



VarioCookingCenter[®]

Original brugsvejledning



Kære kunde,

Til lykke med dit nye VarioCookingCenter®. Med dit VarioCookingCenter® – der har et særdeles letforståeligt visuelt betjeningskoncept – vil du så godt som uden omkostninger til oplæring og dyre brugerkurser på korteste tid opnå nogle fortræffelige koge-/stegeresultater. I VarioCooking Control® -modus vælger du blot produkt og hvilket resultat du ønsker, du skal bare trykke på en knap – færdig! I manuel modus står alle grundfunktionerne i VarioCookingCenter® til rådighed. Med programmere/gemme-modus kan du oprette dine egne koge-/stegeprogrammer.

Som slutkunde yder vi dig 24 måneders garanti på det nye apparat fra datoen for den første installation. I den forbindelse gælder producentens almindelige forretningsbestemmelser. For at du kan udnytte de mange muligheder og fordele ved dit VarioCookingCenter® i fuldt omfang, anbefaler vi, at du studerer denne betjeningsvejledning indgående og opbevarer den, så du altid har den ved hånden. Du kan altid finde betjeningsvejledningen via "?"-tasten på dit apparat.

Og nu: God fornøjelse med dit nye VarioCookingCenter® !

Venlig hilsen RATIONAL

Retten til tekniske ændringer til gavn for fremskridtet forbeholdes!

Forhandler:

Installatør

Installeret den:

Apparat-nummer



Indholdsfortegnelse

Piktogramforklaring betjeningsvejledning	8
Sikkerhedsinfo	9
Generelle sikkerhedsanvisninger	9
Anvisninger om sikkerheden under brugen	9
Sikkerhedsanvisninger for fritering	9
Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation	13
Pleje	13
Inspektion, vedligeholdelse og reparation	13
Ansvar	13
Anvisninger om brugen af apparatet	15
Funktionsdele (VarioCookingCenter ® 112T, 112L)	15
Funktionsdele (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	15
Generelle anvisninger om brugen	17
Arbejde med kernetemperaturføleren	18
Arbejde med håndbruseren	21
Betjeningsinfo	22
Touch screen og indstillingshjul	22
Startniveau display	23
Tastforklaring	24
Påfyldningsmængder i panden	31
Hjælpefunktion	35
Oversigt over driftsarter	36
Forudsætning	37
VarioCooking Control ® -modus	40
Taster og piktogrammer i VarioCooking Control ® -modus	40
Infotast	43
Eksempel 1: Braiseret steg	44



Indholdsfortegnelse

Eksempel 2: Koge pasta	47
Top 10	49
Manuel modus	50
Taster og piktogrammer i den manuelle modus	50
Koge	52
Koge med PowerBoost TM	53
Delta-T stegning	54
Trykkogning (valgfri, ikke 112T, 112L)	56
Stege	59
Fritere	61
Tidsindstilling eller vedvarende drift	64
Forvarm	64
Arbejde med kurve	66
Arbejde med kernetemperaturføleren	68
Programmere/gemme-modus	70
Taster i Programmere/gemme-modus	70
Visning	72
Programmer/Gem – VarioCookingControl ® -modus	74
Programmere/gemme – manuel modus	76
Starte/kontrollere program	78
Ændre program	79
Gemme fra løbende drift	81
Slet program	82
Kopier program	83
Tastspærring	84
Apparatkonfiguration ved hjælp af MyVCC	85
MyVCC - Favoritter	86



Indholdsfortegnelse

MyVCC - Indstillinger	87
Sprog	87
Dato og klokkeslet	87
tilberedningsformat	89
Rigtigt tidsformat	89
Temperaturrenhed	90
Display-klarhed	90
MyVCC - Akustik	91
Hovedlydstyrke	91
Tastaturlyd	91
Lydstyrke tastaturlyd	91
Opfordring til påfyldning/handling	91
Slut på programtrin	91
Slut på tilberedningstid	91
Procesafbrydelse / fejl fundet	91
Fabriksindstilling akustik	91
MyVCC - Systemadministration	93
Download HACCP-data	93
Download infodata	95
Download servicedata	97
Download program	98
Upload program	98
Slet alle programmer	98
Download profil	100
Upload profil	100
Download billeder	102
Upload billeder	102



Indholdsfortegnelse

Slet alle egne billeder	102
MyVCC Netværksindstillinger	104
IP-adresse	104
Avancerede indstillinger for ConnectedCooking	104
MyVCC ConnectedCooking	106
Registrering af apparatet	106
Indstillinger ConnectedCooking	106
Download grundindstillinger	108
Upload grundindstilling	108
Softwareopdatering	110
Dimm-automatik	112
Holdetid påfyldning	113
MyVCC - Ekspertindstillinger	114
Valg af starttid	114
VarioClose (kun type 112L)	114
MyVCC - MyDisplay	117
Aktivering/skift af profil	117
Upload profil	117
Download profil	117
Redigering af profil	117
Tilføj ny profil	117
MyVCC - MyDisplay - Eksempel	125
MyVCC - Service	135
Information om apparattype/software	135
Chefline	135
Service-hotline	135
Rengøring	137



Indholdsfortegnelse

Mellemrengøring	137
Grundrengøring	139
Service meddelelser	140
Før du ringer til Kundeservice	144
Husholdningsteknik	146
Apparattilbehør	147

Piktogramforklaring betjeningsvejledning



Fare!

Umiddelbart farlig situation, der kan medføre meget alvorlige kvæstelser eller døden.



Advarsel!

Muligvis farlig situation, der kan medføre alvorlige kvæstelser eller døden.



Forsigtig!

Muligvis farlig situation, der kan medføre lettere kvæstelser.



Fare for eksplosion!



Brandfare!



Fare for forbrændinger!



Fare for kvæstelser!



Før ibrugtagning bedes du læse håndbogen opmærksomt igennem.



OBS!
Hvis disse bestemmelser ikke følges, kan konsekvensen være skader på materialet.



Tips og tricks til den daglige brug.

Generelle sikkerhedsanvisninger

Opbevar denne betjeningsvejledning, så den altid er tilgængelig for alle brugere af apparatet! Sikkerhedsanvisningerne kan alternativt kaldes frem ved tryk på tasten "?" i apparatets display.

Dette apparat må ikke bruges af børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, i givet fald skal denne persongruppe arbejde under opsyn af en person, der har ansvaret for sikkerheden.

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

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



Advarsel!

Daglig kontrol før tænding og brug

- *Kontroller inden apparatet bruges til madlavningen, at der ikke er rester af rengøringsmidler i karret.*
- *Fjern alle genstande på apparatet.*



Advarsel!

- *Opbevar ikke brandfarlige eller brændbare stoffer i nærheden af apparatet – brandfare!*
- *Fødevarer, der indeholder brandfarlige stoffer, må ikke koges/steges. Stoffer med et lavt flammepunkt kan antænde sig selv - brandfare!*



Advarsel!

- *VarioCookingCenter® må kun opstilles af kvalificeret, produktspecifikt uddannet og autoriseret personale, i overensstemmelse med de lokale bestemmelser.*
- *Forkert installation, service, vedligeholdelse eller rengøring samt ændringer af apparatet kan medføre beskadigelser, kvæstelser eller døden. Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.*
- *Dette apparat må kun bruges til tilberedning af fødevarer i erhvervskøkkener. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.*
- *Rengøringsmidler samt det dertil hørende tilbehør må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne håndbog. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.*

Anvisninger om sikkerheden under brugen



Advarsel!

- Tag kun fat i kurvene, hævearmen og andre genstande i eller over det varme kar, når du bærer varmeisolerende beskyttelsespåklædning – fare for forbrænding!
- Kogende eller varme væsker i karret – fare for forbrænding!
- Åbn apparatets låg forsigtigt - der kan komme varm damp ud - fare for forbrænding!
- Ved lukket låg kan der slippe damp ud - fare for forbrænding!
- Tip karret forsigtigt for at undgå, at det skvulper over – fare for at glide og fare for forbrænding!
- Ved trykkogning (tilvalg, ikke 112T, 112L) skal du være opmærksom på de minimalt tilladte påfyldningsmængder, der er nødvendige for trykopbygningen, og de maksimalt tilladte påfyldningsmængder (se markeringen i karret og kapitlet "Betjeningsanvisninger – påfyldningsmængder") – fare for forbrænding, hvis det koger over eller sprøjter ud, når låget åbnes! Foretag ikke trykkogning med olie, mælk eller bundne væsker - fare for forbrænding!
- VitroCeran (tilvalg, ikke 112T, 112L) kan være varm – fare for forbrænding!
- Der må ikke bruges pander eller gryder med håndtag på VitroCeran-pladen (tilvalg, ikke 112T, 112L) eller på betjeningskonsollen. Fare for tipning, når låget lukkes, og når karret bevæges – fare for forbrænding!
- Sæt ingen kogeredskaber, aluminiumsbeholdere o.l. på en VitroCeran-plade, der stadig er varm – fare for forbrænding.
- VitroCeran-pladen (tilvalg, ikke 112T, 112L) må ikke bruges til at sætte fra på – fare for forbrænding!
- Overhold de maksimalt og minimalt tilladte påfyldningshøjder i karret for de pågældende driftsarter. Ved uhensigtsmæssig og ukorrekt brug (under- eller overskridelse af grænserne) er der — brandfare eller fare for forbrænding!
- Der må ikke fyldes koldt vand i det tomme, forvarmede kar – fare for forbrænding og skoldning!
- Apparatets udvendige temperatur kan overstige 60 °C - berør kun apparatet på betjeningsselementerne – fare for forbrænding!
- Mobile apparater må kun bevæges med helt tomt kar, så væske ikke kan skvulpe over – fare for at glide og for forbrænding!
- Ved mobil brug af VarioMobil® . Dæk beholderen til, når der er væske i, så der ikke flyder varm væske over - fare for at glide og for forbrænding!
- Brug tilstrækkeligt brede opsamlingsbeholdere ved udhældningen – fare for at glide og fare for forbrænding! Det tomme kar må ikke forvarmes uden opsyn - fare for forbrænding!



Advarsel!

- Ved bevægelse af låget, låsning (trykkogning som tilvalg, ikke 112T, 112L) eller tippebevægelser af karret er der – fare for kvæstelser.
- Hvis der kommer rykvise bevægelser, når låget åbnes eller lukkes, skal låget åbnes helt, og lukningen må ikke længere aktiveres. Underret omgående din service-partner. For at informere alle brugere skal følgende advarsel i dette tilfælde anbringes på apparatet: **OBS!** Lågets mekanik defekt. Låget må ikke bevæges! – Fare for kvæstelser!
- Der må ikke stilles genstande på låget eller i lågets drejeområde.
- Når mobile apparater ikke bevæges, skal bremserne på hjulene aktiveres. Apparatene kan rulle, hvis gulvet er ujævnt – fare for kvæstelser!
- Brug ikke apparatet i trykmodus (tilvalg), når det står på hjul (tilvalg) – fare for kvæstelser!
- Olievogne, kurvevogne, VarioMobil® samt apparater, der er monteret på hjul, kan vælte over en skæv flade eller dørtærskel – fare for kvæstelser!
- Hvis dit VarioCoking Center® 112T, 112L installeres med fødderne påmonteret, kan det ved karrets forkant give et sted med fare risiko for klemning - fare for kvæstelser!
- Placér kernetemperaturføleren på låget. Vær opmærksom på, at spidsen ikke stritter fremad - fare for kvæstelser!
- Lad ikke karventilens håndtag (112T, 112L) springe tilbage, derved kan der sprøjte varmt vand eller olie - fare for forbrænding!

Sikkerhedsanvisninger for fritering



Fare!

- Brændende fedt og olie må ikke slukkes med vand – fare for eksplosion!
- Fyld ikke vand i olien – fare for eksplosion!
- Håndbruseren må ikke bruges under arbejde med olie – Fare for eksplosion!
- Brug kun VitroCeran (tilvalg, ikke 112T, 112L), når den er sikret med rammen eller med bain-marie (se kapitlet "Apparattilbehør"). Kontroller, at der ikke sprøjter væsker ned i karret – fare for eksplosion!
- Der må ikke bruges pander eller gryder med håndtag på VitroCeran-pladen (option, ikke 112T, 112L) eller på betjeningskonsollen. Fare for tipning, når låget lukkes, og når karret bevæges – fare for eksplosion!
- Luk ikke olie ud gennem det integrerede afløb i karret - eksplosionsfare!
- Hvis der lukkes varm olie ud gennem karrets afløb, kan det give skader på bygningen. Vi hæfter ikke for dette.



Advarsel!

- *Kontroller med regelmæssige mellemrum olie kvaliteten! Gammel olie kan bryde i brand – brandfare!*
- *Ved anvendelse af fedt i fast form skal dette til brug ved fritering smeltes ved en temperatur på 50 °C. Under smeltningen lukkes apparatets låg.*



Advarsel!

- *Varm olie i driftsarten fritering – fare for forbrænding!*
- *Overhold de minimalt og maksimalt tilladte påfyldningsmængder (se "min oil" og "max oil" markering på kar) ved friteringen – fare for forbrænding på grund af sprøjtende olie!*
- *Kurve og hævearm er varme - fare for forbrænding!*
- *Brug olievognen til tømning af karret (se kapitlet "Apparattilbehør" eller en anden tilstrækkeligt bred opsamlingsbeholder. Placer denne, så det undgås at det skvulper over – fare for forbrænding!*
- *Tip karret forsigtigt for at undgå, at det skvulper over – fare for at glide og fare for forbrænding!*
- *Ved tømningen af karret kan der sprøjte varm olie op – fare for forbrænding!*
- *Overhold de anbefalede påfyldningsmængder i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?" – fare for forbrænding!*
- *Olie skummer og sprøjter særlig meget, når der nedsænkes store mængder våde produkter – fare for forbrænding!*
- *Apparatets udvendige temperatur kan overstige 60 °C. Berør kun apparatets betjeningslementer – fare for forbrænding!*

Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation

Pleje

For at bevare ædelstålets høje kvalitet samt af hygiejniske grunde og for at undgå driftsforstyrrelser skal apparatet gøres rent dagligt.



Advarsel!

Bliver apparatet ikke gjort rent, eller bliver det ikke bliver gjort tilstrækkeligt rent, kan aflejret fedt og/eller fødevarerester i karret antændes – brandfare!



Advarsel!

Rengøring – aggressive kemiske midler – ætsningsfare! Brug forskriftsmæssig beskyttelsespåkledning, handsker, beskyttelsesbriller og -maske.

- Gør apparatet rent, før det bruges første gang.
- Gør tilbehøret rent, før det bruges første gang.
- Lad karventilen stå åben i længere pauser i driften (f.eks. om natten) og luk ikke låget helt.
- Gør ikke karret rent mekanisk med skarpt eller spidst værktøj.
- Der må ikke benyttes højtryksrensere til rengøringen.
- **Der må ikke bruges saltsyre** svovlholdige eller andre iltforbrugende stoffer til rengøringen af apparatet og dets tilbehør, da kromnikkelstålets passivlag kan beskadiges, og apparatet eller tilbehøret kan misfarves.
- Karret koges efter behov ud med fortyndet madeddike for at fjerne tilkalkninger eller misfarvninger ("regnbuefarver" efter madlavningen). Derefter tømmes eddikevandet ud, og der skylles grundigt med rent vand.
- Karventilen skal regelmæssigt skrues af og rengøres (se kapitlet „Rengøring“).
- Følg anvisningerne på pakningen med rengøringsmiddel.
- Angående rengøringsforløbet se kapitlet "Rengøring".
- Skurende rengøringsmidler må kun bruges indvendig i karret! Andre overflader kan ridses!
- Undgå kogesaltansamlinger på overflader af ædelstål. Hvis der tilsættes salt, røres opløsningen i på én gang, og rester skylles grundigt ud med frisk vand.

Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation

Inspektion, vedligeholdelse og reparation



Fare – højspænding!

- Inspektion, vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af uddannede fagfolk.
- Ved rengøring, inspektion, vedligeholdelse og reparation skal apparatet afbrydes fra husets energiforsyning.
- For mobile apparater skal apparatets bevægelsesfrihed begrænses så meget, at energi-, vand- og udledningsvandleddningen ikke kan beskadiges, når apparatet bevæges. Når apparatet bevæges, skal det kontrolleres, at energi-, vand- og udledningsvandleddningen er korrekt afbrudt. Hvis apparatet stilles tilbage på den oprindelige plads, skal bevægelsessikringen, energi-, vand- og udledningsvandleddningen igen tilsluttes forskriftsmæssigt. **OBS! Apparatet skal igen sættes i vater!**
- Apparatet bør for at være i teknisk upåklagelig stand mindst en gang om året vedligeholdes af en autoriseret servicepartner.

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.

Derudover gælder producentens almindelige forretningsbestemmelser.

Anvisninger om brugen af apparatet

Funktionsdele (VarioCookingCenter® 112T, 112L)

① **Typeskilt**
(med alle vigtige data som effektforbrug, spænding, faseantal og frekvens samt apparattype, apparatnummer og vægt)

② **Betjeningskærm**

③ **Centralt indstillingshjul**

④ **Apparatlåg**

⑤ **Låggreb**

⑦ **Håndbruser** (med automatisk oprul)

⑧ **VarioDose**

⑫ **Kernetemperaturføler**

⑬ **Indhængningsanordning hævearmen**

⑮ **Karventil**

⑯ **Kar**

⑰ **Dampstudser**

⑱ **Håndtag karventil**



til

VarioCookingCenter® 112T, 112L

Anvisninger om brugen af apparatet

Funktionsdele (VarioCookingCenter® 112, 211, 311)

① **Typeskilt**
(med alle vigtige data som effektforbrug, spænding, faseantal og frekvens samt apparattype, apparatnummer og vægt)

② **Betjeningsskærm**

③ **Centralt indstillingshjul**

④ **Apparatlåg**

⑤ **Låggreb**

⑥ **Afdækning elektroinstallationsrummet**

⑦ **Håndbruser** (med automatisk oprul)

⑧ **VarioDose**

⑨ **VitroCeran** (valgmulighed)

⑩ **Apparatfødder** (indstillelige i højden)

⑪ **Stikdåse 1N A C 230V**

⑫ **Kernetemperaturføler**

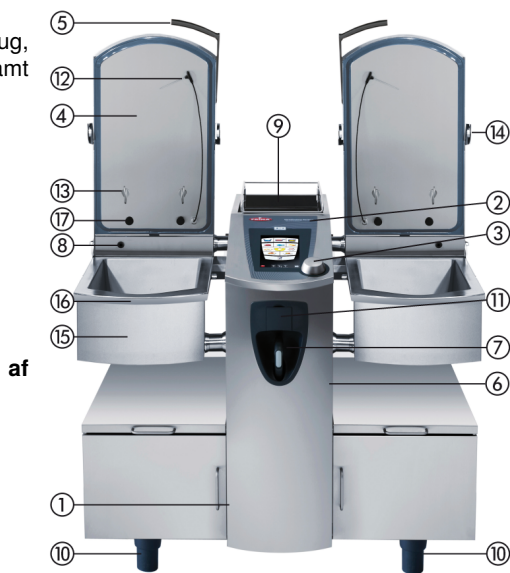
⑬ **Indhængningsanordning hævearmen**

⑭ **Låseanordning til trykkogning** (valgmulighed)

⑮ **Karventil**

⑯ **Kar**

⑰ **Dampstudser**



VarioCookingCenter® 112, 112T uden 9, 11



VarioCookingCenter® 211, 311 identisk med

Anvisninger om brugen af apparatet

Generelle anvisninger om brugen

- Undgå varmekilder (f.eks. grillplader, friturekogere osv.) i nærheden af apparatet.
- Apparatet må kun bruges ved en rumtemperatur på over 5 °C. Er omgivelsestemperaturerne lavere, skal apparatet før brugen opvarmes til en temperatur over + 5 °C.
- Ved normal drift ligger apparatets støjniveau under 70 dB.
- Brug udelukkende varmebestandigt, originalt tilbehør fra apparatproducenten.
- Gør altid tilbehøret rent før brugen.
- I længere pauser i driften (f. eks. på hviledage) afbrydes for husets vand- og strømforsyning til apparatet.
- Vandtilløbene (håndbruser og VarioDose) skal anvendes regelmæssigt for at forhindre, at der står vand i tilløbsledningerne og at der dannes kim. Ved stilstandstider på mere end tre dage eller efter transport af apparatet anbefaler vi, at VarioDose og håndbruseren skylles igennem med cirka 10 liter vand (alt efter tilløbsledningens længde).
- Kontroller, at der ikke er madrester omkring karventilen.
- Dette apparat må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet eller via de kommunale indsamlingssteder. Vi er gerne behjælpelige med bortskaffelsen af apparatet.

Maksimal påfyldningsmængde pr. apparatstørrelse

VarioCookingCenter® 112/112T: 15 kg pr. kar

VarioCookingCenter® 112L: 25 kg pr. kar

VarioCookingCenter® 211: 100 kg

VarioCookingCenter® 311: 150 kg



Hvis de maksimalt tilladte påfyldningsmængder overskrides, kan der opstå skader på apparatet.

Følg angivelserne af maksimalt tilladte belastningsmængder for fødevarer i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?".

Vigtigt! Vi gør opmærksom på, at opbevaring og optøning af levnedsmidler i det uopvarmede koge-/stegerum, hygiejnisk set er betænkeligt!

Der må ikke opbevares dybfrosne produkter i beholderen eller på betjeningskonsollen.

Anvisninger om brugen af apparatet

Arbejde med kernetemperaturføleren



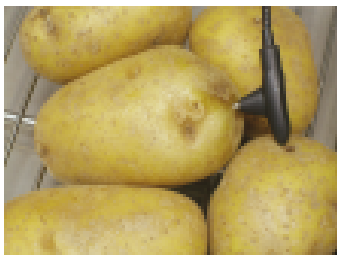
Forsigtig!

Kernetemperaturføleren kan være varm – fare for forbrændinger! Berør den kun med varmebeskyttelsesbeklædning på.



Forsigtig!

Beskyt arme og hænder mod følerspidsen, når kernetemperaturføleren anbringes – fare for kvæstelser!



Stik kernetemperaturføleren i det tykkeste sted på dit produkt. Nålen skal stikkes midt igennem produktet. En udførlig beskrivelse af den optimale placering af kernetemperaturføleren findes i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?".



Når kernetemperaturføleren ikke bruges, placeres den på den dertil beregnede plads på låget, så den sidder som vist her (kabel lige, følerspids drejet til siden og liggende på låget).

Anvisninger om brugen af apparatet



Der overtages intet ansvar for skader opstået ved ukorrekt brug eller placering af kernetemperaturføleren.



Når kernetemperaturføleren ikke bruges, placeres den på den dertil beregnede plads på låget, så den sidder som bestemt her - fare for beskadigelse!
Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud fra karret – fare for beskadigelse!
Tag kernetemperaturmåleren ud af produktet, før du tager produktet ud af karret – fare for beskadigelse!



Hvis kernetemperaturføleren ved begyndelsen af en koge-/stegeproces er varmere end den indstillede kernetemperatur (hvis den f.eks. lå i friteringsolie under foropvarmningen), så afkøl den først, inden den sættes i levnedsmidlerne.
Vær opmærksom på, at den er tør, når den er i kontakt med olie - *fare for forbrænding!*

Anvisninger om brugen af apparatet

Maksimum strømudtag socket

Apparat	maks. ydelse	Elektrisk beskyttelse
VarioCookingCenter ® 112 (ikke 112T, 112L)	2,3 kW	10 A
VarioCookingCenter ® 211/311	3,6 kW	16 A

Apparatvægte

Apparat	Uden valgmulighed Tryk	med valgmulighed Tryk
112T	99 kg	ikke til rådighed
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	ikke til rådighed
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Anvisninger om brugen af apparatet

Arbejde med håndbruseren

- Træk slangen ud og tryk på aktiveringsknappen for at benytte håndbruseren.
- Håndbruseren ruller automatisk tilbage.
- Lad altid håndbruseren glide langsomt ført tilbage.



Advarsel!

*Håndbruseren må ikke bruges under arbejde med olie (fritering)!
Luk stikdåsedækslet før brug af håndbruseren!*



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.

Betjeningsinfo

Touch screen og indstillingshjul

Apparatet er udstyret med en touch screen. Blot ved en let berøring med fingeren har du mulighed for at foretage indlæsninger i dit apparat.



Tryk på tasten for at aktivere den. Den aktive tilstand vises med en blinkende rød ramme.



I aktiv tilstand kan du foretage indstillinger med det centrale indstillingshjul.



Indstillingerne kan også foretages ved at flytte/trække i skubberen.

Indtastningen overtages i systemet ved et tryk på tasten, det centrale indstillingshjul eller efter 4 sekunder.

Betjeningsinfo

Startniveau display



Tænd-/slukkontakt



Manuel modus



Kog



Stege



Fritere

VarioCooking Control®-Modus



Top 10



Kød



Fisk



Grøntsager og tilbehør



Æggeretter



Supper og saucer



Mælkeretter og desserter



Finishing® og Service

Andre funktioner



Programmere/gemme-modus

Betjeningsvejledning

Tastforklaring



Hometast: Tilbage til startniveau (langt tastetryk)



Tilbage tast: Afslutning af processen eller spring til næste niveau



MyVCC-apparatkonfiguration (type 112/112T/112L)



MyVCC-apparatkonfiguration (type 211/311)



My VCC-apparatkonfiguration (type 112/112T/112L) viser, at en ny softwareopdatering står til rådighed (kun funktion Ethernet). Tryk på tasten, og vælg efterfølgende tasten "Systemadministration" for at udføre en opdatering.



My VCC-apparatkonfiguration (type 211, 311) viser, at en ny softwareopdatering står til rådighed (kun funktion Ethernet). Tryk på tasten, og vælg efterfølgende tasten "Systemadministration" for at udføre en opdatering.



Pandevalgtast grå: Skift til displayvisning for venstre pande (type 112/112T/112L)



Pandevalgtast rød: Displayvisning for højre pande er aktiv (type 112/112T/112L)



Pandevalgtast rød ramme: I venstre pande er en koge-/stegeproces i gang (displayvisning for højre pande aktiv). Hvis du skal foretage dig noget i venstre side, blinker rammen (type 112/112T/112L).



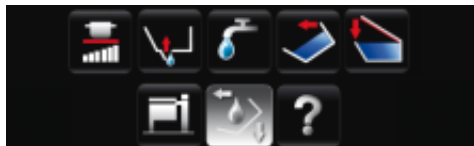
Hjælpfunktion



Funktionstast: Viser tasterne til betjening af apparatkomponenter som låg, pande, VarioDose, pandeventil og VitroCeran (tilvalg, ikke 112T/112L)

Betjeningsvejledning

Taster med funktionstast trykket ind



Når denne tast trykkes og holdes nede, lukkes låget. På type 112/112T/112L lukkes låget manuelt.



Når der trykkes på denne tast, åbnes låget. Når der trykkes igen, standser bevægelsen. På type 112/112T/112L åbnes låget manuelt.



Når indstillingen "VarioClose" aktiveres via MyVCC (kun type 112L), vises en yderligere tast. Med denne tast kører låget ned, så det bliver nemmere at nå håndtaget for at lukke låget, hvis apparatet er placeret højt. Efter 3 sekunder åbnes låget igen helt, hvis det ikke er blevet lukket.

Betjeningsvejledning



Advarsel!

Hvis der forekommer rykvisse bevægelser, når låget åbnes eller lukkes, skal det åbnes helt, og lukningen må ikke længere aktiveres. Underret omgående din servicepartner. For at informere alle brugere om fejlen, skal apparatet i dette tilfælde forsynes med en advarselmærkat:

Vigtigt! Lågets mekanik defekt. Låget må ikke bevæges! – Fare for kvæstelser!

Der må ikke stilles genstande på låget eller i lågets drejeområde – fare for kvæstelser!



Forsigtig!

Åbn forsigtigt apparatets låg. Der kan komme varm damp ud – fare for forbrænding!

Betjeningsvejledning



Når denne tast trykkes og holdes nede, sænkes panden. Det er kun muligt at starte en driftsart, når panden er helt sænket.



Når der trykkes på tasten "Sænk pande", vises tasten "Sænk pande automatisk". Når der trykkes på denne tast, sænkes panden automatisk helt ned (kun type 112, 112T, 112L).

Panden af typen 211 og 311 sænkes automatisk ned til 10°. Efterfølgende kan man trykke på tasten "Sænk pande" igen, og panden kan sænkes helt ned.



Denne visning vises (kun type 211/311), hvis panden er blevet sænket automatisk ned til 10°. Tryk nu på tasten "Sænk pande" for at sænke panden helt ned.



Advarsel!

Der må ikke stilles genstande under panden eller i dens drejebområde. – Fare for kvæstelser!



Når tasten trykkes og holdes nede, hæves panden. Dette er først muligt, når låget er helt åbnet.

Vigtigt! Ved brug af løftearmen skal denne først fjernes manuelt!

Betjeningsvejledning



Advarsel!

Tip forsigtigt panden for at undgå, at indholdet skulper over – fare for at glide og fare for forbrænding!

Brug tilstrækkeligt brede opsamlingsbeholdere, når panden tippes – fare for at glide og fare for forbrænding!

Vi anbefaler hertil vores tilbehør VarioMobil® og olievognen.



VarioDose kold

Med funktionen VarioDose kan der tilsættes nøjagtigt doseret vand direkte i panden. Når der er trykket på tasten, kan vandmængden indstilles med det centrale indstillingshjul.

Påfyldningen og nedtællingen (countdown) af antal liter vand startes ved at trykke på denne tast, med indstillingshjulet eller efter 4 sekunder. Når der igen trykkes på indstillingshjulet, standser tilførslen, før den indstillede vandmængde er nået.



VarioDose varm (tilvalg, ikke 112T/112L)

Maks. påfyldningsmængder med VarioDose

VarioCookingCenter® 112/112T: 14 liter pr. pande

VarioCookingCenter® 112L: 25 liter pr. pande

VarioCookingCenter® 211: 100 liter

VarioCookingCenter® 311: 150 liter

Betjeningsvejledning



Med et langt tryk på denne tast åbnes pandeventilen. Der anvendes et langt tryk for at undgå, at pandeventilen åbner ved en fejl.

Ventilen kan **ikke åbnes**, når **panden er for varm**! Når panden er afkølet, kan ventilen åbnes igen. Det er først muligt at åbne pandeventilen, **når der er valgt fritering**, og **panden er helt tippet**.

På type 112T/112L åbnes pandeventilen manuelt ved hjælp af pandeventilhåndtaget.



Når der trykkes på denne tast, lukkes pandeventilen. Pandeventilen lukkes automatisk ved valg af en proces eller en manuel driftsart.

På type 112T/112L lukkes pandeventilen ved hjælp af pandeventilhåndtaget.



På VarioCookingCenter® 112T/112L åbnes det indbyggede pandeafløb manuelt med pandeventilhåndtaget. Hvis pandeventilen åbnes under eller efter friteringen, lyder et advarselssignal, og pandeventilen skal straks lukkes igen. Varm olie skal tømmes ud af panden ved tuden. Olien bortskaffes i overensstemmelse med gældende forskrifter.



Håndbruseren må **ikke bruges** under arbejde med olie (fritering)!

Betjeningsvejledning



Når der trykkes på denne tast, åbnes VitroCeran (tilvalg, ikke 112T/112L). Der kan indstilles 6 forskellige varmetrin med det centrale indstillingshjul.



VitroCeran (tilvalg, ikke 112T/112L): Trin 1
laveste trin



VitroCeran (tilvalg, ikke 112T/112L): Trin 6
højeste trin



Advarsel!

VitroCeran (tilvalg, ikke 112T, 112L) kan være varm – fare for forbrænding!

Pander eller gryder med håndtag må ikke bruges på VitroCeran-pladen (tilvalg, ikke 112T, 112L) eller stilles på betjeningskonsollen. Der er risiko for, at panden tipper, når låget lukkes, og når panden bevæges – fare for forbrænding!

Sæt ikke kogeredskaber, aluminiumsbeholdere osv. på en VitroCeran-plade (tilvalg, ikke 112T/112L), der stadig er varm – fare for forbrænding!

VitroCeran-pladen (tilvalg, ikke 112T, 112L) må ikke bruges til frastilling – fare for forbrænding!

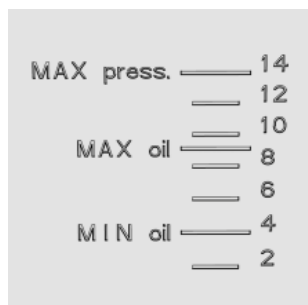
Hvis VitroCeran-pladen (tilvalg, ikke 112T, 112L) er revnet eller gået i stykker, skal strømforsyningen til apparatet eller elementerne straks afbrydes – fare for kvæstelser!

Betjeningsvejledning

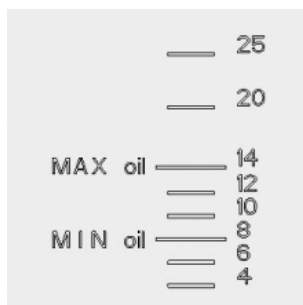
Påfyldningsmængder i panden

Af hensyn til din egen sikkerhed anbefaler vi, at du følger markeringen i panden, så påfyldningsmængden ikke overskrides.

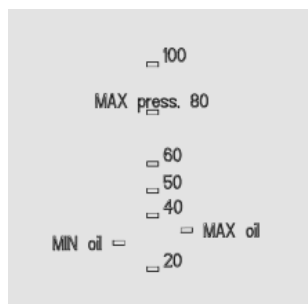
112/112T



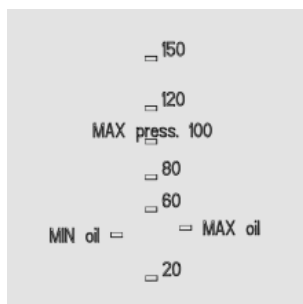
112L



211



311



Betjeningsvejledning

Generelle påfyldningsmængder

Type	Mindste tilladte påfyldningsniveau	Største tilladte påfyldningsniveau
112/112T	3 liter	14 liter
112L	6 liter	25 liter
211	20 liter	100 liter
311	30 liter	150 liter

Type	Mindste tilladte påfyldningsniveau olie	Største tilladte påfyldningsniveau olie*
112/112T	4 liter	9 liter*
112L	8 liter	14 liter*
211	30 liter	35 liter*
311	45 liter	49 liter*

* Grundlæggende skal de største tilladte påfyldningsmængder i henhold til DIN 18869-6 følges. På VarioCookingCenter® 311 fyldes kold olie kun op til markeringen "MIN" (45 liter), så nås markeringen "MAX" (49 liter) automatisk ved driftstemperatur, fordi olien udvider sig i varmen. Derved overholder du sikkerhedsforskrifterne, og du kan også nemt opbevare denne oliemængde i olievognen og transportere den.

Påfyldningsmængder ved tilberedning med kurve

Type	Tilladt påfyldningsniveau til kogning med kurve
112/112T	10 liter
112L	18 liter
211	60 liter
311	90 liter

Betjeningsvejledning

Påfyldningsmængder ved trykkogning (tilvalg, ikke 112T, 112L)

Trykket opbygges ved fordampning af vand. Sørg derfor for, at der er tilstrækkeligt ubundet vand i panden, som ikke optages af maden under tilberedningen.

Type	Mindste tilladte påfyldningsniveau til trykkogning	Største tilladte påfyldningsniveau til trykkogning
112	2 liter	14 liter
211	20 liter	80 liter
311	30 liter	100 liter

Type	Største tilladte påfyldningsmængde
112/112T	15 kg/pande
112L	25 kg/pande
211	100 kg
311	150 kg

Største tilladte påfyldningsmængde for tilbehørskurve

Den største tilladte påfyldningsmængde for tilbehørskurvene afhænger af fødevaren. Se brugerhåndbogen.

Betjeningsvejledning



Advarsel!

*Overhold altid de **største og mindste tilladte påfyldningshøjder** i panden ved de forskellige driftsarter. Ved forkert brug (for stor eller for lille påfyldning) – brandfare eller fare for forbrænding!*



Hvis den største tilladte påfyldningsmængde overskrides, kan der ske beskadigelse af apparatet.

Betjeningsinfo

Hjælpefunktion

For at du kan udnytte apparatets mange muligheder nemt og effektivt, er der en detaljeret betjeningsvejledning på apparatet og en brugerhåndbog med praktiske eksempler og nyttige tips. Hjælpefunktionen vælges med tasten „?“.

Tastforklaring



Start hjælpefunktion



Åbn valgmenu og håndbog



Vis sikkerhedsinfo



Luk hjælpefunktion



Scroll en side frem



Scroll en side tilbage



Åbn det næste kapitel



Åbn det forrige kapitel

Betjeningsinfo

Oversigt over driftsarter

Efter tænding eller ved et langt tryk på af Home-tasten kommer du ind i startniveauet. Her kan de tre driftsmodi for VarioCookingCenter® vælges.

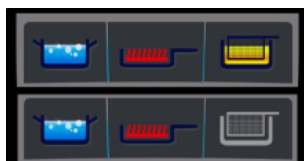


VarioCooking Control®-Modus



Med aktivering af tasterne kød, fisk, grøntsager og tilbehør, æggeretter, supper og saucer, mælkeretter eller desserter eller finishing® og servering åbnes udvalget af koge-/stegeprocesser i **VarioCooking Control® - modus**.

Manuel modus



Ved at aktivere tasten "Koge", tasten "Stege" eller "Fritere" kommer du ind i **den manuelle modus**.

På et apparat uden valmuligheden -fritering er tasten "Fritere" grå.

Programmere/ gemme-modus



Ved at aktivere tasten „Programmere“ kommer du ind i **Programmere/ gemme-modus**.

Betjeningsvejledning

Forudsætning



Forudsætning: åbn låg

Åbn låget helt.

Denne meddelelse vises, hvis du vælger en proces eller en manuel tilstand, når låget er lukket eller ikke helt åbnet.



Åbn låget ved brug af VarioClose (kun type 112L)

Tryk på tasten "VarioClose" for at åbne låget helt.

Denne meddelelse vises, når der sker et strømafbud under sænkningen af låget med "VarioClose" og du efterfølgende vælger en proces eller en manuel indstilling.



Forudsætning: sænk pande

Sænk panden helt.

Denne meddelelse vises, hvis du vælger en proces eller en manuel indstilling, når panden ikke er helt sænket.



Forudsætning: hæv pande

Hæv panden helt.

Denne meddelelse vises, når du sidst har valgt en friteringsproces eller manuel fritering. Når panden er hævet helt, aktiveres den automatiske vandtilførsel Variodose og åbningen af pandeafløbet igen.



Forudsætning: hæv kurv

Åbn låget helt.

Denne meddelelse vises, når funktionen AutoLift er aktiveret, og processen er blevet forladt med kurven sænket.

Betjeningsinfo



Åpne trykkventilene: Temperaturen er for høy

Lad først beholderen køle af.

Denne meddelelse vises, når temperaturerne for at åbne beholderventilerne er for høje.



Vandindløb: temperatur for høj

Lad først beholderen køle af.

Denne meddelelse vises, hvis det på grund af for høj temperatur i karret er for farligt at fylde vand i karret (forbrændingsfare).



Forudsætning: lås låg op (Valgfri, ikke 112T, 112L)

Lås låget op.

Denne meddelelse vises, når låget stadig er låst efter trykkogningen.



Forudsætning: tryksænkning (Valgfri, ikke 112T, 112L)

Vent til trykket er sænket helt.

Denne meddelelse vises, når trykprocessen er blevet afbrudt før tiden.



Forhåndsbetingelse Luk kar afløb (112T, 112L)

Luk venligst karventilen.

Denne meddelelse vises, hvis du vælger en proces eller en manuel betjeningsstilstand, mens karventilen er åben.

Før langsomt håndtaget til karventilen op i øverste position. Sørg for, at det ikke springer tilbage - *risiko for skoldning!*

Betjeningsvejledning



Advarsel "Luk karventilen" (112T/112L)

Luk venligst karventilen omgående.

Denne meddelelse vises, hvis du åbner karventilen under eller efter fritering. Løft panden helt for at tømme olien fuldstændigt, før du igen åbner karventilen.



Advarsel "Sænk panden helt for at lukke låget" (112T/112L)

Sænk panden med det samme.

Denne meddelelse vises, når låget sænkes med panden løftet. Sænk panden fuldstændigt, inden du igen forsøger at lukke låget.

VarioCooking Control® -modus

I VarioCooking Control® -modus vælger du blot produkt, og hvilket resultat du ønsker, med et tryk på en tast. Koge-/stegetid og temperatur tilpasses løbende. Den nuværende beregnede resttid vises. Eksempler og nyttige anvisninger kan findes i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?!".

Taster og piktogrammer i VarioCooking Control® -modus



Koge-/stegehastighed



Kernetemperatur/mørhedsgrad



Delta-T



Kogningsgrad ved kogning af æg



Stegetid



Produktstørrelse



Bruning



Bruningstrin



Temperatur



Produktykkelse



Kernetemperaturføler



Kødsort



Kurv



Viskositet



Chokoladetyper

VarioCooking Control® -modus

Informationer og opfordringer i processens løb



Visning forvarme



Opfordring Sæt karbundsrist ind



Visning vandindløb



Opfordring Fyld på



Opfordring Sænk låget



Opfordring Put chokoladen i vandbad



Opfordring Lås låget
(trykkognings-tilvalg, ikke 112T, 112L)



Opfordring Tilsæt væde



Opfordring Lås låget op
(trykkognings-tilvalg, ikke 112T, 112L)



Opfordring Sæt
kernetemperaturføler i (her: kød)



Temperatur vandbad



Opfordring til at sætte
kernetemperaturføleren i igen.



Visning trykopbygning
(trykkognings-tilvalg, ikke 112T, 112L)



Opfordring Sæt
kernetemperaturføler i
stegevæske



Visning af kogetrin



Opfordring til at sætte
kernetemperaturføleren i igen.



Visning af kogetrin slut



Opfordring Vend produkt (her: fisk)



Strømsvigt



Opfordring Indrør

VarioCooking Control® -modus



Visning af **største tilladte påfyldningsniveau** ved trykkogning (valgfri, ikke 112T, 112L)
Type 112: 14 liter
Type 211: 80 liter
Type 311: 100 liter



Opfordring Indrør og sæt kernetemperaturføler i



Visning af nødproces ved ikke isat eller forkert isat kernetemperaturføler



Opfordring Omrør



Visning ved defekt kernetemperaturføler. Nogle processer kan ikke vælges. Kontakt en tekniker.



Opfordring Skær Kaiserschmarrn i stykker



Bekræftelsestast / Ja



Afbrydelsestast/Nej

Valgmuligheder efter at kogning/stegning/bagning er slut



Videre med tid



Omstik kernetemperaturføler



Hold varm



Ny påfyldning

VarioCooking Control® -modus

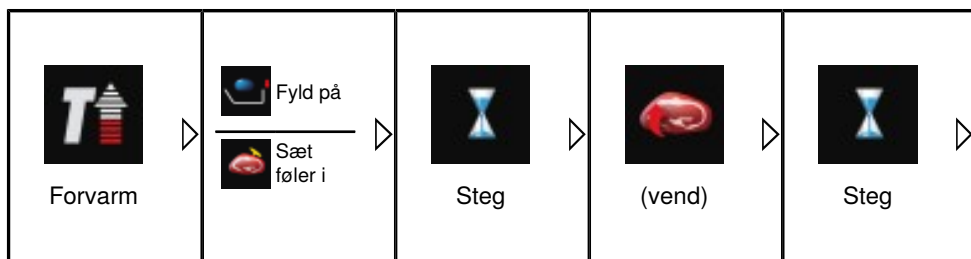
Infotast

Infotasten visualiserer altid, hvor mange procestrin den aktuelle koge-/stegeproces består af, og hvilke følge-valgmuligheder der desuden er.



Visning af stegeforløb

I det følgende vises som eksempel forløbet "Steg kød natur + paneret":



Ny påfyldning



(fortsæt
med tid)

Informationerne hhv. opfordringerne i boksene viser stegeprocessens forløb. De taster, der hører til denne række, viser de mulige tilvalg efter stegningens slutning.

Vises der to forskellige opfordringer i en boks, vises, alt efter hvordan stegeparameteret er indstillet, enten den øverste eller den nederste opfordring. I ovenstående eksempel vises Opfordringen "Fyld på", hvis der som produkttykkelse er valgt "tynd" og "Sæt føler i", hvis der er valgt "tyk". Opfordringen i parentes "Vend" og valgmuligheden "Forsæt med tid" vises kun, når der er valgt "tyk" hhv. "tynd".

VarioCooking Control® -modus

Ved hjælp af to eksempler vil vi gerne kort beskrive betjeningen. Mange flere nyttige anvisninger for, hvordan du tilbereder dine retter, kan findes i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?!".

Eksempel 1: Braiseret steg

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg produktkategorien kød.
2	Braiser	Vælg tilberedningsmåden braisere.
3		Tryk på tasten og vælg det ønskede bruningsstrin.
4		Tryk på tasten og indstil den ønskede temperatur.
5		Apparatet forvarmes automatisk.
6	Brun	Opfordring til at fylde på og brune.
7	Færdigbrunet?	Bekræft, at bruningsfasen afsluttes, når den ønskede bruning er nået.
8		Opfordring til at tilsætte væde

VarioCooking Control® -modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
9		Opfordring til at sætte kernetemperaturføleren i
10	Trykkoge?	Vælge trykkoge (på apparater med muligheden trykkogning, ikke 112T, 112L).
11		Opfordring Sænk låget
12		Opfordring Lås låget, hvis der er valgt trykkogning (valgfri, ikke 112T, 112L).
13		Kogetrin – visning af timeglas med resttid.
14		Opfordring Lås låget op, hvis der er valgt trykkogning (valgfri, ikke 112T, 112L).
15		Kogetid slut – summer lyder, den samlede kogetid vises. Efterfølgende muligheder kan vælges.

VarioCooking Control® -modus



Hvis det registreres, at kernetemperaturføleren ikke er sat i eller er forkert sat i, lyder der et signal, og i displayet ses en opfordring til at sætte kernetemperaturføleren i igen.



Tryk på tasten "Programmer", for at gemme dine individuelle indstillinger (se kapitlet "Programmere-/gemme-modus").

VarioCooking Control® -modus

Eksempel 2: Koge pasta

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg produktkategorien grønsager og tilbehør.
2	Koge pasta	Vælg tilberedningsmåden koge pasta.
3		Vælg koge med/uden kurv.
4		Tryk på tasten og vælg den ønskede kogning.
5		Tryk på tasten og indstil den ønskede kogetid (følg producentens angivelser).
6a		Vand løber automatisk ind, når der vælges med kurv.
6b	Fylدت op?	Opfordring til at fylde vand på, hvis der er valgt uden kurv
7		Apparatet forvarmes automatisk.

VarioCooking Control® -modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
8		Opfordring til at fylde på
9		Kogetrin – visning af timeglas med resttid.
10		Kogetid slut – summer lyder, den samlede kogetid vises. Efterfølgende muligheder kan vælges.



Tryk på tasten "Programmer", for at gemme dine individuelle indstillinger (se kapitlet "Programmere-/gemme-modus").

Top 10

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



Tryk på VCC-tasten på startskærbilledet for at komme ind på Top 10.

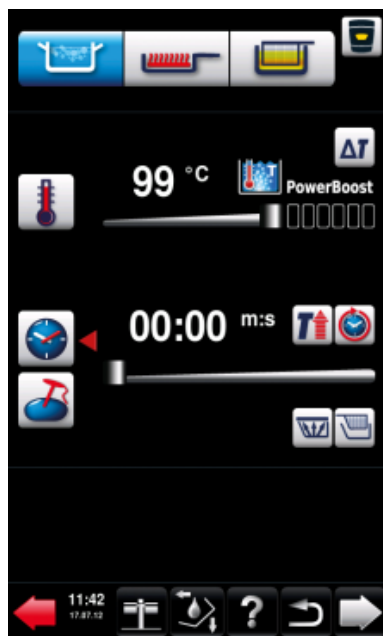


Der vises ingen manuelle programmer på **Top 10** .

Manuel modus

I manuel modus står alle grundfunktionerne i VarioCookingCenter® til rådighed.

Taster og piktogrammer i den manuelle modus



Koge



Stege



Fritere



Koge-/stegetemperatur



Kogetemperatur



Delta-T stegning



PowerBoost™



Stegetid



Kernetemperatur



Forvarm



Vedvarende drift



Trykkoge (trykkognings-tilvalg, ikke 112T, 112L)



Arbejde med kurve

Manuel modus



Ved at trykke på koge-/stegetemperatur-tasten kan de aktuelle koge-/stegedata hentes, som f.eks. effektiv kernetemperatur og forløbet koge-/stegetid.

Hvis der trykkes på koge-/stegetemperatur-tasten i 10 sekunder, vises de faktiske værdier gennemgående. Når du igen trykker på koge-/stegetemperatur-tasten, kommer du tilbage til de nominelle værdier.

Manuel modus

Koge

I driftsarten Koge kan du indstille en koge-/stegetemperatur fra **30°C til kogetemperatur** . Apparatets grundindstilling er kogetemperaturen.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten Koge.
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede kogetemperatur.
3a		Tryk på tasten og indstil den ønskede stegetid.
3b		Eller tryk på tasten og indstil den ønskede kernetemperatur.



-I driftsarten Koge kan du desuden indstille funktionerne PowerBoost™ , forvarme, vedvarende drift, koge med kurve, trykkoge (Valgfri, ikke 112T, 112L) og Delta-T stegning.
-Er låget lukket, varmes der maks. op til 3 °C under kogetemperaturen, selv om der er blevet indstillet en højere temperatur (forhindring af trykbygning).

Manuel modus

Koge med PowerBoost™

PowerBoost™ giver mulighed for den optimale indstilling af kogningen fra let kogende til stærkt kogende. Desuden er der mulighed for at vælge mellem PowerBoost™ -trinene 1 til 6.

Kan vælges ved driftsarten Koge.



Tryk på denne tast og drej indstillingshjulet til højre over kogetemperaturen.



PowerBoost™ -Trin 1
let kogende



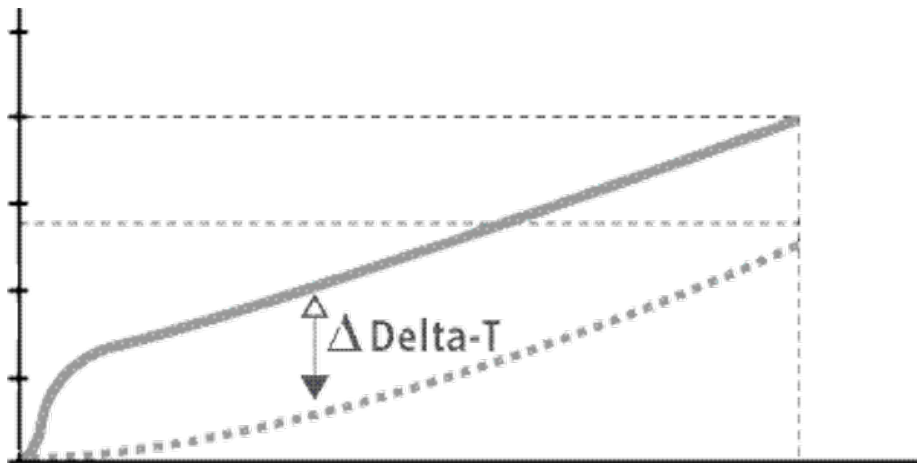
PowerBoost™ -Trin 6
stærkt kogende

Manuel modus

Delta-T stegning

Delta-T stegning egner sig særligt til tilberedning af kød. Delta-temperaturen fremkommer på basis af forskellen mellem kernetemperaturen og ovntemperaturen. Ved langsomt at øge ovnrumbstemperaturen under hele forløbet, så forskellen i forhold til kernetemperaturen er konstant, gennemgår kødet en længere og meget skånsom mørstegningsproces. Som Delta kan temperaturer fra **10 °C til 40 °C** indstilles.

Kan vælges ved driftsarten Koge.



Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten Koge.
2		Tryk på Delta-T-kogning.
3	25 °C	Indstil den ønskede Delta-temperatur.

Manuel modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
4		Tryk på tasten og indstil den ønskede temperatur.



Det er ikke muligt at indstille koge-/stegtiden ved Delta-T stegning.

Manuel indstilling

Trykkogning (valgfri, ikke 112T, 112L)

Gogetiden for visse madvarer forkortes betragteligt, hvis du bruger trykkogning.

I VarioCooking Control® finder du intelligente koge-/stegeprocesser med mulighed for trykkogning, der er optimalt afstemt efter det pågældende produkt. **Vi anbefaler at bruge trykkogning sammen med disse intelligente koge-/stegeprocesser.** Nærmere oplysninger herom finder du i brugervejledningen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?".



Advarsel!

Ved trykkogning skal du altid overholde det **mindste tilladte påfyldningsniveau**, som er nødvendigt til trykbygningen, og det **største tilladte påfyldningsniveau** (se markeringen i panden og i kapitlet "Betjeningsvejledning – Påfyldningsmængder") – fare for forbrænding ved overløb og sprøjt, når låget åbnes!

Mindste tilladte påfyldningsniveau

Type 112: 2 liter

Type 211: 20 liter

Type 311: 30 liter

Største tilladte påfyldningsniveau

Type 112: 14 liter

Type 211: 80 liter

Type 311: 100 liter

Der må ikke anvendes trykkogning med olie, mælk eller bundne væsker – fare for forbrænding!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten Koge.
2		Tryk på tasten "Trykkoge".

Manuel indstilling

Trin	Info/tast	Beskrivelse
3a		Tryk på tasten, og indstil den ønskede kogetid. Bemærk: Der kan ikke indstilles en temperatur.
3b		Eller tryk på tasten, og indstil den ønskede kernetemperatur.
4		Tryk på og hold tasten "Sænk låg", eller luk låget manuelt (type 112). Sørg for, at lågets tætning og fladen, der lægges på panden, er rene, og at der ingen genstande er mellem låget og pandekanten, når du lukker låget.
5		Når låget er helt lukket, vises tasten "Lås låg". Tryk på og hold tasten for at låse låget.
6		Så snart låget er låst, begynder trykopbygningen. Derefter begynder tiden at køre.
7		Når tiden er udløbet, eller den valgte kernetemperatur er nået, sænkes trykket automatisk.
8		Når trykket er sænket, vises tasten "Lås låg op". Tryk på og hold tasten for at låse låget op.

Manuel indstilling



Forsigtig!

Når låget åbnes efter trykkogningen, kan der strømme varm damp ud – fare for forbrænding!



Under tilberedningen kan trykkogningen afbrydes ved at holde hometasten trykket ind i mindst 4 sekunder. Trykkogningen kan også afbrydes ved at stille tilbage til 00:00. Derefter sænkes trykket automatisk.

Kør en rengøringscyklus af trykssystemet en gang om ugen ved at fylde den **mindste tilladte påfyldningsmængde** vand (112 : **2 liter**, 211: **20 liter**, 311: **30 liter**) i den på forhånd rengjorte pande, og start en 5 minutters trykindstilling.



Hvis trykkogning ikke mere kan vælges, vises tasten i gråt. Trykkogning kan først bruges igen, når temperaturmålesystemet er blevet repareret.

Manuel modus

Stege

I driftsarten Stege kan du indstille en kartemperatur fra **30°C til 250°C** . Apparatets grundindstilling er 200 °C.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten Stege.
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede kartemperatur.
3a		Tryk på tasten og indstil den ønskede stegetid.
3b		Eller tryk på tasten og indstil den ønskede kernetemperatur.



I driftsarten Stege kan desuden vælges funktionerne forvame og vedvarende drift.
Er låget lukket, varmes der maks. op til 150 °C, selv om der er indstillet en højere temperatur (fare for beskadigelser).

Manuel modus



Forsigtig!

Der må ikke fyldes koldt vand i det tomme, forvarmede kar – risiko for skoldning

Manuel modus

Fritere

I driftsarten fritering kan du indstille en olietemperatur fra **30°C bis 180°C** Apparatets grundindstilling er 175 °C.



Fare!

Brændende fedt og olie må ikke slukkes med vand!

Fyld ikke vand i varm olie!

Håndbruseren må ikke bruges under arbejde med varm olie!

Brug kun VitroCeran (tilvalg), når den er sikret med rammen eller med bain-marie (se kapitlet "Apparattilbehør"). Kontroller, at der ikke sprøjter væsker ned i karret.

Der må ikke bruges pander eller gryder med stang på VitroCeran-pladen. Fare for tipning, når låget lukkes, og når karret bevæges!



Advarsel!

Meget varm olie ved indstillingen Friturestegning!

Sørg for at overholde de **mindste og største tilladte påfyldningsmængder** ved friturestegning – risiko for skoldning på grund af oliesprøjt!

Mindste tilladte påfyldningsniveau

Type 112/112T: 4 liter

Type 112L: 8 liter

Type 211: 30 liter

Type 311: 45 liter

Største tilladte påfyldningsniveau

Type 112/112T: 9 liter

Type 112L: 14 liter

Type 211: 35 liter

Type 311: 49 liter

Manuel modus



Advarsel!

Kurve og hævearm er varme!

Brug olievognen til tømning af karret (se kapitlet "Apparattilbehør") eller en anden tilstrækkeligt bred opsamlingsbeholder. Placer denne, så det undgås, at det skvulper over!

Tip karret forsigtigt for at undgå, at det skvulper over – fare for at glide og fare for forbrænding!

Ved tømningen af karret kan der sprøjte varm olie op!

Overhold de anbefalede påfyldningsmængder i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?"!

Olie skummer og sprøjter særlig meget, når der nedsænkes store mængder våde produkter!

Apparatets ydre temperatur kan overstige 60 °C. Berør kun apparatets betjeningskomponenter!



Advarsel!

Kontroller med regelmæssige mellemrum olie kvaliteten! Gammel olie kan bryde i brand!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg driftsarten Fritering.
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede olietemperatur.
3a		Tryk på tasten og indstil den ønskede stegetid.

Manuel modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
3b		Eller tryk på tasten og indstil den ønskede kernetemperatur.



I driftsarten fritering kan desuden vælges funktionerne forvame, vedvarende drift og fritering med kurve.

Er låget lukket, varmes der maks. op til 150 °C, selv om der er indstillet en højere temperatur (fare for beskadigelser).

Hvis en olietemperatur på 230°C overskrides, slår apparatet fra.

På VarioCookingCenter® 112T, 112L åbnes det indbyggede karafløb manuelt ved betjening af karventilhåndtaget. Hvis karventilen åbnes under eller efter friteringen, lyder et signal, og man skal straks lukke karventilen igen. Varm olie skal tømmes ud ved at tippe det ud via karrets tud. Olien bortskaffes i overensstemmelse med gældende forskrifter.

Det er først muligt at skifte driftsart eller åbne karventilen, når karret er tippet helt over, og olien er fjernet . Vi anbefaler brug af olievognen (se kapitlet "Apparattilbehør").

Manuel modus

Tidsindstilling eller vedvarende drift

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en driftsart, f.eks. "Koge".
2a		Tryk på tasten "Koge-/stegetid" og indstil den ønskede koge-/stegetid.
2b		For vedvarende drift trykker du på tasten "Vedvarende drift". Over koge-/stegetidsskubberen vises "VARIGHED".

Forvarm

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en driftsart, f.eks. "Koge".
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede forvarmningstemperatur.
3		Tryk på tasten "Forvarm". Så længe forvarmningen er aktiv, vises en animation.

Manuel modus



Indstilling af klokkeslæt: Se kapitlet "Klokkeslæt" under „MyVCC”.

Indstilling af realtids-format : Se kapitlet „Realtids-format" under „MyVCC”.

Indstilling af koge-/stegetidsformat : Se kapitlet „Koge-/stegetidsformat" under „MyVCC”.

Indstilling af starttiden: Se kapitlet "Starttidsforvalg" under „MyVCC”.

Manuel modus

Arbejde med kurve

I de manuelle driftsarter "koge" og "fritere" kan desuden vælges funktionen "arbejde med kurve".

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1a		Vælg driftsarten Koge.
1b		Eller vælg driftsarten Fritere.
2		Tryk på tasten "Arbejde med kurve".
3		Tryk på tasten og indstil den ønskede kogetemperatur.
4a		Tryk på tasten og indstil den ønskede stegetid.
4b		Eller tryk på tasten og indstil den ønskede kernetemperatur.
5		Så snart en stegetid hhv. kernetemperatur er indstillet, vises opfordringen "Fyld på". Bekræft, når du har kommet produkterne i kurvene.

Manuel modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Kurvene sænkes automatisk.
7a		Kurvene kan også når som helst hæves ved at trykke på tasten "Arbejde med kurvene". Tidstællingen stopper og fortsætter igen, når kurvene sænkes igen.
7b		Når tiden er gået, eller den valgte kernetemperatur er nået, hæves kurvene automatisk.



Ved kogning med kurve kan desuden vælges funktionerne PowerBoost™, forvarme og Delta-T stegning.

Ved fritering med kurve kan desuden vælges funktionen Forvarme



Tag kun fat i kurve og stang i eller over det varme kar, når du bærer varmeisolerende beskyttelsespåklædning!

Manuel modus

Arbejde med kernetemperaturføleren

Kernetemperaturføleren gør det muligt at styre koge-/stegeforløbene ved at måle kernetemperaturen. Desuden bliver HACCP-dataene i apparatet også logget med føleren. Den kan bruges i alle driftsarter, men er dog tvingende nødvendig ved DELTA-T stegning. Rens kernetemperaturføleren før brugen og sæt den ind i området omkring det stærkeste sted på produktet. En udførlig beskrivelse af den optimale placering af kernetemperaturføleren findes i brugerhåndbogen, som kan hentes ved at trykke på tasten "?".



Forsigtig!

Kernetemperaturføleren kan være varm – fare for forbrændinger! Berør den kun med varmebeskyttelsesbeklædning på.



Forsigtig!

Beskyt arme og hænder mod følerspidsen, når kernetemperaturføleren anbringes – fare for kvæstelser!

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Vælg en driftsart, f.eks. "Koge".
2		Tryk på tasten og indstil den ønskede kogetemperatur.

Manuel modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
3		Tryk på tasten og indstil den ønskede temperatur. Timeren fungerer ikke. Når den valgte kerntemperatur er nået, lyder der et signal.



Når kerntemperaturføleren ikke bruges, placeres den på den dertil beregnede plads på låget, så den sidder som bestemt her - fare for beskadigelse!
Lad ikke kerntemperaturføleren hænge ud fra karret – fare for beskadigelse!
Tag kerntemperaturmåleren ud af produktet, før du tager produktet ud af karret – fare for beskadigelse!

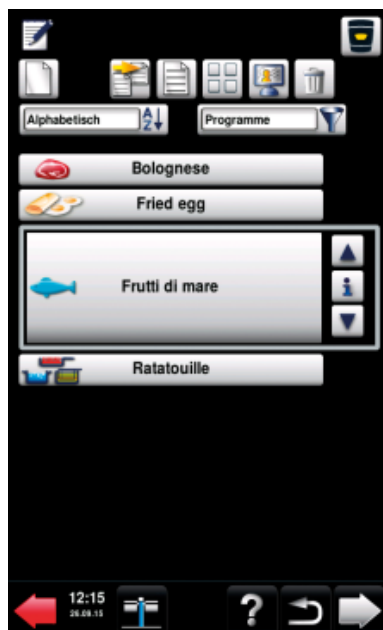


Hvis kerntemperaturføleren ved påbegyndelse af kogningen/stegningen er varmere end den indstillede kerntemperatur (f.eks. fordi den har ligget i fritureolie under forvarmningen), skal den afkøles, før den sættes i madvarerne.
Sørg for, at den er helt tør, når den kommer i kontakt med olie - *risiko for skoldning!*

Programmere/gemme-modus

Med programmere/gemme-modus kan du oprette dine egne koge-/stegeprogrammer. Du kan efter dit eget individuelle behov kopiere, justere og gemme koge-/stegeprocesserne i VarioCooking Control® under et nyt navn, eller du kan oprette dine egne manuelle programmer med op til 12 trin.

Taster i Programmere/gemme-modus



Tryk på piletasterne eller drej på det centrale indstillingshjul for at vælge et program.



Program-valgvindue



Nyt program



Kopier program



Ændre program



Billedvisning



Listevisning



MyDisplay (se kapitlet MyVCC - MyDisplay)



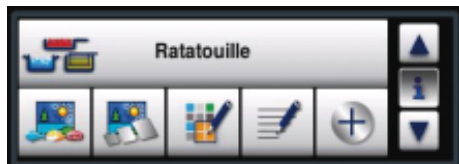
Slet program

Programmere/gemme-modus



Infotast: Visning af
programdetaljer i valgvinduet

Valgvindue med info-tasten trykket ind



Foruden programnavnene kan yderligere informationer vedrørende programnavne hentes hhv. lægges til side med infotasten trykket ind.



Billede af fødevarer til
programmet



Bemærkninger til programmet



Billede af tilbehør til programmet



Yderligere egenskaber at vælge



Gruppetilordning (f.eks.
"morgenmad")



Piktogrammet ved siden af programnavnet viser, om det gemte koge-/stegeprogram er et manuelt program (vises til venstre) eller et VarioCooking Control®-koge-/stegeforløb.

Programmere/gemme-modus

Visning

I programmere/gemme-modus kan du skifte mellem billedvisning og listevision. I billedvisningen reduceres visningen af alle programmer altid til et titelbillede. Hvis der ikke er et billede, angives programmets titel i tekst i billedvisningen.



Tryk på tasten for at skifte til billedvisningen.



Tryk på piletasterne eller drej på det centrale indstillingshjul for at blade i visningen.



Tryk på tasten for at ændre visningen fra f.eks. 20 til 16 billeder pr. side.



Tryk på tasten for at skifte til listevisionen.



Den sidst valgte visning vises igen ved næste hentning.

Programmere/gemme-modus

Sorterings- og filtreringsfunktion

Listevisningen er i grundindstillingen sorteret i alfabetisk rækkefølge efter programnavn. Med sorterings- og filtreringsfunktionen kan visningen ændres.



Tryk på tasten og vælg et sorteringskriterium.



Tryk på tasten og vælg et filtreringskriterium.

Der findes følgende sorteringskriterier:

- **Alfabetisk:** Programmerne sorteres i alfabetisk rækkefølge, ingen filtreringsfunktion og må der ikke bruges olie, mælk eller bundne væsker - risiko for skoldning!
- **Ændring:** De gemte programmer vises efter den seneste ændring.
- **Programtype:** Programmerne vises efter driftsart, ingen filtreringsfunktion.
- **Plads:** Programmerne sorteres efter favoritindstilling, automatisk filtreringsfunktion. Favoritstatus skal på forhånd indstilles i programattributterne.

Der findes følgende filtreringskriterier:

- **Programmer:** Alle gemte programmer vises (standardindstilling).
- **Gruppe:** Alle gemte grupper vises, f.eks. "Morgenmad".
- **Manuel:** Alle gemte manuelle programmer vises.
- **VCC:** Alle gemte VarioCooking Control® -processer vises.

Programmere/gemme-modus

Programmer/Gem – VarioCookingControl® -modus

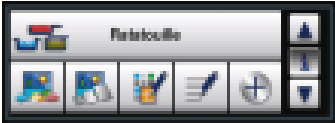
Eksempel: Du gemmer processen "Braisere" under det nye navn „Braiseret oksesteg“ med individuelle indstillinger, f.eks. „Bruning lys“ og „Kernetemperatur gennemstegt“.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten "Programmer".
2		Tryk på tasten for at oprette et nyt program.
3	Braiseret oksesteg	Indtast et programnavn vha. tastaturet på displayet.
4		Tryk på tasten for at gemme navnet.
5		Vælg produktkategorien kød.
6	Braiser	Vælg en tilberedningsmåde, f.eks. Braiser.
7		Parametrene bruningsgrad og kernetemperatur kan ændres individuelt
8		Tryk på tasten for at gemme forløbet og åbne valgvinduet.

Programmere/gemme-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 anbringe informationer om programmet, f.eks. et billede af tilbehøret, notater til programmet eller et gruppetilhørsforhold.

Programmere/gemme-modus

Programmere/gemme – manuel modus

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

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten "Programmer".
2		Tryk på tasten for at oprette et nyt program.
3	Gnocchi	Indtast et programnavn vha. tastaturet på displayet.
4		Tryk på tasten for at gemme navnet.
5		Vælg en manuel driftsart, f.eks. Koge.
6		Indtast de ønskede koge-/stegeparametre og-tid.
7		Tryk på tasten "Gem" for at gemme trinnet. Tasten til den valgte manuelle driftsart, f.eks. Koge, begynder at blinke.

Programmere/gemme-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
8		Tryk efter gemt at have på den blinkende driftsart-tast for at vælge den igen og tilføje endnu et trin.
9		Tryk efter gemt at have et trin på tasten "Gem Afslut" for at afslutte programmeringsprocessen.



Du kan efter hvert enkelt programtrin lade et akustisk signal lyde. Du vælger blot summer-tasten i det pågældende trin.

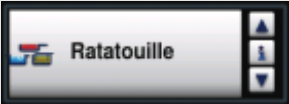


Det er kun muligt at programmere et forvarmnings-trin i det første programtrin.

I et manuelt program kan de forskellige driftsarter ikke kombineres indbyrdes. Det er kun muligt at skifte fra stegning til kogning.

Programmere/gemme-modus

Starte/kontrollere program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten "Programmer".
2		Tryk på piletasterne eller drej på det centrale indstillingshjul for at vælge et program.
3		For at starte hhv. hente programmet trykker du på programnavnene i valgvinduet eller på det centrale indstillingshjul
4		Tryk på trinsymbolet for at kontrollere de enkelte programtrin. Det aktive trin fremhæves med rødt.
5		Tryk på tasten for at gå ud af programmet.

Programmere/gemme-modus

Ændre program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten "Programmer".
2		Tryk på piletasterne eller drej på det centrale indstillingshjul for at vælge et program.
3		Tryk på tasten for at aktivere ændringsfunktionen. Skærmen skifter til program-detajlvisningen.
4	Braiseret oksesteg	Tryk på programnavnet, når du vil ændre navnet.
5		Tryk på tasten for at gemme det ændrede navn.
6		Tryk på piktogrammet for at åbne programmet.
7		Tryk på trinsymbolet for at vælge det programtrin, der skal ændres. Det aktive trin fremhæves med rødt.

Programmere/gemme-modus

Trin	Info/tast	Beskrivelse
8		Foretag dine ændringer, f.eks. koge-/stegetid.
9		Tryk på tasten "Gem" for at gemme det ændrede trin.
10		Tryk på tasten "Gem Afslut" for at gemme programmeringsprocessen.



Tryk på tasten for at slette det viste programtrin.



Tryk på tasten 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 for at gå ud af ændringsmodus.

Programmere/gemme-modus

Gemme fra løbende drift

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk under driften på tasten "Programmer" der ses i displayets fodlinje.
2	Wienerschnitzel	Indtast et programnavn vha. tastaturet på displayet.
3		Tryk på tasten for at gemme navnet.

Programmere/gemme-modus

Slet program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten "Programmer".
2		Tryk på piletasterne eller drej på det centrale indstillingshjul for at vælge et program.
3		Tryk to gange på tasten for at slette programmet.



Tryk på tilbage-tasten eller en anden tast for at afbryde sletningen.

Slet alle programmer

Det er kun muligt at slette alle programmer under "MyVCC" (se kapitlet "MyVCC-kommunikation").

Programmere/gemme-modus

Kopier program

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten "Programmer".
2		Tryk på piletasterne eller drej på det centrale indstillingshjul for at vælge et program.
3		Tryk på tasten for at kopiere programmet.
4	Rullesteg	Indtast et programnavn vha. tastaturet på displayet.
5		Tryk på tasten for at gemme det kopierede koge-/stegeforløb under det nye navn.



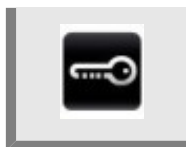
Hvis du ikke ændrer programmet, genereres der automatisk et fortløbende indeks.

Tastspærring

Tastspærren kan aktiveres i forbindelse med rengøring af displayet.



Ved at trykke i 3 sekunder på tasten MyVCC aktiveres tastspærren for displayet, og visningen af tasten ændres til et nøglesymbol.



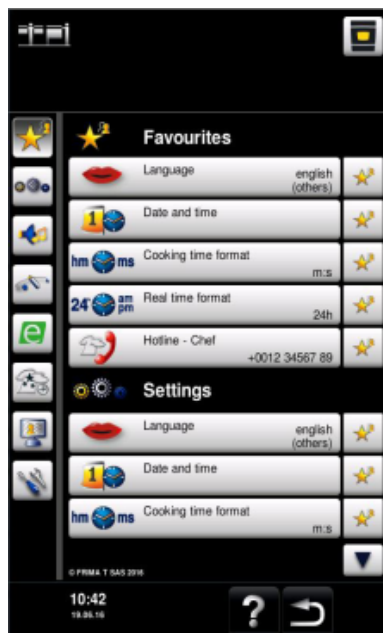
Tastspærren deaktiveres ved at trykke på den igen i 3 sekunder.

Apparatkonfiguration ved hjælp af MyVCC

Under MyVCC kan du foretage alle basisindstillinger for apparatet (f.eks. klokkeslet, dato, sprog m.v.).



Efter valg af MyVCC-tasten kommer du ind på et oversigtskort over apparatets grundindstillinger. Her kan du tilpasse apparatindstillingerne efter dine behov.



Piktogram-erklæring:



Favoritter (ved aktivt valg af MyVCC)



Indstillinger



Akustik



Systemadministration



MyEnergy



Ekspertindstillinger



MyDisplay



Service

MyVCC - Favoritter

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

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MyVCC -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.

MyVCC - 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 MyVCC –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 MyVCC –tasten.
2		Tryk på tasten Indstillinger .
3		Tryk på tasten Dato og klokkeslet .

MyVCC - 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.

MyVCC - Indstillinger

Tidsformat

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MyVCC -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.

hm = timer, minutter

ms = minutter, sekunder

Trykkoge (valgfri, ikke 112T/112L): Tiden vises altid i hm (minutter : sekunder)

Fritere: Tiden vises altid i ms

Stege og braisere kød natten over: Tiden vises altid i hm (minutter : sekunder)

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).

MyVCC - Indstillinger

Yderligere grundindstillinger som f.eks. display-klarhed, 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 MyVCC -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.

MyVCC - Akustik

Du kan vælge individuelle indstillinger for apparatets akustiske signaler (type, lydstyrke, varighed m.v.) efter dine ønsker.

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

Følgende indstillinger kan tilpasses:

Hovedlydstyrke



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

Tastaturlyd



Tryk på tasten **Tastaturlyd** og indstil tastaturlyden (ind, ud) med indstillingshjulet.

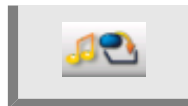
Lydstyrke tastaturlyd



Tryk på tasten **Tastaturlydstyrke** og indstil tastaturlydstyrken (0% – 100%) med indstillingshjulet.

MyVCC - Akustik

Opfordring til påfyldning/handling



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

Slut på programtrin



Tryk på tasten **Slut på programtrin** og vælg individuel melodi, lydstyrke, tonelængde og interval for Slut på programtrin.

Slut på tilberedningstid



Tryk på tasten **Slut på tilberedningstid** og vælg individuel melodi, lydstyrke, tonelængde og interval for slut på tilberedningstid.

Procesafbrydelse / fejl fundet



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

Fabriksindstilling akustik



Tryk på tasten **Fabriksindstilling akustik** og sæt alle indstillinger for tone, melodi, lydstyrke, tonelængde og interval tilbage til fabriksindstilling.

MyVCC - Systemadministration

HACCP-dataene gemmes i 10 dage, og kan efter ønske udlæses via USB-indgangen.

Download HACCP-data

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1a		Type 112, 211, 311: Sæt USB-stikket i indgangen under afskærmningen.
1b		Type112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på tasten MyVCC .
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Download HACCP-data .
5		Tryk på det første felt med dato/klokkeslæt, og indstil den ønskede startdato for dataene med indstillingshjulet. Tryk på det andet felt med dato/klokkeslæt, og indstil den ønskede slutdato for dataene med indstillingshjulet.

MyVCC - Systemadministration

Trin	Info/tast	Beskrivelse
6		Ved tryk på tasten starter du download af dataene, og når denne er afsluttet, vises USB-stikket med et flueben.
7		Fluebenet viser, at funktionen er gennemført. Tag først USB-stikket ud, når fluebenet lyser.



Følgende data registreres:

- Portionsnr.
- Klokkeslæt
- Koge-/stegeprogramnavn
- Pandetemperatur
- Kernetemperatur
- Låg åbent/Låg lukket
- Skift af driftsart
- Energiopsummeringsanlæg aktiv/inaktiv

MyVCC - Systemadministration

Download infodata

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stillet i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
1b		Type112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på MyVCC -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.

MyVCC - Systemadministration

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.
1b		Type112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på MyVCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Download Infodata . Servicedataene gemmes på USB-stikket.
5		Bekræftelses-hakket signalerer, at funktionen er gennemført. Tag først USB-sticken ud, når bekræftelsen lyser.

MyVCC - Systemadministration

Download program, upload program, Slet alle programmer

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
1b		Type112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på MyVCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .

Download program



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

MyVCC - Systemadministration



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.



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

MyVCC - Systemadministration

Profiler 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 betjeningsskærmen.
1b		Type112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på MyVCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .
3		Tryk på tasten Download profil , for at lagre profiler fra apparatet på USB-stikket.
5		Fluebenet viser, at funktionen er gennemført. Tag først USB-stikket ud, når fluebenet lyser.

MyVCC - Systemadministration

Upload profil

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i kontaktfladen under betjeningsskærmen.
1b		Type112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på MyVCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .
3		Tryk på tasten Upload profil , for at indlæse profiler fra USB-stikket på apparatet.



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

MyVCC - 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 MyVCC -tasten.
3		Tryk på tasten Systemadministration .

MyVCC - 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

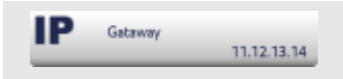


Tryk på tasten **Slet alle egne billeder** , og alle egne billeder af retter slettes i programmerings-modus.

MyVCC Netværksindstillinger

IP-adresse

Her konfigurerer du IP-adressen.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MyVCC.
2		Tryk på tasten Netværksindstillinger.
		Indstilling og ændring af IP-adressen.
		Indstilling og ændring af IP-Gateway-adressen.
		Indstilling og ændring af IP Netmasken.
		Aktivering og deaktivering af DHCP. Aktivering til ConnectedCooking anbefales.
		Visning af dit apparats MAC-adresse.

MyVCC Netværksindstillinger

Avancerede indstillinger for ConnectedCooking

Trin	Info/tast	Beskrivelse
		Serverinformationer I forbindelse med statiske IP-adresser er indtastning af DNS-serverinformationer påkrævet. Bed venligst din netværksadministrator om disse informationer.
		Indstilling og ændring af informationer for Proxy-servere. Bed venligst din netværksadministrator om disse informationer.



Så snart indstillingerne er foretaget, skal apparatet genstartes.

MyVCC ConnectedCooking



ConnectedCooking kræver en internetforbindelse. Brug indstillingen "DHCP aktiv"

Registrering af apparatet

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MyVCC.
2		Tryk på tasten ConnectedCooking.
3		Aktiver ConnectedCooking ved at trykke på tasten ConnectedCooking.
4		Efter et par sekunder vises registreringskoden på apparatet. Scan QR-koden med din smartphone, hvor du har installeret ConnectedCooking-appen eller indtast den 9-chifrede pinkode på websitet eller i appen. Apparatet er nu registreret.

Indstillinger ConnectedCooking

MyVCC ConnectedCooking



HACCP-dataene bliver automatisk gemt i ConnectedCooking efter endt tilberedningsproces.



Servicedataene bliver automatisk gemt i ConnectedCooking med regelmæssige intervaller.



Apparatet giver dig automatisk besked, når en nyere softwareversion er tilgængelig, og du kan opdatere denne software direkte.



Apparatets systemtid bliver indstillet automatisk. -> Tidszonen, hvor apparatet befinder sig, skal være indtastet korrekt i ConnectedCooking.



Brugere med rettigheder kan fjernbetjene apparatet. Rettighederne kan administreres gennem ConnectedCookings website.

MyVCC - Systemadministration

Du kan overføre den grundindstilling, som du har foretaget på dit VarioCookingCenter[®], til andre apparater. Dermed sparer du tid, og du sikrer, at alle apparater kører med de samme indstillinger.

Download grundindstillinger

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1a		Type 112, 211, 311: Sæt USB-stikket i indgangen under afskærmningen.
1b		Type 112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på tasten MyVCC .
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Download grundindstillinger for at overføre grundindstillingerne fra apparatet til USB-stikket.
5		Fluebenet viser, at funktionen er gennemført. Tag først USB-stikket ud, når fluebenet lyser.

MyVCC - Systemadministration

Upload grundindstilling

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Sæt USB-stikket i indgangen under afskærmningen.
1b		Type 112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på tasten MyVCC .
3		Tryk på tasten Systemadministration .
4		Tryk på tasten Upload grundindstilling for at overføre apparatets grundindstilling fra USB-stikket til apparatet.
5		Fluebenet viser, at funktionen er gennemført. Tag først USB-stikket ud, når fluebenet lyser.

MyVCC - Systemadministration

Et USB-stik med en softwareversion, som er nyere end den, der er installeret på apparatet, opfordrer til at opdatere.

Softwareopdatering

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1a		Type 112, 211, 311: Sæt USB-stikket i indgangen under afskærmningen.
1b		Type 112T/112L: Sæt USB-stikket i indgangen foran på betjeningskonsollen.
2		Tryk på tasten MyVCC .
3		På displayet vises øverst til venstre et USB-stik med den software, der er på USB-stikket.
4		Tryk på tasten Systemadministration , og scrol hen til tasten Softwareopdatering .
5		Tryk på tasten Softwareopdatering for at starte softwareopdateringen. Følg anvisningerne på skærmen, og afbryd ikke apparatet fra strømforsyningen.
6		En succesfuld softwareopdatering bekræftes af et grønt flueben øverst til venstre på displayet.

MyVCC - Systemadministration



Til softwareopdateringen må der kun anvendes originale FRIMA USB-stik. Kontroller desuden, at det kun er softwaren, der er på USB-stikket, og ikke andre data.



(Type 112/112T/112L)

Hvis dit apparatet er tilsluttet til et netværk (valgfrit "Ethernet-grænseflade"), får du automatisk en oplysning på tasten "MyVCC", hvis der står en opdatering til rådighed. Følg ved visningen forløbet, der beskrives foroven fra trin 2.



(Type 211/311)

Hvis dit apparatet er tilsluttet til et netværk (valgfrit "Ethernet-grænseflade"), får du automatisk en oplysning på tasten "MyVCC", hvis der står en opdatering til rådighed. Følg ved visningen forløbet, der beskrives foroven fra trin 2.

MyVCC - MyEnergy

Dimm-automatik

Ved hjælp af dimm-automatik-indstilling formindskes klarheden for billedskærmen, når den ikke bruges.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på MyVCC -tasten.
2		Tryk på tasten for menupunktet MyEnergy .
3		Tryk på tasten Dimm-Automatik og indstil tiden til skærbilledformørkelse i minutter (1 Min. - 30 Min.).

MyVCC - MyEnergy

Holdetid påfyldning

Ved hjælp af denne funktion kan holdetiden ved tilberedningen i VarioCooking Control[®] efter anmodningen om påfyldning på maks. 15 minutter reduceres efter ønske. Ved levering er holdetiden indstillet til 10 minutter. Tilberedningsprocessen afbrydes automatisk efter den valgte tid, hvis der ikke er blevet påfyldt indtil da.

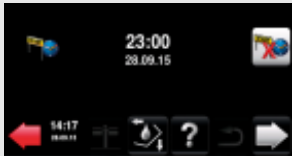
Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MyVCC .
2		Tryk på tasten for menupunktet MyEnergy .
3		Tryk på tasten Holdetid påfyldning , og indstil holdetiden (2-10 min.).

MyVCC - Ekspertindstillinger

Valg af starttid

Du kan indstille dit apparat til at starte automatisk.

Vigtigt! Husk på, at det kan være sundhedsskadeligt at opbevare fødevarer i den ikke tændte ovn i længere tid.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MyVCC .
2		Tryk på tasten Ekspertindstillinger .
3		Tryk på tasten Valg af starttid , og indstil den ønskede dag og det ønskede klokkeslæt.
4		Vælg en manuel driftsart, f.eks. Koge, og foretag de ønskede indstillinger.
5		Starttiden er aktiv. Displayet nedtones, så kun starttiden og tasten "Annuller starttid" vises tydeligt i apparatets display.

MyVCC - Ekspertindstillinger



- Startiden slettes ikke ved brug af OFF/ON på apparatet. Med aktiv Starttid er det kun hjælpefunktionen "?", der kan vælges.

Deaktivering af Starttid



For at deaktivere starttiden skal annulleringstasten holdes trykket ind i 2 sekunder.

MyVCC - Ekspertindstillinger

VarioClose (kun type 112L)

Hvis dit apparat er placeret højt, kan funktionen **VarioClose** aktiveres.

Med denne funktion kan låghåndtaget sænkes ned, så det er nemmere efterfølgende at lukke låget manuelt.

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MyVCC .
2		Tryk på tasten Ekspertindstillinger .
3		Tryk på tasten Aktivering af VarioClose , når låget skal sænkes ned efter tryk på VarioClose-tasten.
4		Tryk på tasten Tilbage .
5		Tryk på funktionstasterne .
6		Tryk på tasten VarioClose for at sænke låget ned.

MyVCC - MyDisplay

Konfigurer dit display samt adgangsrettighederne med funktionen **MyDisplay** , og gem konfigurationerne under en **profil** .

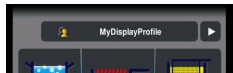
Du kan altid hente disse konfigurationer igen ved at vælge den pågældende profil.

Du kan desuden begrænse adgangen, så brugeren f.eks. kun kan vælge de tilberedningsprocesser, som vedkommende selv har gemt.

Aktivering/skift af profil

Trin	Info/tast	Beskrivelse
1		Tryk på tasten MyVCC .
2		Når du trykker på tasten, kommer du ind i menupunktet MyDisplay .
3		Tryk på tasten Aktivering af profil for at skifte til den pågældende profilvisning ved hjælp af indstillingshjulet. Hvis du tidligere har valgt en adgangskode i profilen, bliver du bedt om at indtaste denne.

MyVCC - MyDisplay



Hvis der er oprettet flere profiler, kan du hente dem direkte via startskærmen. Tryk hertil på pilen øverst til højre i displayet. Eller tryk på bjælken øverst i displayet. Når denne kun blinker rødt, kan du skifte imellem de forskellige profiler ved hjælp af indstillingshjulet.



Med adgangskoden kan du beskytte din profil imod uberettiget adgang. Den beskyttede profil kan kun deaktiveres med adgangskoden. Beskyt dig imod tab af adgangskoden. Hvis du glemmer adgangskoden, kan MyDisplay ikke mere deaktiveres. Henvend dig i givet fald til Kundeservice.

Upload profil



Tryk på tasten **Upload profil**, for at indlæse profiler i apparatet fra USB-stikket. Sæt USB-stikket i, før du trykker på tasten.

Download profil



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

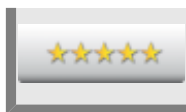
Redigering af profil



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



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



Tryk på tasten **Tildeling af adgangskode**, og indtast derefter en adgangskode for at beskytte din profil.



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

5 har den højeste og 1 den laveste prioriteringsrækkefølge. Det betyder, at alle profiler, der har en prioriteringsrækkefølge fra 1 til 4 er underordnet profilen med prioriteringsrækkefølgen 5.

Dette betyder, at du - selvom du har valgt adgangskodebeskyttelse - ikke skal indtaste adgangskoden, når du vil skifte fra en profil med en højere prioriteringsrækkefølge (f.eks. 5) til en profil med lavere prioriteringsrækkefølge (f.eks. 3).

Hvis du derimod vil skifte fra en profil med lav prioriteringsrækkefølge til en profil med høj prioriteringsrækkefølge, skal du altid indtaste adgangskoden, når du har valgt adgangskodebeskyttelse.



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



Konfigurationen af displayet og adgangsrettighederne kan kun foretages via administratorprofilen (Navn "MyDisplayProfile"). Denne profil er forindstillet på apparatet og kan ikke slettes.

Alle andre profiler kan slettes.

MyVCC - MyDisplay

Herudover kan du også foretage følgende indstillinger for at tilpasse profilen individuelt efter dine ønsker.

Startskærm-billede



Manuelle driftsarter:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om de manuelle driftsarter skal vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Kød:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Kød skal vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Fisk:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Fisk vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Tilbehør:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Tilbehør skal vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Æggeretter:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Æggeretter skal vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Mælkeretter og desserter:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Mælkeretter og desserter skal vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Supper og saucer:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Supper og saucer skal vises på startbilledet for denne profil.



Driftsart Finishing:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om driftsarten Finishing skal vises på startbilledet for denne profil.



Top 10:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om de ti mest benyttede programmer skal vises på startbilledet for denne profil ved hjælp af VCC-tasten.

MyVCC - MyDisplay



Programmeringsindstilling:

Ved at trykke på tasten bestemmer du, om programmeringsindstillingen skal vises på startbilledet for denne profil.

MyVCC



Skjul alle emner undtagen favoritter:

Ved at trykke på tasten kan du indstille, at der kun må vælges favoritter i MyVCC.



Rediger favoritter til denne profil:

Ved tryk på tasten bestemmer du, hvilke favoritter i denne profil, der skal lagres i MyVCC.

Tildeling af rettigheder



Visning Billede/liste

Væg her, om programmerne skal vises som billeder eller på en liste i programmeringsindstilling.



Visning på skift billede/liste:

Her kan du vælge, om der for denne profil skal kunne skiftes mellem billed- og listevisioning i programmeringsindstilling.



Filter listevisioning:

Her indstiller eller fravælger du, om denne profil skal anvendes i forbindelse med listevisioning i filterets programmeringsindstilling.



Oprettelse, redigering og sletning af programmer:

Vælg her, om der for denne profil skal kunne nyoprettes, ændres, slettes eller skjules programmer i programmeringsindstilling.



Zoomfaktor:

Her kan du vælge en favorit til zoomfaktoren for billedvisningen af denne profil.



Filter:

Indstil her filteret for programmeringsindstillingen for denne profil.



Sortering:

Vælg her efter hvilke kriterier programlisten til denne profil skal sorteres.



Tilberedningsparametre:

Her kan du for denne profil vælge, om man skal kunne indstille tilberedningsparametrene (til betjening), om de kun skal være synlige, eller om de slet ikke skal være synlige.

Ekstrafunktion



Infotast/hjælp:

Infotast og hjælpstast skjules.



Mappestruktur programgruppe:

Tryk på tasten for visning af en programgruppes mappestruktur.



Tekstoverskrift:

Gem et navn, der skal vises under en ideel tilberedningsproces (f.eks.middag).



Vælg, om funktionstasten skal vises på startniveau.

MyVCC - MyDisplay

Tilføj ny profil



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



Du kan tilføje yderligere 10 profiler til administratorprofilen "MyDisplayProfile".

MyVCC - MyDisplay - Eksempel

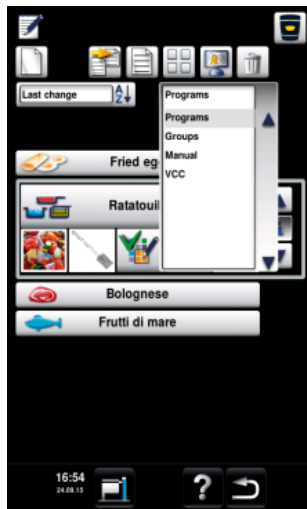
I følgende eksempel får du vist mulighederne for, hvordan du ved hjælp af MyDisplay kan oprette din individuelle profil.



Fremkald ved hjælp af startskærm-billedet programmerings-modus.



Tryk på tasten for at komme ind i programmerings-modus.

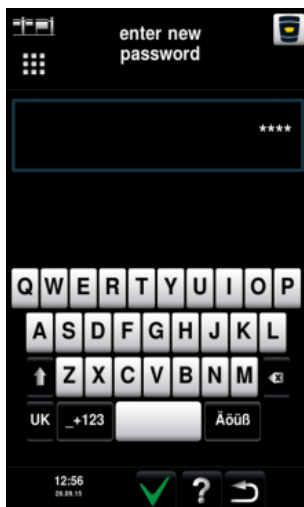


I programmerings-modus kan du ved hjælp af filtret få fremkaldt gruppen. En gruppe kan tildeles programmer. Man kan således ved at fremkalde en gruppe få adgang til alle tilhørende grupper.

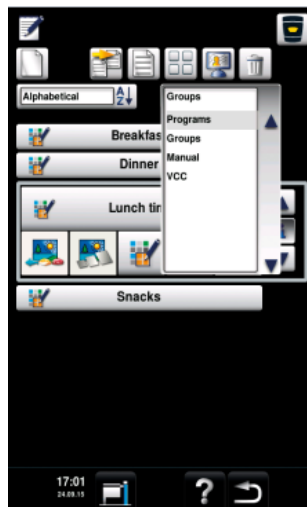
MyVCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at oprette en ny gruppe.

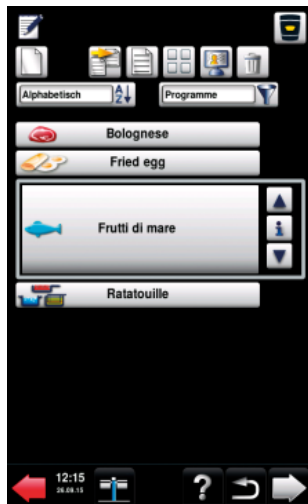


Giv din gruppe et navn.
F.eks. "Lunch time".
Bekræft med et grønt hak.



Skift ved hjælp af filtret fra grupperne og tilbage til programmerne.

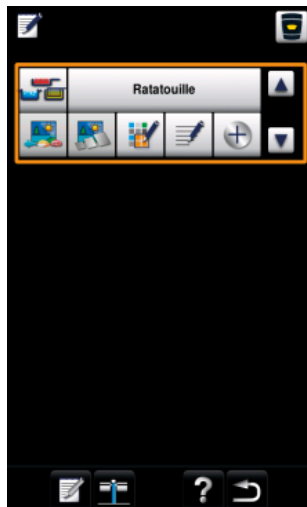
MyVCC - MyDisplay - Eksempel



Rul ved hjælp af det centrale indstillingshjul frem til det program, du vil redigere.



Tryk på tasten for at redigere programmet.

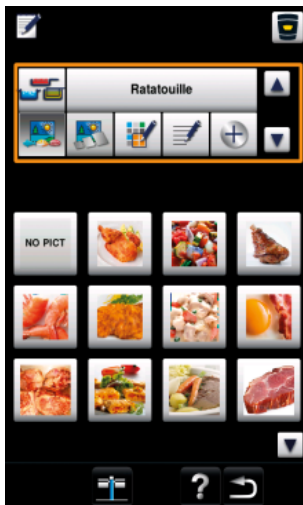


Du kan nu tilpasse programmet individuelt.

MyVCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at gemme et billede i programmet.

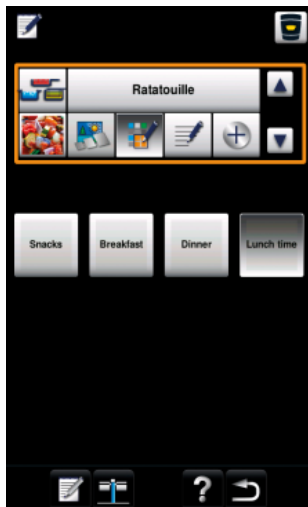


Tilføj dit bedste billede.



Tryk på tasten for at tildele et program til en gruppe.

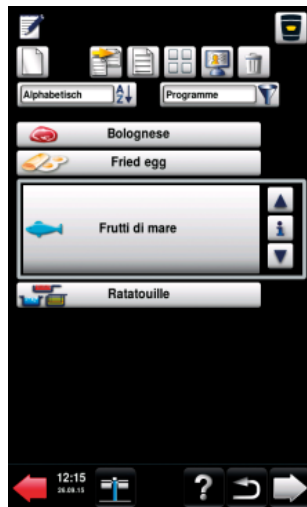
MyVCC - MyDisplay - Eksempel



Vælg en gruppe. F.eks. gruppen "Lunch time".



Tryk to gange på tasten **Gem.**
Gentag denne fremgangsmåde for andre programmer.

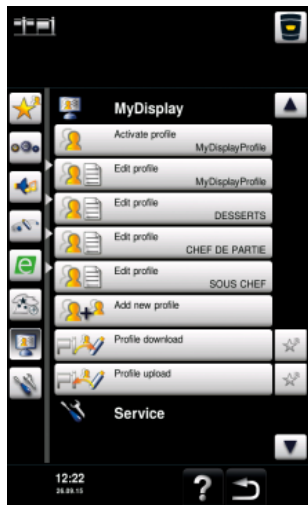


Når du har oprettet alle dine programmer, kan du redigere din profil i næste trin.



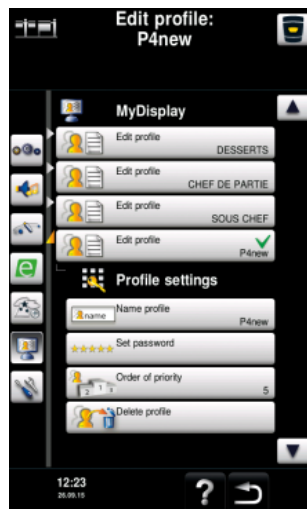
Tryk på tasten for at komme ind til bearbejdning af din profil.

MyVCC - MyDisplay - Eksempel



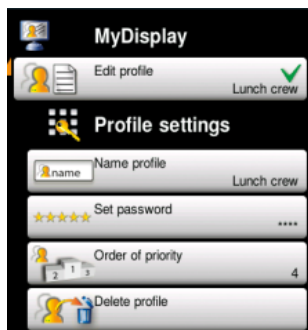
Tryk på tasten for at tilføje en ny profil.

Her har du en overskrift over din profil.



Den netop tilføjede profil kan nu redigeres.

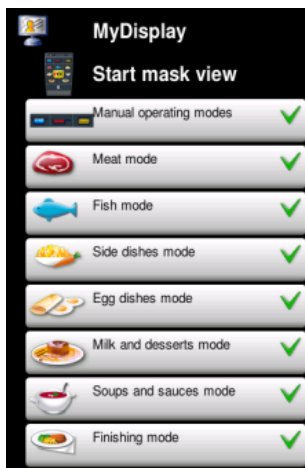
MyVCC - MyDisplay - Eksempel



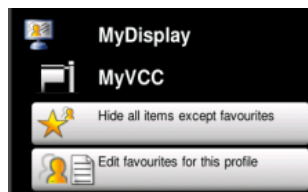
Ændr navn for din profil (til f.eks. "Lunch crew"), og foretag indstillinger for password og prioritering. Prioriteringsrækkefølgen bestemmer den hierakiske placering af profilen i forhold til andre profiler på dit apparat.

Dette bevirker, at du trods password-beskyttelse ikke må registrere password'et, hvis du vl skifte fra en profil med højere rang til en profil med lavere rang.

Hvis du derimod vil skifte fra en profil med lav rang til en profil med høj rang, skal du ved indstillet password-beskyttelse altid registrere password'et.

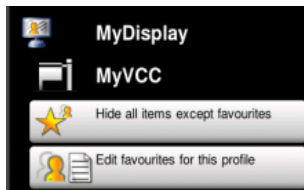
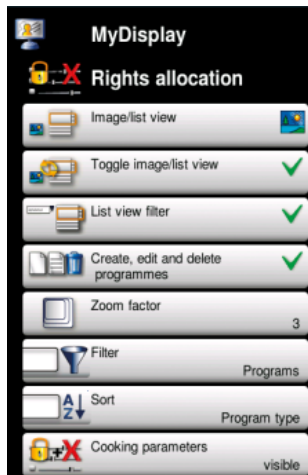


Tilpas skærmens startbillede til dine ønsker. F.eks. fravælger du alle menupunkter undtagen programmerings-modus. Det grønne hak markerer, at du har valgt menupunktet.



Vælg her, hvad der i denne profil skal kunne indstilles ved hjælp af MyVCC. F.eks. at der kun kan vælges favoritter.

MyVCC - MyDisplay - Eksempel



Vælg herefter ekspertindstillingerne. F.eks. at der kun er info- og hjælpe-taster tilgængelige, som du har adgang til ved hjælp af Onlinehåndbogen.

Her indstiller du, hvordan din visning i programmerings-modus skal se ud.

Indstil f.eks.

- Billedvisning
- Skift mellem billeder /

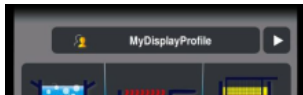
Lister

- fra filter
- Redigering af programmer
- Automatisk zoomfaktor
- Forudindstilling af filtre på grupper
- Automatisk sortiering
- Ovnparameter kan ses, men ikke ændres.
- Dialog Cockpit kan ses
- Gruppen "Lunch crew" kan ses

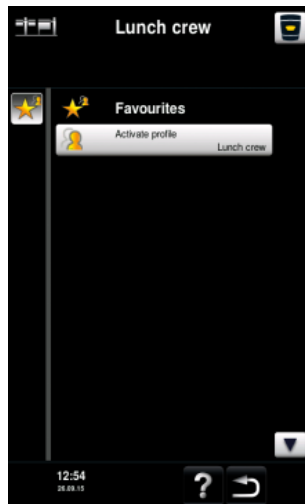
MyVCC - MyDisplay - Eksempel



Tryk på tasten for at komme ind i startskæmbilledet.



På den øverste liste kan du skifte mellem profilerne.

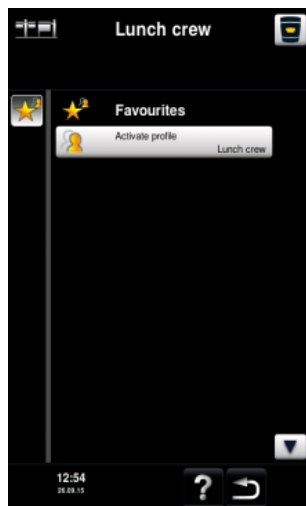


Skift over på din nyoprettede profil "Lunch crew".

MyVCC - MyDisplay - Eksempel

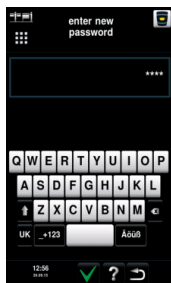


Tryk på tasten, når du vil skifte profilen igen.



Du skal kun se denne visning. Den blev indstillet i de foregående trin. Brugeren kan her vælge imellem de viste anvendelser.

Her kan du igen skifte over på "MyDisplayProfile".



Registrér nu password'et for igen at komme tilbage til startskærm billedet.

MyVCC - Service

I serviceniveauet kan du forespørge på data som eksempelvis apparattype, softwareversion eller telefonnumre for hotline.

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

Information om apparattype/software



Tryk på tasten **Information om apparattype/software** for at få information om apparattype og softwareversion.

Chefline



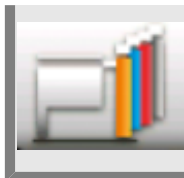
Tryk på tasten **Hotline** . Der vises telefonnumre til teknisk kundeservice og den kulinariske hotline.

Service-hotline



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

Apparatstatus



Tryk på tasten "Apparatstatus", og indstil apparatstatus med det centrale indstillingshjul.

OFF

Normal drift af apparatet
Statusfarve: hvid

ON

Drift af apparatet, hvor kun visningerne er synlige (der foregår ingen processer, apparatkomponenterne kan ikke bevæges).
Statusfarve: orange

DUMMY

Simulation af normal drift af apparatet (processerne kører uden opvarmning af apparatet, apparatkomponenterne kan ikke bevæges)
Statusfarve: blå

REDUCED

Simulation af normal drift af apparatet (processerne kører uden opvarmning af apparatet, men apparatkomponenterne kan bevæges.)
Statusfarve: rød



Efter en ændring af status skal apparatet altid slukkes og tændes igen, for at ændringen er aktiv.



Hvis apparatet ikke er i normal drift, vises en rød, blå og orange MyVCC-tast.

Rengøring

En regelmæssig rengøring sikrer, at apparatets værdi bevares, beskytter mod korrosion og sikrer, at VarioCookingCenter® fungerer gnidningsløst og at madlavningen er hygiejnisk.



Advarsel!

Bug forskriftsmæssig beskyttelsespåklædning, handsker, beskyttelsesbriller og -maske. Karbunden kan være varm. Rengøringsvandet kan hurtigt blive varmt – fare for skoldning!

Mellemrengøring

Følgende rengøringsarbejder skal udføres efter hver brug af apparatet.

Kar

Gør karret rent efter hver koge-/stegeproces, især i hjørner og kanter, med lunkent vand og en svamp. Fjern kalk-, fedt-, stivelses- og proteinrester på apparat og tilbehør. Under disse lag kan der opstå korrosion på grund af manglende luftadgang. Brug efter behov et fedtopløsende rengøringsmiddel eller fortyndet madeddike. **(Brug ikke saltsyre!)**. Gør ikke karret rent mekanisk med skarpt eller spidst værktøj.



- Skurende rengøringsmidler må kun bruges indvendig i karret! Andre overflader kan rideses!
- Der må ikke bruges ståluld til rengøringen - risiko for korrosion!
- Der må ikke benyttes højtryksrenser til rengøringen.
- Der må ikke bruges saltsyre, svovlholdige eller andre iltforbrugende stoffer til rengøringen af apparatet og dets tilbehør, da kromnikkelstålets passivlag kan beskadiges, og apparatet eller tilbehøret kan misfarves.
- Karret koges efter behov ud med fortyndet madeddike for at fjerne tilkalkninger eller misfarvninger ("regnbuefarver" efter madlavningen). Derefter tømmes eddikevandet ud, og der skylles grundigt med rent vand.
- Sørg for, at der ikke aflejres salt på de rustfrie overflader. Ved tilsætning af salt skal der omrøres for at sikre, at saltet hurtigt opløses, og rester skal fjernes ved grundig skylning med rent vand.

Karventil

Gør karventilen ren, når apparatet har været brugt, ved at åbne ventilen, skrue ventildækslet af og rense åbningen grundigt. Gør desuden ventillåget rent og isæt tætningen.

Rengøring



Undgå at beskadige ventil-gevindstangen og tætningen (brug ikke værktøj med skarpe kanter). Efter rengøringen skrues ventildækslet på igen.

OBS! Ved forskriftsmæssig rengøring skal tætningen skiftes efter maks. 1000 driftstimer. Hvis tætningen vedvarende er udsat for olie eller fedt, kan levetiden nedsættes stærkt. Hvis tætningen beskadiges, skal den straks udskiftes (art. nr. 20.00.992).

Kernetemperaturføler

Gør kernetemperaturføleren ren efter hver brug med en blød svamp (brug ikke ståluld). Brug efter behov et fedtopløsende rengøringsmiddel (ingen syrer).

Lågtætning

Rens lågetætningen regelmæssigt. Vær især opmærksom på tætningsområdet forneden (rende mellem tætningslæberne), hvor der kan samle sig vand. Kontroller især inden trykkogning (valgfri, ikke 112T), at lågtætningen er ren. Lågtætningen kan trækkes ud uden værktøj, og føringsskinnen bagved kan gøres ren.

Afløbsrende type 112

Bloker afløbsrenden på karrets bagside ved hjælp af håndbremsen.

Rengøring

Grundrengøring

Følgende rengøringsarbejder udføres efter behov efter brugen, men mindst en gang om ugen.

Apparatkabinet

Skyl kun yderfladerne på VarioCookingCenter® med karret sænket. Påfyld altid kun vand på apparatet fra oven.

Brug efter behov et fedtopløsende rengøringsmiddel (brug ingen syrer).

Brug ikke højtryksrensere.

VitroCeran (tilvalg, ikke 112T, 112L)

Gør VitroCeran ren med almindelige rengøringsmidler til glaskeramikplader.

Betjeningsfelt

Gør betjeningsfeltet rent med en blød klud. Der må ikke bruges skurende eller ru materialer. Der må ikke bruges skurende eller ætsende rengøringsmidler.

Dampstudser type 112

Dampstudserne (beskyttelsesopsats af åbningen til dampudledning på lågets inderside) kan tages ud uden værktøj, og åbningen under den kan gøres ren med håndbruseren. Gør dampstudserne rene ved hjælp af håndbruseren eller i opvaskemaskinen. Sørg for at sætte dampstudserne på plads efter rengøringen, så de ikke går tabt. Brug uden dampstudser er ikke tilladt.

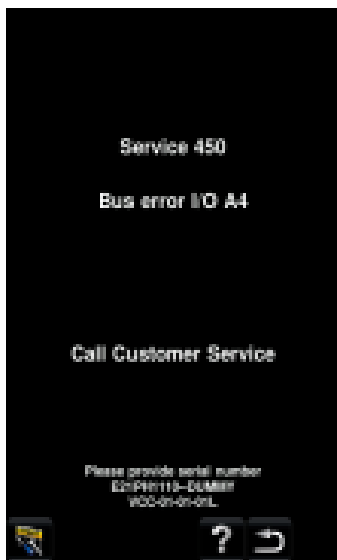
Trykkogesystem (Valgfri, ikke 112T, 112L)

Gennemfør en gang om ugen en rengøringscyklus af tryksystemet, og fyld minimumspåfyldningsmængden af vand (112 : 2 liter, 211: 20 liter, 311: 30 liter) i den på forhånd rengjorte beholder og gennemfør en 5 minutters trykmodus.

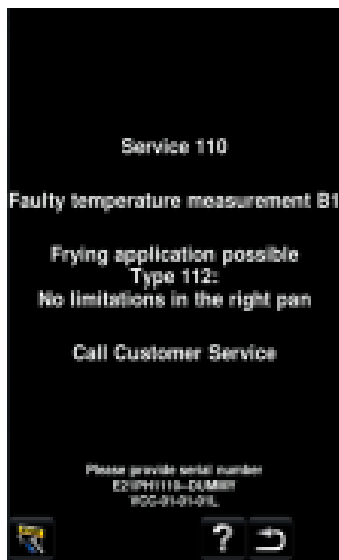
Apparattilbehør

Fjern kalk-, fedt-, stivelses- og proteinrester på apparat og tilbehør. Under disse lag kan der opstå korrosion på grund af manglende luftadgang.

Servicemeddelelser



Hvis der opstår fejl i dit apparat, vises disse i displayet. Se det anførte telefonnummeret til hurtig kontakt til din kundeserviceafdeling.



Ved fejl, hvor det stadig er muligt at bruge apparatet til kogning/stegning/bagning, kan visningen af fejlen fjernes ved at trykke på tasten Tilbage.

Servicemeddelelse	Fejl	Følger og foranstaltninger
Service 100	Fejl kernetemperatursensor	Det er muligt at koge/stege/bage uden kernetemperaturføler Trykkogning er ikke mulig (tilvalg, ikke 112T/112L) Type 112/112T/112L: Ingen begrænsninger i højre pande Kontakt Kundeservice
Service 101	Fejl kernetemperaturføler	Det er muligt at koge/stege/bage uden kernetemperaturføler Trykkogning er ikke mulig (tilvalg, ikke 112T/112L) Ingen begrænsninger i venstre pande Kontakt Kundeservice

Servicemeddelelser

Servicemeddelelse	Fejl	Følger og foranstaltninger
Service 110	Fejl temperaturmålesystem B1	Stegning er mulig Type 112/112T/112L: Ingen begrænsninger i højre pande Kontakt Kundeservice
Service 111	Fejl temperaturmålesystem B2	Stegning er mulig Ingen begrænsninger i venstre pande Kontakt Kundeservice
Service 121, ... 128	Fejl temperaturmålesystem B4, ... B11	Kontakt Kundeservice
Service 200	Gennemstrømningsføler	Kontroller vandtilførslen. Det er muligt at koge/stege/bage uden automatisk vandtilførsel
Service 201	Gennemstrømningsføler varmt vand	Kontroller varmtvandstilførslen Det er muligt at koge/stege/bage uden automatisk varmtvandstilførsel.
Service 220 og 222	Fejl låsesystem	Type 112: Ingen begrænsninger i højre pande Kontakt Kundeservice
Service 221 og 223	Fejl låsesystem (H)	Ingen begrænsninger i venstre pande Kontakt Kundeservice

Servicemeddelelser

Servicemeddelelse	Fejl	Følger og foranstaltninger
Service 230	Fejl karventildrev	Automatisk karventil defekt Type 112: Ingen begrænsninger i højre pande Kontakt Kundeservice
Service 231	Fejl pandeventilfunktion (H)	Automatisk pandeventil defekt Ingen begrænsninger i venstre pande Kontakt Kundeservice
Service 240 og 242	Fejl Autolift-system	Åbn venstre låg, og vælg Autolift igen. Luk ikke låget manuelt under Autolift-funktionen.
Service 241 og 243	Fejl Autolift-system (H)	Åbn højre låg, og vælg Autolift igen. Luk ikke låget manuelt under Autolift-funktionen.

Servicemeddelelser

Servicemeddelelse	Fejl	Følger og foranstaltninger
Service 252	Fejl lågsystem	Kontakt Kundeservice
Service 260	Fejl trykmålesystem	Trykkogning er ikke mulig (tilvalg, ikke 112T/112L). Type 112: Ingen begrænsninger i højre pande. Kontakt Kundeservice
Service 261	Fejl trykmålesystem (H)	Trykkogning er ikke mulig (tilvalg, ikke 112T/112L) Ingen begrænsninger i venstre pande Kontakt Kundeservice
Service 262	Fejl tryksystem	Fejl trykkogning Kontroller følgende: - Er maden jævnet? - For lidt vand? - Overfyldning? - Dampstuds snavset? Andet: Kontakt Kundeservice
Service 263	Fejl tryksystem (H)	Fejl trykkogning Kontroller følgende: - Er maden jævnet? - For lidt vand? - Overfyldning? - Dampstuds snavset? Andet: Kontakt Kundeservice
Service 450	Busfejl I/O A4	Kontakt Kundeservice
Service 460	Apparattype ikke defineret	Kontakt Kundeservice
Service 480.1 - 480.5	Systemfejl	Ingen begrænsninger Kontakt Kundeservice

Før du ringer til Kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Vandmangel: "Vandhanesymbol"	Vandhanen lukket	Åbn vandhanen
	Vandindløbsfiltret på apparatet tilsmudset	Kontroller, og rens filteret. Dette gøres som følger: - Luk vandhanen, og skru vandtilførslen til apparatet af. - Demonter filteret fra vandindløbet, og rens det. - Sæt filteret på igen. Tilslut vandtilførslen, og kontroller, om den er tæt.
Der løber vand ned og ud af apparatet	Apparatet er ikke i vater	Bring apparatet i vater med et vaterpas (se installationsvejledningen).
	Afløb tilstoppet (der kan dannes propper, når der ofte tilberedes produkter med megen fedt, eller hvis afløbsrøret er ført med et for lille fald).	Træk afløbet (HT-rør) på apparatets underside af, og rens det. Sørg for, at afløbsrøret føres som beskrevet i installationsvejledningen.

Før du ringer til Kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet viser ingen funktion, efter at det er tændt	Den eksterne hovedafbryder slået fra.	Tænd for hovedafbryderen.
	En sikring i sikringsgruppen er sprunget.	Kontroller sikringerne i sikringsgruppen.
	Efter at apparatet blev slukket, har den omgivende temperatur i længere tid været under 5 °C (41 °F).	Opvarm apparatet til en temperatur på mere end 5 °C. Apparatet må kun anvendes ved en rumtemperatur på mere end 5 °C.

Husholdningsteknik

Følgende inspektionsarbejder kan udføres af medarbejdere, der har forstand på teknik. Brug kun originale reservedele fra apparatproducenten.

Udskiftning af lågtætningen type 112



Lågtætningen sidder i en skinne på lågkanten.

- Træk den gamle tætning ud af tætningsnoten. (Hertil kræves ikke værktøj.)
- Gør tætningsnoten ren
- Fugt tætningsfoden med sæbevand.
- Sæt ny tætning i tætningsnoten, begynd altid i hjørnerne af låget. Tætningsfoden skal sidde helt fast i rammen.

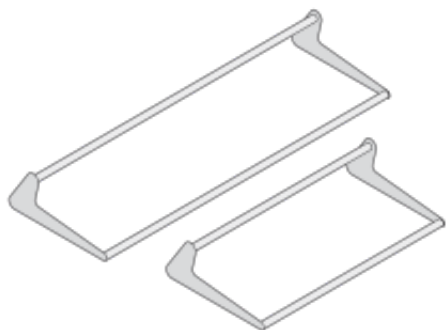
Udskiftning af karventiltætningen



Den ringformede karventiltætning er anbragt på ventillåget.

- Åbn karventilen og skru ventillåget af.
- Rengør tætningsnoten.
- Træk den gamle tætningsring ud af ventillåget
- Sæt en ny tætningsring på
- Skru ventillåget på.

Apparattilbehør



Arm til hæve- og sænkeautomatik

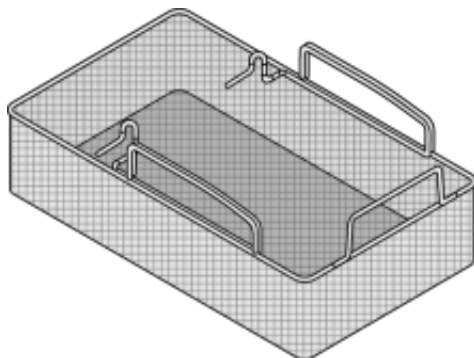
Til kogning og fritering i kurve med AutoLift.

Type 112/112T: Art.nr. 24.00.973

Type 112L: Art.nr. 60.73.795

Type 211: Art.nr. 24.01.008

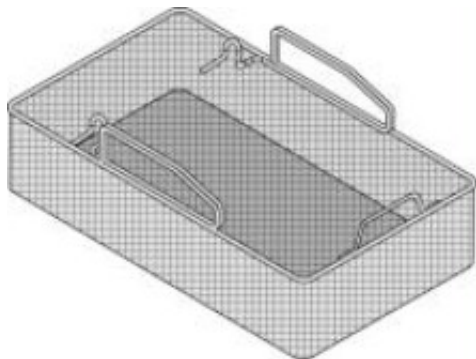
Type 311: Art.nr. 24.00.948



Friturekurv 112/112T

Til fritering i kurve med AutoLift.

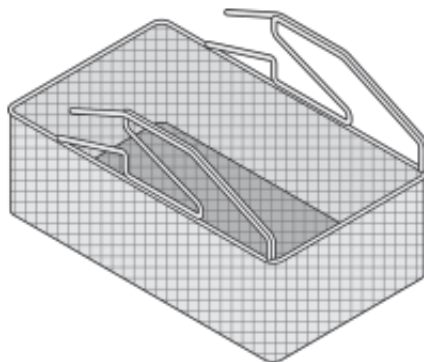
Type 112/112T: Art.nr. 24.00.972



Friturekurv 112L

Til fritering i kurve med AutoLift.

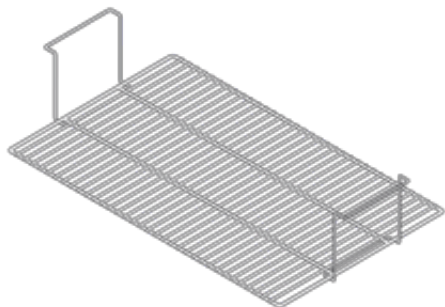
Type 112L: Art.nr. 60.73.684



Friturekurv 211/311

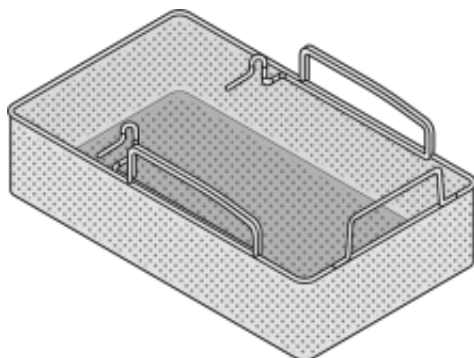
Til fritering i kurve med AutoLift.

Type 211/311: Art.nr. 60.70.716



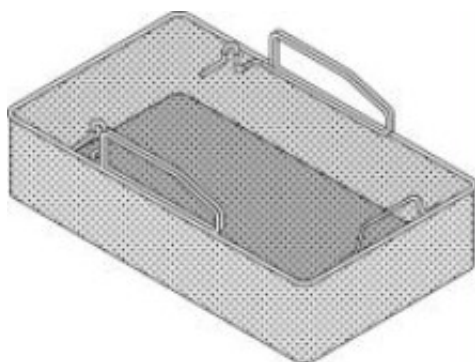
Kurveindlæg 211/311

Bruges som et yderligere lag ved kogning eller fritering i kurve med AutoLift.
Type 211/311: Art.nr. 60.70.733



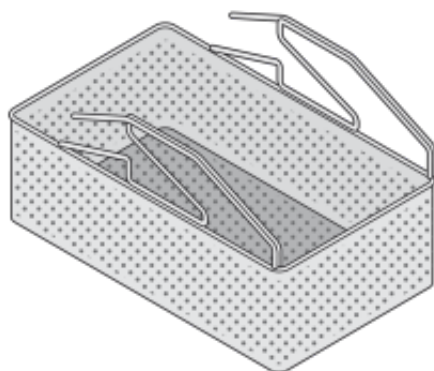
Kogekurv 112/112T

Til kogning i kurve med AutoLift.
Type 112/112T: Art.nr. 60.70.752



Kogekurv 112L

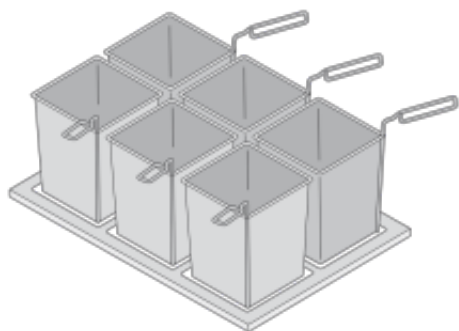
Til kogning i kurve med AutoLift.
Type 112L: Art.nr. 60.73.680



Kogekurv 211/311

Til kogning i kurve med AutoLift.
Type 211/311: Art.nr. 60.70.725

Apparattilbehør



Portionsbeholder med håndtag

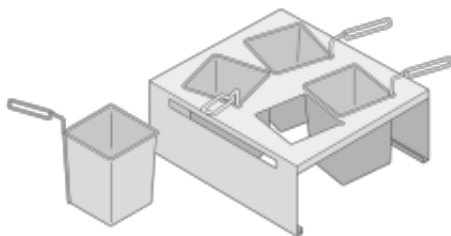
6 portionsbeholdere, perforeret, med ramme, type 112/112T: Art.nr. 60.71.919

6 portionsbeholdere, perforerede, med ramme, type 112L: Art.nr. 60.73.707

Portionsbeholder med håndtag, perforeret (2 stk.): Art.nr. 60.72.067

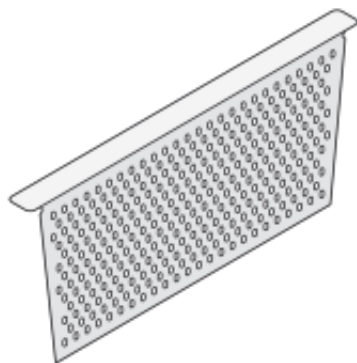
Portionsbeholder med håndtag og låg, uperforeret

(2 stk.): Art.nr. 60.72.066



Bain-marie til VitroCeran (tilvalg, ikke 112T, 112L)

Opsats med fire portionsbeholdere med håndtag og låg samt en 2/3 GN-beholder. Art.nr. 60.71.918



Si

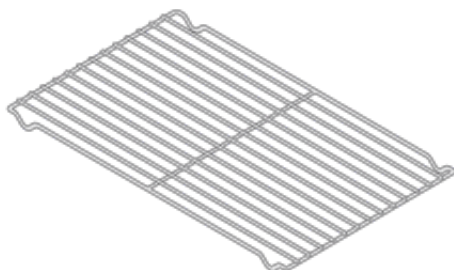
Anvendes til at holde løst kogte produkter tilbage, når vandet hældes fra.

Type 112/112T: Art.nr. 60.71.327

Type 112L: Art.nr. 60.73.706

Type 211: Art.nr. 60.71.761

Type 311: Art.nr. 60.72.034



Pandebundsrist

Anvendes for at undgå kontakt mellem store stegestykker og pandebunden.

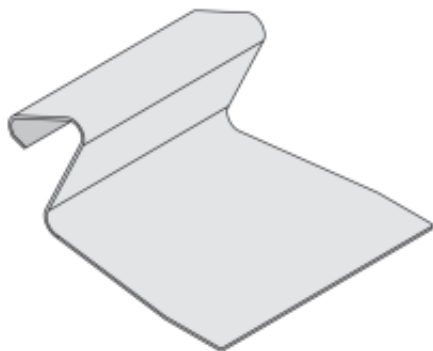
Type 112/112T: Art.nr. 60.70.787

Type 112L: Art.nr. 60.73.702

Type 211: hver 2x art.nr. 60.71.968

Type 311: hver 2x art.nr. 60.71.968

Apparattilbehør



Spatel

Art.nr. 60.71.643



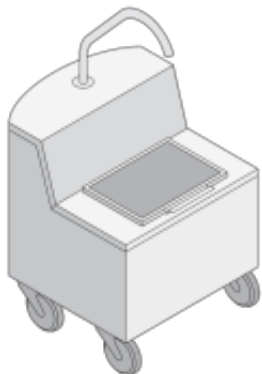
Ske/hulske

Til nem tømning af panden for store mængder madvarer.

Slev: Art.nr. 60.73.348

Slev perforeret: Art.nr. 60.73.586

Apparattilbehør



Olievogn

Til fyldning af koge-/stegepanden samt til opbevaring og filtrering af olien. Med forvarmning til smeltning af blokfedt eller afkølet olie. Forsyning af varmt fedt mulig.
Art.nr. 60.71.307



VarioMobil®

Til nem og sikker tømning af produkter og til transport i GN-beholdere (GN-beholdere medfølger ikke ved levering).
Type 112/112T/112L: Art.nr. 60.70.771
Type 211/311: Art.nr. 60.70.107



Kurvevogn 211/311

Til opbevaring, transport og afdrypning af koge-/stegekurve.
Type 211/311: Art.nr. 60.70.108

RATIONAL Wittenheim S.A.S.

4 rue de la Charente

F-68271 Wittenheim

France

www.rational-online.com



Product: Commercial Multifunctional Cooking appliance
Types: VarioCooking Center MULTIFICIENCY
VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

BG Фирма RATIONAL потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitátserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK 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 következő irányelveinek:
HR RATIONAL izjavjuje 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 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 RATIONAL заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavjuje 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 prehlásuje, 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/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) Incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 Incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) Incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 Incl. Corr. 1:2014
- EN 60335-2-36:2002 (Incl. Corr:2007) + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012 used in conjunction with EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011;
- EN 60335-2-37: 2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition): 2002 + A1:2004 + A2:2008;
- EN 60335-2-39:2003 (Incl. Corr: 2007) + A1:2004 + A2:2008;
- IEC 60335-2-47: 2002 (Fourth Edition) + A1:2008;
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2012;
- PAH Requirements ZER-G14-08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008;
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008;
- EN 55016-2-3:2008;
- EN 61000-3-11:2000; EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010;
- EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited of the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS) Registration Number: D-PL-12085-01-01



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 SVGW



REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004
Materials and articles intended to come into contact with food

RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU



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

Wittenheim, January 2nd 2019

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

Europe

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

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 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 International AG
Istanbul İrtibat bürosu**
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

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

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

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

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

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
D-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 (0) 37600370
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 UK
Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

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 Wittenheim SAS
4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com