



Original brugsvejledning
CombiMaster[®] Plus
CombiMaster[®]

All-Inclusive-pakken, som lever op til sit navn.

Vi ønsker, at du fra begyndelsen af får den største nytte af din investering. I en hel produktlevetid og uden ekstra udgifter.

GRATIS! - Introduktion på stedet

Vi viser dit køkkenteam i dets eget køkken, hvordan vores apparater fungerer, og hvordan de udnyttes bedst til jeres særlige behov.

GRATIS! - Club RATIONAL



Internetplatformen for professionelle kokke. Opskrifter, eksperttips eller videoer om brugen af vores apparater - her finder du spændende oplysninger og inspiration til dit køkken.

Tilmeld dig nemt og enkelt på www.club-rational.com



GRATIS! - ChefLine®

Hvis du har spørgsmål til programmer eller opskrifter, rådgiver vi dig gerne telefonisk. Hurtigt, ukompliceret, fra kok til kok og 365 dage om året. Du kan kontakte ChefLine® på **Tlf. 0 81 91/327 561.**

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Vores apparater er pålidelige og holdbare. Men hvis der en gang skulle være tekniske problemer, yder RATIONAL SERVICE-PARTNER hurtig hjælp. Garanteret reservedelslevering og weekend-nødtjeneste inkluderet: **Tlf. 0 81 91/327 666.**

2 års garanti

Vi yder 24 Måneders garanti regnet fra datoen for første installation. en forudsætning for dette er, at dit apparat er fuldstændigt rigtigt registreret. Dette kan ske nemt og enkelt online på www.rational-online.com/warranty eller ved hjælp af vedlagte postkort. Udelukket fra garantien er glasskader, glødelamper tætningsmateriale såvel som skader som følge af ureglementeret installation, brug, vedligeholdelse, reparation og forkalkning.

Tilmeld dig nemt og enkelt på [**www.rational-online.com/warranty**](http://www.rational-online.com/warranty)



CombiMaster – kraftpakken

Kære bruger,

Ved at beslutte dig for en CombiMaster® Plus har du truffet et godt valg!

Den nye CombiMaster® Plus står for en fuldt udviklet teknik og fremragende forarbejdningskvalitet og overbeviser med funktioner, der når som helst kan gøre en fremragende madkvalitet mulig: Sprød svær, saftige stege, intensive aromaer og farver. Drejepindsbetjeningen er nem, overskuelig og robust. Med CombiMaster® Plus får du en pålidelig partner i dit køkken i de næste mange år.

Vi yder 24 måneders garanti fra datoen for den første installation. Betingelsen herfor er, at du anmelder dit apparat fuldstændigt og rigtigt hos os. Dette kan gøres bekvemt online på www.rational-online.com/warranty eller med vedlagte postkort. Garantien omfatter ikke glasskader, pærer og pakningsmateriale samt skader, der skyldes uhensigtsmæssig installation, brug, vedligeholdelse, reparation og afkalkning.

Held og lykke

ønsker
RATIONAL AG

Retten til tekniske ændringer til gavn for fremskridtet, forbeholdes!

Forhandler:

Installatør

Installeret den:

Apparat-nummer



Indholdsfortegnelse

Piktogram-forklaring	7
Første ibrugtagning	8
Sikkerhedsinformation	10
Ansvar	13
Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation	15
Funktionsdele	18
Anvisninger for brug af apparatet	19
Arbejde med kernetemperaturføleren	22
Arbejde med håndbruseren	24
Betjeningselementer	25
Generelle oplysninger	27
ClimaPlus ®	29
Oversigt driftstilstande	31
Driftsarten damp	33
Driftsarten Varmluft	37
Driftsarten "Kombination"	41
Driftsarten Finishing ®	45
Cool Down	49
Program-modus	50
Oprette program	50
Starte program	53
Kontrollere program	55
Slet program	56
Download program	57
Upload program	59
HACCP	61
Softwareopdatering	63



Indholdsfortegnelse

Indstillinger Celsius/Fahrenheit	64
Indstillinger for dato/klokkeslæt	66
Rengøring CombiMaster ® Plus	68
Start af rengøring	68
Rengøringsprogrammer	74
CleanJet ® -afbrydelse	76
Rengøring CombiMaster ®	81
Afkalkningsdisplay dampgenerator	85
Tilslutning LAN-kabel	86
Netværksindstillinger	88
Husteknik - afkalkning dampgenerator	90
Husteknik - tømning dampgenerator	96
Husteknik	97
Servicering af luftfilteret	97
Udskiftning af dørtætning	97
Udskiftning af lyskilder	97
Udskiftning af halogenlampe	97
Servicemeddelelser	99
Før du ringer til kundeservice	102
EF-overensstemmelseserklæring	104

Piktogram-forklaring



Fare!

Umiddelbar truende fare, der kan forårsage alvorlige kvæstelser eller død, vis den ikke undgås.



Advarsel!

Muligvis truende fare, der i givet fald kan forårsage alvorlige kvæstelser eller død, hvis den ikke undgås.



Forsigtig!

Muligvis truende fare, der i givet fald kan forårsage lettere eller ubetydelige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



Ætsende stoffer



Brandfare!



Forbrændingsfare!



Vær opmærksom!

Manglende overholdelse kan forårsage materialeskader.



Tips og tricks til den daglige brug.



Før ibrugtagning læses håndbogen opmærksomt.



Øverste indstikshøjde må maks. være 160 cm.

Første ibrugtagning



Læs omhyggeligt håndbogen før ibrugtagning.

Når du tager dit nye apparat i brug første gang, bliver du opfordret til at starte en automatisk selvtest (skal kun udføres en gang). Denne selvtest varer ca. 45 minutter og udføres for at tilpasse apparatet til de specifikke omgivelsesbetingelser. Følg venligst nedenstående anvisninger:

- Før udførelse af selvtesten skal alle emballagedele tages ud af apparatet, og det skal kontrolleres, at ophængningsføringerne og luftledepladen sidder korrekt.
- Apparatet skal tilsluttes i henhold til installationsanvisningerne.
- Ved apparatstørrelse 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 og 10 x 2/1 GN lægges en flad GN-beholder omvendt i midten af ophængningsføringerne.
- Ved apparatstørrelse 20 x 1/1 og 20 x 2/1 GN lægges to GN-beholdere i stativvognen. Læg en flad GN-beholder omvendt i midten foran det øverste og det nederste ventilatorhjul.
- Se mere i displayanvisningerne og installationshåndbogen.



Brandfare!

Fjern emballagedele, start sæt samt riste og beholdere.



Ovnrumsdøren må ikke åbnes under selvtesten. Hvis ovnrumsdøren åbnes, afbrydes selvtesten. Start selvtesten igen ved at slukke apparatet. Hvis apparatet er varmt, skal det først køles af. Ved afbrydelse bliver du næste dag opfordret til at starte selvtesten igen.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Åbn ovnrumsdøren, og fjern emballagedele, start sæt samt riste og beholdere.

Første ibrugtagning

Trin	Info/tast	Beskrivelse
2		Sæt en tom GN-plade med åbningen nedad ind i indstikket foran ventilatorhjulet. Du finder flere oplysninger i installationsvejledningen.
3		Luk ovnrumsdøren for at starte selvtesten.
4		Den efterfølgende test udføres automatisk. Displayet viser "Selv" - "Test".
5		Selvtesten tager ca. 45 minutter.



Ved gasapparater skal der foretages en røggasmåling efter afslutning af selvtesten!

Sikkerhedsinformation

Opbevar denne håndbog, så den altid er tilgængelig for alle brugere af apparatet!

Dette apparat må ikke bruges af børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden. Med mindre denne personkreds er under opsyn af en person med ansvar for sikkerheden.

Apparatet må kun betjenes med hænderne. Beskadigelser efter brug af spidse, skarpe og andre genstande dækkes ikke af garantien.

For at undgå risikoen for ulykker eller beskadigelser af apparatet er det bydende nødvendigt at give betjeningspersonalet regelmæssige kurser og undervisning i sikkerhed.



Advarsel!

Daglig kontrol før tænding og brug

- Lås luftledepladen forskriftsmæssigt foroven og forneden – risiko for kvæstelser, når ventilatorhjulet drejer!
- Kontroller, at ophængningsstativet eller tallerkenstativvognen er forskriftsmæssigt sikret i ovnrummet – beholdere med varm væske kan falde ned eller glide ud af ovnrummet – fare for forbrænding!
- Kontroller inden apparatet bruges til stegning/kogning/bagning, at der ikke er rester af rengøringstabletter i ovnrummet. Fjern eventuelle rester af rengøringstabletter og skyl godt med håndbruseren – ætsningsfare!

Sikkerhedsinformation



Advarsel!

Landespecifikke og lokale standarder og forskrifter vedrørende installation og drift af industrielle kogeapparater skal overholdes.

Forkert installation, service, vedligeholdelse eller rengøring samt ændringer af apparatet kan medføre beskadigelser, kvæstelser eller døden. Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

Dette apparat må kun bruges til tilberedning af fødevarer i erhvervsmæssige køkkener.

Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.

Fødevarer, der indeholder brandfarlige stoffer (f.eks. fødevarer med alkohol), må ikke koges/steges/bages. Stoffer med et lavt flammepunkt kan antænde sig selv - brandfare og fare for forpufning (svag eksplosion)!

Rengørings- og afkalkningsmidler samt det dertil hørende tilbehør må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne håndbog. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.

Få venligst straks hele ruden udskiftet, hvis glastruden beskadiges.



Advarsel!

Røgning af fødevarer i apparatet

Til røgning af fødevarer i apparatet SKAL det originale RATIONAL røgetilbehør VarioSmoker anvendes.

Sikkerhedsinformation



Advarsel!

Kun gasapparater

- Hvis apparatet er installeret under en udsugningshætte, skal denne være tændt, mens apparatet bruges – forbrændingsgasser!
- Hvis apparatet tilsluttes en skorsten, skal aftræksledningen regelmæssigt gøres ren i overensstemmelse med de bestemmelser, der gælder for det pågældende land – Brandfare! (Kontakt din installatør angående dette)
- Læg aldrig genstande på aftræksrøret fra apparatet – brandfare!
- Området under apparatets bund må ikke blokeres af genstande eller flyttes – brandfare!!
- Apparatet må kun bruges i vindstille omgivelser – brandfare!



Adfærd ved gaslugt:

- Luk omgående gasforsyningen
- Berør ikke de elektriske kontaktelementer!
- Sørg for at lufte rummet godt ud!
- Undgå åben ild og gnister!
- Benyt en ekstern telefon og informer omgående det relevante gasforsyningsselskab (kan gasforsyningsselskabet ikke nås, så ring til det lokale brandværn).

Sikkerhedsanvisninger og ansvar



Advarsel!

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Ved påfyldning af beholdere med væske, eller hvis disse fyldes med flydende fødevarer under tilberedningen, må disse kun skubbes ind i en højde, hvor medarbejderen nemt kan se ned i de indskubbede beholdere - risiko for forbrænding! Der medfølger mærkater til påsætning på apparatet.
- Åbn altid ovndøren meget langsomt (meget varm damp) - risiko for forbrænding!
- Bær altid termisk beskyttelsesbeklædning ved berøring af tilbehør og andre genstande i den varme ovn - risiko for forbrænding!
- Temperaturen uden på apparatet kan være mere end 60 °C, og apparatet må kun berøres på betjeningselementerne - risiko for forbrænding!
- Håndbruseren og vandet fra håndbruseren kan være meget varme - risiko for forbrænding!
- Cool Down-drift - aktivér kun funktionen Cool Down, når luftledepladen er korrekt låst - risiko for forbrænding!
- Stik aldrig hænderne ind i ventilatorhjulet - risiko for forbrænding!
- Rengøring - aggressive kemiske midler - risiko for ætsning! Bær altid egnet beskyttelsesbeklædning, beskyttelsesbriller, handsker og ansigtsmaske ved rengøring. Overhold sikkerhedsanvisningerne i kapitlet "Rengøring".
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af apparatet - brandfare!
- Aktivér parkeringsbremserne på transportable apparater og stativvogne, når disse ikke er i brug. Hvis gulvet er ujævnt, kan vogne ellers rulle væk - risiko for tilskadekomst!
- Når der køres med stativvognene, skal beholderlåsen altid være aktiveret. Tildæk beholdere med væske, så de varme væsker ikke kan skvulpe over - risiko for forbrænding!
- Ved fyldning og tømning af tallerkenstativvognen og stativvognen skal transportvognen være fastgjort korrekt på apparatet - risiko for tilskadekomst!
- Stativvogne, tallerkenstativvogne, transportvogne og apparater på hjul kan tippe ved transport over skråninger og dørtrin - risiko for tilskadekomst!

Sikkerhedsanvisninger og ansvar

Ansvar

Installationer og reparationer, som ikke udføres af autoriseret fagpersonale, eller som ikke udføres med originale reservedele, samt alle tekniske ændringer af maskinen, som ikke er godkendt af producenten, medfører bortfald af garantien og producentens produktansvar.

Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation

For at bevare den høje kvalitet af det rustfrie stål samt af hygiejniske grunde og for at undgå driftsforstyrrelser skal dit apparat rengøres dagligt eller efter rengøringsopfordring. Følg anvisningerne i kapitlet "Rengøring".

Kontinuerlig drift ved høje ovntemperaturer ($\geq 260\text{ }^{\circ}\text{C}$) eller anvendelse af høje bruningsstrin (brun 4/5) samt produktion med overvejende fedt- og gelatineholdige fødevarer kan medføre hurtigere slitage af ovnrumstætningen.

Daglig rengøring af ovnrumstætningen med et ikke-slibende opvaskemiddel forlænger levetiden.



Advarsel!

Hvis apparatet ikke rengøres eller ikke rengøres tilstrækkeligt, kan der ske antænding af aflejret fedt og/eller madrester i ovnrummet – brandfare!

- Skulle der antænde aflejret fedt og/eller madrester i ovnrummet, skal du straks slukke for apparatet og holde ovndøren lukket for at slukke branden! Hvis det er nødvendigt med yderligere slukning, skal apparatet gøres strømløst, hvorefter der anvendes en brandslukker (brug ikke vand til at slukke en fedtbrand!).
- For at undgå korrosion i ovnrummet skal dit apparat rengøres dagligt, også selvom det kun anvendes i tilstanden "Fugtig varme" (dampning).
- For at undgå korrosion skal ovnrummet regelmæssigt (ca. hver anden uge) indsmøres i planteolie eller fedt.
- Apparatet må ikke rengøres med højtryksrenser (high pressure cleaner), damprenser (steam cleaner) eller direkte vandstråle. Beskyttelsesklasse IPx5 er gældende.
- Apparatet må ikke behandles med syre eller udsættes for syredampe, da krom-nikkel-stålets passive lag kan blive beskadiget, og apparatet kan blive misfarvet.
- Til rengøring af den udvendige beklædning må der kun bruges gængse, milde husholdningsrengøringsmidler som f.eks. opvaskemiddel på en fugtig, blød klud. Der må ikke anvendes stoffer, der er ætsende eller fremkalder irritation.
- Anvend kun rengøringsmidler fra apparatproducenten. Rengøringsmidler fra andre producenter kan medføre beskadigelse af apparatet. Skader på apparatet, som er forårsaget af andre rengørings- og plejemidler end de af apparatproducenten anbefalede midler, er ikke dækket af garantien.
- Anvend aldrig skurepulver eller ridsende rengøringsmidler.

Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation



Advarsel!

Vedligeholdelse af luftfilteret. Apparatet registrerer selv, når luftfilteret er snavset. Du modtager en servicemeddelelse og en opfordring til at rengøre eller udskifte luftfilteret, når dette er snavset. Apparatet må ikke anvendes uden luftfilter. Følg nedenstående anvisninger ved skift af luftfilteret:

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

Luftfilter artikelnummer 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Luftfilter artikelnummer

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

Dette luftfilter kan udtages og rengøres af brugeren. Ved udskiftning af luftfilteret skal man sørge for, at det går i indgreb i den rigtige position. Følg anvisningerne i kapitlet "Husteknik" ved skift af luftfilteret.

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

Dette luftfilter må kun udskiftes af en autoriseret servicepartner.

Bemærk: Apparatet er kun beskyttet mod vandstråler, når filteret og afdækningen er komplet monteret.

Inspektion, vedligeholdelse og reparation

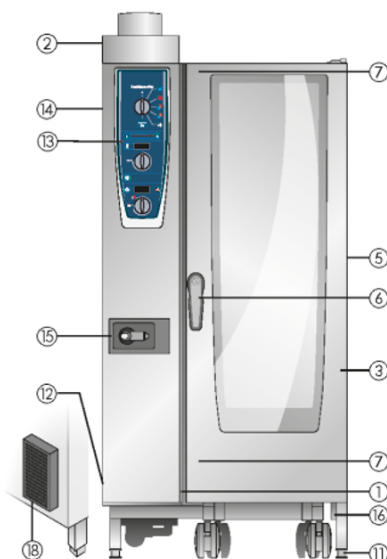
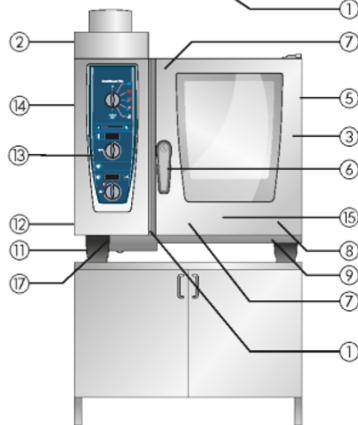
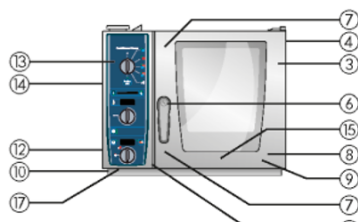


Fare - højspænding!

- Inspektions-, vedligeholdelses- og reparationsarbejde må kun udføres af uddannede fagfolk.
- Ved rengøringsarbejde (undtagen CleanJet® -rengøring), inspektions-, vedligeholdelses- og reparationsarbejde skal strømmen afbrydes på apparatet.
- Ved apparater med hjul (mobile apparater) skal apparatets mobilitet begrænses, således at energi-, vand- og spildevandsledningerne ikke kan blive beskadiget, når apparatet flyttes. Hvis apparatet fjernes, skal det sikres, at energi-, vand- og spildevandsledningerne er frakoblet korrekt. Hvis apparatet stilles tilbage til den oprindelige placering, skal køresikringen samt energi-, vand- og spildevandsledningerne tilsluttes korrekt.
- For at sikre, at apparatet altid er i teknisk perfekt stand, skal det mindst en gang om året efterses af en autoriseret servicepartner.

Funktionsdele

- ① **Apparatnummer**
(kun synlig, når døren er åben)
- ② **Strømningssikring** (ekstraudstyr)
- ③ **Rumbelysning**
- ④ **Apparatdør med tredobbelt glas**
- ⑤ **Apparatdør med dobbeltglas**
- ⑥ **Dørhåndtag**
Bordapparater: Enhåndsbetjening med lukkefunktion
Stående apparater: Enhåndsbetjening
- ⑦ **Oplåsning til åbning af glasruden**
(indvendigt)
- ⑧ **Integreret og selvtømmende dørdrypbakke** (indvendigt)
- ⑨ **Apparatdrypbakke med direkte tilslutning til afløbet**
- ⑩ **Apparatsokkel**
- ⑪ **Apparatfødder** (højdeindstillelige)
- ⑫ **Mærkeplade**
(er påtrykt vigtige data som effektoptag, gastype, spænding, antal faser og frekvens samt apparattype, apparatnummer)
- ⑬ **Blændplade**
- ⑭ **Afdækning til elinstallationsrummet**
- ⑮ **Håndbruser** (ekstraudstyr)
(med oprulningsautomatik)
- ⑯ **Indkøringshjælp** (stående apparater)
- ⑰ **Luftfilter bordapparat** (indsugningsluft installationsrum)
- ⑱ **Luftfilter stående apparat** (indsugningsluft installationsrum, apparatbagside)



CombiMaster Plus 61 på termoskab

Anvisninger for brug af apparatet

- Undgå varmekilder (f.eks. grillplader, frituregryder osv.) i nærheden af apparatet.
- Apparatet må kun anvendes i rum med en rumtemperatur på mellem $> 5^{\circ}\text{C}$. Ved en omgivelsestemperatur på under $+ 5^{\circ}\text{C}$ skal apparatet opvarmes til en temperatur på mere end $+ 5^{\circ}\text{C}$, før det tages i brug.
- Når du åbner ovndøren, slukkes varmeanlægget og ventilatorhjulet automatisk. Den integrerede ventilatorhjulbremse aktiveres, og ventilatorhjulet kører kortvarigt.
- Ved grillning og stegning (f.eks. kylling) skal der altid stilles en opsamlingsbeholder til fedtet under produktet.
- Anvend kun varmebestandigt, originalt tilbehør fra producenten.
- Rengør altid tilbehøret før brug.
- Lad apparatdøren stå på klem, hvis apparatet ikke bruges i længere tid (f.eks. natten over).
- Ovndøren er udstyret med en lukkefunktion. Døren på stående apparater er lukket tæt, når håndtaget står i lodret stilling.
- Ved længere driftspausen (f.eks. lukkedag) skal vand-, strøm- og gasforsyningen til apparatet afbrydes.
- Dette apparat må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald eller lægges i containere til gamle apparater på kommunale genbrugsstationer. Vi er gerne behjælpelige med bortskaffelse af apparatet.

Maks. påfyldningsmængde pr.apparatstørrelse

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

Anvisninger for brug af apparatet



Hvis de maksimale påfyldningsmængder overskrides, kan apparatet blive beskadiget. Vær opmærksom på angivelsen af de maksimale påfyldningsmængder for fødevarer i "Manuel kokebog".

Bordapparat 6 x 2/3 GN med ophængningsstativ

- Tag fat i ophængningsstativet i det øverste område, og tryk det opad for at tage højre side ud. Ophængningsstativet løsnes fra de to låsebolte og kan tages ud.
- Ved montering sættes ophængningsstativets øjer på låseboltene og trykkes ned, indtil de går i indgreb på låseboltene.
- Tag det venstre ophængningsstativ ud ved at løfte let op i det og svinge det mod højre ind i ovnrummet, så de to låsekroge løsnes fra luftledepladen. Løsn den øverste og nederst låsekrog på luftledepladen med en skruetrækker, så ophængningsstativet kan tages ud sammen med luftledepladen. Venstre ophængningsstativ kan kun tages ud sammen med luftledepladen.



Bordapparater med ophængningsstativer (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Løft ophængningsstativet let op i midten for at tage det ud. Løft det derefter først ud af den forreste holdeanordning forinden og derefter af den øverste holdeanordning.
- Sving ophængningsstativet ind i midten af ovnrummet.
- Løsn ophængningsstativet fra fastgørelsen ved at løfte det op. Stativet sættes tilbage i ovnrummet i omvendt rækkefølge.



Anvisninger for brug af apparatet

Arbejde med stativvogn, tallerkenstativvogn og transportvogn ved bordapparater (ekstraudstyr)

- Tag ophængningsstativet ud som beskrevet ovenfor.
- Placer indkøringsskinnen i fastgørelsen i bunden af apparatet. Sørg for, at den sidder korrekt (4 stifter).
- Bemærk, at apparatet skal tilpasses nøjagtigt til transportvognens højde og nivelleres.
- Kør transportvognen helt op på indkøringsskinnen, og kontrollér, at transportvognen er korrekt låst på apparatet.
- Skub stativvognen eller tallerkenstativvognen helt ind i apparatet, og kontrollér låsefunktionen i apparatet.
- Stativvognen eller tallerkenstativvognen tages ud ved at åbne låsen og trække vognen ud af ovnrummet. Sæt først kerntemperaturføleren i indkøringsskinnens parkeringsposition.
- Sørg for, at stativvognen eller tallerkenstativvognen er sikkert låst på transportvognen under transport.



Anvisninger om brugen af apparatet

Arbejde med kernetemperaturføleren



Forsigtig!

Kernetemperaturføleren kan være varm – fare for forbrændinger!

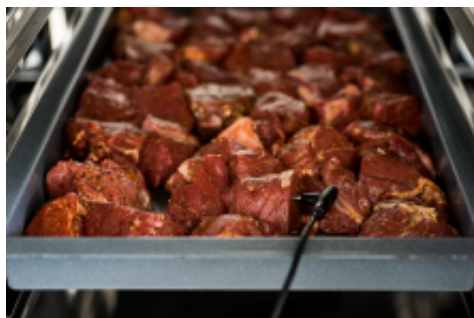
Placer altid kernetemperaturføleren på det tykkeste sted på produktet. Sørg for, at en stor del af følernålen sidder inde i produktet. Stik derfor kernetemperaturføleren skråt ind i produktet. På bagværk, der hæver stærkt under bagningen, placeres kernetemperaturføleren lodret midt i produktet.



På det tykkeste sted



Positionere diagonalt



Stikke i flere kødstykker



Positionere diagonalt

Anvisninger om brugen af apparatet



I brystkødet



I det tykkeste sted på fisken



- Placer altid kernetemperaturføleren efter forskrifterne på den dertil beregnede parkeringsposition – fare for beskadigelse.
- Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud fra ovnrummet – fare for beskadigelse!
- Tag kernetemperaturføleren ud af produktet, før du tager produktet ud af ovnrummet – fare for beskadigelse!

Anvisninger om brugen af apparatet

Arbejde med håndbruseren

- Når du bruger håndbruseren, skal slangen trækkes mindst 20 cm ud af parkeringspositionen.
- Du kan vælge 2 doseringstrin ved at trykke på aktiveringsknappen.
- Lad altid håndbruseren glide langsomt ført tilbage i parkeringspositionen.



Forsigtig!

Håndbruseren og vandet fra håndbruseren kan være meget varmt – fare for forbrænding!



- Slangen bliver beskadiget, hvis håndbruseren trækkes kraftigt ud og længere end den slangelængde, der maks. er til rådighed.
- Kontroller, at slangen er rullet helt op efter brug af håndbruseren.
- Håndbruseren må ikke bruges til afkøling af ovnrummet. Der er risiko for at beskadige ovnrummet, luftledepladen eller en anbragt ovnrumsrude!

Betjeningselementer



Driftsartkontakt



Damp (30 °C til 130 °C)



Varmluft (30 °C til 300 °C)



Kombination af damp og varmluft
(30 °C til 300 °C)



Finishing (30 °C til 300 °C)



Cool Down



Programmering/start programmer
og rengøring



Programmering/start programmer
(kun CombiMaster(R) 61E)



Indstilling af fugtighed/
visning antal rengørings-
og afspændingstabletter



Indstilling af ovntemperaturen



Omskifter til ovntemperatur

Betjeningslementer



Lufthastighed



Indstilling af tilberedningstiden
(0 til 23 t 59 min)



Indstilling af kernetemperaturen
(0 °C til 99 °C)



Visning af tilberedningstid/
kernetemperatur/rengøringstid



Omskifter til tilberedningstid/
kernetemperatur

Generelle oplysninger

Betjening:



Vælg den ønskede driftsart.



Vælg den ønskede ovntemperatur.



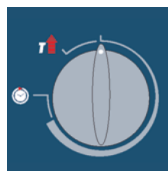
Vælg den ønskede kogetid koge-/stege-/bagetid/ kernetemperatur. Koge-/stege-/bagetiden kan indstilles fra 0 til 2 h i minut-intervaller, fra 2 til 3 h i 5 minutters-intervaller, fra 3 til 6 h i 15 minutters-intervaller og fra 6 til 24 h i 30 minutters-intervaller.



Vælg det ønskede ovnklima med piletasten.



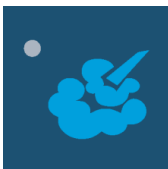
Vælg den ønskede lufthastighed.



Drej valgkontakten til højre indtil anslaget.

Generelle oplysninger

Anvisninger:



Driftsart-signalet blinker, når ovnen er for varm, (afkøling af koge-/stege-/bagerum, se kapitlet „Cool Down“).



Tasten lyser, når opvarmningen er aktiv.



Når koge-/stege-/bagetiden er slut, lyder der en summertone.

Fejlmeldinger:



Vandmangel - Åbn vandhanen Lyset slukkes efter påfyldning.



„Fejl gasbrænder“. Tryk på tasten „koge-/stege-/bagetid“ – ny tænding
Hvis signalet lyser gentagne gange, kontaktes serviceteknikerne!

ClimaPlus® måler og regulerer fugtigheden i ovnen. Det produktspecifikke idealklima kan indstilles nøjagtigt i klimavinduet for hver fødevarer.



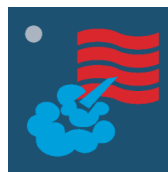
Damp:

ClimaPlus® ClimaPlus Control® er fra fabrikken indstillet til 100 % fugtighed.



Varmluft:

Med ClimaPlus® kan produktfugtigheden i koge-/stege-/bagerummet begrænses. Røde bjælker og det dertil hørende procenttal angiver det maksimalt tilladt fugtighedsindhold i ovnrummet. Jo mere rødt der bliver synligt på displayet, jo mere tør er atmosfæren i ovnrummet, eller jo mindre er fugtighedsindholdet.



Damp + varmluft:

Du kan indstille en blanding af damp og varmluft. Jo flere blå bjælker der ses på displayet, jo fugtigere er atmosfæren i ovnrummet, eller jo højere er fugtighedsindholdet.



Pil lyser opad – der tilføres fugtighed til ovnrummet.



Pil lyser nedad – der trækkes fugtighed ud af ovnrummet.



Tryk på tasten til koge-/stege-/bagetid eller kernetemperatur for at vise den aktuelle fugtighed i ovnrummet.

For at den vedvarende drift kan være så ressourceskånsom som muligt, anbefaler vi at bruge standard-ovnfugtigheden, f.eks. til varmluft på 100 %.

Oversigt driftstilstande



Driftsart "Damp" (30 °C til 130 °C)

Den højtydende friskdampgenerator med ny dampregulering frembringer konstant hygiejnisk frisk damp. Du koger/steger/bager uden at tilsætte vand og uden opkogningstider. Den konstante temperatur i ovnen og en optimal dampmætning skaber tilsammen et jævnt og meget skånsomt forløb. Med garanti for en appetitlig farve, for sprødhed, og for at næringsstoffer og vitaminer, især i grøntsager, bevares. Driftsarten er meget velegnet til stegning under låg, blanchering, dampning og pochering samt til simreretter og supper.



Driftsart "Varmluft" (30 °C til 300 °C)

Den meget hurtigt varme luft strømmer omkring produktet fra alle sider. Kødproteinet bliver straks bundet, så kødet stadig er vidunderligt saftigt indvendigt. Permanent varmluft op til 300 °C er ikke kun en teknisk detalje, men giver også ved fuld påfyldning de nødvendige ydelsesreserver. Saftigt brunede korttidsstegte produkter, dybfrost-færdigvarer eller lækker bagværk.



"Kombination af damp og varmluft" (30 °C til 300 °C)

I kombination har du alle fordelene ved damp samlet: kort koge-/stege-/bagetid, lavt stegespild, stor saftighed samt fordelene ved varmluft, der er ansvarlig for intens aroma, appetitlige farver og sprød skorpe. Helt uden at vende og dreje og med betragteligt kortere koge-/stege-/bagetid undgår du her op til 50 % af det sædvanlige stegespild.



Driftsart "Finishing" (30 °C til 300 °C)

Finishing står for den konsekvente afkobling fra produktion og udlevering. Fra tilbehør til færdig menu: Med det optimale klima kommer retterne, der er tilberedt og afkølet på forhånd, lynhurtigt op på serveringstemperatur, hvad enten det er på platter, tallerkener eller i beholdere. Du vinder i fleksibilitet og dine gæster vinder i nydelse, for nu er det ikke længere nødvendigt at holde maden varm i længere tid, så den taber i kvalitet.

Oversigt driftstilstande



"Cool Down"

Med Cool Down-funktionen kan den opvarmede ovn hurtigt og skånsomt afkøles, f.eks. til tilberedning ved lave temperaturer eller til manuel rengøring.



"Programmering/programmstart/rengøring"

Med programmeringsfunktionen opretter og gemmer du manuelle programmer. Til tilbagevendende tilberedningsprocesser har du 100 programpladser til rådighed med op til 6 tilberedningstrin. På den måde sikrer du altid ensartet kvalitet - også når du bruger vikarer.

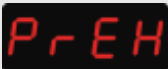
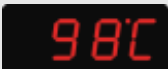
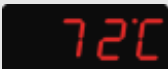
Med den automatiske rengøring* bliver dit apparat rent og hygiejnisk som nyt uden ekstra personale.

* CombiMaster® 61 E: Manuel rengøring

Driftsarten damp

I driftsarten „Damp“ frembringer dampgeneratoren hygiejnisk frisk damp. Ovntemperaturen kan indstilles fra **30 °C til 130 °C** .

Tilberedningsmåder: Dampe, dampe let, blanchere, trække, udbløde, vakuumkoge, optø, konservere

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten "Damp".
2		Drej valgkontakten til venstre indtil anslaget for at forvarme. "PreEH" vises i displayet. Når forvarmningen er slut, lyder der et signal, og "LoAd" signaleres i displayet.
3		Indstil den ønskede temperatur. Standardværdien er kogetemperatur.
4		Tryk på tasten for at indstille koge-/stege-/bagetiden.
5		Indstil den ønskede koge-/stege-/bagetid, f.eks. 1 h og 6 min. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.
4		eller tryk på tasten "Kernetemperatur" og indstil den ønskede kernetemperatur.
5		Vælg den ønskede kernetemperatur.

Driftsarten damp



- Efter forvarmningen og påfyldningen bliver du af et akustisk signal og visningen 00:00 i displayet gjort opmærksom på, at du stadig skal indstille den ønskede koge-/stege-/bagetid eller kerntemperatur.
- Følger der ingen handling efter, når forvarmningstemperaturen er nået, afbrydes opvarmningsdriften efter 10 minutter.
- Indstillede tider eller temperaturer fikseres efter 10 sekunder. For at ændre indstillingerne senere skal valgkontakten først drejes i nulstilling (kl. 12), og derefter justeres den ønskede temperatur eller tid igen.
- Ved forespørgsel om aktuel ovnfugtighed vises i driftsarten Damp kun 0 % eller 100 %. 100 % ovnrumsfugtighed vises først, når der er produceret damp nok.
- Aseta haluttu kypsennysaika. Kierrä kestokäyttöä varten valintakytkintä myötäpäivään rajoittimeen asti.

Driftsarten damp

Eksempler på produkter

Klargøring

Tomates concassées, garniture (grønsager, frugt), svampe, blanchering af julienne og brunoise, blanchering af grønsager til fyld, roulader osv., skrælle løg, skrælle kastanjer, bælge bælgrugter, blanchere flæsk og skinke, pochere fiskefyld, pasteurisere supper, saucer, fonds, fumets osv. (halvkonservere).

Forretter

Røræg, pocheret æg i form, hårdkogt, asparges, grønsagsflan, fyldte grønsager (løg, kålrabi, porre, selleri osv.), galantiner, fiskeboller, terrines, vakuumretter.

Suppefyld

Leverknødder, spinatboller, "Maultaschen", ravioli, grønsagsroyale, fars, knødder, boller, æggestand/royale.

Hovedretter

Kogt oksekød, hamburgerryg, eisbein, tunge, suppehøne, minikalkunkøller, sylte, fisk (laks, søtunge osv.), hamburgerryg, fjerkræ, vakuumretter (hønsbryst, kogt oksekød, kalvetunge), minikalkunfilet, lille hønsbryst, oksefilet, pølser Vitello.

Tilbehør

Risotto/ris, knødder (semmel-, böhmiske, servietknødder), boller, pasta (nudler), grønsager friske og dybfrosne, grønsagsbudding, kartoffelroulade, kartofler skrællede, uskrællede, formede, flan, grønsagsbudding, polenta.

Desserter

Frugt, frisk eller dybfrost (f.eks. varme hindbær), kompot, risengrød, creme caramel, kabinetbudding.

Driftsarten damp



Kontroller og overvej dagligt, hvilke dele der kan koges/steges/bages sammen i driftsarten „**Dampe**“, for dermed at opnå en bedre udnyttelse af apparatet.

Vær bevidst om, at fisk, kød, grønsager, tilbehør og frugt (hvis de hører til den samme tilberedningsart, også kan koges/steges/bages samtidig).

Kartofler koges i perforerede GN-beholdere, dampgennemtrængningen og kogningen bliver hurtigere og mere intensiv på grund af perforeringen.

Grønsagsfond kan opsamles i en beholder, der er skubbet ind i det nederste indstik. Det er bedre at bruge to lave GN-beholdere en én høj => **Hældehøjden** er mindre, og fødevarerne ligger ikke så tungt på hinanden.

Boller eller knødder lægges ikke for tæt i en lav, lukket GN-beholder.

Ris og korn sættes som eneste fødevarer til med vand: 1 del korn, 1,5 til 2 dele vand.

Tomater kan let pilles: sættes i ca. 1 min. i driftsarten „Damp“ og skylles derefter i koldt vand.

Vejledende værdier for ovnrumstemperatur

Suppefyld: 75 til 90 °C

Kød, skaldyr og krebsdyr: 65 til 90 °C

Kød og pølse: 72 til 75 °C

Lyst kød: 75 til 85 °C

Mørkt kød: 80 til 90 °C

Fjerkræ: 80 °C

Desserter: 65 til 90 °C

Krydding:

Kryddres forsigtigt På grund af de lave koge-/stege-/bagetemperaturer intensiveres den typiske egensmag. Vær ved vakuumkogning/stegning opmærksom på at dosere fumets, essenser og reduktioner nøjagtigt!

Konservering af frugt/grønsager

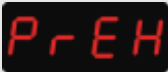
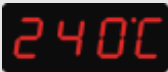
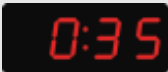
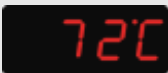
Produktet dækkes med varm eller kold væske alt efter råproduktets fasthed og det ønskede konserveringsresultat. Den anvendte konserveringsbeholders diameter må ikke overskride 100 mm. Kogetemperaturen retter sig efter produktets art (modningsgrad, skæring). Vejledende værdier for temperatur: 74 til 99 °C.

OBS! Glassene må ikke lukkes!

Driftsarten Varmluft

I driftsarten „Varmluft“ opvarmer kraftige varmelegemer den tørre luft. Ovntemperaturen kan indstilles fra **30 °C bis 300 °C** einstellen. Ovnrumsfugtigheden kan begrænses efter behov.

Tilberedningsmåder: Bage, stege, grille, friturestege, gratinere, glasere.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten "Varmluft".
2		Drej valgkontakten til venstre indtil anslaget for at forvarme. "PreEH" vises i displayet. Når forvarmningen er slut, lyder der et signal, og "LoAd" signaleres i displayet.
3		Indstil den ønskede temperatur.
4		Vælg den ønskede ovnfugtighed eller arbejde med forhåndsindstillingen.
5		Tryk på tasten for at indstille koge-/stege-/bagetiden.
6		Indstil den ønskede koge-/stege-/bagetid, f.eks. 35 minutter. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.
5		eller tryk på tasten "Kernetemperatur" og indstil den ønskede kernetemperatur.
6		Vælg den ønskede kernetemperatur.

Driftsarten Varmluft



- Efter forvarmningen og påfyldningen bliver du af et akustisk signal og visningen 00:00 i displayet gjort opmærksom på, at du stadig skal indstille den ønskede koge-/stege-/bagetid eller kerntemperatur.
- Følger der ingen handling efter, når forvarmningstemperaturen er nået, afbrydes opvarmningsdriften efter 10 minutter.
- Indstillede tider eller temperaturer fikseres efter 10 sekunder. For at ændre indstillingerne senere skal valgkontakten først drejes i nulstilling (kl. 12), og derefter justeres den ønskede temperatur eller tid igen.
- Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.

Driftsarten Varmluft

Eksempler på produkter

Klargøring

Svitse flæsk, stege ben, hæve dej (gær).

Forretter

Meatballs, sunde og nærende gratiner, gratinerede grønsager, grønsagspâté, postejer, roastbeef, chicken wings, finger food, andebrust, quiches, mørdejsbagværk, tarteletter.

Suppefyld

Bisquit-"schöberl" (østrigske boller) , skinke-"schöberl", oste-croûtoner.

Hovedretter

Steak, rumpsteak, T-bone, lever, frikadeller, hønsebryst, hønsekøller, halve/hele kyllinger, kalkun, fasan, vagtler, paneret, pan. Færdigvarer, stegte retter, andebryst, kotelet, pizza.

Tilbehør

Kartoffelkager, stegte kartofler, kartoffelgratin, røsti, foliekartofler, Idaho-potatoes, kartoffelsoufflé, macaire-kartofler, pommes duchesse.

Desserter

Bisquit, røremasser, sandkagemasser, fint bagværk, butterdej, croissanter, brød, rundstykker, baguettes, mørdej, apfelstrudel, bagværk (forbagt) dybfrost.



Koge-/stegetider

Koge-/stege-/bagetiderne retter sig efter produktets kvalitet, vægt og højde. Rist eller beholder må ikke fyldes for tæt, så det sikres, at der er en regelmæssig luftcirkulation.

Generelle anvisninger for korttidsstegt

- **Forvarm** til en temperatur så høj som muligt (300 °C) for at opbygge en tilstrækkelig varmebuffer.
- påfyld **hurtigst muligt** for at holde temperaturfaldet i ovnen lavt.

Panerede produkter

mulige med enhver form for panering. For at få en intensiv brunning anvendes bruningsunderstøttende fedtstoffer eller en paprika-olieblanding.

Tommelfingerregel: 1 cm tykt kød kræver ca. 8 til 10 minutters stegetid.

Forvarme: til 300 °C (mindst indtil opvarmningskontrollampen slukkes).

Optimal afskæringstykkelse 1,5 til 2 cm.

Tilbehør Stege- og bageplade eller granitemaljeret beholder For at få en jævn brunning på over- og undersiden skal man være opmærksom på tykkelse og samme størrelse.

Gratinere

af hvide og mørke kødretter, fisk og muslinger, asparges, julesalat, broccoli, fennikel, tomater, toasts.

Forvarme: til 300 °C (mindst indtil opvarmningskontrollampen slukkes). Efter påfyldning indstilles den ønskede temperatur.

Tilbehør f.eks. riste eller beholdere (20 mm) til gratinering af toast, steaks og supper.

Bage

Forvarme: til bagetemperatur. Ved fuld påfyldning vælges evt. en højere forvarmningstemperatur.

Bagetemperatur: ca. 20 til 25 °C lavere end i traditionelle bageovne.

Til dybfrosne færdigvarer forvarmes til 300 °C.

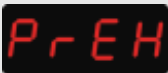
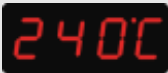
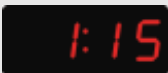
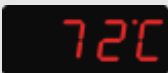
Rundstykke-dejstykker optøs og hæves kortvarigt.

Tilbehør Brug bageplade, perforeret, med teflonbelægning, stege og bageplade eller granitemaljeret GN-beholder.

Driftsarten "Kombination"

De to driftsarter "Damp" og "Varmluft" kombineres med hinanden. Denne kombination bevirker et fugtigvarmt ovnrums klima, så kogningen/stegningen/bagningen bliver særlig intensiv. Ovntemperaturen kan indstilles fra **30 °C til 300 °C** . Ovnrumsklimaet kan indstilles efter behov.

Tilberedningsmåder: Stege, bage, finishing.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten "Kombination".
2		Drej valgkontakten til venstre indtil anslaget for at forvarme. "PreEH" vises i displayet. Når forvarmningen er slut, lyder der et signal, og "LoAd" signaleres i displayet.
3		Indstil den ønskede temperatur.
4		Vælg den ønskede ovnfugtighed eller arbejde med forhåndsindstillingen.
5		Tryk på tasten for at indstille koge-/stege-/bagetiden.
6		Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.
5		eller tryk på tasten "Kernetemperatur" og indstil den ønskede kernetemperatur.
6		Vælg den ønskede kernetemperatur.

Driftsarten "Kombination"



- Efter forvarmningen og påfyldningen bliver du af et akustisk signal og visningen 00:00 i displayet gjort opmærksom på, at du stadig skal indstille den ønskede koge-/stege-/bagetid eller kerntemperatur.
- Følger der ingen handling efter, når forvarmningstemperaturen er nået, afbrydes opvarmningsdriften efter 10 minutter.
- Indstillede tider eller temperaturer fikseres efter 10 sekunder. For at ændre indstillingerne senere skal valgkontakten først drejes i nulstilling (kl. 12), og derefter justeres den ønskede temperatur eller tid igen.
- Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.

Driftsarten ”Kombination”

Eksempler på produkter

Klargøring

Stege ben

Forretter

Quiche Lorraine, grønsagsgratin, flan, moussaka, lasagne, canneloni, paella, pastagratin.

Hovedretter

Steg (okse, kalv, svin, lam, fjerkræ, vildt), roulader, fyldte grønsager (peberfrugt, aubergine, hvidkål, løg, kålrabi), gratinerede grønsager (blomkål), minikalkunkøller, fyldt kalvebryst, skinkepasta, kornflan, svineskank, svinebug, omelet i forskellige variationer.

Tilbehør

Kartoffelgratin, dybfrostprodukter (kartoffellommer, fyldte, osv.), kartoffelgratin.

Desserter

Gærdej.

Forskelligt

Brød, rundstykker, kringle (dybfrosne dejstykker, rå stykker).

Driftsarten ”Kombination”



Læg ikke stegestykkerne for tæt sammen, så stegningen bliver regelmæssig.

Stege med svær eller store stegestykker dampes ca. 1/3 af stegetiden.

Kondensat opsamles i en beholder (hjælpeindstik), og væden hældes over de let stegte ben til saucen.

Tilberedning af saucer

- Skyd en lukket beholder ind i hjælpeindstik.
- Ben, mirepoix, krydderurter kommes i beholderen og blandes med kødet.
- Tilsæt væde
- Lad det simre i hele kogetiden.
- Meget koncentreret basisfond til saucer.

Roulader

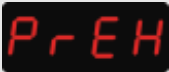
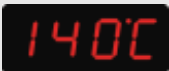
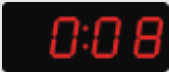
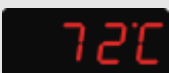
sættes i en lukket GN-beholder, fyldes op med varm sauce og dækkes med låg.

Bage

Tilberede gærdeje, butterdeje, vandbakkelsesdeje på bage- og stegeplader.

Driftsarten Finishing[®]

De to driftsarter "Damp" og "Varmluft" er kombineret med hinanden. Derved udvikles et optimalt ovnrumsclima, der både hindrer udtørring af produktet og uønskede pytter og vandrande. Ovntemperaturen kan indstilles fra **30 °C til 300 °C**.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten "Finishing". [®] "
2		Drej valgkontakten til venstre indtil anslaget for at forvarme. "PreEH" vises i displayet. Når forvarmningen er slut, lyder der et signal, og "LoAd" signaleres i displayet.
3		Vi anbefaler en ovntemperatur på 140 °C. Ovntemperaturen kan ændres alt efter produktets beskaffenhed.
4		Vælg den ønskede ovnfugtighed eller arbejde med forhåndsindstillingen.
5		Tryk på tasten for at indstille koge-/stege-/bagetiden.
6		Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid. I reglen varer finishing af retter, der er anrettet på tallerken, ca. 8 minutter. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.
5		eller tryk på tasten "Kernetemperatur" og indstil den ønskede kernetemperatur.
6		Vælg den ønskede kernetemperatur.



- Efter forvarmningen og påfyldningen bliver du af et akustisk signal og visningen 00:00 i displayet gjort opmærksom på, at du stadig skal indstille den ønskede koge-/stege-/bagetid eller kerntemperatur.
- Følger der ingen handling efter, når forvarmningstemperaturen er nået, afbrydes opvarmningsdriften efter 10 minutter.
- Indstillede tider eller temperaturer fikseres efter 10 sekunder. For at ændre indstillingerne senere skal valgkontakten først drejes i nulstilling (kl. 12), og derefter justeres den ønskede temperatur eller tid igen.
- Finishing-varigheden er forskellig, afhængigt af produkt, produkttemperatur, antal tallerkener, påfyldningshøjden eller fortæringstemperaturen.
- Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid. For vedvarende drift drejes valgkontakten med uret indtil anslaget.

Eksempler på produkter

Forretter

Spaghetti af alle slags, canneloni, lasagne, grønsagstallerken, oste- og "Krautspatzen" (nudler med Sauerkraut), quiche Lorraine, forårsruller, vegetarfrikadeller, løgkage.

Hovedretter

Stege af alle slags, kødpostej, gratiner, færdigmenuer, roulader, fyldte grønsager.

Tilbehør

Ris, kartofler, pasta, makaroni, grønsager, gratin

Desserter

Strudel, varm frugt



Finishingredskaber

Porcellæntallerken, tin-, glas-, sølvplatter, kobberpander, kromnikkelstål, aluskåle (ud af huset-redskaber).

Banketserveringer/rejseselskaber

Tallerken-finishing i tallerken-stativvognen.

- Store mængder på særdeles kort tid.
- Hurtigt at skifte portioner.
- Særdeles korte serveringstider muliggør et højt produktionsgennemløb pr. time.
- til tallerkener op til 31 cm i diameter

Serveringsredskaber varmes også op: Varmelager til længere udleveringsveje.

Thermocover: Til at afhjælpe korte ventetider eller til transportveje.

Retternes bestanddele anrettes/ opstilles så regelmæssigt som muligt og ikke for tæt sammen på tallerkenerne eller platterne.

Kogte grønsager og tilbehør blandes før anretningen til finishing med lidt smør eller fedt.

Saucer

Tilsættes principielt efter finishingen.

Store bestanddele behøver mere tid for at blive varme.

Cool Down

Du har brugt dit apparat ved høje ovntemperaturer og vil nu arbejde videre ved lav ovntemperatur. Med „Cool Down“ funktionen kan ovnen hurtigt køles af.



Advarsel!

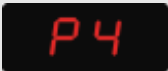
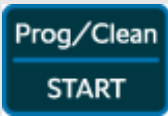
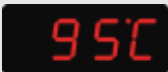
- Aktiver kun funktionen „Cool Down“ med luftledepladen forskriftsmæssigt låst – Fare for kvæstelser!
- Under „Cool Down“ slås ventilatorhjulet ikke fra, når døren åbnes.
- Grib ikke ind i ventilatorhjulet – fare for kvæstelser!
- Under „Cool Down“ kommer der varme dampe ud af ovnrummet – fare for forbrænding!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Luk ovndøren
2		Vælg Cool Down
3		Åbn ovndøren.

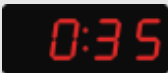
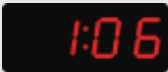
Program-modus

Med programmeringsfunktionen opretter og gemmer du manuelle programmer. Til stadigt genkommende processer er der 2x50 programpladser med op til 6 trin til disposition. Således sikrer du en konstant kvalitet – også når der sættes hjælpepersonale ind.

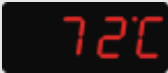
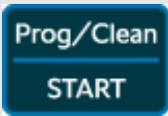
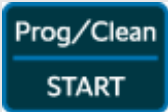
Oprette program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Indstil med valgkontakten „Prog/Clean Start“.
2		Ved at vælge en af de to indstillingsknapper til ovnrums klimaet, kan der skiftes imellem programpladserne 1 – 50 og 51 – 100.
3		Vælg en fri programplads f.eks. B P4.
4		Et blinkende display bekræfter en fri programplads.
5		Tryk på tasten.
6		I displayet ses „S1“ for trin 1, og „Prog/Start“-tasten blinker.
7		Vælg en driftsart, f.eks. ”Damp”.
8		Indstil den ønskede temperatur eller arbejd med forhåndsindstillingen.

Program-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
9		Tryk på tasten for at indstille koge-/stege-/bagetiden.
10		Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid.
11		Tryk på tasten.
12		Vælg endnu en driftsart f.eks. „Varmluft“ og til bekræftelse ses „S2“ i displayet.
13		Indstil den ønskede temperatur.
14		Vælg den ønskede ovnfugtighed eller arbejde med forhåndsindstillingen.
15		Tryk på tasten for at indstille koge-/stege-/bagetiden.
16		Indtast den ønskede koge-/stege-/bagetid.
17		Tryk på tasten "Kernetemperatur".

Program-modus

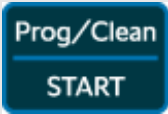
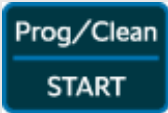
Trin	Info/tast	Beskrivelse
18		Vælg den ønskede kernetemperatur.
19		Tryk på tasten.
20		Indstil med valgkontakten „Prog/Clean Start“ for at gemme programmet.



- Aktiver tasten „Prog/Clean | Start“ for at programmere igen, når denne er slukket.
- Hvis du vil bibeholde den samme driftsart i det næste programtrin, vælger du kortvarigt en anden driftsart for at kunne begynde med det næste programtrin.
- Begynd et program med forvarmning (drej valgkontakten "Koge-/stege-/bagetid" til venstre indtil anslaget for at forvarme).
- Hvis du har brugt det maksimale antal trin ses „----“ i displayet+. Afslut med „Prog/Clean | Start“.
- Indstillede tider eller temperaturer fikseres efter 10 sekunder. For at ændre indstillingerne senere skal valgkontakten først drejes i nulstilling (kl. 12), og derefter justeres den ønskede temperatur eller tid igen.

Program-modus

Starte program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Indstil med valgkontakten „Prog/Clean Start“.
2		Vælg det ønskede program.
3		Start ved at trykke på „Prog/Clean Start“.

Program-modus



- En tom programplads kendes på et blinkende display.
- I displayet „Koge-/stege-/bagetid/kernetemperatur“ vises under driften den tid, der er tilbage af koge-/stege-/bagetiden. Hvis programmet indeholder et trin med kernetemperatur, bliver den resterende tid først vist, når dette trin er afsluttet.
- Det er ikke muligt at skifte fra kernetemperatur til koge-/stege-/bagetid.
- Stop programmet ved at åbne ovndøren. Vælg programmet fra ved at vælge en anden driftsart eller ved at slukke for apparatet.
- For at ændre indstillingerne senere skal valgkontakten først drejes i nulstilling (kl. 12), og derefter justeres den ønskede temperatur eller tid igen.



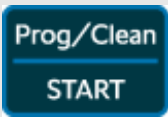
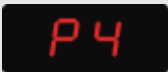
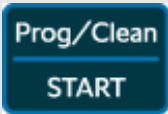
Hvis du trykker på tasten under driften og ændrer koge-/stege-/bagetiden for det aktuelle trin, bliver den nye værdi ikke gemt!



Hvis du trykker på tasten under driften og ændrer kernetemperaturen for det aktuelle trin, bliver den nye værdi ikke gemt!

Program-modus

Kontrollere program

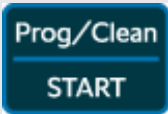
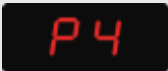
Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Indstil med valgkontakten „Prog/Start“.
2		Vælg det ønskede program.
3		Tryk på „Prog/Start“ for at vise det første programtrin. Tryk igen på tasten for at hente det næste trin. Ovn dørene skal være åbne.



- En tom programplads kendes på et blinkende display.
- I displayet „Koge-/stege-/bagetid/kernetemperatur“ vises den tid, der er tilbage af koge-/stege-/bagetiden. Hvis programmet indeholder et trin med kernetemperatur, bliver den resterende tid først vist, når dette trin er afsluttet.
- Når det sidste programtrin er hentet med „Prog/Start“-tasten, starter du igen forfra.

Program-modus

Slet program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Indstil med valgkontakten „Prog/Start“.
2		Vælg et program, f.eks. P4.
4		Hold tasten „Prog/Start“ trykket ind i 5 sekunder.
5		En blinkende programplads bekræfter sletningen.



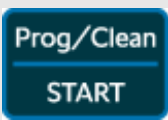
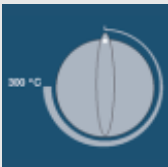
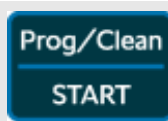
Det er ikke muligt at slette eller ændre enkelte programtrin.

Download program

Gem dit individuelle program på en USB-stick med Download-funktionen.



USB-sticken bør tilsluttes, mens apparatet er slukket!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet og sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Indstil med valgkontakten „Prog/Start“.
3		Drej valgkontakten til højre.
4		ses på displayet:
5		Tryk på tasten til at gemme programmer på USB-sticken.

Download program

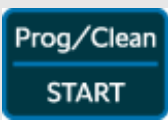
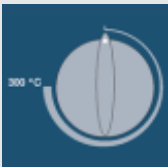
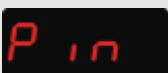
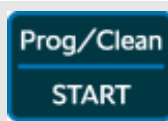
Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Når dette er afsluttet, ses "End" i displayet. Tag USB-sticken ud.

Upload program

Overfør dit individuelle program til apparatet med Upload-funktionen.



USB-sticken bør tilsluttes, mens apparatet er slukket!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet og sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Indstil med valgkontakten „Prog/Start“.
3		Drej valgkontakten til højre.
4		ses på displayet:
5		Tryk på tasten til at overføre programmer til apparatet.

Upload program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Når dette er afsluttet, ses "End" i displayet. Tag USB-sticken ud.



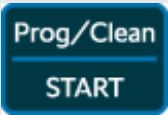
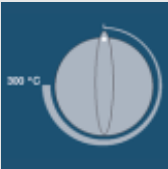
Med Upload-funktionen bliver alle programpladser beskrevet igen. Gem de eksisterende programmer på en USB-stick, før du overfører programmer fra et andet apparat.

HACCP

Dataene gemmes i 10 dage og kan efter behov udlæses via USB-apparatkontaktfladen. Følg venligst anvisningerne for at gemme HACCP-dataene permanent på en USB-stick.



USB-sticken bør tilsluttes, mens apparatet er slukket!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet og sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Indstil med valgkontakten „Prog/Start“.
3		Drej valgkontakten til højre.
4		ses på displayet:
5		Tryk på tasten til at overføre HACCP-dataene til USB-sticken.

HACCP

Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Når dette er afsluttet, ses "End" i displayet. Tag USB-sticken ud.



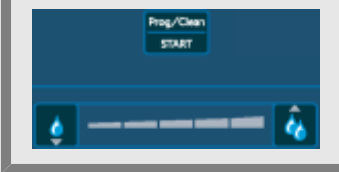
- Følgende data protokolleres:
- Charge-nr.
 - Klokkeslæt
 - Koge-/stege-/bageprogramnavn
 - Ovntemperatur
 - Kernetemperatur
 - Dør åben/dør lukket
 - Skift af driftsart
 - Tilslutning til energioptimeringsanlæg.
 - 1/2 energi

Softwareopdatering

Det er muligt at foretage en softwareopdatering med USB-sticken.

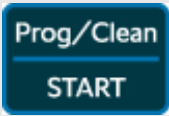
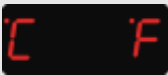
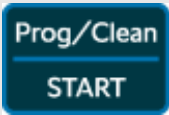
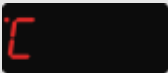
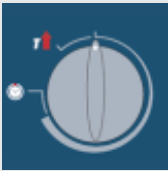


USB-sticken bør tilsluttes, mens apparatet er slukket!

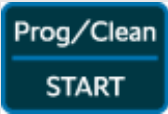
Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet og sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Hold de to taster "ClimaPlus"® og "Prog/Start" trykket ind samtidig.
3		Tænd for apparatet. Update-processen er afsluttet, når standardværdierne for den valgte driftsart, f.eks. ovntemperatur, vises.

Indstillinger Celsius/Fahrenheit

Temperaturerne i dit apparat kan angives i Celsius eller Fahrenheit. Gå frem som følger for at skifte angivelse.

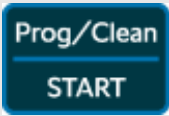
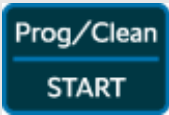
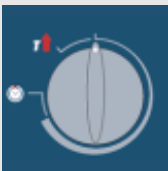
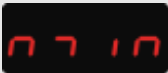
Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg "Prog/Start"
2		Drej valgkontakten til højre.
3		ses på displayet:
4		Tryk på tasten.
5		I koge-/stege-/bagetid/kernetemperatur-displayet vises „°C“ for Celsius.
6		Drej på valgkontakten.
7		Angivelsen skifter fra Celsius til Fahrenheit.

Indstillinger Celsius/Fahrenheit

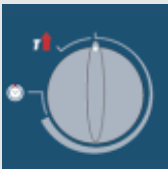
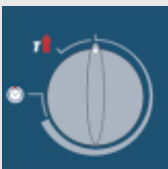
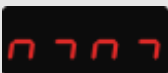
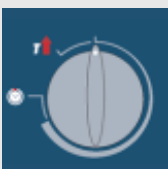
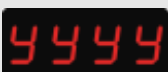
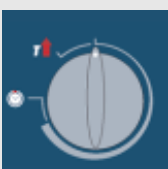
Trin	Info/tast	Beskrivelse
8		Tryk på tasten, og indstillingen gemmes.

Indstillinger for dato/klokkeslæt

For at udnytte HACCP-dataene korrekt kan du indstille klokkeslæt og dato på dit apparat. Indstillingen foretages som følger.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg "Prog/Start"
2		Drej valgkontakten til højre.
3		ses på displayet:
4		Tryk på tasten.
8		Visning i det øverste display af timeangivelsen. I det nederste display ses den aktuelle time.
9		Drej den nederste valgkontakt til indstilling af timen og gem den med tasten "Prog/Start".
10		Visning i det øverste display af minutangivelsen. I det nederste display ses det aktuelle minut.

Indstillinger for dato/klokkeslæt

Trin	Info/tast	Beskrivelse
11		Drej den nederste valgkontakt til indstilling af minutter og gem den med tasten "Prog/Start".
12		Visning i det øverste display af angivelse af dag. I det nederste display ses den aktuelle dag.
13		Drej den nederste valgkontakt til indstilling af dagen og gem den med tasten "Prog/Start".
14		Visning i det øverste display af månedsangivelse. I det nederste display ses den aktuelle måned.
15		Drej den nederste valgkontakt til indstilling af måneden og gem den med tasten "Prog/Start".
16		Visning i det øverste display af årsangivelse. I det nederste display ses det aktuelle år.
17		Drej på den nederste valgkontakt til indstilling af året og gem den med tasten "Prog/Start".

Rengøring CombiMaster® Plus

Start af rengøring

CleanJet® er et automatisk rengøringssystem til rengøring af ovnrummet. De tre rengøringsprogrammer giver mulighed for at tilpasse rengøringen til den pågældende tilsmudsningsgrad.

Den automatiske rengøringsfunktion er kun installeret i apparattype CombiMaster® Plus. Apparater af typen CombiMaster® rengøres manuelt (se afsnittet "Manuel rengøring").

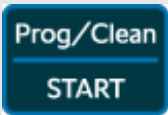


Bemærk:

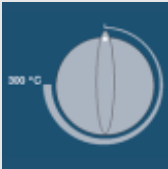
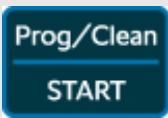
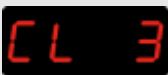
- Af hygiejniske grunde og for at undgå driftsforstyrrelser SKAL apparatet rengøres dagligt - brandfare!
- Bemærk, at apparatet skal rengøres dagligt, selvom der kun anvendes dampdrift.
- Anvend kun rengørings- og afspændingstabletter fra producenten. Brugen af andre kemiske rengøringsmidler kan medføre beskadigelse af apparatet. Vi påtager os intet ansvar for følgeskader!
- Ved overdosering af kemiske rengøringsmidler kan der forekomme skumdannelse.
- Læg aldrig tabletter ind i det varme ovnrum (> 60 °C).
- Lad apparatdøren stå på klem, hvis apparatet ikke bruges i længere tid (f.eks. natten over).
- Daglig rengøring af tætningen i ovnrummet forlænger levetiden. Rengør tætningen i ovnrummet med en blød klud og opvaskemiddel - der må ikke anvendes slibende rengøringsmidler.
- Det anbefales at rengøre glasset i ovndøren indvendigt og udvendigt samt apparatets udvendige beklædning med en fugtig, blød klud. Anvend i den forbindelse ingen slibende eller aggressive rengøringsmidler. Til rengøring anvendes milde husholdningsopvaskemidler, og det rustfrie stål vedligeholdes med et plejemiddel til rustfrit stål.

Ovntemperaturen skal være under 60 °C, når der foretages rengøring (se kapitlet "Cool Down").

Man kan vælge mellem rengøring CLE1 (til stærk tilsmudsning), CLE2 (til let tilsmudsning) og CLE3 (skylning uden tabletter).

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Drej den øverste drejekontakt til "Prog/Clean START"-tasten.

Rengøring CombiMaster® Plus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
2		Drej temperaturomskifteren mod højre til det ønskede rengøringsprogram "CLE1", "CLE2" eller "CLE3".
3		Alt efter det valgte rengøringsprogram vises "CLE1", "CLE2" eller "CLE3" i displayet.
4		Tryk på tasten.
5_1		Nu vises skiftevis antallet af rengøringstabletter eller afspændingstabletter til det pågældende rengøringsprogram. Hvis f.eks. "CL 3" og "rl 2" vises skiftevis, skal der bruges 3 rengøringstabletter og 2 afspændingstabletter.
5_2		Nu vises skiftevis antallet af rengøringstabletter eller afspændingstabletter til det pågældende rengøringsprogram. Hvis f.eks. "CL 3" og "rl 2" vises skiftevis, skal der bruges 3 rengøringstabletter og 2 afspændingstabletter.
6_1		Ud over displayet blinker fugtighedsvisningen med tabletfarven. De oplyste segmenter viser, hvor mange tabletter der skal lægges i. F.eks.: Visningen lyser rødt og 3 segmenter - dvs. 3 rengøringstabletter - eller visningen lyser blå og 2 segmenter - dvs. 2 afspændingstabletter
6_2		Ud over displayet blinker fugtighedsvisningen med tabletfarven. De oplyste segmenter viser, hvor mange tabletter der skal lægges i. F.eks.: Visningen lyser rødt og 3 segmenter - dvs. 3 rengøringstabletter - eller visningen

Rengøring CombiMaster® Plus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
		lyser blå og 2 segmenter - dvs. 2 afspændingstabletter
7	Åbn dør	Åbn kun ovndøren for at lægge rengørings- og afspændingstabletterne ind.
8		Advarsel! Bær altid beskyttelseshandsker ved håndtering af rengøringstabletter - risiko for ætsning.
9		Pak det viste antal afspændingstabletter ud, og læg dem i tabletkurven. Se billede på næste side.
10		Pak det viste antal rengøringstabletter ud, og læg dem i tabletkurven i ovnrummet. Se billede på næste side.
11	Luk dør	Rengøringen starter automatisk, når ovndøren lukkes. De to prikker i tidsdisplayet nederst blinker nu. Dermed vises, at rengøringsprogrammet kører. Tiden tælles ned.
12		Efter afslutning af rengøringen skifter tidsdisplayet fra "00:00" til "End". Summeren lyder i 10 sekunder, eller indtil døren åbnes.

Rengøring CombiMaster® Plus



Advarsel!

- Ovn døren må ikke åbnes under rengøringsprocessen - der kan strømme kemiske rengøringsmidler og varm damp ud - risiko for ætsning og skoldning! Hvis døren åbnes under rengøringsprocessen, lyder en advarselstone.
- Efter afbrydelse eller afslutning af CleanJet® -rengøringen skal hele ovnrummet (også bag luftledepladen) kontrolleres for rester af rengøringsmidler. Fjern eventuelle rester af rengøringsmidler, og skyl hele ovnrummet (også bag luftledepladen) grundigt med en håndbruser - risiko for ætsning!
- Under rengøringen må kernetemperaturfølere, der tilsluttes udvendigt fra, ikke være stukket igennem ovn døren og placeret i ovnrummet. Disse følere må ikke medtages i rengøringen! Dette fører til udsivninger under rengøringen. - Risiko for ætsning og skoldning!

Rengøring CombiMaster® Plus

Vejledning til håndtering af kemiske rengøringsmidler:

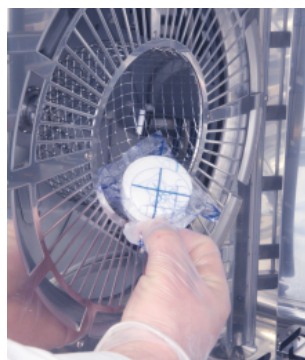


Advarsel!

Der skal anvendes passende sikkerhedsforanstaltninger ved brug af rengørings- og afspændingstabletter - bær f.eks. altid beskyttelseshandsker ved berøring af tabletterne - risiko for ætsning.



Afspændingstablet:
Fjern kun den yderste beskyttelsesfolie.
Den transparente beskyttelsesfolie må ikke beskadiges.



Læg afspændingstabletten med transparent beskyttelsesfolie i tabletkurven.



Rengøringstablet : Fjern beskyttelsesfolien.



Læg rengøringstabletterne på afspændingstabletten.



Læg aldrig tabletter i ovnrummet – risiko for beskadigelse!

Rengøring CombiMaster® Plus



Før CleanJet® -rengøringen startes, skal ophængningsstativerne eller stativvognen indsættes korrekt i ovnrummet.

Ved anvendelse af blødgjort vand kan det anbefalede antal rengøringstabletter reduceres med op til 50 %. Hvis der dannes skum (selvom doseringen er rigtig), skal antallet af rengøringstabletter reduceres. Hvis der stadig dannes kraftigt skum efter reduktion af antallet af rengøringstabletter, bedes du henvende dig til vores servicepartner/kundeservice for oplysning om andre foranstaltninger, f.eks. anvendelse af skumdæmper.

Rengøring CombiMaster® Plus

Rengøringsprogrammer

Rengøringstrin	Beskrivelse/Anvendelse	Tablet
CLE1	"Kraftig rengøring" Til kraftig tilsmudsning med stege- og grillfedt på grund af f.eks. flere påfyldninger af kylling, steaks osv. Varighed ca. 3 timer og 45 minutter.	Rengøringstablet og afspændingstablet
CLE2	Let rengøring - "Eco" Til let tilsmudsning (op til 200 °C) ved ressourceskånsom anvendelse af kemikalier og vand. Varighed ca. 2 timer og 30 minutter.	Rengøringstablet og afspændingstablet
CLE3	Mellemrengøring - "kort rengøringstid" Til alle former for snavs, dog uden tørring og skylning med tablet. Varighed ca. 40 minutter.	Rengøringstablet

CLE1

Apparat	Intet blødt vand		Blødt vand		Køretid
	Rengøringstablet	Afspændingstablet	Rengøringstablet	Afspændingstablet	
6x 2/3 GN	2	1	2	1	03:30 h:mm
6x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
10x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
6x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
10x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 1/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 2/1 GN	6	2	3	1	03:30 h:mm

Rengøring CombiMaster® Plus

CLE2

Apparat	Intet blødt vand		Blødt vand		Køretid
	Rengøringstabel	Uspændingstabel	Rengøringstabel	Uspændingstabel	
6x 2/3 GN	1	1	1	1	02:30 h:mm
6x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
10x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
6x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
10x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 1/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm

CLE3

Apparat	Intet blødt vand		Blødt vand		Køretid
	Rengøringstabel	Uspændingstabel	Rengøringstabel	Uspændingstabel	
6x 2/3 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
10x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
10x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 1/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm

Rengøring CombiMaster® Plus

CleanJet® -afbrydelse

I tilfælde af strømsvigt, eller når apparatet er slukket, vises "StOP" i temperaturdisplayet, og "Prog/Clean | START"-tasten blinker.

Hvis der ikke trykkes på "Prog/Clean | START"-tasten, kører rengøringen videre efter 30 sekunder.

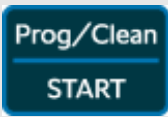
For at afbryde rengøringen skal man trykke på "Prog/Clean | START"-tasten.

Der skelnes mellem to forskellige typer afbrydelse:

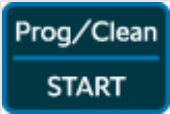
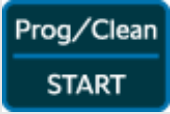
Afbrydelse, når rengørings- eller afspændingstabletterne endnu ikke er kommet i berøring med vand.

Afbrydelse, når rengørings- eller afspændingstabletterne er kommet i berøring med vand.

Afbrydelse, når rengørings- eller afspændingstabletterne endnu ikke er kommet i berøring med vand.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		"STOP" vises i temperaturdisplayet.
2		For at afbryde rengøringen skal man trykke på "Prog/Clean START"-tasten.
3_1		Hvis afbrydelsen bekræftes, vises "tAb" og "out" under hinanden. Antallet af ilagte tabletter blinker i fugtighedsvisningen.
3_2		Hvis afbrydelsen bekræftes, vises "tAb" og "out" under hinanden. Antallet af ilagte tabletter blinker i fugtighedsvisningen.
4	Åbn dør	Åbn døren, og tag tabletterne ud. Luk døren igen, når alle tabletter er taget ud af ovnrummet.

Rengøring CombiMaster® Plus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
5		Tryk igen på "Prog/Clean START"-tasten.
6_1		Derefter vises ordet "rInS" i temperaturdisplayet, og fugtighedsvisningen blinker blå.
6_2		Desuden vises ordet "cAb" i tidsdisplayet.
7	Åbn dør	Åbn døren.
8		Skyl ovnrummet med vand (også bag luftledepladen).
9	Luk dør	Luk døren.
10		Tryk igen på "Prog/Clean START"-tasten.
11		Derefter skifter displayet til en valgt driftsart, og apparatet kan anvendes til tilberedning af fødevarer.

Rengøring CombiMaster® Plus

Afbrydelse, når rengørings- eller afspændingstabletterne er kommet i berøring med vand.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		"STOP" vises i temperaturdisplayet.
2		For at afbryde rengøringen skal man trykke på "Prog/Clean START"-tasten.
3_1		Hvis afbrydelsen bekræftes, vises "tAb" og "out" under hinanden. Antallet af ilagte tabletter blinker i fugtighedsvisningen.
3_2		Hvis afbrydelsen bekræftes, vises "tAb" og "out" under hinanden. Antallet af ilagte tabletter blinker i fugtighedsvisningen.
4	Åbn dør	Åbn døren, og tag tabletterne ud. Luk døren igen, når alle tabletter er taget ud af ovnrummet.
5		Tryk igen på "Prog/Clean START"-tasten for at starte afbrydelsesprogrammet.
6		Derefter vises ordet "rInS" i temperaturdisplayet, og afbrydelsesprogrammets resterende køretid (ca. 20 minutter) vises i tidsdisplayet. Ved afslutningen af afbrydelsesprogrammet høres summeren ligesom ved normal afslutning af rengøringen.
7		"End" vises. Afbrydelsesprogrammet er udført og afsluttet.

Rengøring CombiMaster® Plus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
------	-----------	-------------

Rengøring CombiMaster® Plus



Hvis der på tidspunktet for afbrydelsen ikke er kommet vand ind i ovnrummet, eller hvis en indstillet tid ikke er udløbet, køres afbrydelsesprogrammet ikke igennem. Det betyder, at ovnrummet ikke automatisk skylles med vand.

Når tabletterne er taget ud af tabletkurven, og døren igen er lukket, skifter displayet igen til den valgte driftsart.

Rengøring CombiMaster®



OBS!

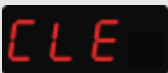
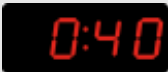
- Apparatet skal gøres rent dagligt af hensyn til hygiejnen og for at undgå driftsforstyrrelser – brandfare!
- Vær opmærksom på, at apparatet skal gøres rent hver dag, også selvom det udelukkende kører med driftsarten Damp.
- Læs sikkerhedsanvisningerne på sprayflasken og rengøringsmiddelbeholderen.
- Brug udelukkende det originale rengøringsmiddel og den originale hånd-tryksprøjtetipistol (artikel nr.: 6004.0100) fra producenten af apparatet.
- Hånd-tryksprøjtetipstolen må aldrig stå under tryk, når den ikke bruges.
- Sprøjt ikke på personer, dyr eller genstande.

For at foretage en rengøring skal ovntemperaturen ligge under 60 °C (se kapitlet „Cool Down“).

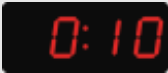
Her kan vælges mellem "CLE" (for stærk tilsmudsning) og "CLES" (for lettere tilsmudsning).

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet.
2		Sving ophængningsstativet og luftledepladen ind til midten
3		Advarsel! Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare! Der skal bruges: Beskyttelsespåklædning, sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske, hånd-tryksprøjtetipistol fra producenten af apparatet.

Rengøring CombiMaster®

Trin	Info/tast	Beskrivelse
4		Sprøjt rummet bag luftledepladen, ovntætningen og dørens inderside ind med rengøringsmiddel Sæt luftledepladen og ophængningsstativet tilbage og lås døren til ovnrummet
5		Advarsel! Døren til ovnrummet må ikke åbnes under rengøringsprocessen – risiko for udslip af rengøringskemi og varme dampe – ætsnings- og skoldningsfare!
6		Vælg "Prog/Start"
7		Drej valgkontakten til højre. Drej omskifteren mod højre til det ønskede rengøringsprogram CLES eller CLE.
8		ses på displayet: Alt efter det valgte rengøringsprogram vises "CLES" eller "CLE" i displayet.
9		Tryk på tasten.
10		Rengøringsprogrammet startes. Varighed CLES: 20 min. Varighed CLE: 40 min.
11		Advarsel! Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare! Der skal bruges: Beskyttelsespåklædning, sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.

Rengøring CombiMaster®

Trin	Info/tast	Beskrivelse
12		Når rengøringstiden er gået, bliver du opfordret til at åbne dørene.
13		Når rengøringsprogrammet er slut, skal apparatet også skylles ud bag luftledepladen . Ovnrummet og ovntætningen tørres af med en fugtig klud, om nødvendigt klappes den indvendige rude op og tørres ligeledes af.
14		Luk ovndørene! For tørring af ovnrummet tilkobles efter lukning af ovnrumsdøren automatisk tilstanden „varmluft“ i hhv. 10 minutter (CLE) og 5 minutter (CLES).
15		Når rengøringen er slut, ses i displayet "End":
16		Efter rengøringen vises "Cool" og den aktuelle ovnrumstemperatur i displayene. Du kan nu skifte til en ny driftstilstand. I modsat fald afkøles apparatet til rumtemperatur.

Rengøring CombiMaster®



Efter et strømsvigt under rengøring vises følgende advarsel. Kun i denne tilstand kan rengøringsprogrammet afbrydes. Dette sker ved aktivering af Prog/Start-knappen. Apparatet skal efterfølgende rengøres manuelt!



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der skal bruges:

Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.

Skyl altid dysen og dyseforlængelsen til sprøjtepistolen med klart vand efter brug.

Skyl rengøringsflasken med varmt vand efter brugen.

Afbrydelse af rengøring ved at slukke for apparatet.

Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der skal bruges:

Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.

Åbn altid døren til ovnrummet meget langsomt (varme dampe) – fare for forbrænding!

*Derefter skal apparatet **også skylles ud bag luftledepladen!** Fjern alle kemiske rester, før du forsætter kogning/stegning/bagning!*



- En daglig rengøring af ovntætningen forlænger levetiden.
- Brug ikke skuremidler til rengøring af ovntætningen!
- Glasruderne indvendig/udvendig og yderbeklædningen på apparatet gøres bedst rene med en fugtig, blød klud. Brug et ikke-skurende skyllemiddel.
- Er apparatet stærkt tilsmudset, oplødes hårdnakket snavs før starten af rengøringen i 10 min. med driftsarten "Damp".
- Problemer med tungt glidende pumpestempler (hånd-sprøjtestrykpistolen kan afhjælpes med et par dråber madolie.

Afkalkningsdisplay dampgenerator

Dit apparat er udstyret med det automatiske rengøringssystem CleanJet®. Afhængigt af vandhårdhed og brug skal dampgeneratoren i dit apparat stadig afkalkes regelmæssigt.

Med Calc Info beregnes dampgeneratorens afkalkningsgrad. I tilfælde af en høj tilkalkningsgrad vises en meddelelse i apparatets display om, at dampgeneratoren skal afkalkes. Det anbefales at lade en servicetekniker foretage afkalkningen af dampgeneratoren.

Når rengøringen af apparatet med det automatiske rengøringssystem CleanJet®, vises følgende meddelelse om, at dampgeneratoren skal afkalkes.

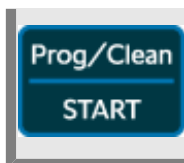
I de to displays vises skiftevis "CALC InFo" og "CALL tECH".

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

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

A red LED display showing the text "InFo" in a pixelated font.

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



Tryk på "Prog | Start | Clean"-tasten for at afslutte rengøringen helt.

Tilslutning LAN-kabel

Nedenfor er beskrevet, hvordan du tilslutter et LAN-kabel til LAN-grænsefladen på dit apparat.



LAN-grænsefladen finder du fornedet på venstre side af apparatet (ved type XS på bagsiden til højre).



Skrue sprøjtevandsbeskyttelsen af.



Træk alle enkeltdele på kablet som vist på billedet. Stik derefter LAN-kablet i stikdåsen.



Skrue nu sprøjtevandsbeskyttelsens enkeltdele på.

Monter nu igen alle komponenter (start fra apparatet). Komponenterne skal monteres "håndfast" og uden brug af værktøj, så komponenterne og tætningselementerne ikke beskadiges.



ADVARSEL:

Hvis tætningselementerne beskadiges, er sprøjtevandsbeskyttelsen muligvis ikke længere intakt.



Risiko for forbrænding:

Sørg for, at du ikke kommer i berøring med varme komponenter, når du udlægger LAN-kablet under apparatbunden.

LAN-kablet må ikke vikles omkring varme komponenter.

Tilslutning LAN-kabel



Monteringen eller sprøjtevandsbeskyttelsen kræver et Ethernet-kabel med følgende egenskaber:

Maks. stiklængde for Ethernet-stikket 45 mm

Maks. stikdiameter diagonalt 18,5 mm

Kabeldiameter 5,5 - 7,5 mm

Desuden skal der anvendes et netværkskabel med CAT-6 for at sikre, at grænsefladen fungerer korrekt.

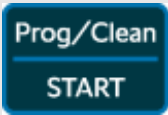
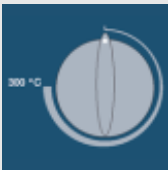
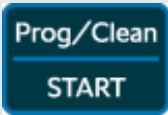


Ved en Combi-Duo-installation skal de to LAN-kabler monteres af en servicetekniker.

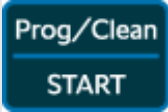
Netværksindstillinger

Nedenfor er beskrevet, hvordan du kan foretage netværksindstillingerne på dit apparat.
Følgende kan indstilles:

- IP-adresse
- Subnetmaske
- Gateway

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Drej den øverste drejekontakt til "Prog/Clean START"-tasten.
2		Drej temperaturomskifteren mod højre, indtil "IP" vises.
3		"IP" vises i displayet.
4		Tryk på tasten.
5		Drej nu temperaturomskifteren helt mod venstre, indtil "IP 1" vises i displayet.
6		I tidsdisplayet (nederste display) vises nu et tal. Det er den første blok af fire i IP-adressen. F.eks. 10.x.x.x. Du kan ændre tallet med tidsomskifteren.
7		Bekræft tallet med tasten "Kernetemperatur".

Netværksindstillinger

Trin	Info/tast	Beskrivelse
8		Drej nu temperaturomskifteren let mod højre, indtil "IP 2" vises i temperaturdisplayet. Nu kan du indtaste anden blok i IP-adressen. F.eks. 10.10.x.x
9		Derefter indtastes subnetmasken. Gå frem på samme måde som ved indtastning af IP-adressen.
10		Til sidst indtastes gateway-adressen. Gå frem på samme måde som ved indtastning af IP-adressen og subnetmasken.
11		Når du trykker på "Prog/Clean Start"-tasten, kommer du tilbage til hovedmenuen. Netværksindstillingerne er lagret.

Husteknik - afkalkning dampgenerator

Dampgeneratoren skal regelmæssigt afkalkes manuelt.

Vi anbefaler følgende afkalkningsintervaller

(baseret på 8 timers dampdrift pr. dag)

- Op til 18 °dH (op til 3,2 mmol/liter) mindst 1 gang årligt
- Op til 24 °dH (op til 4,3 mmol/liter) mindst 2 gange årligt
- Over 24 °dH (op til 4,3 mmol/liter) mindst 3 gange årligt

Afhængigt af vandets sammensætning (f.eks. mineraler) kan disse anbefalede afkalkningsintervaller afvige fra de ovennævnte vejledende værdier.



Du skal bruge:

Elektrisk afkalkningsmiddelpumpe – artikelnr.: 60.70.409

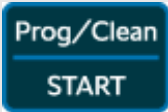
Afkalkningsmiddel, 10 liter dunk – artikelnr.: 6006.0110



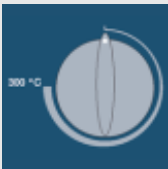
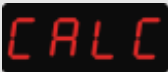
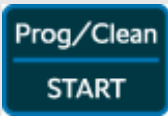
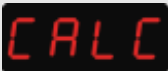
Hvis dampgeneratoren er stærkt tilkalket, skal afhjælpningen foretages af en servicetekniker.

Hvis dampgeneratoren er stærkt tilkalket, vises dette med funktionen "Calc Info" i slutningen af et rengøringsprogram CleanJet®.

Du kan læse mere i underafsnittet "Afkalkningsdisplay" i denne betjeningshåndbog.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg "Prog/Clean Start".
2		Luk ovndøren.

Husteknik - afkalkning dampgenerator

Trin	Info/tast	Beskrivelse
3		Drej omskifteren mod højre.
4		Vises i displayet.
5		Tryk på tasten. Afkalkningsprocessen startes.
		Hvis ovntemperaturen er over 40 °C, når afkalkningsprocessen startes, aktiveres "Cool Down" automatisk – (se kapitlet "Cool Down").
6		Dampgeneratoren tømmes. Efter udpumpningen vises "CALC".
7		Du opfordres til at fylde flydende afkalkningsmiddel i.
8		Åbn ovndøren.
9		Tag ophængningsstativet til venstre og luftledepladen ud.

Husteknik - afkalkning dampgenerator

Trin	Info/tast	Beskrivelse
10		Før slangen ind i dampindgangsåbningen til den viste markering. Bemærk: Se mere om markering og apparatstørrelse i anvisningerne for afkalkningsmiddelpumpen.
		<i>Advarsel!</i> <i>Aggressiv kemisk væske – risiko for ætsning!</i> <i>Brug ubetinget følgende:</i> <i>Beskyttelsestøj, sikkerhedsbriller,</i> <i>beskyttelseshandsker, ansigtsværn,</i> <i>afkalkningsmiddelpumpe fra</i> <i>apparatproducenten.</i>
11		Sæt ophængningsstativet ind, og fastgør slangen med trådkroge.
		<i>Advarsel!</i> <i>Aggressiv kemisk væske – risiko for ætsning!</i> <i>Der kan være rester af flydende</i> <i>afkalkningsmiddel i slangerne. Alt</i> <i>afkalkningsmiddeltilbehør skal skylles grundigt</i> <i>med vand.</i> <i>Brug følgende: Beskyttelsestøj,</i> <i>sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker,</i> <i>ansigtsværn.</i>
12		Stil dunken med flydende afkalkningsmiddel ind i ovnrummet, og før slangen ned i dunken. Bemærk: Det flydende afkalkningsmiddel reagerer med kalk, og der kan forekomme skumdannelse.

Husteknik - afkalkning dampgenerator

Trin	Info/tast	Beskrivelse
		Påfyld afkalkningsmidlet meget langsomt med afkalkningsmiddelpumpen fra producenten.

Mængde af afkalkningsmiddel til elektriske apparater

6 x 2/3 GN
1,8 liter

10 x 1/1 GN
6 liter

20 x 1/1 GN
9 liter

6 x 1/1 GN
3,5 liter

10 x 2/1 GN
8,5 liter

20 x 2/1 GN
11,5 liter

6 x 2/1 GN
6 liter

Mængde af afkalkningsmiddel til gasapparater

6 x 1/1 GN
4 liter

10 x 1/1 GN
7 liter

20 x 1/1 GN
8 liter

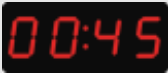
6 x 2/1 GN
6,5 liter

10 x 2/1 GN
9 liter

20 x 2/1 GN
11 liter

Trin	Info/tast	Beskrivelse
15		Tag afkalkningstilbehøret ud af ovnrummet (håndpumpe og dunk). Ovnrummet og afkalkningstilbehøret skal skylles grundigt med vand for at fjerne rester af flydende afkalkningsmiddel! Sæt luftledepladen og ophængningsstativet ind til venstre, og lås dem
16		Vises i displayet.

Husteknik - afkalkning dampgenerator

Trin	Info/tast	Beskrivelse
17		Luk ovnrumsdøren. Varigheden af afkalkningsprocessen vises.
18		Dampgeneratoren skylles automatisk flere gange, og derefter indstiller apparatet sig automatisk på dampning.
19		Efter afslutning af afkalkningsprocessen vises "End" i displayet.
20		Når du vælger driftstilstand, forlader du afkalkningsprocessen. Apparatet kan nu igen anvendes til tilberedning af fødevarer.

Afbrydelse af afkalkningsproces

Afkalkningsprocessen kan afbrydes ved behov.

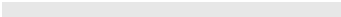
Før påfyldning af flydende afkalkningsmiddel

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Hold kernetemperaturtasten trykket ind i 10 sekunder.
2		I displayet for tilberedningstid/kernetemperatur vises "End". Dit apparat kan igen anvendes til madlavning.

Efter påfyldning af flydende afkalkningsmiddel

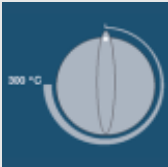
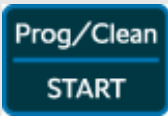
Afbrydelsesprogrammet kører i ca. 20 minutter.

Husteknik - afkalkning dampgenerator

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk apparatet, og vent 4 sekunder
2		Tænd apparatet
3		Afkalkningsprocessen afbrydes, når der trykkes på kernetemperaturtasten inden for 30 sekunder. Hvis der ikke trykkes på kernetemperaturtasten inden for 30 sekunder, udføres afkalkningsprocessen uændret.
4		Dampgeneratoren tømmes automatisk og skylles grundigt.
5		I displayet for tilberedningstid/kernetemperatur vises "End". Apparatet kan nu igen anvendes til tilberedning af fødevarer.

Husteknik - tømning dampgenerator

Dampgeneratoren kan tømmes før transport eller som frostsikring.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Luk vandhanen, og åbn døren
2		Indstil "Prog/Clean Start" med omskifteren.
3		Drej omskifteren mod højre.
4		I displayet vises "ESG".
5		Tryk på tasten. Dampgeneratoren tømmes.

Servicering af luftfilteret

Bordapparat type 6 x 2/3 GN:

Løsn luftfilteret med en egnet genstand (mønt, skruetrækker) ved at sætte denne i kærven foran i midten og trykke bagud. Derved løsnes luftfilterets holdeanordning. Træk filteret skråt nedad og ud af apparatet.

Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen (ikke CleanJet®), og lad det derefter tørre. Hvis luftfilteret efter rengøringen stadig er tilklistret og snavset, skal det udskiftes.

Monter luftfilteret ved at skubbe det skråt nedad og ind i apparatet. Tryk filterets plasthus opad, indtil det går i indgreb.

Luftfilter nr.: 40.04.771

Bordapparater type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN og 10 x 2/1 GN:

Løsn luftfilteret ved at trykke på rammen på de to opruede steder. Vip filteret nedad, og træk det helt ud af apparatet.

Rengør luftfilteret i opvaskemaskinen (ikke CleanJet®!), og lad det derefter tørre. Hvis luftfilteret efter rengøringen stadig er tilklistret og snavset, skal det udskiftes.

Sæt først luftfilteret ind i hullerne på undersiden af apparatet ved hjælp af de bageste kroge, og bring det derefter i indgreb ved at trykke det på nedefra og op (omvendt ved afmontering af filteret).

Luftfilter nr.: 40.03.461

Stående apparater type 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN:

For skift af luftfilteret i stående apparater 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN bedes du kontakte din Rational-servicepartner!



Husteknik

Udskiftning af dørtætning

Dørtætningen er indsat i en føring i ovnrummet.

- Træk den gamle tætning ud af føringen.
- Rengør føringsskinnen.
- Sæt en ny tætning i føringen (fugt tætningslæberne med sæbevand).
- Den firkantede del af tætningen skal være sat helt ind i monteringsrammen.



Ovnrumstætning:

6 x 2/3 GN	Nr. 20.02.549
6 x 1/1 GN	Nr. 20.02.550
6 x 2/1 GN	Nr. 20.02.551
10 x 1/1 GN	Nr. 20.02.552
10 x 2/1 GN	Nr. 20.02.553
20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398
20 x 2/1 GN	Nr: 20.00.399

Udskiftning af lyskilder

LED-belysning

For udskiftning af LED-belysningen bedes du kontakte din autoriserede RATIONAL-servicepartner

Udskiftning af halogenlampe

Sørg først for, at apparatet er i spændingsløs tilstand!

- Afdæk afløbet i ovnrummet.
- Fjern rammen med glas og tætning.
- Udskift halogenpæren (nr.: 3024.0201, berør ikke pæren med fingrene).
- Udskift ligeledes tætningsrammen (nr.: 40.00.094).
- Skru rammen med glas og tætninger fast.



Servicemeddelelser

Hvis der forekommer fejl i apparatet, vises disse i displayet.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Fejl i apparatet, der tillader, at det fortsat kan anvendes til tilberedning af fødevarer, kan undertrykkes ved at trykke på ur-tasten.

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
E10	Efter aktivering i 30 sekunder.	Apparatet kan anvendes til tilberedning af fødevarer. - Kontakt kundeservice!
E16	Når fejlen vises.	Kontakt kundeservice!
E17	Når fejlen vises.	Kontakt kundeservice!
E18	Når fejlen vises.	Kontakt kundeservice!
E19	Når fejlen vises.	Kontakt kundeservice!
E20	Visning i 30 sekunder efter aktivering eller ved skift af driftsart.	Tilberedning kun mulig i begrænset omfang. - Kontakt kundeservice!
E23	Vises kontinuerligt.	Sluk apparatet - kontakt kundeservice!
E24	Vises kontinuerligt.	Sluk apparatet - kontakt kundeservice!
E25/E26/E27	Afslutning af rengøringsprogrammet skal bekræftes.	Apparatet kan anvendes til tilberedning af fødevarer. Rengøring ikke mulig. - Kontakt kundeservice!
E28	Efter aktivering i 30 sekunder.	Kontakt kundeservice!
E29	Vises kontinuerligt	Kontrollér og udskift luftfilteret under betjeningsskærmen. Kontrollér, om en ekstern varmekilde påvirker apparatet. Hvis servicemeddelelsen fortsat vises - kontakt kundeservice!

Servicemeddelelser

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
E30	Vises kontinuerligt	Fugtighedsreguleringen fungerer ikke! Apparatet kan kun i begrænset omfang anvendes til tilberedning af fødevarer. - Kontakt kundeservice!
E31	Efter aktivering i 30 sekunder.	Kernetemperaturføler defekt! Apparatet kan anvendes til tilberedning af fødevarer uden kernetemperaturføler. - Kontakt kundeservice!
E32	Vises kontinuerligt.	Luk gashanen! - Kontakt kundeservice
E33	Vises kontinuerligt efter nulstilling 4 gange.	Luk gashanen! - Kontakt kundeservice
E34	Vises kontinuerligt	Kontakt kundeservice!
E35	Efter aktivering i 30 sekunder.	Tilslut Ultravent®-kondensationshætte.
E36	Når fejlen vises.	Tilberedning af fødevarer kun mulig i begrænset omfang. - Kontakt kundeservice!
E37	Når fejlen vises.	Tilberedning kun mulig i begrænset omfang. - Kontakt kundeservice!
E38	Når fejlen vises.	Omskifter til driftsart defekt. - Kontakt kundeservice!
E39	Når fejlen vises.	Omskifter til ovntemperatur/ programmer - Kontakt kundeservice!
E40	Når fejlen vises.	Omskifter til tilberedningstid/kernetemperatur defekt. - Kontakt kundeservice!
E44	Afslutning af rengøringsprogrammet skal bekræftes.	Driftsart Damp og Kombidamp ikke tilgængelig - kontakt kundeservice.
E50	Når fejlen vises.	Realtidsur (rtc) ikke initialiseret - se kapitel Indstilling af klokkeslæt/dato

Servicemeddelelser

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
E51	Når fejlen vises.	Skift batteri - Kontakt kundeservice.
E60	Når fejlen vises.	Føjl tændboks - Kontakt kundeservice.

Før du ringer til kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Der drypper vand fra apparatdøren	Døren er ikke rigtigt lukket	Når døren er korrekt lukket, skal dørgebet vende nedad på opretstående apparater.
	Dørtætningen er slidt eller beskadiget.	Udskift dørtætningen (se håndbogen kapitlet „Husteknik“). Plejeanvisninger, for maksimal brugsvarehed: - Dørtætningen skal altid gøres ren med en fugtig klud, når en produktion er gennemført. - Hvis der hyppigt produceres grillprodukter (kraftige fedtaflejringer) skal dørtætningen og gøres ren med en fugtig klud mellem de forskellige cyklusser. - Hvis apparatet bruges i længere tid uden produkter, frarådes det at indstille ovntemperaturen til mere end 180 °C.
Under brugen af apparatet opstår der støj i ovnrummet.	Luftledeplader, ophængningsstativer osv. er ikke rigtigt fastgjort.	Luftledeplade og ophængningsstativ fastgøres korrekt i ovnrummet
Belysningen i ovnrummet fungerer ikke.	Halogenpære defekt.	Udskift pæren (se håndbogen kapitlet „Husteknik“).
Vandmangel I displayet ses „OPEN H2O“.	Vandhanen lukket	Åbn vandhanen
	Vandtilløbsfiltret på apparatet tilsmudset.	Kontroller og rens filteret. Dette gøres som følger: Luk for vandhanen, skru vandtilførslen på apparatet af, tag filteret ved vandtilløbet ud og gør det rent. Sæt filteret ind, tilslut vandtilførslen og kontroller tætheden.
Der løber vand ned og ud af apparatet	Apparatet er ikke i vater	Sæt apparatet i vater med et vaterpas (se installationshåndbogen).

Før du ringer til kundeservice

	Afløbet tilstoppet	Afløb (HT-rør) på apparatets bagside tages af og renses. Der kan dannes propper, når der ofte tilberedes produkter med en stor fedtandel, eller hvis afløbsrøret er lagt med et for lille fald. Afhjælpning: Læg afløbsrøret som beskrevet i installationsvejledningen.
Apparatet viser ingen funktion, efter at det er tændt	Den eksterne hovedafbryder slået fra.	Tænd for hovedafbryderen.
	En sikring i husfordelingen er sprunget.	Kontroller sikringerne i husfordelingen.
	Efter at apparatet blev slukket, var omgivelsestemperaturen i længere tid under 5 °C (41 °F).	Varm ovnrummet op til over 20 °C (68 °F). Apparatet må kun bruges i frostsikre rum (se installationsvejledningen).
Apparatet viser „CHnG FILt“	Luftfilteret er tilsmudset.	Skift luftfilteret. Læs også kapitlet "Husteknik" i håndbogen. Tryk på tasten "Koge-/stege-/bagetid" for at kvittere meddelelsen.
Gasapparatet viser „CHnG PoL“.	Spændingsforsyningen er ikke rigtigt tilsluttet ved polerne.	Hvis gasapparatet er tilsluttet en stikkontakt, trækkes stikket ud og drejes 180°. Få en rigtigt polet, fast tilslutning (uden stik) lavet af en elektriker.
Gasapparatet viser konstant Reset "rES".	Gastilførslen til apparatet afbrudt.	Åbn gashanen Tænd for ventilationsdækket.
	For ringe gastryk	Få gasforsyningen til apparatet kontrolleret.
Visningen Driftsarter blinker	Ovnrummet for varmt	Afkøl ovnrummet med „Cool Down“ (se håndbogen, kapitlet „Cool Down“)

EF-overensstemmelseserklæring

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



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

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

EF-overensstemmelseserklæring

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

L.V. Marco Märrn
Produktentwicklung Teamleiter Wärme



EF-overensstemmelseserklæring

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



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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance



...

Europe

RATIONAL

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

RATIONAL France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL UK

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

America

RATIONAL Canada Inc.

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

RATIONAL BRASIL

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

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India

Private Limited

Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL International AG

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Ibérica

Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL Nederland

Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 上海

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

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL AG

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

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 25 285500
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

SLORATIONAL d.o.o.

Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS

Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL International AG

Istanbul Irtibat burosu

Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Mexico

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea

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

RATIONAL NZ Ltd

Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

© RATIONAL AG 2016