



Original brugsvejledning **SelfCookingCenter®**

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

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

GRATIS! - Introduktion på stedet

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

GRATIS! - Academy RATIONAL



Kun hos os er fortsat videreuddannelse inklusiv. Hent nye kreative idéer og bliv ved med at forbedre arbejdsprocesserne i dit køkken. Vi viser dig, hvordan du kan udnytte dit apparat endnu bedre. Lige meget hvor ofte, og om det kun er dig eller hele dit køkkenteam. Kom og udveksl erfaringer med kolleger og andre kokke - seminaret af en dags varighed hos Academy RATIONAL giver jer rigeligt rum til dette.

På **www.rational-online.com** kan du se, hvor de næste seminarer afholdes i nærheden af dig.



GRATIS! - Club RATIONAL



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

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



GRATIS! - ChefLine®

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

RATIONAL SERVICE-PARTNER



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

2 års garanti

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

Tilmeld dig nemt og enkelt på **www.rational-online.com/warranty**



Kære kunde

Hjertelig til lykke med din nye SelfCookingCenter® .

Du bedes læse håndbogen grundigt, før du tager apparatet i brug.

Takket være vores visuelle betjeningskoncept, som er umiddelbart forståeligt, kan du lynhurtigt opnå fremragende resultater med dit SelfCookingCenter® – næsten helt uden indlæring og tidskrævende kurser.

Vi yder to års garanti fra datoen for første installation. Det er en betingelse for denne garantiydelse, at garantilmeldingen er foretaget korrekt og er komplet. Glasskader, glødelamper og tætningsmateriale samt skader forårsaget af ukorrekt installation, brug, vedligeholdelse, reparation og afkalkning er ikke omfattet af garantien.

Vi ønsker dig god fornøjelse med dit SelfCookingCenter® .

**Dit
RATIONAL AG**

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer til gavn for fremskridtet!

Forhandler:

Installatør

Installeret den:

Apparat-nummer



Indholdsfortegnelse

Forklaring til piktogrammer	12
Første ibrugtagning	13
Sikkerhedsanvisninger	15
Ansvar	18
Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation	20
Funktionsdele	23
Anvisninger for brug af apparatet	24
Arbejde med kernetemperaturføleren	28
Arbejde med håndbruseren	30
Generel betjening	31
Generelle anvisninger	31
Hjælpefunktion	33
Piktogram-forklaring	33
Oversigt driftstilstand	34
Display efter aktivering	34
Oversigt driftstilstand	36
De forskellige driftstilstande	36
iCookingControl	38
Visning iCC Cockpit	38
Forklaring til piktogrammer	38
Information og opfordringer i den løbende proces	38
Funktioner efter tilberedning	38
iCC - Cockpit	41
iCC Monitor	41
iCC Messenger	41
Eksempel: Kylling	41
Top 10	47



Indholdsfortegnelse

Combi-damper-tilstand	48
Forklaring til piktogrammer	48
Damp	50
Varmluft	51
Kombination af damp og varmluft	53
ClimaPlus Control ®	55
Tidsindstilling eller vedvarende drift	56
Manuel forvarmning	56
Manuel fugtning	58
Lufthastighed	58
Tilberedning efter Delta-T	60
Cool Down	62
Programmerings-tilstand	64
Piktogram-forklaring	64
Billedvisning	64
Sorterings- og filtreringsfunktion	67
Gemme fra løbende drift	68
Programmere – iCookingControl -modus	69
Programmering - Combi-dampkoger-modus	71
Programmere – iLC-modus	73
Starte program	75
Kontroller programtrin	75
Programmeringstilstand	77
Oprettelse af gruppe	77
Programmerings-tilstand	78
Gruppetildeling	78
Ændre program	79



Indholdsfortegnelse

Kopier program	81
Slet program	82
Slet alle programmer	82
Ekstra egenskaber	83
Rækkefølge	83
iLevelControl	85
Forklaring til piktogrammer	85
Retter indlæses i udvalgsvinduet	87
Gem iLC -tilberedningsprogram	87
Gem iLC -tilberedningsforløb	87
Placér ret og start	87
Slet retter	90
Gem varekurve	91
iLevelControl	92
Arbejde med valgmuligheden 3-Kerntemperaturfølere	92
Efficient CareControl	94
Visning Vedligeholdelses- og tilsmudsningstilstand	94
Rengøringsopfordring	96
Starte rengøringen	97
Rengøringstrin	101
CleanJet ® +care-afbrydelse	102
Apparatkonfiguration via MySCC	103
MySCC - Favoritter	104
MySCC - Indstillinger	105
Sprog	105
Dato og klokkeslet	105
tilberedningsformat	107



Indholdsfortegnelse

Rigtigt tidsformat	107
Visning af resterende tid/mål-tid	107
Rumbelysning	109
Rumbelysning uden funktionen Indstiksbelysning	109
MySCC - Indstillinger	110
Belysningsindstillinger for SelfCookingCenter XS type 6 2/3	110
Rumbelysning	110
Med åben dør	110
MySCC - Indstillinger	112
Belysningsindstillinger for apparater med funktionen Indstiksbelysning.	112
Rumbelysning	112
Dæmpe LED-belysning dør	112
Indstiksbelysning	112
Blinkende lamper ved opfordring til handling	112
Med åben dør	112
Temperaturenhed	115
Display-klarhed	115
Efterløbstiden for kondensationshætten	115
À la carte tallerkenvægt	115
Bankett tallerkenvægt	115
Antal indskub	115
Indskubbenes rækkefølge	115
Holdetid klima	115
MySCC - Akustik	117
Hovedlydstyrke	117
Tastetone	117
Tastetone lydstyrke	117



Indholdsfortegnelse

Opfordring til påfyldning/handling	117
Slut på programtrin	117
Slut på madlavningstid	117
Procesafbrydelse / fejl fundet	117
Nulstil akustiske indstillinger	117
MySCC - Systemadministration	119
Download HACCP-data	119
Download infodata	121
Download servicedata	123
Download program	124
Upload program	124
Slet alle programmer	124
Download profil	126
Upload profil	126
Download billeder	128
Upload billeder	128
Slet alle egne billeder	128
MySCC - Systemadministration	130
Netværksindstillinger	130
Ergonomisk styring af et yderligere apparat via skærmen	130
IP-Adresser	133
MySCC - Systemadministration	134
Download Upload enhedens grundindstillinger	134
MySCC - MyEnergy	135
Halv energi	135
Dæmpe-automatik	136
Holdetid klima	137



Indholdsfortegnelse

Holdetid påfyldning	138
MySCC - MyEnergy	139
Visning energiforbrug	139
Download energiforbrug efter ladninger.	139
Download energiforbrug analyse	139
Standardenhed	139
Energi-Messenger	139
MySCC - Ekspertindstillinger	141
Valg af starttid	141
Følervisning kernetemperatur	143
Optage-modus	144
Fremkaldelse af optageprogram	144
Tvungen rengøring	148
MySCC - Ekspertindstillinger	150
Rengøringsplan	150
Rengøringsplan driftstilstand	150
Rengøring mandag til søndag	150
Forsinkelsestid ved tvungen rengøring	150
Begrænsning af kernetemperatur	154
Beskeder	157
Overvågning af døråbningstiden under påfyldning og tilberedning	159
MySCC - MyDisplay	161
Aktivér/skift profil	161
Upload profil	161
Download profil	161
Redigér profil	161
Tilføj ny profil	161



Indholdsfortegnelse

MySCC - MyDisplay - Eksempel	169
MySCC - Service	179
Informationer om apparattype/software	179
Chefline	179
Service-hotline	179
Kommunikation	180
Tilslutning af apparatet til KitchenManagement-systemet	180
Tilslutning af apparatet til RATIONAL Remote-appen	180
Husteknik	182
Rengøring af ovnglas og LED-afdækninger	182
Servicering af luftfilteret	182
Udskiftning af dørtætning	182
Udskiftning af lyskilder	182
Afkalkning af dampdyse	186
Fejlmeldinger	188
Før du ringer til kundeservice	192
EF-overensstemmelseserklæring for elektrisk udstyr	195
EF-overensstemmelseserklæring for gasapparater	196
EF-overensstemmelseserklæring for elektrisk udstyr	197



Fare!

Umiddelbar truende fare, der kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald, hvis den ikke undgås.



Advarsel!

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



Forsigtig!

Muligvis truende fare, der i givet fald kan medføre lette eller mindre kvæstelser, hvis den ikke undgås.



Ætsende stoffer



Brandfare!



Risiko for forbrænding!



Advarsel:

Manglende overholdelse kan medføre materialeskader.



Tips til daglig brug.



Læs håndbogen grundigt før ibrugtagning.



Den øverste indstikshøjde må maks. være 160 cm.



Læs omhyggeligt håndbogen før ibrugtagning.

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

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



Brandfare!

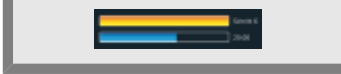
Fjern emballagedele, startsæt samt riste og beholdere.



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



Første ibrugtagning

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Følg anvisningerne i displayet. Tryk på tasten for at starte selvtesten.
2		Vælg tilslutning til normalt eller blødt vand.
3		Bekræft med "Næste".
4		Den efterfølgende test udføres automatisk. Status vises i det øverste felt, den resterende tid indtil afslutning af selvtesten vises i det nederste tidsfelt.



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



Sikkerhedsanvisninger

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

Dette apparat må ikke anvendes af børn og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden. Medmindre disse personer er under opsyn af en person, der er ansvarlig for sikkerheden.

Betjeningen må kun foretages med hænderne. Beskadigelse på grund af anvendelse af spidse, skarpe og andre genstande medfører bortfald af garantien.

For at undgå risikoen for ulykker eller beskadigelse af apparatet er det ubetinget nødvendigt, at betjeningspersonalet deltager i regelmæssige kurser og undervisning i sikkerhed.

Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, en autoriseret servicepartner eller en anden fagmand med tilsvarende kvalifikationer, således at risikoen for ulykker eller beskadigelse af apparatet undgås.

Hvis apparatet er installeret således, at det øverste indstik er højere end 160 cm, skal dette angives på den medfølgende mærkat.



Advarsel!

Kontrol før den daglige ibrugtagning og brug

- *Sørg for, at luftledepladen er korrekt låst foroven og forned – risiko for tilskadekomst på grund af det roterende ventilatorhjul!*
- *Kontrollér, at ophængningsstativerne eller stativvognen er låst korrekt i ovnrummet – beholdere med varm væske kan falde ned eller glide ud af ovnrummet – risiko for forbrænding!*
- *Kontrollér, at der ikke er rester af rengøringsstabletter i ovnrummet, før apparatet anvendes til madlavning. Fjern eventuelle rester af rengøringsstabletter, og skyl grundigt med håndbruseren – risiko for ætsning!*



Sikkerhedsanvisninger



Advarsel!

Landespecifikke og lokale standarder og forskrifter vedrørende installation og drift af erhvervsmæssige koge-/stege-/bageapparater skal overholdes.

Forkert installation, service, vedligeholdelse eller rengøring samt ændring af apparatet kan medføre beskadigelse, kvæstelse eller dødsfald. Læs brugsanvisningen grundigt, før du tager apparatet i brug.

Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af retter i erhvervskøkkener. Enhver anden brug er ikke i overensstemmelse med apparatets bestemmelse og er farlig.

Fødevarer, der indeholder let antændelige stoffer (f.eks. fødevarer med alkohol) må ikke tilberedes i apparatet. Stoffer med et lavt flammepunkt kan antænde sig selv - risiko for brand og hurtig forbrænding!

Rengørings- og afkalkningsmidler samt tilbehøret hertil må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne håndbog. Enhver anden brug er ikke i overensstemmelse med apparatets bestemmelse og er farlig.

Ved beskadigelse af ovnglasset skal hele glaspladen udskiftes.



Advarsel!

Røgning af fødevarer i apparatet

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



Advarsel!

Ingen genstande på toppen af apparatet

Stil ikke genstande på toppen af apparatet. Der er risiko for tilskadekomst, hvis disse falder ned.



Sikkerhedsanvisninger



Advarsel!

Kun gasapparater

- Hvis dit apparat er installeret under en emhætte, skal denne være tændt, når apparatet er i brug – forbrændingsgas!
- Hvis dit apparat sluttet til en skorsten, skal denne aftræksledning rengøres regelmæssigt i overensstemmelse med lokale bestemmelser – brandfare! (kontakt din installatør i den forbindelse).
- Læg aldrig genstande i røggasledningerne på dit apparat – brandfare!
- Området under apparatets bund må ikke blokeres af eller fyldes med genstande – brandfare!
- Apparatet må kun anvendes i vindstille miljøer – brandfare!



Sådan gør du ved gaslugt:

- Luk straks for gasforsyningen!
- Berør ikke elektriske kredsløbselementer!
- Luft straks godt ud i rummet!
- Undgå åben ild og gnistdannelse!
- Informer straks det ansvarlige gasforsyningsselskab fra en ekstern telefon. Hvis du ikke kan komme i kontakt med gasforsyningsselskabet, skal du ringe til den lokale brandstation!



Sikkerhedsanvisninger og ansvar



Advarsel!

Anvisninger om sikkerheden under brugen

- Når beholderne fyldes med væske, eller der under kogningen fyldes produkter ind, der bliver flydende, må de ikke skubbes ind på niveauer, hvor operatøren let kan se ned i de indsatte beholdere – fare for forbrænding! Klistermærke med anvisning er vedlagt apparatet.
- Åbn altid døren til ovnrummet meget langsomt (varme dampe) – fare for forbrænding!
- Tilbehør og andre genstande i det varme ovnrum må kun berøres med isolerende beskyttelsesdragt – fare for forbrænding!
- Apparatets udvendige temperatur kan overstige 60 °C. Berør kun apparatets betjeningselementer – fare for forbrænding!
- Håndbruser og vand fra håndbruseren kan være varmt – fare for forbrænding!
- Cool Down-drift – aktiver kun Cool Down med luftledepladen forskriftsmæssigt lukket – fare for kvæstelser!
- Grib ikke ind i ventilatorhjulet – fare for kvæstelser!
- Rengøring – aggressive kemiske midler – ætsningsfare! Til rengøring skal der bruges passende beskyttelsespåkledning, beskyttelsesbriller, handsker, ansigtsbeskyttelsesmaske. Følg sikkerhedsanvisningerne i kapitlet „Rengøring / Efficient CareControl“.
- Opbevar ikke brandfarlige eller brændbare stoffer i nærheden af apparatet – brandfare!
- Aktiver parkeringsbremsene på mobile apparater og stativvogne, når disse ikke bevæges. Vognene kan rulle, hvis gulvet er ujævnt – fare for kvæstelser!
- Hvis tallerkenstativ-vognen bruges mobilt, skal beholderlåsen altid være lukket. Dæk beholdere med væske til, så der ikke flyder varm væske over - fare for forbrændinger!
- Transportvognen skal være ordentligt fastgjort til apparatet ved påfyldning og udtagning af stativvognen – fare for kvæstelser.
- Stativvogne, tallerkenstativ-vogne, transportvogne samt apparater monteret på hjul kan tippe under transport over et skævt gulv eller en dørtærskel – fare for kvæstelser!



Sikkerhedsanvisninger og ansvar

Ansvar

Installationer og reparationer, der ikke udføres af autoriserede fagfolk eller med originale reservedele, samt enhver teknisk ændring, der ikke er tilladt af producenten, medfører, at producentens garanti og ansvar for produktet bortfalder.



Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation

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

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

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



Advarsel!

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

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



Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation



Advarsel!

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

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

Luftfilter artikelnummer 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Luftfilter artikelnummer

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

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

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

Dette luftfilter må kun udskiftes af en autoriseret servicepartner.

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



Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation

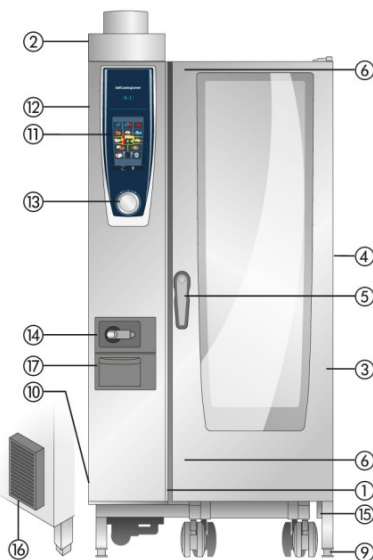
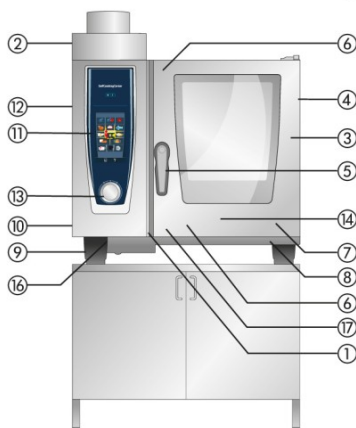
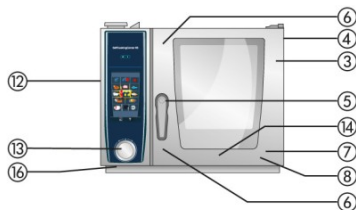
Inspektion, vedligeholdelse og reparation



Fare - højspænding!

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

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



Anvisninger for brug af apparatet

- Undgå varmekilder (f.eks. grillplader, frituregryder osv.) i nærheden af apparatet.
- Apparatet må kun anvendes i rum med en rumtemperatur på mellem +5 °C og +40 °C. Ved en omgivelsestemperatur på under + 5 °C skal apparatet opvarmes til en temperatur på mere end + 5 °C, før det tages i brug.
- Når du åbner ovnrumsdøren, slukkes varmeanlægget og ventilatorhjulet automatisk. Den integrerede ventilatorhjulbremse aktiveres, og ventilatorhjulet kører kortvarigt.
- Ved grillning og stegning (f.eks. kylling) skal der altid stilles en opsamlingsbeholder til fedtet under produktet.
- Anvend kun varmebestandigt, originalt tilbehør fra producenten.
- Rengør altid tilbehøret før brug.
- Lad apparatdøren stå på klem, hvis apparatet ikke bruges i længere tid (f.eks. natten over).
- Ovnrumsdøren er udstyret med en lukkefunktion. Døren på stående apparater er lukket tæt, når håndtaget står i lodret stilling.
- Ved længere driftspauser (f.eks. lukkedag) skal vand-, strøm- og gasforsyningen til apparatet afbrydes.
- Dette apparat må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald eller på kommunale genbrugsstationer. Vi er gerne behjælpelige med bortskaffelse af apparatet. Du kan kontakte vores tekniske kundeservice på nedenstående nummer: +49 8191 327333



! Hvis apparatet kun har været uden spænding eller slukket i mindre end 15 minutter, fortsættes den aktuelle proces på det sted, hvor den blev afbrudt.

Maks. påfyldningsmængde pr.apparatstørrelse

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



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

Bordapparater med ophængningsstativer

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

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



Bordapparat 6 x 2/3 GN med ophængningsstativ

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





Anvisninger for brug af apparatet

ophængningsstativ kan kun tages ud sammen med luftledepladen.

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

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



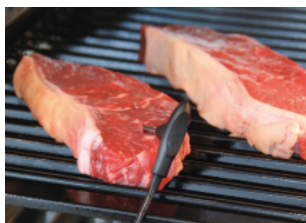
Arbejde med kernetemperaturføleren

Læs mere om arbejde med ekstraudstyret **3 kernetemperaturfølere** i kapitlet **iLevelControl**.



Forsigtig!

Kernetemperaturføleren og positioneringshjælpen til kernetemperaturføleren kan være varme - risiko for forbrænding!



Stik kernetemperaturføleren i det tykkeste sted på produktet. Nålen skal stikkes igennem midten af produktet (se brugerhåndbogen).



Anvend positioneringshjælpen, når der er risiko for, at kernetemperaturføleren kan glide ud af produktet (f.eks. ved produkter med en blød konsistens eller tynde fødevarer).



Ved Finishing® med tallerkenstativvognen sættes kernetemperaturføleren i keramikrøret på tallerkenstativvognen.



Under rengøringen må kablerne til alle kernetemperaturfølere, der tilsluttes udvendigt fra, ikke være stukket igennem ovnrumsdøren og ind i ovnrummet. Disse følere må ikke medtages i rengøringen! Dette fører til udsivninger under rengøringen.

Anvisninger for brug af apparatet



Anvend et forbor ved frosne fødevarer (RATIONAL artikelnummer 60.70.359). Bør et hul ved det tykkeste sted på produktet. Læg produktet på et fast underlag, og beskyt hænderne.



- Anbring kernetemperaturføleren og positioneringshjælpen korrekt i parkeringspositionen - risiko for beskadigelse!
- Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud af ovnrummet - risiko for beskadigelse!
- Tag kernetemperaturføleren ud af produktet, før du tager dette ud af ovnrummet -risiko for beskadigelse!



Afkøl om nødvendigt kernetemperaturføleren med håndbruseren før brug.



Forsigtig!

Beskyt arme og hænder mod forbrænding og mod spidsen af føleren - risiko for tilskadekomst!

Arbejde med håndbruseren

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



Forsigtig!

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



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

Dit apparat er udstyret med en berøringsfølsom skærm. Indtastninger i apparatet foretages ved at berøre skærmen let med fingeren.



Med det centrale indstillingshjul kan du ændre indstillingerne.



Der kan også foretages en grovindstilling ved at flytte/trække i skyderen.



Indtastningen anvendes inden for 4 sekunder, eller du kan trykke på det centrale indstillingshjul.

Generelle anvisninger



Tilbage til startmaske



Hjælpefunktion



Programmeringstilstand



Statusvisning Forvarme, rød pil for forvarme, blå pil for afkøle.



Ovnrum for varmt – tasten blinker (se kapitlet "Cool Down" vedrørende afkøling af ovnrummet).



Når tilberedningen er færdig, udsendes et akustisk signal, og der vises en animation.



Vandmangel – åbn vandhanen. Visningen slukkes, når der er fyldt vand på.



"Fejl gasbrænder". Åbn gashanen. Tryk på "RESET GAS" – ny tænding. Hvis visningen ikke slukkes, skal du kontakte service!



Tilbage/afbrydelse



Almindelig betjening

Hjælpefunktion

For at du kan udnytte apparatets mange muligheder nemt og effektivt, er der en detaljeret betjeningsvejledning på apparatet og en hjælp til brugen med praktiske eksempler og nyttige tips. Hjælpefunktionen vælges med tasten „?“. Følgende funktioner er tilgængelige i hjælpefunktionen.

Piktogram-forklaring



Start hjælpefunktion



Åbn valgmenu og håndbog



Scroll en side frem



Scroll en side tilbage



Åbn det forrige kapitel



Luk hjælpefunktion



Næste kapitel/mere information

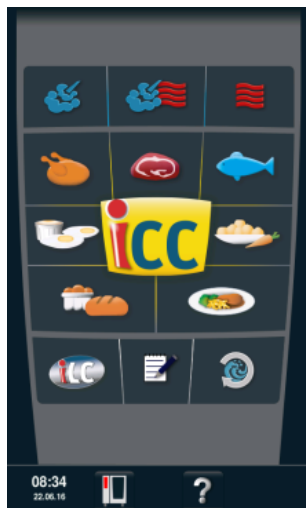


- Med valget af håndbogen åbnes dens indholdsfortegnelse. Vælg det relevante kapitel.
- Hvis hjælpefunktionen er åben under driften af apparatet, forlades hjælpen automatisk, når det er nødvendigt at foretage en handling.

Display efter aktivering



Tænd-/sluk-kontakt



MySCC



Hjælpefunktion

Andre funktioner



iLevelControl



Programmeringstilstand



Efficient CareControl



Profilsift

Combi-damper-tilstand



Damp



Varmluft



Kombination af damp og varmluft

iCookingControl-tilstand



Top 10



Kød



Fjerkræ



Fisk



Sideretter



Æggeretter



Bagning



Finishing®



Oversigt driftstilstand

De forskellige driftstilstande

iCookingControl-tilstand



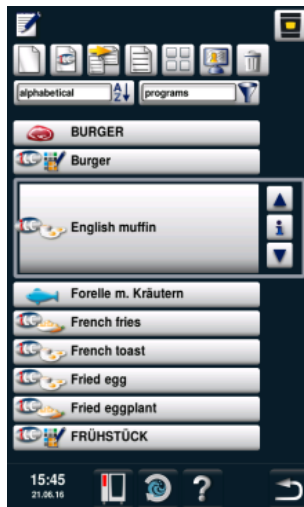
Du kommer til **iCookingControl-tilstand** ved at vælge det ønskede resultat som f.eks. via valg af fjerkræ, sideretter eller fisk.
Se beskrivelse i kapitlet iCookingControl-tilstand.

Combi-damper-tilstand



Ved tryk på tasten "Damp", "Kombination" eller "Varmluft" kommer du til **Combi-damper-tilstand**.
Se beskrivelse i kapitlet Combi-damper-tilstand.

Programmeringstilstand



Ved tryk på tasten "Programmeringstilstand" kommer du til **programmeringstilstand**.
Se beskrivelse i kapitlet Programmeringstilstand.

iLevelControl



I **iLevelControl** kan du anvende de enkelte indstik i dit apparat til forskellige tilberedningsprocesser samtidigt.

Efficient CareControl



Efficient CareControl registrerer, hvornår rengøringen skal udføres. Efficient CareControl tager højde for individuelle rengøringsrutiner og arbejdsvaner som f.eks. længere pauser eller arbejdsafslutning.

iCookingControl registrerer størrelsen af produktet og påfyldningsmængden. Tilberedningstid, temperatur og ovnrums klima tilpasses løbende. Desuden viser iCookingControl forløbet af tilberedningen i iCC - Cockpit.

iCC - Cockpit vises automatisk efter 10 sekunder, når du har valgt det ønskede resultat. Her vises de unikke, intelligente beslutninger i iCookingControl.

Visning iCC Cockpit

- ① Aktuel resterende tid
- ② Kerntemperaturangivelse Aktuel | Ønsket
- ③ Aktuel tilberedningsfase
- ④ Klimamåler, som viser det aktuelle ovnrums klima (temperatur og fugtighed)
- ⑤ Skift mellem de enkelte tilberedningsfaser
- ⑥ i-tast. Ved tryk på denne tast hentes iCC Monitor
- ⑦ Skift til indstillingsvisning
- ⑧ Aktiv visning
- ⑨ Antal tilberedningsfaser
- ⑩ Aktuel driftstilstand





Forklaring til piktogrammer



iCC - Cockpit



Kernetemperatur/tilberedningstid



i-tast



Kernetemperatur/tilberedningstid



Tilberedningshastighed



Kernetemperatur/tilberedningstid



Delta-T



Kernetemperatur/tilberedningstid



Tilberedningstid



Tilberedningstid



Bruning



Produktstørrelse



Produkttykkelse



Svitsningstemperatur



Raskning



Tilberede sprød på overfladen



Ovnrumsklima



Gratinere



Fugtning



Bage med damp



Lufthastighed



Færdigvaretid

Information og opfordringer i den løbende proces



Visning forvarme



Skære



Visning Cool Down



Hælde ovenpå



Afbrydelse opfordring



Skære bagværk



Pensle bagværk



Isætte nåle

Funktioner efter tilberedning



Holde på temperatur



Flytte kernetemperaturføler



Opvarme til
udleveringstemperatur



Fortsætte tiden



Tilberede sprød på overfladen

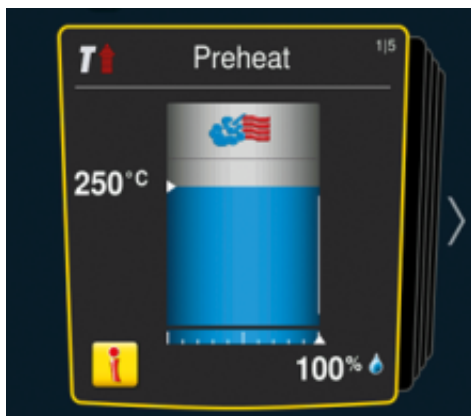


Påfylde ny ladning

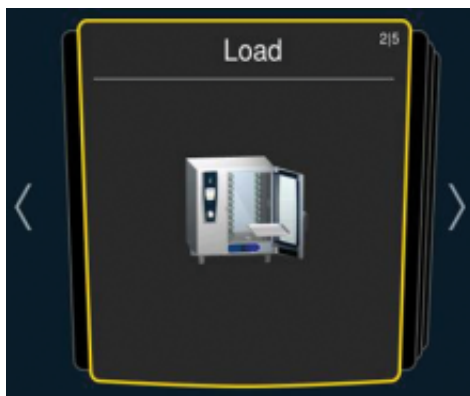
iCC - Cockpit

Du kan få et overblik over den optimale tilberedningsproces via det centrale indstillingshjul eller ved hjælp af piletasten, så du kan se, hvordan det ønskede resultat nås. Den optimale tilberedningsproces, som iCookingControl så faktisk vælger, afhænger af det produkt, der skal tilberedes!

De aktuelle indstillinger, som iCookingControl vælger, vises med en gul ramme. Når du bladrer tilbage, ser du de valg, der er truffet tidligere. Når du bladrer fremad, kan du se de næste sandsynlige trin, der skal udføres for at nå det valgte ønskede resultat. Disse trin tilpasses og optimeres under tilberedningsforløbet.



Aktuelle indstillinger
Visningen springer tilbage efter
10 sekunder.

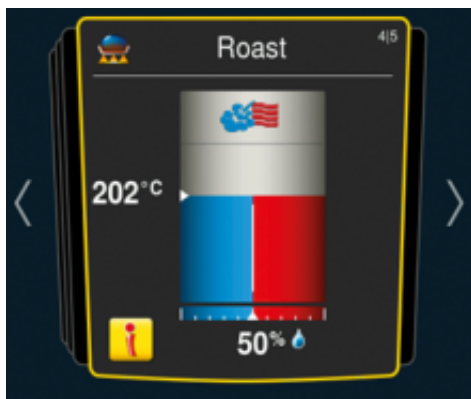


Ved tryk på pilene til højre og venstre kan
du bladre tilbage til tidligere og frem til de
næste indstillinger.

iCC Monitor

I iCC Monitor viser iCookingControl de valg, der er truffet, og de tilpasninger, der er foretaget i indstillingerne for at nå dit personlige ønskede resultat.

Tilpasningerne og visningerne er forskellige fra produkt til produkt og fra påfyldningsmængde til påfyldningsmængde.



i-Taste vises, når der er foretaget et valg, eller når der kører en tilpasning af indstillingerne i baggrunden. Du kan hente iCC Monitor i iCC Cockpit ved at trykke på i-tasten eller anvende det centrale indstillingshjul.



Tilpasningerne vises i displayet. Allerede foretagne valg er markeret med et grønt flueben. Desuden får du besked om de valg, der i øjeblikket træffes af iCookingControl, og om de valg, der vil blive truffet.



Der kan ikke foretages indstillinger i iCC - Cockpit og iCC Monitor.

iCC Monitor slukkes automatisk efter 6 sekunder. Den kan også slukkes ved at trykke flere gange på i-tasten.

iCC Messenger



iCC Messenger informerer aktivt om de valg og tilpasninger, som iCookingControl foretager.

Efter 4 sekunder slukkes iCC Messenger igen automatisk.

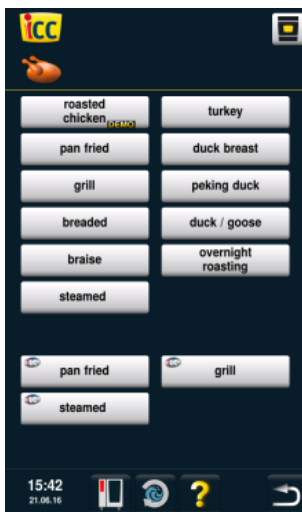


Du kan til enhver tid tænde og slukke iCC Messenger i apparatkonfigurationen via MySCC.
Læs mere herom i kapitlet **MySCC - Ekspertindstillinger**.

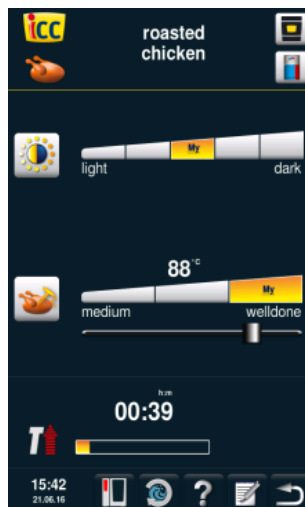
Eksempel: Kylling



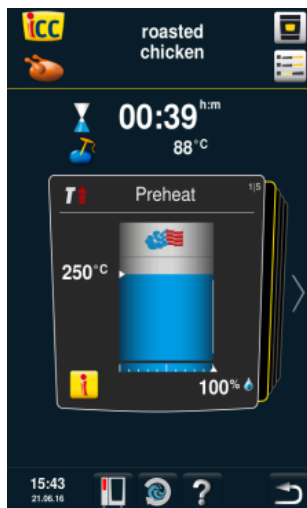
Tryk på tasten "Fjerkræ" på startskærmen, og vælg det ønskede resultat.



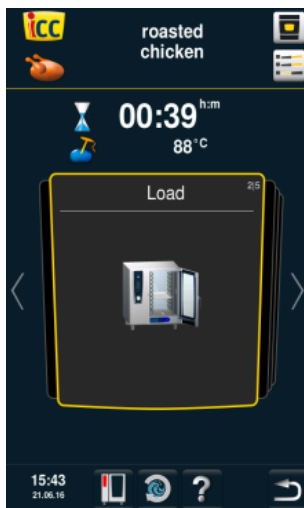
Tryk på tasten "Kylling".



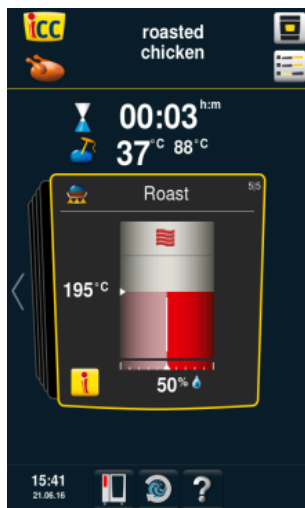
Vælg f.eks. bruningsgrad (lys, mørk) og kernetemperatur/koge-/stege-/bagetilstand.



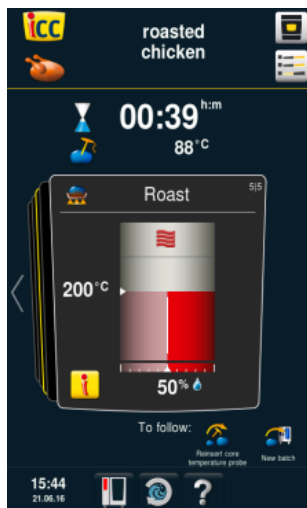
Efter 10 sekunder kommer du enten automatisk eller ved at trykke på til iCC Cockpit-tasten til iCC Cockpit. Apparatet forvarmer automatisk.



Du opfordres til at fylde apparatet.



Stegning i kombinationen damp og varmluft (50 % fugtighed ved 202 °C ovnrumsstemperatur).



Slut

Slut på madlavningstid – summeren aktiveres, vælg funktioner.

Du kan nu vælge forskellige avancerede funktioner (f.eks. holde temperatur, flytte kernetemperaturføler og tilberede sprød på overfladen osv.)

Stegning i varmluft



Tryk på tasten for at gemme de individuelle indstillinger (se kapitlet "Programmering").



Hvis kernetemperaturføleren ikke er isat eller er isat forkert, lyder et signal, og i displayet vises en opfordring til at indsætte kernetemperaturføleren.

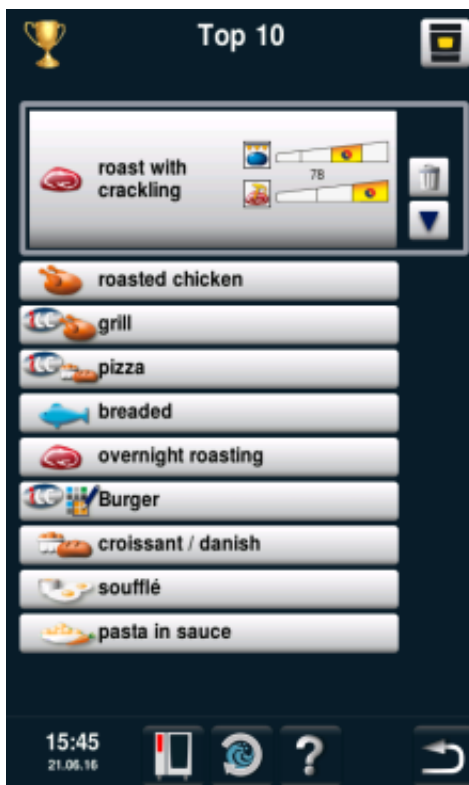


Top 10

Top 10 giver dig direkte og hurtig adgang til dine 10 hyppigst benyttede funktioner



Tryk på iCC-tasten på startskærm-billedet for at komme ind på Top 10.



Der vises ingen manuelle programmer på **Top 10** .



Combi-damper-tilstand

I combi-damper-tilstand har du adgang til alle funktioner i combi-damperen. Du kommer til combi-damper-tilstand ved at trykke på tasten "Damp", "Varmluft" eller "Kombination af damp og varmluft".

Forklaring til piktogrammer



Andre funktioner



MySCC



Efficient CareControl



Hjælpefunktion

3 manuelle betjeningsfunktioner



Damp



Varmluft



Kombination af damp og varmluft

Indstillingsmuligheder



Nøjagtig indstilling af fugtighedsgraden i ovnrums klimaet



Indstilling af ovnrumstemperaturen



Delta-T



Indstilling af tilberedningstiden



Indstilling af kernetemperaturen



Forvarme

Indstillingsmuligheder



Combi-damper-tilstand

Andre funktioner



Hentning af programmeringsfunktionen



Tilbage/afbrydelse



Kontinuerlig drift



Fugte



Lufthastighed



Cool Down



Med tasten for ovnrumsstemperatur kan du hente de aktuelle tilberedningsdata som f.eks. det aktuelle ovnrumsklima og den aktuelle ovnrumsstemperatur.

Når tasten holdes trykket ind i 10 sekunder, vises de aktuelle værdier permanent, indtil der foretages en ny indstilling.

Den viste fugtighed for ovnrumsklimaet er baseret på den absolutte fugtighed. Denne fugtighedsværdi kan pr. definition afvige fra den relative fugtighed i indstillingerne.



Combi-dampkoger-modus

Damp

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

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

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede temperatur. Standardværdien er kogetemperatur.
3		Tryk på tasten og indstil den ønskede koge-/stege-/bagetid.
3		Eller tryk på tasten "Kernetemperaturføler" og indstil den ønskede kernetemperatur.



Ekstra funktioner som f.eks. lufthastighed, forvarmning, vedvarende drift, Cool Down eller Delta-T kan desuden vælges. Angående brugen af fugtning og lufthastighed se kapitlerne "Manuel fugtning" og "Lufthastighed". Angående brugen af Delta-T se kapitlet "Delta-T" under "MySCC".



Combi-dampkoger-modus

Varmluft

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

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

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed (se kapitlet "ClimaPlus Control® ").
3		Tryk på tasten og indstil den ønskede temperatur.
4		Tryk på tasten og indstil den ønskede koge-/stege-/bagetid.
4		Eller tryk på tasten "Kernetemperaturføler" og indstil den ønskede kernetemperatur.



Combi-dampkoger-modus



Ekstra funktioner som f.eks. lufthastighed, forvarmning, vedvarende drift, Cool Down eller Delta-T kan desuden vælges. Angående brugen af fugtning og lufthastighed se kapitlerne "Manuel fugtning" og "Lufthastighed". Angående brugen af Delta-T se kapitlet "Delta-T" under "MySCC".

I vedvarende drift reduceres temperaturen i ovnrummet automatisk fra 300 °C til 260 °C.

I driftsarten „Varmluft“ må apparatet ikke bruges i mere end 2 timer uden vandtilslutning ved høje temperaturer, da dette kan forårsage, at apparatet svigter.



Combi-dampkoger-modus

Kombination af damp og varmluft

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

Tilberedningsmåder: Stege, bage.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede ovnrumsfugtighed (se kapitlet "ClimaPlus Control®").
3		Tryk på tasten og indstil den ønskede temperatur.
4		Tryk på tasten og indstil den ønskede koge-/stege-/bagetid.
4		Eller tryk på tasten "Kernetemperaturføler" og indstil den ønskede kernetemperatur.



Combi-dampkoger-modus



Ekstra funktioner som f.eks. lufthastighed, forvarmning, vedvarende drift, Cool Down eller Delta-T kan desuden vælges. Angående brugen af fugtning og lufthastighed se kapitlerne "Manuel fugtning" og "Lufthastighed". Angående brugen af Delta-T se kapitlet "Delta-T" under "MySCC".

I vedvarende drift reduceres temperaturen i ovnrummet automatisk fra 300 °C til 260 °C.



Combi-dampkoger-modus

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® måler og regulerer fugtigheden i ovnrummet. Det produktspecifikke idealklima kan indstilles nøjagtigt i klimavinduet for hver fødevaretype.



Damp:

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



Varmluft:

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



Damp + varmluft:

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



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



Combi-dampkoger-modus

Tidsindstilling eller vedvarende drift

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en driftsart, f.eks. "Damp".
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede koge-/stege-/bagetid. Vedvarende drift, se næste linje.
2		Tryk på tasten til vedvarende drift. Eller tryk på tasten til koge-/stege-/bagetid og drej/skub det centrale indstillingshjul/skubber til højre, indtil der vises „VARIGHED“

Manuel forvarmning

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en driftsart, f.eks. "Damp".
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede forvarmningstemperatur.
3		Tryk på forvarmnings-tasten. Eller tryk på tasten til koge-/stege-/bagetid og drej/skub det centrale indstillingshjul/skubber til venstre, indtil der vises "FORVARME"



Combi-dampkoger-modus



Indstilling af klokkeslæt: Se kapitlet „Klokkeslæt" under „MySCC".

Indstilling af klokkeslætsformat : Se kapitlet „Klokkeslætsformat" under „MySCC".

Indstilling af koge-/stege-/bagetids-format : Se kapitlet „Koge-/stege-/bagetidsformat" under „MySCC".

Indstilling af starttiden: Se kapitlet "Automatisk starttid".



Combi-dampkoger-modus

Manuel fugtning

Med en kraftig dyse bliver vandet pisket til støv og fordelt i koge-/stege-/bagerummet. Med denne fugtning får du den ideelle drift og den ønskede blanke overflade på bagværk.

Kan vælges ved varmluft eller kombination af damp og varmluft.

Fugtningens varighed: Tilførslen af fugtighed er begrænset til 2 sekunder. Først når der igen trykkes på tasten, bliver der igen fugtet i 2 sekunder.

Temperaturområde: 30 °C til 260 °C ovnrumstemperatur.



Tryk på tasten "Fugtning" for ét fugtningsstød.

I Programmeringsmodus kan du for hvert programtrin indstille fugtningen i 3 forskellige trin. Tryk på denne tast og indstil det ønskede trin med indstillingshjulet.



Fugtning fra



3 fugtningsstød
(1 sek. puls/10 sek. pause).



1 fugtningsstød
(1 sek.)



5 fugtningsstød
(1 sek. puls/10 sek. pause).



Combi-dampkoger-modus

Lufthastighed

For at skabe et ideelt klima til alle koge-/stege-/bageprocesser kan du indstille 5 lufthastigheder.



Tryk på denne tast og indstil den ønskede lufthastighed med indstillingshjulet.



Turbo-lufthastighed



1/4 lufthastighed



Standard-lufthastighed



Ventilatorhjulstakter med 1/4 lufthastighed



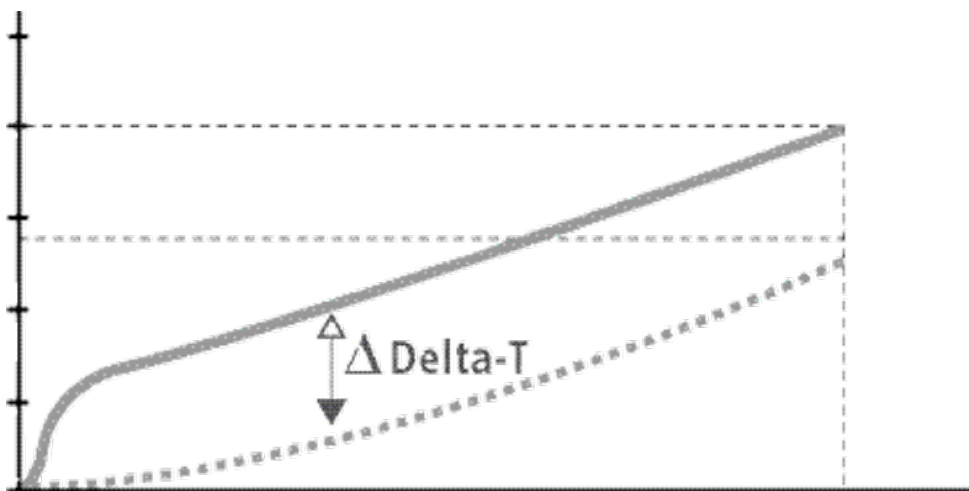
1/2 lufthastighed



Combi-dampkoger-modus

Tilberedning efter Delta-T

Delta-T = Forskel i temperatur mellem kerne- og ovntemperatur. Ved hjælp af den langsomme stigning i ovntemperaturen, med konstant forskel i de pågældende kernetemperaturer, udsættes kødet for en længere tilberedningsproces (kan kun vælges fra kombi-dampkoger-modus).



Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en manuel driftsart, f.eks. varmluft.
2		Tryk på Delta-T -tasten.
3		Indstil den ønskede Delta-T-Differencetemperatur .
4		Indstil den ønskede kernetemperatur.



Combi-dampkoger-modus



"Delta-T" visning i displayet ved aktiveret Delta-T-indstilling.

Delta-T kan aktiveres ved hjælp af combi-dampkoger-modus! En aktiv Delta-T-driftsart kan kendes på Delta-symbolet i displayet for manuel driftsart.

Alternativt kan du også indstille et tidsdisplay til varigheden af tilberedningen af Delta-T.



Combi-dampkoger-modus

Cool Down

Du har brugt dit apparat ved høj ovnrumstemperatur og vil nu arbejde videre ved lavere ovnrumstemperatur. Med „Cool Down“ funktionen kan ovnrummet hurtigt køles skånsomt af.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en driftsart, f.eks. "Damp".
2		Tryk på tasten og luk ovndøren.
3	Åbn døren	Åbn ovnrumsdøren
4		Tryk på tasten. Mål-ovnrumstemperaturen kan tilpasses efter behov.
5		Lufthastigheden kan tilpasses individuelt efter behov.



Combi-dampkoger-modus



Advarsel!

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



”Cool Down“-funktionen kan ikke programmeres.

Tryk på tasten "Ovnrumstemperatur" for at vise den faktiske ovnrumstemperatur.



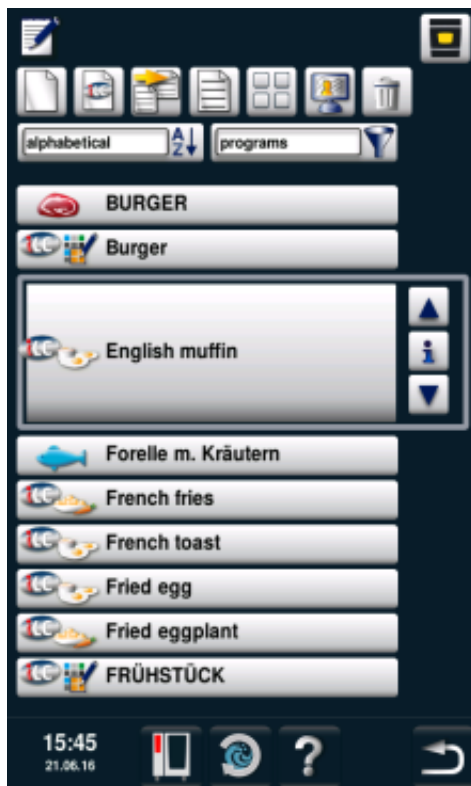
Programmerings-tilstand

I programmeringstilstand kan du på ingen tid oprette dine egne tilberedningsprogrammer. Hvad angår de syv driftsformer (Kød, Fjerkræ, Fisk, Bagværk, Sideretter, Æggeretter/ Dessert, Finishing) kan du efter dine individuelle behov kopiere, tilpasse og gemme disse under et nyt navn, eller oprette egne manuelle programprorammer med op til 12 trin.



Tryk på tasten for at komme ind i programmeringstilstand.

Piktogram-forklaring



Nyt program



Nyt iLC-program



Kopiering af program



Ændring af program



Billedvisning



Listevisning



Åbning af mit display



Sletning af program



Vælg program



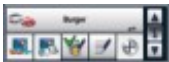
Valgvindue - Start program



Programmerings-tilstand



Info-tast Vis programdetaljer



Valgvindue når der trykkes på infotast

Udover programnavn kan der ved hjælp af følgende taster henholdsvis fremkaldes og lagres yderligere informationer.



Billede af levnedsmidlet til programmet



Noter til programmet



Billede af tilbehør til programmet



Gemte noter til et program skjules direkte ved aktivering af tasten "Noter". Tilstedeværende noter signaleres ved hjælp af et grønt hak.



Gruppetildeling (f.eks. morgenmad)



Der kan vælges tillægsegenskaber (F.eks. "Starttid-forvalg")



Tildelingen til en gruppe vises med aktivering af tasten "Gruppetildeling"
En tilstedeværende tildeling signaleres ved hjælp af et grønt hak.



Piktogrammet viser driftsarten for det lagrede program, som f.eks. kombinationen af damp og varmluft. For iCookingControl-tilberedningsforløb og iLC vises tilsvarende andre piktogrammer.



Programmerings-tilstand

Billedvisning

Hvis der er lagret tilberedningsprogrammer med billeder, vises disse i Billedvisningen. Findes der ikke noget billede, vises programtitlen som tekst i Billedvisningen.



Skift over til Billedvisning.



Du kan blade i din visning med pilen eller med indstillingshjulet



Du kan f.eks. ændre visningen fra 20 til 16 billeder pr. side.



Den sidst valgte visning vises igen ved den næste fremkaldelse.



Programmerings-modus

Sorterings- og filtreringsfunktion

Listevisningen er sorteret efter navn i alfabetisk rækkefølge. Listevisningen kan ændres med sorterings- og filtreringsfunktionen.



Tryk på tasten for at åbne filtreringsfunktionen. Vælg et filtreringskriterium.



Tryk på tasten for at åbne sorteringsfunktionen. Vælg et sorteringskriterium.



Programmerings-modus

Gemme fra løbende drift

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten i løbende drift.
2	G	Indtast programnavn.
3		Tryk på tasten til at gemme koge-/stege-/bageforløbet.



Alle ændringer der er foretaget i et iCookingControl koge-/stege-/bageforløb, som f.eks. Tynd eller Tyk aktiveret, overtages ved gemningen og gentages automatisk, når det næste koge-/stege-/bageforløb hentes.



Programmerings-modus

Programmere – iCookingControl -modus

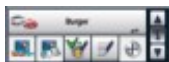
Eksempel: Du omdøber „Stege“ og gemmer processen under det nye navn „Kalvesteg“ med individuelle indstillinger, f.eks. „Bruning lys“ og „stegningsgrad gennemstegt“.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten for at oprette et nyt program.
3	Kalvesteg...	Indtast programnavn (f. eks. Kalvesteg)
4		Tryk på tasten for at gemme navnet.
5		Vælg driftsarten "Kød".
6	Stege	Vælg "Stege".
7		Bruningsgrad og stegningsgrad kan ændres individuelt
8		Tryk på tasten til at gemme koge-/stege-/bageforløbet og åbne valgvinduet..



Programmerings-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
9		Vælg f.eks. et billede for produktet eller gå ud af program-detajlvisningen ved at trykke på tasten "Gem".



I program-detajlvisningen kan du gemme attributter som et billede af tilbehøret, notater til programmet eller et gruppetilhørsforhold.



Programmerings-modus

Programmering - Combi-dampkoger-modus

Du kan oprette et manuelt program med op til 12 trin helt efter eget ønske.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten for at oprette et nyt program.
3	Røræg	Indtast programnavn (f. eks. røræg)
4		Tryk på tasten for at gemme navnet.
5		Vælg en manuel driftsart, f.eks. "Kombination".
6		Tryk på tasten til forvarmning af ovnrummet.
7		Indstil den ønskede forvarmningstemperatur.
8		For at gemme trinnet trykker du én gang på tasten. Der kan tilføjes et trin mere.



Programmerings-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
9		Vælg driftsarten for det andet programtrin.
10		Vælg de ønskede koge-/stege-/bageparametre.
11		For at gemme trinets trykker du én gang på tasten. Der kan tilføjes et trin mere.
12		Tryk igen på tasten for at afslutte programmeringen.



Du kan efter hvert enkelt programtrin lade et akustisk signal lyde. Dette gøres ved at aktivere "Summer"-tasten.



I hvert programtrin kan du indstille den ønskede lufthastighed.



I driftsarterne varmluft og kombination kan du for hvert programtrin aktivere fugtningen i 3 forskellige trin. Se også kapitlet "Manuel fugtning".



Programmerings-modus

Programmere – iLC-modus

Brug indskubbene i dit apparat til de mest forskellige koge-/stege-/bageforløb på én gang. iLevelControl viser, hvilke retter der kan koges/steges/bages sammen og tilpasser intelligent koge-/stege-/bagetiden efter påfyldningsmængde samt antal og varighed af døråbninger.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten for at oprette et nyt iLC-program.
3	Bagværk	Indtast programnavn (f. eks. røræg)
4		Tryk på tasten for at gemme navnet.
5		Vælg en manuel driftsart, f.eks. "Varmluft".
6		Vælg de ønskede koge-/stege-/bageparametre.
7		For at gemme trinnet trykker du på tasten.



Programmerings-modus



I hvert programtrin kan du indstille den ønskede lufthastighed.



Programmerings-modus

Starte program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg program med piletaster eller det centrale indstillingshjul.
3		For at starte trykker du på programnavnene i valgvinduet eller på det centrale indstillingshjul

Kontroller programtrin

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg program med piletaster eller det centrale indstillingshjul.
3		For at starte eller hente programmet trykker du på programnavnene i valgvinduet eller på det centrale indstillingshjul
4		Kontroller De enkelte programtrin ved at trykke på trinsymbolet. Det viste trin fremhæves med rødt.



Programmerings-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
5		Gå ud af programmet ved at trykke på tasten.



Ovnrumsdøren skal stå åben til kontrollen af programtrinene. Du kan også kontrollere programtrinene i funktionen "Ændre program" og tilpasse dem direkte.



Programmeringstilstand

Oprettelse af gruppe

Du kan tildele dine programmer til en gruppe, for på den måde at strukturere dine programmer (f.eks. programmer til en morgenmadsmenu).

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg ved hjælp af filtret funktionen "Grupper".
3		Tryk på tasten for at oprette en ny gruppe.
4	Breakfast	Navngiv din gruppe (f.eks. Morgenmad).
5		Ved tryk på denne tast bekræfter du navneregistreringen. Du har færdigoprettet gruppen.



Programmerings-tilstand

Gruppetildeling

Du kan tildele dit program til en gruppe.

En gruppe kan efter valg tildeles flere programmer (Manuel, iLC m.v.).

Du kan f.eks. tildele programmer for din morgenmadsmenu til en af dine oprettede grupper "Morgenmad".

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg et program med piletasten eller det centrale indstillingshjul (f.eks. røræg).
3		Tryk på tasten for at aktivere ændringsfunktionen. Visningen skifter over til Detaljeret programvisning.
4		Tryk på tasten. Du har nu mulighed for at tildele dit program til en eller flere grupper.
5	Morgenmad	Idet du trykker på den ønskede gruppe, markeres denne (f.eks. Morgenmad).
6		For at afslutte, trykkes på tasten to gange . Programmet (f.eks. Røræg) er nu tildelt til gruppen (f.eks. Morgenmad).



Programmerings-modus

Ændre program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg program med piletaster eller det centrale indstillingshjul.
3		Tryk på tasten for at aktivere ændringsfunktionen. Skærmen skifter til program-detajlvisningen.
4	Stege	Tryk på programnavnet, når du vil ændre navnet.
5		Bekræft ændringen eller det aktuelle navn.
6		Tryk på piktogrammet for driftsarten for at åbne programmet.
7		Vælg det programtrin, der skal tilpasses.
8		Foretag dine ændringer.



Programmerings-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
9		Tryk to gange på tasten for at afslutte



Tryk på tasten Slet for at slette det viste programtrin.



Tryk på tasten Tilføj for at tilføje et programtrin. Det nye programtrin tilføjes efter det viste trin.



Tryk på tasten til at ændre notater i programattribut-visningen



Tryk på tasten til at vælge yderligere attributter som f.eks. favoritstatus.



Tryk på tasten til at afbryde ændringen.



Programmerings-modus

Kopier program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg program med piletaster eller det centrale indstillingshjul.
3		Tryk på tasten til kopiering af programmet.
4	G	Indtast programnavn.
5		Tryk på tasten til at gemme koge-/stege-/bageforløbet.



Hvis du ikke ændrer programmet, genereres der automatisk et fortløbende indeks i navnet.



Programmerings-modus

Slet program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Vælg program med piletaster eller det centrale indstillingshjul.
3		Ved at trykke to gange med tasten sletter du programmet.



Sletningen afbrydes, når du aktiverer tilbage-tasten eller en anden tast.

Slet alle programmer

Sletning af alle programmer er kun mulig i "MySCC". Se herom i kapitlet "My SCC - Kommunikation".



Programmerings modus

Ekstra egenskaber

De ekstra egenskaber gør at du kan benytte funktioner såsom ændring af program rækkefølgen eller aktivere dagens menu. Åbn funktionen 'ekstra egenskaber' som følger.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten
2		Brug piletasterne til at vælge program
3		Tryk på tasten for at hente ændringerne. Billedet ændrer sig til det viste program.
4		Tryk på tasten for at åbne funktionen med de ekstra egenskaber.



Programmerings modus

Rækkefølge

Ved at bruge egenskaben “Rækkefølge” kan du arrangere tilberedninger i et program ud fra hvor vigtige de er for dig.



Tryk på tasten, og indstil et tal mellem 1 og 100 med indstillingshjulet. Koge-/stege-/bageforløbene kan sorteres fortløbende efter det indstillede tal i den rækkefølge, der er angivet i listevisningen.



Gem alle ændringer i de ekstra egenskaber ved at trykke på Gem tasten før du forlader ændrings modus.



Vælg kriteriet “Rækkefølge” for at sortere tilberedningerne i oversigten.



iLevelControl

Takket være iLevelControl kan du tilberede flere forskellige retter samtidigt. iLevelControl viser, hvilke retter der kan tilberedes sammen og tilpasser intelligent tilberedningstiden efter påfyldningsmængden og efter, hvor mange gange og hvor længe døren har været åben. I valgvinduet kan du desuden se, hvilke retter der ikke kan kombineres ved det aktuelle valg. I displayet er disse retter mørkegrå (f.eks. toast på billedet nedenfor).

Indstiksbelysningen er en yderligere hjælp. Dermed er det endnu nemmere at anvende iLevelControl: En blinkende lampe viser, hvornår et indstik skal fyldes eller tages ud.

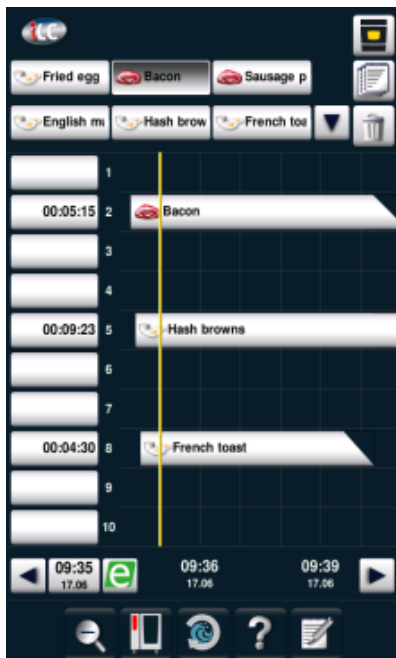
Denne funktion kan konfigureres under indstillingerne i MySCC.

Denne funktion er som standard tilgængelig i alle bordapparater af typen 62 og 102, og fås som ekstraudstyr til alle bordapparater af typen 61 og 101.



Tryk på tasten for at komme til iLevelControl-tilstand.

Forklaring til piktogrammer



Startmaske



Retter i valgvinduet



Aktiv ret



Indstiksniveau /
aktuel tid-akse



Navigation for tidsvindue



Aktuel tid-tast (tidsvinduet går
tilbage til den aktuelle tid)



Standby, den aktuelle
ovnrumstemperatur holdes i
30 min., se "Standby" under
"MySCC"



Zoom (forstørrelse eller
formindskelse af tidsvindue)



Lagring af den aktuelle
sammensætning af retter som
varekurv.



Vælg ny ret



Energi-Messenger



Slet ret



Cool Down



Med denne funktion holdes det optimale ovnrums klima i iLC-driftstilstand, når der ikke er indsat en ret. Holdefasen kan indstilles til mellem 10 og 120 minutter. I denne tilstand kan maden straks stilles ind i ovnrummet uden yderligere forvarmningstid.



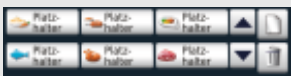
Piktogrammet viser driftstilstanden for den ret, der kan vælges, f.eks. kombination af damp og varmluft i det manuelle program.



Du kan til enhver tid aktivere og deaktivere iLC Messenger i apparatkonfigurationen via MySCC. Læs mere herom i kapitlet **MySCC - Ekspertindstillinger**.



Retter indlæses i udvalgsvinduet

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten .
2		Tryk på tasten for at fremkalde et program.
4		Vælg en gemt ret fra listen.
5		Retten vises i valgvinduet.



- Du kan indlæse alle retter i valgvinduet.
- Du kan også starte iLC-modus direkte ved valg af en iLC-proces, f.eks. iLC-Pizza.



Gem iLC -tilberedningsprogram

For at gemme et nyt iLC -program, se venligst kapitlet "Programmerings - iLC -Modus".

Gem iLC -tilberedningsforløb

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2	iLC dampning	Tryk på "iLC dampning"-tasten
3		Tilpas ovnparameter.
4		For Gem, tryk på tasten.
5	Dampning af karotter	Registrér navn, f.eks. dampning af karotter.
6		Tryk på tasten for at gemme navn.



Placér ret og start

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på den ønskede ret i valgvinduet.
2		Placér retten ved at trække med fingeren (drag & drop) på det ønskede indstiksniveau eller trykke på det relevante indstiksniveau. Forløbet starter automatisk.
3		Apparatet forvarmer automatisk.
4	Påfyldning	Efter at forvarmningstemperaturen er opnået, opfordres du til at påfylde.



Ved at trykke på tidsangivelsen og holde den nede, kan du ændre tiden ved hjælp af det centrale indstillingshjul, lige så snart bjælken blinker rødt.



Slet retter

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten. Slettetasten er aktiv, så længe tastens gule ramme blinker.
2		Tryk på retten for at fjerne den fra tids- eller valgvinduet.



Så længe slettetasten er aktiv (gul ramme), kan du fjerne så mange retter du vil fra tids- eller valgvinduet.



Gem varekurve

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		Tryk på tasten for at hente et program.
4		Vælg flere gemte retter på listen.
5		Retterne vises i valgvinduet.
5		Tryk på tasten for at gemme sammenstillingen i valgvinduet.



- Du kan indlæse alle retter i valgvinduet
- Ved at trykken + holde en aktiv ret i tidsvinduet fremhæves de retter, der kan kombineres med den aktive ret, i valgvinduet.

Arbejde med valgmuligheden 3-Kernetemperaturfølere

Ved anvendelse af iLevelControl kan du få overvåget op til tre produkter ved hjælp af hver deres kernetemperaturføler. Dette gælder for processer, du selv har oprettet samt for allerede eksisterende iLC-processer.

Mere end tre iLC-processer med valgt kernetemperatur er for tiden ikke muligt.



Forskellen på de tre kernetemperaturfølere tydeliggøres ved hjælp af de forskellige farver

Sort = 1. Kernetemperaturføler

Blå = 2. Kernetemperaturføler

Grøn = 3. Kernetemperaturføler



På de tre følere er der derudover indgraveret tre ringe:

1 Ring = 1. Kernetemperaturføler

2 Ringe = 2. Kernetemperaturføler

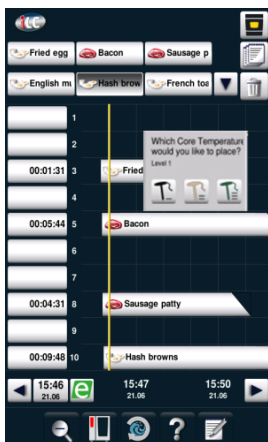
3 Ringe = 3. Kernetemperaturføler



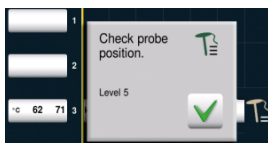
Sæt altid kernetemperaturfølerne i deres pågældende holdere, for at undgå at miste dem.



Hvis du har trukket en opgave med kernetemperatur, så stik en kernetemperaturføler ind i det kraftigste stykke af tilberedningsemnet. Vær opmærksom! Målepunktet sidder i det forreste område. Når du stikker føleren ind, skal du være opmærksom på, at følerspidsen placeres midt i tilberedningsemnet.



I displayet vises følgende forespørgsel:
Bekræft venligst, hvilken af de tre kernetemperaturfølere, der anvendes.



Er den forkert stukket ind, eller glider den ved løbende påfyldning, vises følgende advarsel.

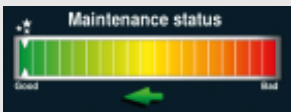


Efficient CareControl

Det intelligente Efficient CareControl genkender selv benyttelsen af apparatet, den almindelige vedligeholdelsestilstand samt beregner den optimale „just in time“ rengøringsprocedure for reduceret kemikalie-, vand- og energiforbrug. Den nødvendige mængde rengøringskemikalier foreslås i henhold til behovet. I forbindelse med de specielle Care-tabs forhindres kalkaflejringer allerede når de opstår.

Vedligeholdelses- og tilsmudsnings-tilstanden vises i "Care" og "Clean"-søjlediagrammet.

Visning Vedligeholdelses- og tilsmudsningstilstand

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2		I det øverste diagram over vedligeholdelse vises apparatets aktuelle vedligeholdelsestilstand.
3		I det nederste diagram over renholdelse vises apparatets aktuelle tilsmudsningstilstand.



Markør i grønt område:

Visning "Vedligeholdelsestilstand": Apparatet har den bedste vedligeholdelsestilstand. Dampgenerator er forkalket.

Visning "Renholdelse": Apparatet er rengjort for nylig.



Markør i gult område:

Visning "Vedligeholdelsestilstand": Apparatet har en medium vedligeholdelsestilstand. Dampgeneratoren er lettere forkalket.

Visning "Renholdelse": Apparatet er tilsmudset, men er funktionsdygtigt indtil næste opfordring til rengøring.



Markør i rødt område:

Visning "Vedligeholdelsestilstand": Vedligeholdelsen er utilstrækkelig, og apparatet skal rengøres oftere med CleanJet+care.

Visning "Renholdelse": Apparatet er stærkt tilsmudset og skal altid rengøres i forbindelse med opfordring om rengøring.



Tendens for udvikling af "Vedligeholdelsestilstand"-visning forbedrer sig



Tendens for udvikling af "Vedligeholdelsestilstand"-visning forværrer sig

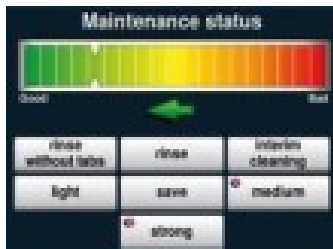


Rengøringsopfordring

CareControl registrerer, på hvilket tidspunkt en CleanJet® +care-rengøring skal udføres. Samtidig tager CareControl hensyn til individuel rengøringsadfærd og arbejdssædvaner som længere pauser eller fyraften. De anbefalede rengøringstrin er markeret med farver.



Automatisk visning af rengøringsopfordring, så snart en CleanJet® +care-rengøring er nødvendig.



Det anbefalede rengøringstrin fremhæves med farve.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1	Venligst foretag rengøring +care.	Du opfordres til at gøre apparatet rent.
2	CleanJet+care	Start CleanJet® +care ved at trykke på tasten eller vælg "senere".
3	middel	Vælg det anbefalede farvemarkerede rengøringstrin, f.eks. "middel" og følg menuføringen.



CleanJet® +care-rengøringsopfordringen gentages med jævne mellemrum, indtil der foretages en CleanJet® care-rengøring.



Starte rengøringen

CleanJet® + care er et automatisk rengøringssystem til rengøring af ovnrummet. 7 rengøringstrin gør det muligt at tilpasse rengøringen efter den individuelle tilsmudsningsgrad.



OBS!

- Apparatet skal gøres rent dagligt af hensyn til hygiejnen og for at undgå driftsforstyrrelser – brandfare!
- Vær opmærksom på, at apparatet skal gøres rent hver dag, også selvom det udelukkende kører med driftsarten Damp.
- Brug kun rengøringsmidler og care-tabs fra apparatets producent. Brug af andre rengøringskemikalier kan medføre, at apparatet beskadiges. Producenten hæfter ikke for heraf følgende skader!
- Hvis du overdoserer de kemiske rengøringsmidler, kan der komme skumdannelser.
- Læg aldrig tabs i det varme ovnrum (> 60 °C).



- Lad ovndøren stå på klem, hvis apparatet ikke benyttes i længere perioder (f.eks. om natten).
- En daglig rengøring af ovntætningen forlænger levetiden. Brug en blød klud og skyllemiddel til rengøring af ovnrumstætningen – ikke skuremiddel!
- Glasruderne indvendig/udvendig og yderbeklædningen på apparatet gøres bedst rene med en fugtig, blød klud. Anvend i den forbindelse ingen slibende eller aggressive rengøringsmidler. Til rengøring anvendes milde husholdningsopvaskemidler, og det rustfrie stål vedligeholdes med et plejemiddel til rustfrit stål. Brug et ikke-skurende skyllemiddel.



Efficient CareControl

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten.
2	Ovnrummet for varmt	„Ovnrum for varmt“ kommer frem, når ovnrumstemperaturen er over 50 °C. Vælg „Cool Down“ (se kapitlet „Cool Down“)
4	let	Vælg rengøringstrin, f.eks. "let" .
5	Åbn døren	Åbn ovndøren, tag beholdere og plader ud.
6		Advarsel! <i>Tag altid beskyttelseshandsker på, når du arbejder med rengørings- og care-tabs – risiko for ætsning!</i>
7		Pak det angivne antal rengøringstabs ud og læg dem ind i udbugtningen på luftledepladen (tabkurv) i ovnrummet. Se nedenstående billede.
8		Udpak det angivne antal Care-tabs-pakninger og fyld dem i care-beholderen. Se nedenstående billede.
8	Luk døren	Rengøring starter automatisk, når ovndøren er lukket!



Advarsel!

- Døren til ovnrummet må ikke åbnes under rengøringsprocessen – risiko for udslip af rengøringskemi og varme dampe – ætsnings- og skoldningsfare!
- Når CleanJet® +care-rengøringen er slut, skal hele ovnrummet kontrolleres for rester af rengøringsmiddel (også bag luftledepladen). Fjern rester og skyl hele ovnrummet (også bag luftledepladen) grundigt med håndbruseren – ætsningsfare!
- Under rengøringen må ingen af de kerntemperaturfølere, der tilsluttes udvendigt fra, anbringes i ovnrummet gennem ovnrumsdøren. Disse følere må ikke medtages i rengøringen! Dette medfører udsivning under rengøringen. - Fare for ætsning og skoldning!

Anvisning om brug af kemikalier:



Advarsel!

Brug altid rengørings- og care-tabletter med egnede beskyttelsesforanstaltninger, berør f.eks. kun tabletter med beskyttelseshandsker på - risiko for ætsning!



Bordapparater: Fyld den angivne mængde care-tabs-pakninger i skuffen.



Opretstående apparater: Fyld den angivne mængde care-tabs-pakninger i lemmen



Rengørings-tablet: Fjern beskyttelsesfolien.



Læg rengørings-tabletter i udbugtningen i luftledepladen



Læg ikke tabletter ind i ovnrummet – fare for beskadigelser!



Efficient CareControl



Før start af CleanJet® +care-rengøringen skal ophængningsstativet eller tallerkenstativ-vognen være sat forskriftsmæssigt ind i ovnrummet.

Hvis der anvendes afkalket vand, kan den anbefalede mængde rengørings-tabletter reduceres med op til 50 %. Hvis der trods rigtig dosering opstår skumdannelser, bør antallet af rengørings-tabletter reduceres. Hvis der trods lav dosering af rengøringsmiddel fortsat er stræk skumdannelse, kontaktes servicepartneren/Kundeservice om yderligere foranstaltninger, som f.eks. afskummer-tabletter.



Hvis apparatdøren ikke åbnes efter valg af det ønskede rengøringsprogram, udsendes et akustisk signal - en høj dytten - efter 10 sekunder. Denne dytten ophører først, når apparatdøren åbnes, dog senest efter 15 minutter.

Efter 15 minutter starter det valgte rengøringsprogram automatisk og køres til ende.



Rengøringstrin

Rengøringstrin	Beskrivelse/Anvendelse	Tablet
Skylning uden Tabs	Udskylning af ovnrummet med varmt vand.	Nej
Klarskylning	Til kalkholdige tilsmudsninger uden fedt, f.eks. efter bagning eller dampning.	Care
Mellemrengøring	„Kort rengøringstid“ – til alle tilsmudsninger, dog uden tørring og klarskylning	Rengøringsmiddel
Hurtig	Til lettere tilsmudsning, f. eks. efter blandede påfyldninger, anvendelser op til 200 °C.	Rengøringsmiddel +care.
Spar	Til lette tilsmudsninger (op til 200 °C) ved den mest muligt ressourceskånende brug af kemikalier og vand.	Rengøringsmiddel +care.
Middel	Til stege- og grillrester, f.eks. efter tilberedning af kylling, steaks, grillet fisk	Rengøringsmiddel +care.
Kraftig	til kraftig stege- og grilltilsmudsninger, f.eks. flere påfyldninger af kyllinger, steaks osv.	Rengøringsmiddel +care.



CleanJet[®] +care-afbrydelse

Hvis strømmen svigter i mere end 10 minutter, eller når apparatet afbrydes, ses på displayet „**CleanJet - afbrydelse**“. Hvis CleanJet[®] -afbrydelsen ikke bekræftes inden for 20 sek. ved at trykke på displayet kører det aktiverede CleanJet[®] +care-program færdigt uden afbrydelse.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet og tænd igen.
2	CleanJet+care- afbrydelse?	Tryk på denne tast og bekræft afbrydelsen.
3	Åbn døren	Følg anvisningerne på displayet og åbn forsigtigt døren – varme dampe!
4		Advarsel! <i>Tag altid beskyttelseshandsker på, når du arbejder med rengøringstabletter – risiko for ætsning!</i>
5	Fjern tabletter	Fjern rengøringstabletterne (hvis de stadig er der) og luk ovnrumsdøren.
6	00:09	Ovnrummet skylles automatisk, den resterende tid indtil afslutningen på programmet vises.
7	Rengøring ufuldstændig:	Apparatet kan igen benyttes til kogning/stegning/bagning.



Apparatkonfiguration via MySCC

Via MySCC kan du foretage alle grundindstillinger for apparatet (f.eks. klokkeslæt, dato, sprog osv.).



Når du trykker på tasten MySCC, kommer du til en oversigt over grundindstillingerne. Her kan du tilpasse apparatindstillingerne efter ønske.



Forklaring til piktogrammer:



Favoritter (ved valg af MySCC aktiv)



Indstillinger



Akustik



Systemadministration



MyEnergy



Ekspertindstilling



MyDisplay



Service



MySCC - Favoritter

I dette menupunkt kan du administrere dine favoritter (f.eks. sprog, tilberedningstids-format osv.)

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Du lander automatisk på menupunktet Favoritter .
3		Vælg f.eks. menuunderpunktet "Sprog" ved hjælp af indstillingshjulet.
4		Tryk på stjerne-tasten til højre for menuunderpunktet "Sprog".
5		Nu er menuunderpunktet "Sprog" oprettet som favorit, og kan vælges i menupunktet "Favoritter". Ved tryk på stjerne-tasten kan du til enhver tid vælge en favorit igen.



MySCC - Indstillinger



Tryk på tasten **Indstillinger** for ændring af f.eks. sprog, tidsformat, dato og klokkeslet, akustik m.v.

Sprog

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC –tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Sprog . Ved at dreje indstillingshjulet over og derefter trykke på det, indstiller du sproget.

Dato og klokkeslet

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC –tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Dato og klokkeslet .



MySCC - Indstillinger

Trin	Info/tast	Beskrivelse
4		For indstilling af dato og klokkeslet vælger du klokkeslet- og tids-formatfelterne (mm, dd, åååå, TT, MM) og indstiller disse ved hjælp af indstillingshjulet. Du bekræfter indstillingerne med et tryk på indstillingshjulet.
5		Ved tryk på pile tasten kommer du ind på hovedmenuen.



MySCC - Indstillinger

Tidsformat

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .

tilberedningsformat



Tryk på tasten for **tilberedningsformat**.

Det indstillede tilberedningstids-format kommer frem ved indstilling af h:m eller m:s.

h:m viser timer: minutter, **m:s** viser minutter:sekunder.



I programmerings-modus kan tilberedningstids-formatet tilpasses for hvert programtrin.
Eksempel: Programtrin 1 i (h:m) og programtrin 2 i (m:s).

Rigtigt tidsformat



Tryk på tasten **Rigtigt tidsformat**.

Det indstillede Rigtig-tidsformat kommer frem ved hjælp af tasten nederst til højre 24h eller am/pm.

Ved at klikke på tasten kan der skiftes mellem disse to Rigtig tids-formater (datoformat omstilles automatisk).



Visning af resterende tid/mål-tid



Med funktionen **Visning af resterende tid** kan du aktivere visningen ved hjælp af den mål- tid, der er gået såvel som den resterende tid, der er tilbage til afslutningen af den idéelle tilberedningsmetode.

Tryk på tasten **Visning af resterende tid** .

Ved klik på tasten kan der skiftes mellem tasten **Mål-tid** og **Resterende tid** .



Rumbelysning

Rumbelysning uden funktionen Indstiksbelysning

Med denne funktion kan belysningen i apparatet slukkes helt.

Udfør følgende trin:

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Rumbelysning for at tænde og slukke rumbelysningen.



MySCC - Indstillinger

Belysningsindstillinger for SelfCookingCenter XS type 6 2/3

I dette afsnit beskrives indstillingsmulighederne for SelfCookingCenter XS type 6 2/3.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Belysningsindstillinger for at åbne undermenuen.

Her kan indstillingerne for rumbelysning foretages.

Rumbelysning

Med denne funktion kan belysningen i apparatet slukkes helt.



Tryk på tasten **Rumbelysning** for at tænde og slukke rumbelysningen.



Med åben dør

Her kan du vælge, hvordan LED-belysningen skal aktiveres, når døren åbnes. LED-belysningen består af to LED-liste. Der er monteret en LED-liste i venstre og en i højre side af døren.



Tryk på tasten **Med åben dør**, og vælg den ønskede af de tre nedenstående indstillinger ved hjælp af indstillingshjulet.

**Led-
belysning dør
håndtagsside
til**

Når du vælger denne indstilling, lyser LED-listen i håndtagssiden (som standard venstre side af døren, når man står foran apparatet) fortsat, når døren åbnes. LED-lamperne lyser så ind i ovnrummet. LED-listen i den anden side af døren slukkes, når døren åbnes.

**LED-belysning
dør fra**

Når du vælger denne indstilling, slukkes begge LED-liste, når døren åbnes.

**LED-belysning
dør fra efter
30 sekunder**

Når du vælger denne indstilling, slukker LED-listen i håndtagssiden (som standard venstre side af døren, når man står foran apparatet) efter 30 sekunder, når døren åbnes. Den modstående LED-liste slukker, når døren åbnes.



Belysningsindstillinger for apparater med funktionen Indstiksbelysning.

I dette afsnit beskrives indstillingsmulighederne for apparater, der er udstyret med funktionen Indstiksbelysning.

Funktionen Indstiksbelysning er tilgængelig som følger:

- Til apparattype 61 og 101 ekstraudstyr, der kan bestilles

- Til apparattype 62 og 102 som standard integreret i apparatet

- Til apparattype 201, 202 og 6 2/3 er denne funktion ikke tilgængelig.

I de følgende trin er beskrevet, hvordan funktionerne rumbelysning, dørbelysning, indstiksbelysning og blinksignalerne aktiveres og deaktiveres.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Belysningsindstillinger for at åbne undermenuen.

Her kan indstillingerne for rumbelysning foretages.

Rumbelysning

Med denne funktion kan belysningen i apparatet slukkes helt.



Tryk på tasten **Rumbelysning** for at tænde og slukke rumbelysningen.



Dæmpe LED-belysning dør

Med denne funktion kan du dæmpe LED-belysningen. Belysningen kan dæmpes i trin á 25 % (fra 0 % til 100 %).



Tryk på tasten, og indstil den ønskede dæmpningsgrad i trin á 25 % med indstillingshjulet.

Indstiksbelysning

I iLevelControl-drift viser denne funktion, hvilket indstik der skal fyldes eller tages ud. Det pågældende indstik belyses af LED-lamperne.



Funktionen Indstiksbelysning aktiveres og deaktiveres ved tryk på tasten **Indstiksbelysning**.

Blinkende lamper ved opfordring til handling

Når denne funktion er aktiveret, blinker LED-belysningen, når en tilberedningsproces i ovnen er afsluttet.

Når funktionen Indstiksbelysning også er aktiveret ud over denne indstilling, blinker lampen for det færdige indstik i iLevelControl-tilstand.

Når denne indstilling er deaktiveret, er alle blinksignaler deaktiveret. I forbindelse med funktionen Indstiksbelysning oplyses det færdige indstik konstant.



Tryk på tasten **Blink ved opfordring til handling** for at aktivere og deaktivere blinksignalerne.



Med åben dør

Her kan du vælge, hvordan LED-belysningen skal aktiveres, når døren åbnes. LED-belysningen består af to LED-liste. Der er monteret en LED-liste i venstre og en i højre side af døren.



Tryk på tasten **Med åben dør**, og vælg den ønskede af de tre nedenstående indstillinger ved hjælp af indstillingshjulet.

**LED-
belysning dør
håndtagsside
til**

Når du vælger denne indstilling, lyser LED-listen i håndtagssiden (som standard venstre side af døren, når man står foran apparatet) fortsat, når døren åbnes. LED-lamperne lyser så ind i ovnrummet. LED-listen i den anden side af døren slukkes, når døren åbnes.

**LED-belysning
dør fra**

Når du vælger denne indstilling, slukkes begge LED-liste, når døren åbnes.

**LED-belysning
dør fra efter
30 sekunder**

Når du vælger denne indstilling, slukker LED-listen i håndtagssiden (som standard venstre side af døren, når man står foran apparatet) efter 30 sekunder, når døren åbnes. Den modstående LED-liste slukker, når døren åbnes.



MySCC - Indstillinger

Yderligere grundindstillinger som f.eks. display-klarhed, antal indskub, holdetid klima m.v. finder du til en hver tid under menupunktet **Indstillinger**.

Følg til dette formål følgende trin:

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .

Temperaturenhed



Tryk på tasten **Temperaturenhed** for at vælge mellem Celsius eller Fahrenheit. Bekræft ved tryk på indstillingshjulet.

Display-klarhed



Tryk på tasten **display-klarhed** og indstil klarheden trinvist med indstillingshjulet.



Efterløbstiden for kondensationshætten



Tryk på tasten **Efterløbstid for kondensationshætte** og indstil efterløbstiden for kondensationshætten (1 min. – 30 min.) med indstillingshjulet.

À la carte tallerkenvægt



Tryk på tasten **À la carte tallerkenvægt** og indstil tallerkenvægten for den tomme tallerken med indstillingshjulet (op til 700g, 700g -899g, 900g-1099g, over 1100g).

Bankett tallerkenvægt



Tryk på tasten **Bankett tallerkenvægt** og indstil tallerkenvægten for den tomme tallerken med indstillingshjulet (op til 700g, 700g -899g, 900g-1099g, over 1100g).

Antal indskub



Tryk på tasten **Antal indskub** og indstil antallet af indskub til iLC (1-10) med indstillingshjulet.

Indskubbenes rækkefølge



Tryk på tasten **Indskubbenes rækkefølge** og indstil rækkefølgen for indskubnummereringen til iLC med indstillingshjulet.

Holdetid klima



Tryk på tasten **Holdetid klima** og indstil ved hjælp af indstillingshjulet hvor lang tid, klimaet (temperatur og fugtighed) i ovnrummet skal holdes, når du ikke tilbereder retter under iLC.



MySCC - Akustik

Du kan tilpasse apparatets akustiske signaler (type, lydstyrke, varighed osv.) efter ønske.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten Akustik .

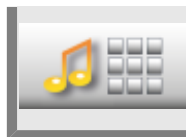
Følgende indstillinger kan tilpasses:

Hovedlydstyrke



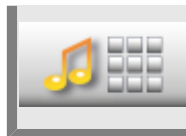
Tryk på tasten **Hovedlydstyrke** , og indstil hovedlydstyrken (0 % – 100 %) med indstillingshjulet.

Tastetone



Tryk på tasten **Tastetone** , og indstil tastetonen (til, fra) med indstillingshjulet.

Tastetone lydstyrke



Tryk på tasten **Tastetone lydstyrke** , og indstil tastetonens lydstyrke (0 % – 100 %) med indstillingshjulet.

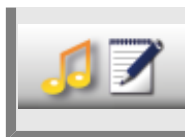


Opfordring til påfyldning/handling



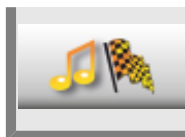
Tryk på tasten **Opfordring til påfyldning/handling** , og tilpas melodi, lydstyrke, tonelængde og interval for opfordring til påfyldning eller handling.

Slut på programtrin



Tryk på tasten **Slut på programtrin** , og tilpas melodi, lydstyrke, tonelængde og interval for slut på programtrin.

Slut på madlavningstid



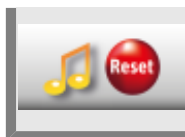
Tryk på tasten **Slut på madlavningstid** , og tilpas melodi, lydstyrke, tonelængde og interval for slut på madlavningstid.

Procesafbrydelse / fejl fundet



Tryk på tasten **Procesafbrydelse / fejl fundet** , og tilpas melodi, lydstyrke, tonelængde og interval for procesafbrydelse / fejl fundet.

Nulstil akustiske indstillinger



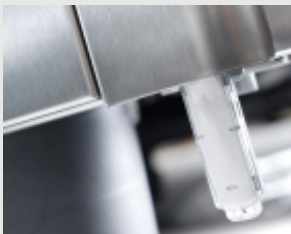
Tryk på tasten **Nulstil akustiske indstillinger** , og nulstil alle indstillinger for tone, melodi, lydstyrke, tonelængde og interval til fabriksindstilling.



MySCC - Systemadministration

HACCP-dataene gemmes i et tidsrum på op til 10 dage, og kan udlæses efter behov ved hjælp af apparatets USB-kontaktflade. For at gemme permanent, følg venligst anvisningerne.

Download HACCP-data

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Tryk på MySCC - tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Download HACCP_data .
5		Tryk på det første felt med dato/klokkeslet og indstil den ønskede startdato for dataene med indstillingshjulet. Tryk på det andet felt med dato/klokkeslet og indstil den ønskede startdato for dataene med indstillingshjulet.



Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Ved tryk på tasten starter du download, og når denne er afsluttet, forsynes USB-stikket med et hak.

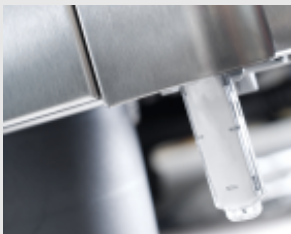


Følgende data registreres:

- Ladnings-nr.
- Klokkeslet
- Tilberednings-programnavn
- Ovntemperatur
- Kernetemperatur
- Dør åben/Dør lukket
- Skift mellem driftsarterne
- CleanJet® +care-Renøring
- Tilslutning til energioptimeringsanlæg
- 1/2 energi



Download infodata

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stillet i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Tryk på MySCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Download Infodata .
5		Tryk på det første felt med dato/klokkeslet og indstil den ønskede startdato for dataene med indstillingshjulet. Tryk på det andet felt med dato/klokkeslet og indstil den ønskede startdato for dataene med indstillingshjulet.
6		Ved tryk på tasten starter du download, og når denne er afsluttet, vises USB-stikket med et hak.



USB-symbolet lyser, når et USB-stik genkendes. Nu kan data afspilles, downloades eller registreres løbende.



Det lille "bekræftelses"-hak signalerer, at funktionen er afsluttet med succes. Fjern først USB-stikket når der sker en oplysning af bekræftelsen.



Download servicedata

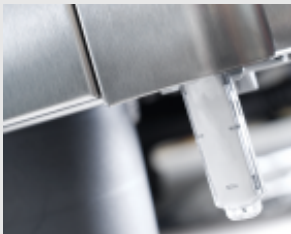
I serviceniveauet kan du forespørge på servicedata som f.eks. apparattype eller softwareversions-stand.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Tryk på MySCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Download Infodata . Servicedataene gemmes på USB-stikket.



MySCC - Systemadministration

Download program, upload program, Slet alle programmer

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Tryk på MySCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .

Download program



Tryk på tasten **Download program**. Tilberedningsprogrammerne gemmes på USB-stikket.



For at downloade tilberedningsprogrammer på UBS-stik, skal du være opmærksom på, at der til hvert apparat skal bruges et særskilt USB-stik.



Upload program



Tryk på tasten **Upload program**. Tilberedningsprogrammerne gemmes fra USB-stikket på apparatet.

Slet alle programmer



Tryk på tasten **Slet alle programmer** to gange for at slette alle fremstillede programmer, processer og grupper fra programmerings-modus.



Varekurvene slettes ikke. Varekurve kan kun fjernes i programmerings-modus og enkeltvis med slettetasten.



MySCC - Systemadministration

Profilen kan fremstilles af dig i menuen **MyDisplay** . Her kan du indstille betjeningsoverfladen til dit apparat individuelt efter dine ønsker og gemme dette som en respektiv profil.

Download profil

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningskærmen.
2		Tryk på MySCC -tasten.
3		Tryk på tasten Download profil , for at lagre profiler fra apparatet på USB-stikket.



Upload profil

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Tryk på MySCC -tasten.
3		Tryk på tasten Upload profil , for at indlæse profiler fra USB-stikket på apparatet.



MySCC - Systemadministration

Download billeder, upload billeder, slet billeder

Du kan administrere egne billeder af dine retter ved hjælp af den integrerede USB-kontaktflade i programmerings-modus. De individuelle billeder af retter skal ændres til et specielt filformat på apparatet før brug. På hjemmesiden www.club-rational.com kan du finde en nem løsning til bearbejdning af dine billeder. Tilmeldingen til ClubRATIONAL og benyttelse af funktionen er gratis. Følg anvisningerne til ClubRATIONAL på producentens hjemmeside (www.rational-online.com). Tilslut herefter USB-stikket med de gemte billeder til dit apparat og benyt billedfunktionen til at gemme og slette dine billeder som følger.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
2		Tryk på MySCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .



Download billeder



Tryk på tasten **Download billeder** , og dine egne billeder af retter gemmes fra apparatet på USB-stikket.

Upload billeder



Tryk på tasten **Upload billeder** , og billederne fra USB-stikket gemmes i programmerings-modus som billeder af retter.

Slet alle egne billeder



Tryk på tasten **Slet alle egne billeder** , og alle egne billeder af retter slettes i programmerings-modus.



Netværksindstillinger

Under *Netværksindstillinger* kan du bl.a. få vist IP-adressen, IP Gateway og IP-netmaske for dit apparat, og du kan ændre disse.



Tryk på tasten **IP-adresse** , og indtast din IP-adresse.



Tryk på tasten **IP Gateway** , og indtast din Gateway-adresse.



Tryk på tasten **IP-netmaske** , og indtast din netmaske-adresse.



Tryk på tasten **DHCP aktiv** for at aktivere eller deaktivere denne funktion.



MAC-adresse

Her vises dit apparats MAC-adresse.



Tryk på tasten **Ping Gateway** for at teste, om der er oprettet forbindelse til gatewayen.

Ergonomisk styring af et yderligere apparat via skærmen

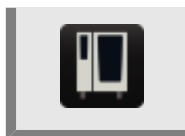
Med denne funktion kan skærmen på et andet apparat betjenes på det første apparats skærm.

Skærmen på det andet apparat vises på det første apparats skærm, og der kan uden problemer skiftes mellem de to skærme.



MySCC - Systemadministration

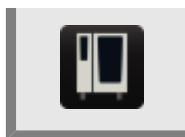
Ved en Combi-Duo-installation er det f.eks. muligt at betjene begge apparater i en ergonomisk stilling via skærmen på det øverste apparat.



Tryk på tasten **Ergonomisk styring af et andet apparat via skærmen** for at aktivere funktionen.



Tryk på tasten **Apparatnavn** , og indtast et apparatnavn i næste trin. På den måde kan man skelne mellem de to apparater, der forbindes med hinanden, ved hjælp af navnet.



Tryk på tasten **Apparatfarve** , og vælg en farve til dette apparat. Sammen med apparatnavnet er apparatfarven et kendetegn, der giver mulighed for at skelne mellem de to apparater, der forbindes med hinanden.

Med denne funktion kan skærmen på et andet apparat betjenes på det første apparats skærm.

Skærmen på det andet apparat vises på det første apparats skærm, og der kan uden problemer skiftes mellem de to skærme.

Ved en Combi-Duo-installation er det f.eks. muligt at betjene begge apparater i en ergonomisk stilling via skærmen på det øverste apparat.



Tryk på tasten **Ergonomisk styring af et andet apparat via skærmen** for at aktivere funktionen.

Med denne funktion kan skærmen på et andet apparat betjenes på det første apparats skærm.

Skærmen på det andet apparat vises på det første apparats skærm, og der kan uden problemer skiftes mellem de to skærme.

Ved en Combi-Duo-installation er det f.eks. muligt at betjene begge apparater i en ergonomisk stilling via skærmen på det øverste apparat.



Tryk på tasten **Ergonomisk styring af et andet apparat via skærmen** for at aktivere funktionen.



Følgende hardware-krav skal være opfyldt for at kunne anvende denne funktion:
Denne funktion kan kun anvendes med SelfcookingCenter(R) fra produktionsdato september 2016 (indeks I i serienummeret på mærkepladen, f.eks.: E11SI XXXXXX)
Begge apparater skal være udstyret med en Ethernet-grænseflade.
Apparaterne skal være forbundet med hinanden via et LAN-kabel.



IP-Adresser

Her har du mulighed for at få vist dit apparats IP-adresse, IP Gateway og IP Netmask og at ændre disse.



Tryk på tasten **IP-adresse** og registrér din IP-adresse.



Tryk på tasten **IP Gateway** og registrér din Gateway-adresse.

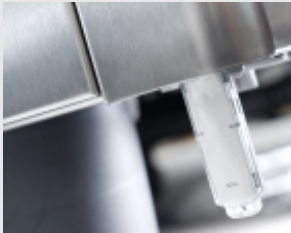


Tryk på tasten **IP Gateway** og registrér din Netmask-adresse.



Download | Upload enhedens grundindstillinger

Med denne funktion kan et apparats grundindstillinger kopieres til andre apparater. Den omfatter forskellige grundindstillinger som sprog, indstilling af ur, lydstyrkeindstilling, kerntemperaturbegrænsning osv.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-sticket i grænsefladen under blændpladen.
2		Tryk på tasten MySCC .
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4_1		Tryk på tasten Download enhedens grundindstillinger . Enhedens grundindstillinger lagres på et USB-stick.
4_2		Tryk på tasten Upload enhedens grundindstillinger . Enhedens grundindstillinger indlæses fra USB-sticket til dit apparat og overskriver de oprindelige indstillinger.



Halv energi

I elektriske apparater reduceres opvarmningssystemernes effektoptag med 50 % (i f.eks. type 10x1/1 GN en reduktion fra 18 kW til 9 kW). Kan ikke vælges i iCookingControl!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en manuel betjeningsfunktion, f.eks. varmluft.
2		Tryk på tasten MySCC .
3		Tryk på tasten for menupunktet MyEnergy .
4		Tryk på tasten Halv energi .
5		"E/2" (halv energi) vises i displayet.



Dæmpe-automatik

Ved indstilling af dæmpe-automatikken mindskes skærbilledets lysstyrke automatisk, når systemet ikke er i brug.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten til menupunktet MyEnergy .
3		Tryk på tasten Dæmpe-automatik , og indstil tiden i minutter (1 min. - 30 min.), inden skærbilledets lysstyrke reduceres.



Holdetid klima

Med indstillingen **Holdetid klima** i menupunktet **MyEnergy** kan du justere indstillingen af holdetiden for ovnrums klimaet. I iLC-driftstilstand er det muligt at holde det optimale ovnrums klima, når der ikke tilberedes mad. Holdefasen kan indstilles til mellem 10 og 120 minutter. I denne tilstand kan maden straks stilles ind i ovnrummet uden yderligere forvarmningstid.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten til menupunktet MyEnergy .
3		Tryk på tasten Holdetid klima , og indstil holdetiden for ovnrums klimaet (10 - 120 min.).



Holdetid påfyldning

Med denne funktion kan holdetiden efter en påfyldningsopfordring på maks. 10 minutter reduceres efter ønske ved tilberedning i iCookingControl. Tilberedningsforløbet afbrydes automatisk efter udløbet af den valgte tid, hvis der ikke inden da er påfyldt produkter.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten til menupunktet MyEnergy .
3		Tryk på tasten Holdetid påfyldning , og indstil holdetiden (2 - 10 min.).



Visning energiforbrug

Med denne funktion kan du få vist strøm- eller gasforbruget for en tilberedningsproces. Energiforbruget kan vises på følgende måde:

Efter afslutning af en manuel tilberedningsproces

Efter en iCC-tilberedningsproces

Under iLevelControl-funktionen

Efter afslutning af den automatiske apparatrengøring Efficient CareControl



Det viste energiforbrug er ikke målt, men derimod beregnet. Der kan forekomme en lille afvigelse i de viste værdier i forhold til værdier, der er fundet ved hjælp af måleinstrumenter.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten MyEnergy .
3		Tryk på tasten Energiforbrug .



Download energiforbrug efter ladninger.



Tryk på tasten **Download energiforbrug efter ladninger** .

Her kan du vælge det tidsrum, hvor du vil downloade ladningerne. Start derefter download ved at trykke på download-tasten. Dermed downloades energiforbruget efter ladninger til dit USB-stick.

Filen kan åbnes på din computer ved hjælp af programmet MS Excel.

Download energiforbrug analyse



Tryk på tasten **Download energiforbrug analyse** . Dermed downloades analysen for hele dagen samlet til dit USB-stick.

Analysefilen kan åbnes på din computer med programmet MS Excel.

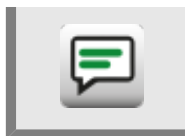
Standardenhed



Ved tryk på tasten **Standardenhed** kan du skifte mellem de forskellige energienheder.

Energi-Messenger

Energi-Messenger viser energiforbruget umiddelbart efter afslutningen af madlavningsprocessen eller automatisk apparatrengøring med Efficient CareControl. I iLevelControl-drift kan Energi-Messenger hentes under tilberedningsprocessen.



Energi-Messenger kan aktiveres og deaktiveres ved tryk på tasten **Energi-Messenger** .

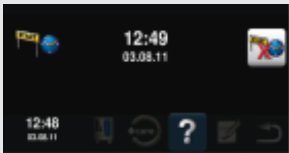


MySCC - Ekspertindstillinger

Valg af starttid

Du kan starte dit apparat automatisk.

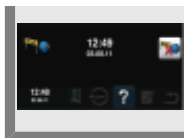
Vær opmærksom! Vi henviser til, at opbevaring af levnedsmidler i et ikke afkølet eller ikke opvarmet ovnrum er betænkeligt ud fra et hygiejnemæssigt synspunkt!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Valg af starttid og indstil den ønskede dag og det ønskede klokkeslet.
4		Vælg en driftsart, f.eks. Sideret kartoffelgratin, og foretag de ønskede indstillinger.
5		Starttiden er aktiv. Displayet nedtones, og kun Starttid såvel som tasten Afbryd starttid har en fremtrædende plads på displayet.



- Ovn døren skal være lukket!
- Belysningen i ovnrummet går ud med aktiveret starttid.
- Opvarmning springes over ved driftstilstanden Starttid.
- Startiden fjernes ikke ved brug af OFF/ON på apparatet. Med aktiv Starttid kan kun hjælpefunktionen "?" vælges.

Deaktivering af Starttid



For deaktivering af starttiden holder du afbryder- tasten nede i 2 sekunder.



MySCC - Ekspertindstilling

Følervisning kernetemperatur

På denne tast vises den aktuelle temperatur på kernetemperaturføleren. Dette tjener som ekstra information ved tilberedningsmetoder, hvor der ikke anvendes kernetemperatur.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		På denne tast vises den aktuelle temperatur på kernetemperaturføleren.



Optage-modus

Med denne funktion kan en hyppigt benyttet kernetemperatur-styret anvendelse i iCookingControl ændres til en tidsstyret anvendelse, så der ikke længere skal indstilles kernetemperaturfølere.

Denne funktion må ikke anvendes til kritiske produkter med kernetemperaturer under 75°C, som er kendetegnet ved en sensibel tilberedningsgrad. Herunder hører rosastegt fjerkræ og kød.

Grundlæggende forudsætninger for anvendelse af denne ekspertfunktion er:

- Et udgangsprodukt af høj standard
- Identisk udgangstemperatur ved optagelses- og afspilningsprocedurer
- Ensartet Kaliber (produktvægt og - tykkelse)
- Samme antal produkter pr. indskub
- Anvendelse af ensartet tilbehør ved optagelses- og afspilningsprocedure

Disse angivelser skal altid overholdes i forbindelse med anvendelse af optage-modus.

Optagede indstillinger kan udelukkende anvendes til den samme apparattype. Overførligheden af mindre eller større apparattyper er hermed udelukket.

Følgende anvendelser står til rådighed for denne ekspertfunktion:

Driftsart

Kød, fisk
Fjerkræ

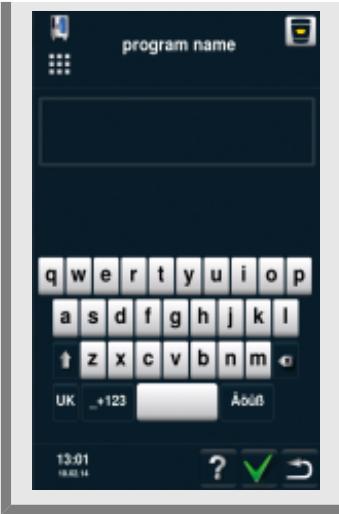
Tilberedningsforløb

Stegning, grillning, panering
pandestegning, kylling, grillning



MySCC - Ekspertindstilling

Sådan fungerer den:

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten for menupunktet Ekspertindstilling .
3		Tryk på tasten Optagetilstand .
4		Registrér navn for det tidsstyrede tilberedningsforløb.
5		Vælg Ønsket anvendelse i iCookingControl .



MySCC - Ekspertindstilling

Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Efter forvarmning fyldes som sædvanligt op og tilberedning påbegyndes.
7		Når du bliver bedt om at læsse af, bekræftes tilberedningsresultatet (grønt hak), og det hermed påbegyndte tilberedningsforløb gemmes eller kasseres (rødt kryds).



Bemærk venligst, at der til denne funktion kun kan anvendes standardiserede produkter af samme kaliber og samme udgangstemperatur. Derudover er de optagede, idéelle tilberedningsforløb kun egnede for de apparatstørrelser, de blev fremstillet med. Det er ikke muligt at foretage indsatsen på et apparat af en anden størrelse end det oprindelige apparat. Hvis HACCP-dataene skal dokumenteres, anbefales en tilsvarende anvendelse i iCookingControl under overholdelse af optage-modus.

Vær opmærksom på, at det alt efter lokale love er nødvendigt at kontrollere kernetemperaturen på retterne, før de udleveres.



Fremkaldelse af optageprogram

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten på startskærbilledet.
2		Stil filtret på Programmer .
3		Vælg dit ønskede program. Når det er tilvalgt, starter programmet med det samme med at forvarme.



Det er ikke nødvendigt at anvende kernetemperaturfølere.



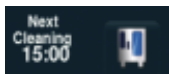
Tvungen rengøring

Tvungen rengøring opfordrer brugeren af apparatet til en rengøring efter udløb af en defineret tid. Når der vises en opfordring til rengøring, er apparatet først klar igen til anvendelse, efter at rengøring er gennemført. Benyt tvungen rengøring for at stille sikkerhed for overholdelse af rengørings- og hygiejneforskrifter ved holddrift.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten for menupunktet Ekspertindstilling .
3		Tryk på tasten Tvungen rengøring .
4		Tryk på tasten Til-/frakobling af tvungen rengøring , for at koble tvungen rengøring til eller fra. Billedet på tasten viser, at Tvungen rengøring er aktiv.
5		Tryk på tasten Tid indtil opfordring til tvungen rengøring og indstil tiden (timer) indtil opfordringen til rengøring.
6		Tryk på tasten Forsinkelsestid for tvungen rengøring og indstil, hvor mange timer, rengøringen efter opfordringen kan udskydes.



MySCC - Ekspertindstilling



Du kan også se en aktiv tvungen rengøring på anvisningen af tidspunktet for den næste rengøring i displayet.



Rengøringsplan

Med funktionen rengøringsplan kan der defineres en rengøringsadvarsel eller en tvungen rengøring for bestemte ugedage.

Brug denne funktion til at sikre, at rengørings- og hygiejnekravene overholdes ved skifteholdsarbejde.

Nedenfor er beskrevet, hvordan du kan hente denne funktion på apparatet:

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Tryk på tasten for menupunktet Ekspertindstillinger .
3		Tryk på tasten Rengøringsplan .

Rengøringsplan driftstilstand

Du kan her vælge to forskellige indstillinger.

Den valgte indstilling gælder for alle de dage, der vælges nedenfor.

1 Advarsel = Rengøringsopfordring med funktionen "Nu" eller "Senere".

Denne opfordring vises kun en gang.

2 Tvungen rengøring = Rengøringsopfordring uden funktionen "Senere", desuden er der indstillet en forsinkelsestid.

Hvis der ikke indstilles en forsinkelsestid, kan apparatet ikke bruges, mens rengøringen foretages.



Tryk på tasten **Rengøringsplan driftstilstand** , og vælg med indstillingshjulet, om der skal indstilles en advarsel eller tvungen rengøring for ugedagene.



Rengøring mandag til søndag

For hver ugedag (mandag til søndag) kan der indstilles et klokkeslæt. Klokkeslættet kan indstilles i 10 minutters intervaller.

Hvis apparatet er slukket på det indstillede klokkeslæt, vises rengøringsopfordringen, når apparatet tændes.



Expert settings



cleaning time schedule



cleaning time mode

single warning



Monday cleaning

00:00



Tuesday cleaning

00:00



Wednesday cleaning

00:00



Thursday cleaning

00:00



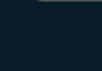
Friday cleaning

00:00



Saturday cleaning

00:00



Sunday cleaning

00:00





Forsinkelsestid ved tvungen rengøring

Hvis driftstilstanden "Tvungen rengøring" skal anvendes, kan der indstilles en forsinkelsestid fra 0 til 4 timer. Det betyder, at apparatet stadig kan anvendes i den indstillede tid, når der trykkes på "Senere". Det drejer sig her ikke om "countdown", men om ren tilberedningstid.



Tryk på tasten **Forsinkelsestid ved tvungen rengøring** , og vælg forsinkelsestiden med indstillingshjulet.



MySCC - Ekspertindstilling

Begrænsning af kernetemperatur

Med funktionen "Begrænsning af kernetemperatur" kan du både i manuel modus og iCooking-modus begrænse minimum- og maksimum-temperaturene for driftsarterne fjerkræ, kød, fisk samt iLevelControl.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten for menupunktet Ekspertindstilling .
3		Tryk på tasten Begrænsning af kernetemperatur .

Begræns global kernetemperatur



Tryk på tasten **Minimal kernetemperatur** og indstil den globale, minimale kernetemperatur.



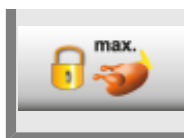
Tryk på tasten **Maksimal kernetemperatur** og indstil den globale, maksimale kernetemperatur.



Begræns kernetemperatur for fjerkræ



Tryk på tasten **Minimal kernetemperatur** og indstil den minimale kernetemperatur for fjerkræ.



Tryk på tasten **Maksimal kernetemperatur** og indstil den maksimale kernetemperatur for fjerkræ.

Begræns kernetemperatur for kød



Tryk på tasten **Minimal kernetemperatur** og indstil den minimale kernetemperatur for kød.



Tryk på tasten **Maksimal kernetemperatur** og indstil den maksimale kernetemperatur for kød.

Begræns kernetemperatur for fisk



Tryk på tasten **Minimal kernetemperatur** og indstil den minimale kernetemperatur for fisk.



Tryk på tasten **Maksimal kernetemperatur** og indstil den maksimale kernetemperatur for fisk.



Begræns kernetemperatur for Finishing



Tryk på tasten **Minimal kernetemperatur** og indstil den minimale kernetemperatur for Finishing ein.



Tryk på tasten **Maksimal kernetemperatur** og indstil den maksimale kernetemperatur for Finishing.

Fabriksindstilling kernetemperatur



Ved at trykke på tasten **Fabriksindstilling kernetemperatur** kan du genskabe fabriksindstillingen.



Når funktionen "Maksimal kernetemperatur" er aktiveret, og den maksimale kernetemperatur er indstillet til 75 °C, kan fødevarer som f.eks. fjerkræ muligvis ikke tilberedes hygiejnisk sikkert.



MySCC - Ekspertindstilling

Beskeder

Her har du mulighed for at slukke for beskederne fra iCookingControl i dialog-cockpittet.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten for menupunktet Ekspertindstilling .
3		Tryk på tasten Beskeder .

iLC Messenger



Tryk på tasten **iLC Messenger** og aktivér/deaktivér iLC Messenger-beskeder i iLC-modus.

iCC Messenger



Tryk på tasten **iCC Messenger** og aktivér/deaktivér iCC Messenger-beskeder i dialog-cockpittet.



MySCC - Ekspertindstilling

Forvarsel iCC - Cockpit



Tryk på tasten **Forvarsel iCC - Cockpit** og aktivér/deaktivér iCC Messenger-beskederne.



MySCC - Ekspertindstilling

Overvågning af døråbningstiden under påfyldning og tilberedning

Denne funktion udfører overvågning af døråbninger i iCookingControl samt i iLevelControl. Skulle døren være åben for længe, signaleres dette ved hjælp af et akustisk signal og en anvisning på displayet.

Overvågningsfunktionen er efter påfyldning aktiv under hele tilberedningsforløbet, og kan indstilles i tre trin som forklaret nedenfor.

Trin 1 og 2 henviser til, at apparatets dør står åben, og at produktets kvalitet som følge heraf kan være i fare.

Trin 3 er kun til rådighed i iCookingControl.



Kontrollér venligst dit produkt, når du er nået til trin 2!

Hvis døren er åben i så lang tid, indtil du når til trin 3, afbrydes tilberedningsprocessen.

Du kan via MySCC ændre indstillingerne ved hjælp af følgende trin:

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Ved tryk på tasten kommer du ind på menupunktet Ekspertindstilling .



Advarselsbeskeder under påfyldning



Tryk på **tasten 1. Advarsel påfyldning: Luk dør** og indstil med indstillingshjulet tiden indtil advarslen eller slå den fra (5 sek. – 180 sek.; off).



Tryk på **tasten 2. Advarsel påfyldning: Kontrollér produkt** og indstil med indstillingshjulet tiden indtil advarslen eller slå den fra (5 sek. – 180 sek.; off).



Tryk på **tasten 3. Advarsel påfyldning: Afbryd proces** og indstil med indstillingshjulet tiden indtil advarslen om den afbrudte tilberedningsproces eller slå den fra (5 sek. – 180 sek.; off).

Advarselsbeskeder under tilberedning



Tryk på **tasten 1. Advarsel tilberedning: Luk dør** og indstil med indstillingshjulet tiden indtil advarslen eller slå den fra (5 sek. – 180 sek.; off).



Tryk på **tasten 2. Advarsel tilberedning: Kontrollér produkt** og indstil med indstillingshjulet tiden indtil advarslen eller slå den fra (5 sek. – 180 sek.; off).



Tryk på **tasten 3. Advarsel tilberedning: Afbryd proces** og indstil med indstillingshjulet tiden indtil advarslen om den afbrudte tilberedningsproces eller slå den fra (5 sek. – 180 sek.; off).



MySCC - MyDisplay

Du kan konfigurere display og adgangsrettigheder med funktionen **MyDisplay** og gemme de oprettede konfigurationer i en **profil**.

Du kan altid hente disse konfigurationer ved at vælge den pågældende profil.

Desuden kan du begrænse adgangen, således at en bruger f.eks. kun kan vælge de tilberedningsprocesser, som han/hun selv har lagret.

Aktivér/skift profil

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MySCC .
2		Ved tryk på tasten kommer du til menupunktet MyDisplay .
3		Tryk på tasten Aktivér profil for at skifte til den pågældende profilvisning ved hjælp af indstillingshjulet. Hvis du tidligere har indstillet et password i profilen, bliver du bedt om at indtaste dette.



MySCC - MyDisplay



SelfCookingCenter



Desuden har du adgang til de forskellige profiler via startskærmen. Tryk hertil på pilen foroven til højre på skærmen. Eller tryk på bjælken foroven på skærmen. Når denne blinker rødt, kan du skifte mellem de forskellige profiler ved hjælp af indstillingshjulet.



Med et password kan du beskytte din profil mod uberettiget adgang. En beskyttet profil kan kun deaktiveres med passwordet. Sørg for ikke at miste dit password. Hvis du har glemt dit password, kan du ikke deaktivere MyDisplay. Kontakt i givet fald kundeservice.

Upload profil



Tryk på tasten **Upload profil** for at overføre profilen fra USB-sticket til apparatet. Sæt USB-sticket i, før du trykker på tasten.

Download profil



Tryk på tasten **Download profil** for at overføre profilen fra apparatet til USB-sticket. Sæt USB-sticket i, før du trykker på tasten.



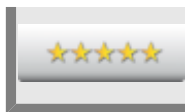
Redigér profil



Tryk på tasten **Redigér profil** for at redigere profilen.
Du kan nu foretage følgende indstillinger:



Tryk på tasten **Navngiv profil**. Du kan nu ændre profilnavnet.



Tryk på tasten **Indstil password**, og indtast derefter et password til beskyttelse af din profil.



Tryk på tasten **Prioriteringsrækkefølge**, og indstil derefter prioriteringsrækkefølgen for denne profil fra 1 til 5 ved hjælp af indstillingshjulet. Prioriteringsrækkefølgen fastlægger profilens hierarkiske placering i forhold til andre profiler på dit apparat.

5 betegner den højeste placering i prioriteringsrækkefølgen, mens 1 angiver den laveste placering i prioriteringsrækkefølgen. Det betyder, at alle profiler med placeringen 1 til 4 i prioriteringsrækkefølgen er underordnet profilen med placeringen 5 i prioriteringsrækkefølgen.

Så selvom du har beskyttet dine profiler med et password, behøver du ikke at indtaste dette password, hvis du vil skifte fra en profil med en højere placering i prioriteringsrækkefølgen (f.eks. 5) til en profil med en lavere placering i prioriteringsrækkefølgen (f.eks. 3).

Hvis du derimod vil skifte fra en profil med en lavere placering i prioriteringsrækkefølgen til en profil med en højere placering i prioriteringsrækkefølgen, skal du altid indtaste et indstillet password.



Tryk på tasten **Slet profil**. Nu kan den valgte profil slettes.



Konfiguration af display og adgangsrettigheder kan kun foretages via administratorprofilen (navn "5 Senses"). Denne profil er forindstillet på apparatet og kan ikke slettes. Alle andre profiler kan slettes.



Desuden har du mulighed for at foretage følgende indstillinger for at tilpasse profilen efter ønske.

Startmaskevisning



Manuelle betjeningsfunktioner:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om de manuelle betjeningsfunktioner skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand fjerkrae:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand fjerkrae skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand flask:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand flask skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand fisk:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand fisk skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand aeggeretter

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand aeggeretter skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand sideret

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand sideret skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand bagvaerk

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand bagvaerk skal vises på startmasken for denne profil.



Driftstilstand faerdiggorelse

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om Driftstilstand faerdiggorelse skal vises på startmasken for denne profil.



Top 10:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om de 10 hyppigst anvendte programmer via iCC-tasten skal vises på startmasken for denne profil.



Programmeringstilstand:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om programmeringstilstanden skal vises på startmasken for denne profil.



iLevelControl:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om iLC-tilstand skal vises på startmasken for denne profil.



Efficient CareControl:

Ved tryk på denne tast bestemmer du, om rengøringstilstand skal vises på startmasken for denne profil.

MySCC



Skjul alle emner bortset fra favoritter:

Ved tryk på denne tast kan du indstille, at det kun er favoritterne i MySCC, der kan vælges.



Redigér favoritter til denne profil

Ved tryk på tasten bestemmer du, hvilke favoritter der skal gemmes i MySCC for denne profil.



Allokering af rettigheder



Visning af billede/liste:

Vælg her, om programmerne skal vises som billeder eller i en liste i programmeringstilstand.



Visning på skift billede/ liste:

Her kan du vælge, om der for denne profil skal skiftes mellem visning som billeder eller i en liste i programmeringstilstand.



Filter listevisning:

Her kan du bestemme, om filteret i listevisning skal anvendes for denne profil i programmeringstilstand.



Opret, redigér og slet programmer:

Her kan du vælge, om der for denne profil skal kunne oprettes, ændres, slettes og skjules programmer i programmeringstilstand.



Zoom-faktor:

Her kan du vælge favorit for zoom-faktoren i billedvisning for denne profil.



Filter:

Her kan du sætte filteret for programmeringstilstanden for denne profil.



Sortering:

Her kan du vælge kendetegn for sortering af programlisten for denne profil.



Madlavningsparameter:

Her kan du vælge, om madlavningsparametrene for denne profil skal kunne indstilles (aktiveres), eller om de kun skal være synlige, eller om de slet ikke skal kunne ses.



iCC - Cockpit:

Her kan du aktivere og deaktivere iCC - Cockpit for denne profil.



Efficient CareControl



Skylle uden tablet:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Skylle uden tablet skal anvendes.



Skylle med tablet:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Skylle med tablet skal anvendes.



Mellemlængde rengøring:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Mellemlængde rengøring skal anvendes.



Spar:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Spar skal anvendes.



Middel:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Middel skal anvendes.



Kraftig:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Kraftig skal anvendes.



Hurtig:

Vælg her, om rengøringsprogrammet Hurtig skal anvendes.

Tilsætningsfunktion



Infotast/hjælpetast:

Infotasten og hjælpetasten skjules.



Mappestruktur programgruppe:

Tryk på denne tast for at få vist mappestrukturen for en programgruppe.



Tekstoverskrift:

Gem et navn, der vises under en optimal tilberedningsmetode (f.eks. Middag).



Tilføj ny profil



Tryk på tasten **Tilføj ny profil** for at oprette en ny profil.



Ud over administratorprofilen "5 Senses" kan du tilføje yderligere 10 profiler.



MySCC - MyDisplay - Eksempel

I nedenstående eksempel vises, hvordan du ved hjælp af MyDisplay kan konfigurere dine profiler individuelt.



Hent programmeringstilstand via startskærmen.



Tryk på tasten for at komme til programmeringstilstand.



I programmeringstilstand kan du hente grupperne via filtrene.

Der kan allokeres programmer til en gruppe. Det betyder, at man har adgang til alle allokerede programmer, når man henter en gruppe.



MySCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at oprette en ny gruppe.



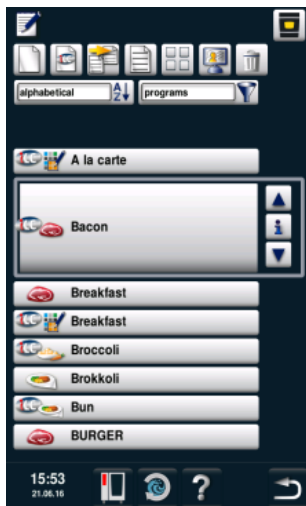
Giv din gruppe et navn.
Eksempelvis "Bageri".
Bekræft med det grønne flueben.



Gå tilbage fra grupperne til programmerne via filteret.



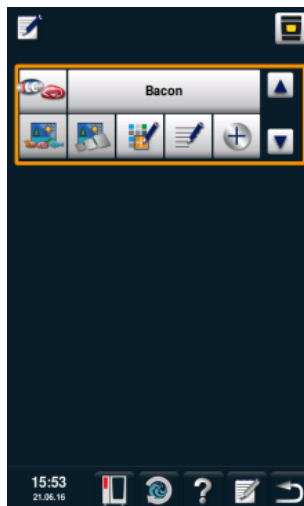
MySCC - MyDisplay - Eksempel



Scroll til det program, som du vil redigere, ved hjælp af indstillingshjulet.



Tryk på tasten for at redigere programmet.



Nu kan du tilpasse programmet individuelt.



MySCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at gemme et billede for programmet.



Tilføj det ønskede billede.



Tryk på tasten for at allokere programmet til en gruppe.



MySCC - MyDisplay - Eksempel



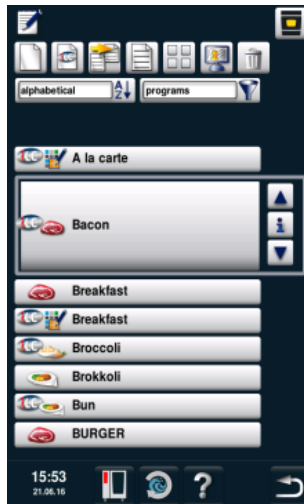
Vælg en gruppe.
Eksempelvis gruppen
"Bageri".



Tryk på tasten for at komme
til redigering af profiler.



Tryk to gange på tasten
Gem.
Gentag denne
fremgangsmåde for andre
programmer, f.eks. brød,
ostekage, muffins, kringle
eller rundstykker.



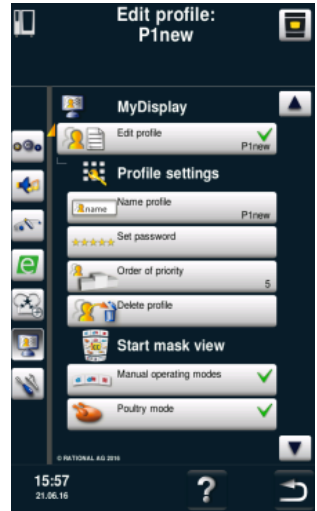
Når du har oprettet alle
programmer, kan du
redigere din profil i næste
trin.



MySCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at tilføje en ny profil.

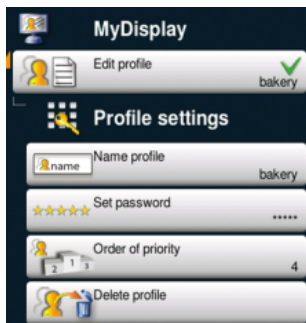


Her har du en oversigt over dine profiler.

Den nye tilføjede profil kan nu redigeres.

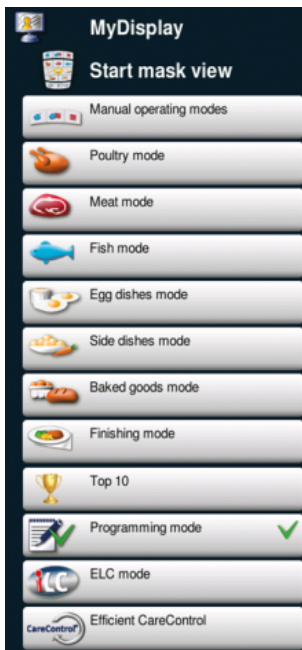


MySCC - MyDisplay - Eksempel

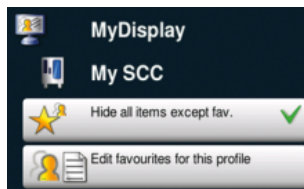


Du kan ændre navnet på din profil (f.eks. til "Bageri"), indstille et password og indstille en prioriteringsrækkefølge. Prioriteringsrækkefølgen fastlægger profilens hierarkiske placering i forhold til andre profiler på dit apparat.

Så selvom du har beskyttet dine profiler med et password, behøver du ikke at indtaste dette password, hvis du vil skifte fra en profil med en højere placering i prioriteringsrækkefølgen til en profil med en lavere placering i prioriteringsrækkefølgen. Hvis du derimod vil skifte fra en profil med en lavere placering i prioriteringsrækkefølgen til en profil med en højere placering i prioriteringsrækkefølgen, skal du altid indtaste et indstillet password.



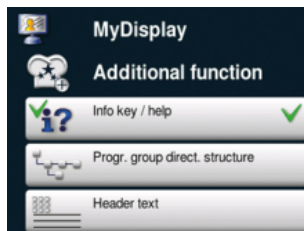
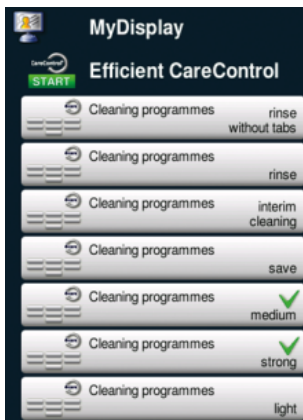
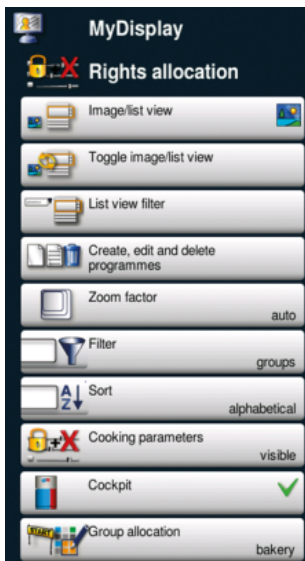
Tilpas din startmaske efter ønske. Du kan f.eks. fravælge alle menupunkter bortset fra programmeringstilstand. Det grønne flueben markerer, at du har valgt menupunktet.



Vælg her, hvad der skal kunne indstilles via MySCC i denne profil. Vælg f.eks., at der kun skal kunne vælges favoritter.



MySCC - MyDisplay - Eksempel



Vælg til sidst ekspertindstillinger. Vælg f.eks., at kun de info- og hjælpetaster er aktive, som giver dig adgang til online-vejledningen.

Indstil, hvilke rengøringsprogrammer der må anvendes. F.eks. kun middel eller kraftig rengøring.

Her indstiller du, hvordan visningen skal se ud i programmeringstilstand.

Du kan f.eks. indstille

følgende

- Billedvisning
- Skift mellem billeder/lister fra
- Filter fra
- Redigering af programmer fra
- Zoomfaktor automatisk
- Forindstilling af filteret til grupper
- Sortering automatisk
- Madlavningsparametre vises, men kan ikke redigeres
- Dialog Cockpit vises
- Gruppe "Bageri" vises



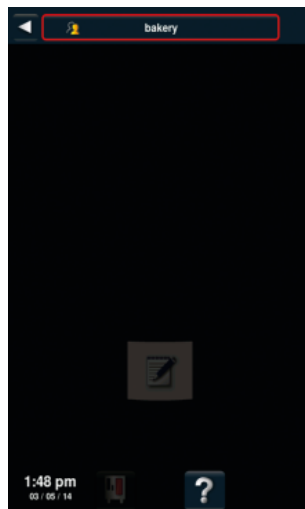
MySCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at komme til startskærmen.



I den øverste linje kan du skifte mellem profilerne.



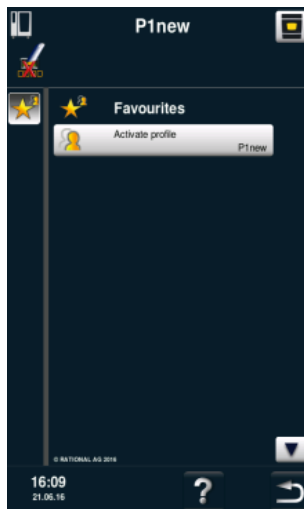
Skift til din nyoprettede profil "Bageri".



MySCC - MyDisplay - Eksempel

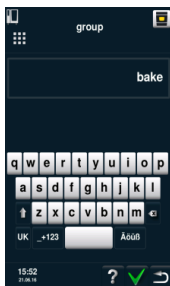


Tryk på tasten, når du igen vil skifte profil.



Her kan du igen skifte til profilen 5 Senses.

Du kan nu se dette billede. Dette er indstillet i de foregående trin. Brugeren kan her vælge mellem de viste programmer.



Eksemplet er slut.

Indtast nu passwordet for at komme tilbage til startmasken.



MySCC - Service

I serviceniveauet kan du forespørge på data som eksempelvis apparatype, software-versionsudgave eller telefonnumre for hotline.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MySCC -tasten.
2		Tryk på tasten for menupunktet Service .

Informationer om apparatype/software



Tryk på tasten **Informationer om apparatype/software** for informationer om apparatype og softwareversion.

Chefline



Tryk på tasten **Hotline-kok** for at få vist Chef-Hotline.

Service-hotline



Tryk på tasten **Hotline-service** for at få vist Service-Hotline.

Tilslutning af apparatet til KitchenManagement-systemet

For at muliggøre udveksling af data i forbindelse med RATIONAL-softwaren, KitchenManagement-systemet, skal SelfCookingCenter® være forbundet til et homogent netværk. I dette netværk findes også den computer, som KitchenManagement-systemet er installeret på.

Følgende betingelser skal være opfyldt, og der skal foretages følgende indstillinger:

- SelfCookingCenter® er som standard udstyret med et netværksskort
- Desuden skal apparatet bestilles med resp. efterfølgende udstyres med en ethernetgrænseflade.
- IP-adresse, subnetmaske og gateway skal indstilles på apparatet.
- Derefter kan SelfCookingCenter® slutes til et netværk som en pc.



Vi anbefaler, at du kontakter din egen it-support, hvis du har spørgsmål til apparatets netværksforbindelse eller til anvendelse af softwaren KitchenManagemenSystem.



Apparatet kan tilsluttes til netværket over:

- WLAN-router
- Powerline-adapter
- Access-Point

Tilslutning af apparatet til RATIONAL Remote-appen

Med RATIONAL Remote-appen kan du nemt og bekvemt holde øje med din RATIONAL SelfCookingCenter® fra produktionsår 09/2011 via din iPhone eller iPad. Når der er oprettet forbindelse mellem SelfCookingCenter® og din iPhone eller iPad via det lokale netværk, overføres og vises det samlede skærmindhold i SelfCookingCenter®. Desuden er det også muligt at fjernbetjene SelfCookingCenter®.

Følgende betingelser skal være opfyldt, for at du kan bruge RATIONAL Remote-appen:

- Appen kan anvendes til alle SelfCookingCenter® fra produktionsår 09/2011
- Denne version af SelfCookingCenter® er som standard udstyret med et netværkskort.
- Desuden skal apparatet bestilles med resp. efterfølgende udstyres med en ethernetgrænseflade.
- IP-adresse, subnetmaske og gateway skal indstilles på apparatet.
- Derefter kan SelfCookingCenter® slutes til et netværk som en pc.
- Den iPhone eller iPad, som RATIONAL Remote-appen bruges på, skal være tilsluttet det samme netværk eller WLAN som SelfCookingCenter®
- Display og styring kan ikke anvendes, hvis din iPhone eller iPad er tilsluttet et andet netværk, eller hvis der kun er en mobilforbindelse (3G, 4G, LTE)

Forbindelsesindstillinger

For at du kan forbinde SelfCookingCenter® med appen, skal du oprette et nyt apparat under apparatadministration. Hertil kræves en host (IP-adresse) samt en port (standard 5900).

Du finder alle nødvendige oplysninger i SelfCookingCenter®:

- Trin 1: Hent indstillingsmenuen *MySCC* via startskærmen
- Trin 2: Vælg undermenuen *Systemadministration*
- Trin 3: Vælg her *Netværksindstillinger* Her kan du gøre følgende:



Hvis dit SelfCookingCenter® endnu ikke er forbundet med et netværk, skal der oprettes forbindelse, og apparatet skal genstartes.



For at forhindre uautoriseret adgang skal du sørge for, at RATIONAL Remote-appen udelukkende anvendes i et sikkert netværk.

Anvend kun RATIONAL Remote-appen fra RATIONAL til styring af dit SelfCookingCenter® med en iPhone eller en iPad. RATIONAL Remote-appen kan downloades gratis fra Apple App Store.

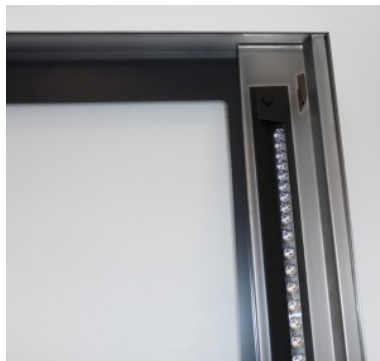
Rengøring af ovnglas og LED-afdækninger

Inderglasset og LED-afdækningerne rengøres meget nemt ved behov. For at lette rengøringen kan glasset i ovndørene svinges ud.

Åbn ovndøren til 120° låst stilling, flyt de to holdeanordninger, og sving det første inderglas ud.

Rengør de to glasflader med en blød klud eller svamp og et mildt gængs opvaskemiddel eller glasrensemiddel.

Flyt derefter igen de to holdeanordninger, og sving det andet glas ud. Derefter kan du rengøre det andet glas, mellemrummet og ved behov LED-afdækningerne med egnede rengøringsmidler.



Døren må ikke rengøres med den integrerede håndbruser eller højtryksrensere.

Ovnglasset og LED-afdækningerne må kun rengøres med en blød klud eller svamp. Anvend aldrig skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

Brug kun bløde rengøringsmidler som f.eks. glasrensemiddel eller opvaskemiddel.

Påfør aldrig rengøringsmiddel på flader, der stadig er varme. Lad først døren køle af.

Apparatet må ikke opvarmes, mens der påføres rengøringsmidler.

Følgende rengøringsmidler må ikke anvendes:

Aggressive rengøringsmidler

Stærk syre og lud

Ufortyndet alkohol

Acetone og methanol

Ovnrens, grillrens

Benzin, benzol, toluen eller xylol

LED-afdækningen ligger godt beskyttet mod tilsmudsning bag inder- og midterglasset.

Områderne omkring LED-afdækningerne kan imidlertid blive snavsede.

Åbn inder- og midterglasset for at få adgang til LED-afdækningen.

Optikken er den transparente del af LED-afdækningen. Optikken er en kvalitetskomponent, der sørger for en optimal lysfordeling og lysstyrke i apparatet.

Nedenstående anvisninger for rengøring af LED-afdækningen skal følges:

Afdækningen må kun rengøres med en klud eller svamp eller med køkkenrulle. Anvend aldrig skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

Brug kun bløde, fortyndede rengøringsmidler. Anvend f.eks. alkoholholdige rengøringsmidler som glasrens (indeholder ethanol) eller håndopvaskemiddel.

Anvend aldrig aggressive rengøringsmidler som stærk syre eller lud, ufortyndet alkohol, acetone, methanol, ovnrens, benzin, benzol, toluen eller xylol

Påfør aldrig rengøringsmiddel på flader, der stadig er varme. Lad først døren køle af
 Skyl rengøringsmidlet af med vand efter en kort indvirkningstid
 Apparatet må ikke opvarmes, mens der påføres rengøringsmidler

Servicering af luftfilteret

Bordapparat type 6 x 2/3 GN:

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

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

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

Luftfilter nr.: 40.04.771

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

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

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

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

Luftfilter nr.: 40.03.461





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

For skift af luftfilteret i stående apparater

20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN bedes du kontakte din Rational-servicepartner!



Udskiftning af dørtætning

Dørtætningen er indsat i en føring i ovnrummet.

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



Ovnrumstætning:

6 x 1/1 GN	Nr: 20.02.550
6 x 2/1 GN	Nr: 20.02.551
10 x 1/1 GN	Nr: 20.02.552
10 x 2/1 GN	Nr: 20.02.553

Udskiftning af lyskilder

LED-belysning

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

Halogenlampe

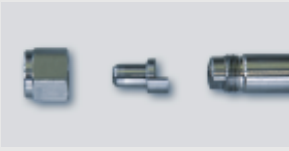
Sørg først for, at apparatet er i spændingsløs tilstand!

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

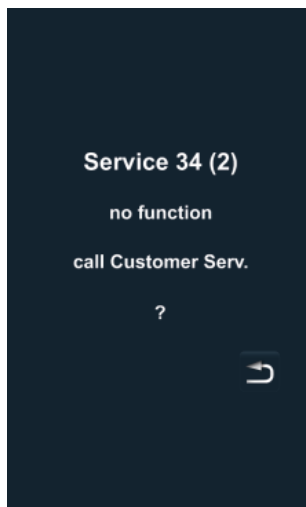


Undersøg dampdysen for evt. kalkrester en gang om måneden.

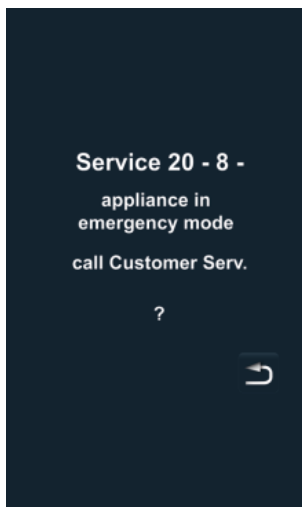
Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sluk for apparatet.
2		Sving ophængningsstativet og luftledepladen ind til midten
3		Løsn omløbermøtrikken på dampdysen (drejeretning mod uret – nøglebredde 15).
		Advarsel! Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare! Bær: Beskyttelsespåklædning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske. Efter afkalkningen skylles dampdysen grundigt med vand.
4		Læg dampdysen i afkalkningsvæsken og lad den virke (dampdysen skal være kalkfri)

Trin	Info/tast	Beskrivelse
5		Monteres i omvendt rækkefølge – sørg for, at den vender den rigtige vej

Displayangivelser fejl generelt



Hvis der opstår fejl i dit apparat, vises disse i displayet. Bemærk venligst telefonnummeret for hurtig kontakt til din kundeserviceafdeling.



Fejl, hvor det er muligt fortsat at bruge apparatet til kogning/stegning/bagning, kan trykkes væk ved at trykke på tasten Tilbage.

Udfør de foreslåede foranstaltninger angående fejlen i den efterfølgende tabel.

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
Service 10	Efter at have været tændt i 30 sek.	Kan trykkes væk med tasten „Tilbage”. Apparatet kan anvendes til kogning/ stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 11	Efter at have været tændt i 30 sek.	Kan trykkes væk med tasten „Tilbage”. Apparatet kan anvendes til kogning/ stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 12	Efter at have været tændt i 30 sek.	Kan trykkes væk med tasten „Tilbage”. Apparatet kan anvendes til kogning/ stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 14	Ved tænding i 30 sek.	Kan trykkes væk med tasten „Tilbage”. Apparatet kan kun bruges i driftsarten ”Tør varme”. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 20	Visning i 30 sek. ved skift af driftsart, ved tænding, hhv. ved valg af iCookingControl - driftsarter	Arbejde med iCookingControl -driftsarter og -programmer er ikke muligt. Det er begrænset muligt at arbejde i Combi-dampkoger-modus. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 23	Vises kontinuerligt.	Sluk for apparatet - kontakt Kundeservice!
Service 24	Vises kontinuerligt.	Sluk for apparatet - kontakt Kundeservice!
Service 25	Vises i 30 sek. under CleanJet® +care-rengøring	CleanJet® +care fungerer ikke! - Drej vandhanen helt op - Kontroller tilløbssien – tag beholdere ud af ovnrummet - Kontakt venligst Kundeservice, hvis der ikke kan konstateres fejl. - Hvis Service 25 vises, mens CleanJet® +care-rengøring kører, tages tabs ud af ovnrummet og ovnrummet skylles grundigt med håndbruseren (også bag luftstyrepladen)

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
		- Derefter kan apparatet i kort tid bruges til kogning/stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 26	Vises kontinuerligt.	Hvis fejlmeldingen vises, mens CleanJet® +care-rengøring kører, startes CleanJet® -afbrydelse. Vises fejlmeldingen fortsat, når „CleanJet® -afbrydelse” er udført, tages tabs ud af ovnrummet, og ovnrummet skylles grundigt med håndbruseren (også bag luftstyrepladen) Kontakt venligst Kundeservice!
Service 27	Efter at have været tændt i 30 sek.	CleanJet® +care ikke mulig! Sluk for strømmen (ved stikkontakten i væggen) i 5 sekunder og tænd igen.
Service 28	Efter at have været tændt i 30 sek.	Kontakt venligst Kundeservice!
Service 29	Vises kontinuerligt.	Kontroller luftfilteret under betjeningsskærmen og skift det om nødvendigt. Kontroller, om der er en ekstern varmekilde, der indvirker på apparatet. Bliver servicemeldingen stående, kontaktes Kundeservice!
Service 31	Efter at have været tændt i 30 sek.	Kernetemperaturføler defekt! Apparatet kan bruges til kogning/stegning/bagning uden kernetemperaturføler. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 32 Gasapparater	Vises kontinuerligt.	Luk for gashanen! Kontakt venligst Kundeservice!
Service 33 Gasapparater	Vises kontinuerligt efter 4 ganges reset.	Luk for gashanen! Kontakt venligst Kundeservice!
Service 34	Vises kontinuerligt.	Følg i givet fald opfordringen på displayet, kontakt Kundeservice, hvis fejlen bliver stående!
Service 35	Efter at have været tændt i 30 sek.	Tilslut UltraVent® til strømforsyningen.

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
Service 36	Visning i 30 sek. efter tænding og ved skift af driftsart.	Koge-/stege-/bagedrift kun begrænset mulig – kontakt Kundeservice!.
Service 37	Visning i 30 sek. efter tænding og ved skift af driftsart.	Koge-/stege-/bagedrift kun begrænset mulig – kontakt Kundeservice!.
Service 40	Vises i 30 sek. under CleanJet® +care-rengøring	CleanJet® +care-rengøring igen, kontakt kundeservice, hvis der igen skulle opstå en fejl!
Service 41	Vises i 30 sek. under CleanJet® +care-rengøring	CleanJet® +care-rengøring igen, kontakt kundeservice, hvis der igen skulle opstå en fejl!
Service 42	Vises i 30 sek. under CleanJet® +care-rengøring	CleanJet® +care-rengøring igen, kontakt kundeservice, hvis der igen skulle opstå en fejl!
Service 43	Vises i 30 sek. under CleanJet® +care-rengøring	CleanJet® +care-rengøring igen, kontakt kundeservice, hvis der igen skulle opstå en fejl!
Service 44	Vises i 30 sek. under CleanJet® +care-rengøring	CleanJet® +care-rengøring igen, kontakt kundeservice, hvis der igen skulle opstå en fejl!
Service 110	Vises kontinuerligt.	Kontakt venligst Kundeservice!
Service 120	Vises kontinuerligt.	Kontakt venligst Kundeservice!

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

	Afløbet tilstoppet	Afløb (HT-rør) på apparatets bagside tages af og renses. Der kan dannes propper, når der ofte tilberedes produkter med en stor fedtandel, eller hvis afløbsrøret er lagt med et for lille fald. Afhjælpning: Læg afløbsrøret som beskrevet i installationsvejledningen. Gør regelmæssigt apparatet rent med CleanJet® +care.
Apparatet viser ingen funktion, efter at det er tændt.	Den eksterne hovedafbryder slået fra.	Tænd for hovedafbryderen.
	En sikring i husfordelingen er sprunget.	Kontroller sikringerne i husfordelingen.
	Omgivelsestemperaturen var, efter at apparatet blev slukket, i længere tid under 5 °C (41 °F).	Varm ovnrummet op til over 20 °C (68 °F). Apparatet må kun bruges i frostsikre rum (se installationsvejledningen).
Ved apparatet dannes der skum foroven på aftræksrøret under CleanJet® +care-rengøringen.	For blødt vand.	Kontakt venligst Kundeservice!
	Afløb ikke korrekt installeret.	Udfør installationen af afløbet efter installationshåndbogen
Under en CleanJet® +care-proces tælles løbetiden pludselig igen som høj.	CleanJet® +care-processen.	Kontroller, at luftledepladen og ophængningsstativerne er korrekt fastgjort i ovnrummet. Der må ikke være beholdere eller plader i ovnrummet under CleanJet® +care-processen.
Apparatet viser „Skift filter“	Luftfilteret er tilsmudset.	Skift luftfilteret. Se kapitlet ”Husteknik” i håndbogen. Tryk på tasten ”pil tilbage” for at bekræfte meddelelsen.
Gasapparatet viser „Skift polaritet“.	Spændingsforsyningen er ikke rigtigt tilsluttet ved polerne.	Hvis gasapparatet er tilsluttet en stikkontakt, trækkes stikket ud og drejes 180°. Få en rigtigt polet, fast tilslutning (uden stik) lavet af en elektriker.

Gasapparatet viser konstant Reset.	Gastilførslen til apparatet er afbrudt.	Åbn gashanen, tilslut ventilationsdækket.
	For ringe gastryk	Få gasforsyningen til apparatet kontrolleret.
Blinkende driftsart-tast	Ovnrummet for varmt	Afkøl ovnrummet med „Cool Down“ (se håndbogen, kapitlet „Generelle betjeningsanvisninger“, „Cool Down“)

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2005-09; EN 61000-3-12: 2005
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



MD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 12.06.2014

i.V. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

EF-overensstemmelseserklæring for gasapparater

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
 - EN60335-1:2012
 - EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
 - EN60335-2-102:2006 + A1:2010
 - EN62233:2008
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
 - EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
 - EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.
- EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

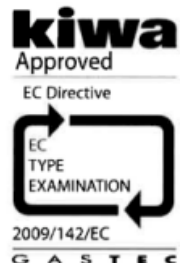
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by TZW.

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances



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



...denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances

Types: SelfCooking Center SCC XS 6 ²/₃ E
Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E
Für die Einbauvariante ist eine zusätzliche Konformität erforderlich
An additional conformity is necessary for the built in version

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

i.U.

Landsberg, 01.07.2016

i.V. Matthias Seidenschwang
Head of Product Architect

i.V. Roland Hegmann

Product Architect Electric Appliances



...





...



Europe

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

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

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

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

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

America

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

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

Asia/Pacific

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RATIONAL Belgium nv
Tel. +32 2 2855500
info@rational.be
rational.be

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

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

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

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

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

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

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

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

© RATIONAL AG 2016