

# iCombi<sup>®</sup> Classic

Originele handleiding





# Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Inleiding</b>	<b>6</b>
1.1	Productgarantie	6
1.2	Doelgroep	6
1.3	Vakkundig gebruik	6
1.4	Werken met deze handleiding	6
1.4.1	Toelichting op de symbolen	6
1.4.2	Toelichting op de pictogrammen	7
1.4.3	Toelichting op de waarschuwingen	7
1.4.4	Afbeeldingen	7
1.4.5	Technische wijzigingen	7
<b>2</b>	<b>Algemene veiligheid</b>	<b>8</b>
2.1	Veiligheidsinstructies voor apparaten met gasaansluiting	9
2.2	Persoonlijke beschermingsmiddelen	10
<b>3</b>	<b>Hoe u werkt met het apparaat</b>	<b>11</b>
3.1	Eerste inbedrijfstelling	11
3.2	Apparaat in- en uitschakelen	11
3.3	Interactie met het apparaat	11
3.4	Maximaal laadvolume	12
3.5	Deur van de ovenruimte openen en sluiten	12
3.6	Apparaat beladen	12
3.6.1	Apparaat beladen met de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek	13
3.6.2	Combi-Duo met roosterwagen of verrijdbaar bordenrek beladen	14
3.7	Kernthermometer insteken	16
3.8	Handdouche gebruiken	18
3.9	Inhangrekken verwijderen	20
3.10	Geïntegreerde vetafvoer	20
<b>4</b>	<b>Sous-vide-garen</b>	<b>22</b>
<b>5</b>	<b>Finishing (afwerking)</b>	<b>23</b>
5.1	Ovenruimteklimaat en temperatuur	23
5.2	Te bereiden etenswaren afwerken	23
<b>6</b>	<b>De iCombi Classic</b>	<b>25</b>
<b>7</b>	<b>Programmeermodus</b>	<b>26</b>
7.1	Programmeermodus starten	26
7.2	Vooraf ingestelde programma's	26
7.3	Nieuw programma samenstellen	27
7.4	Programma starten	29
7.5	Programma bewerken	30
7.6	Programma wissen	30
7.7	Programmaoverzicht sorteren	31
7.8	Programma's up- en downloaden	31
<b>8</b>	<b>Gerechten toebereiden</b>	<b>33</b>

8.1	Bedrijfsmodi oproepen.....	33
8.2	Bereidingsparameters.....	33
8.3	Extra functies .....	35
8.4	Stoom .....	36
8.4.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik .....	36
8.4.2	Te bereiden etenswaren met stoom toebereiden .....	37
8.5	Combinatie van stoom en hete lucht.....	37
8.5.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik .....	37
8.5.2	Te bereiden etenswaren met een combinatie van stoom en hete lucht toebereiden .....	38
8.6	Hetelucht.....	38
8.6.1	Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik .....	38
8.6.2	Te bereiden etenwaren met hetelucht toebereiden.....	39
<b>9</b>	<b>Instellingen .....</b>	<b>40</b>
9.1	Instellingen oproepen .....	40
9.2	Temperatuureenheid instellen.....	40
9.3	Datum en tijd instellen .....	41
9.4	Toetsenbord aanpassen.....	42
9.5	Instelling zoemer en geluidssterkte van de zoemer.....	42
9.6	Handdouche doorspoelen .....	43
<b>10</b>	<b>Kitchen Management.....</b>	<b>44</b>
10.1	Hygiëne-management.....	44
10.1.1	Geregistreerde HACCP-gegevens .....	44
10.1.2	HACCP-gegevens downloaden .....	44
10.2	Apparaat in een netwerk opnemen.....	45
<b>11</b>	<b>Automatische reiniging .....</b>	<b>52</b>
11.1	Algemene veiligheid .....	52
11.2	Reinigingsprogramma's.....	53
11.3	Automatische reiniging starten .....	54
11.4	Automatische reiniging afbreken .....	55
<b>12</b>	<b>Onderhoud.....</b>	<b>56</b>
12.1	Algemene veiligheid .....	56
12.2	Onderhoudsintervallen.....	56
12.3	Verzorgingsproducten.....	56
12.4	Deur van de ovenruimte reinigen.....	57
12.5	Handdouche reinigen .....	58
12.6	Opvangbak deur en afvoergoot reinigen .....	58
12.7	Luchtfilter reinigen.....	58
12.8	Toebehoren reinigen.....	59
12.9	Ontluchttingsbuis van de afvoer reinigen .....	59
<b>13</b>	<b>Inspiratie en ondersteuning.....</b>	<b>60</b>
13.1	Hulp per telefoon .....	60
13.2	Apparaatgegevens oproepen.....	60
13.3	Probleemoplossing.....	60

13.3.1	Foutmeldingen verwarming stoomgenerator .....	61
13.3.2	Foutmeldingen voor gasapparaten .....	61
13.3.3	Foutmeldingen verwarming hete lucht.....	62
13.3.4	Foutmeldingen vocht .....	62
13.3.5	Foutmeldingen CleanJet.....	63
13.3.6	Foutmeldingen Care .....	63
13.3.7	Berichtencentrum.....	64
13.3.8	Foutmeldingen bij gebruik van de UltraVent .....	64
<b>14</b>	<b>Onderhoud.....</b>	<b>65</b>
14.1	Luchtfilter vervangen .....	65
14.2	Rubbers van de ovendeur vervangen .....	66
<b>15</b>	<b>Transport.....</b>	<b>67</b>
15.1	Stoomgenerator leegmaken .....	67
15.2	Apparaat vervoeren .....	67
<b>16</b>	<b>Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering.....</b>	<b>69</b>
16.1	Buiten bedrijf stellen .....	69
16.2	Afvalverwijdering.....	69
<b>17</b>	<b>Technische gegevens .....</b>	<b>70</b>
17.1	Apparaten met stroomaansluiting.....	70
17.2	Apparaten met gasaansluiting .....	70
17.3	Typen en modelnamen .....	70
17.4	Conformiteit .....	70
17.4.1	Apparaten met stroomaansluiting.....	70
17.4.2	Apparaten met gasaansluiting .....	71
<b>18</b>	<b>Wettelijke informatie.....</b>	<b>72</b>
	<b>Trefwoordenindex.....</b>	<b>73</b>

# 1 Inleiding

Geachte klant,

Van harte gelukgewenst met uw nieuwe iCombi Classic. Lees de handleiding voor de eerste ingebruikname aandachtig door. De handleiding zorgt ervoor dat u het apparaat veilig kunt gebruiken. Bewaar deze handleiding op een zodanige wijze dat ze voor iedereen die het apparaat bedient te allen tijde bereikbaar is.

U zult met uw iCombi Classic voortreffelijke resultaten boeken. Dankzij de intuïtieve gebruikersinterface is dit snel en gemakkelijk mogelijk zonder veel training.

Veel plezier met uw iCombi Classic.

Met vriendelijke groet

RATIONAL AG

## 1.1 Productgarantie

Registreer uw apparaat op [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) om te profiteren van 2 jaar garantie. Op deze pagina vindt u ook de algemene garantiebepalingen en de diensten onder garantie.

RATIONAL is niet aansprakelijk voor schade of beschadiging als gevolg van niet toegestane technische modificaties.

## 1.2 Doelgroep

Dit document richt zich tot personen die werkzaam zijn in bedrijfskeukens.

Het apparaat mag niet door de volgende groepen personen worden gebruikt, gereinigd of onderhouden.

- Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden.
- Personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Kinderen

Houd toezicht op kinderen die zich bevinden in de buurt van het apparaat. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat.

## 1.3 Vakkundig gebruik

De iCombi Classic is ontwikkeld voor de thermische bereiding van gerechten.

Dit apparaat mag alleen commercieel worden gebruikt, bijvoorbeeld in keukens van restaurants en grote bedrijfskeukens van ziekenhuizen, bakkerijen of slagerijen. Het apparaat mag niet in de open lucht worden gebruikt. Dit apparaat is niet bestemd voor de continue, industriële massaproductie van levensmiddelen.

Ieder ander gebruik geldt als niet-vakkundig gebruik en is gevaarlijk. RATIONAL AG aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van niet-vakkundig gebruik.

## 1.4 Werken met deze handleiding


### 1.4.1 Toelichting op de symbolen

In dit document worden de volgende symbolen gebruikt om u informatie te geven en te begeleiden bij uw handelingen.

- ✓ Dit symbool geeft voorwaarden aan die vervuld moeten zijn alvorens u een bepaalde handeling uitvoert.
- 1. Dit symbool geeft een handelingsstap aan die u moet uitvoeren.
  - > Dit symbool duidt op een tussenresultaat aan de hand waarvan u het resultaat van een handelingsstap kunt controleren.
- >> Dit symbool geeft een resultaat aan waarmee u het eindresultaat van een handelingsinstructie kunt controleren.
  - Dit symbool geeft een opsomming aan.
    - a. Dit symbool geeft een overzicht aan.

## 1.4.2 Toelichting op de pictogrammen

De volgende pictogrammen worden in dit document gebruikt.

 Voorzichtig! Neem voor gebruik van het apparaat de handleiding door.

 Algemeen waarschuwingssteken

 Praktische tips voor eenvoudig gebruik van uw apparaat.

## 1.4.3 Toelichting op de waarschuwingen

Wanneer u een van de volgende waarschuwingen ziet, wordt u gewezen op gevaarlijke situaties en krijgt u instructies om deze situaties te vermijden.

### **GEVAAR!**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau GEVAAR ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel leiden of levensgevaarlijk zijn.

### **WAARSCHUWING**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau WAARSCHUWING ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel kunnen leiden of levensgevaarlijk zijn.

### **VOORZICHTIG**

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau VOORZICHTIG ziet, wordt u gewezen op situaties die tot letsel kunnen leiden.

### **AANWIJZING**

Wanneer u deze aanwijzing ziet, wordt u gewezen op situaties die tot beschadiging van het apparaat kunnen leiden.

## 1.4.4 Afbeeldingen

De gebruikte afbeeldingen in deze handleiding kunnen afwijken van het apparaat in de realiteit.

## 1.4.5 Technische wijzigingen

Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, voorbehouden.

## 2 Algemene veiligheid

Het apparaat heeft een veilige constructie en houdt bij normaal gebruik volgens voorschrift geen gevaar in. De correcte omgang met het apparaat wordt beschreven in deze handleiding.

- Laat het apparaat uitsluitend installeren door uw RATIONAL-servicepartner.
- Laat het apparaat uitsluitend onderhouden door uw RATIONAL-servicepartner.
- Breng geen modificaties aan het apparaat aan of aan de door uw RATIONAL-servicepartner afgenomen installatie van het apparaat.
- Verwijder niet de zeef uit de bodemafvoer.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Een beschadigd apparaat is niet veilig en kan letsel of brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet als een ruit van de oven deur beschadigd is. Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner en laat de ruit van de oven deur eerst vervangen.
- Plaats geen voorwerpen bovenop het apparaat.
- Bewaar geen licht ontvlambare of brandbare materialen in de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen bij een omgevingstemperatuur van +10 °C tot +40 °C.
- Vermijd warmtebronnen in de buurt van het apparaat, bijv. friteuses of grillplaten.
- Zorg er tijdens het gebruik voor dat de vloer in de omgeving van het apparaat droog is en u niet kunt uitglijden.

### Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Controleer dat het apparaat minstens een temperatuur heeft van + 5°C.
- Controleer dat de luchtgeleidingsplaat voor het ventilatiewiel aan de boven- en onderkant vergrendeld is.
- Controleer dat er geen resten van reinigingstabletten in de ovenruimte zijn achtergebleven.
- Wanneer u het apparaat na langere tijd weer in gebruik neemt, spoelt u de handdouche door met minimaal 10 liter water.

### Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Zo voorkomt u verbrandingen:
  - Maak de deur van de ovenruimte tijdens het gebruik voorzichtig open. Er kan hete stoom ontwijken.
  - Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u toebehoren of voorwerpen uit de warme ovenruimte neemt.
  - Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen bij het bedieningspaneel en de handgreep van de deur van de ovenruimte aan. De buitenkanten kunnen meer dan 60°C heet worden.



- Schuif houders met te bereiden etenswaren alleen in op inschuifniveaus die u van buiten kunt zien. Hete etenswaren kunnen bij het uitnemen uit het apparaat anders over de rand slaan.
- Zo voorkomt u brand- en explosiegevaar:
  - Bereid geen licht ontvlambare vloeistoffen in het apparaat, zoals dranken als wijn die alcohol bevatten. Licht ontvlambare vloeistoffen kunnen vanzelf ontsteken als ze verdampen. Voordat u gerechten toebereidt in een licht ontvlambare vloeistof, moet u deze vloeistof eerst langere tijd koken om het alcoholgehalte te verlagen.
  - Gebruik bij grillen en braden een opvangreservoir voor vet onder de te bereiden etenswaren.
- Zo vermijdt u materiële schade door verkeerd gebruik van accessoires:
  - gebruik uitsluitend originele accessoires van RATIONAL.
  - Gebruik voor het roken van etenswaren uitsluitend de VarioSmoker.
- Wanneer er zich gerechten bevinden in de ovenruimte, die al op consumptietemperatuur zijn gebracht, dan mogen er geen koude gerechten meer in de ovenruimte geplaatst worden.

Zo voorkomt u verwondingen wanneer u werkt met transportwagens, roosterwagens of verrijdbare bordenrekken.

- Schuif transportwagens, roosterwagens of verrijdbare bordenrekken voorzichtig over drempels en oneffen ondergrond om te verhinderen dat ze kantelen.
- Activeer de parkeerrem van transportwagens, roosterwagens of verrijdbare bordenrekken, zodat ze op een schuine ondergrond niet weg kunnen rollen.
- Bevestig de transportwagen aan uw apparaat alvorens u een roosterwagen of verrijdbaar bordenrek in of uit het apparaat beweegt.
- Sluit de vergrendeling van de houders in de roosterwagen en doe de deksel op houders met hete etenswaren wanneer u de roosterwagen verplaatst. Hete etenswaren kunnen anders over de rand slaan.

#### **Veiligheidsinstructies na het gebruik**

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Om corrosie van de ovenruimte te vermijden, laat u de deur van de ovenruimte op een kier staan bij een langere pauze of 's nachts.
- Sluit tijdens lange periodes van stilstand de water-, elektriciteits- en gasaansluiting van het apparaat af.
- Als het apparaat langere tijd stilstaat of voor het transport moet u de stoomgenerator leegmaken.

### **2.1 Veiligheidsinstructies voor apparaten met gasaansluiting**

- Zo voorkomt u brandgevaar:

- Wanneer uw apparaat is aangesloten op een schoorsteen, moet u de installateur van uw gasaansluiting regelmatig opdracht geven om de afvoerleiding van uw apparaat te reinigen. Let erop dat de specifieke nationale voorschriften worden nageleefd.
- Plaats geen voorwerpen op de afvoerleidingen.
- Zo voorkomt u dodelijke ongevallen:
  - Wanneer uw apparaat beschikt over een afzuigkap, schakel deze tijdens het gebruik dan altijd in. Anders kunnen rookgassen zich verzamelen.
- Zo reageert u correct als u gas ruikt:
  - Bedien geen schakelaars van licht of apparatuur, trek geen stekkers uit het stopcontact en gebruik geen mobiele of vaste telefoons. In dit geval zou vonkvorming kunnen ontstaan, waardoor het explosiegevaar toeneemt.
  - Open ramen en deuren en ventileer de ruimte met frisse lucht. Schakel geen afzuigkap of ventilatoren in voor ventilatie van de ruimte. In dit geval zou vonkvorming kunnen ontstaan, waardoor het explosiegevaar toeneemt.
  - Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.
  - Verlaat het gebouw en waarschuw uw gasbedrijf of de brandweer.

## 2.2 Persoonlijke beschermingsmiddelen

- Draag bij het werken met het apparaat alleen kleding waardoor geen arbeidsongeval, in het bijzonder door hitte, spatten van hete vloeistof of bijtende stoffen, kan worden veroorzaakt.
- Draag beschermende handschoenen om u goed te beschermen tegen de omgang met hete voorwerpen en metalen onderdelen met scherpe randen.
- Draag bij reinigingswerk een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen tegen de omgang met reinigingsmiddelen.

## 3 Hoe u werkt met het apparaat

### 3.1 Eerste inbedrijfstelling

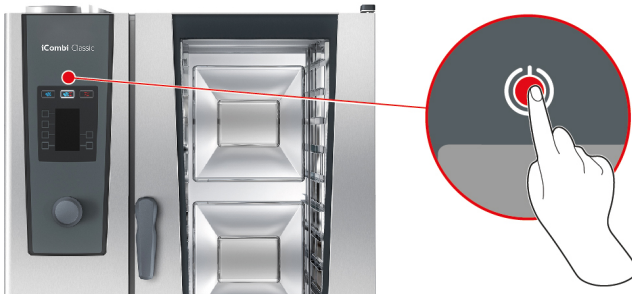
Wanneer u uw apparaat voor het eerst in gebruik neemt, is het al correct geïnstalleerd door een RATIONAL-servicepartner. De zelftest is al uitgevoerd en het apparaat is derhalve bedrijfsklaar. Alle informatie over de installatie vindt u in de meegeleverde installatiehandleiding.

#### Voordat u de eerste keer werkt met het apparaat

1. Reinig het apparaat en accessoires alvorens u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Verdere informatie vindt u hier: Onderhoud [► 56]

### 3.2 Apparaat in- en uitschakelen



1. Om het apparaat in te schakelen, houdt u de toets ongeveer 3 seconden ingedrukt: (⏻)
  - > Het apparaat wordt opgestart. Het startscherm verschijnt.
2. Om het apparaat uit te schakelen, houdt u de toets ingedrukt, totdat de statusbalk aan de bovenrand van het display volledig weergegeven wordt: (⏻)
  - >> Het apparaat wordt uitgeschakeld.

### 3.3 Interactie met het apparaat

#### AANWIJZING

##### Niet-vakkundige bediening van de display

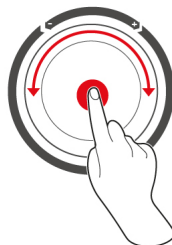
De display kan worden beschadigd wanneer u hem bedient met een puntig voorwerp.

1. Bedien het apparaat uitsluitend met de hand.

U kunt uw apparaat met maar één gebaar en het centrale instelwiel bedienen.



Indrukken



Draaien en indrukken

1. Druk de toetsen op het bedieningspaneel in om de gewenste bedrijfsmodus of functie te selecteren.
2. Draai aan het centrale instelwiel om uw instelling te kiezen.
3. Druk op het centrale instelwiel om uw instelling te bevestigen.

### 3.4 Maximaal laadvolume

#### AANWIJZING

##### Beschadigingen van het apparaat door een te hoog laadvolume

Wanneer u het maximale laadvolume overschrijdt, kunt u hierdoor het apparaat beschadigen.

1. Belaad het apparaat alleen tot het hier vermelde maximale laadvolume.

Type	max. laadvolume [kg]	max. belasting per inschuifniveau
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg

### 3.5 Deur van de ovenruimte openen en sluiten



Veiligheidssluiting van de deur

#### Deur van de ovenruimte openen

1. Draai de deurgreep naar rechts.
2. Wanneer uw apparaat is voorzien van een veiligheidsslot op de deur, draai de deurgreep dan eerst naar links en vervolgens naar rechts.
3. Maak de deur van de ovenruimte langzaam open. **⚠ VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar! Wanneer het apparaat in gebruik is, kan plotseling hete stoom uit de ovenruimte ontsnappen.**

>> Het ventilatiewiel is afgeremd.

#### Deur van de ovenruimte sluiten

1. Duw de deur van de ovenruimte stevig dicht.

### 3.6 Apparaat beladen

1. Maak de deur van de ovenruimte open.
  - > De rem van het ventilatiewiel wordt geactiveerd en remt de ventilator af.
2. Schuif de etenswaren in het apparaat.
3. Wanneer u de etenswaren grilt of braadt, schuift u een opvangbak onder de etenswaren waarin het lekkende vet kan worden opgevangen.
4. Sluit de deur van de ovenruimte. Let er goed op dat de deur van de ovenruimte compleet gesloten is en de handgreep van de deur in de verticale stand staat.

**Inschuifniveau hoger dan 1,60 m**

Wanneer uw apparaat zo geïnstalleerd is dat het bovenste inschuifniveau 1,60 m boven vloerniveau ligt, moet u het meegeleverde waarschuwingsteken op dit punt aanbrengen.

**3.6.1 Apparaat beladen met de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek****⚠ WAARSCHUWING**

**Wanneer u verrijdbare ovenrekken vervoert die met houders beladen zijn, waarin zich hete etenswaren bevinden en die niet afgedekt zijn, kunnen hete etenswaren over de rand stromen.**

U kunt zich verbranden bij contact met hete, opspattende etenswaren.

1. Dek de houders af die gevuld zijn met hete vloeistoffen of hete etenswaren, tijdens het transport van de verrijdbare ovenrekken.

**⚠ VOORZICHTIG**

**Transport- en roosterwagens kunnen bij het beladen of ontladen in beweging komen**

Wanneer u de parkeerremmen niet aantrekt voor het beladen of uitladen van transport- en roosterwagens kunnen de wagens in beweging komen en u verwonden.

1. Trek de parkeerrem op de wielen vast voordat u transport- of roosterwagens belaad of uitlaadt.



1. Verwijder de inhangrekken.
2. Leg de inschuifrails van het verrijdbare ovenrek zo op de vloer van de ovenruimte dat de 2 fixeerpennen in het achterste deel van de oven in de daarvoor voorziene uitsparingen steken.
3. Druk stevig op het voorste gedeelte van de inschuifrail, zodat deze in de ovenruimte wordt gefixeerd.
4. Rijd de transportwagen tot de aanslag in het apparaat (A).
5. Druk op de hendel van de transportwagen (B).
  - > De transportwagen is nu aan de inschuifrail vastgeklikt.
6. Trek de parkeerrem van de transportwagen aan (C).
7. Schuif het verrijdbare ovenrek of bordenrek in de ovenruimte tot de aanslag van de inschuifrails.
8. Druk op de hendel (D).
  - > De vergrendeling van de transportwagen is vrijgegeven.
9. Geef de parkeerrem van de transportwagen vrij.
10. Rijd de transportwagen weg van het apparaat naar de plaats van bewaring.
11. Sluit de deur van de ovenruimte. Let erop dat de deur van de ovenruimte volledig gesloten is.

### 3.6.2 Combi-Duo met roosterwagen of verrijdbaar bordenrek beladen

#### WAARSCHUWING

**Wanneer u verrijdbare ovenrekken vervoert die met houders beladen zijn, waarin zich hete etenswaren bevinden en die niet afgedekt zijn, kunnen hete etenswaren over de rand stromen.**

U kunt zich verbranden bij contact met hete, opspattende etenswaren.

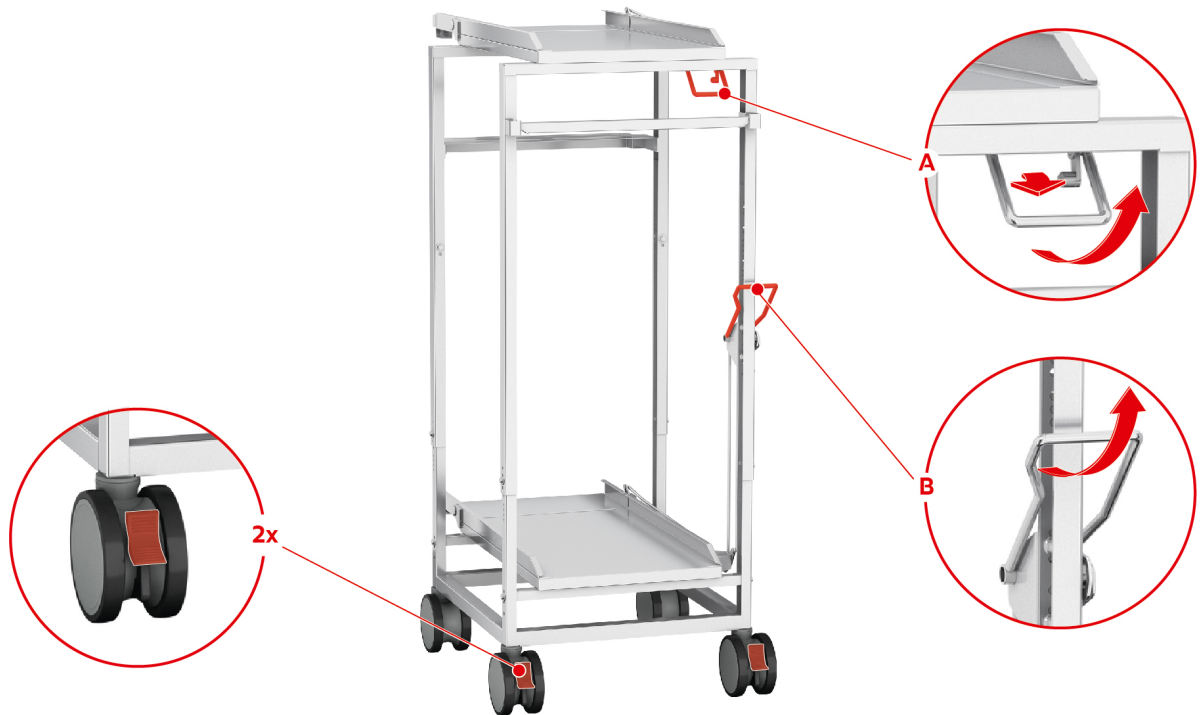
1. Dek de houders af die gevuld zijn met hete vloeistoffen of hete etenswaren, tijdens het transport van de verrijdbare ovenrekken.

#### VOORZICHTIG

**Transport- en roosterwagens kunnen bij het beladen of ontladen in beweging komen**

Wanneer u de parkeerremmen niet aantrekt voor het beladen of uitladen van transport- en roosterwagens kunnen de wagens in beweging komen en u verwonden.

1. Trek de parkeerrem op de wielen vast voordat u transport- of roosterwagens belaad of uitlaadt.



1. Verwijder de inhangrekken.
2. Leg de inschuifrail van de roosterwagen zo op de vloer van de ovenruimte dat de 2 grendelpennen achterin de ovenruimte in de hiervoor bestemde uitsparingen steken.
3. Druk stevig op het voorste gedeelte van de inschuifrail, zodat deze in de ovenruimte wordt gefixeerd.
4. Rijd de transportwagen tot aan de aanslag tegen het apparaat.
5. Om het bovenste apparaat van de Combi-Duo te beladen, drukt u de hendel op de transportwagen in en trekt u de greep naar zich toe (A).
  - > De transportwagen is nu vastgeklikt aan de inschuifrail.
6. Schuif de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek in de ovenruimte tot aan de aanslag op de inschuifrail.
7. Trek de hendel aan de rechterkant van de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek naar u toe en zet de rem vast. Alleen op die manier is gegarandeerd dat de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek veilig in de ovenruimte blijft staan.
8. Zet de parkeerremmen van de transportwagen vast.
9. Duw de hendel van de transportwagen terug naar zijn uitgangspositie.
  - > De vergrendeling van de transportwagen is losgemaakt.
10. Om het onderste apparaat van de Combi-Duo te beladen, drukt u de hendel op de transportwagen naar voren en trekt u de greep vervolgens naar boven (B).
  - > De transportwagen is nu vastgeklikt aan de inschuifrail.
11. Schuif de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek in de ovenruimte tot aan de aanslag op de inschuifrail.
12. Trek de hendel aan de rechterkant van de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek naar u toe en zet de rem vast. Alleen op die manier is gegarandeerd dat de roosterwagen of het verrijdbare bordenrek veilig in de ovenruimte blijft staan.
13. Duw de hendel van de transportwagen terug naar zijn uitgangspositie.
  - > De vergrendeling van de transportwagen is losgemaakt.
14. Rijd de transportwagen weg van het apparaat naar de plaats van bewaring.
15. Sluit de deuren van de ovenruimte. Let er goed op dat de deuren van de ovenruimte compleet gesloten zijn.

### 3.7 Kernthermometer insteken

In de volgende alinea's behandelen we het werken met de kernthermometer, evenals het werken met de van buiten aan te brengen kernthermometer.

#### VOORZICHTIG

##### Hete kernthermometer

Wanneer u de hete kernthermometer vastpakt zonder beschermende handschoenen, bestaat er gevaar van verbranding.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de hete kernthermometer.
2. Koel de kernthermometer desgewenst af met de handdouche.

#### VOORZICHTIG

##### Puntige kernthermometer

Wanneer u niet voorzichtig werkt met de kernthermometer, kunt u zich verwonden aan de scherpe punt ervan.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de hete kernthermometer.
2. Steek de kernthermometer na het gebruik in de hiervoor bestemde houder.

#### AANWIJZING

##### Kernthermometer hangt uit de ovenruimte

Wanneer u na het gebruik de kernthermometer niet in de hiervoor bestemde houder steekt, kan de kernthermometer beschadigd worden.

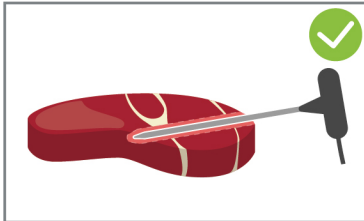
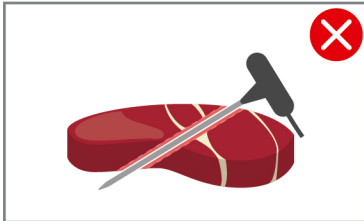
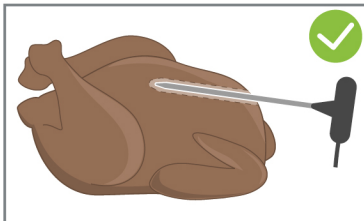
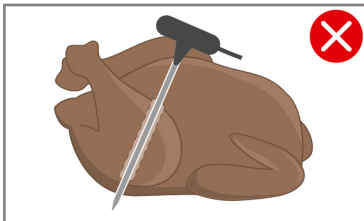
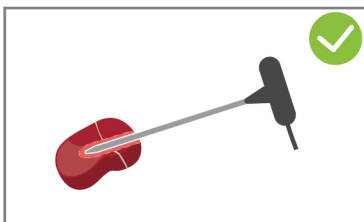
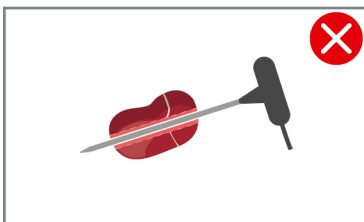
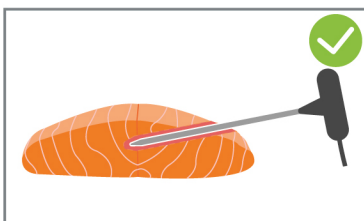
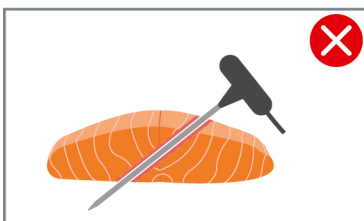
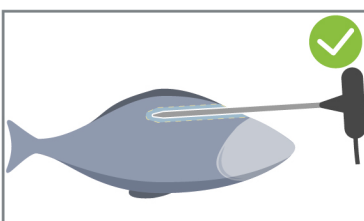
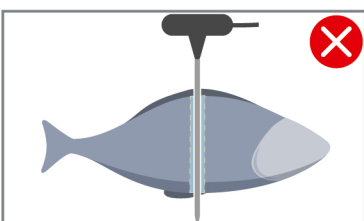
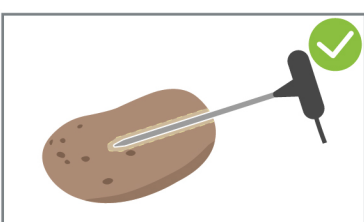
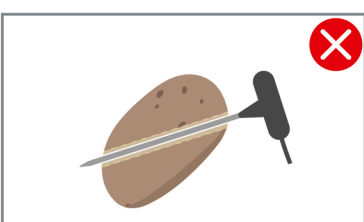
1. Steek de kernthermometer na het gebruik in de hiervoor bestemde houder.

##### TIP

- Wanneer u geregeld erg dunne of vloeibare etenswaren toebereidt, is het raadzaam de optioneel verkrijgbare positioneringshulp te gebruiken. Steek de kernthermometer eerst in de positioneringshulp en vervolgens in de te bereiden etenswaren.
- Wanneer de kernthermometer warmer is dan de ingestelde kerntemperatuur, koel hem dan af met de handdouche.





Vlees, bijv. steak		
Heel haantje		
Kleine gerechten, bijv. goulash		
Visfilets		
Hele vis		
Groente, bijv. aardappelen		

**Vlees, bijv. steak**

1. Steek de kernthermometer schuin in de te bereiden etenswaren, zodat de punt van de kernthermometer op het dikste punt in het gerecht steekt.

**Grote stukken vlees, bijv. braadgerechten**

1. Steek de kernthermometer schuin in de te bereiden etenswaren, zodat de punt van de kernthermometer op het dikste punt in het gerecht steekt.

**Heel haantje**

1. Steek de kernthermometer op het dikste punt in het borststuk, niet te dicht bij de ribben.

Let erop dat de punt van de kernthermometer niet in de buikholte van het haantje steekt. Steek de kernthermometer niet in de bout.

#### Visfilets

1. Steek de kernthermometer schuin in de te bereiden etenswaren, zodat de punt van de kernthermometer op het dikste punt in het gerecht steekt.

#### Hele vis

1. Steek de kernthermometer schuin in de te bereiden etenswaren, zodat de punt van de kernthermometer op het dikste punt in het gerecht steekt.

Let erop dat de punt van de kernthermometer niet in de buikholte van de vis steekt.

#### Kleine gerechten, bijv. goulash

1. Steek de punt van de kernthermometer op het dikste punt in de te bereiden etenswaren.

#### Soepen, sauzen en zoete gerechten

1. Leg de kernthermometer in de GN-houder, zodat deze compleet is bedekt door de vloeistof.
2. Wanneer u de vloeistof omroert, laat u de kernthermometer in de GN-houder.

#### Groente, bijv. aardappelen

1. Steek de kernthermometer schuin in de te bereiden etenswaren, zodat de punt van de kernthermometer op het dikste punt in het gerecht steekt.

#### Bakkerijproducten

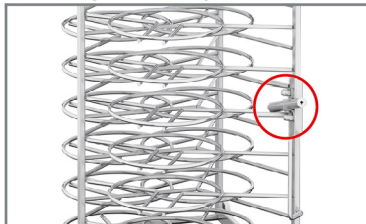
1. Steek de kernthermometer bij bakkerijproducten die tijdens het bakken sterk rijzen, loodrecht middenin de te bereiden etenswaren.

Gebruik hiervoor de optioneel verkrijgbare positioneringshulp.

#### Gerechten van verschillend formaat

1. Steek de kernthermometer eerst in een klein stuk van de te bereiden etenswaren.
2. Wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, neemt u de kleine stukken te bereiden etenswaren van de kernthermometer af en haalt u ze uit de ovenruimte.
3. Steek de kernthermometer daarna in een groter stuk van de te bereiden etenswaren en ga verder met de bereiding.

#### Finishing met verrijdbare bordenrekken



1. Plaats de kernthermometer in de witte keramische buis van het verrijdbare bordenrek.

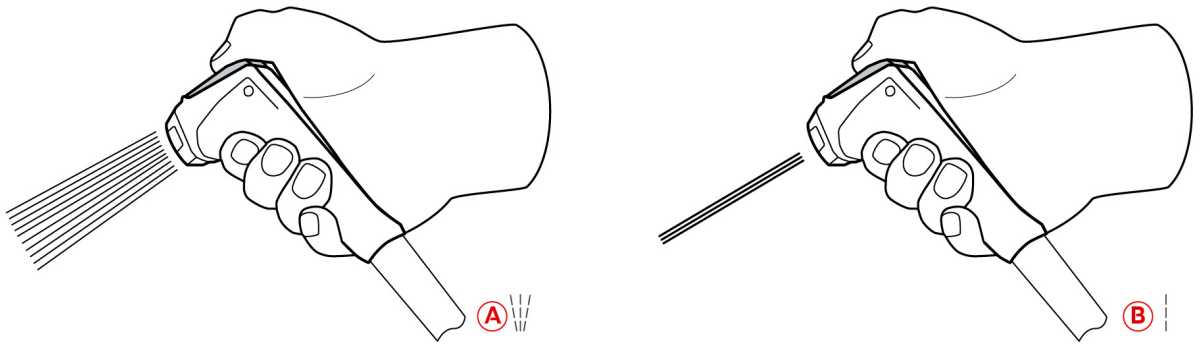
#### Kernthermometer verwijderen

1. Wanneer het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt, neemt u de kernthermometer uit de te bereiden etenswaren om vervolgens het gerecht zelf uit de ovenruimte te nemen.
2. Steek de kernthermometer in de hiervoor bestemde houder.

## 3.8 Handdouche gebruiken

Denk eraan dat uw apparaat optioneel zonder handdouche kan zijn uitgevoerd.

De handdouche beschikt over twee instelbare opties: douche  (A) en geconcentreerde straal  (B).



### ⚠️ VOORZICHTIG

**De handdouche en het water uit de handdouche kunnen meer dan 60 °C heet worden.**

U kunt zich verbranden bij contact met verhitte componenten of met heet water.

1. Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u werkt met de handdouche.

### ⚠️ VOORZICHTIG

**Vorming van ziektekiemen in de waterleiding**

Wanneer u de handdouche niet dagelijks gebruikt, kan zich in de waterleiding kalk afzetten.

1. Spoel de handdouche 's morgens en 's avonds gedurende 10 seconden door met water.

### AANWIJZING

**Niet-vakkundige omgang met de handdouche**

Wanneer u de handdouche verder uittrekt dan de maximaal beschikbare lengte van de slang of aan de slang trekt, kan het terugrolmechanisme van de handdouche beschadigd worden. Dan wordt de handdouche niet meer automatisch in de behuizing teruggetrokken.



1. Trek de handdouche dan ook niet verder uit dan de maximaal beschikbare lengte van de slang.

### AANWIJZING

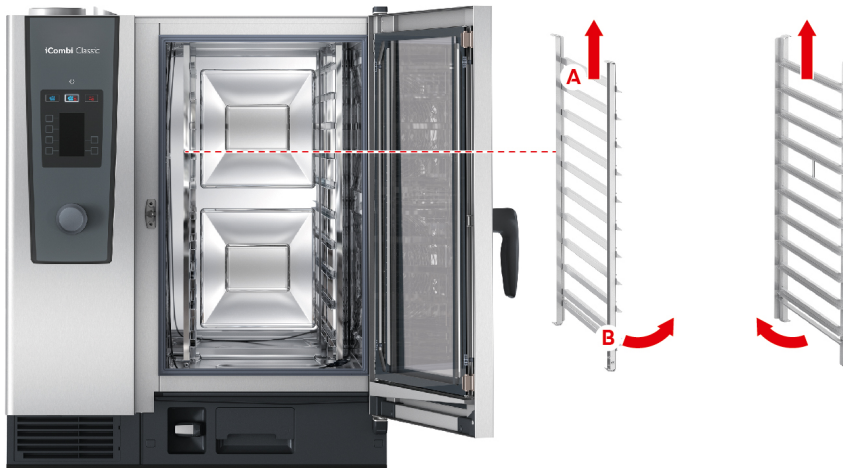
**De handdouche is niet geschikt voor het afkoelen van de ovenruimte**

Wanneer u de ovenruimte toch afkoelt met de handdouche, kunt u de ovenruimte zelf, de luchtgeleidingsplaat of de glazen ruiten van de ovendeur beschadigen.

1. Koel de ovenruimte dan ook alleen af met de functie Cool-Down.

1. Trek de handdouche minstens 20 cm uit de parkeerstand.
  2. Houd de slang van de handdouche goed vast.
  3. Draai het voorste deel van de handdouche om de gewenste straal te kiezen.
    - Zet de handdouche op  om de optie **Geconcentreerde straal** te selecteren.
    - Zet de handdouche op  om de optie **Douche** te selecteren.
- Wanneer u het voorste deel van de handdouche niet op een van beide opties draait, kan er water uit de sproeikop druppen.
1. Druk op de hendel van de handdouche. Hoe meer u op de hendel drukt, hoe sterker de waterstraal wordt.
  2. Laat de handdouche na gebruik langzaam weer in de houder terugglijden. **⚠️ VOORZICHTIG! Zorg ervoor, dat de slang van de handdouche schoon is, voordat u deze in de houder laat terugglijden.**

### 3.9 Inhangrekken verwijderen



1. Pak het inhangrek vast in het midden van het bovenste niveau.
2. Duw het inhangrek naar boven (A).
3. Kantel het inhangrek in de ovenruimte (B).
4. Neem het inhangrek uit en verwijder het uit de ovenruimte.

### 3.10 Geïntegreerde vetafvoer

Wanneer uw apparaat is uitgevoerd met de optionele, geïntegreerde vetafvoer, wordt lekkend vet uit de ovenruimte verzameld en naar het opvangreservoir voor vet geleid.

1	Kogelkraangreep	2	Afvoerbus
3	Vulopening met bajonetsluiting	4	Opvangreservoir voor vet

1. Maak de deur van de ovenruimte open.
  2. Verwijder de sluiting van de afvoerbus.
  3. Plaats het opvangreservoir voor vet zodanig in de ovenruimte, dat de opening van de vetopvangbak uit de afvoerbus steekt.
  4. Plaats onder de afvoer aan de buitenzijde van het apparaat een opvangreservoir voor vet, bijvoorbeeld een jerrycan.
  5. Steek de vulopening van de geïntegreerde vetafvoer in het opvangreservoir voor vet.
  6. Plaats de bajonetsluiting van de vulopening op de afvoer.
  7. Vergrendel de bajonetsluiting.
  8. Draai de greep van de kogelkraan in horizontale stand.
- >> De kogelkraan is geopend. Lekkend vet kan nu in het opvangreservoir voor vet worden verzameld.

#### Opvangreservoir voor vet vervangen

#### VOORZICHTIG

**De buitenzijde van het apparaat, de afvoer en het opvangreservoir voor vet kunnen zeer heet worden**

U kunt zich verbranden, wanneer u met hete onderdelen in aanraking komt.

1. Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen, wanneer u het opvangreservoir voor vet vervangt.

1. Wanneer het opvangreservoir voor vet vol is, draait u de greep van de kogelkraan in verticale stand.
  - > De kogelkraan is gesloten.
2. Maak de bajonetsluiting los.
3. Vervang het opvangreservoir voor vet.

4. Gooi het vet weg volgens de voorschriften. **AANWIJZING! Vet en andere vloeistoffen, die in het opvangreservoir voor vet worden verzameld, moeten met inachtneming van de wettelijke bepalingen worden weggegooid. Laat vet nooit via de afvoer weglopen. Gebruik vet dat u in het opvangreservoir voor vet heeft verzameld, nooit voor het bereiden van gerechten of als levensmiddel.**

## 4 Sous-vide-garen

Bij sous-vide-garen worden te bereiden etenswaren voorbereid, gekruid, gemarineerd of aangebraden, vacuüm getrokken in een sous-vide-buidel en toebereid. Zo produceert u gerechten met een intensieve, eigen smaak, behoudt u de natuurlijke kleuren, waardevolle vitamines en inhoudsstoffen en vermindert u het bereidingsverlies door mild garen. Na de bereiding moeten de betreffende gerechten afgekoeld worden. Voor het serveren worden de etenswaren weer in de kunststof buidel verwarmd. Daarna worden ze uit de buidel genomen en naargelang het gerecht verschillend afgewerkt.

Sous-vide-garen (vacuüm bereiding) is bijzonder geschikt voor de volgende toepassingen:

- Cook and Chill

Produceer uw gerechten centraal in een productiekeuken en lever ze dan uit aan satellietkeukens. Zo vermijdt u kostbare overproductie, omdat u alleen de gerechten hoeft af te werken die u ook werkelijk nodig hebt.

- Room-Service

Produceer uw gerechten of individuele componenten vooraf, koel ze vervolgens af en werk de afzonderlijke porties op bestelling af. Zo kan zelfs onervaren keukenpersoneel uw gasten 24 uur per dag bedienen.

- Dieet- en speciale verzorging

Produceer gezonde, licht verteerbare gerechten met behoud van de natuurlijke smaakstoffen en aroma's. Door de toevoeging van smaakstoffen smaken ook zoutarme gerechten heel natuurlijk.

## 5 Finishing (afwerking)

Met behulp van afwerking scheidt u de productie van uw gerechten van het serveren. Op die manier scheidt u ruimte voor de wezenlijke aspecten van het koken: planning, de vormgeving van menu's of creatief decoreren. Kwaliteitsverlies bij het warmhouden wordt geminimaliseerd en de perfecte kwaliteit van uw gerechten blijft zo gewaarborgd.

- Voltooi alleen de gerechten die op een bepaald moment nodig zijn en reageer heel ontspannen op verandering van het aantal bezoekers.
- Vermijd hectiek en stress bij het serveren door kortere productie- en verstrekkingstijden.
- Bespaar op personeelskosten door efficiënte tijdige indeling en een snellere bediening van de gast.
- Organiseer meerdere evenementen tegelijkertijd en verhoog de bezettingsgraad zonder extra kosten te hoeven maken.

Met afwerking produceert u gerechten in perfecte kwaliteit en in een grote verscheidenheid – in restaurant, hotel of de collectieve maaltijdverzorging.

- **Finishing in het restaurant**  
De gerechten worden met afwerking precies afgerond op het moment waarop u ze nodig hebt.
- **Finishing in het hotel**  
Finishing per bord is vooral geschikt wanneer u tegelijkertijd veel borden voor de service wilt aanbieden, bijv. bij conferenties, bruiloftsfeesten of catering.
- **Finishing in de collectieve maaltijdverzorging**  
Finishing per houder is vooral geschikt wanneer u een groot aantal verschillende gerechten in grote aantallen wilt aanbieden.

U kunt gerechten of handmatig finishen [► 23] of met behulp van de vooringestelde programma's [► 26].

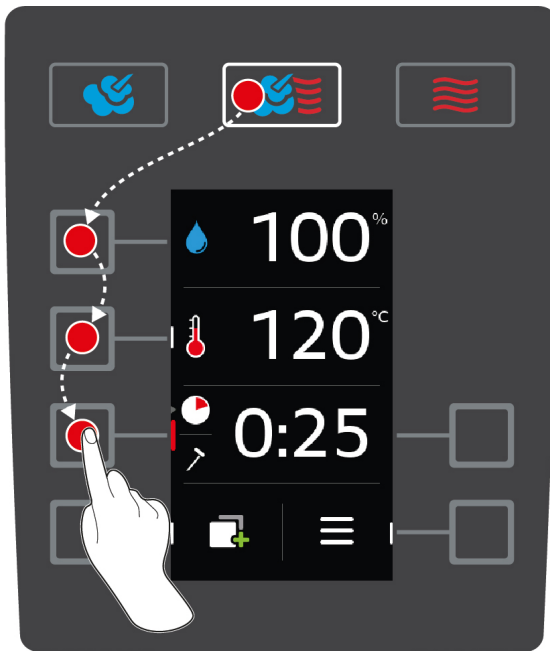
### 5.1 Ovenruimteklimaat en temperatuur

Ovenruimteklimaat	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
vochtig en heet	0 – 100%	Kookpunt – 140 °C

Het temperatuurbereik tussen het kookpunt en 140 °C is ideaal voor de afwerking van gerechten. De te bereiden etenswaren drogen niet uit en er condenseert geen vocht op de borden.

### 5.2 Te bereiden etenswaren afwerken

U kunt te bereiden etenswaren ook met behulp van de vooringestelde programma's finishen. Verdere informatie vindt u hier: Vooraf ingestelde programma's [► 26]



1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. 
3. Stel de gewenste vochtigheidsgraad van de bereidingsruimte in met het centrale instelwiel.
4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Temperatuur ovenruimte** .
5. Draai het centrale instelwiel op de gewenste temperatuur van de ovenruimte, tussen het kookpunt en 140 °C.
6. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Bereidingstijd** .
7. Stel de gewenste bereidingstijd in met het centrale instelwiel.
8. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
9. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u één keer op de toets:  Plaats de kernthermometer in de witte keramische buis van het verrijdbare bordenrek.
10. Stel de gewenste kerntemperatuur in met het centrale instelwiel.
11. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen. Wanneer u het apparaat niet belad, wordt het opwarmen na 10 minuten afgebroken.
12. Belaad of vul het apparaat.
  - > De te bereiden etenswaren worden geregenereerd. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.



# 6 De iCombi Classic



Type 10-1/1



Type 6-1/1



Type 6-2/1

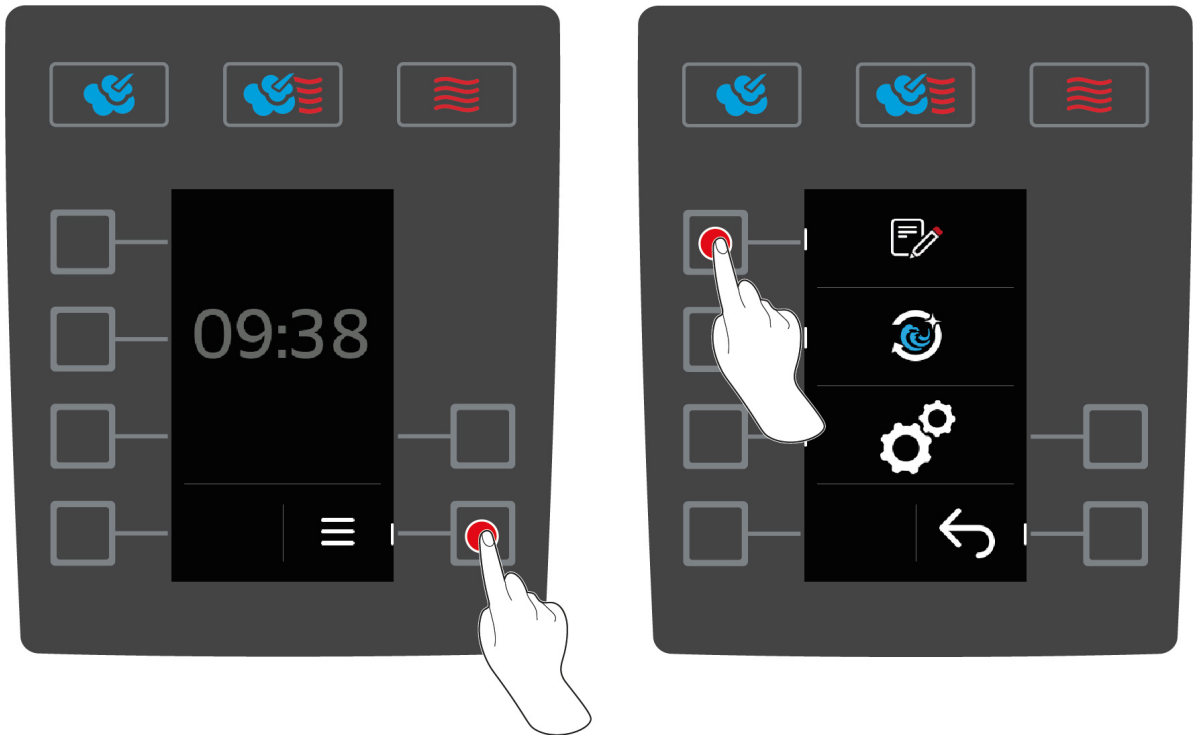




Type 10-2/1

## 7 Programmeermodus

In de programmeermodus kunt u uw eigen bereidingsprogramma's samenstellen en opslaan. In het geheugen is plaats voor 100 programma's. U kunt aan elk programma maximaal 12 bereidingsstappen toewijzen. Voor u betekent dat de eenvoudigste bediening, niet meer controleren of bewaken. Op die manier boekt u tijdswinst, bespaart u grondstoffen en energie en behaalt u telkens weer een voortreffelijke, gestandaardiseerde kwaliteit van uw gerechten.

### 7.1 Programmeermodus starten



1. Druk op het startscherm op de toets: 
  2. Druk de toets in. 
- >> Het programmaoverzicht van de programmeermodus verschijnt.

### 7.2 Vooraf ingestelde programma's

U kunt gebruikmaken van de volgende vooraf ingestelde programma's:

Programma	Stappen	Instellingen
Houders afwerken met tijd	Stap 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bedrijfsmodus: Combinatie van stoom en hete lucht</li> <li>▪ Voorverwarmen: 140°C</li> </ul>
	Stap 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperatuur ovenruimte: 140°C</li> <li>▪ Vochtigheidsgraad ovenruimte: 60%</li> <li>▪ Ventilatorstand: 4</li> <li>▪ Kerntemperatuur: 68 °C</li> </ul>
	Stap 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bedrijfsmodus: Hetelucht</li> <li>▪ Temperatuur ovenruimte: 140°C</li> <li>▪ Vochtigheidsgraad ovenruimte: 60%</li> <li>▪ Ventilatorstand: 4</li> <li>▪ Kerntemperatuur: 72 °C</li> </ul>
Houder afwerken met kerntemperatuur	Stap 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bedrijfsmodus: Combinatie van stoom en hete lucht</li> </ul>

Programma	Stappen	Instellingen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Voorverwarmen: 140°C</li> </ul>
	Stap 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuur ovenruimte: 140°C</li> <li>Vochtigheidsgraad ovenruimte: 60%</li> <li>Ventilatorstand: 4</li> <li>Bereidingstijd: 24 minuten</li> </ul>
	Stap 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bedrijfsmodus: Hetelucht</li> <li>Temperatuur ovenruimte: 140°C</li> <li>Vochtigheidsgraad ovenruimte: 60%</li> <li>Ventilatorstand: 4</li> <li>Bereidingstijd: 1 minuut</li> </ul>
Borden afwerken	Stap 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bedrijfsmodus: Combinatie van stoom en hete lucht</li> <li>Voorverwarmen: 130°C</li> </ul>
	Stap 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatuur ovenruimte: 130°C</li> <li>Vochtigheidsgraad ovenruimte: 80%</li> <li>Ventilatorstand: 4</li> <li>Bereidingstijd: 8 minuten</li> </ul>

Verdere informatie over het onderwerp Afwerking vindt u hier [► 23].

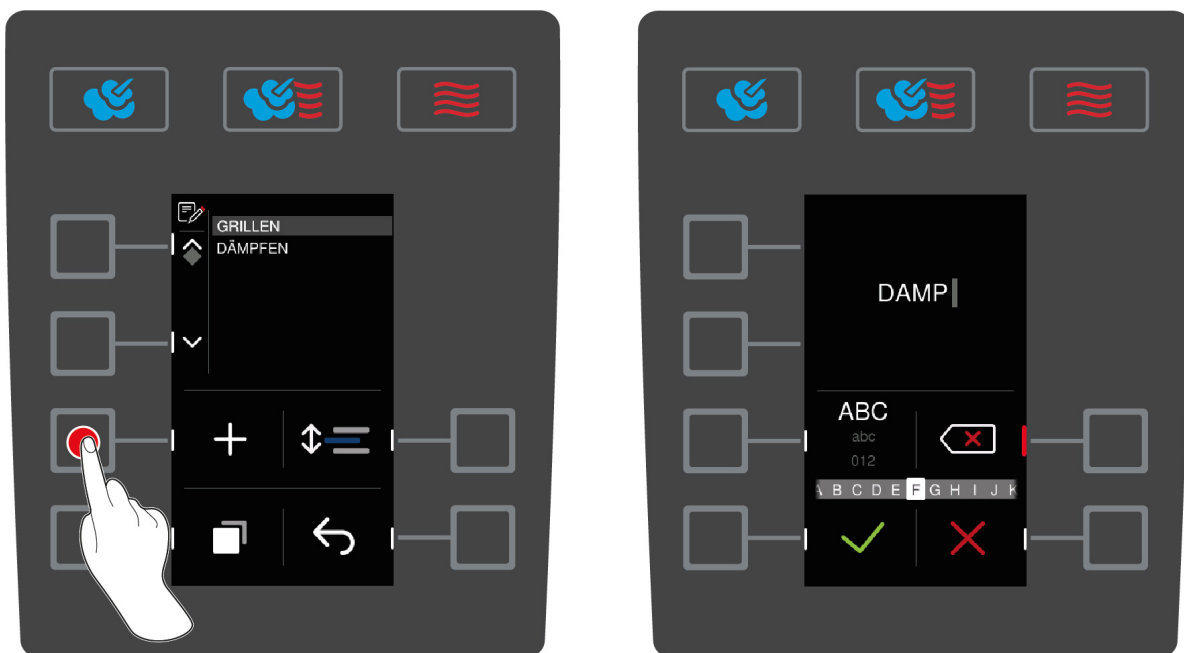
### 7.3 Nieuw programma samenstellen

#### AANWIJZING





##### Uitbreiding van de programmafunctie

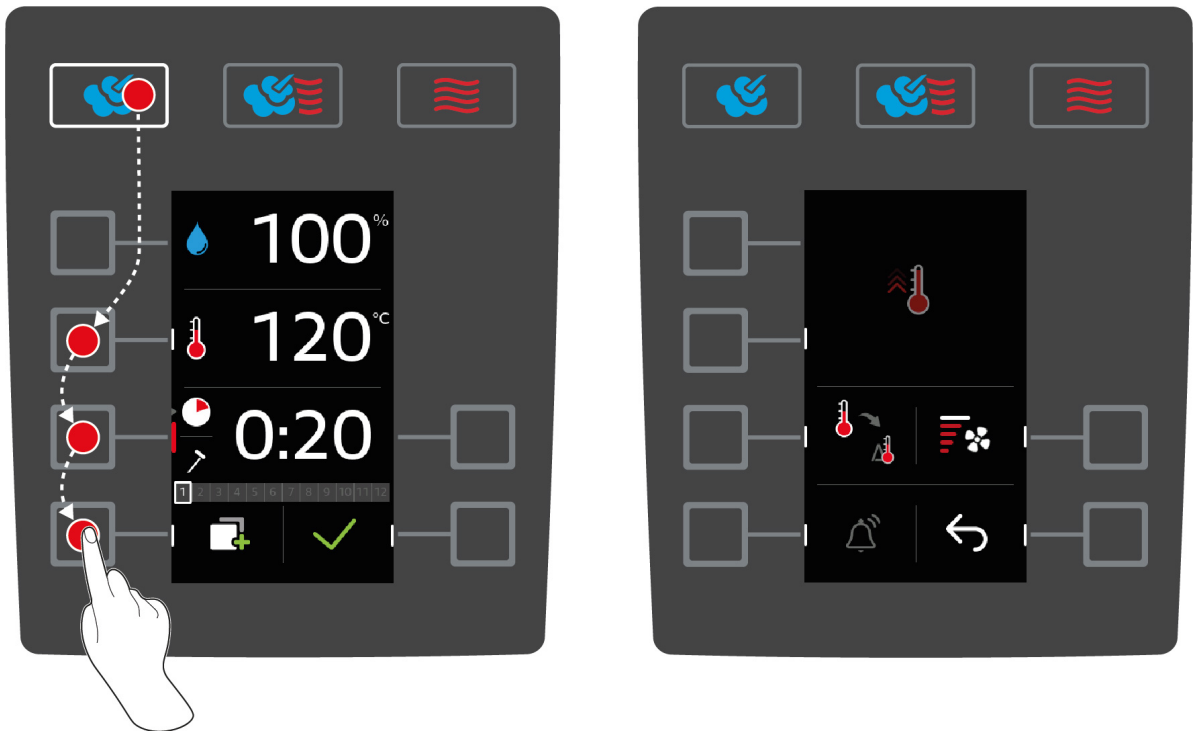
Wanneer u een programma aanmaakt met een benaming die al bestaat in het programmaoverzicht en dit vervolgens bewaart, wordt het nieuwe programma hierbij automatisch hernoemd.

Mochten programma's met een benaming die al bestaat in het programmaoverzicht echter vanaf een USB-stick of via ConnectedCooking op het apparaat geladen worden, dan worden de bestaande programma's op het apparaat hierdoor overschreven.




1. Druk op het startscherm op de toets:

2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Voer met behulp van het centrale instelwiel de programmnaam in. U kunt hoofdletters, kleine letters en cijfers gebruiken. Om tussen de opties heen en weer te springen, drukt u op de toets: **ABC**
5. Om een bepaalde invoer te corrigeren, drukt u op de toets: 
6. Wanneer u de programmnaam hebt ingevoerd, drukt u ter bevestiging op de toets: 
  - > De toetsen van de bedrijfsmodi beginnen te knipperen.
7. Kies de gewenste bedrijfsmodus.
  - > De toets van de bedrijfsmodus begint te branden.



### Bereidingsstap programmeren


Afhankelijk van de bereidingsstap die u hebt geselecteerd, kunt u verschillende bereidingsparameters [► 33] instellen. Bovendien kunt u verschillende extra functies [► 35] uitkiezen.

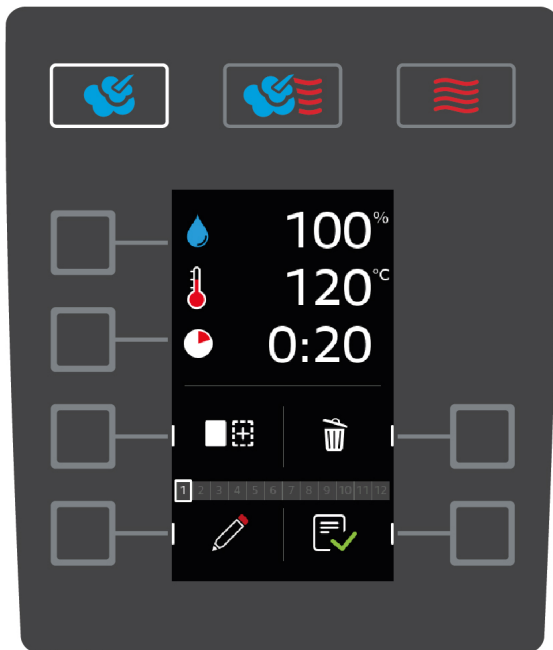
1. Druk op de toets van een gewenste bereidingsparameter.
2. Draai aan het centrale instelwiel om uw instelling te kiezen.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
4. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: 
  - > De bereidingsstap is nu opgeslagen en wordt weergegeven. U kunt nu nog maximaal 11 andere bereidingsstappen toevoegen.

### Handmatig voorverwarmen


U kunt in het programma een stap aanmaken waarmee het apparaat wordt voorverwarmd. Zo wordt al voor het beladen een warmte buffer in de ovenruimte gecreëerd, waarmee de gewenste temperatuur van de ovenruimte vervolgens bijzonder snel bereikbaar is, zelfs wanneer u diepvriesgerechten wilt bereiden.

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Druk de toets in. 
5. Draai het centrale instelwiel op de gewenste temperatuur.


6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓
  - > Handmatig voorverwarmen is nu als eerste stap van het programma vastgelegd.
7. Om een andere bereidingsstap te programmeren, drukt u op de toets: 
  - > De toetsen van de bedrijfsmodi beginnen te knippen.
8. Kies de gewenste bedrijfsmodus en ga dan verder met de programmering van de bereidingsstap.




#### Nog een bereidingsstap toevoegen

1. Druk de toets in. 
  - > De toetsen van de bedrijfsmodi beginnen te knippen.
2. Kies de gewenste bedrijfsmodus en ga dan verder met de programmering van de bereidingsstap.

#### Bereidingsstap bewerken

1. Om de bereidingsstap te bewerken, drukt u op de toets: 
2. Kies de gewenste bedrijfsmodus en bewerk de bereidingsparameters.



#### Bereidingsstap wissen

1. Om de bereidingsstap te wissen, drukt u op de toets: 
- >> De bereidingsstap wordt gewist.


#### Programma opslaan

1. Om het programma op te slaan, drukt u op de toets: 
- >> Het programma wordt op de onderste plaats weergegeven in het programmaoverzicht. U kunt het programma nu starten [► 29].




## 7.4 Programma starten

1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. 
3. Draai het centrale instelwiel op het gewenste programma.
4. Druk op het centrale instelwiel om uw keuze te bevestigen.
- >> Het programma begint en de eerste bereidingsstap wordt uitgevoerd.




## 7.5 Programma bewerken

1. Druk de toets in. 
  2. Druk de toets in. 
  3. Draai het centrale instelwiel op het gewenste programma.
  4. Druk de toets in. 
  5. Druk de toets in. 
  6. Wanneer u het bereidingsproces een andere naam wilt geven, brengt u uw wijzigingen aan en drukt u ter bevestiging op de toets: 
- > U kunt gebruikmaken van de volgende bewerkingsopties:
- Bereidingsstap toevoegen 
  - Bereidingsstap wissen 
  - Bereidingsparameter bewerken 




### Bereidingsstap toevoegen

1. Druk de toets in. 
- > De toetsen van de bedrijfsmodi beginnen te knippen.
2. Selecteer de bedrijfsmodus, de bereidingsparameters en de extra functies. Verdere informatie vindt u hier: Nieuw programma samenstellen [► 27]
  3. Om de bereidingsstap te bewaren, drukt u op de toets: 
  4. Om het bereidingsproces te bewaren, drukt u op de toets: 




### Bereidingsstap wissen

1. Draai het centrale instelwiel op de gewenste bereidingsstap.
  2. Druk de toets in. 
- > De bereidingsstap wordt gewist.
3. Om de bereidingsstap te bewaren, drukt u op de toets: 
  4. Om het bereidingsproces te bewaren, drukt u op de toets: 

### Bereidingsparameter bewerken


1. Draai het centrale instelwiel op de gewenste bereidingsstap.
  2. Druk de toets in. 
- > De bereidingsparameters van de bereidingsstap worden weergegeven.
3. Selecteer de bedrijfsmodus, de bereidingsparameters en de extra functies die u wilt bewerken. Verdere informatie vindt u hier: Nieuw programma samenstellen [► 27]
  4. Om de bereidingsstap te bewaren, drukt u op de toets: 
  5. Om het bereidingsproces te bewaren, drukt u op de toets: 

## 7.6 Programma wissen

1. Druk de toets in. 
  2. Druk de toets in. 
  3. Draai het centrale instelwiel op het gewenste programma.
  4. Druk op de toets en houd ingedrukt, totdat de statusbalk volledig weergegeven wordt: 
- >> Het programma is gewist.

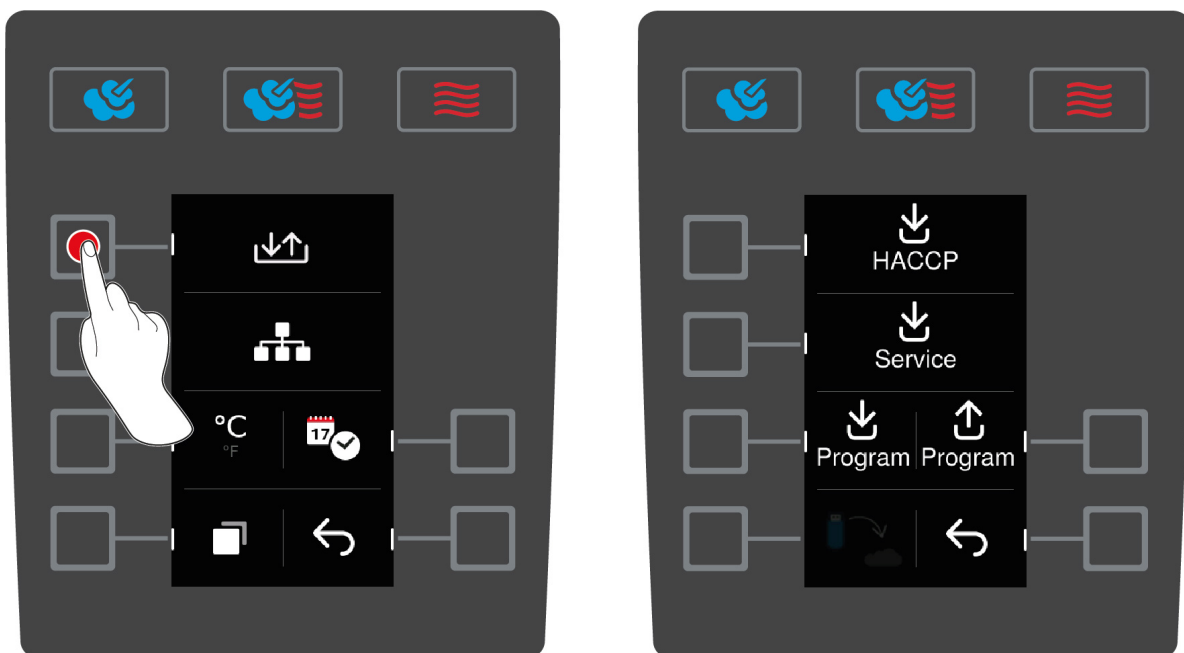
## 7.7 Programmaoverzicht sorteren

U kunt het programmaoverzicht sorteren zodat de meest gebruikte programma's bovenaan staan:




- ✓ U hebt programma's aangemaakt.
- 1. Draai het centrale instelwiel op het gewenste programma.
- 2. Druk de toets in. 
- 3. Draai het centrale instelwiel zolang totdat het programma op de gewenste plaats staat.
- 4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.

## 7.8 Programma's up- en downloaden

U kunt programma's die u op het ene apparaat hebt aangemaakt downloaden en kopiëren naar een andere iCombi Classic.




- ✓ U hebt een USB-stick aangesloten op het apparaat.



1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 

### Programma's downloaden

1. Druk de toets in. 
  - > U kunt zelf beslissen of u maar één, dan wel alle programma's wilt downloaden.
2. Draai het centrale instelwiel op het gewenste programma.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
4. Om de selectie om te keren, drukt u op de toets: 
5. Om te beginnen met downloaden, drukt u op de toets: 
  - > De programma's worden gedownload.

### Programma's uploaden

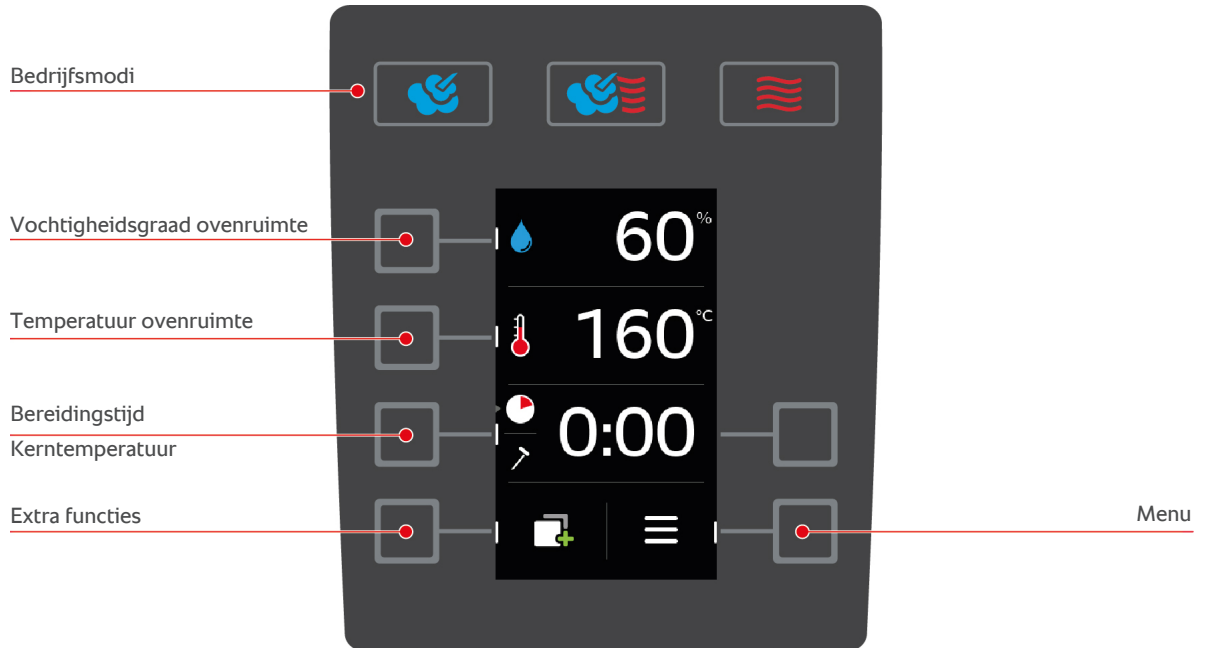
1. Druk de toets in. 
  - > De beschikbare programma's worden weergegeven.
2. Draai het centrale instelwiel om de gewenste programma's te kiezen.

3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  4. Om de selectie om te keren, drukt u op de toets: 
  5. Om te beginnen met uploaden, drukt u op de toets: 
- > De programma's worden geüpload.



## 8 Gerechten toebereiden

### 8.1 Bedrijfsmodi oproepen



- U kunt gebruikmaken van de volgende bedrijfsmodi:
  - Stoom [► 37]
  - Combinatie van stoom en hete lucht [► 38]
  - Hetelucht [► 39]
- U kunt gebruikmaken van de volgende bereidingsparameters [► 33]:
  - Vochtigheidsgraad ovenruimte
  - Temperatuur ovenruimte
  - Bereidingstijd
  - Kerntemperatuur
- U kunt gebruikmaken van de volgende extra functies [► 35]:
  - Opwarmen
  - Cool-Down-functie
  - Luchtsnelheid
  - Delta-T-bereiding

### 8.2 Bereidingsparameters




#### Vochtigheidsgraad ovenruimte

Met deze bereidingsparameter stelt u de vochtigheidsgraad in de ovenruimte in.

- In de bedrijfsmodus **Stoom** bedraagt de vochtigheidsgraad in de ovenruimte 100% en kan niet worden veranderd.
- In de bedrijfsmodus **Combinatie van stoom en hetelucht** wordt aan de vocht uit de te bereiden etenswaren ook nog vocht toegevoegd uit de stoomgenerator. Bij overschrijding van de ingestelde vochtigheidsgraad van de ovenruimte wordt vocht uit de ruimte afgevoerd.
- In de bedrijfsmodus **Hetelucht** wordt geen vocht aangevoerd via de stoomgenerator, maar ontsnapt dit uit de te bereiden etenswaren. Bij overschrijding van de ingestelde vochtigheidsgraad van de ovenruimte wordt vocht uit de ruimte afgevoerd.



Zo stelt u de gewenste vochtigheidsgraad van de ovenruimte in.

1. Druk de toets in. 
2. Draai het centrale instelwiel op de gewenste vochtigheidsgraad van de ovenruimte.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.








### Temperatuur ovenruimte


Met deze bereidingsparameter stelt u de temperatuur in de ovenruimte in.

- Wanneer het verwarmingselement actief is om de ingestelde temperatuur van de ovenruimte te bereiken, wordt het volgende symbool weergegeven: 
- Wanneer de temperatuur van de ovenruimte bereikt is, wordt het volgende symbool weergegeven: 

Zo stelt u de gewenste temperatuur van de bereidingsruimte in:

1. Druk de toets in. 
  2. Stel met het centrale instelwiel de gewenste temperatuur van de bereidingsruimte in.
  3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
    - > Wanneer de werkelijke temperatuur hoger is dan de ingestelde temperatuur van de ovenruimte, begint  te knipperen.
  4. Druk de toets in. 
  5. Druk de toets in. 
    - > U wordt gevraagd de deur van de ovenruimte te openen.
    - > **⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, wordt het ventilatiewiel niet afgeremd. Grijp niet in de draaiende ventilator.** De snelheid van het ventilatiewiel neemt toe. De temperatuur van de bereidingsruimte gaat omlaag. Op het display wordt de temperatuur van de ovenruimte weergegeven.
  6. Wanneer de gewenste temperatuur van de ovenruimte bereikt wordt, drukt u op de toets: 
- >> De Cool-Down-functie wordt beëindigd.

Zo kunt u de actuele vochtigheidsgraad en temperatuur van de ovenruimte oproepen:



1. Houd de toets ingedrukt: 
  - > Na 10 secondes wordt de actuele temperatuur van de ovenruimte aangegeven.
2. Om weer terug te keren naar de ingestelde parameterswaarden laat u de toets los.



### Bereidingstijd

Met deze bereidingsparameter stelt u de tijdsduur in waarin de te bereiden etenswaren het gewenste kookresultaat moeten bereiken. Daarnaast kunt u uw apparaat ook ononderbroken laten draaien op de door u vooraf bepaalde instellingen. Schakel hiervoor continu bedrijf in.

Zo stelt u de gewenste bereidingstijd in.

1. Druk de toets in. 
2. Draai het centrale instelwiel op de gewenste bereidingstijd.
  - > Wanneer u de bereidingstijd instelt op 10:00 verschijnt het symbool:  Continubedrijf is ingeschakeld.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.

Wanneer u de bereidingstijd hebt ingesteld, is de bereidingsparameter **Kerntemperatuur** niet beschikbaar.



### Kerntemperatuur

Met deze bereidingsparameter stelt u in hoe hoog de kerntemperatuur of de gaarheid van de te bereiden etenswaren moet zijn.

Zo stelt u de kerntemperatuur in.

1. Druk tweemaal op de toets: 
2. Draai het centrale instelwiel op de gewenste kerntemperatuur.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.

Neem bij het instellen van de kerntemperatuur de geldende hygiënevoorschriften in acht voor het betreffende levensmiddel in uw land.

### 8.3 Extra functies



#### Opwarmen

Met deze extra functie wordt de ovenruimte voorverwarmd, zodat een warmtebuffer wordt gecreëerd.

Zo stelt u de temperatuur in tot waar het apparaat voorverwarmd moet worden.

1. Druk de toets in.
  2. Druk de toets in.
  3. Draai het centrale instelwiel op de gewenste temperatuur.
  4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
    - > Het apparaat wordt opgewarmd.
  5. Om het opwarmen af te breken, drukt u op de toets:
  6. Om de actuele temperatuur van de ovenruimte weer te geven, drukt u op de toets:
- >> Wanneer het apparaat voorverwarmd is, wordt u gevraagd het apparaat te beladen.



#### Cool-Down-functie

Wanneer u gerechten op een hoge temperatuur hebt voorbereid en vervolgens een lagere temperatuur nodig is, kunt u de ovenruimte afkoelen met behulp van de functie Cool-Down.

- ✓ De luchtgeleidingsplaat is correct vergrendeld.
1. Druk de toets in.
  2. Druk de toets in.
  3. **⚠ WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, komt er plotseling hete stoom naar buiten.** Maak de deur van de ovenruimte open. Wanneer de deur van de oven al open is, sluit u de deur en opent u deze opnieuw.
    - > **⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Wanneer u de deur van de ovenruimte opent, wordt het ventilatiewiel niet afgeremd. Grijp niet in de draaiende ventilator.** De snelheid van het ventilatiewiel neemt toe. De temperatuur van de bereidingsruimte gaat omlaag. Op het display wordt de temperatuur van de ovenruimte weergegeven.
  4. Wanneer de gewenste temperatuur van de ovenruimte bereikt wordt, drukt u op de toets:
- >> De Cool-Down-functie wordt beëindigd.



#### Luchtsnelheid

Met deze extra functie stelt u de snelheid van de ventilator in. Hoe hoger het gekozen niveau is, des te sneller is de luchtcirculatie. Kies bij kleine, gevoelig reagerende etenswaren een laag niveau.

Zo stelt u de gewenste luchtsnelheid in.

1. Druk de toets in.
2. Druk de toets in.
3. Draai het centrale instelwiel op de gewenste luchtsnelheid.
4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.






#### Delta-T-bereiding

Met deze extra functie worden etenswaren met een constant verschil tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur voorbereid. Door de langzame toename van de temperatuur van de ovenruimte met een constant verschil met de kerntemperatuur wordt het gerecht langzaam en bijzonder mild voorbereid. Verliezen bij het garen worden geminimaliseerd. U kunt een verschil kiezen tussen 20 °C en 60 °C. Daarna moet u de gewenste kerntemperatuur instellen.

Hoe geringer het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te langzamer en milder wordt het gerecht toebereid. Hoe hoger het verschil is tussen de temperatuur van de ovenruimte en de kerntemperatuur, des te sneller wordt het gerecht toebereid.

Zo stelt u de Delta-T-bereiding in:

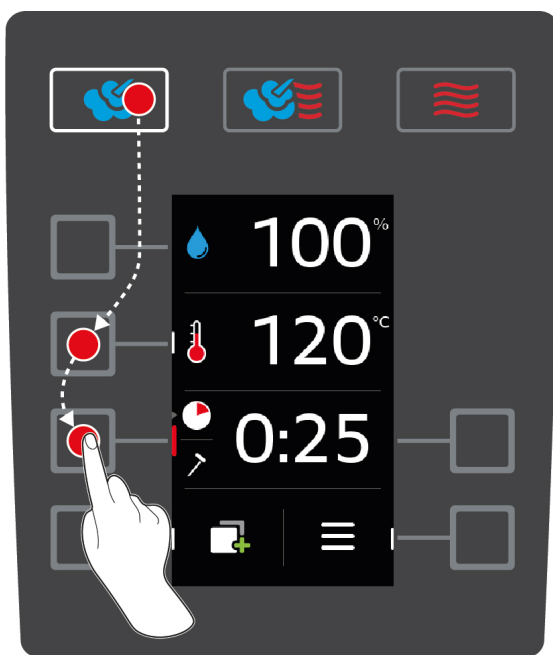
1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. 
  - > U springt automatisch weer terug naar de bereidingsparameters. De bereidingsparameter **Bereidingstijd** wordt vervangen door de functie **Delta-T-bereiding**. De actuele temperatuur van de ovenruimte en de Delta-temperatuur worden weergegeven.
3. Druk de toets in. 
4. Stel het gewenste temperatuurverschil in met het centrale instelwiel.
5. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie verspringt automatisch naar de bereidingsparameter **Kerntemperatuur**.
6. Stel de gewenste kerntemperatuur in met het centrale instelwiel.
7. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - >> De bereidingsparameters worden overeenkomstig uw instellingen weergegeven.

## 8.4 Stoom

### 8.4.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
vochtig	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stomen</li> <li>▪ Stoven</li> <li>▪ Blancheren</li> <li>▪ Doorgaren</li> <li>▪ Wellen</li> <li>▪ Sous-vide-garen</li> <li>▪ Ontdooien</li> <li>▪ Conserveren</li> </ul>	100%	30 - 130 °C

## 8.4.2 Te bereiden etenswaren met stoom voorbereiden



1. Druk de toets in. ☁
2. Druk de toets in. 🌡
3. Draai het centrale instelwiel op de gewenste temperatuur van de ovenruimte.
4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Bereidingstijd** 🕒.
5. Draai het centrale instelwiel op de gewenste bereidingstijd.
6. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
7. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u één keer op de toets: ➤
8. Draai het centrale instelwiel op de gewenste kerntemperatuur.
9. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen. Wanneer u het apparaat niet beladent, wordt het opwarmen na 10 minuten afgebroken.
10. Belaad of vul het apparaat.
  - > De te bereiden etenswaren worden toebereid. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

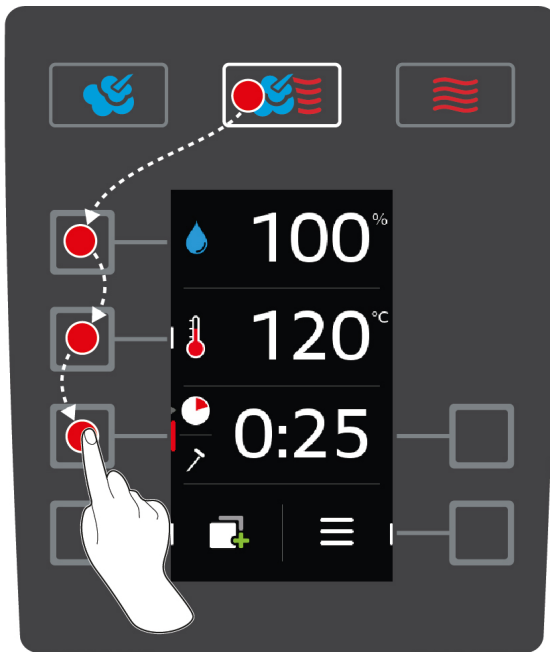
## 8.5 Combinatie van stoom en hete lucht

### 8.5.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
vochtig en heet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bakken</li> <li>▪ Braden-bakken</li> </ul>	0 – 100%	30 - 300 °C

Wanneer de temperatuur van de ovenruimte 30 minuten lang boven 260 °C ligt, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht tot 260 °C indien u in dit tijdvak niet met het apparaat werkt. Wanneer u binnen deze 30 minuten iets doet – bijv. de deur van de ovenruimte opent – dan wordt de temperatuur van de ovenruimte opnieuw 30 minuten lang op meer dan 260 °C gehouden.

## 8.5.2 Te bereiden etenswaren met een combinatie van stoom en hete lucht toebereiden



1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. 
3. Draai het centrale instelwiel op de gewenste vochtigheidsgraad van de ovenruimte.
4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Temperatuur ovenruimte** .
5. Draai het centrale instelwiel op de gewenste temperatuur van de ovenruimte.
6. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Bereidingstijd** .
7. Draai het centrale instelwiel op de gewenste bereidingstijd.
8. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
9. Om te bereiden etenswaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u één keer op de toets: 
10. Draai het centrale instelwiel op de gewenste kerntemperatuur.
11. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen. Wanneer u het apparaat niet belaad, wordt het opwarmen na 10 minuten afgebroken.
12. Belaad of vul het apparaat.
  - > De te bereiden etenswaren worden toebereid. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

## 8.6 Hetelucht

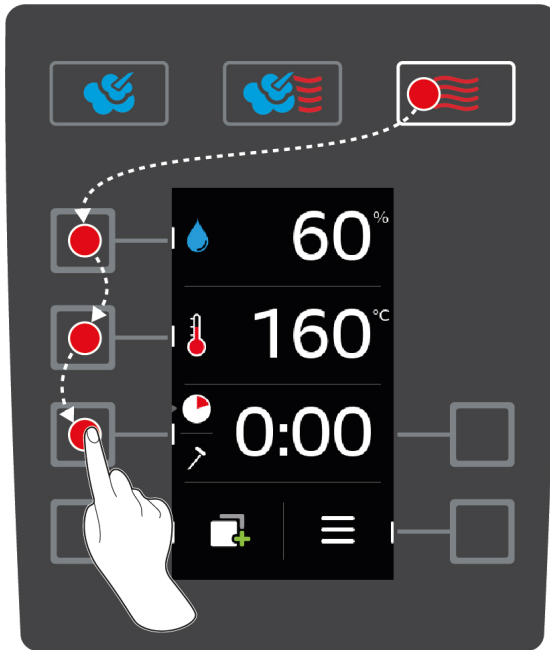
### 8.6.1 Ovenruimteklimaat en temperatuurbereik






Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
heet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bakken</li> <li>▪ Braden-bakken</li> <li>▪ Grillen</li> </ul>	0 – 100%	30 - 300 °C

Ovenruimteklimaat	Bereidingsmethodes	Vochtigheidsgraad ovenruimte	Temperatuur ovenruimte
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frituren</li> <li>▪ Gratineren</li> <li>▪ Glaceren</li> </ul>		

Wanneer de temperatuur van de ovenruimte 30 minuten lang boven 260 °C ligt, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht tot 260 °C indien u in dit tijdvak niet met het apparaat werkt. Wanneer u binnen deze 30 minuten iets doet – bijv. de deur van de ovenruimte opent – dan wordt de temperatuur van de ovenruimte opnieuw 30 minuten lang op meer dan 260 °C gehouden.

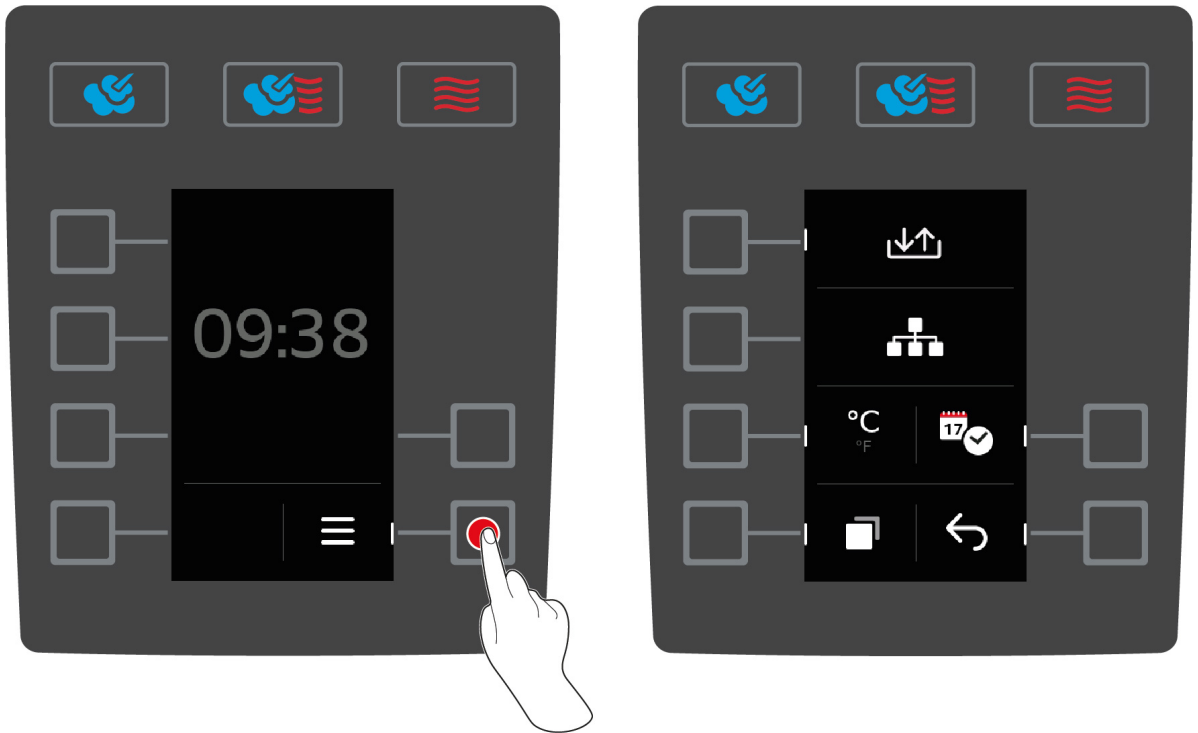
## 8.6.2 Te bereiden etenwaren met hetelucht toebereden





1. Druk de toets in. 
2. Druk de toets in. 
3. Draai het centrale instelwiel op de gewenste maximale vochtigheidsgraad van de ovenruimte.
4. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Temperatuur ovenruimte** .
5. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > De selectie van de bereidingsparameters springt automatisch naar de bereidingsparameter **Bereidingstijd** .
6. Draai het centrale instelwiel op de gewenste bereidingstijd.
7. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
8. Om te bereiden etenwaren met behulp van de kerntemperatuur te bereiden, drukt u één keer op de toets: 
9. Draai het centrale instelwiel op de gewenste kerntemperatuur.
10. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
  - > Wanneer de ingestelde oventemperatuur is bereikt, wordt u gevraagd het apparaat te beladen. Wanneer u het apparaat niet belaad, wordt het opwarmen na 10 minuten afgebroken.
11. Belaad of vul het apparaat.
  - > De te bereiden etenwaren worden toebered. Wanneer de bereidingstijd is verstreken of de kerntemperatuur bereikt werd, hoort u een signaal dat u vraagt om te controleren of het gerecht het gewenste resultaat heeft bereikt.

## 9 Instellingen


### 9.1 Instellingen oproepen



1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 

U kunt de volgende instellingen oproepen:

- Temperatuureenheid instellen [► 40]
- Datum en tijd instellen [► 41]

1. Om andere instellingen op te roepen, drukt u op de toets: 

U kunt de volgende instellingen oproepen:

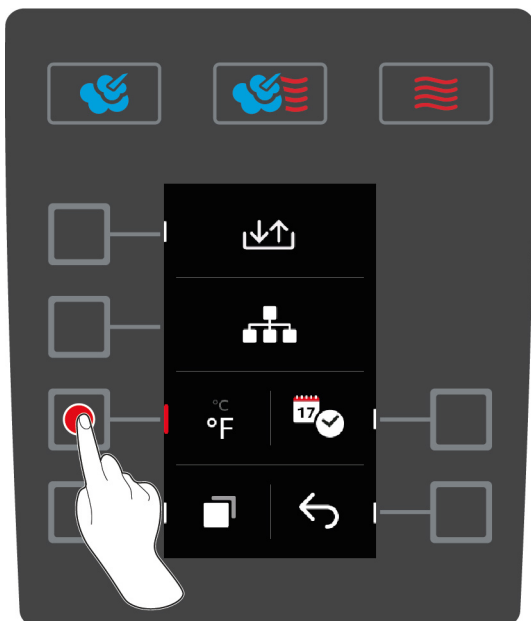
- Toetsenbord aanpassen [► 42]

1. Om terug te gaan naar het startbeeldscherm drukt u op de toets: 

### 9.2 Temperatuureenheid instellen

Hier kunt u instellen of de temperatuur moet worden weergegeven in °C of °F.



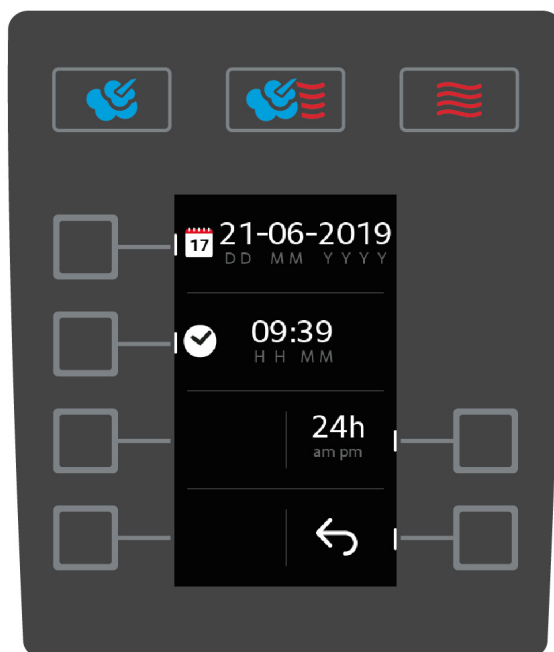
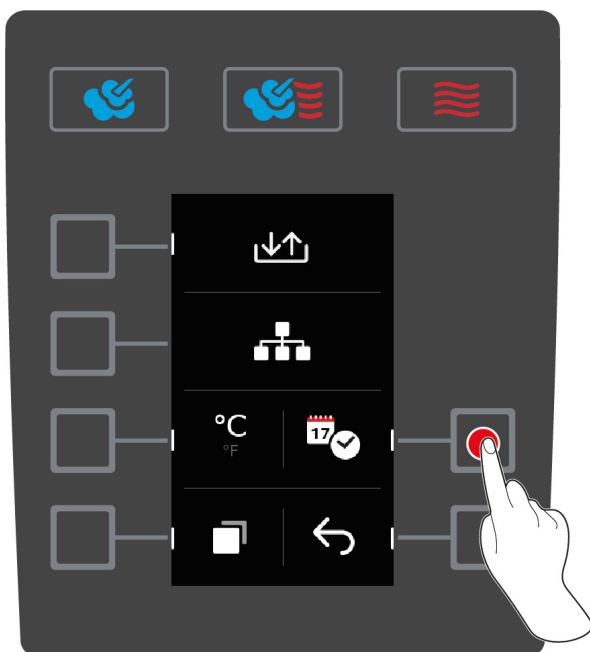


1. Druk op het startscherm op de toets: ☰
2. Druk de toets in. ⚙️
3. Druk op de toets en selecteer de temperatuureenheid °C of °F.

### 9.3 Datum en tijd instellen


U kunt de volgende instellingen veranderen:

- Datum in het formaat DDMMYYYY
- Tijd in het formaat HH:MM
- Realtime in 12-uurs of 24-uurs formaat




1. Druk op het startscherm op de toets: ☰
2. Druk de toets in. ⚙️
3. Druk de toets in. 📅

### Datum wijzigen

1. Druk de toets in. 
  - > De waarde **DD** begint te knipperen.
2. Draai het centrale instelwiel op de gewenste dag.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
4. Herhaal de stappen totdat u de vermelde maand en het jaartal hebt aangepast.

### Tijd wijzigen

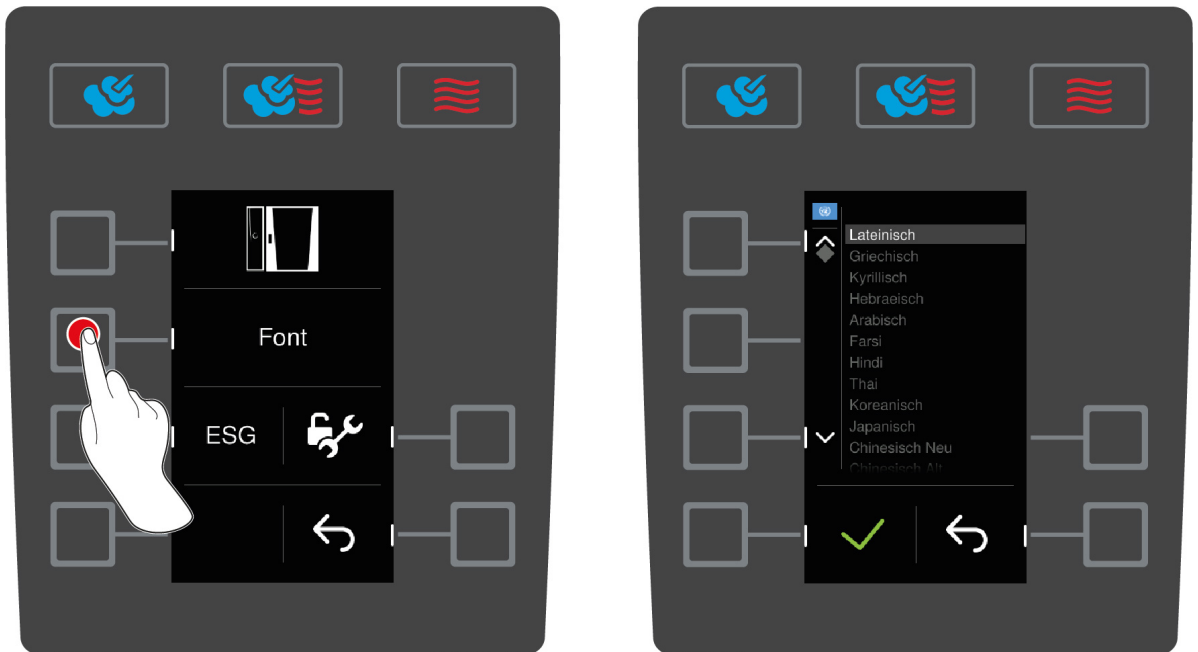
1. Druk de toets in. 
  - > De waarde **HH** begint te knipperen.
2. Draai het centrale instelwiel op het gewenste uur.
3. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.
4. Herhaal de stappen om de minuten in te stellen.

### Formaat realtime wijzigen

1. Druk de toets in. 24h
  - > De weergave verspringt naar het 12-uurs formaat.

## 9.4 Toetsenbord aanpassen

Hier kunt u instellen welk lettertype moet worden gekozen wanneer u een nieuw programma aanmaakt.






1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Druk de toets in. **Font**
  - > Er verschijnt een overzicht van de beschikbare lettertypes.
5. Draai het centrale instelwiel op het gewenste lettertype.
6. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.

## 9.5 Instelling zoemer en geluidsterkte van de zoemer

Ga als volgt te werk om het geluidsprofiel van de zoemer aan te passen:

1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in.  twee keer.
4. Druk de toets in. 
5. Draai aan het centrale instelwiel om het gewenste geluidsprofiel uit te zoeken.
6. Druk op de centrale draaiknop om uw instelling te bevestigen.

#### Geluidssterkte van de zoemer instellen

1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in.  twee keer.
4. Druk de toets in. 
5. Draai aan de draaiknop om de gewenste geluidssterkte in te stellen.
6. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets:  opnieuw.

## 9.6 Handdouche doorspoelen

U hebt de mogelijkheid om een herinnering op het display in te stellen dat u de handdouche regelmatig doorspoelt. Het doorspoelen van de handdouche voorkomt het ontstaan van mogelijke ziektekiemen in het water van de opgerolde slang en in de handdouche.

1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in.  twee keer.
4. Druk de toets in. , om de herinnering voor het doorspoelen van de handdouche te activeren.
5. Druk de toets in. , om de herinnering voor het doorspoelen van de handdouche te deactiveren.

Zodra de herinnering geactiveerd is, wordt u om de 72 uur gevraagd om de handdouche gedurende 90 seconden door te spoelen. Verder wordt de herinnering ook met een tijd- en datumstempel geregistreerd in het HACCP-logboek.

**TIP:** Druk de toets in.  na 30 seconden om de melding weg te klikken.

## 10 Kitchen Management

### 10.1 Hygiëne-management

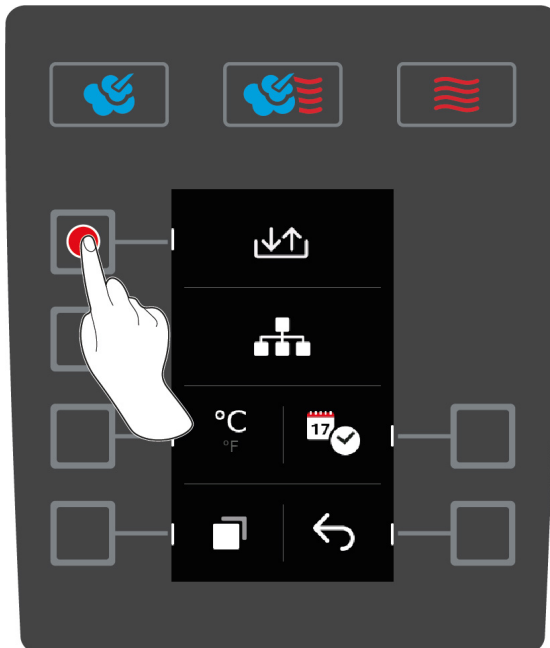
#### 10.1.1 Geregistreeerde HACCP-gegevens

Per charge worden de volgende HACCP-gegevens geregistreerd:

- Chargenummer
- Apparaattype
- Serienummer
- Softwareversie
- Datum en tijd
- Reinigingsprogramma
- Temperatuur ovenruimte
- Richtwaarde van de kerntemperatuur
- Gemeten kerntemperatuur
- Tijd (hh:mm:ss)
- Temperatuureenheid
- Aansluiting systeem voor optimaal energieverbruik
- Halve energie
- Deur van de ovenruimte openen / sluiten
- Wijziging van de bedrijfsmodus
- Automatische reiniging


#### 10.1.2 HACCP-gegevens downloaden

HACCP-gegevens worden 28 dagen lang op het apparaat bewaard. Gedurende deze periode kunt u de gegevens downloaden.



✓ U hebt een usb-stick aangesloten op het apparaat.

1. Druk op het startscherm op de toets: ≡
2. Druk de toets in. ⚙️

3. Druk de toets in. 
  4. Druk de toets in. HACCP
- >> De HACCP-gegevens worden als txt-bestand gedownload. U kunt dit bestand in tekstverwerkingsprogramma's of tabellarische calculatieprogramma's openen.

## 10.2 Apparaat in een netwerk opnemen

### Algemeen:

uw iCombiClassic kan met een netwerk worden verbonden. Op die manier ontstaan de volgende mogelijkheden:

- de status van het kookstelsel en het verloop van het bereidingsproces kunnen in ConnectedCooking bewaakt worden.
- Servicemeldingen worden door de iCombiClassic in ConnectedCooking geladen.
- Programma's kunnen uit de iCombiClassic in ConnectedCooking worden geladen om ze daar aan te passen of op te slaan.
- Programma's die zijn gemaakt in ConnectedCooking kunnen op de iCombiClassic worden geladen en opgeslagen.

### Beschikbare opties:

**INFO:** voor de netwerkverbinding is een optionele Ethernet-interface (LAN) of een optionele WiFi- en Ethernet-interface (LAN of WLAN) nodig. Deze moeten bij de configuratie van het apparaat geselecteerd en extra besteld worden.

De iCombi Classic beschikt over de volgende, optionele netwerkverbindingen:

- verbinding via Ethernet (LAN)
- verbinding via WiFi

### LAN:

#### Netwerkkabel aansluiten:

uw kookstelsel is optioneel voorzien van een RJ45-Ethernetaansluiting. Om uw kookstelsel met een netwerk te verbinden en de bescherming van het kookstelsel tegen straalwater uit alle richtingen te garanderen, gebruikt u een netwerkkabel met de volgende eigenschappen:

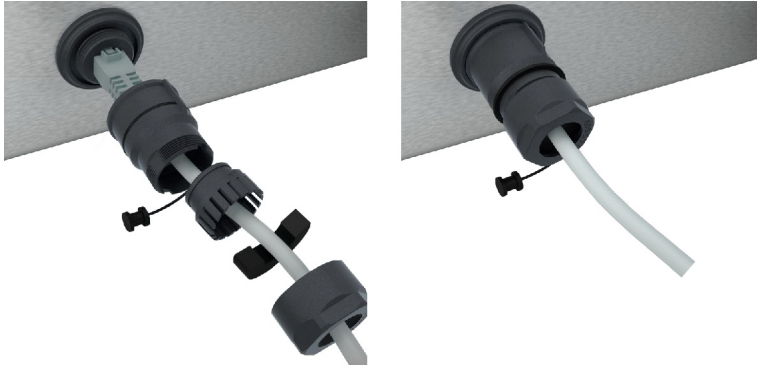
- Netwerkkabel categorie 6
- Maximale stekkerlengte van 45 mm
- Stekkerdiameter van 18,5 mm
- Kabeldiameter van 5,5 - 7,5 mm

### VOORZICHTIG

**De functiedelen om de netwerkaansluiting kunnen meer dan 60 °C worden.**

U kunt zich verbranden, wanneer u een netwerkkabel aan een apparaat aansluit, dat al in gebruik is of in gebruik was.

1. Laat het apparaat afkoelen voordat u de netwerkkabel aansluit.

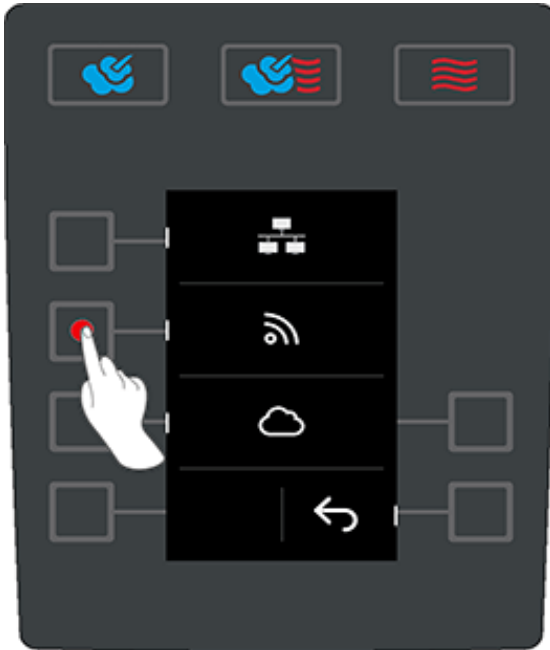


Netwerk:



hier worden DHCP-nummer, IP-adres, subnetmasker, gateway en DNS weergegeven. Verder wordt ook het MAC-adres weergegeven. Zo kan de netwerkaansluiting bijv. in een bedrijfsomgeving worden toegewezen door de eenduidige indicator van de netwerkadaptor van de iCombi Classic (MAC-adres).



## WiFi-verbinding:



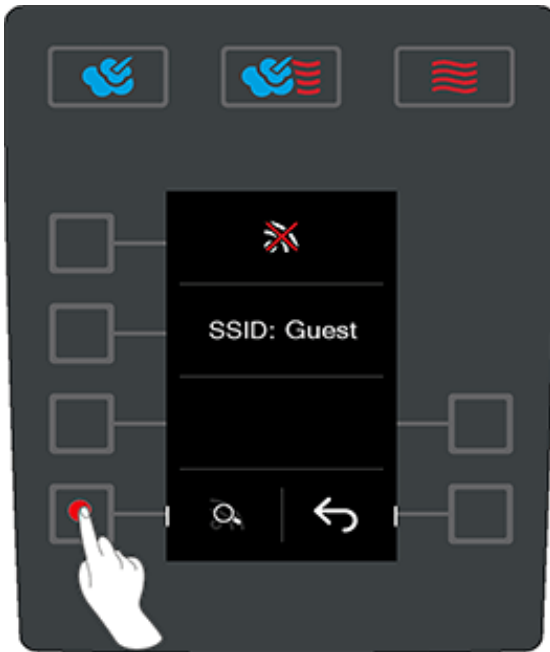
- druk op de  toets om de WiFi-instellingen te bekijken.



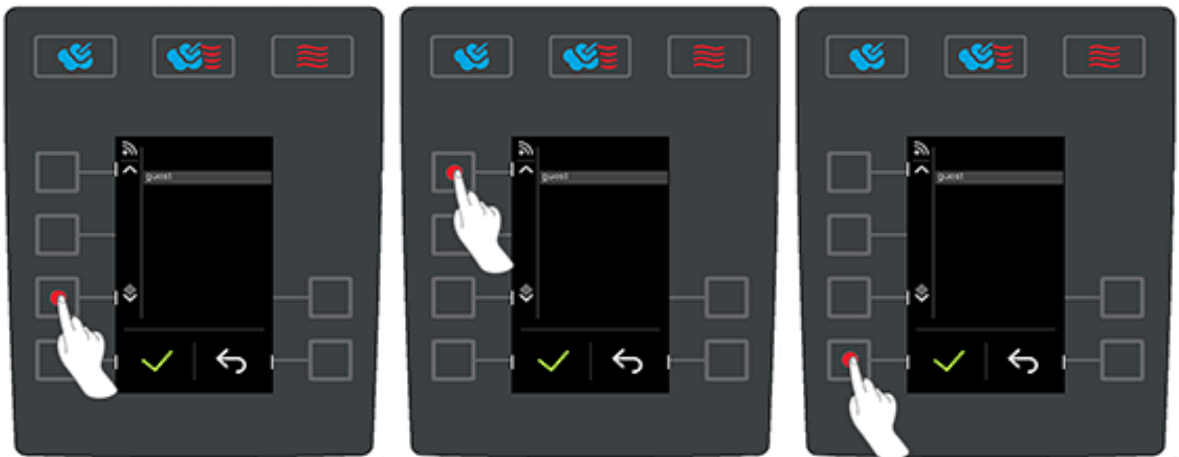
De actuele verbindingstatus en de laatste netwerkverbinding worden hier weergegeven.

-  = Niet verbonden
-  = Verbonden

### Netwerk uitzoeken of aanpassen



Met de zoekoptie kunt u reeds bewaarde netwerken oproepen en selecteren of nieuwe netwerken vinden.



Selecteer een netwerk om er verbinding mee te maken en bevestig dit met ✓.





- Voer het WiFi-wachtwoord in.

#### Invoer bevestigen of annuleren:



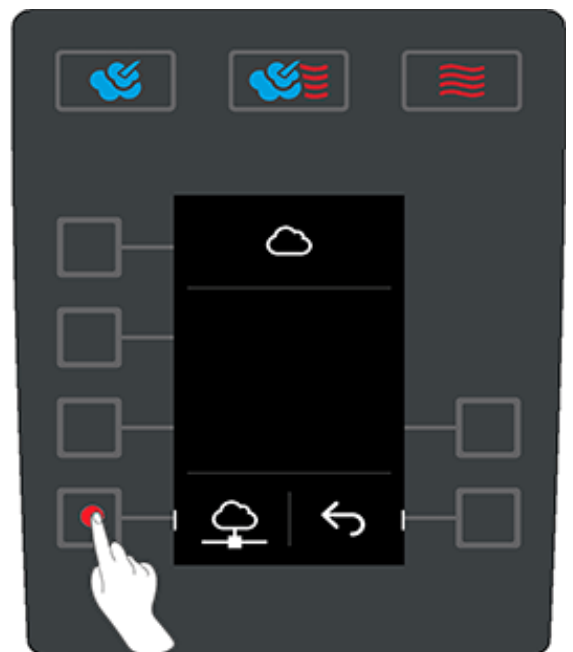
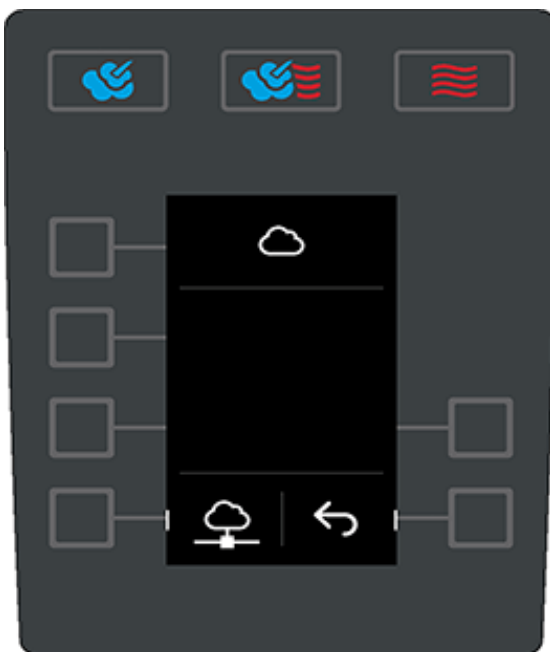
- kies met de draaiknop letters, cijfers en bijzondere tekens uit.
- Bevestig uw selectie door de draaiknop in te drukken.
- Druk op de ✓, om uw invoer te bevestigen.
- Druk op de ✗, om uw selectie te annuleren.

#### Verbinding met ConnectedCooking Cloud:

uw iCombi Classic wordt in ConnectedCooking via een individuele activeringscode aangemeld. De activeringscode wordt in het kookstelsel gegenereerd en moet in uw ConnectedCooking-account op [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com) ter registratie van het kookstelsel worden ingevoerd.



- Druk op de ☁ toets om de activeringscode op te vragen.



- Druk op de ☁ toets om een activeringscode te genereren.

**INFO:**druk nog een keer op de ☁ toets als er geen activeringscode verschijnt om een nieuwe te laten genereren. Dit kan een paar seconden duren.



Daarna kunt u uw kookstelsel met deze code verbinden met ConnectedCooking.

Zodra het kookstelsel verbinding heeft gemaakt, wordt dit in ConnectedCooking weergegeven. Na het herstarten van het kookstelsel worden automatisch de hygiënegegevens (HACCP) van het kookstelsel doorgegeven aan ConnectedCooking.

## 11 Automatische reiniging

Uw iCombi Classic is uitgerust met een automatisch reinigingssysteem. U kiest het reinigingsprogramma, doet het weergegeven aantal Active Green-tabletten en Care-tabletten in het apparaat en dit reinigt zich vervolgens vanzelf. Tegelijkertijd houdt het geïntegreerde Care-System de stoomgenerator kalkvrij. Zo hebt u een hygiënisch, schoon en uitstekend onderhouden apparaat.

### 11.1 Algemene veiligheid

- Gebruik voor de automatische reiniging alleen de Active Green reinigingstabletten en Care-tabs die de fabrikant adviseert.

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Laat het apparaat en alle functionerende delen afkoelen voordat u begint met de automatische reiniging.

Zo voorkomt u ernstige huidirritaties:

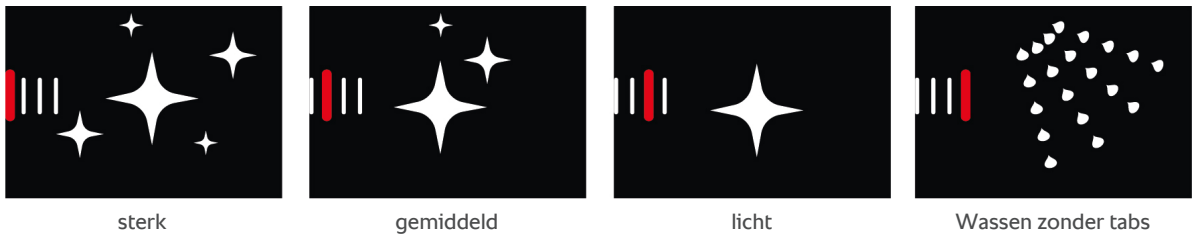
- De reinigingsmiddelen kunnen ernstige huidirritatie, brandwonden en oogletsel veroorzaken. Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen wanneer u het apparaat reinigt.
- Houd de deur van de ovenruimte goed gesloten tijdens de automatische reiniging. Anders kunnen agressieve reinigingsmiddelen en hete stoom ontsnappen. Wanneer u de deur van de ovenruimte tijdens de automatische reiniging openmaakt, klinkt er een waarschuwingssignaal.
- Laat de kernthermometer tijdens de automatische reiniging niet uit het apparaat hangen. De afdichting van de ovendeur kan dan beschadigd worden en er kunnen agressieve reinigingsmiddelen naar buiten komen.
- Reinig de van buiten aan te brengen kernthermometer niet met de automatische reiniging.
- Verwijder alle verzorgingsproducten en de resten ervan voordat u het apparaat verwarmt om er gerechten in te bereiden.

Zo reageert u correct wanneer u in contact komt met reinigings- of verzorgingsmiddelen:

- Wanneer u de reinigings- of verzorgingsmiddelen aanraakt zonder beschermende handschoenen tegen chemische stoffen, dan wel andere punten van de huid in contact komen met Active Green reinigingstabletten, spoel die punten dan 10 minuten lang af met stromend water.
- Wanneer reinigings- of verzorgingsmiddelen in uw ogen terechtkomen, spoelt u uw ogen 15 minuten lang uit met stromend water. Neem eventuele contactlenzen uit.
- Mocht u reinigings- of verzorgingsmiddelen inslikken, spoel dan uw mond grondig uit met water en drink onmiddellijk een halve liter water. Probeer niet geforceerd over te geven.
- Alarmeer onmiddellijk de hotline voor vergiftigingen of een arts.

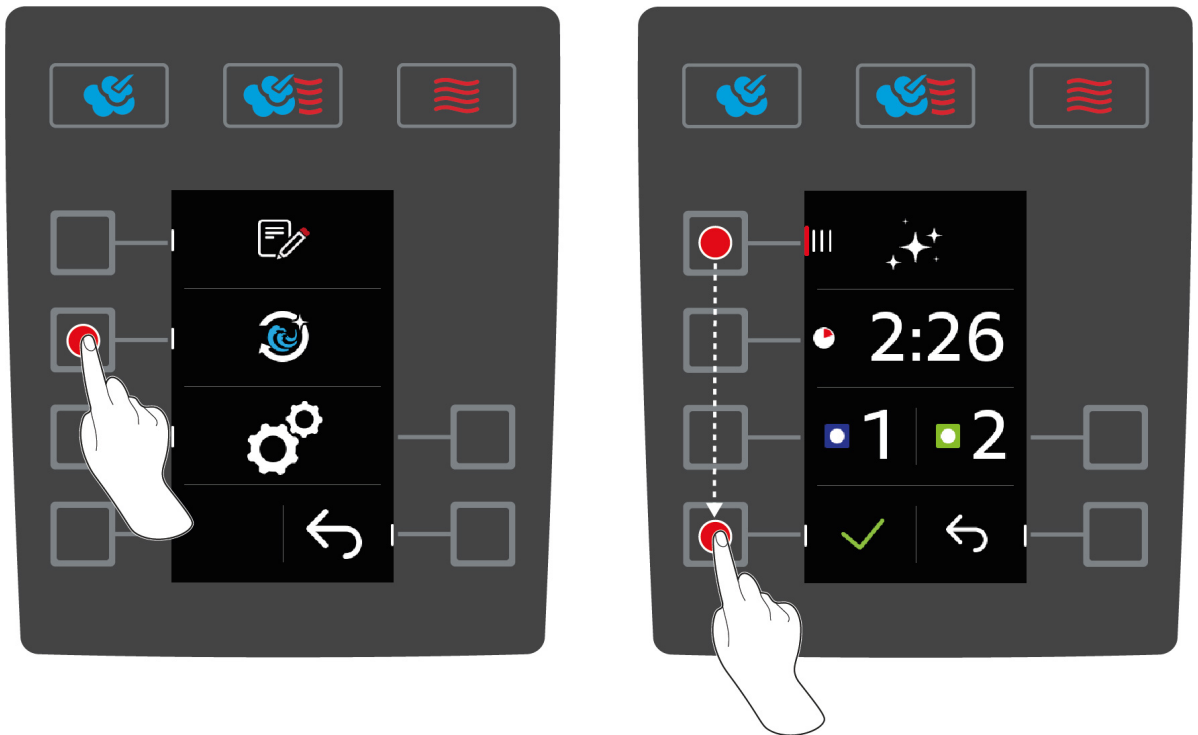
## 11.2 Reinigingsprogramma's

De volgende reinigingsprogramma's zijn beschikbaar:



Reinigingsprogramma	Beschrijving	Benodigde onderhoudsmiddelen
<b>licht</b>	Geschikt om lichte verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan bij gebruik van het apparaat tot 200 °C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Active Green reinigingstabletten</li> <li>▪ Care-tabs</li> </ul>
<b>gemiddeld</b>	Geschikt om verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gegrild, gebraden of gebakken werd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Active Green reinigingstabletten</li> <li>▪ Care-tabs</li> </ul>
<b>sterk</b>	Geschikt om sterke verontreinigingen en kalkafzettingen te verwijderen die zijn ontstaan door bereidingsprocessen waarbij gegrild, gebraden of gebakken werd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Active Green reinigingstabletten</li> <li>▪ Care-tabs</li> </ul>
<b>Wassen zonder tabs</b>	Geschikt om de ovenruimte uit te spoelen met warm water.	–

### 11.3 Automatische reiniging starten



✓ De inhangrekken zijn correct geplaatst in de ovenruimte.

1. Druk op het startscherm op de toets: 

2. Druk de toets in. 

> Wanneer de temperatuur in de ovenruimte boven 50 °C ligt, verschijnt deze melding: **Ovenruimte te warm**

3. Start de Cool-Down-functie om de temperatuur van de ovenruimte omlaag te brengen. Verdere informatie vindt u hier:

4. Druk de toets in. 

5. Kies het gewenst reinigingsprogramma [► 53] door aan het centrale instelwiel te draaien.

6. Maak de deur van de ovenruimte open.

7. Verwijder alle houders, bakblikken en -platen uit de ovenruimte.




8. **⚠ WAARSCHUWING! Chemische brandwonden! Draag mondbescherming en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen bij de omgang met Active Green reinigingstabletten en Care-tabletten.** Pak het aangegeven aantal Active Green reinigingstabletten uit en leg ze in de zeef van de afvoer van de ovenruimte.

9. Pak het aangegeven aantal verpakkingen Care-tabletten uit en leg de ze in de Care-lade.

10. Sluit de deur van de ovenruimte.
  11. Om de actie te bevestigen, drukt u op de toets: ✓
- >> De automatische reiniging begint.
- >> Wanneer de automatische reiniging is voltooid, klinkt er een signaal.



#### TIPS

- Wanneer er zich tijdens de automatische reiniging schuim in de ovenruimte vormt hoewel u de aanbevolen hoeveelheid Active Green reinigingstabletten gebruikt, moet u het aantal tabs bij de volgende automatische reiniging verminderen. Mocht er ook dan schuimvorming blijven plaatsvinden, neem dan contact op met uw RATIONAL-servicepartner.
- U kunt de ovenruimte tijdens het reinigen verlichten met het LED-paneel. Druk hiervoor op de toets: 

## 11.4 Automatische reiniging afbreken

U kunt alle automatische reinigingsprogramma's 30 secondes na het begin afbreken. Wanneer de automatische reiniging is gestart, kan deze niet meer worden afgebroken.

1. Druk op de toets en houd ingedrukt, totdat de statusbalk volledig weergegeven wordt: ✗
    - > U wordt gevraagd de deur van de oven te openen en de Active Green-reinigingstabletten te verwijderen.
  2. Maak de deur van de ovenruimte open.
  3. **⚠ WAARSCHUWING! Risico op brandwonden! Draag een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen bij de omgang met Active Green-reinigingstabletten.** Neem de Active Green-reinigingstabletten uit de ovenruimte en voer ze af.
  4. Sluit de deur van de ovenruimte.
    - > U wordt gevraagd de ovenruimte met de handdouche te spoelen.
  5. Spoel de ovenruimte uit met de handdouche.
  6. Sluit de deur van de ovenruimte.
- >> Het overzicht van de reinigingsprogramma's wordt weergegeven.



#### TIP

Wanneer tijdens de automatische reiniging de stroom uitvalt, wordt de automatische reiniging automatisch onderbroken. Als de stroomvoorzorging weer hersteld is, gaat de automatische reiniging verder.

## 12 Onderhoud

### WAARSCHUWING

#### Afzettingen van vet of resten van levensmiddelen in de ovenruimte

Wanneer u de ovenruimte niet voldoende reinigt, bestaat er brandgevaar door afzetting van vet of resten van levensmiddelen.

1. Reinig het apparaat dagelijks.
2. Laat bij een eventuele brand de deur van de ovenruimte gesloten. Zo onttrekt u zuurstof aan de brand. Schakel het apparaat uit. Wanneer de brand is overgeslagen, moet u een brandblusser gebruiken die geschikt is om brandend vet te blussen. Gebruik nooit water of schuim om een vetbrand te blussen.

### 12.1 Algemene veiligheid

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Laat het apparaat en alle functionerende delen afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.

Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:

- Reinig het apparaat ook dagelijks wanneer u uitsluitend gebruikmaakt van de handmatige bedrijfsmodus Stoom.
- Maak toebehoren niet schoon met de automatische reiniging in het apparaat.

### 12.2 Onderhoudsintervallen

Onderhoudsinterval	Functionele componenten
Dagelijks	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ovenruimte</li> <li>▪ rubbers van de ovenruimte</li> <li>▪ Ovendeur</li> <li>▪ Opvangbak deur en afvoergoot</li> <li>▪ Kernthermometer</li> <li>▪ Accessoires</li> <li>▪ Handdouche</li> </ul>
Wekelijks	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buitenkanten van het apparaat</li> <li>▪ LED-afdekking</li> <li>▪ Bedieningspaneel</li> <li>▪ Kunststof delen</li> </ul>

De functionele onderdelen moeten volgens het onderhoudsinterval worden gereinigd, maar mogen desgewenst ook vaker worden schoongemaakt.

### 12.3 Verzorgingsproducten

#### Geschikte verzorgingsproducten

- Maak de volgende functionele onderdelen schoon met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek:
  - buitenkant van het apparaat
  - glasplaat van de ovendeur
  - LED-afdekking in de ovendeur
  - Rubbers van de ovenruimte



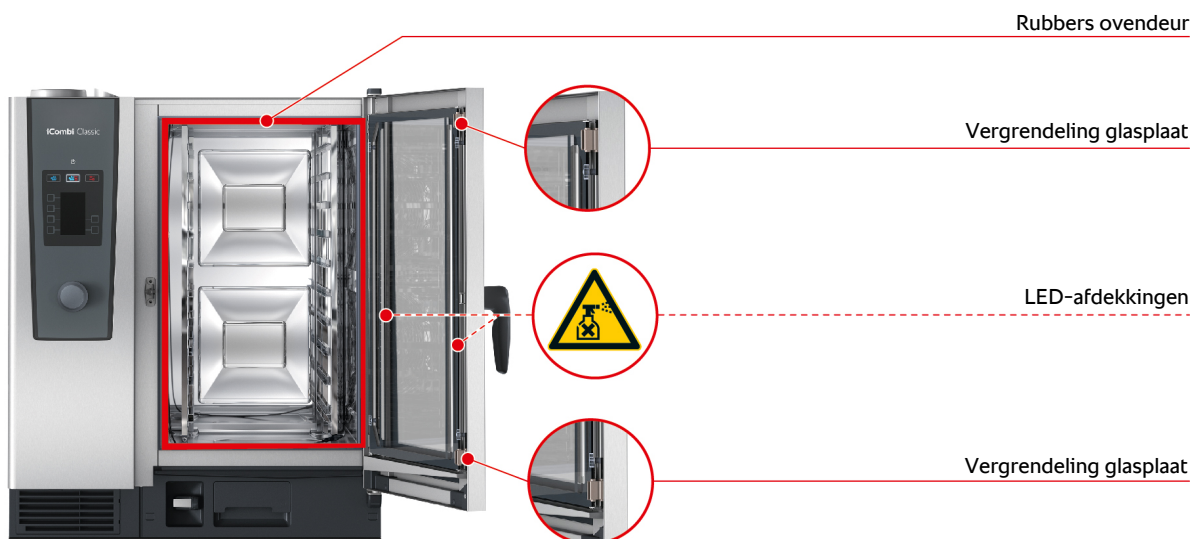
- Reinig toebehoren met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.

#### Ongeschikte verzorgingsproducten

Reinig het apparaat, de functionerende onderdelen en accessoires niet met de volgende, ongeschikte verzorgingsproducten:

- schurende reinigingsmiddelen
- zoutzuur, loog, zwavelhoudende stoffen of andere stoffen die zuurstof verbruiken
- onverdunde alcohol, methanol of oplosmiddelen als aceton, benzeen, toluen of xyleen
- bakoven- of grillreiniger
- Pannensponsjes met schuurlaag
- staalwol
- hogedrukspuit
- scherpe of puntige voorwerpen

## 12.4 Deur van de ovenruimte reinigen



#### Glasplaten reinigen

1. Maak de deur van de ovenruimte compleet open tot hij vastklikt.
2. Maak de vergrendelingen van de glasplaten met lichte druk los.
3. Draai de glazen ruit van de ovendeur open.
4. Reinig de glasplaten van de ovendeur met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
5. Laat de glasplaten van de ovendeur volledig drogen.



#### LED-afdekkingen reinigen

Wanneer u de glasplaten van de ovendeur hebt gereinigd, kunt u vervolgens ook de LED-afdekkingen schoonmaken. Reinig de LED-afdekkingen alleen met de geschikte verzorgingsproducten [► 56].

De LED-afdekking ligt tussen de twee glasplaten van de ovendeur.

- ✓ De glasplaten van de ovendeur zijn ontgrendeld.
1. Reinig de LED-afdekking met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
  2. Laat de LED-afdekking volledig drogen.
  3. Zet vervolgens weer de glasplaat van de ovendeur goed vast.

### Rubbers van de ovendeur reinigen

Wanneer u uw apparaat in continubedrijf en met hoge temperaturen in de ovenruimte boven 260 °C gebruikt met overwegend etenswaren die veel vet en gelatine bevatten, dan kunnen de rubbers van de ovendeur snel verslijten. Om de gebruiksduur van de rubbers van de ovendeur te verlengen, moet u ze elke dag schoonmaken.

- ✓ De deur van de ovenruimte is geopend.
- 1. Reinig de rubbers van de ovendeur met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- 2. Laat de rubbers van de ovendeur volledig drogen.

## 12.5 Handdouche reinigen

1. Trek de slang van de handdouche volledig naar buiten en houd hem vast.
2. Reinig de handdouche en de slang met een zachte spons.
3. Om hardnekkige kalkafzettingen te verwijderen, maakt u de handdouche en de slang schoon met verdunde tafellazijn.

## 12.6 Opvangbak deur en afvoergoot reinigen

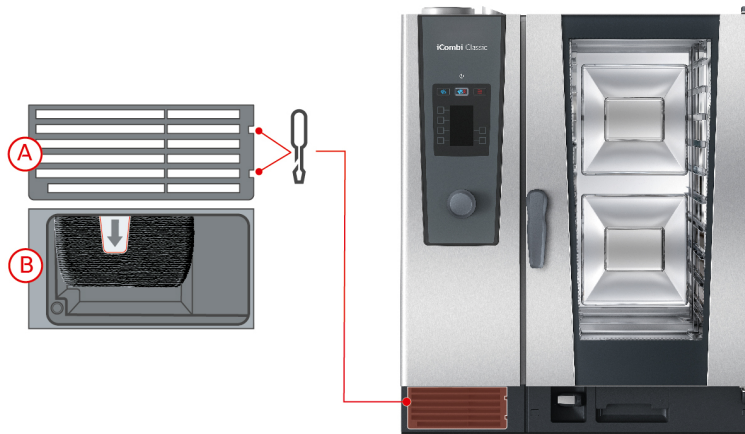
1. Maak de deur van de ovenruimte open.
2. Om de opvangbak van de deur en de afvoergoot te reinigen, giet u elke dag 1-2 liter warm water in de opvangbak. Reinig de opvangbak niet met de handdouche.

## 12.7 Luchtfilter reinigen



### Benodigd gereedschap

- Schroevendraaier



1. Steek de schroevendraaier in de inkepingen van de afdekking van het luchtfilter (A).
2. Verwijder de afdekking van het luchtfilter.
3. Trek het luchtfilter naar buiten (B).
4. Reinig het luchtfilter in de vaatwasser en laat hem daarna volledig drogen.
  - > Wanneer het luchtfilter na de reiniging in de vaatwasser niet schoon is, moet hij worden vervangen.
5. Wanneer het luchtfilter gereinigd is, schuift u hem terug in het apparaat.
6. Steek de afdekking van het luchtfilter weer in het apparaat.

### AANWIJZING

#### **Straalwater kan in het apparaat binnendringen wanneer het luchtfilter niet correct is aangebracht**

De bescherming tegen straalwater uit alle richtingen is alleen gegarandeerd bij een correct aangebracht luchtfilter.

1. Schuif het luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.

## 12.8 Toebehoren reinigen

1. Laat accessoires goed afkoelen voordat u ze reinigt.
2. Verwijder resten van levensmiddelen en laagjes vet, maizena en eiwit met een zachte doek.
3. Wanneer accessoires hardnekkig zijn vervuild, week het aangekoekte vuil dan in met lauwwarm water en verwijder het vervolgens met een zachte doek.

## 12.9 Ontluchtingsbuis van de afvoer reinigen

Wanneer uw apparaat bij de installatie is aangesloten op een reeds aanwezige sifon, dan is er een ontluchtingsbuis op de afvoer gemonteerd. Wanneer uw zacht water hebt of het apparaat is aangesloten op een ontkalkingsinstallatie en u eveneens regelmatig gebruik maakt van de reinigingsprogramma's **medium** en **sterk**, wordt schuim dat bij het reinigen ontstaat in de ontluchtingsbuis gevoerd. Om een optimale afvoer van het schuim te garanderen, moet u de ontluchtingsbuis één keer per week schoonmaken.

1. Vul de ontluchtingsbuis met warm water totdat de buis helemaal schoon is, zonder resten. Het water moet een temperatuur van 60°C hebben.

## 13 Inspiratie en ondersteuning

### 13.1 Hulp per telefoon

#### ChefLine®

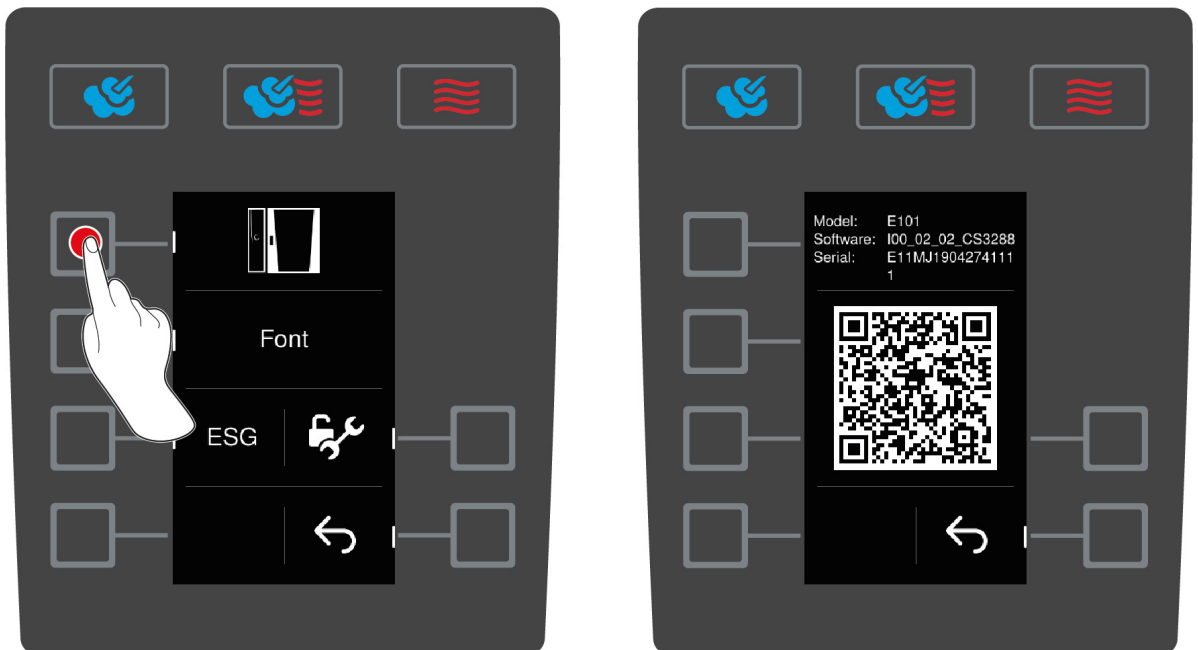
Hebt u vragen over bepaalde toepassingen of recepten? Wij geven u graag telefonisch advies. Snel, eenvoudig en van kok tot kok. Bel gewoon met de ChefLine®. Het nummer vindt u op de ChefLine®-sticker op de oven deur en onder [rational-online.com](http://rational-online.com).



#### RATIONAL-servicepartners

Onze apparaten zijn betrouwbaar en duurzaam. Mocht u toch een keer voor een technische uitdaging komen te staan, dan komen de RATIONAL-servicemonteurs u snel te hulp. Gegarandeerde levering van reserve-onderdelen en een all-in noodservice in het weekend inbegrepen. Het nummer vindt u op [rational-online.com](http://rational-online.com).

### 13.2 Apparaatgegevens oproepen

U kunt in het apparaat oproepen welke softwareversie er geïnstalleerd is en welk serienummer uw apparaat heeft. Wanneer u op uw smartphone een app geïnstalleerd hebt waarmee u QR-codes kunt inscannen, dan kunt u de gegevens ook laden op uw smartphone.



1. Druk op het startscherm op de toets: 
2. Druk de toets in. 
3. Druk de toets in. 
4. Druk de toets in. 
  - > De volgende informatie wordt weergegeven:
    - Apparaattype
    - Geïnstalleerde softwareversie
    - Serienummer van het apparaat

U kunt de weergegeven QR-code nu met uw smartphone inscannen om de vermelde informatie te bewaren.

### 13.3 Probleemoplossing

Neem bij alle foutmeldingen contact op met uw RATIONAL-servicepartner [► 60]. Zorg dat u altijd het serienummer van uw apparaat beschikbaar hebt. Het serienummer bevindt zich op het typeplaatje.

### 13.3.1 Foutmeldingen verwarming stoomgenerator

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 10 SC-automatic failed	De SC-automaat is defect.	Ja
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	De watertoevoer van de stoomgenerator is defect.	Ja
Service (E) 12 Water volume measurement failed	De meting van de hoeveelheid water is defect.	Ja
Service (E) 13 Water detection failed	De herkenning van het waterpeil in de stoomgenerator is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	De thermometer is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	De temperatuurlimiet van de ovenruimte is overschreden.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	De watertoevoer is defect.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 46.1 Pump failed	De watertoevoer is defect.	Ja
Service (E) 46.2 Pump failed	De watertoevoer is defect.	Ja

### 13.3.2 Foutmeldingen voor gasapparaten

Wanneer uw apparaat een gasaansluiting heeft, kunnen de volgende extra foutmeldingen verschijnen. Neem bij alle foutmeldingen contact op met uw RATIONAL-servicepartner [► 60]. Zorg dat u altijd het serienummer van uw apparaat beschikbaar hebt.

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 32.1 Check gas supply	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service (E) 32.2 Check gas supply	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service (E) 32.3 Check gas supply	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service (E) 33.2	De gasbrander is defect.	Nee

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Gas burner failed close gas supply	Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	De gasbrander is defect. Draai de hoofdkraan van de gasleiding dicht.	Nee
Service (E) 34.32 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service (E) 60 Gas system failed	De initialisering van de ontsteking is defect. Schakel het apparaat uit en opnieuw in. Wanneer de foutmelding blijft bestaan, moet u contact opnemen met uw servicepartner.	–

### 13.3.3 Foutmeldingen verwarming hete lucht

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	De thermometer is defect.	Nee
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	De temperatuurlimiet van de stoomgenerator is overschreden.	Nee
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	De temperatuurlimiet van de ovenruimte is overschreden.	Nee
Service (E) 34.1 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service (E) 34.2 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service (E) 34.4 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Nee
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	De watertoevoer is defect.	U kunt niet meer beschikken over de functie <b>Stoomstoot</b> .
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	De watertoevoer is defect.	Ja
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.

### 13.3.4 Foutmeldingen vocht

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 20.2 Control sensor failed	De thermometer is defect.	Ja
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	De thermometer is defect.	Ja
Service (E) 30 Humidity control failed	De vochtigheidsmeting is defect.	Ja
Service (E) 36 Humidity control failed	De drukverschilsensor is defect.	Ja

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 37 Humidity control failed	De drukverschilsensor is defect.	Ja
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	De watertoevoer is defect.	Ja
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.

### 13.3.5 Foutmeldingen CleanJet

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	De hoeveelheid water die het iCareSystem nodig heeft is te laag.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	De kogelkraan kan de positie <b>open</b> niet vinden.	Nee
Service (E) 27 Drain valve does not close	De kogelkraan kan de positie <b>gesloten</b> niet vinden.	Nee
Service (E) 34.8 Data communication failed	De automatische reiniging functioneert niet.	Ja
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 47.1 Pump failed	De afvoerpomp is defect.	Ja
Service (E) 47.2 Pump failed	De afvoerpomp is defect.	Ja
Service (E) 110 Cleanjet failed	Tijdens de automatische reiniging heeft zich een storing voorgedaan in de SC-pomp.	Nee
Service (E) 120 Cleanjet failed	Tijdens de automatische reiniging heeft zich een storing voorgedaan in de herkenning van het waterpeil.	Nee

### 13.3.6 Foutmeldingen Care

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	De watertoevoer is defect.	Ja
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	De interne watertoevoer gaat niet meer dicht.	U kunt alleen nog beschikken over de bedrijfsmodus Hetelucht.
Service (E) 49.1 Pump failed	De watertoevoer is defect.	Ja
Service (E) 49.2 Pump failed	De watertoevoer is defect.	Ja

### 13.3.7 Berichtencentrum

Foutmelding	Oorzaak	Bereiding mogelijk
Service (E) 17 Unit data failed	Het type apparaat is defect.	Nee
Service (E) 29 Electric compartment too hot	De temperatuur van de printplaat is te hoog.	Nee
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	De kernthermometer in de ovenruimte is defect.	Ja, maar u kunt de kernthermometer niet gebruiken.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	De kernthermometer in de ovenruimte is defect.	Ja, maar u kunt de kernthermometer niet gebruiken.
Service (E) 34.16 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service (E) 34.64 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service (E) 34.400 Data communication failed	De interne datacommunicatie verloopt gebrekkig.	Ja
Service (E) 41	De bevochtigingsspuitmond of -buis is verkalkt.	U kunt niet meer beschikken over de functie <b>Stoomstoot</b> .
Service (E) 50 Initialise timer	De real-time clock van de CPU is niet geïnitieerd. Stel de datum en tijd in.	Ja
Service (E) 51 Battery failed	De batterij is defect.	Ja
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	De verlichting van de ovenruimte functioneert niet goed.	Ja
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	De verlichting van de ovenruimte functioneert niet goed.	Ja
Service (E) 72 Veiligheidstemperatuurbegrenzer is geactiveerd	De activeringstemperatuur van een thermometer is overschreden.	Nee

### 13.3.8 Foutmeldingen bij gebruik van de UltraVent

De volgende foutmeldingen kunnen verschijnen wanneer u uw apparaat gebruikt met een UltraVent. Neem bij alle foutmeldingen contact op met uw RATIONAL-servicepartner [► 60]. Zorg dat u altijd het serienummer van uw apparaat beschikbaar hebt.

Foutmelding	Oorzaak
Service (E) 35	De kap van het apparaat wordt niet herkend.
Service (E) 35.1	De motor van de kap van het apparaat is defect.
Service (E) 35.2	Het filter van de kap van het apparaat wordt niet herkend.
Service (E) 35.3	De regeling van het thermische element is defect.
Service (E) 35.4	Het thermische element van de motorbeveiliging is defect.
Service (E) 35.5	Het filter van de UltraVent is verontreinigd.
Service (E) 35.6	Het filter van de UltraVent is verontreinigd.
Service (E) 35.7	Het filter van de UltraVent is niet geplaatst.



## 14 Onderhoud

De volgende onderhoudstaken kunt u zelf uitvoeren:

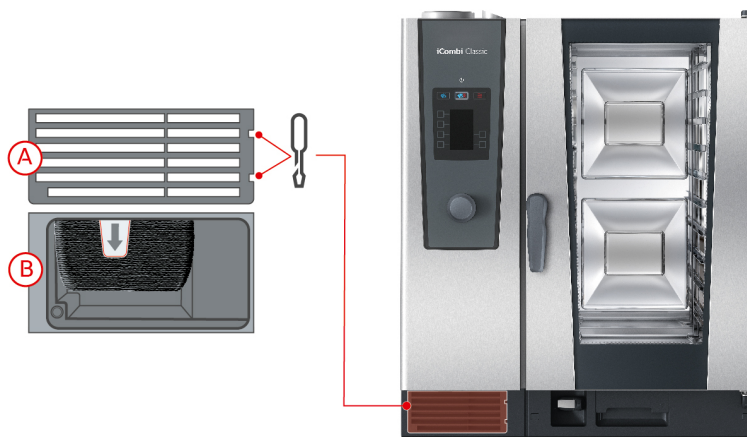
- Luchtfilter vervangen [▶ 65]
- Rubbers van de ovendeur vervangen [▶ 66]
- LED-afdekking vervangen

### 14.1 Luchtfilter vervangen



**Benodigd gereedschap**

- Schroevendraaier



- ✓ Er verschijnt een melding dat het luchtfilter moet worden vervangen.
1. Steek de schroevendraaier in de inkepingen van de afdekking van het luchtfilter.
  2. Verwijder de afdekking van het luchtfilter.
  3. Trek het luchtfilter naar buiten.
  4. Schuif het nieuwe luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.
  5. Steek de afdekking van het luchtfilter weer in het apparaat.

#### AANWIJZING

**Straalwater kan in het apparaat binnendringen wanneer het luchtfilter niet correct is aangebracht**

De bescherming tegen straalwater uit alle richtingen is alleen gegarandeerd bij een correct aangebracht luchtfilter.

1. Schuif het luchtfilter zo in het apparaat dat het vastklikt.

## 14.2 Rubbers van de ovendeur vervangen

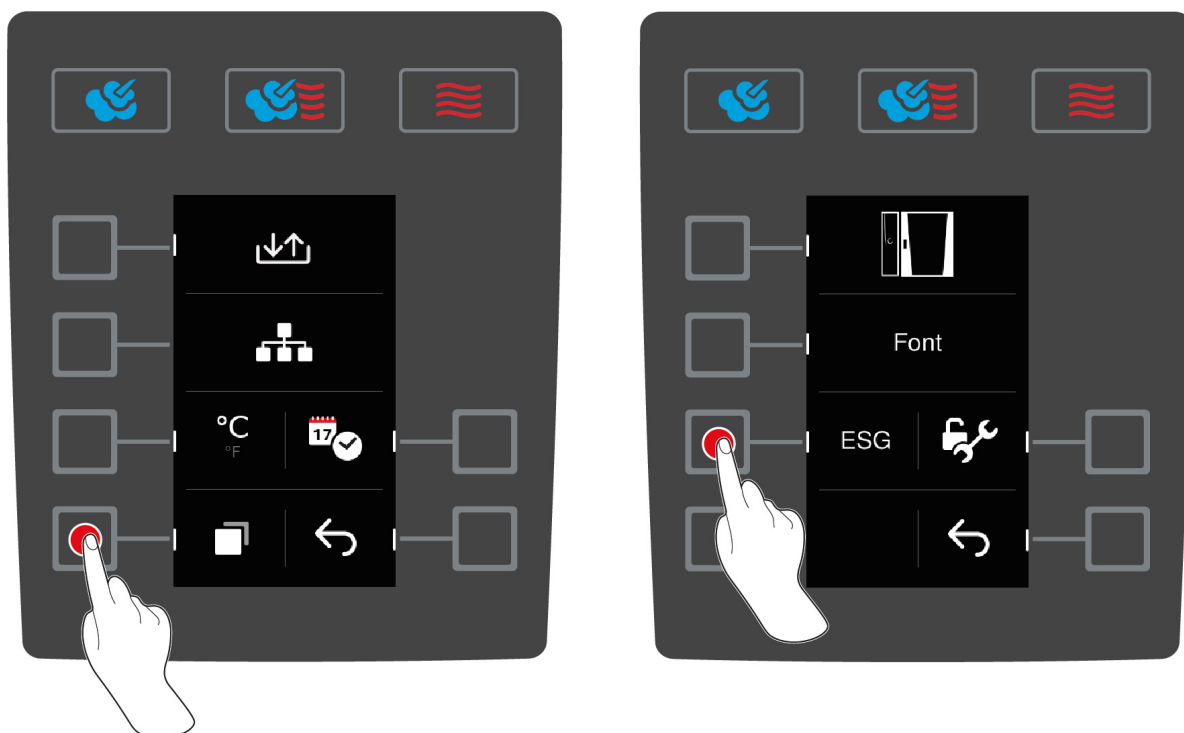




1. Maak de deur van de ovenruimte open.
2. Trek de rubbers van de ovendeur uit de groef en werp ze weg.
3. Maak de lippen van de nieuwe rubbers vochtig met zeepsop.
4. Druk eerst de uiteinden van de rubbers in de hoeken van de groef.
5. Druk daarna de rest van de rubbers in de groef.

## 15 Transport

### 15.1 Stoomgenerator leegmaken

Voordat u uw apparaat transporteert, moet u eerst de stoomgenerator leegmaken.



1. Neem het apparaat van de watertoevoer.
  2. Druk op het startscherm op de toets: 
  3. Druk de toets in.
  4. Druk de toets in. 
  5. Druk de toets in. **ESG**
- >> De stoomgenerator wordt geleegd.

### 15.2 Apparaat vervoeren

#### WAARSCHUWING

**De zwenkwielen kunnen beschadigd raken, als het apparaat of de combi-duo met ingeschakelde parkeerremmen wordt bewogen.**

Wanneer de zwenkwielen beschadigd zijn, kan het apparaat of de Combi-Duo omvallen en ernstig letsel veroorzaken.

1. Geef de parkeerrem van de wielen vrij, voordat u het apparaat of de Combi-Duo verplaatst of transporteert.

#### WAARSCHUWING

**De zwenkwielen kunnen beschadigd raken, wanneer u van richting wilt veranderen met ingeschakelde parkeerrem.**

Wanneer de zwenkwielen beschadigd zijn, kan het apparaat of de Combi-Duo omvallen en ernstig letsel veroorzaken.

1. Wanneer de zwenkwielen onder het apparaat of het onderstel uitsteken en u van richting wilt veranderen, moet u eerst de parkeerrem vrijgeven en dan pas de wielen draaien.
2. Trap niet tegen de zwenkwielen aan.

### ⚠️ VOORZICHTIG

#### Apparaten kunnen bij het transport kantelen over drempels of op schuine oppervlakken

Wanneer u apparaten over drempels of op een schuine ondergrond verplaatst, kan het apparaat kantelen en letsel veroorzaken.

1. Verplaat apparaten voorzichtig over drempels en schuine ondergronden.

### ⚠️ VOORZICHTIG

#### Apparaten en Combi-Duo's op zwenkwielen kunnen bij vervoer of verplaatsing kantelen

Wanneer uw apparaat of Combi-Duo op een onderstel met zwenkwielen staat en u de parkeerrem niet losmaakt voordat u het apparaat verplaatst of transporteert, kan het kantelen en letsel veroorzaken.

1. Maak de parkeerrem van de wielen los, voordat u het apparaat of de Combi-Duo verplaatst of transporteert of verplaatst.
2. Trek de parkeerrem van de wielen na het vervoer weer aan.

U kunt apparaten op verrijdbare onderstellen of zwenkwielen verplaatsen.

✓ De stoomgenerator is geleegd [► 67].

1. Voordat u het apparaat vervoert naar een andere plaats moet u het naar behoren scheiden van het elektriciteitsnet, de waterleiding en de afvoerleidingen.
2. Wanneer u het apparaat naar een nieuwe plaats hebt gebracht, moet u het weer correct aansluiten op het elektriciteitsnet, de waterleiding en de afvoerleidingen. U moet de parkeerremmen van het verrijdbare onderstel of de zwenkwielen weer vastzetten.



3. Als u het apparaat tijdens het schoonmaken van de keuken een beetje naar voren wilt trekken, moet u eerst de parkeerremmen van het verrijdbare onderstel of de zwenkwielen losmaken.
4. Trek het apparaat voorzichtig naar voren.
5. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken van de keuken, schuift u het apparaat weer behoedzaam terug en trek u de parkeerremmen vast.

## 16 Buiten bedrijf stellen en afvalverwijdering

### 16.1 Buiten bedrijf stellen

Neem contact op met uw RATIONAL-servicepartner wanneer u het apparaat niet meer verder wilt gebruiken.

### 16.2 Afvalverwijdering



Oude apparatuur bevat materialen die geschikt zijn voor recycling. Voer oude apparatuur daarom milieuvriendelijk af via een geschikt verzamelpunt.

## 17 Technische gegevens

Neem ook de technische gegevens in acht op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich links naast het bedieningspaneel.

### 17.1 Apparaten met stroomaansluiting

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-1/1	147 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-2/1	93 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-1/1	118 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-2/1	182 kg
Beveiligingsklasse	IPX5
Geluidsoverdracht door de lucht	≤70 dBA
Omgevingsvoorwaarden	10 - 40 °C
WLAN-standaard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequentie en max. zendvermogen WLAN	02,4 GHz / 40,7 mW

### 17.2 Apparaten met gasaansluiting

	Waarde
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-1/1	104 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 6-2/1	160 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-1/1	134 kg
Gewicht (zonder verpakking)Type 10-2/1	196 kg
Beveiligingsklasse	IPX5
Geluidsoverdracht door de lucht	≤70 dBA
Omgevingsvoorwaarden	10 - 40 °C
WLAN-standaard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequentie en max. zendvermogen WLAN	02,4 GHz / 40,7 mW

### 17.3 Typen en modelnamen

De typeaanduiding en de modelnaam op het typeplaatje zijn verschillend. In deze tabel vindt u wat bij elkaar hoort.

Type	Modelnaam
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

### 17.4 Conformiteit

#### 17.4.1 Apparaten met stroomaansluiting

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen:

- Richtlijn 2014/53/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstate over het aanbod van zendinstallaties op de markt
- Richtlijn 2006/42/EU over machines
- Richtlijn 2014/30/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over de elektromagnetische compatibiliteit

- Richtlijn 2011/65/EU beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, met inbegrip van 2015/863/EU

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende Europese normen:

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

## 17.4.2 Apparaten met gasaansluiting

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen:

- Verordening (EU) 2016/426 over apparaten voor de verbranding van gasvormige brandstoffen
- Richtlijn 2014/53/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over het aanbod van zendinstallaties op de markt
- Richtlijn 2006/42/EU over machines
- Richtlijn 2014/30/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over de elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn 2011/65/EU beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, met inbegrip van 2015/863/EU

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende Europese normen:

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

## 18 Wettelijke informatie

### VS

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-voorschriften. De bediening is afhankelijk van de volgende twee voorwaarden:

- (1) het apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en
- (2) het apparaat moet alle ontvangen interferentie tolereren, met inbegrip van interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

Deze apparatuur is getest en in overeenstemming bevonden met de limieten voor een digitaal apparaat van klasse A, overeenkomstig deel 15 van de FCC-voorschriften. Deze limieten zijn ontwikkeld als redelijke bescherming tegen schadelijke interferentie bij gebruik van de apparatuur in een commerciële omgeving. Deze apparatuur genereert en gebruikt radiofrequente energie. Indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de handleiding kan het schadelijke interferentie veroorzaken voor de radiocommunicatie. Het gebruik van deze apparatuur in een woonomgeving kan leiden tot schadelijke interferentie, in welk geval de gebruiker de interferentie op eigen kosten moet corrigeren.

FCC ID: 2AUI6-LM2



# Trefwoordenindex

## A

Apparaat bedienen	
Centraal instelwiel	11
Gebaren	11
Apparaat inschakelen	11
Apparaat uitschakelen	11

## B

Bereidingsstap programmeren	28
Bereidingstijd	34

## C

Centraal instelwiel	11
Continubedrijf	34
Cool-Down-functie	35

## G

Gasgeur	10
Reiniging	57

## H

Handdouche	18
Douche	18
Handmatig voorverwarmen programmeren	28

## K

Kerntemperatuur	34
Kernthermometer	
Bakkerijproducten	18
Grote stukken vlees	17
In de te bereiden etenswaren steken	16
Verwijderen	18
Kernthermostaat	
Groente	18
Heel haantje	17
Hele vis	18
Kleine gerechten	18
Steak	17
Visfilets	18

## L

LED-afdekking reinigen	57
Luchtfilter	
Reiniging	58
Luchtfilter vervangen	65
Luchtsnelheid	35

## O

Onderhoud	
Accessoires	59
Luchtfilter vervangen	65
Rubbervervangen	66
Opwarmen	35
Ovendeur	

LED-afdekking reinigen	57
Reiniging	57
Rubbervervangen	58
Ovenruimteklimaat	
Combinatie van stoom en hete lucht	37
Finishing (afwerking)	23
Hetelucht	38
Stoom	36

## P

Programma's starten	29
Programmeermodus	
Bereidingsparameter bewerken	30
Bereidingsstap toevoegen	30
Bereidingsstap wissen	30

## R

Reiniging	
LED-afdekking	57
Luchtfilter	58
Ovendeur	57
Rubbervan de ovendeur	58
Reinigingsprogramma's	
Licht	53
Medium	53
Sterk	53
Wassen zonder tabs	53
Rubbervervangen	66

## S

Sous-vide-garen	
Cook and Chill	22
Dieet- en speciale verzorging	22
Room-Service	22
Toepassingen	22

## T

Temperatuur ovenruimte	34
Combinatie van stoom en hete lucht	37
Finishing (afwerking)	23
Hetelucht	38
Stoom	36

## V

Verzorgingsproducten	
Geschikte reinigingsmiddelen	56
Ongeschikte reinigingsmiddelen	57

## W

Wassen zonder tabs	53
--------------------	----

## Z

Zelf onderhoudswerkzaamheden uitvoeren	65
--	----





**RATIONAL AG**

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)