

iCombi® Classic

Bruksanvisning



Innehållsförteckning

1 Inledning.....	6
1.1 Produktgaranti	6
1.2 Målgrupp.....	6
1.3 Avsedd användning.....	6
1.4 Använda bruksanvisningen.....	6
1.4.1 Förklaring av symboler	6
1.4.2 Förklaring av symboler	6
1.4.3 Förklaring av varningsmeddelanden.....	7
1.4.4 Bilder	7
1.4.5 Tekniska ändringar	7
2 Allmänna säkerhetsanvisningar	8
2.1 Säkerhetsanvisningar för maskiner med gasanslutning.....	9
2.2 Personlig skyddsutrustning.....	10
3 iCombi Classic	11
4 Arbeta med maskinen	12
4.1 Driftsättning.....	12
4.2 Sätta på och stänga av maskinen	12
4.3 Interaktion med maskinen	12
4.4 Maximala beskicksningsmängder	13
4.5 Öppna och stänga ugnsdörren	13
4.6 Beskicka maskinen	13
4.7 Sätta i kärntemperaturnålen	14
4.8 Använda handduschen	17
4.9 Integrerad fettuppsamling.....	18
5 Tillaga maträtter	19
5.1 Välja driftläge.....	19
5.2 Tillagningsparametrar	19
5.3 Tilläggsfunktioner	20
5.4 Ånga	22
5.4.1 Ugnsklimat och temperaturintervall	22
5.4.2 Ångkoka mat	22
5.5 Kombination av ånga och varmluft	23
5.5.1 Ugnsklimat och temperaturintervall	23
5.5.2 Tillaga maten i en kombination av ånga och varmluft	23
5.6 Varmluft	24
5.6.1 Ugnsklimat och temperaturintervall	24
5.6.2 Tillaga mat med varmluft.....	24
6 Sous vide-tillagning.....	26
7 Finishing	27
7.1 Ugnsklimat och temperatur	27
7.2 Färdigställa mat.....	27

8 Programmeringsläge	29
8.1 Starta programmeringsläget	29
8.2 Förinställda program	29
8.3 Skapa ett nytt program	30
8.4 Starta program	32
8.5 Ändra program	32
8.6 Radera program	33
8.7 Sortera programlistan	33
8.8 Hämta och överföra program	34
9 Inställningar	35
9.1 Öppna inställningar	35
9.2 Ställa in temperaturenhet	35
9.3 Ställ in datum och klocka	36
9.4 Ställa om tangentbordet	37
10 Köksadministration	38
10.1 Administration av hygien	38
10.1.1 Registrering av HACCP-data	38
10.1.2 Hämta HACCP-data	38
10.2 Ansluta enheter till ett nätverk	39
10.3 ConnectedCooking (tillval)	39
11 Automatisk rengöring	40
11.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	40
11.2 Rengöringsprogram	40
11.3 Starta automatisk rengöring	41
11.4 Avbryta automatisk rengöring	42
12 Underhåll	44
12.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	44
12.2 Skötselintervall	44
12.3 Skötselprodukter	44
12.4 Rengöra ugnsdörren	45
12.5 Rengöra handduschen	46
12.6 Rengöra luftfilter	46
12.7 Rengöra tillbehör	46
12.8 Rengöra avluftsningrör på avloppsrör	46
13 Inspiration och hjälp	47
13.1 Telefonsupport	47
13.2 Ta fram maskindata	47
13.3 Felsökning	47
13.3.1 Felmeddelanden för uppvärmning av ånggenerator	48
13.3.2 Felmeddelanden för gasmaskiner	48
13.3.3 Felmeddelanden för uppvärmning av hetluft	49
13.3.4 Felmeddelanden för fukt	49
13.3.5 Felmeddelanden för CleanJet	50

13.3.6	Felmeddelanden för Care.....	50
13.3.7	Meddelandecenter.....	50
14	Underhåll.....	52
14.1	Byta tätningen kring ugnsdörren.....	52
15	Transport.....	53
15.1	Tömma ånggeneratorn.....	53
15.2	Transportera maskinen.....	53
16	Ta maskinen ur drift och återvinna den.....	55
16.1	Ta maskinen ur drift.....	55
16.2	Återvinning.....	55
17	Tekniska data	56
17.1	Elmodeller.....	56
17.2	Gasmodeller.....	56
17.3	Modeller och modellnamn.....	56
17.4	Överensstämmelse	56
17.4.1	Elmodeller.....	56
17.4.2	Gasmodeller	57
	Ordlista	58

1 Inledning

Hej!

Grattis till ditt nya iCombi Classic. Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda systemet. Bruksanvisningen hjälper dig att arbeta säkert med systemet. Förvara bruksanvisningen på en plats där samtliga användare av systemet alltid har tillgång till den.

Vi kan lova att du kommer att laga mat av högsta klass med iCombi Classic. Tack vare den intuitiva vägledningen går det snabbt och enkelt att uppnå fantastiska resultat utan någon längre utbildning.

Vi hoppas att du får mycket glädje av iCombi Classic.

Vänliga hälsningar

RATIONAL AG

1.1 Produktgaranti

Registrera ditt system på www.rational-online.se/XXX och få två års garanti. På den här sidan hittar du även våra allmänna garantivillkor och garantiförmåner.

RATIONAL ansvarar inte för skador som uppstår till följd av ej godkända tekniska ändringar.

1.2 Målgrupp

Det här dokumentet vänder sig till personer som arbetar i storkök och professionella kök.

Maskinen får inte användas, rengöras eller underhållas av:

- personer med fysisk eller sensorisk funktionsvariation
- personer med bristfällig erfarenhet och kunskap
- barn

Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av maskinen. Barn får inte leka med maskinen.

1.3 Avsedd användning

iCombi Classic har utvecklats för termisk tillagning av livsmedel.

Maskinen får endast användas professionellt, till exempel i restaurangkök, storkök och professionella kök på sjukhus, bagerier och charkuteriföretag. Maskinen får inte användas utomhus. Maskinen får inte användas till kontinuerlig, industriell massproduktion av livsmedel.

All annan användning är förbjuden och innebär risker. RATIONAL AG ansvarar inte för följder av ej avsedd användning.

1.4 Använda bruksanvisningen

1.4.1 Förklaring av symboler

I det här dokumentet används följande symboler för att förmedla information och visa hur du ska göra:

- ✓ Den här symbolen markerar förutsättningar som måste vara uppfyllda innan du utför en viss åtgärd.
 1. Den här symbolen markerar ett åtgärdssteg som du måste utföra.
 - > Den här symbolen markerar ett mellanresultat som du kan använda för att kontrollera resultatet av ett åtgärdssteg.
 - >> Den här symbolen markerar ett resultat som du kan använda för att kontrollera slutresultatet av ett åtgärdssteg.
 - Den här symbolen markerar en uppräkningslista.
 - a. Den här symbolen markerar en lista.

1.4.2 Förklaring av symboler

Följande symboler används i dokumentet:

  Akta! Läs igenom bruksanvisningen innan du använder maskinen.

 Allmän varningssymbol

 Praktiska tips för enkel användning av maskinen.

1.4.3 Förklaring av varningsmeddelanden

Om du ser något av följande varningsmeddelanden varnas du om en farlig situation och får instruktioner om hur du undviker den.

FARA

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå FARA varnas du om en situation som innebär fara för allvarlig kroppsskada eller livsfara.

VARNING

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå VARNING varnas du om en situation som kan innebära fara för allvarlig kroppsskada eller livsfara.

OBSERVERA

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå AKTA varnas du om en situation som innebär risk för kroppsskada.

OBS!

Om du ser det här varningsmeddelandet varnas du om situationer som kan leda till skador på maskinen.

1.4.4 Bilder

De bilder och figurer som används i bruksanvisningen kan avvika från den faktiska maskinen.

1.4.5 Tekniska ändringar

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar som förbättrar produkterna.

2 Allmänna säkerhetsanvisningar

Maskinen har en säker konstruktion och utgör ingen fara vid normal, regelrätt användning. I den här bruksanvisningen beskriver vi hur du använder maskinen på rätt sätt.

- Låt alltid din RATIONAL servicepartner installera systemet.
- Låt alltid din RATIONAL servicepartner underhålla systemet.
- Utför inte ändringar på maskinen eller på den installation som har utförts av din RATIONAL servicepartner.
- Ta inte bort bottensilen.
- Använd inte maskinen om den är skadad. En skadad maskin är inte säker och kan leda till personskador och eldsvåda.
- Använd inte maskinen om någon av glasrutorna i ugsndörren är skadad. Kontakta din RATIONAL servicepartner och be dem byta glasrutan.
- Placera aldrig föremål på maskinen.
- Förvara inga lättantändliga eller brännbara föremål i närheten av maskinen.
- Använd endast maskinen vid en omgivningstemperatur på mellan +10 °C och +40 °C.
- Undvik att placera värmekällor nära maskinen, t.ex. fritöser eller grillplattor.
- Se under driften till att golvet runt maskinen alltid är torrt och halksäkert.

Säkerhetsanvisningar före användning

- Säkerställ att maskinen håller en temperatur på minst + 5 °C.
- Kontrollera att ventilationsplåten framför fläkthjulet är fastlåst både upp- och nedtill.
- Kontrollera att gejderställvagnen eller inhängningsstället är fastlåst.
- Säkerställ att det inte finns några rester av rengöringstabletter i ugsutrymmet.
- Om du ska använda maskinen efter ett längre driftstopp, spola genom handduschen med minst 10 liter vatten.

Säkerhetsanvisningar beträffande användningen

- Så här undviker du brännskador:
 - Var försiktig om du öppnar ugsndörren under drift. Varm ånga kan tränga ut.
 - Använd personlig skyddsutrustning när du tar ut tillbehör eller andra föremål ur den varma ugnen.
 - Rör bara vid maskinen på kontrollpanelen och i handtagen till ugsndörren. Utsidan kan bli över 60 °C varm.
 - Skjut bara in bleck med mat på de gejderspår som du kan se ordentligt. Annars kan varm mat spillas ut när du tar ut blecken ur ugnen.
- Så här undviker du brandfara och explosionsrisk:

- Tillaga aldrig lättantändliga vätskor i ugnen, t.ex. alkoholhaltiga drycker som vin. Lättantändliga vätskor kan självantända när de förångas. Innan du lagar mat i en lättantändlig vätska är det viktigt att du kokar ner vätskan en längre stund för att reducera alkoholhalten.
- När du grillar och steker i ugnen, placera ett bleck under maten för att samla upp fett.
- Så här undviker du skador när du arbetar med transportvagn, beskickningsvagn eller tallriksvagn:
 - Var försiktig när du kör transportvagnen, beskickningsvagnen eller tallriksvagnen över trösklar och ojämna golv, så att de inte välter.
 - Lås fast parkeringsbromsen på transportvagnen, beskickningsvagnen eller tallriksvagnen, så att den inte rullar iväg om golvet lutar.
 - Sätt fast transportvagnen i maskinen innan du skjuter in en beskickningsvagn eller tallriksvagn i ugnen, eller tar ut den igen.
 - Lås fast kantinspärren på beskickningsvagnen och täck över kantiner med varm mat när du kör gejderställvagnen. Annars kan varm mat spillas ut.
- Så här undviker du sakskador orsakade av felaktig användning av tillbehör:
 - Använd endast originaltillbehör från RATIONAL.
 - Använd endast VarioSmoker för att röka mat.
- Om det finns mat i ugsutrymmet som redan har värmts upp till ättemperatur får inte kalla rätter ställas in i ugsutrymmet.

Säkerhetsanvisningar efter användning

- Rengör maskinen efter varje användning.
- Undvik korrosion i ugsutrymmet genom att låta ugnsdörren stå lite öppen under längre driftuppehåll och över natten.
- Vid längre driftstopp, koppla från både vatten-, ström- och gasförsörjning till maskinen.
- Töm ånggeneratoren inför längre driftuppehåll och innan maskinen transporteras.

2.1 Säkerhetsanvisningar för maskiner med gasanslutning

- Så här undviker du brandfara:
 - Om maskinen är ansluten till en skorsten, kontakta regelbundet gasinstallatören för att rengöra maskinens utsugsledning. Du ska alltid följa de lagar och bestämmelser som gäller i ditt land.
 - Placera aldrig föremål på avgasrören.
- Så här förebygger du dödsolyckor:
 - Om maskinen drivs med ventilationskåpa ska du alltid ha den igång under drift. Annars kan förbränningsgaser ackumuleras.
- Så här ska du agera om du känner gaslukt:

- Använd inga ljus- eller maskinbrytare, dra inte ut kontakter ur eluttag och använd vare sig mobiltelefon eller fast telefon. Det kan leda till gnistbildning och ökar explosionsrisken.
- Öppna fönster och dörrar och vädra ut lokalen så att frisk luft kommer in. Starta inte ventilationskåpor eller annan ventilation för att vädra ut rummet. Det kan leda till gnistbildning och ökar explosionsrisken.
- Stäng kranen till gasledningen.
- Lämna fastigheten och kontakta gasleverantören eller räddningstjänsten.

2.2 Personlig skyddsutrustning

- När du arbetar med maskinen ska du endast bära kläder som inte kan orsaka en arbetsolycka genom hög värme, stänk från varm vätska eller frätande ämnen.
- Använd skyddshandskar för att skydda händerna mot varma föremål och vassa plåtkanter.
- Vid rengöring, använd tättslutande skyddsglasögon och skyddshandskar avsedda för kemikalier för att få ett säkert och tillförlitligt skydd mot rengöringsmedel.

3 iCombi Classic



Modell 20-1/1



Modell 20-2/1

4 Arbeta med maskinen

4.1 Driftsättning

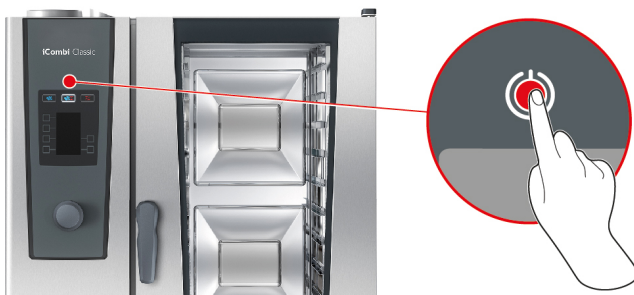
Första gången du ska ta maskinen i drift har den redan installerats av en RATIONAL servicepartner enligt konstens alla regler. Självtestet har redan utförts och maskinen är med andra ord driftklar. Du hittar all information om installationen i den medföljande installationshandboken.

Innan du arbetar med maskinen för första gången

1. Rengör maskinen och tillbehöret innan du använder maskinen för första gången.

Mer information hittar du här: Underhåll [► 44]

4.2 Sätta på och stänga av maskinen



1. Starta maskinen genom att hålla knappen intryckt i ungefär tre sekunder: 
 - > Maskinen startas. Startskärmen visas.
2. Stäng av maskinen genom att trycka in knappen och hålla den intryckt tills statusstapeln på displayens övre kant visas helt: 
 - >> Maskinen stängs av.

4.3 Interaktion med maskinen

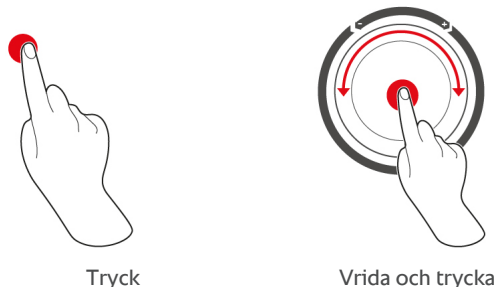
OBS!

Felaktig användning av displayen

Displayen kan skadas om du trycker på den med ett vasst föremål.

1. Tryck bara på displayen med fingrarna.

Du kan sköta maskinen med enkla gester eller via det centrala inställningsvredet.



1. Tryck på knapparna på manöverpanelen för att välja önskat driftläge eller önskad funktion.
2. Vrid det centrala inställningsvredet för att utföra inställningen.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

4.4 Maximala beskickningsmängder

OBS!

Skador på maskinen orsakade av alltför stora beskickningsmängder

Om du överskrider den maximala beskickningsmängden kan maskinen gå sönder.

1. Beskicka aldrig maskinen mer än till maximal beskickningsmängd

Modell	Max. beskickningsmängd [kg]	Max. belastning per gejderspår
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.5 Öppna och stänga ugsndörren



Öppna ugsndörren

1. Vrid handtaget på ugsndörren åt höger.
 2. Om maskinen är utrustad med en säkerhetsspärr måste du först trampa på pedalen och sedan vrida ugsndörrens handtag åt höger tills det hamnar vågrätt.
 3. Öppna ugsndörren långsamt. **⚠ AKTA! Risk för brännskador! När maskinen är i drift kan het ånga tränga ut ur ugnen i moln.**
- >> Fläkthjulet bromsas in.

Stänga ugsndörren

1. Stäng ugsndörren och vrid sedan handtaget åt vänster till det hamnar lodrätt.

4.6 Beskicka maskinen

1. Öppna ugsndörren.
 - > Fläkthjulets broms aktiveras och bromsar fläkthjulet.
2. Sätt in maten i ugnen.
3. Om du ska grilla eller steka mat, sätt ett bleck under livsmedlet för att samla upp det fett som droppar ner.

4. Stäng ugnsdörren. Se till att ugnsdörren är helt stängd och att handtaget är i lodrätt läge.

Gejderspår högre upp än 160 cm



Om maskinen har installerats så att det översta gejderspåret är högre upp än 160 cm måste du sätta upp den medföljande varningsskylten här.

4.7 Sätta i kärntemperaturnålen

I följande avsnitt förklarar vi hur du arbetar med kärntemperaturnålen och även hur du arbetar med den kärntemperaturnål som ansluts från utsidan.

OBSERVERA

Varm kärntemperaturnål

Om du tar i en varm kärntemperaturnål utan skyddshandskar finns det risk att du bränner dig.

1. Bär därför alltid skyddshandskar när du arbetar med den varma kärntemperaturnålen.
2. Om så behövs kan du kyla ner kärntemperaturnålen med handduschen.

OBSERVERA

Spetsig kärntemperaturnål

Om du inte är försiktig när du arbetar med kärntemperaturnålen kan du skada dig på den vassa spetsen.

1. Bär därför alltid skyddshandskar när du arbetar med den varma kärntemperaturnålen.
2. När du har använt kärntemperaturnålen, sätt alltid fast den i den avsedda hållaren.

OBS!

Kärntemperaturnålen hänger ut ur ugnsutrymmet

Om du inte sätter tillbaka kärntemperaturnålen i den avsedda hållaren efter användning kan den skadas.

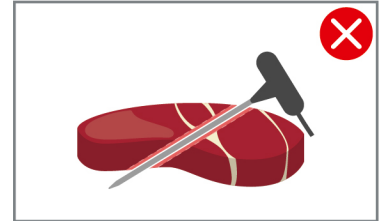
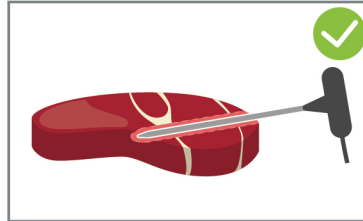
1. När du har använt kärntemperaturnålen, sätt alltid fast den i den avsedda hållaren.



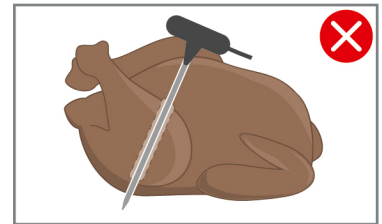
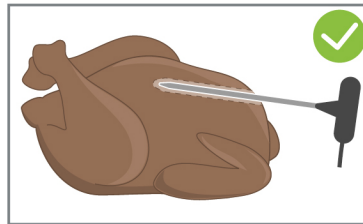
TIPS

- Om du ofta tillagar väldigt tunna eller flytande livsmedel rekommenderar vi att du använder positioneringshjälpen (tillbehör). Sätt först i kärntemperaturnålen i positioneringshjälpen och därefter i livsmedlet.
- Om kärntemperaturnålen är varmare än den inställda kärntemperaturen, kyl först ner den med handduschen.

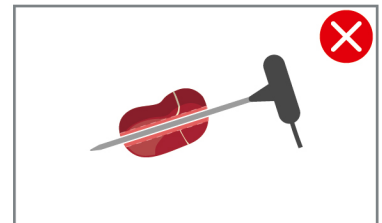
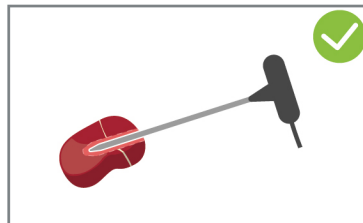
Kött, t.ex. entrecôte



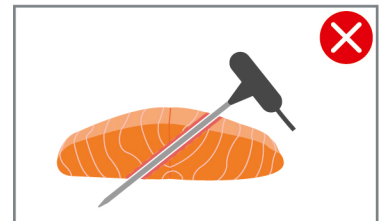
Hel kyckling



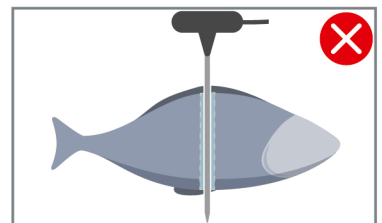
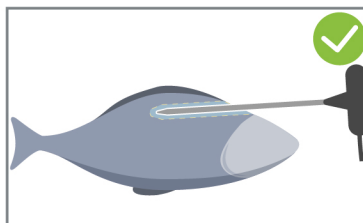
Mindre livsmedel, t.ex. köttgryta



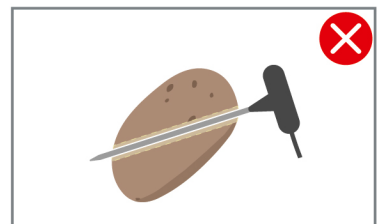
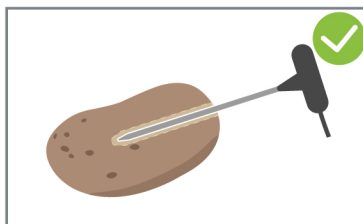
Fiskfilé



Hel fisk



Grönsaker, t.ex. potatis



Kött, t.ex. entrecôte

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen i maten på snedden, så att kärntemperaturnålens spets hamnar där livsmedlet är som tjockast.

Stora köttbitar, till exempel stekning

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen i maten så att kärntemperaturnålens spets hamnar där livsmedlet är som tjockast.

Hel kyckling

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen där bröstfilén är som tjockast, men inte för nära bröstbenet.

Var försiktig så att inte kärntemperaturnålens spets tränger in i kycklingens bukåla. Placera inte kärntemperaturnålen i låret.

Fiskfilé

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen i maten på snedden, så att kärntemperaturnålens spets hamnar där livsmedlet är som tjockast.

Hel fisk

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen i maten så att kärntemperaturnålens spets hamnar där livsmedlet är som tjockast.

Var försiktig så att inte kärntemperaturnålens spets tränger in i fiskens bukåla.

Mindre livsmedel, t.ex. köttgryta

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen i maten så att kärntemperaturnålens spets hamnar där livsmedlet är som tjockast.

Soppor, såser och desserter

1. Lägg kärntemperaturnålen i Gastronorm-kantinen, så att kärntemperaturnålen är helt täckt av vätska.
2. Låt kärntemperaturnålen ligga kvar i Gastronorm-kantinen när du rör om i vätskan.

Grönsaker, t.ex. potatis

1. Stick alltid in kärntemperaturnålen i maten så att kärntemperaturnålens spets hamnar där livsmedlet är som tjockast.

Bakverk

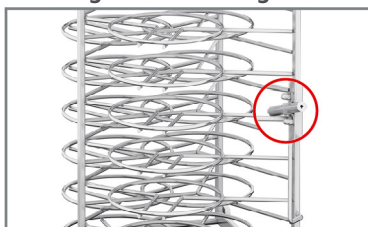
1. Sätt i kärntemperaturnålen i bakverk som ökar betydligt i storlek under gräddningen. Placera den lodrätt mitt i livsmedlet.

Använd positioneringshjälpen (tillbehör) om så behövs.

Olika stora livsmedel

1. Sätt först kärntemperaturnålen i en liten bit livsmedel.
2. När du har uppnått önskad kärntemperatur, ta bort kärntemperaturnålen i de små bitarna livsmedel och lyft ut det ur ugnen.
3. Sätt sedan kärntemperaturnålen i en större bit livsmedel och fortsätt tillagningen.

Finishing med tallriksvagn



1. Sätt kärntemperaturnålen i det vita keramikröret på tallriksvagnen

Ta ur kärntemperaturnålen

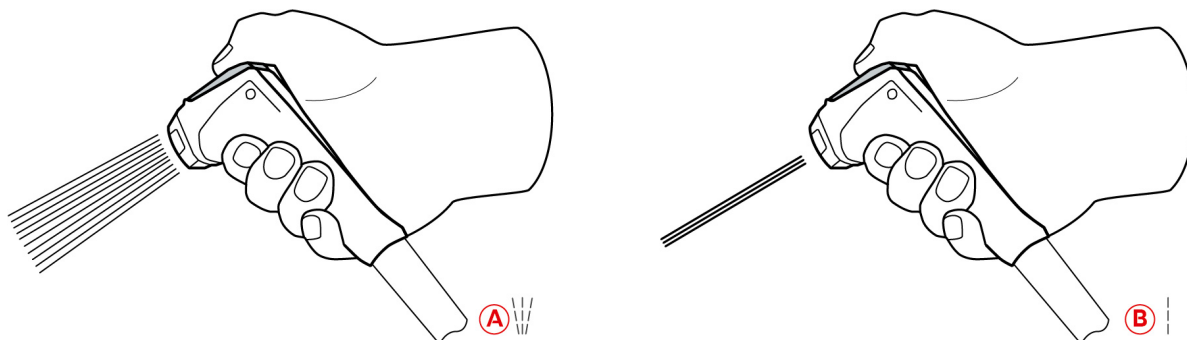
1. När livsmedlet har tillagats med önskat resultat, ta först ut kärntemperaturnålen ur livsmedlet och ta sedan ut maten ur ugnen.

2. Sätt kärntemperaturnålen i den avsedda hållaren.

4.8 Använda handduschen

Obs! Vissa maskiner levereras utan handdusch.

Handduschen har två inställbara duschlägen, dusch  (A) och punktstråle  (B).



OBSERVERA

Handduschen och vattnet som kommer ut ur handduschen kan vara över 60 °C

Du kan skälla dig om du kommer i kontakt med hett vatten eller bränna dig på varma komponenter.

1. Bär därför alltid skyddshandskar när du arbetar med den varma handduschen.

OBSERVERA

Bakterietillväxt i vattenledningen

Om du inte använder handduschen dagligen kan det bildas bakterier i vattenledningen.

1. Spola därför genom handduschen med vatten morgon och kväll i 10 sekunder.

OBS!

Felaktig användning av handduschen

Om du drar ut handduschen mer än slangens maximala längd eller rycker hårt i slangens kan handduschens automatiska indragningsfunktion skadas. Då dras handduschen inte längre automatiskt in i hylsan.

1. Dra aldrig ut handduschen längre än slangens maximala längd.

OBS!

Handduschen är inte avsett att användas för att kyla ugsutrymmet

Om du kyler ner ugsutrymmet med hjälp av handduschen kan ugsutrymmet, ventilationsplåten eller glasskivorna till ugsndörren skadas.

1. Kyl alltid ner ugsutrymmet med nedkylningsfunktionen.

1. Dra alltid ut handduschen minst 20 cm från parkeringsläget.
 2. Ta ett fast grepp om handduschens slang.
 3. Vrid handduschens främre del för att välja önskat duschläge.
 - Ställ in handduschen på  för att välja duschläget **Punktstråle**.
 - Ställ in handduschen på  för att välja duschläget **Dusch**.
- Om du inte vrider handduschens främre del till något av de två duschlägena kan vatten droppa från duschhuvudet.
1. Tryck på handduschens spak. Ju hårdare du trycker på spaken desto kraftigare blir vattenstrålen.

2. Efter användning, låt handduschen långsamt matas in i hylsan igen. **⚠ AKTA! Kontrollera alltid att handduschens slang är ren innan du låter den åka tillbaka in i hylsan.**

4.9 Integrerad fettuppsamling

Om maskinen är utrustad med inbyggt fettutlopp samlas fett som droppar ner i ugnsutrymmet upp och leds till fettuppsamlingsbehållaren.

1	Kulventil-handtag	2	Utloppsrör
3	Påfyllningsrör med bajonettlock	4	Fettuppsamlingsbehållare

1. Öppna ugnsdörren.
2. Ta bort locket från utloppsröret.
3. Sätt in fettuppsamlingskaret i ugnsutrymmet så att öppningen till fettuppsamlingsröret sätts på utloppsröret.
4. Ställ ett fettuppsamlingsbehållare, till exempel en dunk, under utloppet på utsidan av maskinen.
5. Stick i påfyllningsröret från det inbyggda fettutloppet i fettuppsamlingsbehållaren.
6. Sätt på bajonettlocket på påfyllningsröret från utloppet.
7. Stäng bajonettlocket.
8. Vrid handtaget till kulventilen till vågrät position.

>> Kulventilen är öppen. Fett som droppar ner kan nu samlas upp i fettuppsamlingsbehållaren.

Byta fettuppsamlingsbehållare

OBSERVERA

Maskinens utsida, utloppet och fettuppsamlingsbehållaren kan vara mycket varma

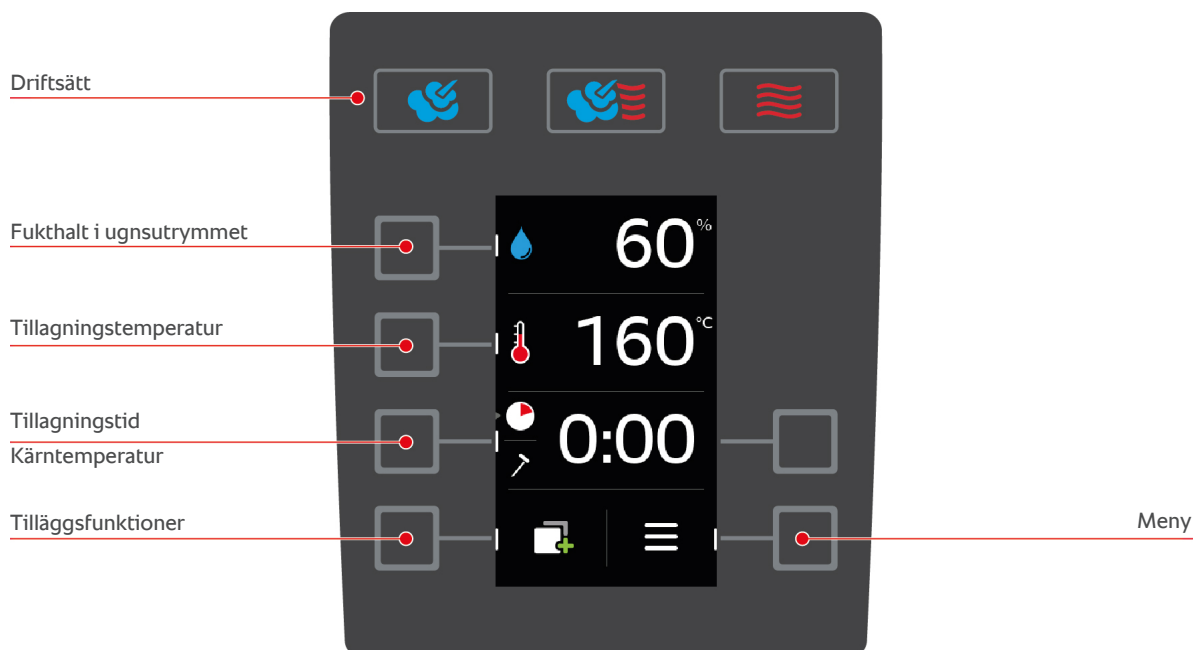
Du kan bränna dig om du kommer i kontakt med heta funktionsdelar.

1. Använd personlig skyddsutrustning när du byter fettuppsamlingsbehållaren.

1. Om fettuppsamlingsbehållaren är full, vrid handtaget på kulventilen till lodrät position.
 - > Kulventilen är stängd.
2. Lossa bajonettlocket.
3. Byt ut fettuppsamlingsbehållaren.
4. Avfallshantera fett på rätt sätt. **OBS! Fett och andra flytande ämnen som samlas i fettuppsamlingsbehållaren måste avfallshanteras under beaktande av lagstadgade bestämmelser. Håll aldrig ut fett i avloppet. Använd aldrig fett som har samlats upp i fettuppsamlingsbehållaren för tillagning av rätter eller som livsmedel.**

5 Tillaga maträtter

5.1 Välja driftläge



- Du kan välja mellan följande driftlägen:
 - Ånga [► 22]
 - Kombination av ånga och varmluft [► 23]
 - Varmluft [► 24]
- Du kan välja mellan följande tillagningsparametrar [► 19]:
 - Fukthalt i ugnsutrymmet
 - Tillagningstemperatur
 - Tillagningstid
 - Kärntemperatur
- Du kan välja mellan följande tilläggfunktioner [► 20]:
 - Uppvärmning
 - Nedkylningsfunktion
 - Fläkthastighet
 - Delta-T-tillagning

5.2 Tillagningsparametrar



Fukthalt i ugnsutrymmet

Med den här tillagningsparametern ställer du in fukthalten i ugnsutrymmet.

- I driftläget **Ånga** är fukthalten i ugnsutrymmet 100 % och kan inte ändras.
- I driftläget **Kombination av ånga och varmluft** kompletteras livsmedlets fukthalt med extra fukt från ånggeneratoren. Om den inställda fukthalten i ugnsutrymmet överskrider avfuktas det.
- I driftläget **Varmluft** tillsätts inte fukt från ånggeneratoren, utan tränger i stället ut från livsmedlet. Om den inställda fukthalten i ugnsutrymmet överskrider avfuktas det.

Så här ställer du in fukthalten i ugnsutrymmet:

1. Tryck på knappen. 
2. Ställ in önskad fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.

- Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.



Ugnstemperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in temperaturen i ugnsutrymmet.

- När värmeelementet arbetar aktivt för att uppnå den inställda ugnstemperaturen visas följande symbol:
- När ugnstemperaturen har uppnåtts visas följande symbol:

Så här ställer du in temperaturen i ugnsutrymmet:

- Tryck på knappen.
 - Ställ in önskad temperatur i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 - Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - Om den faktiska temperaturen är högre än den inställda temperaturen för ugnsutrymmet börjar blinka.
 - Tryck på knappen.
 - Tryck på knappen.
 - Du uppmanas att öppna ugnsluckan.
 - ⚠️ VARNING! Risk för personskador! När du öppnar ugnsdörren bromsas inte fläkthjulet. Ta inte tag i det roterande fläkthjulet.** Fläkthjulets hastighet ökar. Temperaturen i ugnsutrymmet sjunker. På displayen visas temperaturen i ugnsutrymmet.
 - Om önskad ugnstemperatur har uppnåtts trycker du på knappen:
- >> Nedkylningsfunktionen avslutas.

Så här visar du den aktuella fukthalten och temperaturen i ugnsutrymmet:

- Tryck på och håll inne knappen:
- Om du vill återgå till de inställda parametervärdena släpper du bara knappen.



Tillagningstid

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur lång tid det tar innan livsmedlet har tillagats med önskat resultat. Du kan också göra inställningar utan att störa maskinen medan den arbetar. Då väljer du permanent drift.

Så här ställer du in tillagningstiden:

- Tryck på knappen.
- Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 - Om du ställer in tillagningstiden på 10:00 visas symbolen: Kontinuerlig drift aktiveras.
- Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

När du har ställt in tillagningstid kan du inte längre välja tillagningsparametern **Kärntemperatur**.



Kärntemperatur

Med den här tillagningsparametern ställer du in hur hög livsmedlets kärntemperatur eller tillagningsgrad ska vara.

Så här ställer du in kärntemperatur:

- Tryck två gånger på knappen:
- Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
- Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

När du ställer in kärntemperatur rekommenderar vi att du tar hänsyn till gällande hygienföreskrifter för det aktuella livsmedlet.

5.3

Tilläggsfunktioner



Uppvärmning

Med hjälp av den här tilläggsfunktionen förvärmer du ugnsutrymmet så att en värmebuffert bildas.

Så här ställer du in vilken temperatur ugnen ska förvärmas till.

1. Tryck på knappen. 
 2. Tryck på knappen. 
 3. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Maskinen värms upp.
 5. Avbryt uppvärmningen genom att trycka på knappen: 
 6. Visa aktuell ugnstemperatur genom att trycka in och hålla knappen intryckt: 
- >> När maskinen är uppvärmd uppmanas du att fylla maskinen.



Nedkylningsfunktion

Om du har tillagat ett livsmedel i hög temperatur och därefter behöver en lägre ugnstemperatur kan du kyla ugnsutrymmet med hjälp av nedkylningsfunktionen.

- ✓ Ventilationsplåten är ordentligt fastlåst.
1. Tryck på knappen. 
 2. Tryck på knappen. 
 3. **⚠ WARNING! Risk för skållskador! När du öppnar ugnsdörren tränger heta moln av ånga ut ur ugnsutrymmet.** Öppna ugnsdörren. Om ugnsluckan redan är öppen, ska du stänga ugnsluckan och sedan öppna den igen.
 - > **⚠ WARNING! Risk för personskador! När du öppnar ugnsdörren bromsas inte fläkthjulet. Ta inte tag i det roterande fläkthjulet.** Fläkthjulets hastighet ökar. Temperaturen i ugnsutrymmet sjunker. På displayen visas temperaturen i ugnsutrymmet.
 4. Om önskad ugnstemperatur har uppnåtts trycker du på knappen: 
- >> Nedkylningsfunktionen avslutas.



Fläkthastighet

Med den här tillvalsfunktionen ställer du in hastigheten på fläkthjulet. Ju högre nivå du väljer, desto högre blir lufthastigheten. Till små, känsliga livsmedel väljer du den lägre nivån.

Så här ställer du in lufthastigheten:

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen. 
3. Ställ in önskad lufthastighet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.



Delta-T-tillagning

Med den här tillvalsfunktionen tillagas livsmedlet med en konstant skillnad mellan ugnstemperatur och kärntemperatur. Genom att långsamt höja ugnstemperaturen och bibehålla en konstant skillnad gentemot kärntemperaturen tillagas livsmedlet långsamt och extra skonsamt. Tillagningsförluster minimeras. Du kan välja en temperaturskillnad på mellan 20 °C och 60 °C. Därefter måste du ställa in önskad kärntemperatur.

Ju mindre skillnaden är mellan ugnstemperaturen och kärntemperaturen, desto långsammare och skonsammare tillagas maten. Ju större skillnaden är mellan ugnstemperaturen och kärntemperaturen, desto snabbare tillagas maten.

Så här ställer du in Delta-T-tillagning:

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen.  
 - > Du återgår automatiskt till tillagningsparametrarna. Tillagningsparametern **Tillagningstid** ersätts med funktionen **Delta-T-tillagning**. Aktuell ugnstemperatur och Delta-T-temperatur visas.
3. Tryck på knappen. 

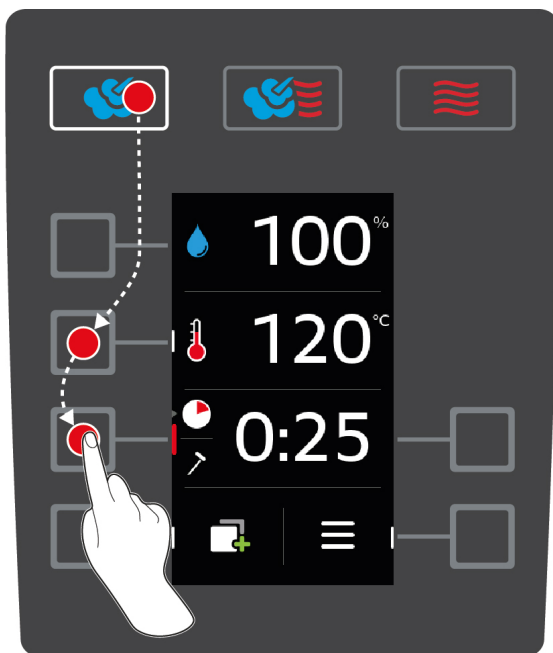
4. Ställ in önskad temperaturskillnad genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
5. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningsprocessen hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Kärntemperatur**.
6. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
7. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
- >> Tillagningsparametrarna visas i enlighet med dina inställningar.

5.4 Ånga

5.4.1 Ugnsklimat och temperaturintervall

Ugnsklimat	Tillagningsmetod	Fukthalt i ugnsutrymmet	Tillagningstemperatur
fuktig	▪ Ångkokning ▪ Sjuda ▪ Blanchera ▪ Tillaga + varmhålla ▪ Svälla ▪ Sous vide-tillagning ▪ Tina ▪ Konservera	100 %	30–130 °C

5.4.2 Ångkoka mat



1. Tryck på knappen.
2. Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad temperatur i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Tillagningstid**
5. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
6. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
7. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen:

8. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
9. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka maskinen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
10. Beskicka maskinen.
 - > Maten tillagas. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

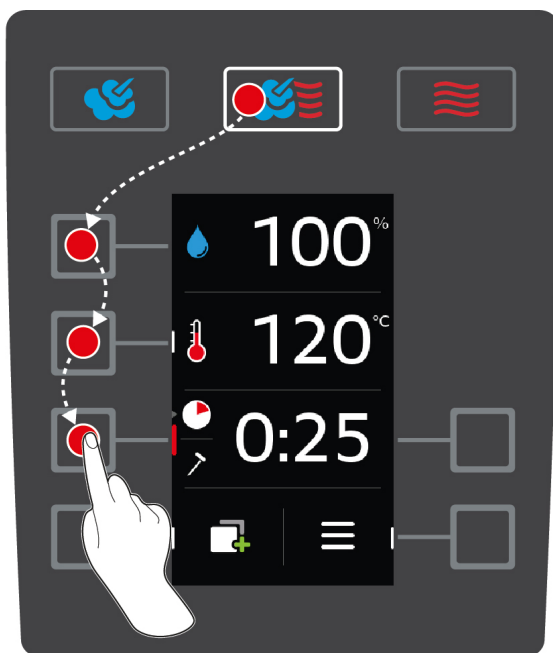
5.5 Kombination av ånga och varmluft

5.5.1 Ugnsklimat och temperaturintervall

Ugnsklimat	Tillagningsmetod	Fukthalt i ugnsutrymmet	Tillagningstemperatur
fuktig och varm	▪ Baka ▪ Steka	0–100 %	30–300 °C

Om ugnstemperaturen ligger på över 260 °C i 30 minuter sänks temperaturen automatiskt till 260 °C om du inte använder ugnen under tiden. Om du utför en åtgärd inom 30 minuter, t.ex. öppnar ugnsdörren, bibehålls ugnstemperaturen på över 260 °C i ytterligare 30 minuter.

5.5.2 Tillaga maten i en kombination av ånga och varmluft



1. Tryck på knappen.
2. Tryck på knappen.
3. Ställ in önskad fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Ugnstemperatur** .
5. Ställ in önskad temperatur i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
6. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Tillagningstid** .
7. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
8. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
9. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen:

10. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
11. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka maskinen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
12. Beskicka maskinen.
 - > Maten tillagas. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

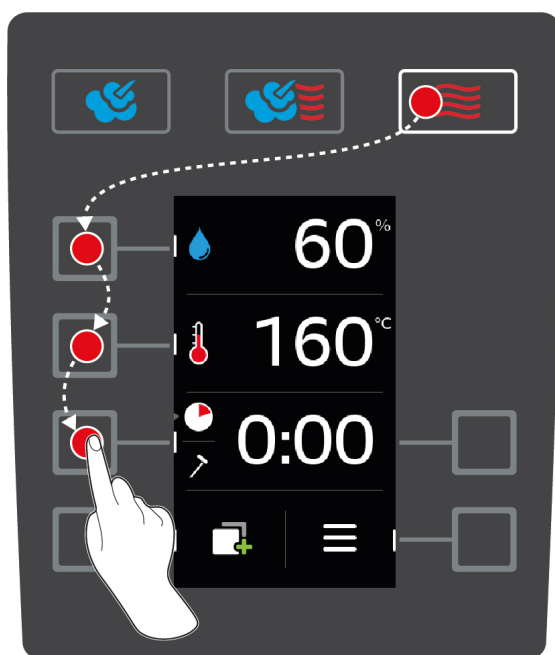
5.6 Varmluft

5.6.1 Ugnsklimat och temperaturintervall

Ugnsklimat	Tillagningsmetod	Fukthalt i ugnsutrymmet	Tillagningstemperatur
hett	▪ Baka ▪ Steka ▪ Grillning ▪ Friter ▪ Gratinera ▪ Glasera	0–100 %	30–300 °C

Om ugnstemperaturen ligger på över 260 °C i 30 minuter sänks temperaturen automatiskt till 260 °C om du inte använder ugnen under tiden. Om du utför en åtgärd inom 30 minuter, t.ex. öppnar ugnsdörren, bibehålls ugnstemperaturen på över 260 °C i ytterligare 30 minuter.

5.6.2 Tillaga mat med varmluft



1. Tryck på knappen.
2. Tryck på knappen.
3. Ställ in maximal fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Ugnstemperatur** .
5. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Tillagningstid**

6. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
7. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
8. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen: 
9. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
10. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka maskinen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
11. Beskicka maskinen.
 - > Maten tillagas. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

6 Sous vide-tillagning

Vid sous vide-tillagning förbereds, marineras eller steks livsmedlet och vakuumförpackas och tillagas sedan i en sous vide-påse. Därigenom förstärks livsmedlet egna smaker, samtidigt som naturliga färger, värdefulla vitaminer och näringsämnen bevaras och tillagningsförluster minskar genom den skonsamma tillagningen. Efter tillagning måste livsmedlet kylas. Innan maten serveras värms den upp i plastpåsen, tas ut och färdigställs på önskat sätt beroende på maträtt.

Sous vide-tillagning lämpar sig framför allt för följande användningsområden:

- Cook & Chill

Producera rätterna centralt i ett produktionskök och leverera sedan maten till satellitkök. På så sätt undviks kostsam överproduktion, eftersom du bara färdigställer så mycket mat som faktiskt behövs.

- Rumsservice

Förproducera hela rätter eller enskilda komponenter, kyl dem och färdigställs sedan enskilda portioner på beställning. På så sätt kan även utbildad kökspersonal servera mat till gästerna dygnet runt.

- Servering av specialkost

Producera skonsamt hälsosam mat där naturliga smakämnen och aromer bevaras. Om du tillsätter aromater smakar även osaltad mat naturligt gott.

7 Finishing

Finishing används för att skilja på produktionen och serveringen av rätter och är ett sätt att frigöra tid för viktiga arbetsmoment i köket: Som planering, matsedlar och kreativ uppläggning. Kvalitetsförluster till följd av varmhållning minimeras och förstklassig kvalitet på maten garanteras.

- Färdigställ bara så många portioner som du faktiskt behöver och anpassa dig smidigt efter förändringar i antal gäster.
- Undvik jäkt och stress vid uppläggning genom kortare produktions- och serveringstider.
- Sänk personalkostnaderna genom effektiv tidsfördelning och kortare väg till gästen.
- Genomför flera evenemang samtidigt och öka beläggningen utan att det medför merkostnader.

Med Finishing producerar du mat av högsta klass och en bred matsedel, oavsett om du arbetar på restaurang, hotell eller i en matsalsservering:

- Finishing på restaurang
Rätterna färdigställs med Finishing precis när de behövs.
- Finishing på hotell
Vid tallriksservering passar Finishing särskilt bra om du vill färdigställa många portioner till servering samtidigt, exempelvis på konferenser, bröllop eller vid catering.
- Finishing i matsalsservering
Bleck Finishing passar särskilt bra när du vill servera ett stort antal rätter i stora volymer.

Du kan antingen laga till rätterna manuellt [► 27] eller med hjälp av förinställda program [► 29].

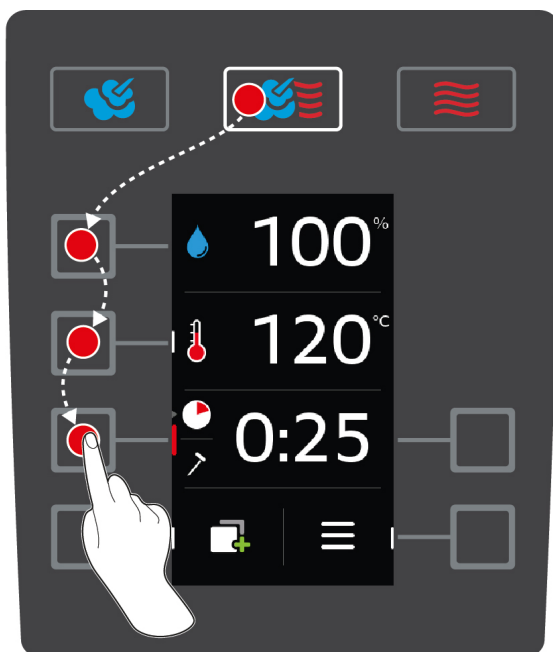
7.1 Ugnsklimat och temperatur

Ugnsklimat	Fukthalt i ugnsutrymmet	Tillagningstemperatur
fuktig och varm	0–100 %	Sjudtemperatur – 140 °C

Temperaturintervallet mellan sjudtemperatur och 140 °C passar perfekt för att färdigställa maträtter. Maten torkar inte ut och fukten kondenserar inte på tallrikarna.

7.2 Färdigställa mat

Du kan även tillaga maten med hjälp av våra förinställda program. Mer information hittar du här: Förinställda program [► 29]



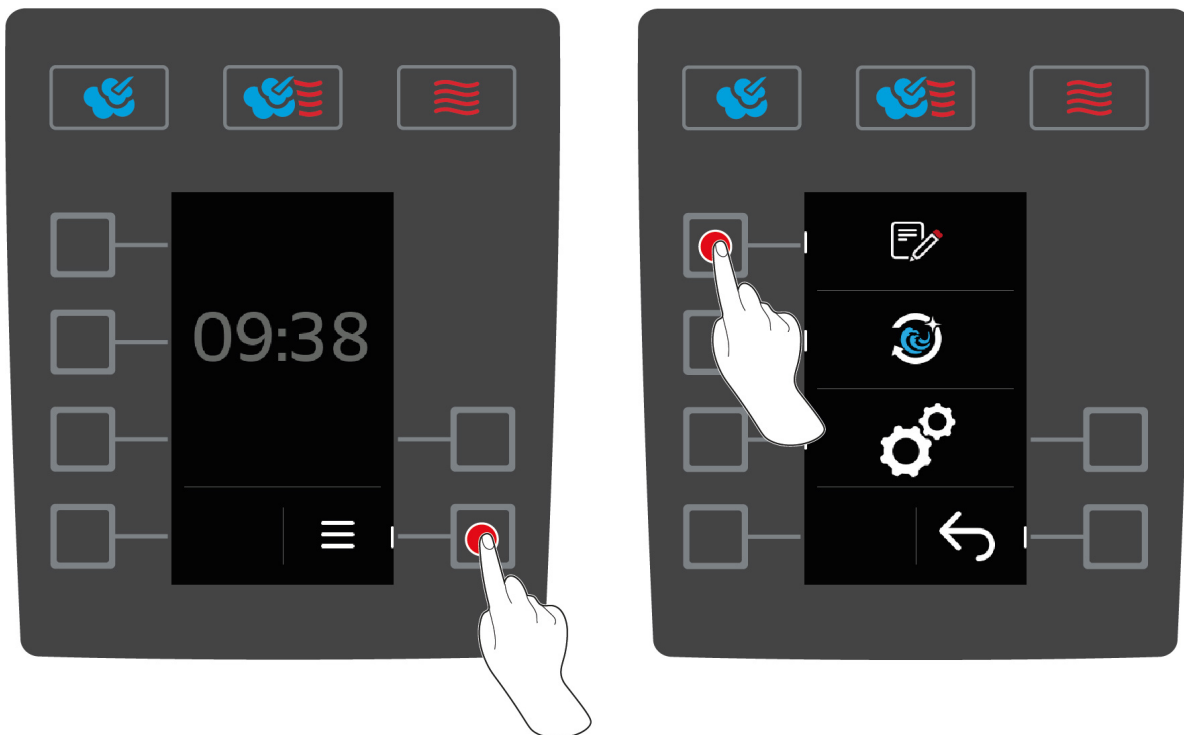
1. Tryck på knappen. 

2. Tryck på knappen. 
3. Ställ in önskad fukthalt i ugnsutrymmet genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Ugnstemperatur** .
5. Vrid på det centrala inställningsvredet och välj en ugnstemperatur som ligger mellan sjudtemperatur och 140 °C.
6. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > Inställningen av tillagningsparametrar hoppar automatiskt till tillagningsparametern **Tillagningstid** .
7. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
8. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
9. Om du vill tillaga maten med hjälp av kärntemperatur trycker du en gång på knappen: ➤ Sätt kärntemperaturnålen i det vita keramikröret på tallriksvagnen.
10. Ställ in önskad kärntemperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
11. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 - > När den inställda temperaturen har uppnåtts blir du ombedd att beskicka maskinen. Om du inte beskickar ugnen avbryts uppvärmningen efter 10 minuter.
12. Beskicka maskinen.
 - > Maten värms upp igen. När tillagningstiden är avslutad eller kärntemperaturen har uppnåtts ljuder en signal och du blir ombedd att kontrollera om tillagningsresultatet är som du har tänkt dig.

8 Programmeringsläge

I programmeringsläget kan du skapa och spara egna matlagningsprogram. Det finns 100 programplatser. Varje program kan innehålla upp till 12 tillagningssteg. För dig innebär det enklast tänkbara användning utan kontroller eller övervakning. På så sätt sparar du tid, råvaror och energi och får alltid ett förstklassigt resultat med hög och jämn kvalitet.

8.1 Starta programmeringsläget



1. På startskärmen, tryck på knappen: 
 2. Tryck på knappen. 
- >> Programlistan i programmeringsläget visas.

8.2 Förinställda program

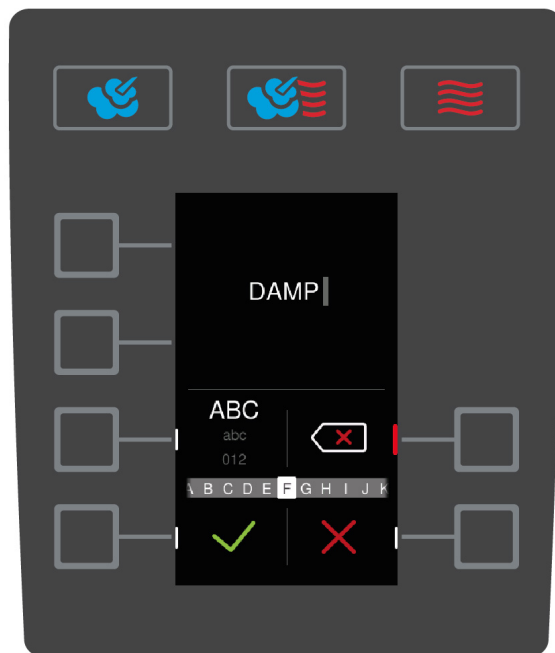
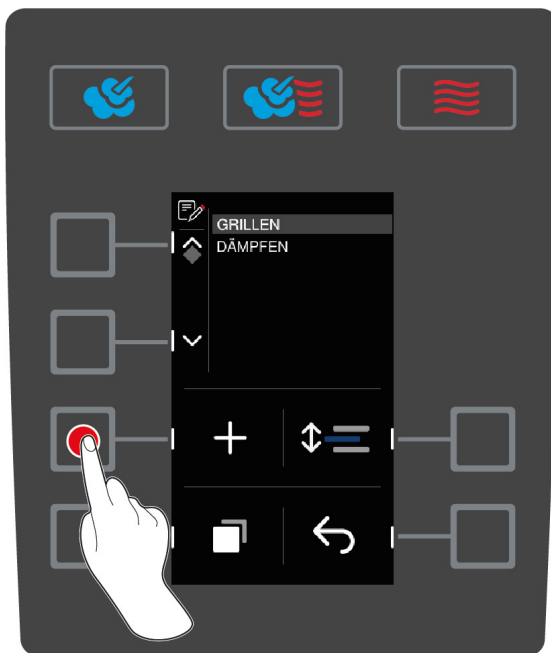
Du kan välja mellan följande förinställda program:

Program	Steg	Inställningar
Kantin Finishing på tid	Steg 1	▪ Driftläge: Kombination av ånga och varmluft ▪ Förvärma: 140 °C
	Steg 2	▪ Tillagningstemperatur: 140 °C ▪ Fukthalt i ugnsutrymmet: 60 % ▪ Fläkthastighet: 4 ▪ Kärntemperatur: 68 °C
	Steg 3	▪ Driftläge: Varmluft ▪ Tillagningstemperatur: 140 °C ▪ Fukthalt i ugnsutrymmet: 60 % ▪ Fläkthastighet: 4 ▪ Kärntemperatur: 72 °C
Bleck Finishing med kärntemperatur	Steg 1	▪ Driftläge: Kombination av ånga och varmluft ▪ Förvärma: 140 °C

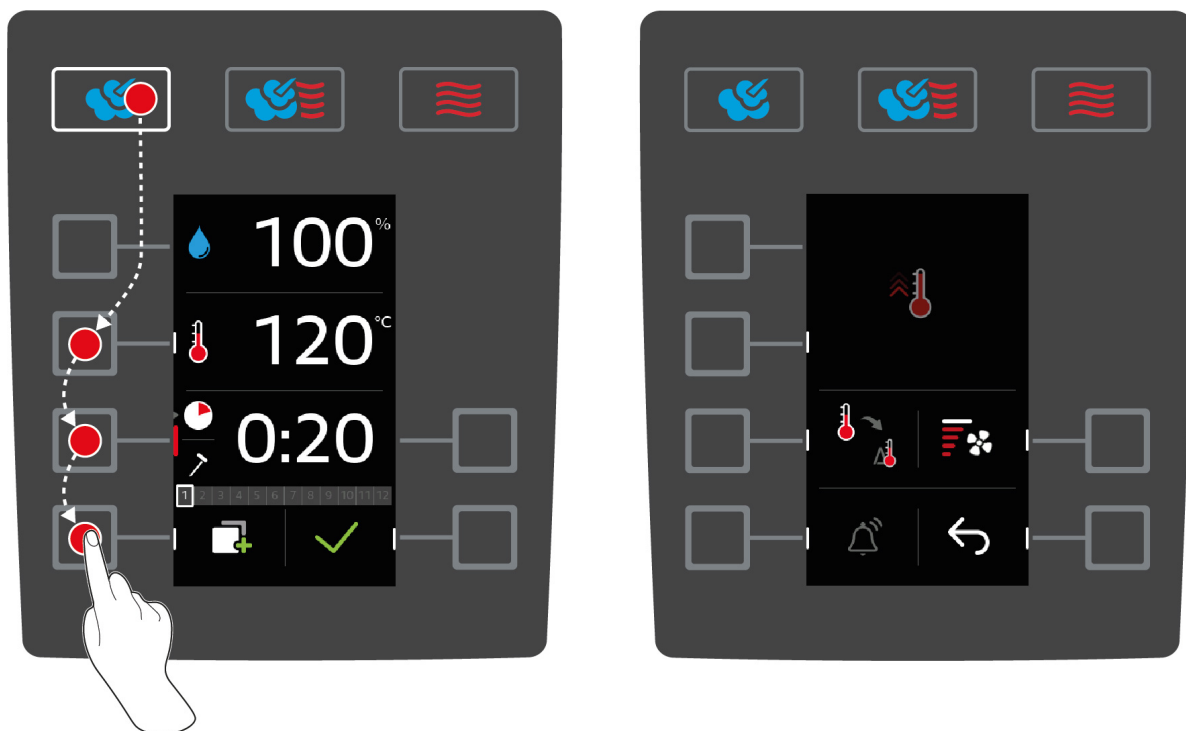
Program	Steg	Inställningar
	Steg 2	- Tillagningstemperatur: 140 °C - Fukthalt i ugnsutrymmet: 60 % - Fläkthastighet: 4 - Tillagningstid: 24 minuter
	Steg 3	- Driftläge: Varmluft - Tillagningstemperatur: 140 °C - Fukthalt i ugnsutrymmet: 60 % - Fläkthastighet: 4 - Tillagningstid: 1 minut
Finishing på tallrik	Steg 1	- Driftläge: Kombination av ånga och varmluft - Förvärma: 130 °C
	Steg 2	- Tillagningstemperatur: 130 °C - Fukthalt i ugnsutrymmet: 80 % - Fläkthastighet: 4 - Tillagningstid: 8 minuter

Mer information om Finishing hittar du här [► 27].

8.3 Skapa ett nytt program



1. På startskärmen, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen.
4. Ange namnet på programmet med hjälp av inställningsvredet. Du kan använda stora och små bokstäver samt siffror. Växla mellan olika alternativ genom att trycka på knappen: **ABC**
5. Ändra inmatningen genom att trycka på knappen:
6. När du har namngett programmet trycker du på följande knapp för att bekräfta:
- > Knapparna för olika driftlägen börjar blinka.
7. Välj önskat driftläge.
- > Knappen för aktuellt driftläge börjar blinka.



Programmera tillagningssteg

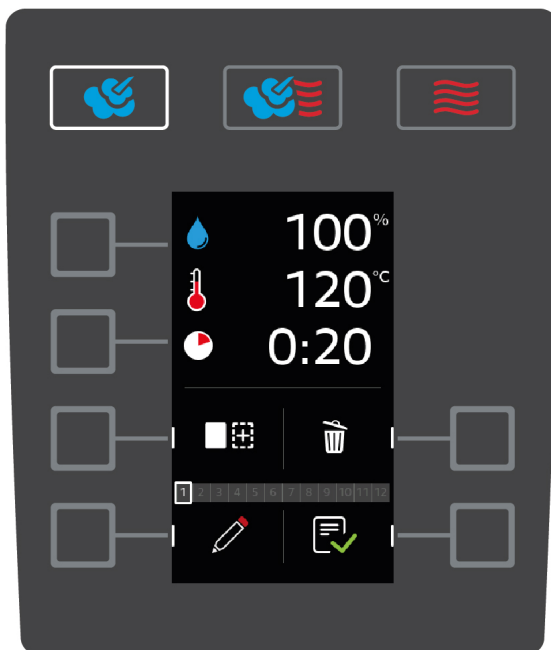
Beroende på vilka tillagningssteg du har valt kan du ställa in olika tillagningsparametrar [► 19]. Dessutom kan du välja olika tilläggsfunktioner [► 20].

1. Tryck på knappen för en önskad tillagningsparameter.
 2. Vrid på det centrala inställningsvredet för att utföra inställningen.
 3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
 4. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: ✓
- > Tillagningssteget sparas och visas. Du kan lägga ytterligare upp till 11 tillagningssteg.

Manuell förvärmning

Du kan lägga till ett steg i programmet för att förvärma ugnen. Du skapas en värmebuffert i ugnsutrymmet innan du beskickar den, vilket innebär att du uppnår önskad ugnstemperatur extra snabbt – även när du tillagar djupfrysta livsmedel.

1. Tryck på knappen.
 2. Tryck på knappen.
 3. Tryck på knappen.
 4. Tryck på knappen.
 5. Ställ in önskad temperatur genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 6. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: ✓
- > Den manuella förvärmningen läggs till som första steg i programmet.
7. Om du vill lägga till fler tillagningssteg trycker du på knappen:
 - > Knapparna för olika driftlägen börjar blinka.
 8. Välj önskat driftläge och fortsätt sedan att programmera tillagningssteget.



Lägga till fler tillagningssteg

1. Tryck på knappen. 
 - > Knapparna för olika driftlägen börjar blinka.
2. Välj önskat driftläge och fortsätt sedan att programmera tillagningssteget.

Ändra tillagningssteg

1. Ändra tillagningssteget genom att trycka på knappen: 
2. Välj önskat driftsätt och ändra sedan tillagningsparametrarna.

Radera tillagningssteg

1. Radera tillagningssteget genom att trycka på knappen: 
- >> Tillagningssteget raderas.

Spara program

1. Spara programmet genom att trycka på knappen: 
- >> Programmet sparas och visas sist i programlistan. Nu kan du starta programmet [► 32].

8.4 Starta program

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen. 
3. Välj önskat program genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
- >> Programmet startas och det första tillagningssteget utförs.

8.5 Ändra program

1. Tryck på knappen. 
2. Tryck på knappen. 
3. Välj önskat program genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
4. Tryck på knappen. 

5. Tryck på knappen. 
6. Om du vill göra ändringar i tillagningsprocessen utför du ändringarna och trycker sedan på knappen: 
 - > Du kan välja mellan följande redigeringsalternativ:
 - Lägga till tillagningssteg 
 - Radera tillagningssteg 
 - Ändra tillagningssteg 

Lägga till tillagningssteg

1. Tryck på knappen. 
 - > Knapparna för olika driftlägen börjar blinka.
2. Välj driftläge, tillagningsparametrar och tilläggsfunktioner. Mer information hittar du här: Skapa ett nytt program [► 30]
3. Spara tillagningssteget genom att trycka på knappen: 
4. Spara tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 

Radera tillagningssteg

1. Välj önskat tillagningssteg genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
2. Tryck på knappen. 
 - > Tillagningssteget raderas.
3. Spara tillagningssteget genom att trycka på knappen: 
4. Spara tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 

Ändra tillagningssteg

1. Välj önskat tillagningssteg genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
2. Tryck på knappen. 
 - > Tillagningsparametrarna för tillagningssteget visas.
3. Välj driftläge och de tillagningsparametrar och tilläggsfunktioner som du vill ändra. Mer information hittar du här: Skapa ett nytt program [► 30]
4. Spara tillagningssteget genom att trycka på knappen: 
5. Spara tillagningsprocessen genom att trycka på knappen: 

8.6 Radera program

1. Tryck på knappen. 
 2. Tryck på knappen. 
 3. Välj önskat program genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 4. Tryck in knappen och håll den intryckt tills statusstapeln visas helt: 
- >> Programmet raderas.

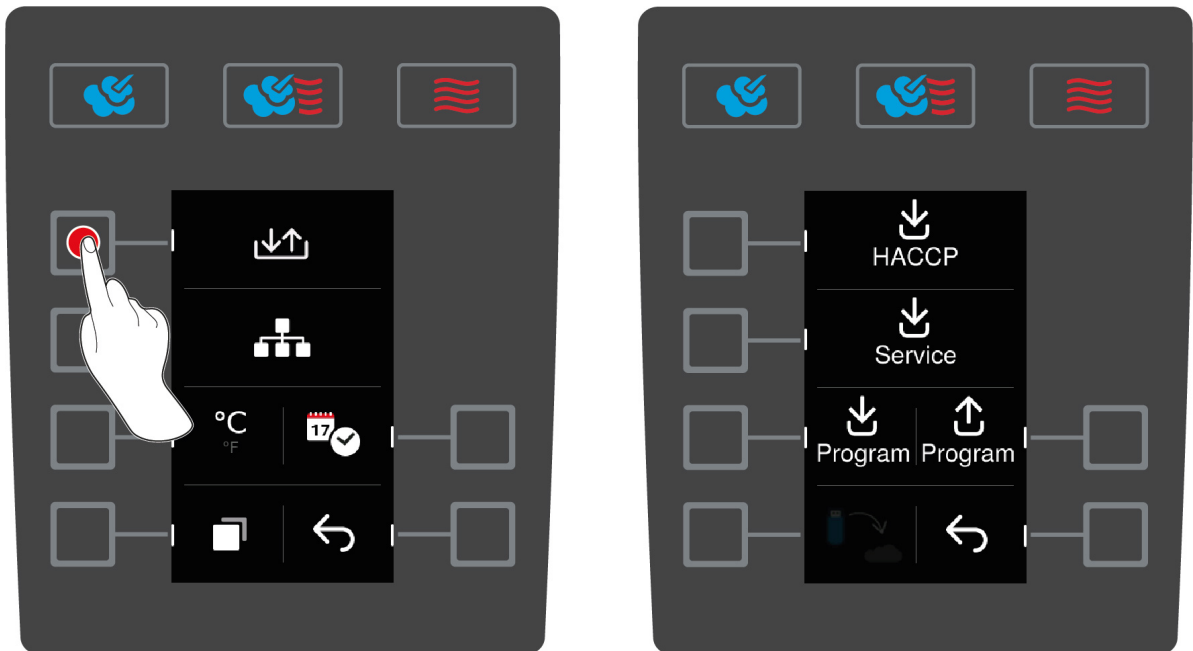
8.7 Sortera programlistan

Du kan sortera programlistan, så att de program du använder mest hamnar högst upp:

- ✓ Du har skapat flera program.
1. Välj önskat program genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
 2. Tryck på knappen. 
 3. Vrid på det centrala inställningsvredet tills programmet hamnar på önskad plats.
 4. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

8.8 Hämta och överföra program

När du har skapat program kan du hämta eller överföra dem till en annan iCombi Classic.



✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.

1. På startskärmen, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen.

Hämta program

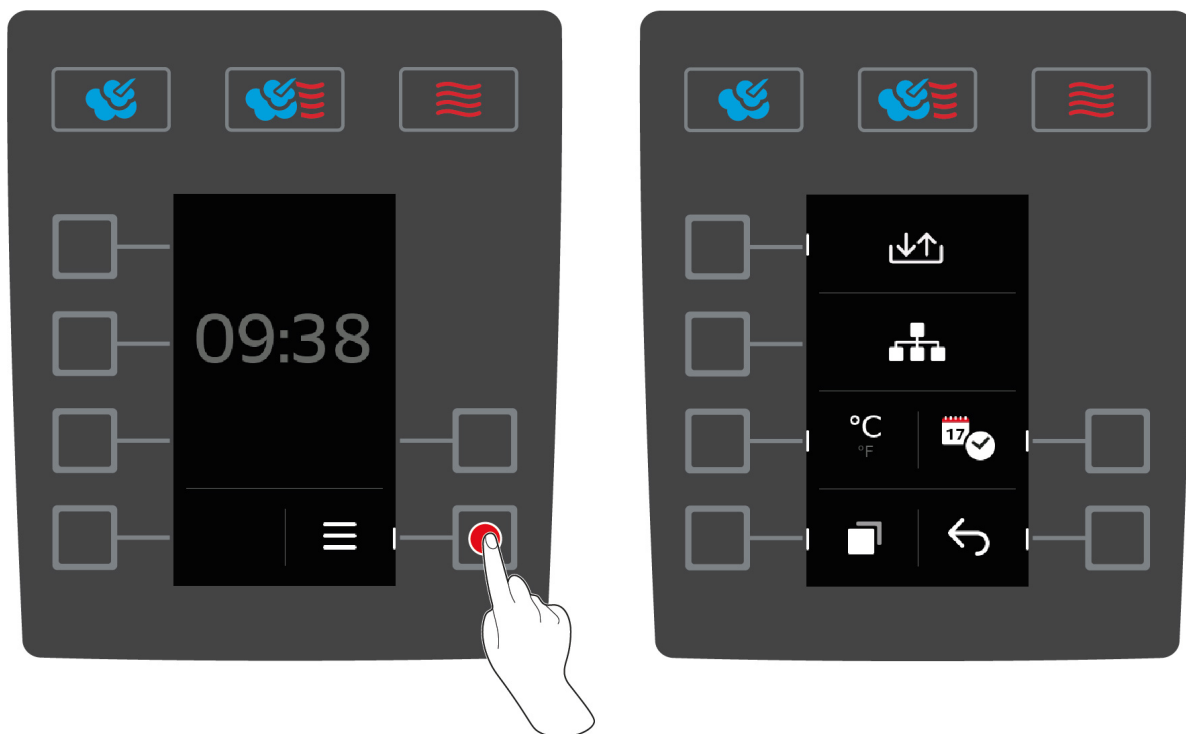
1. Tryck på knappen.
- > Du kan välja om du vill hämta ett enskilda program eller alla program.
2. Välj önskat program genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
4. Ångra valet genom att trycka på knappen:
5. Starta hämtningen genom att trycka på knappen:
- > Programmen hämtas.

Överföra program

1. Tryck på knappen.
- > Alla tillgängliga program visas.
2. Vrid på det centrala inställningsvredet och välj önskat program.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
4. Ångra valet genom att trycka på knappen:
5. Starta överföringen genom att trycka på knappen:
- > Programmen överförs.

9 Inställningar

9.1 Öppna inställningar



1. På startskärmen, tryck på knappen: 

2. Tryck på knappen. 

Du kan ändra följande inställningar:

- Ställa in temperaturenhet [► 35]
- Ställ in datum och klocka [► 36]

1. Om du vill öppna fler inställningar trycker du på knappen: 

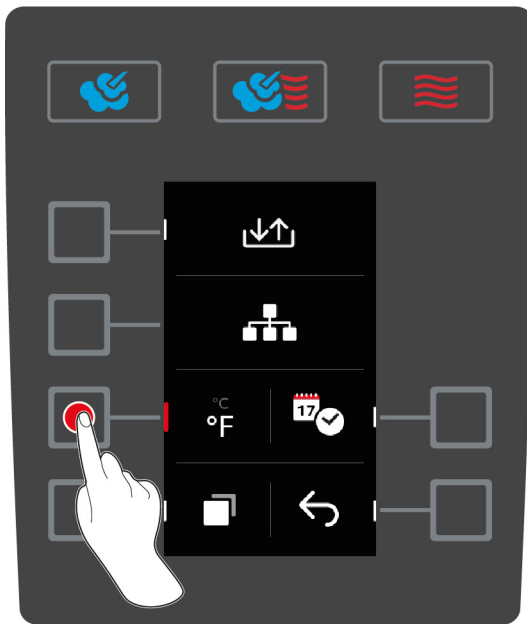
Du kan ändra följande inställningar:

- Ställa om tangentbordet [► 37]

1. Gå tillbaka till startskärmen genom att trycka på knappen: 

9.2 Ställa in temperaturenhet

Här väljer du om temperaturen ska visas i °C eller °F.



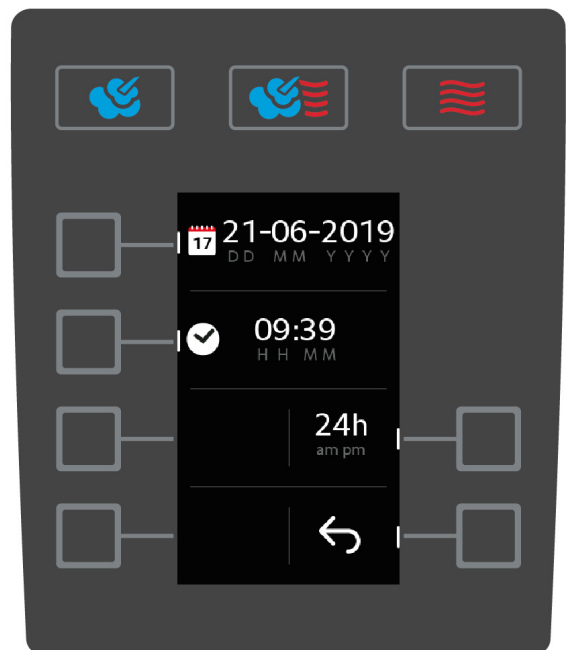
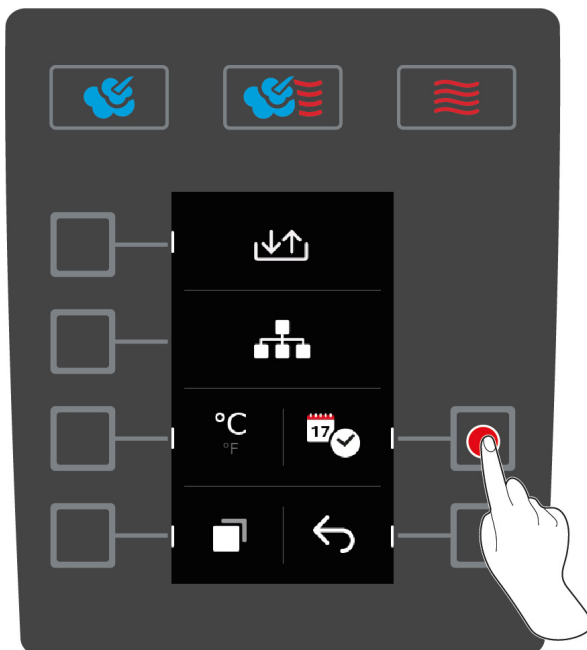
1. På startskärmen, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen och välj temperaturenheten °C eller °F.

9.3

Ställ in datum och klocka

Du kan ändra följande inställningar:

- Datum i formatet DDMMYYYY
- Klockslag i formatet HH:MM
- Realtidsformat i 12-timmarsformat eller 24-timmarsformat



1. På startskärmen, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen.

Ändra datum

1. Tryck på knappen. 
 - > Värdet **DD** börjar blinka.
2. Välj önskat datum genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
4. Upprepa momentet tills du har ställt in även månad och år.

Ändra klockan

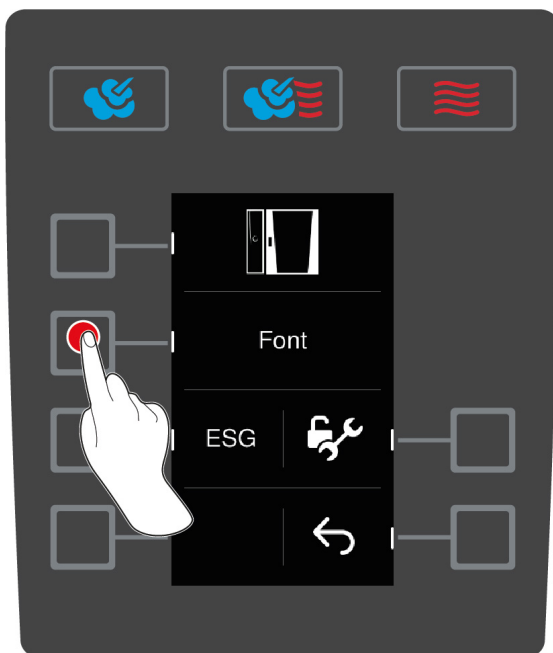
1. Tryck på knappen. 
 - > Värdet **HH** börjar blinka.
2. Välj rätt timme genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
3. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.
4. Upprepa momentet och ställ in rätt minut.

Ändra realtidsformat

1. Tryck på knappen. 24h
 - > Klockan växlar till 12-timmarsformat.

9.4**Ställa om tangentbordet**

Här kan du ställa in vilken teckenuppsättning du vill använda när du skapar ett nytt program.



1. På startskärmen, tryck på knappen: 
2. Tryck på knappen. 
3. Tryck på knappen. 
4. Tryck på knappen. **Teckensnitt**
 - > En lista med alla tillgängliga teckensnitt visas.
5. Välj önskad teckenuppsättning genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
6. Tryck på det centrala inställningsvredet för att bekräfta inställningen.

10 Köksadministration

10.1 Administration av hygien

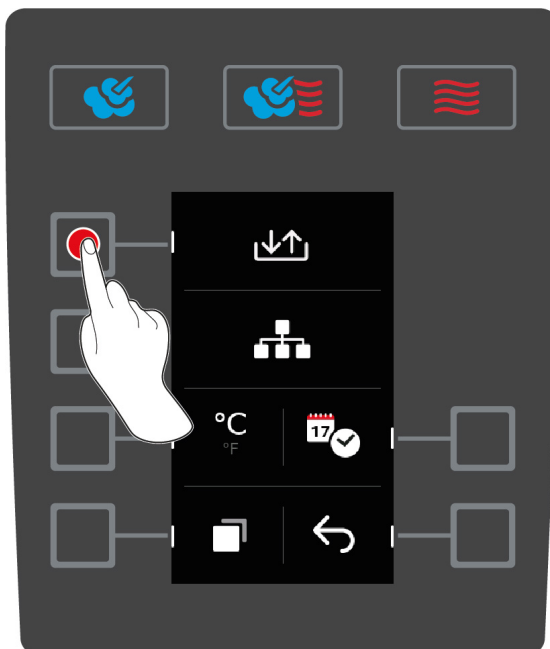
10.1.1 Registrering av HACCP-data

Följande HACCP-data registreras per laddning:

- Laddningsnummer
- Maskinmodell
- Serienummer
- Programversion:
- Datum och tid
- Rengöringsprogram
- Tillagningstemperatur
- Målvärde för kärntemperatur
- Uppmätt kärntemperatur
- Tid (hh:mm:ss)
- Temperaturenhet
- Anslutning till energioptimeringsanläggning
- 1/2 energi
- Öppna/stänga ugsndörren
- Driftlägesbyte
- Automatisk rengöring

10.1.2 Hämta HACCP-data

HACCP-data sparas i maskinen i 28 dagar. Under den tiden kan du hämta data.



✓ Du har satt i ett USB-minne i maskinen.

1. På startskärmen, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen.
3. Tryck på knappen.

4. Tryck på knappen. HACCP

>> HACCP-data laddas ner som txt-fil. Du kan öppna filen i ett textredigerings- eller kalkylbladsprogram.

10.2 Ansluta enheter till ett nätverk

Om du vill ansluta maskinen till ConnectedCooking måste maskinen vara ansluten till ett nätverk och vara utrustad antingen med tillvalet Ethernet-modul eller Wi-Fi-modul.

10.3 ConnectedCooking (tillval)

Om du vill ansluta din iCombi Classic till ConnectedCooking måste din maskin vara utrustad med tillvalet Wi-Fi-modul eller Ethernet-modul.

11 Automatisk rengöring

iCombi Classic är utrustad med ett automatiskt rengöringssystem. Välj rengöringsprogram och lägg i angivet antal Active Green-Tabs och Care-Tabs, så rengörs maskinen automatiskt. Samtidigt avkalkas ånggeneratoren av det integrerade Care-systemet. På så sätt har du alltid en ren, välskött och hygienisk ugn.

11.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

- Använd bara de Active Green-rengöringstabs och Care-Tabs som rekommenderas av tillverkaren till den automatiska rengöringen.

Så här undviker du brännskador:

- Låt maskinen och alla funktionsdelar svalna innan du startar den automatiska rengöringen.

Så här undviker du allvarliga frätskador:

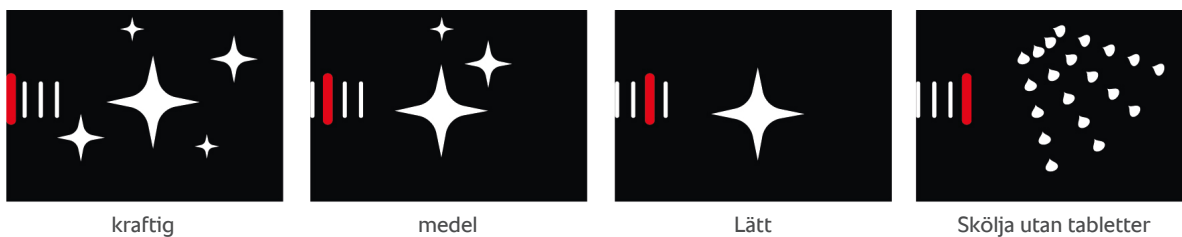
- Rengöringsmedlen orsakar allvarliga frätskador på huden och allvarliga ögonskador. Använd skyddsglasögon och skyddshandskar för kemikalier när du rengör maskinen.
- Ha alltid ugnsdörren stängd under den automatiska rengöringen. Annars kan frätande rengöringsmedel och het ånga tränga ut. Om du öppnar ugnsdörren under den automatiska rengöringen hörs en varningssignal.
- Se till så att inte kärntemperaturnålen hänger ut ur maskinen under den automatiska rengöringen. Då kan ugnsdörrens tätning skadas och frätande rengöringsmedel tränga ut.
- Rengör inte kärntemperaturnålar som ansluts från utsidan med den automatiska rengöringen.
- Avlägsna alla rengöringsprodukter och spår av rengöringsprodukter innan du värmer upp maskinen för att laga mat.

Så här ska du agera om du kommer i kontakt med rengöringsmedel:

- Om du vidrör rengöringsmedel utan skyddshandskar för kemikalier eller om andra delar av huden kommer i kontakt med Active Green-rengöringstabs, skölj huden i 10 minuter under rinnande vatten.
- Om rengöringsmedel har stänkt i ögonen, skölj ögonen i 15 minuter under rinnande vatten. Ta ur eventuella kontaktlinser.
- Om du har råkat svälja rengöringsmedel, skölj munnen med vatten och drick genast en halv liter vatten. Framkalla inte kräkning.
- Kontakta genast giftcentralen eller läkare.

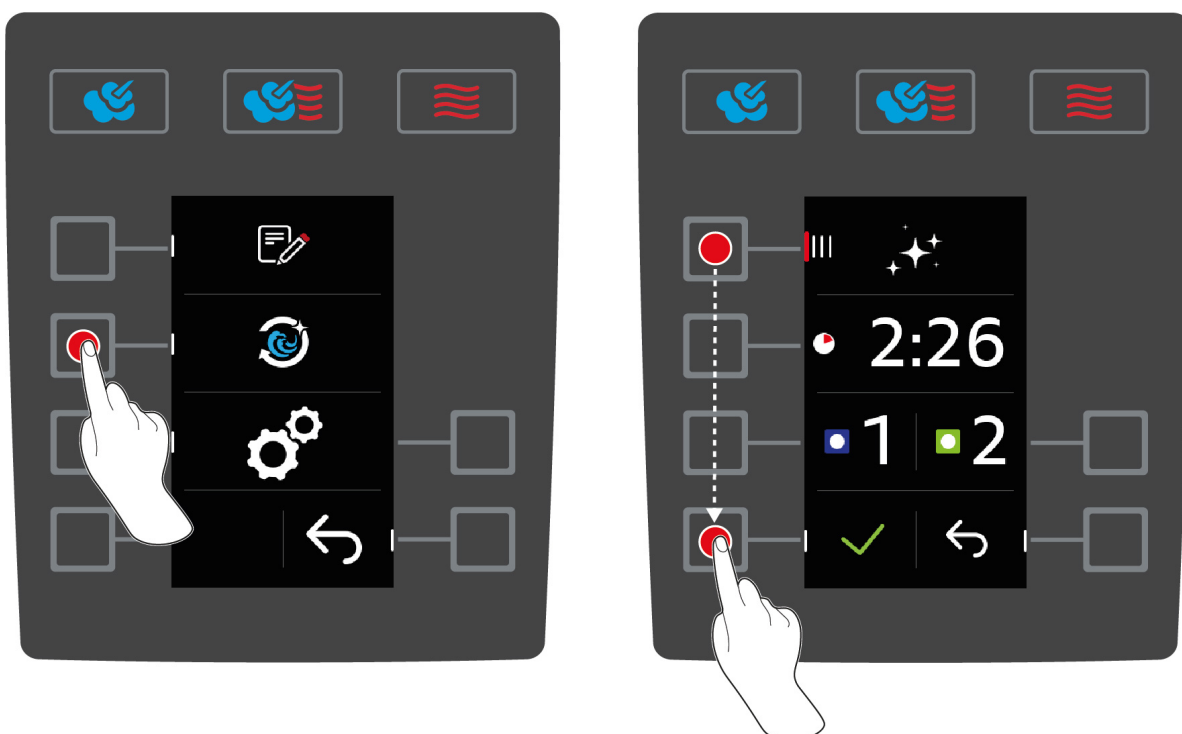
11.2 Rengöringsprogram

Du kan välja mellan följande rengöringsprogram:



Rengöringsprogram	Beskrivning	Nödvändigt rengöringsmedel
Lätt	Används för att avlägsna mindre smuts och kalkavlagringar som har uppstått när ugnen körts i upp till 200 °C.	- Active Green-rengöringstabs - Care-Tabs
medel	Används för att avlägsna smuts och kalkavlagringar som har uppstått när du har grillat eller stekt mat i ugnen.	- Active Green-rengöringstabs - Care-Tabs
kraftig	Används för att avlägsna omfattande smuts och kalkavlagringar som har uppstått när du har grillat eller stekt mat i ugnen.	- Active Green-rengöringstabs - Care-Tabs
Skölja utan tabletter	Används för att spola ur ugnsutrymmet med varmt vatten.	–

11.3 Starta automatisk rengöring



✓ Inhängningsställen är korrekt placerade i ugnsutrymmet.

1. På startskärmen, tryck på knappen:

2. Tryck på knappen:

> Om ugnstemperaturen är över 50 °C visas följande meddelande: **Ugnsutrymmet för varmt**

3. Starta nedkylningsfunktionen för att sänka ugnstemperaturen. Mer information hittar du här:

4. Tryck på knappen. IIIII
5. Välj önskat rengöringsprogram [► 40] genom att vrida på det centrala inställningsvredet.
6. Öppna ugnsdörren.
7. Ta ut alla kantiner och plåtar ur ugnsutrymmet.



8. **⚠ WARNING! Risk för frätskador! Använd munskydd och skyddshandskar för kemikalier för att skydda dig när du arbetar med Active Green-rengöringstabs och Care-Tabs.** Ta fram angivet antal Active Green-rengöringstabs och lägg dem i avloppssilen.
 9. Ta fram angivet antal Care-Tabs-förpackningar och lägg dessa i Care-behållaren.
 10. Stäng ugnsdörren.
 11. Bekräfta åtgärden genom att trycka på knappen: ✓
- >> Den automatiska rengöringen startas.
- >> När den automatiska rengöringen är slutförd hörs en signal.



TIPS

- Om det under automatisk rengöring bildas skum i ugnsutrymmet, trots att du har använt rekommenderat antal Active Green-rengöringstabs, minska antalet tabs vid nästa automatiska rengöringstillfälle. Om det fortfarande bildas skum, kontakta RATIONAL servicepartner.
- Du kan tända LED-belysningen för att se ordentligt i ugnen under rengöringen. Tryck på knappen: 💡

11.4 Avbryta automatisk rengöring

Du kan avbryta alla automatiska rengöringsprogram upp till 30 sekunder efter start. När den automatiska rengöringen väl har satt igång kan du inte längre avbryta den.

1. Tryck in knappen och håll den intryckt tills statusstaplarna visas helt: ✗
 - > Du uppmanas att öppna ugnsluckan och ta bort Active Green rengöringstabletter.
2. Öppna ugnsdörren.
3. **⚠ WARNING! Risk för frätskador! Använd tättslutande skyddsglasögon och kemikalieskyddshandskar för att skydda dig när du arbetar med Active Green-rengöringstabletter.** Ta ut Active Green-rengöringstabletter ur ugnsutrymmet och lämna in dem för återvinning.

4. Stäng ugnsdörren.
 - > Du uppmanas att spola av ugnsutrymmet med handduschen.
 5. Spola ur ugnsutrymmet med handduschen.
 6. Stäng ugnsdörren.
- >> Översikten över rengöringsprogram visas.

**TIPS**

Om det blir strömbrott under den automatiska rengöringen avbryts den. När strömmen kommer tillbaka igen fortsätter den automatiska rengöringen.

12 Underhåll

VARNING

Fett- och livsmedelsbeläggningar i ugnsutrymmet

Om du inte rengör ugnsutrymmet tillräckligt noga föreligger brandrisk på grund av fett- och livsmedelsbeläggningar.

1. Rengör maskinen varje dag.
2. Stäng ugnsdörren om en eldsvåda bryter ut. Då kvävs elden. Stäng av maskinen. Om elden har spridit sig, använd en brandsläckare avsedd för släckning av oljebrand. Använd aldrig vatten- eller skumsläckare för att släcka en oljebrand.

12.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Så här undviker du brännskador:

- Låt maskinen och alla funktionsdelar svalna innan du utför rengöringsarbeten.

Så här undviker du saksador, personskador och dödsolyckor:

- Rengör maskinen varje dag, även om du enbart använder det manuella driftläget Ånga.
- Rengör inte tillbehör med hjälp av automatisk rengöring.

12.2 Skötselintervall

Skötselintervall	Funktionsdelar
Varje dag	▪ Ugnsutrymme ▪ Ugnstätning ▪ Ugnsdörr ▪ Uppsamlingskärl och avloppsränna ▪ Kärntemperaturnål ▪ Tillbehör ▪ Handdusch
Varje vecka	▪ Maskinens utsida ▪ LED-panel ▪ Kontrollpanel ▪ Plastkomponenter

Funktionsdelar måste rengöras i enlighet med skötselintervallerna men kan rengöras oftare vid behov.

12.3 Skötselprodukter

Lämpliga skötselprodukter

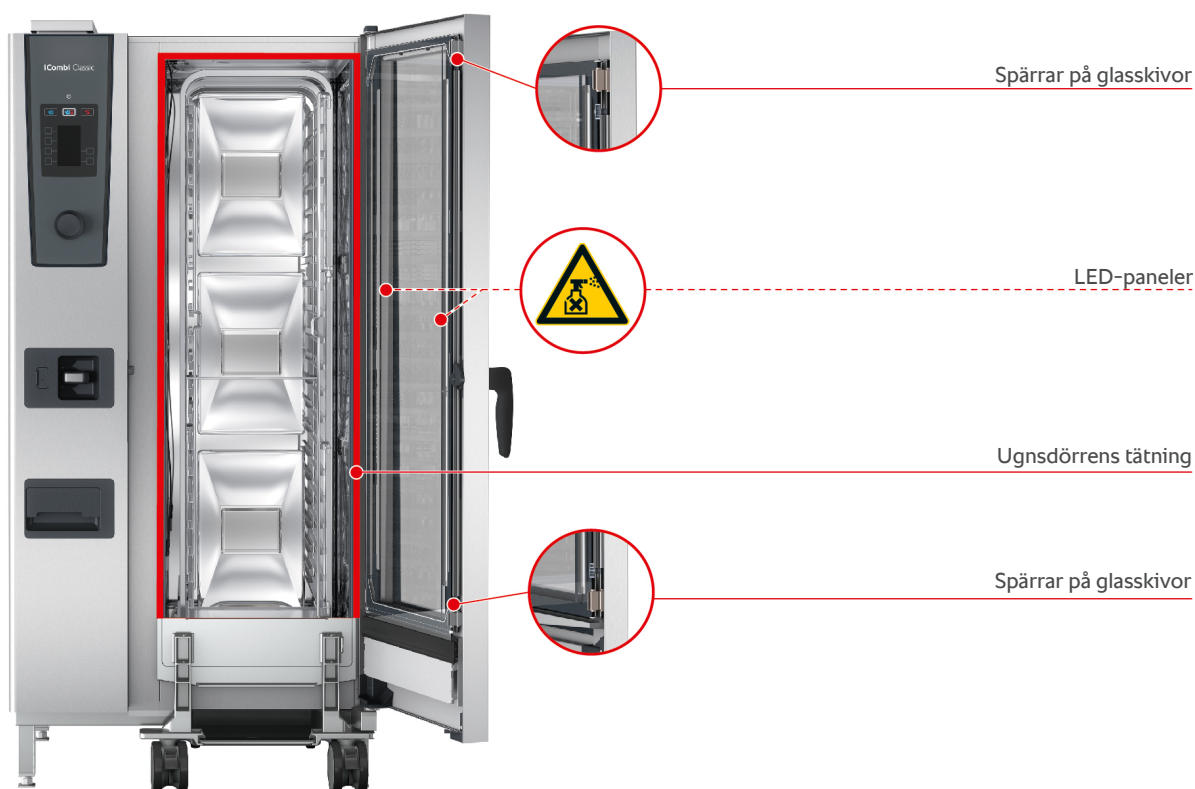
- Rengör följande funktionsdelar i ljummet vatten med milt rengöringsmedel och en mjuk trasa:
 - Maskinens utsida
 - Ugnsdörrens glasskiva
 - Ugnsdörrens LED-panel
 - Ugnstätning
- Rengör tillbehör i ljummet vatten med milt rengöringsmedel och en mjuk trasa.

Olämpliga skötselprodukter

Rengör aldrig maskinen, funktionsdelar eller tillbehör med följande olämpliga skötselprodukter:

- Slipande rengöringsmedel
- Saltsyra, lut, svavelhaltiga medel eller andra syreupptagande ämnen
- Outspädd alkohol, metanol eller lösningsmedel som aceton, bensol, toluol eller xylol
- Rengöringsmedel för bakugn eller grill
- Köksrengöringssvampar med skuryta
- Stålull
- Högtryckstvätt
- Vassa eller spetsiga redskap

12.4 Rengöra ugsndörren



Rengöra glasskivor

1. Öppna ugsndörren helt, tills den låses fast.
2. Lossa spärrarna till glasskivorna genom att trycka lätt på dem.
3. Sväng ut glasskivan i ugsndörren.
4. Rengör glasskivorna i ugsndörren i ljummet vatten med mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa.
5. Låt glasskivorna i ugsndörren torka helt.



Rengöra LED-paneler

När du har rengjort glasskivorna i ugsndörren kan du också rengöra LED-panelerna. Rengör endast LED-paneler med lämpliga skötselprodukter ► 44].

LED-panelen sitter mellan glasskivorna i ugsndörren.

✓ Ugsndörrens glasskivor är upplåsta.

1. Rengör LED-panelen med ljummet vatten, mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa.
2. Låt LED-panelen torka helt.

3. Lås fast glasskivan i ugsndörren igen.

Rengöra tätningen kring ugsndörren

Om du använder maskinen kontinuerligt och lagar mat med hög ugnstemperatur (över 260 °C) eller övervägande lagar mat som innehåller fett och gelatin kan tätningen runt ugsndörren snabbt slitas ut. Förläng livslängden för tätningen kring ugsndörren genom att rengöra den varje dag.

- ✓ Ugsndörren är öppen.

 1. Rengör tätningen runt ugsndörren med ljummet vatten, mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa.
 2. Låt tätningen runt ugsndörren torka helt.

12.5 Rengöra handduschen

1. Dra ut handduschens slang helt och håll fast den.
2. Rengör handduschen och slangen med en mjuk svamp.
3. För att få bort envisa kalkavlagringar kan du rengöra handduschen och slangen med utspädd ättika.

12.6 Rengöra luftfilter



Nödvändigt verktyg

- Skruvmejsel

Kontakta din RATIONAL servicepartner om du behöver rengöra luftfiltret.

OBS!

Vattenstrålar tränger in i maskinen om luftfiltret inte monteras på rätt sätt

Skydd mot vattenstrålar från alla håll kan bara uppnås genom att montera luftfiltret på rätt sätt.

1. Skjut in luftfiltret i maskinen tills det klickar på plats.

12.7 Rengöra tillbehör

1. Låt tillbehör svalna innan du genomför rengöringsarbeten.
2. Avlägsna rester av livsmedel och avlagringar av fett, stärkelse och protein med en mjuk trasa.
3. Om det finns envis smuts på tillbehören ska du blötlägga dem i ljummet vatten och sedan avlägsna smutsen med en mjuk trasa.

12.8 Rengöra avluftningsrör på avloppsrör

Om maskinen i samband med installationen anslöts till en befintlig sifon har ett avluftningsrör monterats på avloppsröret. Om vattnet är mjukt eller om maskinen är ansluten till en vattenavhärtningsanläggning och du ofta använder rengöringsprogrammen **medel** och **hög**, bildas skum under rengöringen som hamnar i avluftningsröret. För att skummet ska ledas bort på bästa sätt bör avluftningsröret rengöras en gång i veckan.

1. Fyll avluftningsröret med så mycket varmt vatten att avluftningsröret rensas helt. Vattnet bör vara 60 °C.

13 Inspiration och hjälp

13.1 Telefonsupport

ChefLine®

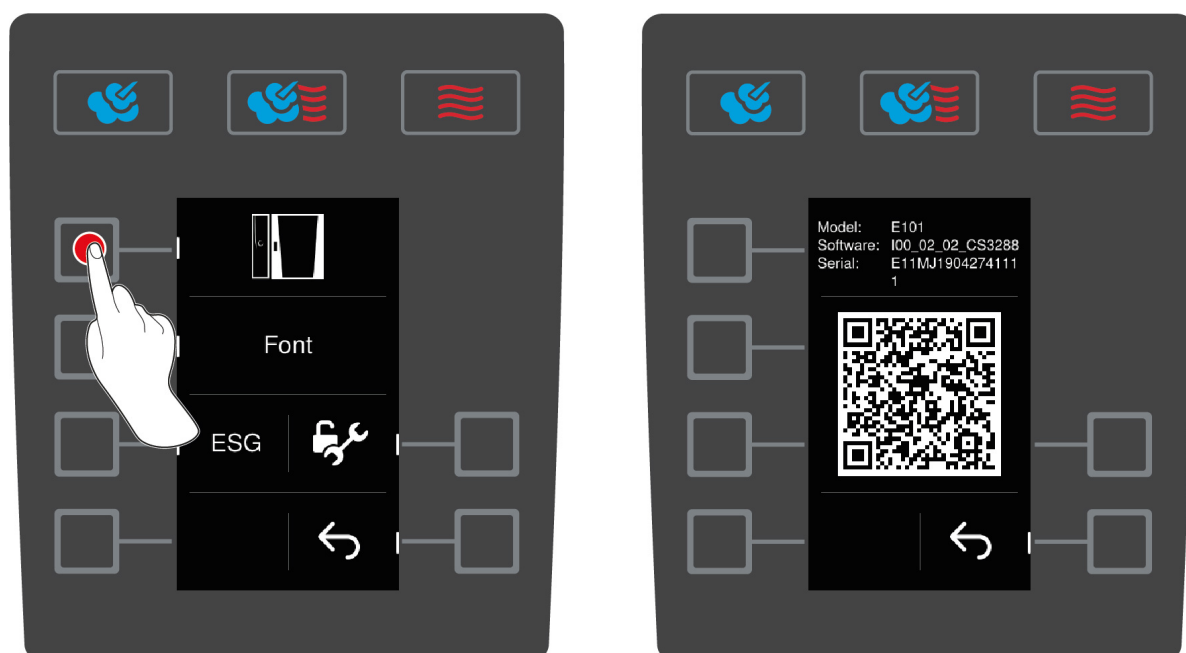
Om du har frågor som rör recept eller användning av utrustningen hjälper vi dig gärna på telefon. Snabbt och smidigt, kockar emellan – årets alla dagar. Du ringer bara till ChefLine®. Du hittar numret på ChefLine®-klistermärket som sitter på ugnsdörren, eller på webbplatsen rational-online.se.

RATIONAL servicepartner

Våra maskiner är tillförlitliga och hållbara. Om du ändå skulle stöta på tekniska problem får du snabbt hjälp av RATIONAL servicepartner. Garanterad reservdelsservice och teknisk hotline även på helger ingår. Du hittar numret på rational-online.se.

13.2 Ta fram maskindata

Du kan ta fram information i systemet om vilken programversion som är installerad och vilket serienummer maskinen har. Om du har en app i din smartphone som används för att skanna QR-koder kan du även överföra alla uppgifter till mobilen.



1. På startskärmen, tryck på knappen:
2. Tryck på knappen:
3. Tryck på knappen:
4. Tryck på knappen:

> Följande information visas:

- Ugnsmodell
- Installerad programversion
- Maskinens serienummer

Nu kan du skanna den QR-kod som visas med en smartphone för att spara informationen.

13.3 Felsökning

Vid alla felmeddelanden ska du kontakta RATIONAL servicepartner [► 47]. Se till att ha maskinens serienummer nära till hands. Du hittar serienumret på typskylten.

13.3.1 Felmeddelanden för uppvärmning av ånggenerator

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 10 SC-automatic failed	Fel i SC-automatiken.	Ja
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Fel i vattentillförsel till ånggenerator.	Ja
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Fel i mätning av vattenmängd.	Ja
Service (E) 13 Water detection failed	Fel i vattennivåavläsning i ånggenerator.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Fel i temperatursensor.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Ugnsutrymmets temperaturgräns har överskridits	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Fel i vattenförsörjning.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Den interna vattenförsörjningen stängs inte.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 46.1 Pump failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja
Service (E) 46.2 Pump failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja

13.3.2 Felmeddelanden för gasmaskiner

Om maskinen drivs med gas kan dessutom följande felmeddelanden visas. Vid alla felmeddelanden ska du kontakta RATIONAL servicepartner [► 47]. Se till att ha maskinens serienummer nära till hands.

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 32.1 Check gas supply	Fel i gasbrännare. Stäng kranen till gasledningen.	Nej
Service (E) 32.2 Check gas supply	Fel i gasbrännare. Stäng kranen till gasledningen.	Nej
Service (E) 32.3 Check gas supply	Fel i gasbrännare. Stäng kranen till gasledningen.	Nej
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Fel i gasbrännare. Stäng kranen till gasledningen.	Nej
Service (E) 33.2 Gas burner failed close gas supply	Fel i gasbrännare. Stäng kranen till gasledningen.	Nej
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Fel i gasbrännare. Stäng kranen till gasledningen.	Nej
Service (E) 34.32 Data communication failed	Fel i intern datakommunikation.	Ja

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 60 Gas system failed	Fel vid aktivering av tändning. Stäng av och starta om maskinen. Om felmeddelandet fortfarande visas, kontakta RATIONAL servicepartner.	–

13.3.3 Felmeddelanden för uppvärmning av hetluft

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Fel i temperatursensor.	Nej
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Ånggeneratorns temperaturgräns har överskridits.	Nej
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Ugnsutrymmets temperaturgräns har överskridits	Nej
Service (E) 34.1 Data communication failed	Fel i intern datakommunikation.	Nej
Service (E) 34.2 Data communication failed	Fel i intern datakommunikation.	Nej
Service (E) 34.4 Data communication failed	Fel i intern datakommunikation.	Nej
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Fel i vattenförsörjning.	Du kan inte använda funktionen Pensling .
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Den interna vattenförsörjningen stängs inte.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.

13.3.4 Felmeddelanden för fukt

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Fel i temperatursensor.	Ja
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Fel i temperatursensor.	Ja
Service (E) 30 Humidity control failed	Fel i fuktmätare.	Ja
Service (E) 36 Humidity control failed	Fel i differenstrycksensor.	Ja
Service (E) 37 Humidity control failed	Fel i differenstrycksensor.	Ja
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Den interna vattenförsörjningen stängs inte.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.

13.3.5 Felmeddelanden för CleanJet

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Det finns inte tillräckligt med vatten för iCareSystem.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Kulventilen hittar inte läget öppen .	Nej
Service (E) 27 Drain valve does not close	Kulventilen hittar inte läget stängd .	Nej
Service (E) 34.8 Data communication failed	Den automatiska rengöringen fungerar inte.	Ja
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Den interna vattenförsörjningen stängs inte.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 47.1 Pump failed	Fel i avloppspump.	Ja
Service (E) 47.2 Pump failed	Fel i avloppspump.	Ja
Service (E) 110 Cleanjet failed	Under den automatiska rengöringen inträffade ett fel i SC-pumpen.	Nej
Service (E) 120 Cleanjet failed	Under den automatiska rengöringen inträffade ett fel i vattennivåsensorn.	Nej

13.3.6 Felmeddelanden för Care

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Den interna vattenförsörjningen stängs inte.	Du kan bara använda driftläget Varmluft.
Service (E) 49.1 Pump failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja
Service (E) 49.2 Pump failed	Fel i vattenförsörjning.	Ja

13.3.7 Meddelandecenter

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Service (E) 17 Unit data failed	Fel i maskinmodell.	Nej
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Kretskortet är överhettat.	Nej
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Fel i ugsutrymmets kärntemperaturnål.	Ja, men du kan inte använda kärntemperaturnålen.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Fel i ugsutrymmets kärntemperaturnål.	Ja, men du kan inte använda kärntemperaturnålen.
Service (E) 34.16	Fel i intern datakommunikation.	Ja

Felmeddelande	Orsak	Tillagning är möjlig
Data communication failed		
Service (E) 34.64 Data communication failed	Fel i intern datakommunikation.	Ja
Service (E) 34 400 Data communication failed	Fel i intern datakommunikation.	Ja
Service (E) 41	Penslingsbehållaren eller penslingsröret är igenkalkad/t/.	Du kan inte använda funktionen Pensling .
Service (E) 50 Initialise timer	Processors realtidsklocka har inte startats. Ställ in datum och klockslag.	Ja
Service (E) 51 Battery failed	Fel i batteri.	Ja
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Ugnsutrymmets belysning fungerar inte korrekt.	Ja
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Ugnsutrymmets belysning fungerar inte korrekt.	Ja
Service (E) 72 Överhettningsskyddet har löst ut	Temperatursensornas utlösningstemperatur har överskridits.	Nej

14 Underhåll

Du kan själv byta tätningen runt ugnsdörren. Mer information hittar du här: [Byta tätningen kring ugnsdörren \[► 52\]](#)

För följande underhållsarbeten, vänd dig till RATIONAL servicepartner:

- Byta luftfilter
- Byta LED-panel

14.1 Byta tätningen kring ugnsdörren

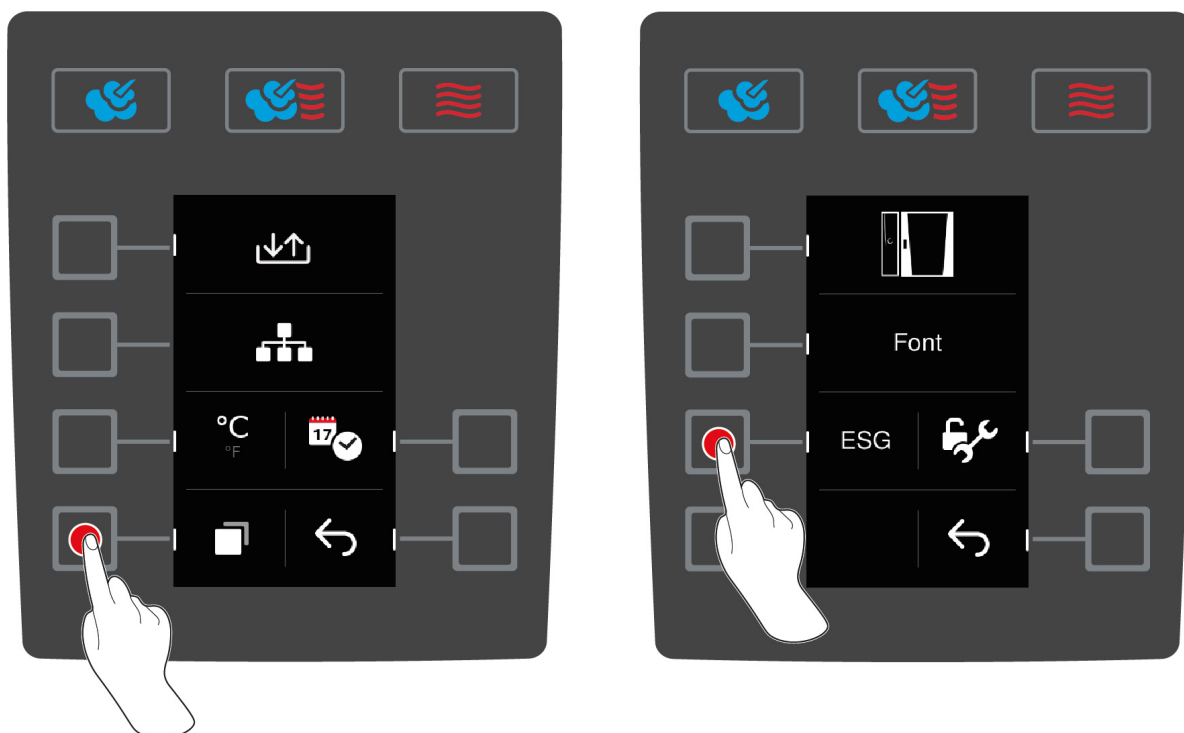


1. Öppna ugnsdörren.
2. Dra ut tätningen runt ugnsdörren ur skåran och lämna in den till återvinning.
3. Fukta kanten på den nya tätningen med såpvatten.
4. Börja med att trycka in tätningen kanter i kanterna på skåran.
5. Tryck därefter fast resten av tätningen i skåran.

15 Transport

15.1 Tömma ånggeneratoren

Innan du transporterar maskinen måste du tömma ånggeneratoren.



1. Koppla från vattenförsörjningen till maskinen.
 2. På startskärmen, tryck på knappen:
 3. Tryck på knappen.
 4. Tryck på knappen.
 5. Tryck på knappen. **ESG**
- >> Ånggeneratoren töms.

15.2 Transportera maskinen

VARNING

Styrhjulen kan skadas om du förflyttar maskinen eller Combi-Duo-ugnen med parkeringsbromsen aktiverad

Om styrhjulen är skadade kan maskinen eller Combi-Duo-ugnen välta och orsaka allvarliga personskador.

1. Lossa alltid parkeringsbromsen till hjulen innan du transporterar eller förflyttar maskinen eller Combi-Duo-ugnen.

VARNING

Styrhjulen kan skadas om du försöker justera hjulens vinkel med parkeringsbromsen aktiverad.

Om styrhjulen är skadade kan maskinen eller Combi-Duo-ugnen välta och orsaka allvarliga personskador.

1. Om styrhjulen under maskinen eller understativet är vända framåt och du vill justera vinkeln på dem, börja med att lossa parkeringsbromsen innan du vrider hjulen.
2. Skjut inte maskinen mot hjulriktningen.

⚠ OBSERVERA**Maskinen kan välta om den körs över trösklar eller i brant lutning under transport**

Om maskinen körs över trösklar eller i brant lutning kan den välta och skada dig.

1. Kör försiktigt maskinen över trösklar och i brant lutning.

⚠ OBSERVERA**Maskiner och Combi-Duo-ugnar på styrhjul kan välta under transport eller förflyttning**

Om en maskin står på styrhjul eller en Combi-Duo-ugn på understativ med styrhjul och du glömmer att lossa parkeringsbromsen innan du flyttar den kan maskinen eller Combi-Duo-ugnen välta och skada dig.

1. Lossa alltid parkeringsbromsen till hjulen innan du transporterar eller förflyttar maskinen eller Combi-Duo-ugnen.
2. Dra sedan åt parkeringsbromsen till hjulen igen efter transport.

Du kan förflytta maskiner som står på körbara understativ eller styrhjul.

✓ Ånggeneratoren är tömd [► 53].

1. Innan du transporterar maskinen till en annan plats ska den kopplas från el-, vatten- och avloppsnät på korrekt sätt.
2. När maskinen har transporterats till en ny uppställningsplats måste du åter ansluta den till el-, vatten- och avloppsnät på korrekt sätt och dra åt parkeringsbromsarna på det körbara understativet eller styrhjulen.



3. Om du vill dra ut maskinen en bit medan du städar köket kan du lossa parkeringsbromsarna på det körbara understativet eller styrhjulen.
4. Dra försiktigt maskinen framåt.
5. När du har städlat klart i köket, skjut försiktigt in maskinen igen och dra åt parkeringsbromsarna ordentligt.

16 Ta maskinen ur drift och återvinna den

16.1 Ta maskinen ur drift

Kontakta din RATIONAL servicepartner när du vill ta maskinen ur drift.

16.2 Återvinning



Gamla maskiner innehåller material som kan återvinnas. Lämna in gamla maskiner till kommunens återvinningscentral, så att dess delar kan återvinnas.

17 Tekniska data

Notera även de tekniska data som står på typskylten. Typskylten sitter till vänster, bredvid manöverpanelen.

17.1 Elmodeller

	Värde
Vikt (utan förpackning) Modell 20-1/1	334 kg
Vikt (utan förpackning) Modell 20-2/1	207 kg
Skyddsklass	IPX5
Bullernivå	≤70 dBA
Omgivningsvillkor	10 – 40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens och max. sändareffekt WiFi	2,4 GHz/40,7 mW

17.2 Gasmodeller

	Värde
Vikt (utan förpackning) Modell 20-1/1	284 kg
Vikt (utan förpackning) Modell 20-2/1	354 kg
Skyddsklass	IPX5
Bullernivå	≤70 dBA
Omgivningsvillkor	10 – 40 °C
WLAN-standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frekvens och max. sändareffekt WiFi	2,4 GHz/40,7 mW

17.3 Modeller och modellnamn

Modellbeteckningarna och modellnamnen på typskylten skiljer sig åt. Indelningen definieras i följande tabell.

Modell	Modellnamn
LMxxxF	iCombi Classic 20-1/1
LMxxxG	iCombi Classic 20-2/1

17.4 Överensstämmelse

17.4.1 Elmodeller

Maskinen uppfyller kraven i följande EU-direktiv:

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/53/EU om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om tillhandahållande på marknaden av radioutrustning
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2006/42/EG om maskiner
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/30/EU om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/65/EU om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning, inklusive tillägget 2015/863/EU

Maskinen uppfyller kraven i följande europeiska 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 Gasmodeller

Maskinen uppfyller kraven i följande EU-direktiv:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/426 om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/53/EU om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om tillhandahållande på marknaden av radioutrustning
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2006/42/EG om maskiner
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/30/EU om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om elektromagnetisk kompatibilitet
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/65/EU om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning, inklusive tillägget 2015/863/EU

Maskinen uppfyller kraven i följande europeiska 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

Ordlista

A

Använda maskinen	
Centralt inställningsvred	12
Gester	12

B

Byta tätning	52
--------------	----

C

Centralt inställningsvred	12
---------------------------	----

F

Fläkthastighet	21
----------------	----

G

Gaslukt	9
---------	---

H

Handdusch	17
Duschlägen	17

K

Kärntemperatur	20
Kärntemperaturnål	
Bakverk	16
Entrecôte	15
Fiskfilé	16
Grönsaker	16
Hel fisk	16
Hel kyckling	16
i maten	14
Mindre livsmedel	16
Stora köttbitar	16
Ta bort	16

N

Nedkylningsfunktion	21
---------------------	----

P

Permanent drift	20
Programmera manuell förvärmning	31
Programmera tillagningssteg	31
Programmeringsläge	
Lägga till tillagningssteg	33
Radera tillagningssteg	33
Ändra tillagningssteg	33

R

Rengöring	45
Rengöra LED-panel	45
Rengöring	

LED-panel	45
Ugnsdörr	45
Ugnsdörrens tätning	46
Rengöringsprogram	
Kraftig	41
Lätt	41
Medel	41
Skölja utan tabletter	41

S

Skölja utan tabletter	41
Skötselprodukter	
Lämpliga rengöringsmedel	44
Olämpliga rengöringsmedel	45
Sous vide-tillagning	
Användningsområden	26
Cook & Chill	26
Rumsservice	26
Servering av specialkost	26
Starta program	32
Stänga av maskinen	12
Sätt på maskinen	12

T

Tillagningstemperatur	20
Finishing	27
Kombination av ånga och varmluft	23
Varmluft	24
Ånga	22
Tillagningstid	20

U

Ugnsdörr	
Rengöra LED-panel	45
Rengöra tätning	46
Rengöring	45
Ugnsklimat	
Finishing	27
Kombination av ånga och varmluft	23
Varmluft	24
Ånga	22
Underhåll	
Byta tätning	52
Tillbehör	46
Uppvärmning	20
Utföra underhållsarbeten på egen hand	52

RATIONAL Scandinavia AB

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