

iCombi[®] Classic

Original bruksanvisning



Innholdsfortegnelse

1 Innledning	6
1.1 Produktgaranti	6
1.2 Målgruppe	6
1.3 Tiltent bruk.....	6
1.4 Arbeide med denne bruksanvisningen.....	6
1.4.1 Forklaring av symbolene	6
1.4.2 Forklaring av piktogrammene	6
1.4.3 Forklaring av advarsler	7
1.4.4 Illustrasjoner.....	7
1.4.5 Tekniske endringer.....	7
2 Generelle sikkerhetsanvisninger	8
2.1 Sikkerhetsinstruksjoner for apparater med gasstilkobling	9
2.2 Personlig verneutstyr	10
3 iCombi Classic	11
4 Når du arbeider med apparatet	12
4.1 Førstegangs oppstart	12
4.2 Til- og frakobling av apparatet	12
4.3 Interaksjon med apparatet.....	12
4.4 Maksimale lastemengder	13
4.5 Åpne og lukke ovnsdøren	13
4.6 Last inn i apparatet.....	13
4.7 Stikke inn kjernetemperaturføleren	14
4.8 Bruk av hånddusj	17
4.9 Integreert fettavløp.....	18
5 Tilberede mat	20
5.1 Hente opp driftsmodus	20
5.2 Tilberedningsparametre	20
5.3 Tilleggsfunksjoner	21
5.4 Damp.....	23
5.4.1 Ovnsromsklima og temperaturområde	23
5.4.2 Tilberede mat med damp	23
5.5 Kombinasjon av damp og varmluft.....	24
5.5.1 Ovnsromsklima og temperaturområde	24
5.5.2 Tilberede matvarer i en kombinasjon av damp og varmluft	24
5.6 Varmluft	25
5.6.1 Ovnsromsklima og temperaturområde	25
5.6.2 Tilberede matvarer i varmluft	25
6 Sous-vide-tilberedning	27
7 Finishing	28
7.1 Ovnsromsklima og temperatur	28
7.2 Ferdiggjørig av maten.....	28

8 Programmeringsmodus.....	30
8.1 Starte programmeringsmodus	30
8.2 Forhåndsinnstilte programmer	30
8.3 Opprett nytt program	31
8.4 Starte program	33
8.5 Redigere program	33
8.6 Slette program	34
8.7 Sortere programliste	34
8.8 Laste programmer opp og ned.....	35
9 Innstillinger.....	36
9.1 Hente opp innstillinger	36
9.2 Stille inn temperaturenheten	36
9.3 Angi dato og klokkeslett	37
9.4 Endre tastatur	38
10 Kitchen-Management.....	39
10.1 Hygieneadministrasjon.....	39
10.1.1 Registrerte HACCP-data	39
10.1.2 Laste ned HACCP-data	39
10.2 Integrere apparater i et nettverk.....	40
10.3 ConnectedCooking (Valgfritt).....	40
11 Automatisk rengjøring.....	41
11.1 Generelle sikkerhetsanvisninger	41
11.2 Rengjøringsprogrammer.....	41
11.3 Start automatisk rengjøring	42
11.4 Avbryte automatisk rengjøring	43
12 Vedlikehold.....	45
12.1 Generelle sikkerhetsanvisninger	45
12.2 Vedlikeholdsintervall	45
12.3 Rengjøringsmidler	45
12.4 Rengjør ovnsdøren	46
12.5 Rengjør hånddusj.....	47
12.6 Rengjøring tilbehør.....	47
13 Inspirasjon og hjelp.....	48
13.1 Hjelp per telefon	48
13.2 Spørsmål om apparatdata	48
13.3 Feilsøking.....	48
13.3.1 Feilmeldinger for dampgeneratoroppvarming	49
13.3.2 Feilmeldinger for gassapparater	49
13.3.3 Feilmeldinger for varmluftsoppvarming.....	50
13.3.4 Feilmeldinger knyttet til fuktighet.....	50
13.3.5 Feilmeldinger for CleanJet.....	51
13.3.6 Feilmeldinger for Care	51
13.3.7 Varslingscenter	51

14 Vedlikehold	53
14.1 Bytte luftfilter	53
14.2 Bytte pakningen i ovnsdøren	53
15 Transport	54
15.1 Tøm dampgeneratoren.....	54
15.2 Transportere apparatet.....	54
16 Driftnedleggelse og avhending	56
16.1 Driftnedleggelse	56
16.2 Avhending.....	56
17 Tekniske data	57
17.1 Apparater med elektrisk tilkobling.....	57
17.2 Apparater med gasstilkobling.....	57
17.3	57
17.4 Samsvar	57
17.4.1 Apparater med elektrisk tilkobling	57
17.4.2 Apparater med gasstilkobling	57
Indeks	59

1 Innledning

Kjære kunde,

gratulerer med ditt nye iCombi Classic. Du må lese bruksanvisningen nøye før du bruker den for første gang. Bruksanvisningen sikrer trygg håndtering av apparatet. Oppbevar denne bruksanvisningen på et sted der den til enhver tid er tilgjengelig for alle som bruker apparatet.

Med din iCombi Classic oppnår du fantastiske tilberedningsresultater. Takket være den intuitive bruksanvisningen kan dette gjøres raskt og enkelt uten mye opplæring.

Vi håper du får mye glede av ditt iCombi Classic.

Hilsen

RATIONAL NORGE AS

1.1 Produktgaranti

Registrer apparatet ditt på www.rational-online.com/warranty og dra nytte av to-års garanti. På denne siden finner du også de generelle garantibetingelsene og garantien.

RATIONAL er ikke ansvarlig for skader forårsaket av uautoriserte tekniske endringer.

1.2 Målgruppe

Dette dokumentet er beregnet på personer som jobber i storkjøkken og kommersielle kjøkken.

Apparatet må ikke brukes, rengjøres eller vedlikeholdes av følgende grupper av mennesker:

- Mennesker med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske funksjonsevner
- Mennesker med manglende erfaring og kunnskap
- Barn

Barn som oppholder seg i nærheten av apparatet må være under tilsyn. Det er ikke tillatt å la barn leke med apparatet.

1.3 Tiltenkt bruk

Din iCombi Classic er utviklet for termisk tilberedning av mat.

Dette apparatet skal bare brukes kommersielt, for eksempel på restaurantkjøkken, storkjøkken og kommersielle kjøkken på sykehus, bakerier eller hos slaktere. Apparatet må ikke brukes utendørs. Dette apparatet må ikke brukes til kontinuerlig, industriell masseproduksjon av mat.

All annen bruk anses som ikke tiltenkt bruk, og er dermed farlig. RATIONAL AG påtar seg intet ansvar for konsekvenser av feil bruk.

1.4 Arbeide med denne bruksanvisningen

1.4.1 Forklaring av symbolene

Dette dokumentet bruker følgende symboler for å gi deg informasjon og veilede deg til handling:


- ✓ Dette symbolet angir forutsetninger som må oppfylles før du utfører en handling.
 1. Dette symbolet markerer et handlingstrinn du må utføre.
 - > Dette symbolet angir et mellomresultat, som du kan sjekke resultatet av et handlingstrinn med.
 - >> Dette symbolet angir et resultat der du kan sjekke det endelige resultatet av en handlingsinstruksjon.
 - Dette symbolet markerer en liste.
 - a. Dette symbolet markerer en liste.

1.4.2 Forklaring av piktogrammene

Følgende piktogrammer brukes i dette dokumentet:

  Advarsel! Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.

 Generelle advarsler

 Nyttig informasjon for enkel bruk av apparatet ditt.

1.4.3 Forklaring av advarsler

Hvis du ser noen av følgende advarsler blir du advart om farlige situasjoner og anbefalt å unngå disse situasjonene.

FARE

Hvis du ser farevarslingen FARE blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade eller død.

ADVARSEL

Hvis du ser farevarslingen ADVARSEL blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade eller død.

FORSIKTIG

Hvis du ser farevarslingen FORSIKTIG blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade.

MERK

Hvis du ser denne varslingen blir du advart om situasjoner som kan føre til skader på apparatet.

1.4.4 Illustrasjoner

Illustrasjonene som brukes i denne håndboken kan avvike fra det aktuelle apparatet.

1.4.5 Tekniske endringer

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

2 Generelle sikkerhetsanvisninger

Enheten er designet for å være sikker og vil ikke utgjøre noen fare hvis den brukes normalt og i samsvar med forskriftene. Riktig håndtering for bruk av apparatet er beskrevet i denne bruksanvisningen.

- Apparatet må kun installeres av din RATIONAL servicepartner.
- Bare din RATIONAL servicepartner må foreta reparasjoner av apparatet.
- Du må ikke endre apparatet eller apparatinstallasjonen som er godkjent av RATIONAL servicepartneren.
- Du må ikke bruke apparatet hvis det er skadet. Et skadet apparat er ikke sikkert og kan forårsake personskader og brann.
- Du må ikke bruk apparatet hvis en glassrute på døren til ovnsrommet er skadet. Kontakt din RATIONAL servicepartner og få glasset byttet ut.
- Plasser ikke gjenstander på apparatet.
- Oppbevar aldri lett antenkelige eller brennbare materialer i nærheten av apparatet.
- Apparatet må bare brukes ved en omgivelsestemperatur på +10 °C til +40 °C.
- Unngå varmekilder i nærheten av apparatet, som friturekokere eller grillplater.
- Kontroller at gulvet rundt apparatet er tørt og sklisikkert når det er i drift.

Sikkerhetsinstruksjoner før bruk

- Kontroller at apparatet har en temperatur på minst + 5 °C.
- Forsikre deg om at luftplaten foran viftehjulet er låst øverst og nederst.
- Forsikre deg om at GN-stativet/mobilt stativ er låst.
- Forsikre deg om at det ikke finnes rester av rengjøringstabletter i ovnsrommet.
- Hvis du tar apparatet i bruk igjen etter en lengre driftstans må du skylle med minst 10 liter vann gjennom hånddusjen.

Sikkerhetsinstruksjoner ved bruk

- Slik unngår du skolding og forbrenning:
 - Åpne døren til ovnsrommet forsiktig under bruk. Varm damp kan slippe ut.
 - Bruk ditt personlige verneutstyr når du fjerner tilbehør eller gjenstander fra ovnsrommet.
 - Under bruk må du bare berøre apparatet på kontrollpanelet og håndtaket på ovnsdøren. De ytre overflatene kan oppnå en varme på over 60 °C.
 - Kantiner med mat må bare skyves inn i hyllene du kan se. Ellers kan varm mat renne over når du tar den ut av apparatet.
- Slik unngår du brann- og eksplosjonsfare:

- Du må ikke koke brennbare væsker i apparatet, for eksempel alkoholholdige drikker som vin. Brennbare væsker kan selvantenne under fordamping. Før du tilbereder mat i brennbare væsker, må du koke væsken i lang tid for å redusere alkoholinnholdet.
- Under grilling og steking bruker du en kantine til oppsamling av fett under produktet.
- For å unngå personskader når du arbeider med transportvogner, trillevognstativ eller tallerkenstativvogner:
 - Skyv transportvognen, trillevognstativet eller tallerkenstativvognen forsiktig over humper og ujevne gulv, så de ikke velter.
 - Aktiver parkeringsbremsene på transportvognen, trillevognstativet eller tallerkenstativvogner slik at de ikke ruller bort på ujevnt gulv.
 - Fest transportvognen til apparatet ditt før du skyver et trillevognstativ eller en tallerkenstativvogn inn i apparatet eller tar den ut av apparatet.
 - Lukk beholderlåsen på trillevognstativet og dekk containere med varm mat når du flytter trillevognstativet. Ellers kan varm mat renne over.
- Dermed forhindrer du materielle skader forårsaket av feil bruk av tilbehør
 - Bruk bare RATIONAL originaltilbehør.
 - Bruk bare VarioSmoker til å røyke maten.
- Ikke legg inn kalde matvarer i ovnsrommet hvis det allerede finnes mat der som har serveringstemperatur.

Sikkerhetsinstruksjoner etter bruk

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- For å unngå korrosjon i ovnsrommet lar du ovnsromsrdøren stå litt åpen under lengre driftspauser og over natten.
- Ved lengre driftspauser må du stenge vann-, elektrisitet- og gasstilførsel til apparatet på stedet.
- Tøm dampgeneratoren ved lengre driftspauser og før du transporterer apparatet.

2.1 Sikkerhetsinstruksjoner for apparater med gasstilkobling

- Slik unngår du brannfare:
 - Hvis apparatet er koblet til en skorstein, må du regelmessig kontakte gassmontøren for å rengjøre avtrekksrøret på apparatet. Forsikre deg om at nasjonale forskrifter overholdes.
 - Plasser ikke gjenstander på avtrekksrørene!
- Slik unngår du dødsulykker:
 - Hvis enheten brukes med avtrekkshette, må du alltid slå på avtrekkshetten under bruk. Ellers kan forbrenningsgasser akkumuleres.
- Slik forholder du deg korrekt når du lukter gass:

- Trykk ikke på lys- eller apparatbrytere, trekk aldri støpsler ut av stikkontakter og bruk ikke mobiltelefon eller telefon. Det kan føre til gnistdannelse og fare for eksplosjon øker.
- Åpne vinduer og dører og luft ut rommet med frisk luft. Slå ikke på avtrekksetter og ventilatorer for å lufte ut rommet. Det kan føre til gnistdannelse og fare for eksplosjon øker.
- Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.
- Forlat bygningen og kontakt gassleverandøren eller brannvesenet.

2.2 Personlig verneutstyr

- Du skal bare bruke klær som ikke kan forårsake en arbeidsulykke, spesielt på grunn av varme, sprut fra varme væsker eller etsende stoffer, når du arbeider med apparatet.
- Bruk vernehansker for å beskytte deg selv tilstrekkelig når du håndterer varme gjenstander og skarpe metallkanter.
- Under rengjøringsarbeidet må du bruke tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv tilstrekkelig når du håndterer vedlikeholdsprodukter.

3 iCombi Classic



Type 20-1/1



Type 20-2/1

4 Når du arbeider med apparatet

4.1 Førstegangs oppstart

Når du bruker apparatet for første gang, er det allerede installert på riktig måte av en RATIONAL servicepartner. Selvtesten er allerede utført, og apparatet er klart til bruk. All informasjon om installasjonen finner du i den medfølgende installasjonsmanualen.



Før du arbeider med apparatet for første gang

1. Rengjør apparatet og tilbehøret før du bruker apparatet for første gang.

Mer informasjon finner du her [Vedlikehold](#) [► 45]

4.2 Til- og frakobling av apparatet



1. For å slå på apparatet trykker du på tasten i omtrent 3 sekunder: 
 - > Apparatet startes. Oppstartsskjermen vises.
2. For å slå av apparatet trykker du og hold tasten inne til hele statuslinjen øverst på skjermen vises: 
 - >> Apparatet kobles fra.

4.3 Interaksjon med apparatet

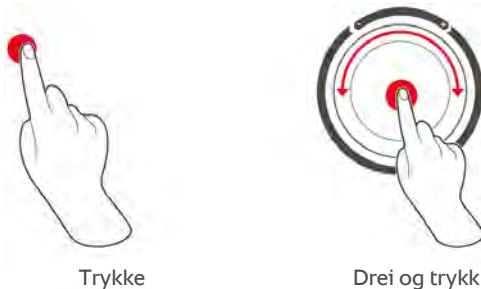
MERK

Feil betjening av skjermen

Skjermen kan bli skadet hvis du betjener den med en spiss gjenstand.

1. Betjen apparatet bare med hendene.

Du kan betjene apparatet ditt med noen få berøringer og det sentrale kontrollhjulet.



1. Trykk på tastene på kontrollpanelet for å velge ønsket modus eller funksjon.
2. Vri på det sentrale hjulet for å foreta innstillingen.
3. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.

4.4 Maksimale lastemengder

MERK

Skader på apparatet på grunn av for høy belastning

Apparatet kan bli skadet hvis du overskrider maksimal belastning.

1. Last bare inn enheten med den maksimale belastningen som er spesifisert her

Type	maks. lastemengde [kg]	maks. belastning per skinne
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Åpne og lukke ovnsdøren



Åpne ovnsdøren

1. Vri håndtaket til ovnsromsdøren mot høyre.
2. Hvis apparatet er utstyrt med en sikkerhetsdørlås, må du først trå på fotpedalen og deretter vri håndtaket til ovnsdøren til høyre i horisontal stilling.
3. Åpne ovnsdøren sakte. **⚠ FORSIKTIG! Fare for skålding! Når apparatet er i drift, kan varm damp strømme ut av ovnsrommet.**

>> Farten på viftehjulet senkes.

Lukk ovnsdøren

1. Lukk ovnsdøren og vri håndtaket til venstre i vertikal stilling.

4.6 Last inn i apparatet

1. Åpne ovnsdøren.
 - > Bremsen til viftehjulet blir aktivert og bremser viftehjulet.
2. Last inn maten i apparatet.
3. Når du griller eller steker mat, skyver du en beholder under maten for å fange opp fett som lekker ut.

4. Lukk døren til ovnsrommet. Forsikre deg om at døren til ovnsrommet er fullstendig lukket og at håndtaket på døren til ovnsrommet står i vertikal stilling.

Hyllnivå over 1,60 m



Hvis apparatet din er installert slik at topphyllnivået er 1,60 m over gulvet, må du feste det medfølgende advarselsskiltet på dette punktet.

4.7 Stikke inn kjernetemperaturføleren

De følgende avsnittene beskriver hvordan du arbeider med kjernetemperaturføleren samt arbeider med den eksternt tilkoblede kjernetemperaturføleren.

FORSIKTIG

Varm kjernetemperaturføler

Hvis du berører den varme kjernetemperaturføleren uten vernehansker, er det fare for forbrenning.

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
2. Avkjøl eventuelt kjernetemperaturføleren med hånddusjen.

FORSIKTIG

Spiss kjernetemperaturføler

Hvis du ikke er forsiktig med kjernetemperaturføleren, kan du skade deg på spissen av kjernetemperaturføleren.

1. Bruk alltid vernehansker når du arbeider med den varme kjernetemperaturføleren.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk.

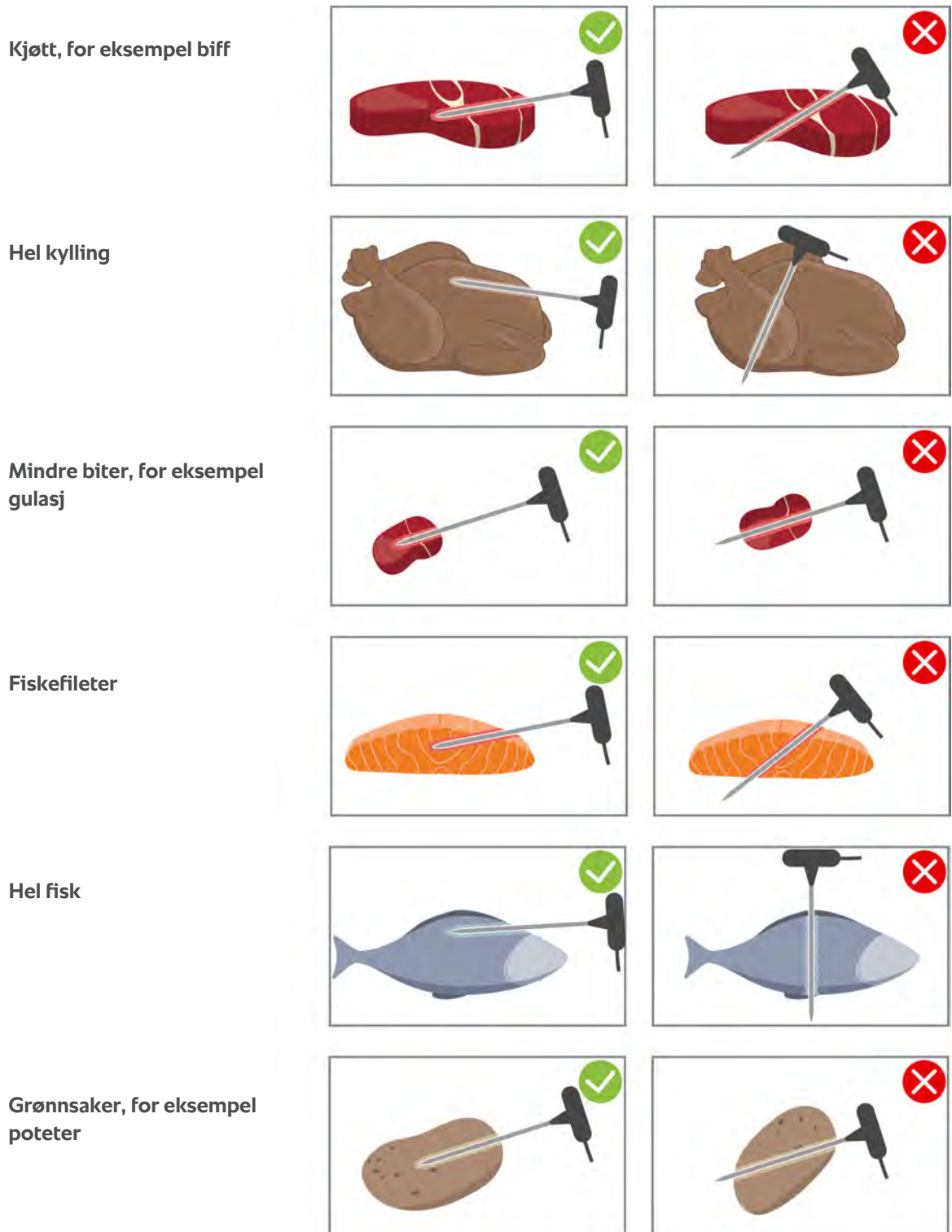
MERK**Kjernetemperaturføleren henger ut av ovnsrommet**

Hvis du ikke plasserer kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk kan kjernetemperaturføleren skades.

1. Plasser kjernetemperaturføleren i holderen etter bruk.

**TIPS**

- Hvis du regelmessig tilbereder veldig tynne eller flytende matvarer, anbefales du å bruke den valgfrie posisjoneringshjelperen. Plasser først kjernetemperaturføleren i posisjoneringshjelperen og deretter i matvaren.
- Hvis kjernetemperaturføleren er varmere enn den innstilte kjernetemperaturen, avkjøler du kjernetemperaturføleren med hånddusjen.



Kjøtt, for eksempel biff

1. Stikk kjernetemperaturføleren diagonalt inn i maten slik at spissen av kjernetemperaturføleren står i den tykkeste delen av maten.

Store kjøttstykker, for eksempel steker

1. Stikk kjernetemperaturføleren inn i maten slik at spissen av kjernetemperaturføleren står i den tykkeste delen av maten.

Hel kylling

1. Stikk kjernetemperaturføleren inn i den tykkeste delen av brystfileten, ikke for nær ribbeina.

Pass på at ikke spissen på kjernetemperaturføleren stikker ut i kyllingens bukhole. Stikk ikke kjernetemperaturføleren inn i beinet.

Fiskefileter

1. Stikk kjernetemperaturføleren diagonalt inn i maten slik at spissen av kjernetemperaturføleren står i den tykkeste delen av maten.

Hel fisk

1. Stikk kjernetemperaturføleren inn i maten slik at spissen av kjernetemperaturføleren står i den tykkeste delen av maten.

Pass på at spissen på kjernetemperaturføleren ikke stikker ut i bukhulen til fisken.

Små matvarer, for eksempel gulasj

1. Plasser maten slik at spissen på kjernetemperaturføleren står i den tykkeste delen av biten.

Supper, sauser, desserter

1. Plasser kjernetemperaturføleren i Gastro-Norm-kantinen slik at kjernetemperaturføleren er helt dekket av væsken.
2. Når du rører rundt i væsken lar du kjernetemperaturføleren ligge i Gastro-Norm-kantinen.

Grønnsaker, for eksempel poteter

1. Stikk kjernetemperaturføleren inn i maten slik at spissen av kjernetemperaturføleren står i den tykkeste delen av maten.

Bakevarer

1. For bakevarer som hever kraftig under bakingen stikker du kjernetemperaturføleren loddrett inn i midten av maten.

Bruk eventuelt den valgfrie posisjoneringshjelperen.

Matvarer med forskjellig størrelse

1. Stikk først kjernetemperaturføleren i et lite stykke av maten.
2. Når den ønskede kjernetemperaturen er nådd, fjerner du de små matstykkene fra kjernetemperaturføleren og ut av ovnsrommet.
3. Stikk deretter kjernetemperaturproben i et større stykke av maten og fortsett tilberedningen.


Finishing med tallerkenstativ

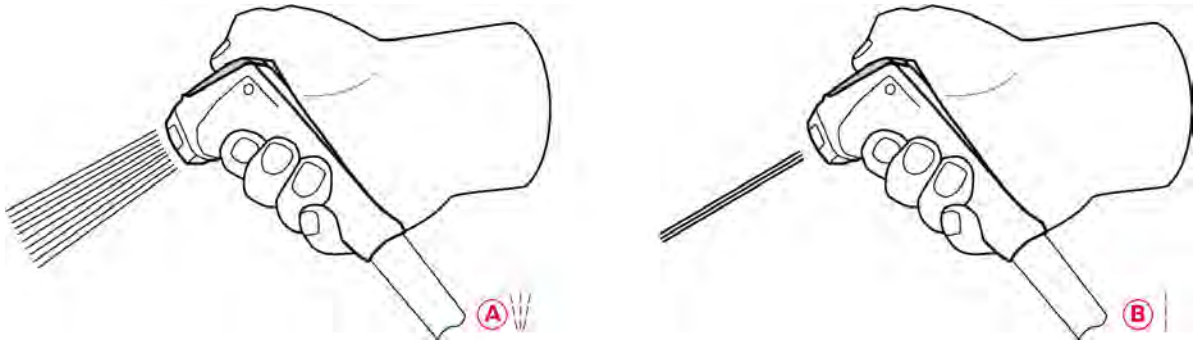
1. Sett kjernetemperaturføleren inn i det hvite keramiske røret på tallerkentransportstativet.

Fjerne kjernetemperaturføler

1. Når maten har nådd ønsket resultat må du først fjerne kjernetemperaturføleren fra matvaren og deretter tar du maten ut av ovnsrommet.
2. Plasser kjernetemperaturføleren i den medfølgende holderen etter bruk.

4.8 Bruk av hånddusj

Hånddusjen har to justerbare sprøytemønstre, dusj  (A) og punktstråle  (B).



⚠ FORSIKTIG

Hånddusjen og vannet fra hånddusjen kan overstige 60 °C

Du kan skåle deg selv hvis du berører oppvarmede elementer eller kommer i kontakt med varmt vann.

1. Bruk vernehansker når du arbeider med hånddusjen.

⚠ FORSIKTIG

Bakterievekst i vanntilførselen.

Hvis du ikke bruker hånddusjen daglig, kan det utvikles bakterier i vanntilførselen.

1. Skyll vann gjennom hånddusjen morgen og kveld i 10 sekunder.

MERK

Uriktig håndtering av hånddusjen

Hvis du drar hånddusjen lenger enn den maksimale tilgjengelige slangelengden eller drar i slangen, kan returautomatikken for hånddusjen bli skadet. Hånddusjen trekkes da ikke lenger automatisk inn i dekslet.

1. Trekk ikke hånddusjen utover den maksimalt tilgjengelige slangelengden.

MERK

Hånddusjen er ikke egnet til å avkjøle ovnsrommet

Hvis du avkjøler ovnsrommet med hånddusjen, kan ovnsrommet, ventilasjonsskjermen eller glassruten på døren til ovnsrommet bli skadet.

1. Ovnsrommet må bare avkjøles med Cool-Down-funksjonen.

1. Trekk hånddusjen ut av parkeringsstillingen med minst 20 cm.
2. Hold slangen på hånddusjen fast.
3. Vri den fremre delen av hånddusjen for å velge ønsket sprutmønster.
 - Still hånddusjen på | for å velge sprutmønsteret **Punktstråle**.
 - Still hånddusjen på √ for å velge sprutmønster **Dusj**.

Hvis du ikke dreier den fremre delen av hånddusjen på et av de to sprutmønstrene, kan vann dryppe fra dusjhodet.

1. Trykk på spaken til hånddusjen. Jo hardere du trykker på spaken, jo sterkere blir vannstrålen.
2. Etter bruk lar du hånddusjen sakte gli tilbake i dekslet. **⚠ FORSIKTIG! Forsikre deg om at slangen til hånddusjen er ren før du lar den gli tilbake i dekslet.**

4.9 Integriert fettavløp

Hvis apparatet ditt er utstyrt med integriert fettavløp (ekstrautstyr), blir avdryppet fett samlet opp i ovnsrommet og avledet til beholderen.

- | | | | |
|---|--------------------|---|-----------|
| 1 | Håndtak kuleventil | 2 | Avløpsrør |
|---|--------------------|---|-----------|

3	Påfyllingsstuss med bajonettlås	4	Fettbeholder
---	---------------------------------	---	--------------

1. Åpne ovnsdøren.
 2. Fjern låsen på avløpsrøret.
 3. Plasser fettpannen i ovnsrommet slik at åpningen på pannen står i avløpsrøret.
 4. Sett en fettdeponeringsbeholder under utløpet utvendig på enheten.
 5. Stikk påfyllingsstussen på det integrerte fettavløpet inn i fettbeholderen.
 6. Stikk bajonettlåsen på påfyllingsstussen på avløpet.
 7. Lukk bajonettlåsen.
 8. Vri håndtaket på kuleventilen til vannrett posisjon.
- >> Kuleventilen er åpnet. Avdryppende fett kan nå samles i fettdeponeringsbeholderen.

Bytt ut fettbeholderen

 **FORSIKTIG**

Utsiden av apparatet, avløpet og fettbeholderen kan få svært høy temperatur

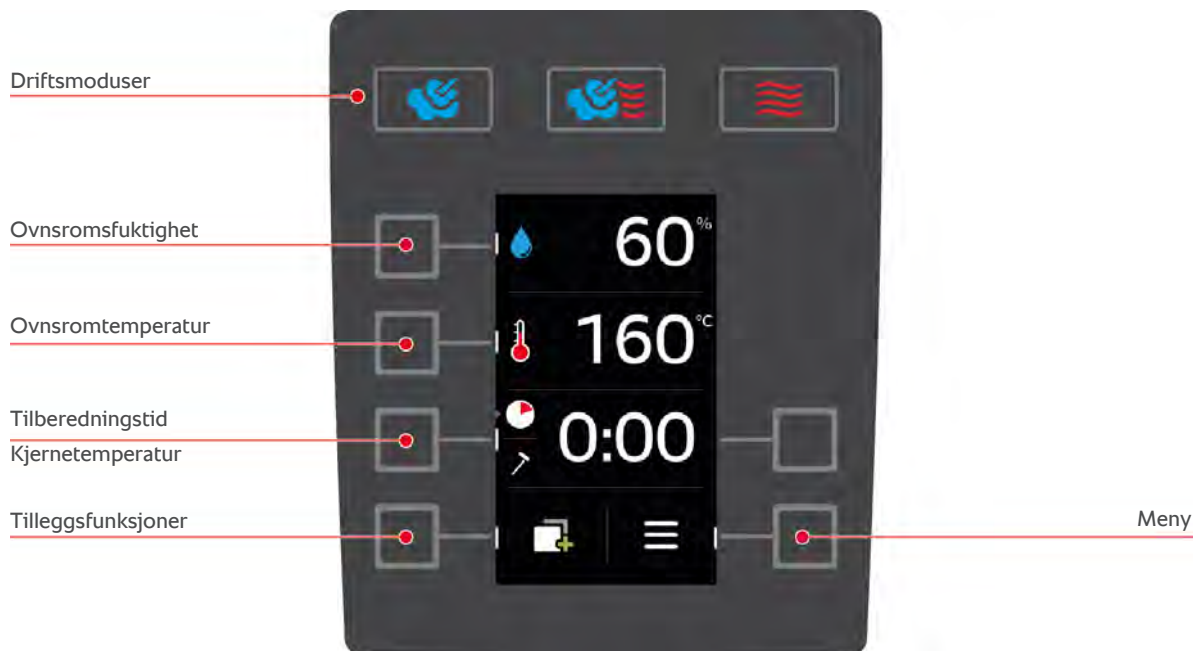
Du kan brenne deg hvis du kommer borti varme funksjonsdeler.

1. Bruk personlig verneutstyr når du bytter fettbeholderen.

1. Vri håndtaket på kuleventilen til loddrett posisjon når fettbeholderen er full.
 - > Kuleventilen er lukket.
2. Åpne bajonettlåsen.
3. Bytt fettbeholderen.
4. Kasser fett på en forskriftsmessig måte. **MERK! Fett og annen væske som samles opp i fettbeholderen, må kasseres i tråd med gjeldende lover og forskrifter. Aldri hell fett i avløpet. Bruk aldri fett fra fettbeholderen til steking eller som mat.**

5 Tilberede mat

5.1 Hente opp driftsmodus



- Følgende driftsmoduser er tilgjengelige:
 - Damp [► 23]
 - Kombinasjon av damp og varmluft [► 24]
 - Varmluft [► 25]
- Følgende tilberedningsparametere [► 20] er tilgjengelige:
 - Regulering av fuktighet
 - Ovnsromtemperatur
 - Tilberedningstid
 - Kjernetemperatur
- Følgende tilleggsfunksjoner [► 21] er tilgjengelige:
 - Varme opp
 - Cool-Down-funksjon
 - Lufthastighet
 - Delta-T-tilberedning

5.2 Tilberedningsparametre




Ovnsromsfuktighet

Med dette tilberedningsparameteret angir du fuktigheten i ovnsrommet.

- I driftsmodus **Damp** er ovnsromsfuktigheten 100 % og kan ikke endres.
- I driftmodusen **Kombinasjon av damp og varmluft** tilføres ekstra fuktighet til matvaren fra dampgeneratoren. Hvis den angitte ovnsromsfuktigheten blir overskredet, fjerner ovnen fuktighet til riktig nivå.
- I driftmodusen **Varmluft** tilføres ikke fuktigheten fra dampgeneratoren, men oppstår fra matvaren. Hvis den angitte ovnsromsfuktigheten blir overskredet, fjerner ovnen fuktighet til riktig nivå.

Slik stiller du inn fuktigheten i ovnsrommet:

1. Trykk på tasten: 
2. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket mengde fuktighet.

- Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.



Ovnstemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du temperaturen i ovnsrommet.

Slik stiller du inn ovnsromstemperaturen:

- Trykk på tasten:
 - Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket ovnsromstemperatur.
 - Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Hvis den faktiske temperaturen er høyere enn den innstilte ovnsromstemperaturen, begynner å blinke.
 - Trykk på tasten:
 - Trykk på tasten:
 - > Du blir bedt om å åpne ovnsromsdøren.
 - > **⚠ ADVARSEL! Fare for personskade! Når du åpner ovnsromsdøren, senkes ikke farten på viftehjulet. Du må ikke berøre det roterende viftehjulet.** Hastigheten til viftehjulet økes. Ovnstemperaturen synker. Ovnstemperaturen vises på skjermen.
 - Når den ønskede ovnsromstemperaturen er oppnådd, trykker du på tasten:
- >> Cool-Down-funksjonen blir avsluttet.
- Slik kan du hente frem gjeldende fuktighet og steketemperatur i ovnsrommet:
- Trykk på tasten og hold den inne:
 - > Etter 10 sekunder vises den gjeldende ovnstemperaturen.
 - Slipp tasten for å gå tilbake til de innstilte parameterv verdiene.



Tilberedningstid

Med dette tilberedningsparameteret angir du klokkeslettet der maten som skal tilberedes skal nå det ønskede tilberedningsresultatet. Alternativt kan du uavbrutt holde apparatet i gang med forhåndsinnstillingene du har gjort. Du bare aktiverer kontinuerlig drift.

Slik stiller du inn tilberedningstiden:

- Trykk på tasten:
- Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket tilberedningstid.
 - > Hvis du setter steketiden til 10:00, vises symbolet: Kontinuerlig drift er slått på.
- Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.

Hvis du har stilt inn tilberedningstid er ikke tilberedningsparameteret **kjernetemperatur** tilgjengelig.



Kjernetemperatur

Med dette tilberedningsparameteret angir du hvor høy kjernetemperatur eller tilberedningsgraden til maten skal være.

Slik stiller du inn kjernetemperaturen:

- Trykk to ganger på tasten:
- Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket kjernetemperatur.
- Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.

Når du justerer kjernetemperaturen, må du følge gjeldende hygieneforskrifter for tilsvarende matvarer i ditt land.

5.3





Tilleggsfunksjoner



Forvarme

Med denne tilleggsfunksjonen forvarmes ovnsrommet, slik at det genereres en varmebuffer.

Slik stiller du inn temperaturen som apparatet skal varme opp til.




1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten: 
 3. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket temperatur.
 4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Apparatet blir oppvarmet.
 5. For å stoppe oppvarmingen, trykk på tasten: 
 6. For å vise gjeldende ovsromstemperatur, trykk og hold inne tasten: 
- >> Etter endt forvarming blir du bedt om å laste inn i apparatet.



Cool-Down-funksjon

Hvis du har tilberedt matvarer med høye temperaturer og deretter trenger lavere ovsromstemperatur, kan du bruke Cool Down-funksjonen til å kjøle ned ovsrommet.

✓ Ventilasjonsskjermen er korrekt låst.

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten: 
 3. **⚠ ADVARSEL! Fare for skålding! Når du åpner ovsromsdøren, strømmer varme dampskyer ut fra ovsrommet.** Åpne ovsdøren. Hvis ovsromsdøren allerede er åpen, lukker du ovsromsdøren og åpner den igjen.
 - > **⚠ ADVARSEL! Fare for personskade! Når du åpner ovsromsdøren, senkes ikke farten på viftehjulet. Du må ikke berøre det roterende viftehjulet.** Hastigheten til viftehjulet økes. Ovsromstemperaturen synker. Ovsromstemperaturen vises på skjermen.
 4. Når den ønskede ovsromstemperaturen er oppnådd, trykker du på tasten: 
- >> Cool-Down-funksjonen blir avsluttet.



Lufthastighet

Med denne tilleggsfunksjonen angir du hastigheten til viftehjulet. Jo høyere valgt trinn, jo høyere lufthastighet. Velg et lavt trinn for små, sensible matvarer.

Slik stiller du inn lufthastigheten:

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket lufthastighet.
4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.






Delta-T-tilberedning

Med denne tilleggsfunksjonen tilberedes mat med en konstant forskjell mellom ovsromstemperaturen og kjernetemperaturen. På grunn av den langsomme økningen av temperaturen i ovsrommet, med konstant forskjell fra kjernetemperaturen, tilberedes maten sakte og meget skånsomt. Svinnet minimeres. Du kan velge en forskjell på mellom 20 °C og 60 °C. Etterpå må du stille inn ønsket kjernetemperatur.

Jo mindre forskjellen mellom temperaturen i ovsrommet og kjernetemperaturen er, desto langsommere og mer skånsomt blir maten tilberedt. Jo høyere forskjellen mellom temperaturen i ovsrommet og kjernetemperaturen er, desto raskere blir maten tilberedt.

Slik stiller du inn Delta-T-tilberedning:

1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
 - > De hopper automatisk tilbake til tilberedningsparametrene. Tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** erstattes av funksjonen **Delta-T-tilberedning**. Gjeldende ovsromstemperatur og Delt-temperaturen vises.
3. Trykk på tasten: 
4. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket temperaturforskjell.

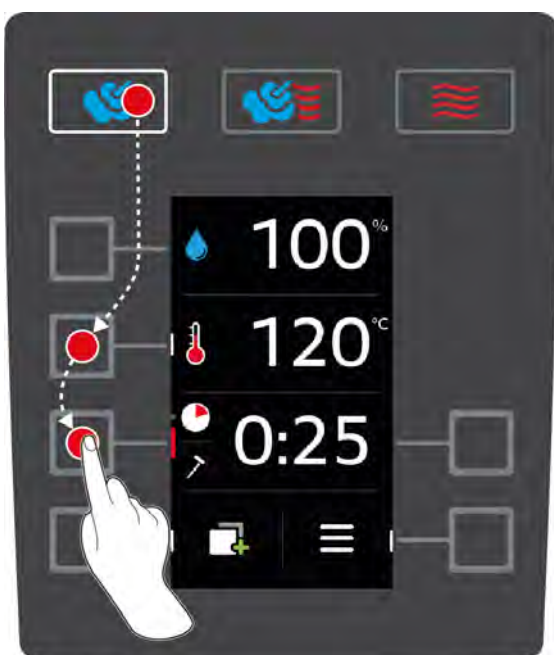
5. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Kjernetemperatur**.
6. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket kjernetemperatur.
7. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
- >> Tilberedningsparametrene vises i henhold til innstillingene dine.





5.4 Damp

5.4.1 Ovnstromsklima og temperaturområde

Ovnstromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnstromfuktighet	Ovnstromtemperatur
fuktig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dampe ▪ Posjere ▪ Blansjere ▪ Posjering ▪ Svelle ▪ Sous-vide-tilberedning ▪ Opptining ▪ Konservering 	100 %	30 – 130 °C

5.4.2 Tilberede mat med damp



1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket ovnsromstemperatur.
4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** .
5. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket tilberedningstid.
6. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
7. For å tilberede mat ved hjelp av kjernetemperatur trykker du en gang på tasten: 
8. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket kjernetemperatur.

9. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet. Hvis du ikke laster inn i apparatet avbrytes oppvarmingen etter 10 minutter.
10. Last inn i apparatet.
 - > Maten blir tilberedt. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

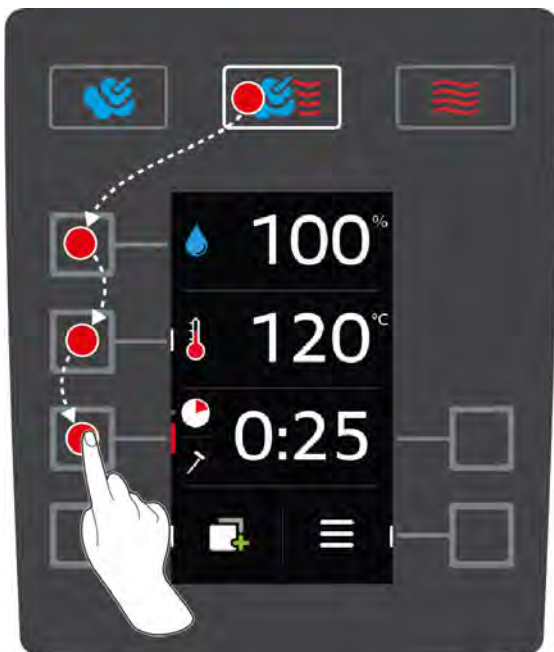
5.5 Kombinasjon av damp og varmluft






5.5.1 Ovnsromsklima og temperaturområde

Ovnsromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnsromsfuktighet	Ovnsromtemperatur
fuktighet og varme	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bake ▪ Steke 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnstemperaturen ligger høyere enn 260 °C i 30 minutter, reduseres temperaturen automatisk til 260 °C hvis du ikke bruker apparatet innenfor dette tidsrommet. Hvis du foretar en aktiv handling innen disse 30 minuttene, for eksempel åpner ovnsdøren, vil ovnsromstemperaturen holde seg over 260 °C i nye 30 minutter.

5.5.2 Tilberede matvarer i en kombinasjon av damp og varmluft



1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket ovnsromsfuktighet.
4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Ovnsromstemperatur** 
5. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket ovnsromstemperatur.
6. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** 
7. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket tilberedningstid.
8. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
9. For å tilberede mat ved hjelp av kjernetemperatur trykker du en gang på tasten: 
10. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket kjernetemperatur.

11. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.

- > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet. Hvis du ikke laster inn i apparatet avbrytes oppvarmingen etter 10 minutter.

12. Last inn i apparatet.

- > Maten blir tilberedt. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

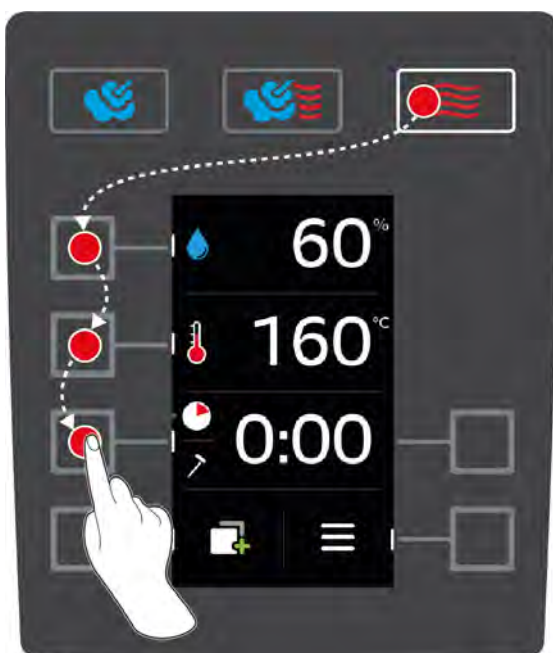
5.6 Varmluft

5.6.1 Ovnsromsklima og temperaturområde


Ovnsromsklima	Tilberedningsmetoder	Ovnsromsfuktighet	Ovnsromtemperatur
het	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bake ▪ Steke ▪ Grille ▪ Fritering ▪ Gratinere ▪ Glasering 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Hvis ovnstemperaturen ligger høyere enn 260 °C i 30 minutter, reduseres temperaturen automatisk til 260 °C hvis du ikke bruker apparatet innenfor dette tidsrommet. Hvis du foretar en aktiv handling innen disse 30 minuttene, for eksempel åpner ovnsdøren, vil ovnsromstemperaturen holde seg over 260 °C i nye 30 minutter.

5.6.2 Tilberede matvarer i varmluft



1. Trykk på tasten: 🚩
2. Trykk på tasten: 💧
3. Vri det sentrale hjulet og still inn maksimal ovnsromsfuktighet.
4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Ovnsromstemperatur** 🌡️.
5. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** ⌚.
6. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket tilberedningstid.

7. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
8. For å tilberede mat ved hjelp av kjernetemperatur trykker du en gang på tasten: 
9. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket kjernetemperatur.
10. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet. Hvis du ikke laster inn i apparatet avbrytes forvarmingen etter 10 minutter.
11. Last inn i apparatet.
 - > Maten blir tilberedt. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

6 Sous-vide-tilberedning

Under sous-vide-tilberedning blir matvaren forberedt, krydret, marinert eller brunet og deretter vakuumpakket i en sous vide-pose og tilberedt. Slik kan du produsere mat med særpreget smak, bevare de naturlige fargene, verdifulle vitaminer og redusere tilberedningssvinnet gjennom skånsom tilberedning. Etter tilberedningen må maten kjøles ned. Før servering varmes maten opp igjen i pose, tas deretter ut av posen og fullføres etter eget ønske avhengig av retten.

Sous-vide-tilberedning egner seg spesielt for følgende bruksområder:

- Cook and Chill

Produser rettene sentralt i et produksjonskjøkken, og lever deretter rettene til satellittkjøkkenet. Slik unngår du kostbar overproduksjon ved bare å gjøre ferdig rettene du faktisk trenger.

- Romservice

Produser rettene eller enkeltkomponenter, avkjøl dem og fullfør dem etter bestilling. Dette betyr at selv ufaglært kjøkkenpersonell kan servere gjestene dine hele døgnet.

- Dietter og lette måltider

Produser sunne retter skånsomt og behold naturlig smak og aroma. Tilsetningen av aromater gir også usaltede retter rik smak.

7 Finishing

Ved hjelp av Finishing skiller du produksjon av maten din fra servering, og skaper dermed plass til de viktigste tingene innen matlagingen: Planlegging, menydesign eller kreativ servering. Kvalitetstap mens du holder maten varm minimeres og sikrer den perfekte matkvaliteten.

- Du fullfører bare de rettene du trenger for øyeblikket og kan reagere avslappet hvis gjesteantallet endres.
- Unngå mas og stress ved anretningen med kortere produksjons- og serveringstider.
- Reduser personalkostnader gjennom effektiv tidsplan og kortere avstand til gjesten.
- Gjennomfør flere arrangementer samtidig og øk kapasiteten din uten ekstra kostnader.

Med Finishing kan du produsere perfekt matkvalitet med stor variasjon, enten du driver restaurant, hotell eller institusjonskjøkken:

- **Finishing i Restaurant**
Akkurat når du trenger maten fullfører du den med Finishing.
- **Finishing i Hotell**
Tallerken-Finishing er spesielt godt egnet hvis du skal klargjøre mange tallerkener for servering samtidig, som under konferanser, bryllup eller catering.
- **Finishing i Institusjonskjøkken**
Beholder-Finishing er spesielt egnet hvis du vil tilby et stort utvalg av retter i store mengder ved servering.

Du kan enten gjøre rettene ferdige manuelt [► 28] eller ved hjelp av forhåndsinnstilte programmer [► 30].

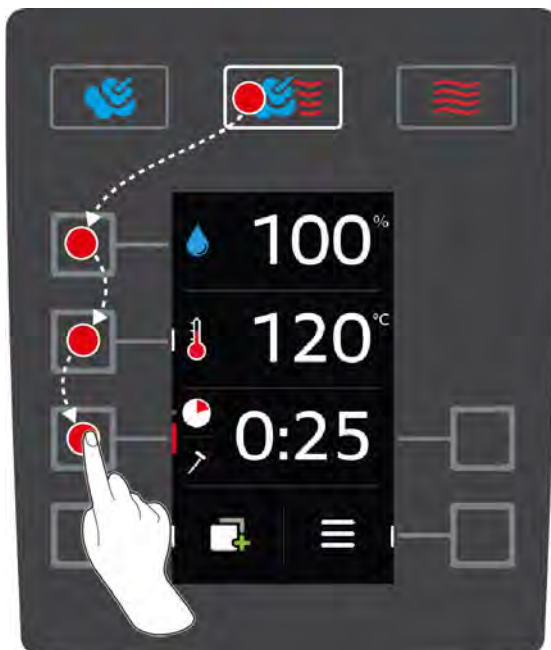
7.1 Ovnsromsklima og temperatur



Ovnsromsklima	Fuktighet i ovnsrommet	Ovnsromtemperatur
fuktighet og varme	0 – 100 %	Kokepunkttemperatur – 140 °C




Temperaturområdet mellom kokpunktetemperaturen og 140 °C er ideelt til ferdiggjøring av maten. Maten tørker ikke ut og fuktighet kondenserer ikke på tallerkenene.

7.2 Ferdiggjøring av maten

Du kan også gjøre maten ferdig ved bruk av forhåndsinnstilte programmer. Mer informasjon finner du her Forhåndsinnstilte programmer [► 30]



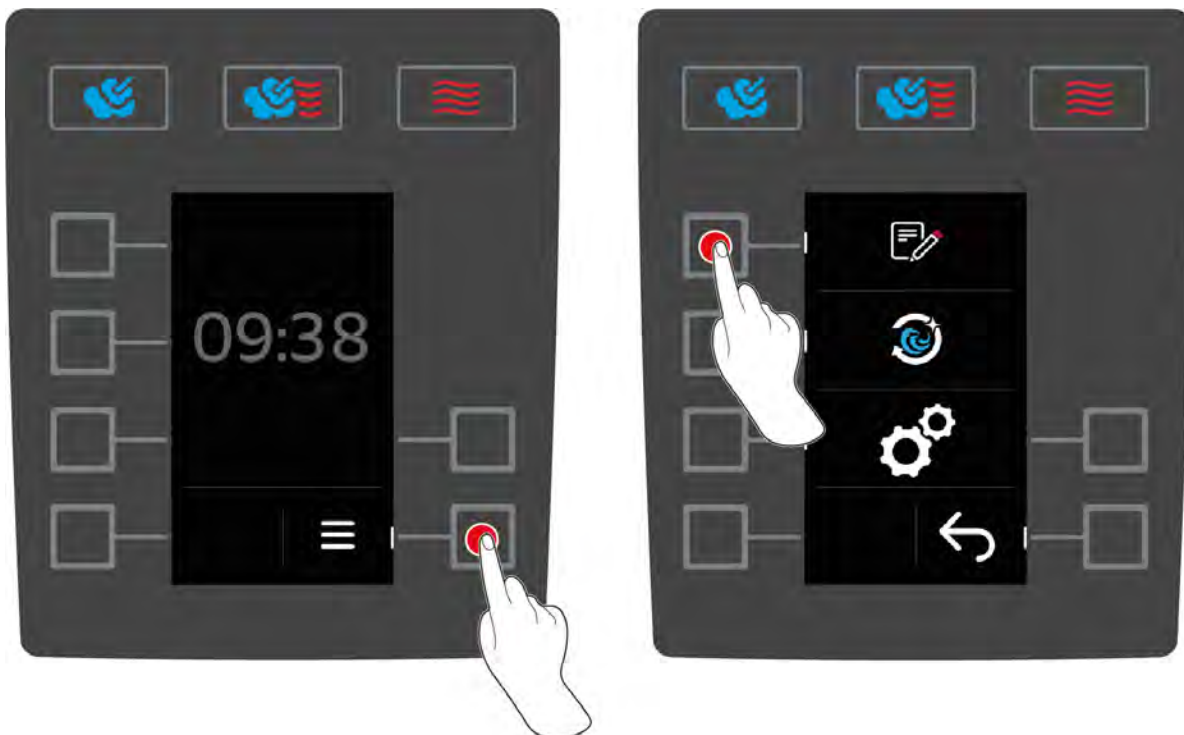
1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 



3. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket ovnsromsfuktighet.
4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Ovnsromstemperatur** .
5. Drei den sentrale kontrollskiven og still inn temperaturen på et sted mellom kokepunkttemperaturen og 140 °C.
6. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Valget hopper automatisk til tilberedningsparameteret **Tilberedningstid** .
7. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket tilberedningstid.
8. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
9. For å tilberede mat ved hjelp av kjernetemperatur trykker du en gang på tasten:  Sett kjernetemperaturføleren inn i det hvite keramiske røret på tallerkentransportstativet.
10. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket kjernetemperatur.
11. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
 - > Når den innstilte ovnstemperaturen er nådd, blir du bedt om å laste inn i apparatet. Hvis du ikke laster inn i apparatet avbrytes oppvarmingen etter 10 minutter.
12. Last inn i apparatet.
 - > Maten blir regenerert. Når tilberedningstiden er utløpt eller kjernetemperaturen er nådd, vil du høre et signal som ber deg sjekke om maten har nådd ønsket resultat.

8 Programmeringsmodus

I programmeringsmodus kan du stille inn og lagre dine egne tilberedningsprogrammer. Du har 100 programplasser tilgjengelig. Du kan tildele opptil 12 tilberedningstrinn til hvert program. For deg betyr det den enkleste betjening, ingen kontroll, intet tilsyn. Dermed sparer du tid, råvarer og energi og oppnår alltid enestående, standardisert sluttresultat.

8.1 Starte programmeringsmodus



1. Trykk på tasten på startskjermen: 
 2. Trykk på tasten: 
- >> Programlisten for programmeringsmodus vises.

8.2 Forhåndsinnstilte programmer

Følgende forhåndsinnstilte programmer er tilgjengelige:

Program	Trinn	Innstillinger
Kantine-Finishing med tid	1. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsmodus: Kombinasjon av damp og varmluft ▪ Forvarming: 140 °C
	2. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnsromstemperatur 140 °C ▪ Ovnsromsfuktighet: 60 % ▪ Viftehastigheter: 4 ▪ Kjernetemperatur 68 °C
	3. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsmodus: Varmluft ▪ Ovnsromstemperatur: 140 °C ▪ Ovnsromsfuktighet: 60 % ▪ Viftehastigheter: 4 ▪ Kjernetemperatur: 72°C
Kantine-Finishing med kjernetemperatur	1. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsmodus: Kombinasjon av damp og varmluft ▪ Forvarming: 140 °C

Program	Trinn	Innstillinger
	2. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnsromstemperatur 140 °C ▪ Ovnsromsfuktighet: 60 % ▪ Viftehastigheter: 4 ▪ Tilberedningstid 24 minutter
	3. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsmodus: Varmluft ▪ Ovnsromstemperatur: 140 °C ▪ Ovnsromsfuktighet: 60 % ▪ Viftehastigheter: 4 ▪ Tilberedningstid: 1 minutt
Tallerken-Finishing	1. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Driftsmodus: Kombinasjon av damp og varmluft ▪ Forvarming: 130 °C
	2. trinn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnsromstemperatur: 130 °C ▪ Ovnsromsfuktighet: 80 % ▪ Viftehastigheter: 4 ▪ Tilberedningstid: 8 minutter

Mer informasjon om Finishing finner du her [▶ 28].

8.3 Opprett nytt program



1. Trykk på tasten på startskjermen:
2. Trykk på tasten:
3. Trykk på tasten:
4. Angi programnavnet ved hjelp av det sentrale kontrollhjulet. Du kan bruke store bokstaver, små bokstaver og tall. For å veksle mellom alternativene trykker du på tasten: **ABC**
5. For å korrigere en oppføring trykker du på tasten:
6. Når du har lagt inn programnavnet, trykker du på tasten for å bekrefte oppføringen:
- > Tastene for driftsmodus begynner å blinke.
7. Velg ønsket driftsmodus.
- > Driftsmodustastene begynner å blinke.



Programmere tilberedningstrinn

Avhengig av hvilket tilberedningstrinn du har valgt, kan du stille inn forskjellige Tilberedningsparametre [► 20]. Du kan også velge forskjellige Tilleggsfunksjoner [► 21].

1. Trykk på tasten til ønsket tilberedningsparameter.
2. Vri på det sentrale kontrollhjulet for å foreta innstillingen.
3. Trykk på det sentrale innstillingshjulet for å bekrefte innstillingen.
4. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
 > Tilberedningstrinnet lagres og vises. Du kan nå legge til opptil 11 tilberedningstrinn til.


Manuell forvarming

Du kan opprette et trinn i programmet som apparatet blir forvarmet til. Det genereres varmebuffer i ovnsrommet før lasting, og dermed oppnås den ønskede ovnsromstemperaturen spesielt raskt, selv om du skal tilberede dypfrysede matvarer.


1. Trykk på tasten: 📄+
2. Trykk på tasten: 🔔
3. Trykk på tasten: ⬅️
4. Trykk på tasten: 🔔
5. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket temperatur.
6. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
 > Manuell forvarming opprettes som det første trinnet i programmet.
7. For å programmere et nytt tilberedningstrinn trykker du på tasten: 🗄️
 > Tastene for driftsmodus begynner å blinke.
8. Velg ønsket driftsmodus og fortsett å programmere tilberedningstrinnet.




Legg til et nytt tilberedningstrinn

1. Trykk på tasten: 
 - > Driftsmodustastene begynner å blinke.
2. Velg ønsket driftsmodus og fortsett å programmere tilberedningstrinnet.


Rediger tilberedningstrinn

1. For å redigere tilberedningstrinnet trykker du på tasten: 
2. Velg ønsket driftsmodus og rediger tilberedningsparametrene.


Slette tilberedningstrinn

1. For å slette tilberedningstrinnet trykker du på tasten: 
- >> Tilberedningstrinnet slettes.




Lagre program






1. For å lagre programmet trykker du på tasten: 
- >> Programmet vises nederst på programlisten. Nå kan du starte programmet [► 33].

8.4 Starte program




1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket program.
4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte valget.
- >> Programmet starter, og det første tilberedningstrinnet utføres.

8.5 Redigere program




1. Trykk på tasten: 
2. Trykk på tasten: 
3. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket program.
4. Trykk på tasten: 

5. Trykk på tasten: 
6. Hvis du vil gi programmet et nytt navn, gjør du endringene og trykker på tasten for å bekrefte endringene: 
 - > Følgende redigeringsalternativer er tilgjengelige:
 - Legg til tilberedningstrinn 
 - Slette tilberedningstrinn 
 - Redigere tilberedningsparametere 




Legge til tilberedningstrinn

1. Trykk på tasten: 
 - > Driftsmodustastene begynner å blinke.
2. Velg driftsmodus, tilberedningsparametere og tilleggsfunksjonene. Mer informasjon finner du her [Opprett nytt program \[► 31\]](#)
3. For å lagre tilberedningstrinnet trykker du på tasten: 
4. For å lagre tilberedningsbanen trykker du på tasten: 

Slette tilberedningstrinn

1. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket tilberedningstrinn.
2. Trykk på tasten: 
 - > Tilberedningstrinnet slettes.
3. For å lagre tilberedningstrinnet trykker du på tasten: 
4. For å lagre tilberedningsbanen trykker du på tasten: 

Redigere tilberedningsparameter


1. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket tilberedningstrinn.
2. Trykk på tasten: 
 - > Tilberedningsparametrene til tilberedningstrinnet vises.
3. Velg driftsmodus, tilberedningsparametere og tilleggsfunksjonene du vil redigere. Mer informasjon finner du her [Opprett nytt program \[► 31\]](#)
4. For å lagre tilberedningstrinnet trykker du på tasten: 
5. For å lagre tilberedningsbanen trykker du på tasten: 

8.6 Slette program

1. Trykk på tasten: 
 2. Trykk på tasten: 
 3. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket program.
 4. Trykk og hold inne tasten til hele statuslinjen vises: 
- >> Programmet er slettet.

8.7 Sortere programliste

Du kan sortere programlisten slik at de mest brukte programmene er øverst:

- ✓ Du har opprettet programmer.
1. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket program.
 2. Trykk på tasten: 
 3. Vri det sentrale hjulet til programmet er på ønsket sted.
 4. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.

8.8 Laste programmer opp og ned

Du kan laste ned programmer du har opprettet på et apparat og overføre dem til iCombi Classic et annet.



✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten på startskjermen:
2. Trykk på tasten:
3. Trykk på tasten:

Last ned programmer

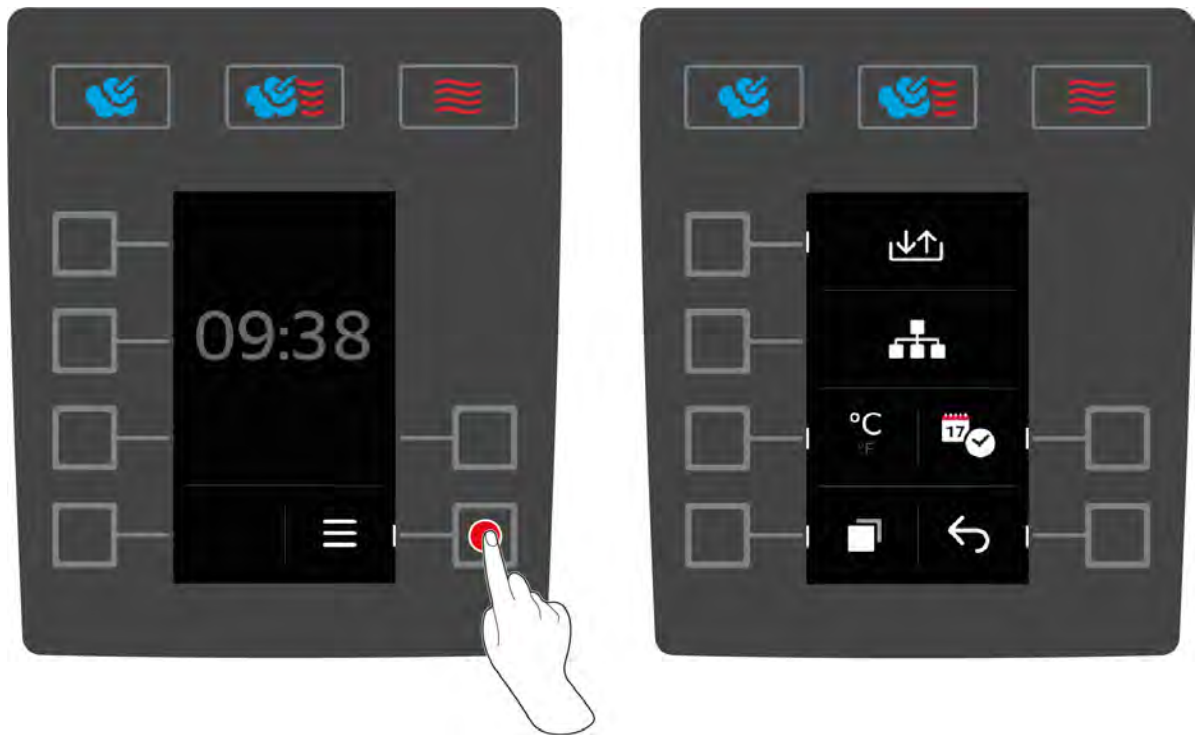
1. Trykk på tasten:
 - > Du kan selv bestemme om du bare vil laste ned ett program eller alle programmene.
2. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket program.
3. Hvis du bare vil laste ned ett program trykker du på tasten:
4. Hvis du vil laste ned alle programmer trykker du på tasten:
5. For å starte nedlastingen tryker du på tasten:
 - > Programmene blir nedlastet.

Last opp programmer

1. Trykk på tasten:
 - > Programmene lastes opp og er tilgjengelige.

9 Innstillinger

9.1 Hente opp innstillinger



1. Trykk på tasten på startskjermen: ☰

2. Trykk på tasten: ⚙️

Du kan endre følgende innstillinger:

- Stille inn temperaturenheten [▶ 36]
- Angi dato og klokkeslett [▶ 37]

1. For å hente opp flere innstillinger trykker du på tasten: 📄➕

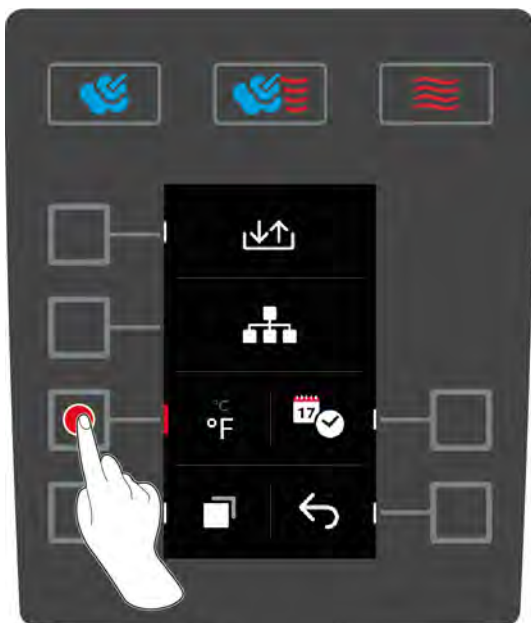
Du kan endre følgende innstillinger:

- Endre tastatur [▶ 38]

1. For å gå tilbake til startskjermen trykker du på tasten: ⬅️

9.2 Stille inn temperaturenheten

Her kan du stille inn om temperaturen skal vises i °C eller i °F.

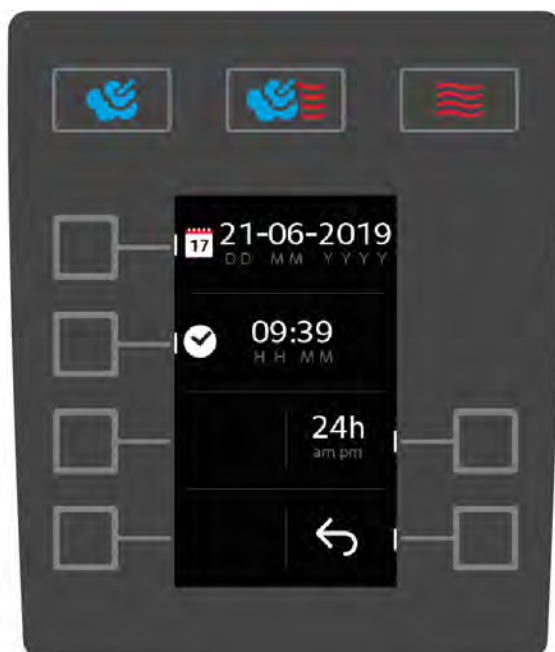


1. Trykk på tasten på startskjermen: ☰
2. Trykk på tasten: ⚙️
3. Trykk på knappen og velg temperaturenheten °C eller °F.

9.3 Angi dato og klokkeslett


Du kan endre følgende innstillinger:

- Dato i format DDMMYYYY
- Klokkeslett i format HH:MM
- Sanntidsformat i 12-timersformat eller 24-timersformat




1. Trykk på tasten på startskjermen: ☰
2. Trykk på tasten: ⚙️
3. Trykk på tasten: 📅

Endre dato

1. Trykk på tasten: 
 - > Verdien **DD** begynner å blinke.
2. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket dag.
3. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
4. Gjenta trinnene til du har justert informasjon om måned og år.

Endre klokkeslett

1. Trykk på tasten: 
 - > Verdien **HH** begynner å blinke.
2. Vri det sentrale hjulet og still inn ønsket time.
3. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.
4. Gjenta trinnene og still inn minutter.

Endre sanntidsformat

1. Trykk på tasten: 24h
 - > Skjermen endres til 12-timersformat.

9.4 Endre tastatur

Her kan du angi hvilket tegnsett som skal velges når du oppretter et nytt program.



1. Trykk på tasten på startskjermen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
4. Trykk på tasten: **Font**
 - > En liste over tilgjengelige tegnsett vises.
5. Vri den sentrale kontrollskiven og still inn ønsket tegnsett.
6. Trykk på det sentrale hjulet for å bekrefte innstillingen.

10 Kitchen-Management

10.1 Hygieneadministrasjon

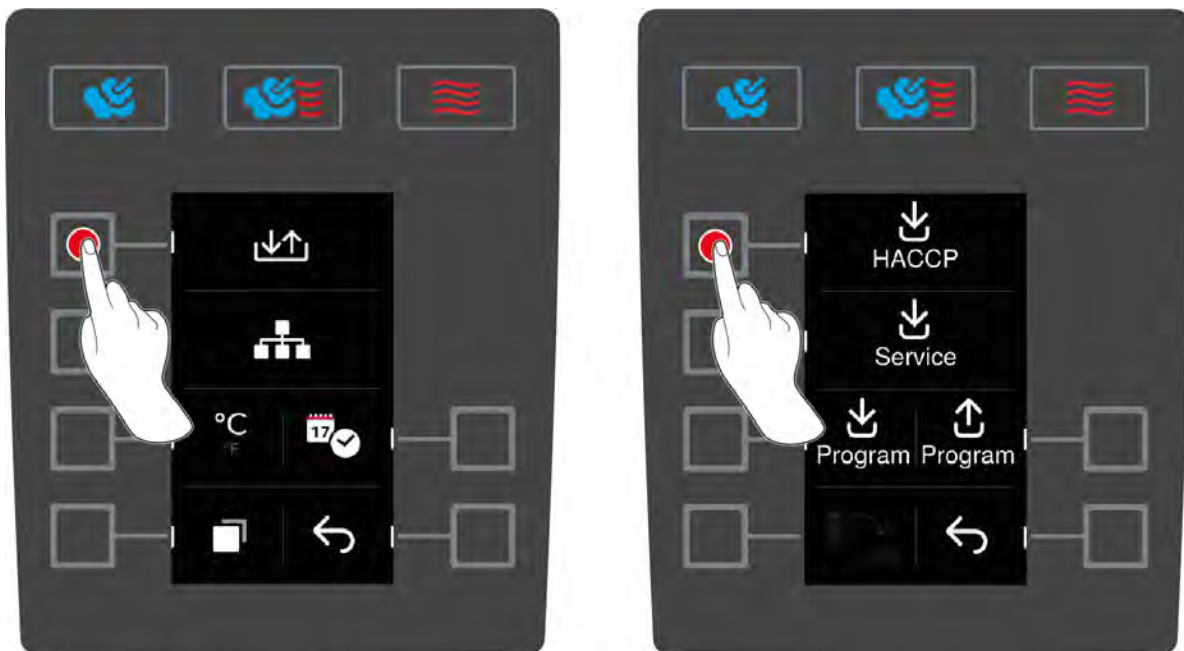
10.1.1 Registrerte HACCP-data

Følgende HACCP-data registreres per batch:




- Batchnummer
- Apparattype
- Serienummer
- Programvareversjon:
- Dato og klokkeslett
- Rengjøringsprogram
- Ovnsromstemperatur
- Referanseverdi kjernetemperatur
- Målt kjernetemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Tilkobling til energioptimaliseringssystem
- Halv effekt
- Åpne/lukke ovnsdøren
- Endring av driftsmodus
- Automatisk rengjøring

10.1.2 Laste ned HACCP-data

HACCP-data lagres på apparatet i 28 dager. I løpet av denne perioden kan du laste ned dataene.



✓ Du har koblet en USB-pinne til apparatet.

1. Trykk på tasten på startskjermen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 

4. Trykk på tasten: HACCP

>> HACCP-dataene lastes ned som en txt-fil. Du kan åpne filen i tekstbehandlingsprogrammer eller regneark.

10.2 Integrere apparater i et nettverk

For at du skal kunne koble apparatene dine til ConnectedCooking, må de være utstyrt med Ethernet-/WLAN-modul (ekstrautstyr) og integrert i et nettverk.

10.3 ConnectedCooking (Valgfritt)

Hvis du vil koble ditt iCombi Classic til ConnectedCooking, må apparatet ditt være utstyrt med den valgfrie WLAN-modulen eller Ethernet-modulen.

11 Automatisk rengjøring

Ditt iCombi Pro er utstyrt med et automatisk rengjøringsystem. Du velger rengjøringsprogram, legger inn det viste antallet Active Green-tabletter og Care-tabletter, og apparatet renser seg selv. Samtidig holder det integrerte Care-systemet dampgeneratoren kalkfri. Slik har du alltid et hygienisk rent og godt vedlikeholdt apparat.

11.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

- Til automatisk rengjøring må du bare bruke produsentens anbefalte Active Green rengjøringstabletter og Care-Tabs.

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- La apparatet og alle funksjonelle deler avkjøles før du starter automatisk rengjøring.

Slik unngår du alvorlige etseskader:

- Vedlikeholdsproduktene forårsaker alvorlige etseskader og alvorlige øyeskader. Bruk tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier når du rengjør apparatet.
- Hold ovnsdøren lukket under automatisk rengjøring. Ellers kan etsende rengjøringsmiddel og varm damp slippe ut. Hvis du åpner døren til ovnsrommet under automatisk rengjøring, hører du et advarselsignal.
- Ikke la kjernetemperaturføleren henge ut av apparatet under automatisk rengjøring. Pakningen på ovnsdøren kan bli skadet og etsende rengjøringsmiddel kan slippe ut.
- Rengjør ikke eksterne kjernetemperaturfølere under automatisk rengjøring.
- Fjern alle rester av rengjøringsmiddel før du starter tilberedning av matvarer.

Slik forholder du deg korrekt når du kommer i kontakt med vedlikeholdsmidler:

- Hvis du berører rengjøringsmidler uten beskyttelseshansker mot kjemiske stoffer, eller andre hudområder kommer i kontakt med Active Green rengjøringstabletter, skyll huden med rennende vann i 10 minutter.
- Hvis rengjøringsmiddel kommer i øynene, skyll øynene med rennende vann i 15 minutter. Fjern eventuelle kontaktlinser.
- Hvis du svelger rengjøringsmiddel, skyll munnen med vann og drikk en halv liter vann umiddelbart. Fremkall ikke brekninger.
- Ring umiddelbart giftinformasjonen eller lege.

11.2 Rengjøringsprogrammer

Følgende rengjøringsprogrammer er tilgjengelige:



sterk



medium



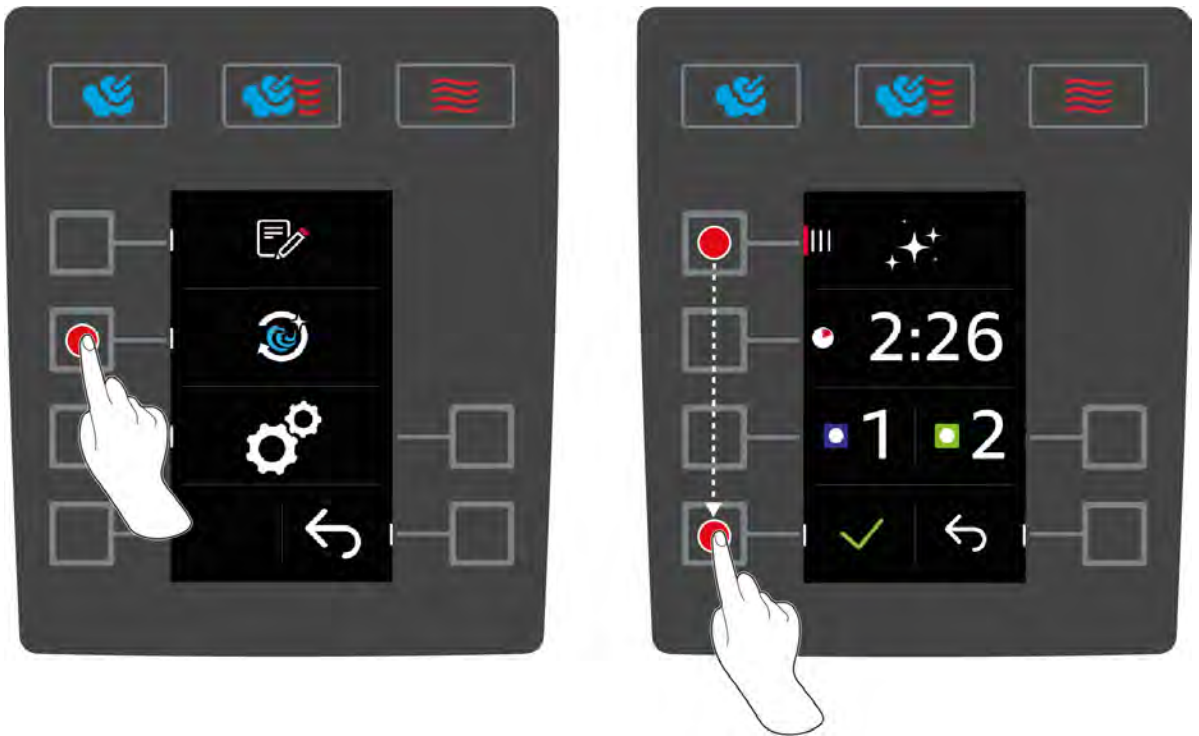
lett






Vaske uten tabs

Rengjøringsprogram	Beskrivelse	Nødvendig vedlikeholdsmiddel
lett	Egnet for å fjerne lett tilsmussing og forkalkninger som har oppstått når du bruker enheten ved opptil 200 ° C.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green rengjøringstabletter Care-Tabs
medium	Egnet for å fjerne tilsmussing og forkalkninger forårsaket av tilberedningsbaner der matvarer er grillet eller stekt.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green rengjøringstabletter Care-Tabs
sterk	Egnet for å fjerne sterk tilsmussing og forkalkninger forårsaket av tilberedninger der matvarer er grillet eller stekt.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green rengjøringstabletter Care-Tabs
Vaske uten tabs	Egnet til å skylle ovnsrommet med varmt vann.	–

11.3 Start automatisk rengjøring



- ✓ Hengestativene er riktig plassert i ovnen.
- 1. Trykk på tasten på startskjermen: 
- 2. Trykk på tasten: 
 - > Hvis ovnstemperaturen er over 50 °C, vises meldingen: **Ovnsrom for varmt**
- 3. Start Cool-Down-funksjonen for å senke ovnsromstemperaturen. Mer informasjon finner du her
- 4. Trykk på tasten: 
- 5. Vri den sentrale kontrollskiven og velg ønsket Rengjøringsprogram [► 41].
- 6. Åpne ovnsdøren.
- 7. Fjern alle beholdere og plater fra ovnsrommet.



8. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Bruk munnbeskyttelse og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv når du håndterer Active Green rengjøringstabletter og Care-Tabs.** Pakk ut angitt antall Active Green rengjøringstabletter og legg dem i gulvavløpssilen i ovnsrommet.
 9. Pakk ut angitt antall Care-Tabs-pakninger og legg dem i fordypningen i Care-skuffen.
 10. Lukk døren til ovnsrommet.
 11. For å bekrefte handlingen trykker du på tasten: ✓
- >> Automatisk rengjøring starter.
- >> Når automatisk rengjøring er avsluttet, hører du et lydsignal.



TIPS

- Hvis det dannes skum i ovnsrommet under automatisk rengjøring, selv om du har brukt den anbefalte mengden Active Green vaskemiddeltabletter, bør du redusere mengden tabletter ved neste automatiske rengjøring. Hvis det fortsatt dannes skum, må du kontakte din RATIONAL servicepartner.
- Du kan opplyse ovnsrommet med LED-belysningen under rengjøring. For å gjøre dette, trykk på tasten: 💡

11.4 Avbryte automatisk rengjøring

Du kan avbryte alle automatiske rengjøringsprogrammer 30 sekunder etter at du har startet dem. Når den automatiske rengjøringen har startet, kan du ikke avbryte den.

1. Trykk og hold inne tasten til hele statuslinjen vises: ✗
 - > Du blir bedt om å åpne ovnsdøren og fjerne Active Green-rengjøringstablettene.
2. Åpne ovnsdøren.
3. **⚠ ADVARSEL! Fare for etseskader! Bruk tetsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv når du håndterer og bruker Active Green rengjøringstabletter.** Fjern Active Green rengjøringstabletter ut av ovnsrommet og avhend dem.
4. Lukk døren til ovnsrommet.
 - > Du blir bedt om å skylle ovnsrommet med hånddusjen.
5. Skyll ovnsrommet med hånddusjen.

6. Lukk døren til ovnsrommet.

>> Oversikten over rengjøringsprogrammene vises.



TIPS

Hvis det oppstår strømbrudd under automatisk rengjøring, avbrytes automatisk rengjøring. Når strømmen er tilbake, fortsetter automatisk rengjøring.

12 Vedlikehold

ADVARSEL

Avsatte rester av fett eller mat i ovnsrommet

Hvis du ikke rengjør ovnsrommet tilstrekkelig, er det fare for brann på grunn av avsetninger av fett- eller matrester.

1. Rengjør apparatet daglig.
2. I tilfelle brann, la ovnsdøren være lukket. Dermed tilføres ikke oksygen til brannen. Slå av apparatet. Hvis brannen har spredd seg, bruk et brannslukningsapparat som er egnet for å slukke en fettbrann. Bruk aldri vann eller skumapparater for å slukke en fettbrann.

12.1 Generelle sikkerhetsanvisninger

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- La apparatet og alle funksjonelle deler avkjøles før du starter rengjøringen.

Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:

- Rengjør apparatet hver dag selv om du bare bruker manuell modus damp.
- Rengjør ikke tilbehør i ovnsrommet under automatisk rengjøring av apparatet.

12.2 Vedlikeholdsintervall

Vedlikeholdsintervall	Funksjonsdeler
Daglig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ovnsrom ▪ Ovnsromspakning ▪ Ovnsdør ▪ Dryppskål og avløpsrør ▪ Kjernetemperaturføler ▪ Tilbehør ▪ Hånddusj
Ukentlig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utsiden av apparatet ▪ LED-dekslet ▪ Kontrollpanel ▪ Plastdeler

De funksjonelle delene må rengjøres i henhold til vedlikeholdsintervallet, men kan rengjøres oftere om nødvendig.

12.3 Rengjøringsmidler

Egnede rengjøringsmidler

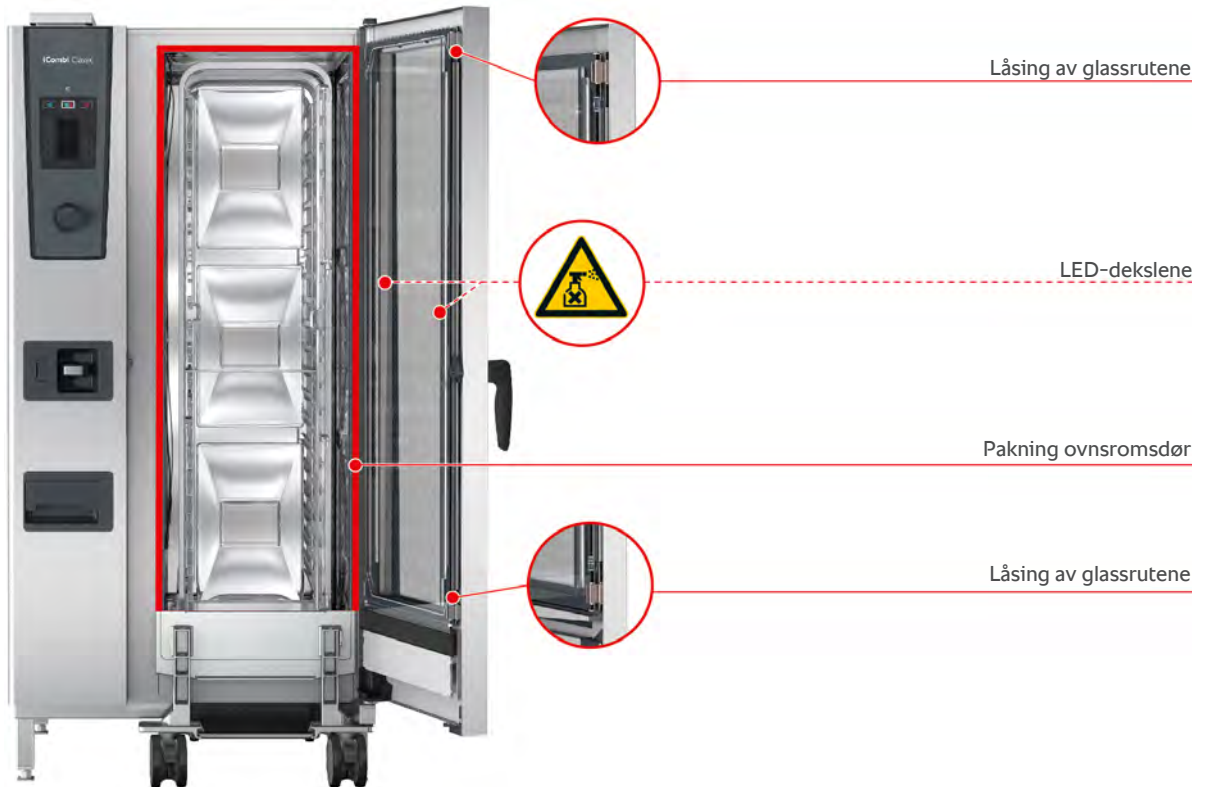
- Rengjør følgende deler med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut:
 - Utsiden av apparatet
 - Glassruten i ovnsromsdøren
 - LED-deksel i ovnsdøren
 - Ovnsromspakning
- Rengjør tilbehør med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.

Ueguede rengjøringsmidler

Du må ikke rengjør apparatet, apparatets funksjonelle deler og tilbehør med følgende uegnede rengjøringsmidler:

- Slipende rengjøringsmidler
- Saltsyre, lut, svovelholdige stoffer eller andre oksygenforbrukende stoffer.
- Ufortynnet alkohol, metanol eller løsningsmidler som aceton, benzen, toluen eller xylen
- Ovnrens eller grillrens
- Stålull
- Høytrykksspyler
- Skarpe eller spisse verktøy

12.4 Rengjør ovnsdøren



Rengjør glassruter

1. Åpne ovnsromsdøre helt til den låses.
2. Løsne låsene på glassrutene med et lett trykk.
3. Sving ut glassrutene i ovnsromsdøren.
4. Rengjør glassrutene med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.
5. La glassrutene i ovnsromsdøren tørke helt.



Rengjøring av LED-dekslet

Når du har rengjort glassrutene til ovnsromsdøren kan du rengjøre LED-dekslene. LED-dekslene får kun rengjøres med egnede vedlikeholdsprodukter [► 45].

LED-dekselet er plassert mellom de to glassrutene i ovnsromsdøren.

- ✓ Glassruten i ovnsromsdøren er ulåst.
1. Rengjør LED-dekslet med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.
 2. La LED-dekslet tørke helt.
 3. Lås glassrutene på ovnsdøren på plass igjen.

Rengjør pakningen på ovnsromsdøren

Hvis du bruker apparatet ditt med kontinuerlig drift og med høye temperaturer i ovnsrommet på over 260 °C, og hovedsakelig tilbereder matvarer som inneholder fett og gelatin, kan pakningen på ovnsromsdøren slites raskt. For å øke levetiden pakningen på ovnsromsdøren må du rengjøre den hver dag.

- ✓ Ovnromsdøren er åpen.
- 1. Rengjør pakningen i ovnsromsdøren med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut.
- 2. La pakningen i ovnsromsdøren tørke helt.

12.5 Rengjør hånddusj

1. Trekk slangen på hånddusjen helt ut og hold den fast.
2. Rengjør hånddusjen og slangen med en myk svamp.
3. For å fjerne fastsittende forkalkninger rengjør du hånddusjen og slangen med fortynnet eddik.

12.6 Rengjøring tilbehør

1. La tilbehøret avkjøles før rengjøring.
2. Fjern matrester og lag med fett, stivelse og eggehvite med en myk klut.
3. Hvis tilbehøret har fastsittende smuss, bløtlegg det i lunkent vann og fjern deretter smusset med en myk klut.

13 Inspirasjon og hjelp.

13.1 Hjelp per telefon

ChefLine®

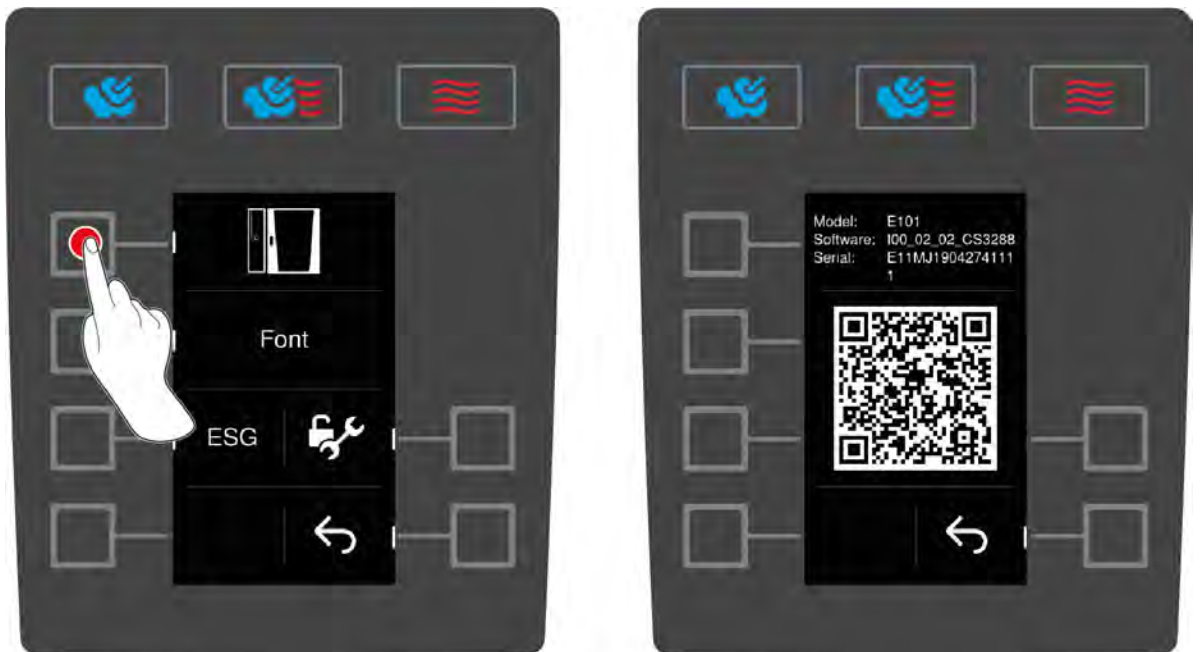
Når du har spørsmål om programmer eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, fra kokk til kokk og 365 dager i året. Bare ring ChefLine®. Nummeret finner du på ChefLine®-klistremerket på ovnsromsdøren og på rational-online.com.





RATIONAL-Servicepartner

Våre apparater er pålitelige og holdbare. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL SERVICE-PARTNER deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: Nummeret finner du på rational-online.com.

13.2 Spørsmål om apparatdata

Du kan spørre i apparatet hvilken programvareversjon som er installert og hvilket serienummer apparatet ditt har. Hvis du har en app installert på smarttelefonen din som lar deg skanne QR-koder, kan du også laste ned dataene til smarttelefonen din.



1. Trykk på tasten på startskjermen: 
2. Trykk på tasten: 
3. Trykk på tasten: 
4. Trykk på tasten: 
 - > Følgende informasjon vises:
 - Apparattype
 - Installert programvareversjon
 - Serienummer til apparatet:

Du kan nå skanne den viste QR-koden med smarttelefonen din for å lagre den viste informasjonen.

13.3 Feilsøking

Kontakt din RATIONAL-servicepartner [► 48] hvis det blir vist en feilmelding. Ha alltid serienummeret til apparatet ditt klart. Serienummeret finner du på typeskiltet.

13.3.1 Feilmeldinger for dampgeneratoroppvarming

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 10 SC-automatic failed	SC-automatikken er defekt.	Ja
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Vanntilførselen til dampgeneratoren er defekt.	Ja
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Målingen av vannmengden er defekt.	Ja
Service (E) 13 Water detection failed	Påvisningen av vannstanden i dampgeneratoren er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Ovnrommets temperaturgrense ble overskredet.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Vanntilførselen er defekt.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 46.1 Pump failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service (E) 46.2 Pump failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja

13.3.2 Feilmeldinger for gassapparater

Hvis apparatet ditt er et apparat med gasstilkobling kan følgende tilleggsfeilmeldinger vises. Kontakt din RATIONAL-servicepartner [► 48] hvis det blir vist en feilmelding. Ha alltid serienummeret til apparatet ditt klart.

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 32.1 Check gas supply	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service (E) 32.2 Check gas supply	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service (E) 32.3 Check gas supply	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Gassbrenneren er defekt. Lukk stengeanordningen på gasstilførselen.	Nei

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 34.32 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service (E) 60 Gas system failed	Initialiseringen av tenningsboksen er feil. Slå apparatet av og på igjen. Hvis feilen vedvarer, ring servicepartneren din.	–

13.3.3 Feilmeldinger for varmluftoppvarming

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Nei
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Dampgeneratorens temperaturgrense ble overskredet.	Nei
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Ovnsrommets temperaturgrense ble overskredet.	Nei
Service (E) 34.1 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service (E) 34.2 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service (E) 34.4 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Nei
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Vanntilførselen er defekt.	Du kan ikke bruke funksjonen Damping .
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.

13.3.4 Feilmeldinger knyttet til fuktighet

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Temperaturføleren er defekt.	Ja
Service (E) 30 Humidity control failed	Fuktighetsmålingen er defekt.	Ja
Service (E) 36 Humidity control failed	Differansetrykksensoren er defekt.	Ja
Service (E) 37 Humidity control failed	Differansetrykksensoren er defekt.	Ja
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.

13.3.5 Feilmeldinger for CleanJet

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Vannmengden som kreves av iCare-systemet er for lav.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Kuleventilen finner ikke posisjonen åpen .	Nei
Service (E) 27 Drain valve does not close	Kuleventilen finner ikke posisjonen stengt .	Nei
Service (E) 34.8 Data communication failed	Automatisk rengjøring fungerer ikke.	Ja
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 47.1 Pump failed	Avløpspumpen er defekt.	Ja
Service (E) 47.2 Pump failed	Avløpspumpen er defekt.	Ja
Service (E) 110 Cleanjet failed	Det oppstått en feil i SC-pumpen under automatisk rengjøring.	Nei
Service (E) 120 Cleanjet failed	Det oppstått en feil i vannstandsdeteksjonen under automatisk rengjøring.	Nei

13.3.6 Feilmeldinger for Care

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Intern vannforsyning stenges ikke.	Bare driftsmodus varmluft er tilgjengelig.
Service (E) 49.1 Pump failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja
Service (E) 49.2 Pump failed	Vanntilførselen er defekt.	Ja

13.3.7 Varslingscenter

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 17 Unit data failed	Apparattypen er feil.	Nei
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Temperaturen i kretskortet er for høy.	Nei
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Temperaturføleren i ovnsrommet er defekt.	Ja, du kan ikke bruke kjernetemperaturføleren.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Temperaturføleren i ovnsrommet er defekt.	Ja, du kan ikke bruke kjernetemperaturføleren.

Feilmelding	Årsak	Tilberedning mulig
Service (E) 34.16 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service (E) 34.64 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service (E) 34.400 Data communication failed	Den interne datakommunikasjonen er defekt.	Ja
Service (E) 41	Dampdysen eller damprøret er forkalket.	Du kan ikke bruke funksjonen Damping .
Service (E) 50 Initialise timer	CPU-sanntidsklokken er ikke initialisert. Angi dato og klokkeslett.	Ja
Service (E) 51 Battery failed	Batteriet er defekt.	Ja
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Ovnsromsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Ovnsromsbelysningen fungerer ikke korrekt.	Ja
Service (E) 72 Sikkerhets- temperaturbegrenser er utløst	Driftstemperaturen til en temperaturføler er overskredet.	Nei

14 Vedlikehold

Du kan selv bytte pakningen på ovnsdøren. Mer informasjon finner du her [Bytte pakningen i ovnsdøren](#) [► 53]

- Bytte luftfilter
- Bytte LED-dekslet

14.1 Bytte luftfilter



Nødvendig verktøy

- Skrutrekker

MERK

Vannstråler trenger inn i apparatet hvis luftfilteret ikke er riktig montert.

Beskyttelse mot vann fra alle retninger er bare sikret med riktig installert luftfilter.

1. Skyv luftfilteret inn i apparatet slik at det låses på plass.

14.2 Bytte pakningen i ovnsdøren






1. Åpne ovnsdøren.
2. Trekk forseglingen til ovnsromsdøren ut av sporet og kast den.
3. Fukt holdeleppene til den nye forseglingen med såpevann.
4. Skyv først pakningens hjørner inn i hjørnene på sporet.
5. Skyv deretter resten av pakningen inn i sporet.

15 Transport

15.1 Tøm dampgeneratoren

Før du transporterer apparatet må du tømme dampgeneratoren.



1. Koble apparatet fra vannforsyningen.
 2. Trykk på tasten på startskjermen: 
 3. Trykk på tasten: 
 4. Trykk på tasten: 
 5. Trykk på tasten: **ESG**
- >> Dampgeneratoren blir tømt.

15.2 Transportere apparatet

ADVARSEL

Hjulene kan bli skadet hvis apparatet eller Combi-Duo blir flyttet med bremsene på

Hvis hjulene er skadet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og føre til alvorlige personskader.

1. Løsne bremsene på hjulene før du transporterer eller flytter apparatet eller Combi-Duo.

ADVARSEL

Hjulene kan bli skadet hvis du vil endre retningen på hjulene med bremsene på.

Hvis hjulene er skadet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og føre til alvorlige personskader.

1. Hvis hjulene stikker frem under apparatet eller understellet, og du vil endre retning på hjulene, må du først løsne bremsen og deretter vri hjulene.
2. Spark ikke på hjulene.

⚠ FORSIKTIG

Apparater kan velte ved transport over dørstokker og ujevne overflater

Hvis du skyver apparatet over dørstokker eller ujevne overflater kan apparatet velte og skade deg.

1. Skyv apparater forsiktig over dørstokker og ujevne gulv.

⚠ FORSIKTIG

Apparater og Combi-Duo på hjul kan velte under transport eller flytting

Hvis apparatet ditt har påmontert hjul eller din Combi-Duo står på en ramme med hjul og du ikke løsner bremsen før du skal transportere eller flytte apparatet, kan apparatet eller Combi-Duo velte og skade deg.

1. Løsne bremsene på hjulene før du transporterer eller flytter apparatet eller Combi-Duo.
2. Lås bremsene etter transport.

Du kan flytte apparater som står på mobile rammer eller på hjul.

✓ Dampgeneratoren er tømt [► 54].

1. Før apparatet transporteres til et annet sted må du koble apparatet forskriftsmessig fra strømmett, vanntilførsel og avløp.
2. Når du har transportert apparatet til den nye plasseringen, må du koble apparatet forskriftsmessig til strømmett, vanntilførsel og avløpsrør og låse bremsene på det mobile stativet eller hjulene.



3. Hvis du vil trekke apparatet litt frem mens du rengjør kjøkkenet, må du løsne bremsene på det mobile understellet eller hjulene.
4. Trekk apparatet forsiktig fremover.
5. Når du er ferdig med å rengjøre kjøkkenet, skyver du apparatet forsiktig tilbake og låser bremsene.

16 Driftnedleggelse og avhending

16.1 Driftnedleggelse

Kontakt din RATIONAL servicepartner hvis du ønsker å ta apparatet ut av drift.

16.2 Avhending



Gamle apparater inneholder resirkulerbare materialer. Avhend gamle apparater på en miljøvennlig måte og via egnede innsamlingssystemer.

17 Tekniske data

Vær også oppmerksom på de tekniske dataene på typeskiltet. Typeskiltet er plassert til venstre for kontrollpanelet.

17.1 Apparater med elektrisk tilkobling

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 20-1/1	334 kg
Vekt (uten emballasje) Type 20-2/1	207 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåren støy	≤70 dBA
Miljøforhold	10 – 40 °C
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Apparater med gasstilkobling

	Verdi
Vekt (uten emballasje) Type 20-1/1	284 kg
Vekt (uten emballasje) Type 20-2/1	354 kg
Beskyttelsesklasse	IPX5
Luftbåren støy	≤70 dBA
Miljøforhold	10 – 40 °C
Frekvens og maks sendeeffekt WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3

17.4 Samsvar

17.4.1 Apparater med elektrisk tilkobling

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering av lovene i medlemslandene vedrørende levering av radioutstyr på markedet.
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering av lovene i medlemsstatene vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU Restriksjoner vedrørende bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr, inkludert 2015/863/EU

Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske standarder:

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

17.4.2 Apparater med gasstilkobling

Dette apparatet oppfyller følgende EU-direktiver:

- Forordning (EU) 2016/426 om apparater til forbrenning av gassformig brennstoff.

- Direktiv 2014/53/EU om harmonisering av lovene i medlemslandene vedrørende levering av radioutstyr på markedet.
- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering av lovene i medlemsstatene vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet
- Direktiv 2011/65/EU Restriksjoner vedrørende bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr, inkludert 2015/863/EU

Dette apparatet er i overensstemmelse med følgende europeiske standarder:

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

Indeks

B

Betjene apparatet	
Håndbevegelser	12
Sentralt kontrollhjul	12
Bytte pakning	53

C

Cool-Down-funksjon	22
--------------------	----

F

Forvarme	21
----------	----

G

Gasslukt	9
----------	---

H

Hånddusj	17
Stråletyper	17

K

Kjernetemperatur	21
Kjernetemperaturføler	
Bakevarer	17
Biff	16
Fiskefileter	17
Fjerne	17
Grønnsaker	17
Hel fisk	17
Hel kylling	16
Små matvarer	17
Stikk inn i mat som skal tilberedes	14
Store kjøttstykker	16
Koble fra apparatet	12
Koble til apparatet	12
Kontinuerlig drift	21

L

Lufthastighet	22
---------------	----

O

Ovnsromsdør	
Rengjør LED-dekslet	46
Rengjør pakning	47
Rengjøring	46
Ovnsromsklima	
Damp	23
Finishing	28
Kombinasjon av damp og varmluft	24
Varmluft	25
Ovnsromtemperatur	

Damp	23
Finishing	28
Kombinasjon av damp og varmluft	24
Varmluft	25
Ovnstemperatur	21

P

Programmere manuell forvarming	32
Programmere tilberedningstrinn	32
Programmeringsmodus	
Legge til tilberedningstrinn	34
Redigere tilberedningsparameter	34
Slette tilberedningstrinn	34

R

Rengjøring	46
Rengjør LED-dekslet	46
Rengjøring	
LED-dekslet	46
Ovnsromsdør	46
Pakningen på ovnsromsdøren	47
Rengjøringsmidler	
Uegnete rengjøringsmidler	45
Rengjøringsprogrammer	
Lett	42
Medium	42
Sterk	42
Vaske uten tabs	42

S

Sentralt kontrollhjul	12
Sous-vide-tilberedning	
Bruksområder	27
Cook and Chill	27
Dietter og lette måltider	27
Romservice	27
Starte programmer	33

T

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

U

Utfør vedlikeholdsarbeid selv	53
-------------------------------	----

V

Vaske uten tabs	42
Vedlikehold	
Bytte pakning	53
Tilbehør	47
Vedlikeholdsprodukter	
Egnede rengjøringsmidler	45

RATIONAL NORGE AS

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com