere tilberedningstid unngår du inntil 50 % av vanlig mengdesvinn.



### **Driftsmodus "Finishing" (30 °C til 300 °C)**

Finishing® gir deg mulighet til å behandle produksjon og utlevering separat. Fra tilbehør til ferdig meny: Med optimalt klima kan du raskt oppnå serveringstemperatur på retter som er tilberedt og avkjølt på forhånd, uansett om rettene er på plater, tallerkener eller i beholdere. Du får fleksibilitet som gjestene dine får nytte, ettersom lange holdetider og dermed kvalitetstap permanent unngås.

# Oversikt driftmoduser

---



## "Cool Down"

Med Cool Down-funksjonen kan du kjøle ned et oppvarmet ovnsrom raskt og forsiktig, f.eks. for tilberedning ved lav temperatur eller manuell rengjøring.



## "Programmering/Programstart/Rengjøring"

Med programmeringsfunksjonen oppretter og lagrer du manuelle programmer. For tilberedningsprosesser du bruker ofte har du 2x50 programplasser med opptil 6 tilberedningstrinn tilgjengelig. Slik sikrer du alltid jevn kvalitet - også når du bruker vikarer.

Med automatisk rengjøring\* gjenoppretter den hygieniske standarden på apparatet uten ekstra personale.


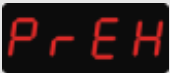
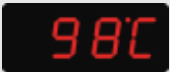

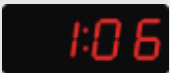

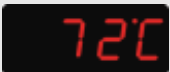
\* CombiMaster® 61 E: Manuell rengjøring



## Driftsmodus Damp

I driftsmodus "Damp" produserer dampgeneratoren hygienisk friskdamp. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **30 °C til 130 °C** .

**Tilberedningsmetoder:** Dampe, dampkoke, blansjere, trekke, vakuumere, tine, konservere.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg driftsmodus "Damp".
2		For å forvarme dreier du velgerbryteren så langt det går mot venstre. Displayet viser "PreEH". Avsluttet forvarming signaliseres med et lydsignal og "LoAd" i displayet.
3		Angi ønsket temperatur. Standardverdien er temperatur tilpasset småkoking/trekking.
4		Trykk tasten for å stille inn tilberedningstiden.
5		Still inn ønsket tilberedningstid, f.eks. 1 time og 6 min. For permanent drift dreier du velgerbryteren moturs så langt det går.
4		eller du trykker tasten "Kjernetemperatur" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.
5		Velg kjernetemperatur.

## Driftsmodus Damp

---



- Etter forvarming og påfylling gjør et lydsignal og meldingen "00:00" i displayet deg oppmerksom på at du må stille inn ønsket tilberedningstid eller kjernetemperatur.
- Hvis du ikke gjør noe på 10 minutter etter at forvarmingen er avsluttet, vil apparatet skru seg av.
- Tids- og temperaturinnstillinger lagres etter 10 sekunder. Hvis du vil forandre på innstillingene setter du først velgerbryteren på null ("kl 12") - så kan du justere tid og temperatur på nytt.
- Ved kontroll av faktisk fuktighetsgrad i ovnsrommet vil driftsmodus Damp bare vise 0 eller 100%. 100 % fuktighetsgrad angis kun etter at det er produsert tilstrekkelig damp.
- Angi ønsket tilberedningstid. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.

# Driftsmodus Damp

---

## Tilberedningseksempler

### Mise en place

Tomates concassées, garnityr (grønnsaker, frukt), sopp, blansjering av julienne eller brunoise, blansjering av grønnsaker for fyll, rullader osv. fjern skall på løk og kastanjer, bløtlegging av belgfrukter, blansjering av bacon og skinke, posjering av fiskestykker, pasteurisere supper, sauser, fonds, fumets osv. (halvkonserve).

### Forretter

Eggerøre, posjert egg i form, hardkokte egg, asparges, grønnsaksflan, fylte grønnsaker (løk, knutekål, purre, selleri osv.) galantiner, fiskeboller, terriner, vakuumprodukter.

### Suppetilbehør

Leverboller, spinatboller, maultaschen, ravioli, grønnsaksroyale, farser, knödel, potetboller, eggestand/royale

### Hovedretter

Kokt storfekjøtt, røkt skinke, kokt knoke, tunge, suppehøne, kalkunlår, cabaret-kjøtt, fisk (laks, sjøtunge osv.) bayonneskinke, fugl, vakuumprodukter (hønsbryst, mørbrad, kalvetunge) kalkunfilet, kyllingbryst, oksefilet, pøiser, vitello.

### Tilbehør

Risotto/ris, potetboller (med brød, fra Böhmen, i serviett) forskjellige typer pasta, friske og dypfryste grønnsaker, grønnsakspudding, potetrullade, kokte poteter med og uten skall, flan, grønnsaksflan, polenta.

### Desserter

Frisk eller dypfryst frukt (f.eks. varme bringebær), kompotter, risgrøt, creme caramel, kabinettpudding.

# Driftsmodus Damp



Du bør gjøre det til en daglig rutine å tenke gjennom hvilke produkter du kan tilberede **sammen i driftsmodus "Damping"** . Da oppnår du best mulig utnyttelse av apparatet.

Vær klar over at fisk, kjøtt, grønnsaker og frukt kan tilberedes sammen (forutsatt at de skal tilberedes på samme måte).

**Poteter** kokes i perforerte GN-beholdere; dampinntrengningen og kokingen skjer raskere når beholderen har huller.

**Grønnsaksfond** kan fanges opp i en beholder som skyves inn på den nederste innskyvningshøyden

Bruk heller to lave beholdere enn én høy.=> **de er enklere å helle ut av** og produktene ligger ikke så tungt på hverandre.

**Potetboller og knödel** legges med litt avstand i en flat, lukket GN-beholder.

**Ris og kornprodukter** er de eneste produktene som bør kokes med vann: 1 del korn, 1,5 til 2 deler vann.

**Tomater** skrelles enkelt: skyv dem inn i ovnen 1 minutt på "Damp" og kjøøl raskt av i kaldt vann.

## Veiledende ovnsromstemperaturer

Suppetilbehør: 75 til 90 °C

Fisk, skaldyr, skjell: 65 til 90 °C

Kjøtt og pølser: 72 til 75 °C

Lyst kjøtt: 75 til 85 °C

Mørkt kjøtt: 80 til 90 °C

Fjærkre: 80 °C

Desserter: 65 til 90 °C

## Krydding

Krydre forsiktig. De lave tilberedningstemperaturene intensiverer produktenes egensmak. Ved vakuumbilberedning må du passe spesielt godt på doseringen av fumets, essenser og innkokt fond.

## Hermetisering av frukt/grønnsaker

Produktet dekkes med varmt eller kaldt vann, avhengig av hvor fast det produktet er og ønsket resultat. Diameteren på hermetiserings-beholderen bør ikke overstige 100 mm. Temperaturen retter seg etter type produkt (modningsgrad, kutt). Veil. temperatur 74 til 99 °C

**OBS:** Glass må ikke lukkes!

## Driftsmodus Varmluft

I driftsmodusen "Varmluft" varmer sterke varmeelementer den tørre luften. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **30 °C til 300 °C**. Ved behov kan du begrense fuktigheten inne i ovnsrommet.

**Tilberedningsmetoder:** Bake, steke, grille, frityrsteke, gratinere, glacere.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg driftsmodus "Varmluft".
2		For å forvarme dreier du velgerbryteren så langt det går mot venstre. Displayet viser "PreEH". Avsluttet forvarming signaliseres med et lydsignal og "LoAd" i displayet.
3		Angi ønsket temperatur.
4		Velg ønsket fuktighetsgrad inne i ovnsrommet eller bruk standardinnstillingen.
5		Trykk tasten for å stille inn tilberedningstiden.
6		Still inn ønsket steketid, f.eks. 35 minutter. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.
5		eller du trykker tasten "Kjernetemperatur" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.
6		Velg kjernetemperatur.

## Driftsmodus Varmluft

---



- Etter forvarming og påfylling gjør et lydsignal og meldingen "00:00" i displayet deg oppmerksom på at du må stille inn ønsket tilberedningstid eller kjernetemperatur.
- Hvis du ikke gjør noe på 10 minutter etter at forvarmingen er avsluttet, vil apparatet skru seg av.
- Tids- og temperaturinnstillinger lagres etter 10 sekunder. Hvis du vil forandre på innstillingene setter du først velgerbryteren på null ("kl 12") - så kan du justere tid og temperatur på nytt.
- Angi ønsket tilberedningstid. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.

# Driftsmodus Varmluft

---

## Tilberedningseksempler

### Mise en place

Steke bacon, røste ben, heve (gjær)deig.

### Forretter

Kjøttboller, økologiske gratenger, gratinerte grønnsaker, grønnsaksposteier, posteier, roastbiff, chucken swing, finger flod, andebryst, quicksteper, mørdeig, nakkekoteletter.

### Suppetilbehør

Butterdeig, skinkebiter, eggekartonger.

### Hovedretter

Biff, rumpsteak, t-bone, lever, karbonader, hønsbryst, hønselår, hel/halv kylling, kalkun, fasan, vaktler, panerte produkter, panert convenience, andebryst, koteletter, pizza.

### Tilbehør

Potetkaker, stekte poteter, potetgrateng, rösti, ovnsbakte poteter, Idahoe-poteter, potetsuffle, Macaire-poteter, Duchesse-poteter.

### Desserten

Bisquit, formkake, sandkake, finere bakst, butterdeig, croissanter, brød, rundstykker, baguetter, mørdeig, eplestrudel, forstekte bakervarer, dypfryste produkter.

# Driftsmodus Varmluft

---



## Tilberedningstider

**Tilberedningstidene retter seg etter produktenes kvalitet, vekt og høyde. For å sørge for tilstrekkelig luftsirkulasjon er det viktig at rister og beholdere ikke fylles for tett.**

## Generelt om kortstekt kjøtt

- **Forvarming** til så høy temperatur som mulig (300 °C), for å bygge opp et tilstrekkelig stort varmelager.
- Så rask påfylling **som mulig**, for at temperaturen ikke skal falle mer enn nødvendig.

## Panerte produkter

kan tilberedes uansett type panade. For mer intens brunning kan det brukes spesielle typer brunende fett eller en blanding av paprika og olje.

Tommelfingerregel: 1 cm tykkelse på kjøttet trenger ca. 8 til 10 minutter steketid.

**Forvarming til:** til 300 °C (minst til oppvarmings-kontrolllyset slukker).

**Optimal tykkelse på kuttene:** 1,5 til 2 cm.

**Tilbehør:** Steke- og bakeplate eller granitemaljert beholder. For jevn brunning på over- og undersiden er det viktig å passer på lik kutthøyde/ lik størrelse.

## Gratinerings:

av hvitt og mørkt kjøtt, fisk og muslinger, asparges, sikori, brokkoli, fenikkel, tomater, toasts.

**Forvarming til:** til 300 °C (minst til oppvarmings-kontrolllyset slukker). Still inn ønsket temperatur etter påfylling.

**Tilbehør:** F.eks. rister eller beholdere ( 20 mm) for gratinering av toast, medaljonger og supper.

## Baking:

Forvarming til: steketemperatur. Hvis apparatet skal fylles helt, bør du velge høyere temperatur på forvarmingen.

**Steketemperatur:** ca. 20 til 25 °C lavere enn i tradisjonelle ovner.

**For dypfrysede convenience produkter forvarmes ovnen til 300 °C**

**Ustekte rundstykker tines og får heve litt.**

**Tilbehør:** Bruk perforert bakeplate med teflonbelegg, bake- og stekeplate eller granitemaljert GN-beholder.



## Driftsmodus Kombinasjon

Her kombineres de to tilberedningsmetodene "Damp" og "Varmluft". Kombinasjonen gir et fuktig-varmt klima i ovnsrommet og gir spesielt effektiv tilberedning. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **30 °C til 300 °C** Ved behov kan du justere fuktigheten inne i ovnsrommet.

**Tilberedningsmetoder:** Steke, bake, Finishing

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg driftsmodus "Kombinasjon".
2		For å forvarme dreier du velgerbryteren så langt det går mot venstre. Displayet viser "PreEH". Avsluttet forvarming signaliseres med et lydsignal og "LoAd" i displayet.
3		Angi ønsket temperatur.
4		Velg ønsket fuktighetsgrad inne i ovnsrommet eller bruk standardinnstillingen.
5		Trykk tasten for å stille inn tilberedningstiden.
6		Angi ønsket tilberedningstid. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.
5		eller du trykker tasten "Kjernetemperatur" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.
6		Velg kjernetemperatur.

## Driftsmodus Kombinasjon

---



- Etter forvarming og påfylling gjør et lydsignal og meldingen "00:00" i displayet deg oppmerksom på at du må stille inn ønsket tilberedningstid eller kjernetemperatur.
- Hvis du ikke gjør noe på 10 minutter etter at forvarmingen er avsluttet, vil apparatet skru seg av.
- Tids- og temperaturinnstillinger lagres etter 10 sekunder. Hvis du vil forandre på innstillingene setter du først velgerbryteren på null ("kl 12") - så kan du justere tid og temperatur på nytt.
- Angi ønsket tilberedningstid. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.

# Driftsmodus Kombinasjon

---

## Tilberedningseksempler

### Mise en place

Røste knoker/ben

### Forretter

Quiche lorraine, grønnsaksgrateng, flan, moussaka, lasagne, canneloni, paella, pastagrateg.

### Hovedretter

Stek (okse, kalv, svin, lam, fugl, vilt), rullader, fylte grønnsaker (paprika, aubergine, kål, løk, kålrabi), gratinerte grønnsaker (blomkål), kalkunlår, fylt kalvebringe, pasta med skinke, svineknokke, svinemage, forskjellige typer omeletter.

### Tilbehør

Potetgrateg, dypfryste produkter (fylte poteter osv.), potetgrateg.

### Desserter

Gjærdeig.

### Forskjellige typer

brød, rundstykker, brødkringler (dypfryste, ustekte)

## Driftsmodus Kombinasjon

---



Ikke legg produktene for tett sammen; det gir et jevnere resultat.  
Stek med svor eller større stykker stek; bruk damp ca. 1/3 av steketiden.  
Fang kondensatet opp i en beholder (ekstra innskyvningslist) og bruk det til å koke ut de røstede bena til sausen.

### **Tilberedning av saus**

- Skyv en lukket beholder inn på den ekstra innskyvningslisten.
- Legg ben, mirepoix og krydder i beholderen og la steke med, under kjøttet.
- Kok ut.
- La småkoke med under hele steketiden.
- Ekstra konsentrert kjøttfond for sauser.

### **Rullader**

legges i lukket beholder, fylles opp med varm saus og dekket med beholderen.

### **Baking:**

Gjærdeiger, buttedeiger, vannbakkelsdeig stekes på bake- og stekebrett.

## Driftsmodus Finishing®

Her kombineres de to tilberedningsmetodene "Damp" og "Varmluft". Kombinasjonen gir optimalt klima inne i ovnsrommet, som både forhindrer at produktene tørker ut og at det danner seg uønskede vannansamlinger. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **30 °C til 300 °C**

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg driftsmodus "Finishing®".
2		For å forvarme dreier du velgerbryteren så langt det går mot venstre. Displayet viser "PreEH". Avsluttet forvarming signaliseres med et lydsignal og "LoAd" i displayet.
3		Vi anbefaler at temperaturen i ovnsrommet settes til 140 °C. Den kan selvfølgelig varieres utfra det aktuelle produktet.
4		Velg ønsket fuktighetsgrad inne i ovnsrommet eller bruk standardinnstillingen.
5		Trykk tasten for å stille inn tilberedningstiden.
6		Angi ønsket tilberedningstid. Vanligvis varer Finishing ca.. 8 minutter for mat som er anrettet på tallerken. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.
5		eller du trykker tasten "Kjernetemperatur" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.
6		Velg kjernetemperatur.

## Driftsmodus Finishing®

---



- Etter forvarming og påfylling gjør et lydsignal og meldingen "00:00" i displayet deg oppmerksom på at du må stille inn ønsket tilberedningstid eller kjernetemperatur.
- Hvis du ikke gjør noe på 10 minutter etter at forvarmingen er avsluttet, vil apparatet skru seg av.
- Tids- og temperaturinnstillinger lagres etter 10 sekunder. Hvis du vil forandre på innstillingene setter du først velgerbryteren på null ("kl 12") - så kan du justere tid og temperatur på nytt.
- Hvor lang tid Finishing tar, varierer imidlertid med type produkt, produktets temperatur, antall tallerkener, påfyllingshøyde og spisetemperatur.
- Angi ønsket tilberedningstid. For permanent drift dreier du velgerbryteren medurs så langt det går.

## Tilberedningseksempler

### Forretter

Alle typer spagetti, canneloni, lasagne, grønnsakstallerkner, oste- og kålgratenger, quiche lorraine, vårruller, grønnsaksburgere, løkpai.

### Hovedretter

Alle typer steker, kjøttpudding, gratenger, ferdigretter, rullader, fylte grønnsaker.

### Tilbehør

Ris, poteter, pasta, grønnsaker, gratenger, suffleer.

### Desserter

Strudler, varm frukt.



## **Finishingsservice**

Porselentallerkner, fat i keramikk, glass, sølv, kobberpanner, kromnikkelstål, aluminiumsskåler (catering-service).

## **Banketter / grupper**

Tallerken-Finishing i tallerken trillestativ.

- Store mengder på kort tid.
- Rask bytte av charge.
- Rask servering gir høy timesomsetning.
- For tallerkener inntil 31 cm diameter.

Serveringsserviset varmes opp samtidig. Varmedeksel for lange utleveringsavstander.

**Termodeksel** For å kunne vente litt og transportere produktene.

Komponentene bør legges jevnt og ikke for tett på tallerkenene / fatene.

Ferdig tilberedte grønnsaker og tilbehør blandes med litt smør eller fett før de anrettes for Finishing.

## **Sauser**

Skal alltid helles over etter Finishing.

Produkter med stort volum trenger lengere oppvarmingstid.



## Cool down

Når du først bruker apparatet med høy temperatur i ovnsrommet og så ønsker å senke temperaturen. Med "Cool down" kjøler du ned ovnsrommet raskt og forsiktig.



### Advarsel!








- Når "Cool down" må luftledeplaten sitte på plass - fare for skade!
- Når "Cool down" løper kobles viften ikke ut når døren åpnes.
- Forsøk ikke å ta på viftehjulet - fare for skade!
- Når "Cool down" løper kommer det varm damp ut av ovnsrommet - fare for forbrenning!

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Lukk ovnsdøren.
2		Velg Cool down
3		Åpne ovnsdøren



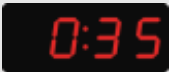





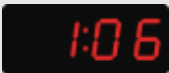
## Program modus

Med programmeringsfunksjonen definerer du og lagrer manuelle programmer. For programmering av prosesser som stadig gjentar seg, har du 2x50 programplasser med inntil 6 trinn til disposisjon. På den måten er du sikker på at kvaliteten alltid blir lik - også når det er ekstrahjelpen som bruker apparatet.

### Opprette program

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Still inn "Prog/Clean   Start" med velgerbryteren.
2		Du kan veksle mellom programplassene 1–50 og 51–100 ved å velge en av innstillingsknappene for temperaturen i ovnrommet.
3		Velg en ledig programplass, f.eks. P4.
4		At programplassen er ledig bekreftes med at displayet blinker.
5		Trykk tasten.
6		Displayet viser "S1" for steg 1 og "Prog/start"-tasten blinker.
7		Velg en driftsmodus, f.eks. "Damp".

## Program modus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
8		Still inn ønsket temperatur eller bruk standardinnstillingen.
9		Trykk tasten for å stille inn tilberedningstiden.
10		Angi ønsket tilberedningstid.
11		Trykk tasten.
12		Velg en annen driftsmodus, f.eks. "Varmluft" - bekreftees med at "S2" kommer opp i displayet.
13		Angi ønsket temperatur.
14		Velg ønsket fuktighetsgrad eller bruk standardinnstillingen.
15		Trykk tasten for å stille inn tilberedningstiden.
16		Angi ønsket tilberedningstid.

## Program modus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
17		eller trykk på "Kjernetemperatur"-tasten.
18		Velg ønsket kjernetemperatur.
19		Trykk tasten.
20		Bruk "Prog/Clean   Start"-velgerbryteren til å lagre programmet.



- Hvis "Prog/Clean | Start"-tasten er slukket, aktiveres den på nytt før programmering.
- Hvis du ønsker å fortsette med samme driftsmodus i neste programsteg, må du kort gå over i en annen driftsmodus for å kunne starte det neste steget.
- Start et program med forvarming (velgerbryteren for tilberedningstid vrís helt mot venstre).
- Hvis du kommer opp i maksimalt antall steg, vises "-----" i displayet. Avslutt med "Prog/Clean | Start".
- Tids- og temperaturinnstillinger lagres etter 10 sekunder. Hvis du vil forandre på innstillingene setter du først velgerbryteren på null ("kl 12") - så kan du justere tid og temperatur på nytt.

## Program modus

---

### Starte program

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Still inn "Prog/Clean   Start" med velgerbryteren.
2		Velg ønsket program.
3		Start med å trykke "Prog/Clean   Start".

---

## Program modus

---



- En tom programplass markeres med blinkende display.
- Mens programmet løper viser "Tilberedningstid/kjernetemperatur"-displayet gjenværende tilberedningstid. Hvis programmet har et steg som innebærer måling av kjernetemperatur, vil gjenværende tid først vises når dette steget er avsluttet.
- Det er ikke mulig å bytte fra kjernetemperatur til tilberedningstid eller omvendt.
- Stopp programmet med å åpne ovnsdøren. Gå ut av programmet ved å velge en annen driftsmodus eller å koble ut apparatet.
- Hvis du vil forandre på innstillingene setter du først velgerbryteren på null ("kl 12") - så kan du justere tid og temperatur på nytt.



Trykk inn tasten mens apparatet er i drift og forandre på tilberedningstiden i det aktuelle programsteget. Den nye verdien lagres ikke!



Trykk inn tasten mens apparatet er i drift og forandre på kjernetemperaturen i det aktuelle programsteget. Den nye verdien lagres ikke!

# Program modus

---

## Program kontroll

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Still inn "prog/start" med velgerbryteren.
2		Velg ønsket program.
3		Trykk "Prog/start" for å få fram det første programsteget. Trykk på tasten igjen for å få fram neste steg. Ovnsdøren bør være åpen.



- En tom program plass markeres med blinkende display.
- I "Tilberedningstid/kjernetemperatur"-displayet vises programmets gjenværende tilberedningstid. Hvis programmet har et steg som innebærer måling av kjernetemperatur, vil gjenværende tid først vises når dette steget er avsluttet.
- Etter å ha kalt opp det siste programsteget med "Prog/start"-tasten, starter du forfra igjen.

## Program modus

---

### Slette program

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Still inn "Prog/start" med velgerbryteren.
2		Velg et program, f.eks. P4.
4		Hold "Prog/start"-tasten trykket inn i 5 sekunder.
5		En blinkende programplass bekrefter slettingen.



Det er ikke mulig å slette eller forandre enkelte programsteg.



## Nedlasting av programmer


Bruk nedlastingsfunksjonen til å lagre dine egne programmer på en minnepinne.



Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble ut apparatet og sett USB-pinnen inn i uttaket under betjeningslisten.
2		Still inn "Prog/start" med velgerbryteren.
3		Drei velgerbryteren mot høyre.
4		kommer opp i displayet.
5		Trykk tasten for å lagre programmene på USB-pinnen.

## Nedlasting av programmer

---



Skritt	Info/tast	Beskrivelse
6		Når lagringen er avsluttet viser displayet "End". Ta ut USB-pinnen.

---

## Opplasting av programmer


Bruk opplastingsfunksjonen til å overføre dine egne programmer til apparatet.



Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble ut apparatet og sett USB-pinnen inn i uttaket under betjeningslisten.
2		Still inn "Prog/start" med velgerbryteren.
3		Drei velgerbryteren mot høyre.
4		kommer opp i displayet.
5		Trykk tasten for å overføre programdataene til apparatet.

## Opplasting av programmer

---

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
6		Når lagringen er avsluttet viser displayet "End". Ta ut USB-pinnen.

---





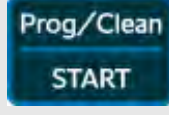
Opplastingsfunksjonen overskriver alle programplassene på apparatet. Pass på å lagre eksisterende programmer på en minnepinne, før du overfører programmer fra et annet apparat.

# HACCP


Dataene lagres i 10 dager og kan leses av via USB-grensesnittet ved behov. For permanent lagring av HACCP-data på en USB-pinne ber vi deg følge anvisningene.




Apparatet må være slått av når USB-pinnen settes inn!

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble ut apparatet og sett USB-pinnen inn i uttaket under betjeningslisten.
2		Still inn "Prog/start" med velgerbryteren.
3		Drei velgerbryteren mot høyre.
4		kommer opp i displayet.
5		Trykk tasten for å overføre HACCP-dataene til USB-pinnen.

# HACCP

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
6		Når lagringen er avsluttet viser displayet "End". Ta ut USB-pinnen.



Disse dataene protokolleres:


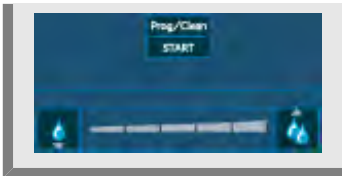
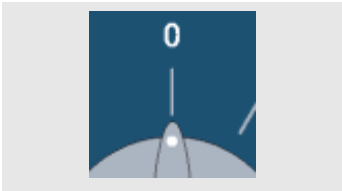
- Charge-nr.
- Klokkeslett
- Betegnelse på tilberedningsprogram
- Temperatur i ovnsrommet
- Kjernetemperatur
- Åpning/lukking av døren
- Bytte av driftsmodus
- Tilkobling til energioptimaliseringsanlegg
- 1/2 energi

# Oppdatering av programvare

Du kan oppdatere programvaren med hjelp av en USB-pinne.




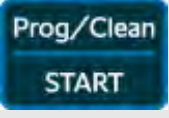
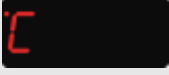




Apparatet må være slått av når USB-pinnen settes inn!

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble ut apparatet og sett USB-pinnen inn i uttaket under betjeningslisten.
2		Hold de to "ClimaPlus"®-tastene og "Prog/Start"-tasten inne samtidig.
3		Koble inn apparatet. Oppdateringen er avsluttet når standardverdiene på den valgte driftsmodusen, f.eks. Ovnsromstemperatur, vises.

## Innstilling av Celsius/Fahrenheit


Apparatet kan angi temperatur i Celsius eller Fahrenheit. For å endre temperaturbetegnelse gjør du slik:

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg "Prog/start"
2		Drei velgerbryteren mot høyre.
3		kommer opp i displayet.
4		Trykk tasten.
5		Tilberedningstid/kjernetemperatur-displayet viser „°C" for Celsius.
6		Drei på velgerbryteren.
7		Visningen bytter fra Celsius til Fahrenheit.



## Innstilling av Celsius/Fahrenheit








---

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
8		Trykk tasten for å lagre innstillingen.








---

## Innstilling av klokke/dato

For at HACCP-dataene skal være korrekte, må du stille inn dato og klokkeslett på apparatet. Gjør slik:

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg "Prog/start"
2		Drei velgerbryteren mot høyre.
3		kommer opp i displayet.
4		Trykk tasten.
8		Time angis i øvre display. I det nedre displayet angis aktuell time.
9		Drei den nedre velgerbryteren for å stille inn riktig time og bekreft med "Prog/start"-tasten.
10		Minutter angis i øvre display. I det nedre displayet angis aktuelle minutter.

## Innstilling av klokke/dato

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
11		Drei den nedre velgerbryteren for å stille inn riktig minutt og bekreft med "Prog/start"-tasten.
12		Dag angis i øvre display. I det nedre displayet angis aktuell dag.
13		Drei den nedre velgerbryteren for å stille inn riktig dag og bekreft med "Prog/start"-tasten.
14		Måned angis i øvre display. I det nedre displayet angis aktuell måned.
15		Drei den nedre velgerbryteren for å stille inn riktig måned og bekreft med "Prog/start"-tasten.
16		Årstall angis i øvre display. I det nedre displayet angis aktuelt år.
17		Drei den nedre velgerbryteren for å stille inn riktig år og bekreft med "Prog/start"-tasten.

# Rengjøring CombiMaster® Plus

## Starte rengjøring

CleanJet® er det automatiske rengjøringsssystemet for rengjøring av ovnsrommet. 3 rengjøringsprogrammer gjør at du kan tilpasse rengjøring til den enkelte grad av smuss. Automatisk rengjøring er bare tilgjengelig for apparattype CombiMaster® Plus. Apparattype CombiMaster® må rengjøres manuelt (se avsnitt "Manuell rengjøring").



### Advarsel!







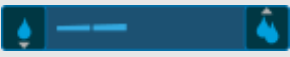
- Det er helt nødvendig å rengjøre apparatet ditt daglig av hygieniske grunner og for å forhindre driftsforstyrrelser - brannfare!
- Merk at apparatet må rengjøres hver dag selv om det bare er brukt i modus "damp".
- Bruk kun rengjørings- og skyllemiddeltabs fra produsenten av apparatet. Bruk av andre rengjøringskjemikalier kan forårsake skade på apparatet. Ansvar for følgeskader er ekskludert!
- Hvis du overdoserer rengjøringskjemikalier kan dette føre til skumdannelse.
- Legg aldri tabs i varmt ovnsrom (> 60 °C).
- La ovnsdøren stå på gløtt ved lengre stillstandstider (som over natten).
- Daglig rengjøring av tetningen på ovnsdøren forlenger levetiden. Bruk en myk klut og oppvaskmiddel til rengjøring av tetningen på ovnsdøren - ikke skuremidler!
- Glasset på inn- og utsiden samt ytterbekledningen på enheten rengjøres med en fuktig, myk klut. Til dette må ikke slipende eller aggressive rengjøringsmidler brukes. Til rengjøringen brukes et mildt standard rengjøringsmiddel og vedlikehold det rustfrie stålet med et pleiemiddel for rustfritt stål.

For å gjennomføre rengjøring må ovnsromstemperaturen være under 60°C (se kapittel Cool Down).





Ved rengjøring kan du velge mellom CLE1 (ved sterk tilsmussing), CLE2 (ved lett tilsmussing) og CLE3 (skylling uten tabs).

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Vri den øverste dreiebryteren til "Prog/Clean   START"-tasten.

# Rengjøring CombiMaster® Plus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
2		Vri temperaturvalg Bryteren mot høyre til ønsket rengjøringsprogram "CLE1", "CLE2" eller "CLE3".
3		Avhengig av valgt rengjøringsprogram viser displayet "CLE1", "CLE2" eller "CLE3".
4		Trykk på tasten.
5_1		Nå vises vekselvis hvor mange rengjøringstabs eller skylletabs det er behov for til det aktuelle rengjøringsprogrammet. F.eks hvis "CL 3" og "rl 2" vises vekselvis er det nødvendig med 3 rengjørings- og 2 skyllemiddeltabs.
5_2		Nå vises vekselvis hvor mange rengjøringstabs eller skylletabs det er behov for til det aktuelle rengjøringsprogrammet. F.eks hvis "CL 3" og "rl 2" vises vekselvis er det nødvendig med 3 rengjørings- og 2 skyllemiddeltabs.
6_1		i tillegg til displayet blinker fuktighetsindikatoren tilsvarende tab-fargen. De opplyste segmentene viser hvor mange tabs som skal legges inn. for eksempel: Indikatoren lyser rødt og 3 segmenter betyr 3 rengjøringstabs eller indikatoren blinker blått og 2 segmenter betyr 2 skyllemiddeltabs.
6_2		i tillegg til displayet blinker fuktighetsindikatoren tilsvarende tab-fargen. De opplyste segmentene viser hvor mange tabs som skal legges inn. for eksempel: Indikatoren lyser rødt og 3 segmenter betyr 3 rengjøringstabs eller

# Rengjøring CombiMaster® Plus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
		indikatorene blinker blått og 2 segmenter betyr 2 skyllemiddeltabs.
7	<b>Åpne døren</b>	Nå åpner du ovnsromsdøren for å legge inn rengjørings- og skyllemiddeltabs.
8		<b>Advarsel!</b> Bruk vernehansker ved berøring av vaskemiddeltabs - fare for etseskader.
9		Pakk ut det angitte antall skyllemiddel-tabs og legg disse i tab-kurven. Se diagrammet på neste side
10		Pakk ut det angitte antallet rengjørings-tabs og legg dem i tab-kurven i ovnsrommet. Se diagrammet på neste side
11	<b>Lukk døren</b>	Rengjøringen starter automatisk når ovnsdøren lukkes! Kolonet på tidsdisplayet under blinker nå. Dette signaliserer at rengjøringsprogrammet er igang. Klokken tikker ned.
12		Etter rengjøringen skifter tidsdisplayet fra "00:00" til "End". Alarmen lyder i 10 sekunder eller til døren åpnes.

# Rengjøring CombiMaster® Plus

---



## **Advarsel!**

- Ovnsluken må ikke åpnes under rengjøringen - utslipp av rengjøringskjemikalier og varm damp kan forekomme - fare for etsing og forbrenning! Hvis luken åpnes under rengjøringsprosessen høres et lydsignal.
- Etter avbrudd eller avslutning av CleanJet® -rengjøring må du sjekke hele ovnsrommet (også bak ventilasjonsskjermen) for rester av rengjøringsmidler. Fjern rester og spyl hele ovnsrommet (også bak ventilasjonsskjermen) grundig med hånddusjen - fare for etsing!
- Under rengjøringen må ingen av kjernetemperaturfølerne som kan stikkes inn på utsiden, være plassert i ovnsrommet. Disse temperaturfølerne skal ikke rengjøres i denne prosessen! Dette medfører lekkasje under rengjøringen - fare for etsing og forbrenning!

# Rengjøring CombiMaster® Plus

## Instruksjoner for håndtering av kjemikalier:



### **Advarsel!**

Bruk rengjøringsmidler og care-tabs under nødvendige sikkerhetstiltak, ved berøring av tabs må du bruke vernehansker - fare for etsing!



Skyllemiddeltab: Fjern bare den ytterste beskyttelsesfilmen. Den transparente beskyttelsesfilmen må ikke skades.



Legg skyllemiddeltabs med den transparente beskyttelsesfilmen i tabkurven.



Rengjøringstabs: Fjern beskyttelsesfilmen.



Legg rengjøringstabs oppå skyllemiddeltabs.



Legg ikke tabs i ovnsrommet - fare for skade!



## Rengjøring CombiMaster® Plus

---



Før du starter CleanJet® -rengjøring må hengestativene eller trillevognstativet være korrekt plassert i ovnsrommet.

Ved bruk av bløt vann kan den anbefalte mengden av rengjøringstabs reduseres med opptil 50%. Dersom skumdannelse oppstår, til tross for den korrekte dosering, bør antallet rengjørings-tabs reduseres. Hvis det til tross for lavere dosering av rengjøringsmiddel fremdeles oppstår sterk skumdannelse, kontakt Servicepartner/kundeservice for andre tiltak, som avskummingsmiddel.

# Rengjøring CombiMaster® Plus

## Rengjøringsprogrammer

Rengjøringstrinn	Beskrivelse/Bruk	Tabletter
CLE1	"Sterk rengjøring" Ved sterk tilsmussing ved steking og grilling, som flere stekeomganger med kylling, biff osv. Varighet 3 timer 45 minutter.	Rengjørings- og skyllemiddel
CLE2	Økonomisk rengjøring - "Eco" For lett tilsmussing (opptil 200 °C) med høyest mulig ressursøkonomisk bruk av kjemikalier og vann. Varighet 2 timer 30 minutter.	Rengjørings- og skyllemiddel
CLE3	Mellomrengjøring - "kort rengjøringstid" For alle typer tilsmussing, men uten tørking og skylking. Varighet ca. 40 minutter	Rengjøringsmiddel

### CLE1

Apparat	ikke bløtt vann		Bløtt vann		Varighet
	Rengjøringstap	Skyllemiddeltap	Rengjøringstap	Skyllemiddeltap	
6x 2/3 GN	2	1	2	1	03.30 h:mm
6x 1/1 GN	4	1	3	1	03.30 h:mm
10x 1/1 GN	4	1	3	1	03.30 h:mm
6x 2/1 GN	5	2	3	1	03.30 h:mm
10x 2/1 GN	5	2	3	1	03.30 h:mm
20x 1/1 GN	5	2	3	1	03.30 h:mm
20x 2/1 GN	6	2	3	1	03.30 h:mm

# Rengjøring CombiMaster® Plus

## CLE2

Apparat	ikke bløtt vann		Bløtt vann		Varighet
	Rengjøringstab	Skyllemiddeltab	Rengjøringstab	Skyllemiddeltab	
6x 2/3 GN	1	1	1	1	02.30 h:mm
6x 1/1 GN	2	1	1	1	02.30 h:mm
10x 1/1 GN	2	1	1	1	02.30 h:mm
6x 2/1 GN	3	2	2	1	02.30 h:mm
10x 2/1 GN	3	2	2	1	02.30 h:mm
20x 1/1 GN	3	2	2	1	02.30 h:mm
20x 2/1 GN	3	2	2	1	02.30 h:mm

## CLE3

Apparat	ikke bløtt vann		Bløtt vann		Varighet
	Rengjøringstab	Skyllemiddeltab	Rengjøringstab	Skyllemiddeltab	
6x 2/3 GN	1	0	1	0	00.40 h:mm
6x 1/1 GN	1	0	1	0	00.40 h:mm
10x 1/1 GN	1	0	1	0	00.40 h:mm
6x 2/1 GN	2	0	1	0	00.40 h:mm
10x 2/1 GN	2	0	1	0	00.40 h:mm
20x 1/1 GN	2	0	1	0	00.40 h:mm
20x 2/1 GN	2	0	1	0	00.40 h:mm

# Rengjøring CombiMaster® Plus

## Avbrudd CleanJet®

Ved strømbrudd eller frakobling av apparatet vises "STOP" i temperaturdisplayet og "Prog/Clean | START"-tasten blinker.

Hvis du ikke trykker på "Prog/Clean | START"-tasten fortsetter rengjøringen etter 30 sekunder.





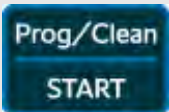
For å avbryte må du trykke på "Prog/Clean | START"-tasten.

Det er to typer avbrudd:





Avbrudd hvis rengjørings- eller skyllemiddeltabs enda ikke har kommet i kontakt med vann

Avbrudd hvis rengjørings- eller skyllemiddeltabs har kommet i kontakt med vann

## Avbrudd hvis rengjørings- eller skyllemiddeltabs enda ikke har kommet i kontakt med vann

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		"STOP" vises i temperaturdisplayet
2		For å avbryte må du trykke på "Prog/Clean   START"-tasten.
3_1		Hvis avbruddet bekreftes vises "tAb" og "out". Antallet tidligere innlagte tabs blinker vekslende i fuktighetsindikatoren.
3_2		Hvis avbruddet bekreftes vises "tAb" og "out". Antallet tidligere innlagte tabs blinker vekslende i fuktighetsindikatoren.
4	<b>Åpne døren</b>	Åpne døren og fjern tabs. Lukk døren igjen når alle tabs er fjernet fra ovnsrommet.
5		Trykk "Prog/Clean   START"-tasten på nytt.

# Rengjøring CombiMaster® Plus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
6_1		Til slutt viser temperaturdisplayet ordet "rInS" og hele fuktighetsindikatoren blinker blått.
6_2		I tillegg vises ordet "cAb" i tidsdisplayet.
7	<b>Åpne døren</b>	Åpne ovnsromsdøren.
8		Skyll ovnsrommet (også bak ventilasjonsskjermen) med vann.
9	<b>Lukk døren</b>	Lukk ovnsromsdøren.
10		Trykk "Prog/Clean   START"-tasten på nytt.
11		Da endres displayet til en valgt driftsmodus og apparatet kan brukes til tilberedning av matvarer.

# Rengjøring CombiMaster® Plus

Avbrudd hvis rengjørings- eller skyllemiddeltabs har kommet i kontakt med vann

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		"STOP" vises i temperaturdisplayet
2		For å avbryte må du trykke på "Prog/Clean   START"-tasten.
3_1		Hvis avbruddet bekreftes vises "tAb" og "out". Antallet tidligere innlagte tabs blinker vekslende i fuktighetsindikatoren.
3_2		Hvis avbruddet bekreftes vises "tAb" og "out". Antallet tidligere innlagte tabs blinker vekslende i fuktighetsindikatoren.
4	Åpne døren	Åpne døren og fjern tabs. Lukk døren igjen når alle tabs er fjernet fra ovnsrommet.
5		Trykk en gang til på "Prog/Clean   START"-tasten for å starte avbruddsprogrammet.
6		Så vises ordet "rinS" i temperaturdisplayet og resterende tid på avbruddsprogrammet (ca 20 minutter) i tidsdisplayet. Når avbruddsprogrammet er slutt utløses et lydssignal tilsvarende det som utløses ved normal rengjøring.
7		"End" vises i displayet. Avbruddsprogrammet er fullført.

## Rengjøring CombiMaster® Plus

---



Hvis det i løpet av avbruddet ikke tilføres vann i ovnsrommet eller innen en definert tidsperiode ikke avledes vann blir avbruddsprogrammet ikke gjennomført. Det betyr at ovnsrommet ikke skylles automatisk med vann.

Etter du har tatt ut alle tabs fra tab-kurven og lukket døren igjen skifter displayet tilbake til valgt modus.

# Rengjøring CombiMaster®






## Bemerk:

- Av hygieniske grunner og for å hindre driftsforstyrrelse er daglig rengjøring av apparatet helt nødvendig - brannfare!
- Husk at apparatet må gjøres rent daglig, også dersom det kun brukes til damping.
- Følg sikkerhetsanvisningene på sprayflasken og kannen med rengjøringsmiddel.
- Bruk bare originalt rengjøringsmiddel og produsentens originale hånd-sprøytepipetten 6004.0100) des Geräteherstellers.
- La aldri den manuelle sprøytepipetten stå under trykk når den ikke er i bruk.
- Sprut ikke på mennesker, dyr eller gjenstander.

For å kunne gjøre rent apparatet, må temperaturen i ovnsrommet ligge under 60 °C (se kapitlet "Cool down").

Du kan velge mellom 'CLE' (for sterk tilsmussing ) og 'CLES' (for lett tilsmussing).



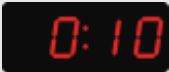


Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble ut apparatet.
2		Sving hengestativet og luftledeplaten inn mot midten.
3		<b>Advarsel!</b> Aggressiv kjemisk væske - fare for etsing! Bruk alltid: Beskyttelsesklær, vernebrille, hansker, ansiktsvern, manuell sprøytepipette fra apparatprodusenten.



# Rengjøring CombiMaster®

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
4		Sprut inn i rommet bak luftledeplaten, ovnsrommet, dørpakningen og innsiden av døren. Sett luftledeplaten og hengestativet tilbake på plass og fest; lukk ovnsdøren.
5		<b>Advarsel!</b> Ovnsdøren må ikke åpnes mens rengjøringsprosessen er i gang; det kan komme ut kjemiske produkter eller varm os - fare for etsing og forbrenning!
6		Velg "Prog/start"
7		Bare vri valg Bryteren for å velge det ønskede rengjøringsprogrammet – CLES eller CLE.
8		Avhengig av hvilket program du har valgt vil enten 'CLES' eller 'CLE' vises på skjermen.
9		Trykk tasten.
10		Rengjøringsprogrammet starter. CLES varighet: 20 min. CLE varighet: 40 min.
11		<b>Advarsel!</b> Aggressiv kjemisk væske - fare for etsing! Bruk alltid: Beskyttelsesklær, vernebrille, hansker og ansiktsvern.

## Rengjøring CombiMaster®

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
12		Når rengjøringsprosessen er avsluttet, blir du oppfordret til å åpne døren.
13		Etter at rengjøringsprogrammet er avsluttet skal apparatet <b>skylles av bak luftledeplaten også</b> . Ovnsrom og ovnsromstetning tørkes av med en fuktig klut, ved behov åpnes innsiden av døren og tørkes av.
14		Lukk ovnsdøren. For å tørke ovnsrommet vil , etter ovnsdørene er lukket, programmet 'Varmluft'-modus automatisk aktiveres i 10 minutter (CLE) eller 5 minutter (CLES).
15		Etter at avkalkingsfasen er avsluttet, angir displayet "End".
16		Etter rengjøringen vises "Cool" og den nåværende temperaturen i stekeovnen på displayet. Nå kan du bytte til en ny modus. Ellers avkjøles apparatet til romtemperatur.

# Rengjøring CombiMaster®

**Err**

Hvis strømmen går under rengjøring vil følgende advarsel vises:  
Rengjøringsprogrammet må kanselleres under disse forholdene.  
Dette oppnås ved at du trykker på Prog/Start-knappen. Enheten må deretter skylles manuelt!



**Advarsel!**

*Aggressiv kjemisk væske - fare for etsing!*

*Bruk alltid:*

*Beskyttelsesklær, vernebrille, hansker og ansiktsvern.*

*Dysen og forlengelsesstykket på den manuelle sprøytepistolen må skylles av med rent vann etter hver gangs bruk.*

*Skyll flasken ut med varmt vann etter bruk.*

Rengjøringsprosessen avbrytes ved å koble ut apparatet.

**Advarsel!**

*Aggressiv kjemisk væske - fare for etsing!*

*Bruk alltid:*

*Beskyttelsesklær, vernebrille, hansker og ansiktsvern.*

*Åpne alltid ovnsdøren svært langsomt (varm os) - forbrenningsfare!*

*Til slutt spyles apparatet grundig **bak luftledeplaten også!** Fjern alle kjemiske rester før du fortsetter å tilberede mat!*



- Daglig rengjøring av tetningen rundt ovnsdøren forlenger levetiden.
- Bruk ikke skuremiddel til rengjøringen!
- Glassrutene på inn- og utsiden av apparatet gjør du best rene med en fuktig, myk klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel.
- Ved sterk tilsmussing kan rester i ovnsrommet bløtlegges med 10 minutter på "Damp" før selve rengjøringsprosessen startes.
- Hvis den manuelle sprøytepistolen går trengt, kan den oljes med matolje.

## Avkalkingsindikator dampgenerator

---

Apparatet er utstyrt med det automatiske rengjøringsystemet CleanJet®. Likevel må dampgeneratoren på enheten avkalkes regelmessig avhengig av vannet hardhetsgrad og bruken.

Calc Info brukes for å fastslå graden av kalk i dampgeneratoren. Når en alarmerende grad av forkalking er nådd vil displayet på apparatet vise at dampgeneratoren bør avkalkes. Det anbefales at avkalking av dampgeneratoren utføres av en servicetekniker.

Når rengjøringen av apparatet med det automatiske rengjøringsystemet CleanJet® er avsluttet indikerer displayet at dampgeneratoren bør avkalkes.

Begge displayene viser "CALC InFo" vekselvis med "CALL tECH".

A red LED display showing the word "CALC" in a pixelated font.

A red LED display showing the word "CALL" in a pixelated font.

A red LED display showing the word "Info" in a pixelated font.

A red LED display showing the word "tECH" in a pixelated font.



Trykk på tasten "Prog | Start | Clean" for å avslutte rengjøringen helt.

## Tilkobling LAN-kabel

Følgende avsnitt beskriver hvordan du kobler en LAN-kabel til LAN-grensesnittet på apparatet.



LAN-grensesnittet finner du nederst på venstre side av apparatet (på Type XS på bakveggen til høyre).



Skru av sprutdekslet.



Skru alle enkeltdelene på kabelen som vist på illustrasjonen. Stikk deretter LAN-kabelen inn i kontakten.



Deretter setter du igjen sammen alle komponentene (du starter fra apparatet). Delene strammes til med hånd og uten bruk av verktøy til monteringen slik at komponentene og tetningselementene ikke skades.



### **ADVARSEL:**

Hvis tetningselementene er skadet fungerer ikke sprutbeskyttelsen lenger.

Skru nå på alle delene til sprutdekslet.



Fare for forbrenning.

Vær forsiktig når du legger LAN-kabler under bunnen på apparatet så du ikke kommer i kontakt med varme komponenter.

LAN-kabelen må ikke vikles rundt varme komponenter.

## Tilkobling LAN-kabel

---



Installasjonen eller sprutbeskyttelsen er bare garantert hvis du bruker en Ethernet-kabel med følgende krav:

Maksimal lengde på kontakten til Ethernet-pluggen 45 mm

Maksimal pluggdiameter diagonalt på 18,5 mm

Kabeldiameter 5,5 - 7,5 mm

Videre må du bruke en nettverkskabel med CAT-6 for at grensesnittet skal fungere riktig.


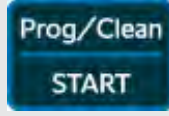




Ved Combi-Duo-installasjon skal installasjonen av begge LAN-kablene utføres av en servicetekniker.





# Nettverksinnstillinger

Følgende beskriver hvordan du kan foreta nettverksinnstillingene på apparatet: Dette kan stilles inn:

- IP-adresse
- Subnettmaske
- Gateway

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Vri den øverste dreiebryteren til "Prog/Clean   START"-tasten.
2		Vri temperaturvalgryteren mot høyre til "IP" vises.
3		"IP" vises på displayet.
4		Trykk på tasten.
5		Vri nå temperaturvalgryteren mot venstre til "IP 1" vises på displayet.
6		I tidsdisplayet (nederste display) vises nå et tall. Dette er den første blokken av fire i IP-adressen F.eks. 10.x.x.x. Endre tallet med tidsbryteren.
7		Bekreft tallet med tasten "Kjernetemperatur".

## Nettverksinnstillinger

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
8		Vri så temperaturvalg Bryteren lett mot høyre til "IP 2" vises på temperaturdisplayet. Nå kan du legge inn den andre delen av IP-adressen. F.eks. 10.10.x.x
9		Så legger du inn subnettmasken. Fremgangsmåten er den samme som når du la inn IP-adressen.
10		Til slutt legger du inn gateway-adressen. Fremgangsmåten er den samme som når du la inn IP-adressen og subnettmasken.
11		Ved å trykke på "Prog/Clean   Start"-tasten kommer du tilbake til hovedmenyen. Nettverksinnstillingene er lagret.



## Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator

Dampgeneratoren må regelmessig avkalkes manuelt.

Vi anbefaler følgende avkalkingsintervaller

(basert på 8 timers dampdrift per dag)

- opptil 18 °dH (til 3,2 mmol/liter) minimum 1x per år
- opptil 24 °dH (til 4,3 mmol/liter) minimum 2x per år
- over 24 °dH (til 4,3 mmol/liter) minimum 3x per år

Disse anbefalte avkalkingsintervallene kan avvike fra referanseverdiene ovenfor avhengig av vannsammensetningen (for eksempel mineraler).



Du trenger:

Elektrisk avkalkingspumpe – SKU: 60.70.409


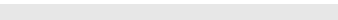
Avkalker, 10 liter beholder – SKU: 6006.0110







En sterkere forkalking av dampgeneratoren kan bare korrigeres av en service-teknikker.

Hvis dampgeneratoren skulle være sterkere forkalket vises dette ved hjelp av funksjonen "Calc Info" ved slutten av et CleanJet® -rengjøringsprogram.

Mer informasjon om dette finner du i avsnittet Avkalking i denne brukerhåndboken.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg "Prog/Clean   Start".
2		Lukk ovnsromsdøren.

## Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
3		Vri dreiebryteren mot høyre.
4		vises i displayet
5		Trykk på tasten. Avkalkingsprosessen starter.
		Hvis ovnsromstemperaturen ved starten av avkalkingsprosessen ligger over 40 °C starter "Cool Down" automatisk – (se kapittel "Cool Down").
6		Dampgeneratoren tømmes. Etter pumpeprosessen er fullført vises "CALC".
7		Du blir bedt om å fylle på avkalkingsmiddel.
8		Åpne ovnsromsdøren.
9		Ta ut hengestativ til venstre og ventilatorplaten

## Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
10		<p>Før slangen i dampinnløpsåpningen til merket.</p> <p><b>Merk:</b> Allokeringen av merkingen av apparatstørrelsen er beskrevet i instruksen for avkalkingspumpen.</p>
		<p><i>Advarsel!</i> <i>Aggressiv kjemisk væske - fare for etseskader!</i> <i>Bruk alltid:</i> <i>Verneklær, vernebriller, vernehansker, ansiktsmaske, avkalingspumpe fra apparatprodusenten.</i></p>
11		<p>Sett inn hengestativet og fest slangen med stålkrokene.</p>
		<p><i>Advarsel!</i> <i>Aggressiv kjemisk væske - fare for etseskader!</i> <i>Det kan være rester av avkalkingsvæsken i slangene. Skyll avkalkingsutstyret grundig med vann.</i> <i>Bruk: Verneklær, vernebriller, vernehansker, ansiktsmaske.</i></p>
12		<p>Sett beholderes med avkalingsmiddel inn i ovnsrommet og før slangen ned i beholderen.</p> <p><b>Merk:</b> Avkalkingsvæske reagerer med kalk og kan skumme over.</p> <p>Fyll på avkalkingsmengden meget sakte med avkalkingspumpen fra apparatprodusenten</p>

# Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator

## Avkalkingsmengde for elektriske apparater

**6 x 2/3 GN**  
1,8 liter

**10 x 1/1 GN**  
6 liter

**20 x 1/1 GN**  
9 liter

**6 x 1/1 GN**  
3,5 liter

**10 x 2/1 GN**  
8,5 liter

**20 x 2/1 GN**  
11,5 liter

**6 x 2/1 GN**  
6 liter

## Avkalkingsmengde for gassapparater

**6 x 1/1 GN**  
4 liter

**10 x 1/1 GN**  
7 liter

**20 x 1/1 GN**  
8 liter



**6 x 2/1 GN**  
6,5 liter

**10 x 2/1 GN**  
9 liter

**20 x 2/1 GN**  
11 liter

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
15		<p>Ta ut avkalkingsutstyret fra ovnsrommet (håndpumpe og beholder).</p> <p>Avkalkingsvæske i ovnsrommet og avkalkingsutstyret må skylles grundig med vann!</p> <p>Sett inn og lås ventilatorplaten og venstre hengestativ.</p>
16		<p>vises i displayet.</p>
17		<p>Lukk ovnsromsdøren. Varigheten av avkalkingsfasen vises.</p>
18		<p>Dampgeneratoren blir automatisk skylt flere ganger, deretter går apparatet automatisk til damping.</p>


## Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
19		Etter avkalkingsfasen er avsluttet vises "End" i displayet.
20		Når du velger en driftmodus forlater du avkalkingsprosessen. Apparatet ditt kan nå brukes til tilberedning.

### Avbrudd avkalkingsprosess

Du kan avbryte avkalkingsprosessen etter behov.

#### Før du fyller på avkalkingsvæske



Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Hold kjernetemperatur-tasten inne i 10 sekunder.
2		På tilberedningstid/kjernetemperatur-displayet vises "End". Apparatet ditt kan nå brukes til tilberedning.

#### Etter du har fylt på avkalkingsvæske

Avbruddsprogrammet varer rundt 20 minutter.

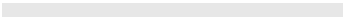




Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Slå av apparatet og vent 4 sekunder

## Internt vedlikehold - Avkalking dampgenerator

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
2		Slå på apparatet
3		Avkalkingsprosessen blir avbrutt hvis du trykker på kjernetemperatur-tasten i løpet av 30 sekunder. Hvis du ikke trykker på kjernetemperatur-tasten i løpet av 30 sekunder fortsetter avkalkingsprosessen uforandret.
4		Dampgeneratoren blir automatisk tømt og grundig skylt.
5		På tilberedningstid/kjernetemperatur-displayet vises "End". Apparatet ditt kan nå brukes til tilberedning.

# Internt vedlikehold - tømning av dampgeneratoren

Du kan tømme dampgeneratoren før transport eller for frostbeskyttelse.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Steng vannkranen og åpne døren
2		Still inn modusvelgeren på "Prog/Clean   Start".
3		Vri dreiebryteren mot høyre.
4		På displayet vises "ESG".
5		Trykk på tasten. Dampgeneratoren tømmes.

# Internt vedlikehold

---

## Service av luftfiltere

### Bordapparat type 6 x 2/3 GN:

Løsne luftfilteret med en passende gjenstand (mynt, skrutrekker) ved å plassere gjenstanden i sporet plassert på midten foran og skyv bakover. Dette løsner låsen til luftfilteret. Trekk filteret diagonalt nedover fra apparatet.

Rengjør luftfilteret i oppvaskmaskinen (bruk ikke CleanJet®) og la luftfilteret tørke. Hvis luftfilteret fremdeles er klebrig og tilsmusset etter vask må det byttes ut.

Ved installering skyver du luftfilteret opp i skrå vinkel inn i apparatet. Trykk plashuset til filteret oppover til det låses.

Luftfilter nr.: 40.04.771

### Bordmodeller type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN og 10 x 2/1 GN:

Løsne luftfilteret ved å trykke inn de 2 markeringene på rammen. Vipp filteret nedover og trekk det helt ut av apparatet.

Rengjør luftfilteret i oppvaskmaskinen (bruk ikke CleanJet® !) og la luftfilteret tørke. Hvis luftfilteret fremdeles er klebrig og tilsmusset etter vask må det byttes ut.

Sett luftfilteret først med de bakre krokene inn i hullene på undersiden av apparatet og lås det så fast ved å trykke oppover (motsatt av hva du gjorde da du tok filteret ut).

Luftfilter nr.: 40.03.461

### Gulvmodeller av type 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN:

For bytting av luftfilter på gulvmodeller hvis du skal bytte luftfilteret på gulvmodellene 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN, ring din Rational-servicepartner!





## Internt vedlikehold

---

### Skifte dørtetning:

#### Tetningslisten er plassert i et spor i ovnsrommet.

- Trekk ut den gamle tetningslisten.
- Gjør rent i sporet.
- Legg ny tetning i sporet (holderne kan du fukte med såpevann).
- Den firkantede delen av tetningen må ligge helt inne i sporet.



### Ovnsrommestetning:

6 x 2/3 GN	Nr. 20.02.549
------------	---------------

6 x 1/1 GN	Nr. 20.02.550
------------	---------------

6 x 2/1 GN	Nr. 20.02.551
------------	---------------

10 x 1/1 GN	Nr. 20.02.552
-------------	---------------

10 x 2/1 GN	Nr. 20.02.553
-------------	---------------

20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398
-------------	---------------

20 x 2/1 GN	Nr: 20.00.399
-------------	---------------

### Bytte lyspærer

#### LED-belysning

For å skifte LED-belysningen må du henvende deg til din autoriserte RATIONAL Servicepartner.

#### Bytte halogenlampe


#### Koble enheten fra strømtilførselen på veggen.

- Dekk til avløpet inne i ovnsrommet.
- Fjern rammen med glass og tetning.
- Skift halogenpære (Nr.: 3024.0201, pass på å ikke berøre lyspæren med fingrene).
- Skift også tetningsrammen (Nr.: 40.00.094).
- Skru fast rammen med glass og tetninger.



# Service-meldinger

Hvis det oppstår problemer med apparatet vises disse på displayet.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Problemer med apparatet som tillater at du fremdeles kan bruke det til matlaging kan omgås ved å trykke på ur-tasten.

Feilmelding	Når og hvordan	Tiltak
E10	Etter å ha koblet til i 30 sek.	Apparatet kan brukes til matlaging. -Kontakt kundeservice!
E16	Hvis feilen oppstår.	Kontakt kundeservice!
E17	Hvis feilen oppstår.	Kontakt kundeservice!
E18	Hvis feilen oppstår.	Kontakt kundeservice!
E19	Hvis feilen oppstår.	Kontakt kundeservice!
E20	Vises i 30 sek. etter oppstart eller skifte av driftsmodus.	Bruk av ovnen er begrenset. -Kontakt kundeservice!
E23	Vises kontinuerlig.	Koble fra apparatet - Kontakt kundeservice!
E24	Vises kontinuerlig.	Koble fra apparatet - Kontakt kundeservice!
E25/E26/E27	Må bekreftes ved når rengjøringsprogrammet er slutt.	Apparatet kan brukes til matlaging. Rengjøring ikke mulig. -Kontakt kundeservice!
E28	Etter å ha koblet til i 30 sek.	Kontakt kundeservice!
E29	Vises kontinuerlig	Kontroller og bytt luftfilteret under betjeningspanelet. Kontroller om en ekstern varmekilde påvirker apparatet. Hvis servicemeldingen ikke forsvinner - kontakt kundeservice.

## Service-meldinger

Feilmelding	Når og hvordan	Tiltak
E30	Vises kontinuerlig	Fuktighetskontrollen fungerer ikke! Apparatet brukes til matlaging i begrenset omfang. - Kontakt kundeservice!
E31	Etter å ha koblet til i 30 sek.	Kjernetemperaturføler defekt! Apparatet kan brukes til matlaging uten kjernetemperaturføler. -Kontakt kundeservice!
E32	Vises kontinuerlig.	Steng gasskranen! -Kontakt kundeservice!
E33	Vises kontinuerlig etter omstart 4 ganger.	Steng gasskranen! -Kontakt kundeservice!
E34	Vises kontinuerlig	Kontakt kundeservice!
E35	Etter å ha koblet til i 30 sek.	Koble til Ultravent®-Kondenshette.
E36	Hvis feilen oppstår.	Apparatet kan brukes i begrenset omfang. - Kontakt kundeservice!
E37	Hvis feilen oppstår.	Bruk av ovnen er begrenset. -Kontakt kundeservice!
E38	Hvis feilen oppstår.	Valgbryter for modus defekt. -Kontakt kundeservice!
E39	Hvis feilen oppstår.	Valgbryter for ovnsromstemperatur defekt. - Kontakt kundeservice!
E40	Hvis feilen oppstår.	Valgbryter for tilberedningstid/ kjernetemperatur defekt. -Kontakt kundeservice!
E44	Må bekreftes ved når rengjøringsprogrammet er slutt.	Driftsmodus damp og kombidamp ikke tilgjengelig - Kontakt kundeservice.
E50	Hvis feilen oppstår.	Sanntidsklokke (RTC) ikke initialisert - se kapittel innstilling tid/dato

## Service-meldinger

---

<b>Feilmelding</b>	<b>Når og hvordan</b>	<b>Tiltak</b>
E51	Hvis feilen oppstår.	Bytt batteri - Kontakt kundeservice.
E60	Hvis feilen oppstår.	Feil i tenningsboksen - Kontakt kundeservice!

## Før du tar kontakt med kundeservice

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Det drypper vann fra ovnsdøren.	Døren er ikke ordentlig lukket.	På gulvmodellene peker håndtaket nedover når døren er ordentlig lukket.
	Dørpakningen er slitt eller skadet.	Bytt pakning (se kapittelet om "Internet vedlikehold" i håndboken). Pleieanvisninger for maksimal levetid: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dørpakningen bør alltid tørkes av med en fuktig klut når dagen er avsluttet.</li> <li>- Hvis det tilberedes mye grillmat (mye fett) bør dørpakningen tørkes av innimellom også.</li> <li>- Hvis apparatet står innkoblet i lengre tid uten produkter, anbefaler vi at temperaturen i ovnsrommet ikke stilles høyere enn 180 °C.</li> </ul>
Det kommer lyder fra ovnsrommet når apparatet er i drift.	Luftledeplater, hengestativer, osv. er ikke festet ordentlig.	Fest luftledeplater og hengestativer.
Ovnsromsbelysningen fungerer ikke!	Halogenlampen defekt	Bytt lampen (se kapittelet om "Internet vedlikehold" i håndboken).
Vannmangel Displayet viser "OPEN H2O"	Vannkran stengt	Vannkran åpen
	Filteret på vanninntaket tilsmusset.	For kontroll og rengjøring av filteret: Lukk vannkranen, skru av vanntilførselen til apparatet, demonter filteret og gjør det rent. Sett inn filteret, koble til vanntilførselen og kontroller at alt er tett.
Det kommet ut vann under apparatet.	Apparatet står ikke i water.	Juster inn apparatet med et waterpass (se installasjonshåndboken).
	Avløpet er tilstoppet	Trekk av avløpsrøret (HT-røret) på baksiden av apparatet og gjør det rent. Tilstopninger kan lett oppstå hvis det tilberedes mye produkter med høy fettandel eller røret er lagt med for lavt fall.

## Før du tar kontakt med kundeservice

		Tiltak: Legg avløpsrøret slik det beskrives i installasjonsanvisningen.
Apparatet viser ingen funksjoner når det kobles inn.	Den eksterne hovedbryteren er skrudd av.	Skru på hovedbryteren.
	Sikringen i hovedsikringsboksen har slått ut.	Kontroller hovedsikringsboksen
	Temperaturen i omgivelsene rundt apparatet var under 5 °C (41 °F) i lengre tid.	Varm ovnsrommet opp til over 20 °C (68 °F). Apparatet skal kun brukes i frostsikre omgivelser - (se installasjonsanvisningen)
Apparatet angir „CHnG FILt“	Luftfilteret er tilsusset.	Bytt luftfilter. Se håndbokens kapittel "Internt vedlikehold". Trykk "tilberedningstid"-tasten for å kvittere meldingen.
Gassapparat angir „CHnG PoL“.	Strømtilførselen er ikke koblet riktig (feil polaritet).	Hvis apparatet er koblet med stikkontakt, trekk ut støpselet og snu det 180° . La en elektriker installere apparatet med riktig polaritet (uten støpsel).
Gassapparat viser permanent reset "rES".	Gasstilførselen til apparatet er brutt	Åpne gasskranen Koble inn viftetaket
	Gasstrykket er for lavt	Kontroller gasstilførselen til apparatet.
Driftsmodus-displayet blinker	Ovnsrommet er for varmt	Kjøøl ned ovnsrommet med Cool down (se kapitlet „Cool down“ i håndboken)

# EU samsvarserklæring

RATIONAL AG  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances  
Types: CombiMaster Plus CM 61, CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102,  
CMP 201, CMP 202 (incl. CombiDuo)

Including dedicated extractor hoods: EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)  
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)  
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:  
D Konformitätserklärung: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU-direktiivien vaatimukset:  
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
H Mű, a Rational kijelenté, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kibévezési irányelveinek:  
HR Rational izjavlja da su ovi proizvodi u skladu s sljedećim smjernicama EU:  
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Directive della Comunità Europea:  
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst šeitākojamām ES normām:  
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
P A Rational declara que estos productos están en conformidad con as seguintes directives EU:  
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE.  
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:  
S Rational förklarar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
SER Rational izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği'ni aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014  
EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003-Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



## Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06;
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.  
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas  
Managing Director

i.V. Roland Hegmann  
Head of Approval / Compliance

# EU samsvarserklæring

Rational AG  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
[www.rational-ag.com](http://www.rational-ag.com)



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances  
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201,  
CMP 202  
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101 (CombiDuo 61/61)  
UV 61/101 (CombiDuo 61/61)  
UV Plus 61/101 (CombiDuo 61/61)

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:  
D Konformitátserklæring. Rational erklærer, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
EE Rational kiirgabab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktivien vaatimukset:  
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
H Működési nyilatkozat, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követendő irányelveinek:  
HR Rational izjavlja da su ovi proizvodi skladni slijedećim smjernicama EU:  
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
P A Rational declara que estes productos estão em conformidade com as seguintes diretivas EU:  
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:  
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:  
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
SER Rational izjavjuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu s naslednjimi smernicami EU:  
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği'ni kapsayan Direktiflerine uygun olduğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC  
- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Machinery Directive MD 2006/42/EC  
- EN60335-1:2012  
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012  
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010  
- EN62233:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU  
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,  
- EN 61000-3-2:2014; EN61000-3-3:2013.

EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU  
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

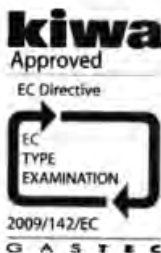
EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.  
In case of any not with us agreed modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas  
Managing Director

Ulf Marco Märken  
Produktentwickler Teamleiter Wärme





# EU samsvarserklæring

Rational AG  
Igfinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances  
Types: CombiMaster Plus CMP XS 6 2/3 E (incl. CombiDuo)  
Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E  
Including UltraVent® XS Integration

BG	Фирма Rational потвърждава, че тези продукти съответстват на съдържанието на директивите на ЕС:
CZ	Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:
D	Konformitätserklärung: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N	Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E	Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE	Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F	Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN	Rational väikuittaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB	Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR	Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H	Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelmény irányelveinek:
HR	Rational izjavlja da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
I	Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Directive della Comunità Europea:
LT	Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka šiaurės Rivaldintais ES normas:
LV	Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL	Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P	A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL	Firma Rational oświadcza, że dane výrobky są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO	Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU	Фирма Rational заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S	Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER	Rational izjavlja da su ovi proizvodi u skladnosti sa sledećim smernicama EU:
SI	Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK	Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR	Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği'ne aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014  
EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1-A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



## Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06;
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.  
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas  
Managing Director

i.V. Roland Hegmann  
i.V. Roland Hegmann  
Head of Approval / Compliance



...

---



...

---

## Europe

### RATIONAL

**Großküchentechnik GmbH**  
Tel. +49 (0)8191.327387  
info@rational-online.de  
rational-online.de

**RATIONAL France S.A.S.**  
Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
info@rational-france.fr  
rational-france.fr

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
Tel. +39 041 5951909  
info@rational-online.it  
rational-online.it

**RATIONAL Schweiz AG**  
Tel. +41 71 727 9092  
info@rational-online.ch  
rational-online.ch

**RATIONAL UK**  
Tel. 00 44 (0) 1582 480388  
info@rational-online.co.uk  
rational-online.co.uk

## America

**RATIONAL Canada Inc.**  
Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)  
info@rational-online.ca  
rational-online.ca

**RATIONAL BRASIL**  
Tel. +55 (11) 3372-3000  
info@rational-online.com.br  
rational-online.com.br

## Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン  
Tel. (03) 6316-1188  
info@rational-online.jp  
rational-online.jp

**RATIONAL International India  
Private Limited**  
Tel. +91 124 463 58 65  
info@rational-online.in  
rational-online.in

**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tel. +41 71 727 9090  
Fax +41 71 727 9080  
info@rational-international.com  
rational-online.com

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
Tel. +43 (0)662.832799  
info@rational-online.at  
rational-online.at

**RATIONAL Ibérica  
Cooking Systems S.L.**  
Tel. +34 93 4751750  
info@rational-online.es  
rational-online.es

**RATIONAL Nederland**  
Tel. +31 546 546000  
info@rational.nl  
rational.nl

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Tel. +46 (0)40-680 85 00  
info@rational-online.se  
rational-online.se

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
Tel. +7 495 640 63 38  
info@rational-online.ru  
rational-online.ru

**RATIONAL USA Inc.**  
Tel. 888-320-7274  
info@rational-online.us  
rational-online.us

**RATIONAL Argentina – South America**  
Tel. +54 11 2080 2495  
info@rational-online.com.ar  
rational-online.com.ar

**RATIONAL 上海**  
Tel. +86 21 3183 7500  
office.shanghai@rational-china.com  
rational-china.cn

**RATIONAL International Middle East**  
Tel. +971 4 338 6615  
info@rational-online.ae  
rational-online.ae

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
Tel. +49 (0)8191 3270  
Fax +49 (0)8191 21735  
info@rational-ag.com  
rational-online.com

**RATIONAL Belgium nv**  
Tel. +32 15 285500  
info@rational.be  
rational.be

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
Tel. +48 22 8649326  
info@rational-online.pl  
rational-online.pl

**RATIONAL Slovenija  
SLORATIONAL d.o.o.**  
Tel. +386 (0)2 8821900  
info@slorational.si  
slorational.si

**RATIONAL Norge AS**  
Tel. +47 22 70 10 00  
post@rational.no  
rational.no

**RATIONAL International AG  
Istanbul Irtibat burosu**  
Tel. +90 212 603 6767  
info@rational-online.com.tr  
rational-online.com.tr

**RATIONAL Mexico**  
Tel. +52 (55) 5292-7538  
info@rational-online.mx  
rational-online.mx

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Tel. +61 (0) 3 8369 4600  
info@rationalaustralia.com.au  
rationalaustralia.com.au

**RATIONAL Korea**  
Tel. +82-31-756-7700  
info@rationalkorea.co.kr  
rationalkorea.co.kr

**RATIONAL NZ Ltd**  
Tel. +64 (9) 633 0900  
sales@rationalnz.co.nz  
rationalnz.co.nz

© RATIONAL AG 2016