Original Betriebsanleitung

SelfCookingCenter® 5 Senses

RATIONAL

Das All-Inclusive-Paket, das seinen Namen verdient.

Wir möchten, dass Sie von Anfang an den größten Nutzen aus Ihrer Investition ziehen. Ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten.

GRATIS! - Einweisung vor Ort

Wir zeigen Ihrem Küchenteam in Ihrer eigenen Küche, wie unsere Geräte funktionieren und für Ihre ganz speziellen Anforderungen am besten genutzt werden.

GRATIS! - Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die ständige Weiterbildung inklusive. Sich neue kreative Ideen holen und die Abläufe in der Küche immer weiter verbessern: Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät noch besser nutzen. Egal wie oft, ob für Sie alleine oder Ihr gesamtes Küchenteam. Tauschen Sie sich mit Kollegen und anderen Köchen aus – die ganztägigen Seminare der Academy RATIONAL lassen genügend Raum dafür.

Unter **www.rational-online.com** erfahren Sie, wo in Ihrer Nähe unsere nächsten Seminare stattfinden.

GRATIS! - ClubRATIONAL

Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Videos zum Umgang mit unseren Geräten, Expertentipps oder neue Software mit erheblichen Leistungsvorteilen – hier finden Sie viele spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche.

Einfach anmelden unter **www.club-rational.com**

GRATIS! - ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter
Deutschland +49(0) 8191 327 300
Österreich 0043 (0)662 832799
Schweiz +41 71 7279092

RATIONAL SERVICE-PARTNER

Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL SERVICE-PARTNER schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive:
Deutschland +49(0) 8191 327 333
Österreich +43(0) 662 8327990
Schweiz +41(0) 71 7279092

2 Jahres Garantie

Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Erstinstallation. Voraussetzung dafür ist, dass Sie Ihr Gerät vollständig und richtig bei uns anmelden. Dies kann bequem online unter www.rational-online.com/warranty oder mit der beiliegenden Postkarte erfolgen. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Einfach anmelden unter **www.rational-online.com/warranty**

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen SelfCookingCenter® 5 Senses.
Bitte lesen Sie das Handbuch vor Inbetriebnahme aufmerksam durch.
Sie werden mit Ihrem SelfCookingCenter® 5 Senses – dank eines sofort verständlichen visuellen Bedienkonzeptes – praktisch ohne Lernaufwand und aufwändige Anwenderschulungen im „Handumdrehen“ exzellente Garerfolge erzielen.
Wir gewähren 24 Monate Garantie nach Datum der Erstinstallation. Voraussetzung dafür ist, dass die Garantieanmeldung richtig und vollständig durchgeführt wurde. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem SelfCookingCenter® 5 Senses.

Ihre
RATIONAL AG

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am:

Geräte-Nummer:

Info

Inhaltsverzeichnis

Piktogrammerklärung	11
Erstmalige Inbetriebnahme	12
Sicherheitshinweise	14
Haftung	18
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	19
Funktionsteile	22
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	23
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	26
Arbeiten mit der Handbrause	28
Allgemeine Bedienung	29
Allgemeine Hinweise	30
Hilfefunktion	31
Piktogramm-Erklärung	31
Übersicht Betriebsmodus	32
Display nach dem Einschalten	32
Übersicht Betriebsmodus	33
Die verschiedenen Betriebsmodi	33
iCookingControl	35
Anzeige iCC Cockpit	35
Piktogramm-Erklärung	36
Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess	37
Optionen nach Garende	37
iCC - Cockpit	38
iCC Monitor	39
iCC Messenger	40
Beispiel: Hähnchen	41
Top 10	44

Info

Inhaltsverzeichnis

Combi-Dämpfer-Modus	45
Piktogramm Erklärung	45
Dampf	47
Heißluft	48
Kombination aus Dampf und Heißluft	50
ClimaPlus Control ®	52
Zeiteinstellung oder Dauerbetrieb	53
Manuelles Vorheizen	53
Manuelle Beschwadung	55
Luftgeschwindigkeit	56
Delta-T-Garen	57
Cool Down	59
Programmier - Modus	61
Piktogramm-Erklärung	61
Bildansicht	63
Sortier- und Filterfunktion	64
Speichern aus laufendem Betrieb	65
Programmieren – iCookingControl-Modus	66
Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus	68
Programmieren – iLC-Modus	70
Programm starten	72
Programmschritte prüfen	72
Programmier - Modus	74
Gruppe erstellen	74
Programmier - Modus	75
Gruppe zuweisen	75
Programm ändern	76

Info

Inhaltsverzeichnis

Programm kopieren	78
Programm löschen	79
Alle Programme löschen	79
iLevelControl	80
Piktogramm-Erklärung	80
Speisen in das Auswahlfenster laden	82
iLC -Garprogramm speichern	83
iLC -Garablauf speichern	83
Speisen platzieren und starten	84
Speisen löschen	85
Warenkörbe speichern	86
iLevelControl	87
Arbeiten mit der Option 3-Kerntemperaturfühler	87
Efficient CareControl	89
Anzeige Pflege- und Verschmutzungszustand	89
Reinigungsaufforderung	91
Starten der Reinigung	92
Reinigungsstufen	96
CleanJet ® +care-Abbruch	97
Gerätekonfiguration über MySCC	98
MySCC - Favoriten	99
MySCC - Einstellungen	100
Sprache	100
Datum und Uhrzeit	100
Garzeit-Format	102
Echtzeit-Format	102
Anzeige der Restzeit/Zielzeit	103

Info

Inhaltsverzeichnis

Temperatureinheit	104
Displayhelligkeit	104
Nachlaufzeit der Kondensationshaube	105
Tellergewicht à la carte	105
Tellergewicht Bankett	105
Anzahl der Einschübe	105
Reihenfolge der Einschübe	105
Haltezeit Klima	105
MySCC - Akustik	106
Gesamtlautstärke	106
Tastenton	106
Tastenton Lautstärke	106
Beladen-/Aktionsaufforderung	107
Ende Programmschritt	107
Garzeitende	107
Prozessabbruch/Fehler erkannt	107
Werkseinstellung Akustik	107
MySCC - Systemverwaltung	108
HACCP Daten Download	108
Servicedaten Download	110
Programm Download	111
Programm Upload	112
Alle Programme löschen	112
Profil Download	113
Profil Upload	114
Bilder Download	116
Bilder Upload	116

Info

Inhaltsverzeichnis

Alle eigenen Bilder löschen	116
IP-Adressen	117
MySCC - MyEnergy	118
Halbe Energie	118
Dimm-Automatik	119
Garraumbeleuchtung	120
Haltezeit Klima	121
Haltezeit Beladen	122
MySCC - Experteneinstellungen	123
Startzeitvorwahl	123
Fühlermesswert Kerntemperatur	125
Recordmodus	126
Record-Programm aufrufen	129
Zwangsreinigung	130
Kerntemperatur begrenzen	132
Meldungen	135
Überwachung der Türöffnungszeit im Beladen und Garen	137
MySCC - MyDisplay	139
Profil aktivieren/wechseln	139
Profil Upload	140
Profil Download	140
Profil bearbeiten	141
Neues Profil hinzufügen	146
MySCC - MyDisplay - Beispiel	147
MySCC - Service	157
Informationen zu Gerätetyp/Software	157
Chefline	157

Info Inhaltsverzeichnis

Service-Hotline 157

Kommunikation 158

Haustechnik 159

Service des Luftfilters 159

Auswechseln der Türdichtung 160

Halogenlampe tauschen 160

Entkalken Beschwadungsdüse 161

Störungsmeldungen 163

Bevor Sie den Service anrufen 167

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte 170

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte 171

Info Piktogrammerklärung

Gefahr!

Unmittelbar drohende Gefahr, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge hat, wenn sie nicht vermieden wird.

Warnung!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.

Vorsicht!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenfalls leichte oder geringfügige Verletzungen zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.

Ätzende Stoffe

Brandgefahr!

Verbrennungsgefahr!

Achtung:
Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.

Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

Vor Inbetriebnahme, Handbuch aufmerksam lesen.

Info Erstmalige Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme, bitte Handbuch aufmerksam durchlesen.

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes werden Sie aufgefordert einen einmaligen automatischen Selbsttest zu starten. Dieser Selbsttest dauert ca. 45 Minuten und dient zur Anpassung des Gerätes an die spezifischen Umgebungsbedingungen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

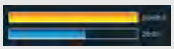
- Zur Durchführung des Selbsttests müssen alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät entnommen, die Einhängeleitern und das Luftleitblech auf korrekten Sitz geprüft werden.
- Das Gerät muss gemäß den Installationshinweisen angeschlossen werden.
- Legen Sie für Gerätegröße 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 und 10 x 2/1 GN einen flachen GN-Behälter umgedreht in die Mitte der Einhängeleitern.
- Legen Sie für die Gerätegröße 20 x 1/1 bzw. 20 x 2/1 GN zwei GN-Behälter in den Hordengestellwagen. Jeweils einen flachen GN-Behälter umgedreh mittig vor das obere und untere Lüfterrad.
- Für weitere Details beachten Sie bitte die Displayhinweise und das Installationshandbuch.

Brandgefahr!

Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.

Die Garraumtür darf während des Selbsttests nicht geöffnet werden. Das Öffnen der Garraumtür führt zum Abbruch des Selbsttests. Starten Sie den Selbsttest erneut durch Ausschalten des Gerätes. Kühlen Sie ein heißes Gerät vorher ab. Bei Abbruch werden Sie am nächsten Tag erneut aufgefordert den Selbsttest zu starten.

Info Erstmalige Inbetriebnahme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	START	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie die Taste zum Starten des Selbsttestes.
2		Anschlussart an Normal- oder Weichwasser wählen.
3	Weiter	Bestätigen Sie mit "Weiter".
4		Der nachfolgende Test erfolgt automatisch. Der Status wird im oberen Feld, die Restzeit bis zum Abschluss des Selbsttestes wird im unteren Zeitfeld angezeigt.

Für Gasgeräte ist nach Beendigung des Selbsttestes zwingend eine Abgasmessung durchzuführen!

Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!
Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
Die Bedienung darf nur mit Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.
Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einem qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden, um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch rotierendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reiniger-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände von Tabs entfernen und mit der Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!*

Sicherheitshinweise

Warnung!

Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.
Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.
Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z. B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brand- und Verpuffungsgefahr!
Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.
Bei Beschädigung der Glasscheibe bitte die komplette Scheibe unmittelbar austauschen lassen.

Warnung!

Räuchern von Lebensmitteln im Gerät
Das Räuchern von Lebensmitteln im Gerät darf nur unter Verwendung des original RATIONAL Räucherzubehörs, dem VarioSmoker, durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Warnung!

Nur Gasgeräte

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, muss diese Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur).*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*

Verhalten bei Geruch von Gas:

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie umgehend für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!*

Sicherheitshinweise und Haftung

Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- *Wenn Behälter mit Flüssigkeit befüllt werden oder sich während des Kochens mit verflüssigendem Kochgut füllen, dürfen nur Einschubebenen benutzt werden, bei denen der Bediener leicht in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr! Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.*
- *Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!*
- *Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!*
- *Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Reinigung – aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr! Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe und Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Reinigung / Efficient CareControl“.*
- *Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!*
- *Aktivieren Sie die Feststellbremsen von fahrbaren Geräten und Hordengestellwagen, wenn diese nicht bewegt werden. Die Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!*
- *Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!*
- *Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.*
- *Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!*

Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit original Ersatzteilen vorgenommen werden sowie jegliche technische Veränderung, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich oder nach Reinigungsaufforderung gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Efficient CareControl“.
Dauerbetrieb mit hohen Garraumtemperaturen (≥260 °C) bzw. die Verwendung hoher Bräunungsstufen (Braun 4/5) und einer Produktion mit überwiegend fett- und gelatinehaltigen Lebensmitteln kann zu einem schnelleren Verschleiß der Türdichtung führen.
Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuernden Spülmittel verlängert die Lebensdauer.

Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- *Sollten sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden, schalten Sie das Gerät sofort aus und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um den Brand zu ersticken! Sind weitere Löschmaßnahmen nötig, schalten Sie das Gerät bauseitig stromlos und verwenden Sie einen Feuerlöscher (kein Wasser zum Löschen eines Fettbrandes verwenden!).*
- *Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in "Feuchter Hitze" (Dämpfen) täglich gereinigt werden.*
- *Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.*
- *Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.*
- *Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und das Gerät sich eventuell verfärben könnte.*
- *Verwenden Sie zur Säuberung der Außenverkleidung nur haushaltsübliche milde Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel auf einem feuchten, weichen Tuch. Es dürfen keine ätzenden oder reizenden Stoffe verwendet werden.*
- *Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen des Gerätes führen. Schäden an einem Gerät, die durch andere als die vom Gerätehersteller empfohlenen Reinigungs- und Pflegemittel verursacht worden sind, sind von der Garantie ausgenommen.*
- *Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.*

Warnung!

Wartung des Zuluftfilter. Das Gerät erkennt selbstständig einen verschmutzten Luftfilter. Sie erhalten eine Servicemeldung und Aufforderung zur Reinigung oder Wechsel des Luftfilters, wenn der Luftfilter verschmutzt ist. Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden. Für den Wechsel des Luftfilters beachten Sie folgende Vorgaben:

Gerätegröße 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und die 10 x 2/1 GN
Luftfilter Artikelnummer: 40.03.461
Dieser Luftfilter kann durch den Anwender entnommen und gereinigt werden. Bei Wechsel muss der Luftfilter sorgfältig in der richtigen Position verrastet werden. Für den Wechsel des Luftfilters befolgen Sie bitte die Anleitung im Kapitel „Haustechnik“.

Gerätegröße 20 x 1/1 GN und die 20 x 2/1 GN
Dieser Luftfilter kann nur von einem autorisierten Servicepartner gewechselt werden.

Achtung! *Der Strahlwasserschutz des Gerätes ist nur mit vollständig montiertem Filter und Abdeckung gewährleistet.*

Inspektion, Wartung und Reparatur

Gefahr - Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet® +care-Reinigung), Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät entfernt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät wieder zurück auf Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angeschlossen werden.*
- *Ihr Gerät sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Service-Partner gewartet werden.*

Info

Funktionsteile

① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
③ **Garraumbeleuchtung**
④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion
Standgeräte: Einhandbedienung
⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)
⑦ **Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne** (innen)
⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**
⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
⑩ **Typenschild**
(enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer (siehe Kapitel Gerätetyp- und Softwareidentifikation) und Optionsnummer)
⑪ **Bedienblende**
⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
⑬ **Zentrales Einstellrad**
⑭ **Handbrause** (mit Rückholautomatik)
⑮ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
⑯ **Luftfilter Tischgerät** (Zuluft Installationsraum)
⑯ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite
⑰ **Schublade/Klappe für Care-Tabs**

Tischgerät auf Unterschrank US IV

Standgerät

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Räumen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine Temperatur größer + 5 °C erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet sich die Heizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv und das Lüfterrad läuft kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Reinigen Sie Ihr Zubehör stets vor dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z. B. über Nacht) einen Spalt geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z. B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht in den Müll und auch nicht bei den kommunalen Sammelstellen abgeben werden. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich. Sie ereichen unseren technischen Kundendienst unter der Nummer: +49 8191 327333

Im Fall dass das Gerät für weniger als 15 Minuten ohne Spannung oder ausgeschaltet war, wird der ablaufende Prozess dort weitergeführt, wo er unterbrochen wurde.

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)

Die Überschreitung der maximalen Beladungsmengen kann zu Schäden am Gerät führen. Beachten Sie die Angaben zu den maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im Anwendungshandbuch.

Tischgeräte mit Einhängegestellen
(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an. Nehmen Sie es dann zuerst aus der vorderen, unteren Arretierung und danach aus der oberen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Lösen Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhorden-gestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegestell wie auf der vorherigen Seite beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Für Informationen über das Arbeiten mit der Option **3 Kerntemperturfühler** lesen Sie bitte im Kapitel **iLevelControl** nach.

Vorsicht!
Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für den Kerntemperaturfühler können heiß sein - Verbrennungsgefahr!

Stechen Sie den Kerntemperaturfühler in die stärkste Stelle Ihres Garproduktes. Die Nadel muss durch die Mitte des Gargutes gestochen werden (siehe Anwendungshandbuch).

Verwenden Sie die Positionierhilfe für die Möglichkeit, dass sich der Kerntemperaturfühler selbstständig aus dem Gargut lösen kann (z. B. Lebensmittel mit weicher Konsistenz oder geringer Dicke).

Setzen Sie bei Finishing® mit dem Tellerhordengestell den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen

Während der Reinigung dürfen die Kabel aller außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler nicht durch die Garraumtür im Garraum platziert sein. Diese Fühler dürfen nicht mit gereinigt werden! Dies führt zu Undichtigkeiten während der Reinigung.

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Verwenden Sie bei gefrorenen Lebensmitteln einen Vorbohrer. Bohren Sie ein Loch im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes. Legen Sie hierzu das Lebensmittel auf eine feste Unterlage und schützen Sie ihre Hände.

- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe immer vorschriftsgemäß in die dafür vorgesehene Parkposition - Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen - Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen - Beschädigungsgefahr!

Wenn nötig, kühlen Sie vor dem Gebrauch den Kerntemperaturfühler mit der Handbrause ab.

Vorsicht!
Schützen Sie Ihre Arme und Hände vor Verbrennungen und vor der Fühlerspitze - Verletzungsgefahr!

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch bitte mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken des Betätigungsknopfes wählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.

Vorsicht!
Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein - Verbrennungsgefahr!

- Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.
- Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden! - Es besteht die Gefahr der Beschädigung des Garraumes, Luftleitbleches oder einer platzenden Garraum-Scheibe!

Info Allgemeine Bedienung

Ihr Gerät verfügt über ein „Touch Screen“. Bereits durch eine leichte Berührung mit dem Finger haben Sie die Möglichkeit, Eingaben an Ihrem Gerät vorzunehmen.

Mit dem zentralen Einstellrad können Sie Einstellungen ändern.

Einstellungen können alternativ durch Verstellen/ Ziehen des Schiebers grob vorgenommen werden.

Die Eingabe wird innerhalb 4 Sekunden übernommen oder Sie drücken auf das zentrale Einstellrad.

Allgemeine Hinweise

Zurück zur Startmaske

Hilfe-Funktion

Programmier-Modus

Statusanzeige Vorheizen, roter Pfeil für Vorheizen, blauer Pfeil für Abkühlen.

Garraum zu heiß – Taste blinkt (Abkühlung Garraum siehe Kapitel „Cool Down“).

Garende wird durch ein akustisches Signal und eine Animation angezeigt.

Wassermangel – Wasserhahn öffnen. Anzeige erlischt nach Befüllen.

„Störung Gasbrenner". Gashahn öffnen. Drücken Sie „RESET GAS“ – neuer Zündvorgang. Leuchtet Anzeige wiederholt, Service verständigen!

Zurück/Abbruch

Hilfefunktion

Um die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Gerätes einfach und effizient nutzen zu können, ist auf dem Gerät eine detaillierte Bedienungsanleitung und eine Anwendungshilfe mit Praxisbeispielen und nützlichen Tipps gespeichert. Die Hilfe-Funktion ist mit der „?“-Taste anwählbar. Folgende Funktionen stehen Ihnen in der Hilfefunktion zur Verfügung.

Piktogramm-Erklärung

Hilfe-Funktion starten

Auswahlmenü öffnen und Handbuch auswählen

Eine Seite nach vorne scrollen

Eine Seite zurück scrollen

Öffnen des vorherigen Kapitels

Verlassen der Hilfefunktion

Nächstes Kapitel/mehr Information

- Mit der Wahl des Handbuches öffnet sich das entsprechende Inhaltsverzeichnis. Wählen Sie das Kapitel von Interesse.
- Ist die Hilfefunktion im laufenden Betrieb geöffnet, wird die Hilfe automatisch verlassen, sobald eine Aktion notwendig ist.

Info Übersicht Betriebsmodus

Display nach dem Einschalten

Ein-/Ausschalter

MySCC

Hilfefunktion

Weitere Funktionen

iLevelControl

Programmier-Modus

Efficient CareControl

Profilwechsel

Combi-Dämpfer-Modus

Dampf

Heißluft

Kombination aus Dampf und Heißluft

iCookingControl-Modus

Top 10

Fleisch

Geflügel

Fisch

Beilagen

Eierspeisen/Nachtisch

Backen

Finishing®

Info Übersicht Betriebsmodus

Die verschiedenen Betriebsmodi

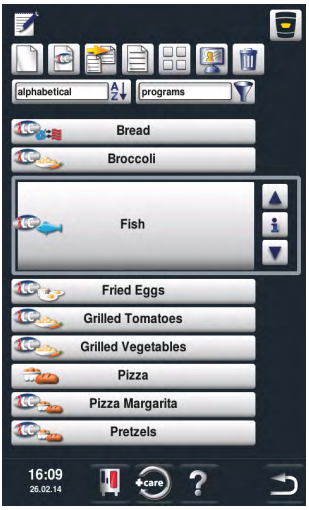
iCookingControl-Modus

In den **iCookingControl-Modus** gelangen Sie über das Anwählen Ihres Wunschergebnisses, wie z. B. über das Anwählen von Geflügel, Beilagen oder Fisch.
Beschreibung siehe Kapitel iCookingControl-Modus.

Combi-Dämpfer-Modus

Mit Betätigung der Taste "Dampf", "Kombination" oder "Heißluft" gelangen Sie in den **Combi-Dämpfer-Modus.**
Beschreibung siehe Kapitel Combi-Dämpfer-Modus.

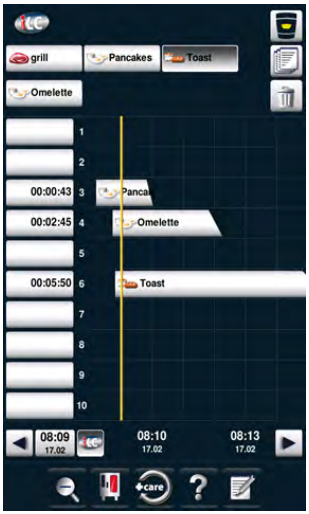
Programmier-Modus



Durch Drücken der Taste "Programmier-Modus" gelangen Sie in den **Programmier-Modus.**
Beschreibung siehe Kapitel Programmier-Modus.

Info Übersicht Betriebsmodus

iLevelControl



Im **iLevelControl** können Sie die einzelnen Einschübe Ihres Gerätes für unterschiedliche Garvorgänge gleichzeitig verwenden.

Efficient CareControl

Efficient CareControl erkennt zu welchem Zeitpunkt eine Reinigung durchgeführt werden soll. Dabei berücksichtigt Efficient CareControl das individuelle Reinigungsverhalten und auch Arbeitsgewohnheiten, wie längere Pausen oder das Arbeitsende.

iCookingControl

iCookingControl erkennt die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur und Garraumklima werden laufend angepasst. Außerdem zeigt Ihnen iCookingControl den Verlauf der Kochphase im iCC - Cockpit.
Das iCC - Cockpit erscheint automatisch nach 10 Sekunden, nachdem Sie Ihr Wunschergebnis angewählt haben. Hier werden Ihnen die einzigartigen intelligenten Entscheidungen von iCookingControl gezeigt.

Anzeige iCC Cockpit

1. Aktuelle Restzeit
2. Kerntemperaturangabe Ist | Soll
3. Aktuelle Kochphase
4. Klimasäule, die das aktuelle Garraumklima mittels Temperatur und Feuchte anzeigt
5. Wechsel zwischen den einzelnen Kochphasen
6. i-Taste. Durch Drücken wird der iCC Monitor aufgerufen
7. Wechsel in die Einstellansicht
8. Aktive Ansicht
9. Anzahl Kochphasen
10. Aktuelle Betriebsart

Piktogramm-Erklärung

iCC - Cockpit

i-Taste

Gargeschwindigkeit

Delta-T

Garzeit

Bräunung

Gargutdicke

Gärvolumen

Garraumklima

Beschwadung

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Kerntemperatur/Gargrad

Gargrad

Gargutgröße

Anbrattemperatur

Überkrusten

Gratinieren

Dampfbacken

Luftgeschwindigkeit

Conveniencegrad

Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess

Anzeige Vorheizen

Anzeige Cool Down

Abbruch Aufforderung

Einschneiden

Aufgießen

Einschneiden Backwaren

Einpinseln Backwaren

Nadeln

Optionen nach Garende

Halten auf Temperatur

Kerntemperaturfühler umstechen

Aufheizen auf Ausgabetemperatur

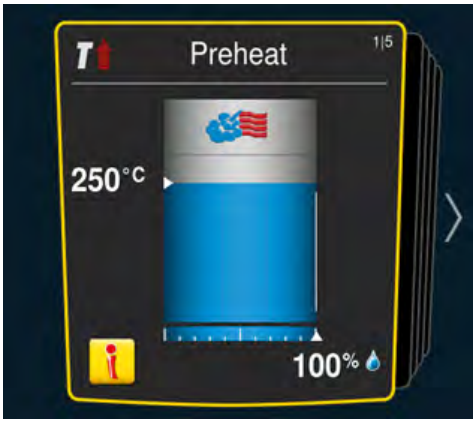
Weiter mit Zeit

Überkrusten

Beladung neue Charge

iCC - Cockpit

Über das zentrale Einstellrad oder über das Betätigen der jeweiligen Pfeiltaste können Sie sich einen Überblick über den idealen Kochpfad verschaffen – wie Ihr Wunschergebnis erzielt wird. Der ideale Kochpfad, den iCookingControl tatsächlich wählt, ist vom jeweiligen Produkt abhängig, das Sie garen!
Gelb umrahmt können Sie die aktuellen Einstellungen sehen, die iCookingControl gewählt hat. Wenn Sie zurückblättern, sehen Sie die in der Vergangenheit getroffenen Entscheidungen. Blättern Sie vor, werden Sie über die voraussichtlich nächsten Schritte zur Erreichung des von Ihnen gewählten Wunschergebnisses informiert. Diese Schritte werden im Verlauf angepasst und optimiert.

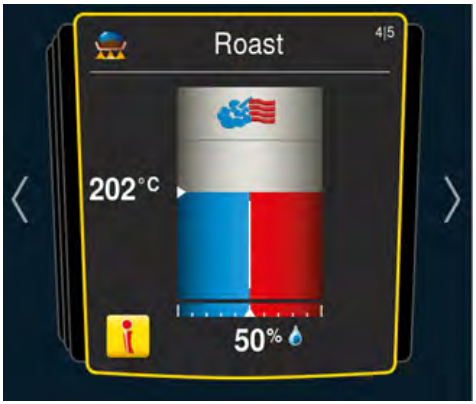


Aktuelle Einstellungen.
Hierhin springt die Anzeige nach 10 Sekunden wieder zurück.

Durch Drücken der Pfeile links und rechts können Sie zu vergangenen beziehungsweise künftigen Einstellungen blättern.

iCC Monitor

Im iCC Monitor zeigt Ihnen iCookingControl die Entscheidungen und die Anpassungen in den Einstellungen, um Ihr persönliches Wunschergebnis zu erreichen.
Die Anpassungen und Anzeigen werden von Produkt zu Produkt und Beladungsmenge zu Beladungsmenge unterschiedlich vorgenommen.



Die i-Taste erscheint, sobald eine Entscheidung getroffen wurde bzw. eine Einstellungsanpassung im Hintergrund abläuft. Durch Drücken der i-Taste bzw. durch Drücken auf das zentrale Einstellrad, wird im iCC Cockpit der iCC Monitor aufgerufen.

Die Anpassungen werden im Display aufgeführt. Bereits getroffene Entscheidungen sind mit einem grünen Haken markiert. Außerdem werden Sie über die Entscheidungen informiert, die von iCookingControl aktuell getroffen werden und über die Entscheidungen, die noch ausstehen.

Im iCC - Cockpit und im iCC Monitor können keine Einstellungen vorgenommen werden.

Der iCC Monitor schließt sich nach 6 Sekunden wieder automatisch. Er kann aber auch über nochmaliges Drücken der i-Taste geschlossen werden.

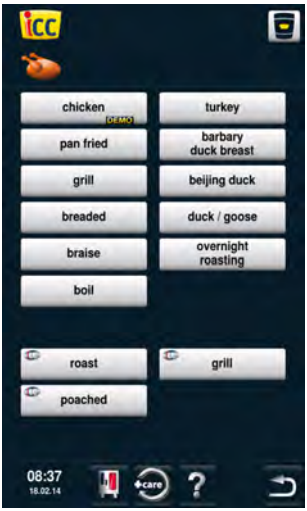
iCC Messenger

Der iCC Messenger informiert Sie aktiv über die Vorgänge und Anpassungen, die iCookingControl vornimmt.
Nach 4 Sekunden verschwindet der iCC Messenger wieder automatisch.

Sie können den iCC Messenger jederzeit im der Gerätekonfiguration über MySCC ein- und ausschalten.
Hierzu finden Sie Hinweise im Kapitel **MySCC - Experteneinstellungen.**

Beispiel: Hähnchen

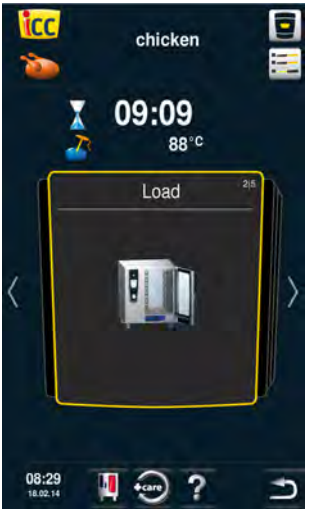
Drücken Sie die Taste „Geflügel“ auf dem Startbildschirm und wählen Sie Ihr Wunschergebnis.



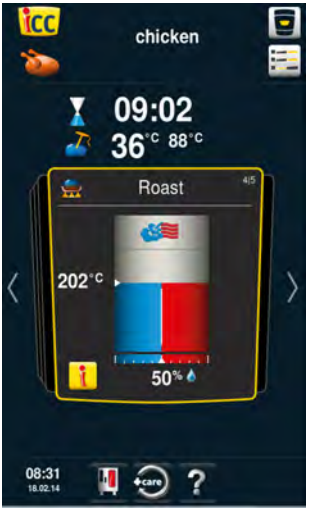
Drücken Sie die Taste „Hähnchen“.

Wählen Sie zum Beispiel Bräunungsgrad (hell, dunkel) und Kerntemperatur / Garzustand (rosa, durch).

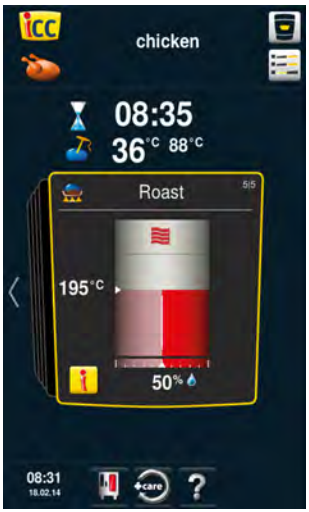
Durch Drücken der iCC Cockpit-Taste oder automatisch nach 10 Sekunden gelangen Sie in das iCC Cockpit.
Gerät heizt automatisch vor.



Sie werden aufgefordert, das Gerät zu beladen.



Braten in Kombination aus Dampf und Heißluft (50% Feuchte bei 202°C Garraumtemperatur).



Braten in Heißluft

Ende

Garzeitende – Summer ertönt, Optionen wählen.
Sie haben nun die Möglichkeit weiterführende Optionen zu wählen (zum Beispiel Halten auf Temperatur, Kerntemperaturfühler umstechen, Überkrusten uvm.)

Drücken Sie die Taste um die individuellen Einstellungen zu speichern (siehe Kapitel "Programmierung").

Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt ein Signal und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler erneut zu setzen.

Top 10

Top 10 ermöglicht Ihnen einen direkten und schnellen Zugriff auf Ihre 10 am häufigsten benutzen Anwendungen.

Drücken Sie die iCC-Taste im Startbildschirm, um in die Top 10 zu gelangen.

Wählen Sie unter den 10 aufgeführten idealen Kochpfade Ihr Wunschergebnis aus.

Es werden keine manuellen Programme in den **Top 10** angezeigt.

Combi-Dämpfer-Modus

Im Combi-Dämpfer-Modus stehen Ihnen alle Funktionen des Combi-Dämpfers zur Verfügung. Durch Betätigung der Taste "Dampf", "Heißluft" oder "Kombination aus Dampf und Heißluft" gelangen Sie in den Combi-Dämpfer-Modus.

Piktogramm Erklärung

3 Manuelle Betriebsarten

- Dampf
- Heißluft
- Kombination aus Dampf und Heißluft

Einstellmöglichkeiten

- Prozentgenaue Einstellung der Feuchtigkeit des Garraumklimas
- Einstellung der Garraumtemperatur
- Delta-T
- Einstellung der Garzeit
- Einstellung der Kerntemperatur
- Vorheizen

Weitere Funktionen

- MySCC
- Efficient CareControl
- Hilfefunktion

Combi-Dämpfer-Modus

Weitere Funktionen

Aufrufen der Programmier-Funktion

Zurück/Abbruch

Einstellmöglichkeiten

Dauerbetrieb

Beschwaden

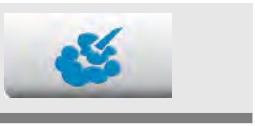
Luftgeschwindigkeit

Cool Down

Durch Drücken der Garraumtemperatur-Taste können die aktuellen Gardaten abgefragt werden, wie Ist-Garraumklima und Ist-Garraumtemperatur.
Halten Sie die Taste für 10 sec. gedrückt werden die IST-Werte permanent, bis zur nächsten Einstellung, angezeigt.
Die hier angezeigte Feuchtigkeit des Garraumklimas basiert auf der absoluten Feuchtigkeit. Dieser Feuchtigkeitswert kann definitionsgemäß von dem der relativen Feuchtigkeit aus den Einstellungen abweichen.

Dampf

In der Betriebsart „Dampf“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.
Garungsarten: Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Standardwert ist Siedetemperatur.
3		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
3		Oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperaturfühler" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit, Vorheizen, Dauerbetrieb, Cool Down oder Delta-T können zusätzlich angewählt werden. Für die Nutzung Beschwadung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwadung" und "Luftgeschwindigkeit". Für die Nutzung von Delta-T siehe Kapitel "Delta-T“ unter "MySCC".

Heißluft

In der Betriebsart „Heißluft“ erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.
Garungsarten: Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie Taste und stellen Sie die maximale Garraumfeuchte ein (siehe Kapitel "ClimaPlus Control® ").
3		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
4		Drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperaturfühler" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Combi-Dämpfer-Modus

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit, Vorheizen, Dauerbetrieb, Cool Down oder Delta-T können zusätzlich angewählt werden. Für die Nutzung Beschwadung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwadung" und "Luftgeschwindigkeit". Für die Nutzung von Delta-T siehe Kapitel "Delta-T“ unter "MySCC".
Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 30 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 260 °C.
In der Betriebsart "Heißluft" darf das Gerät ohne Wasseranschluss nicht länger als 2 Stunden bei hohen Temperaturen betrieben werden, da dies zum Geräteausfall führen kann.

Combi-Dämpfer-Modus

Kombination aus Dampf und Heißluft

Die beiden Garmedien „Dampf“ und „Heißluft“ werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie das Garraumklima einstellen.
Garungsarten: Braten, Backen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein (siehe Kapitel "ClimaPlus Control® ").
3		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
4		Drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperaturfühler" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.

Combi-Dämpfer-Modus

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit, Vorheizen, Dauerbetrieb, Cool Down oder Delta-T können zusätzlich angewählt werden. Für die Nutzung Beschwadung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwadung" und "Luftgeschwindigkeit". Für die Nutzung von Delta-T siehe Kapitel "Delta-T“ unter "MySCC".
Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 30 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 260 °C.

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum prozentgenau. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima exakt im Klimafenster einstellen.

Dampf:
ClimaPlus Control® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.

Heißluft:
Durch ClimaPlus Control® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Dampf + Heißluft:
Sie können die Mischung aus Dampf und Heißluft einstellen. Je mehr blaue Striche im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Für einen möglichst ressourcenschonenden Dauerbetrieb empfehlen wir die Verwendung der Standard-Garraumfeuchte, z.B. für Heißluft 100 %.

Zeiteinstellung oder Dauerbetrieb

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine Betriebsart z. B. "Dampf".
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Dauerbetrieb siehe nächste Zeile.
2		Drücken Sie die Taste für Dauerbetrieb. Alternativ Garzeit-Taste drücken und das zentrale Einstellrad/Schieber nach rechts drehen/schieben bis "DAUER" angezeigt wird.

Manuelles Vorheizen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine Betriebsart z. B. "Dampf".
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein.
3		Drücken Sie die Vorheiz-Taste. Alternativ Garzeit-Taste drücken und das zentrale Einstellrad/Schieber nach links drehen/schieben bis "Vorheizen" angezeigt wird.

Einstellung Uhrzeit: Siehe Kapitel „Datum und Uhrzeit" unter „MySCC".

Einstellung Echtzeit-Format : Siehe Kapitel „Echtzeit-Format" unter „MySCC".

Einstellung Garzeit-Format : Siehe Kapitel „Garzeit-Format" unter „MySCC".

Einstellung der Startzeit: Siehe Kapitel "Startzeitvorwahl".

Manuelle Beschwadung

Mittels einer leistungsstarken Düse wird schlagartig Wasser zerstäubt und im Garraum verteilt. Durch die Beschwadung erhalten Sie den idealen Trieb und die gewünschte glänzende Oberfläche bei Backprodukten.
Anwählbar bei Heißluft oder Kombination aus Dampf und Heißluft.
Beschwadungsdauer: Die Feuchtigkeitszufuhr ist auf 2 Sekunden begrenzt. Erst bei erneutem Druck auf die Taste wird wieder 2 Sekunden beschwadet.
Temperaturbereich: 30 °C bis 260 °C Garraumtemperatur.

Drücken Sie die Taste "Beschwadung" für einen Beschwadungsstoß.

Im Programmiermodus können Sie für jeden Programmschritt die Beschwadung in 3 verschiedenen Stufen einstellen. Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Stufe mit dem Einstellrad ein.

Beschwadung aus

3 Beschwadungsstöße
(1 sec. Puls/10 sec. Pause).

1 Beschwadungsstoß
(1 sec.)

5 Beschwadungsstöße
(1 sec. Puls/ 10 sec. Pause).

Luftgeschwindigkeit

Um für alle Garprozesse ein ideales Garklima zu erzeugen, können Sie 5 Luftgeschwindigkeiten einstellen.

Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit mit dem Einstellrad ein.

Turbo-Luftgeschwindigkeit

1/4 Luftgeschwindigkeit

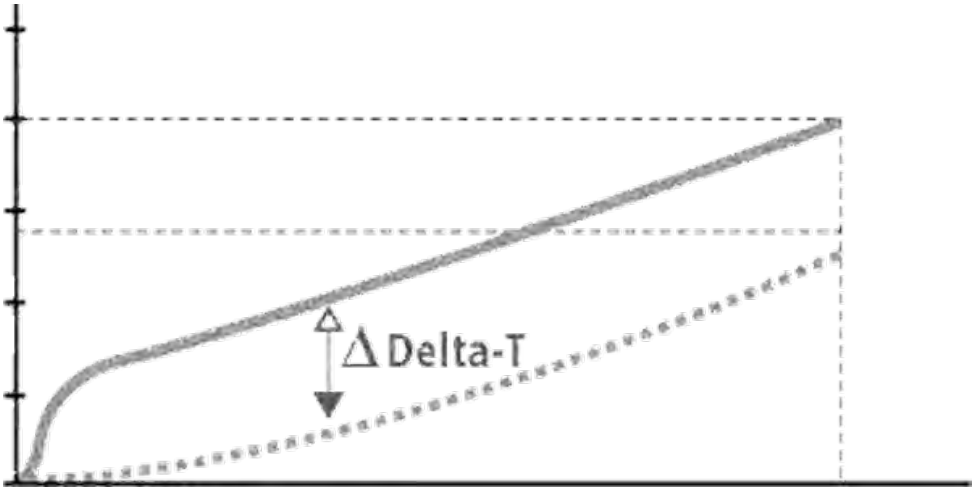
Standard-Luftgeschwindigkeit

Lüfterrad takten mit 1/4 Luftgeschwindigkeit

1/2 Luftgeschwindigkeit

Delta-T-Garen

Delta-T = Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur. Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur bis zum Garprozessende, mit konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren Garprozess unterzogen (nur aus dem Combi-Dämpfer-Modus anwählbar).



Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart, z. B. Heißluft.
2		Drücken Sie die **Delta-T-** Taste.
3	**20 °C**	Stellen Sie die gewünschte Delta-T-Differenztemperatur ein.
4		Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

"Delta-T"-Anzeige im Display bei aktivierter Delta-T-Einstellung.

Delta-T lässt sich nur aus dem Combi-Dämpfer-Modus aktivieren! Aktiven Delta-T-Betrieb erkennen Sie an dem Delta-Symbol im Display der manuellen Betriebsart.
Alternativ können Sie auch ein Zeitfenster für die Dauer des Delta-T-Garens einstellen.

Cool Down

Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und möchten nun bei niedrigerer Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der „Cool Down“-Funktion kann der Garraum schnell und schonend abgekühlt werden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine Betriebsart z. B. "Dampf".
2		Drücken Sie die Taste und Garraumtür schließen.
3	**Tür öffnen**	Garraumtür öffnen.
4		Drücken Sie die Taste. Die Ziel-Garraumtemperatur kann bei Bedarf angepasst werden.
5		Die Luftgeschwindigkeit kann bei Bedarf individuell eingestellt werden.

Warnung!

- Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!
- Während des „Cool Down“ schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!
- Während des „Cool Down“ treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!

Die "Cool Down"-Funktion ist nicht programmierbar.

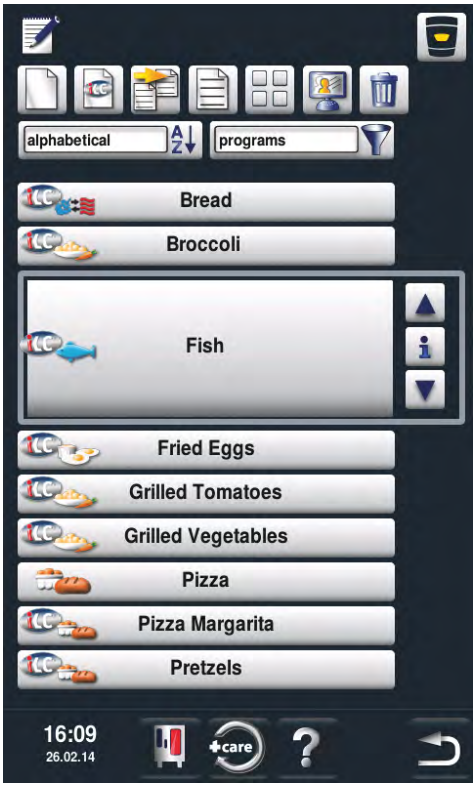
Drücken Sie auf die "Garraumtemperatur"-Taste zur Anzeige der IST-Garraumtemperatur.

Programmier - Modus

Im Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen. Sie können die 7 Betriebsarten (Fleisch, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Eierspeisen/Nachtisch, Finishing) nach Ihren individuellen Bedürfnissen kopieren, anpassen und unter einem neuen Namen speichern oder eigene manuelle Programme mit bis zu 12 Schritten erstellen.

Drücken Sie die Taste, um in den Programmier-Modus zu gelangen.

Piktogramm-Erklärung



Programm wählen

Neues Programm

Neues iLC-Programm

Programm kopieren

Programm ändern

Bildansicht

Listenansicht

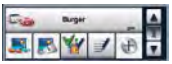
MyDisplay öffnen

Programm löschen

Programmier - Modus

Auswahlfenster - Programm starten

Info-Taste - Programmdetails anzeigen



Auswahlfenster bei gedrückter Info-Taste

Zusätzlich zum Programmnamen können über folgende Tasten weitere Informationen abgerufen bzw. abgelegt werden.

Bild des Lebensmittels zum Programm

Bild des Zubehöres für das Programm

Gruppenzuordnung (z.B. Frühstück)

Die Zuordnung zu einer Gruppe wird mit Betätigung der Taste "Gruppenzuordnung" angezeigt. Eine vorhandene Zuordnung wird durch einen grünen Haken signalisiert.

Notizen zum Programm

Gespeicherte Notizen eines Programmes werden mit Betätigung der Taste "Notizen" direkt eingeblendet. Vorhandene Notizen werden durch einen grünen Haken signalisiert.

Zusatzattribute auswählbar (zum Beispiel "Startzeit-Vorwahl")

Das Piktogramm zeigt die Betriebsart des gespeicherten Programmes an, wie z.B. Kombination aus Dampf und Heißluft. Für iCookingControl-Garabläufe und iLC werden entsprechend andere Piktogramme gezeigt.

Bildansicht

Wurden Garprogramme mit Bildern gespeichert, werden diese in der Bildansicht angezeigt. Sollte kein Bild vorhanden sein, wird der Titel des Programms als Text in der Bildansicht angezeigt.

Wechseln Sie in die Bildansicht.

Durch Drücken des Pfeils oder mit dem Einstellrad können Sie in Ihrer Ansicht blättern

Ändern der Ansicht von zum Beispiel 20 Bildern auf 16 Bilder pro Seite.

Die zuletzt gewählte Ansicht wird beim nächsten Aufruf wieder angezeigt.

Sortier- und Filterfunktion

Die Listenansicht ist in alphabetischer Reihenfolge nach Name sortiert. Die Listenansicht kann über die Sortier- und Filterfunktion geändert werden.

Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Filterfunktion. Wählen Sie ein Filterkriterium.

Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Sortierfunktion. Wählen Sie ein Sortierkriterium.

Speichern aus laufendem Betrieb

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie im laufenden Betrieb die Taste.
2	**G**	Programmnamen eingeben.
3		Taste drücken zum Speichern des Garablaufes.

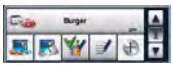
Alle Änderungen die in einem iCookingControl Garablauf vorgenommen wurden, wie z. B. Dünn oder Dick aktiviert, werden bei Speicherung übernommen und beim nächsten Aufruf des Garablaufs automatisch wiederholt.

Programmieren – iCookingControl-Modus

Beispiel: Sie benennen „Braten“ um und speichern den Garablauf unter dem neuen Namen „Kalbsbraten“ mit individuellen Einstellungen, z. B. „Bräunung hell“ und „Gargrad durch“ ab.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste, um ein neues Programm zu erstellen.
3	**Kalbsbraten...**	Programmnamen eingeben (z. B. Kalbsbraten).
4		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.
5		Wählen Sie die Betriebsart "Fleisch".
6	**Braten**	Wählen Sie "Braten".
7		Bräunungsgrad und Gargrad kann individuell verändert werden.
8		Taste drücken zum Speichern des Garablaufes und Öffnen des Auswahlfensters.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Wählen Sie z. B. ein Bild für das Gargut oder verlassen Sie die Programm-Detailansicht durch Drücken der "Speichern"-Taste.



In der Programm-Detailansicht können Sie Attribute, wie ein Bild des Zubehörs, Notizen zum Programm oder eine Gruppenzugehörigkeit speichern.

Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus

Sie können ein manuelles Programm mit bis zu 12 Schritten ganz nach Ihren Wünschen erstellen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste, um ein neues Programm zu erstellen.
3	**Rührei**	Programmnamen eingeben (z. B. Rührei).
4		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.
5		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart, zum Beispiel Kombination.
6		Drücken Sie die Taste zum Vorheizen des Garraumes.
7		Stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein.
8		Zum Speichern des Schrittes drücken Sie die Taste einmalig. Es kann ein weiterer Schritt eingefügt werden.

Programmier-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Wählen Sie die Betriebsart für den zweiten Programmschritt.
10		Wählen Sie die gewünschten Garparameter.
11		Zum Speichern des Schrittes drücken Sie die Taste einmalig. Es kann ein weiterer Schritt eingefügt werden.
12		Drücken Sie erneut die Taste zum Beenden des Programmiervorganges.

Nach Ablauf eines jedes einzelnen Programmschrittes können Sie ein akustisches Signal ertönen lassen. Aktivieren Sie dazu die "Summer"-Taste.

Sie können in jedem Programmschritt die gewünschte Luftgeschwindigkeit einstellen.

Sie können in den Betriebsarten Heißluft und Kombination für jeden Programmschritt die Beschwadung in 3 verschiedenen Stufen aktivieren. Siehe auch Kapitel "manuelle Beschwadung".

Programmieren – iLC-Modus

Nutzen Sie die Einschübe Ihres Gerätes für unterschiedlichste Garvorgänge gleichzeitig. iLevelControl zeigt Ihnen welche Speisen zusammen gegart werden können und passt intelligent die Garzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen an.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste, um ein neues iLC-Programm zu erstellen.
3	**Gebäck**	Programmnamen eingeben (z. B. Rührei).
4		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.
5		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart, zum Beispiel Heißluft.
6		Wählen Sie die gewünschten Garparameter.
7		Zum Speichern des Schrittes drücken Sie die Taste.

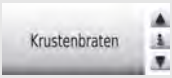
Programmier-Modus

Sie können in jedem Programmschritt die gewünschte Luftgeschwindigkeit einstellen.

Programm starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Zum Starten drücken Sie auf den Programmnamen im Auswahlfenster oder auf das zentrale Einstellrad.

Programmschritte prüfen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Zum Starten bzw. Aufrufen des Programmes drücken Sie auf den Programmnamen im Auswahlfenster oder auf das zentrale Einstellrad.
4		Prüfen Sie die einzelnen Programmschritte durch Drücken des Schrittsymboles. Der gezeigte Schritt wird rot hervorgehoben.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
5		Verlassen Sie das Programm durch Drücken der Taste.

Die Garraumtür sollte für die Überprüfung der Programmschritte geöffnet bleiben. Sie können die Programmschritte auch in der Funktion "Programm ändern" überprüfen und direkt anpassen.

Gruppe erstellen

Sie können Ihre Programme einer Gruppe zuweisen, um somit Ihre Programme zu ordnen (z.B. Programme für ein Frühstücksmenü).

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Wählen Sie über den Filter "Gruppen" aus.
3		Drücken Sie die Taste, um eine neue Gruppe zu erstellen.
4	**Breakfast**	Benennen Sie Ihre Gruppe (z.B. Frühstück).
5		Durch drücken dieser Taste, bestätigen Sie die Nameneingabe. Sie haben die Gruppe fertig angelegt.

Gruppe zuweisen

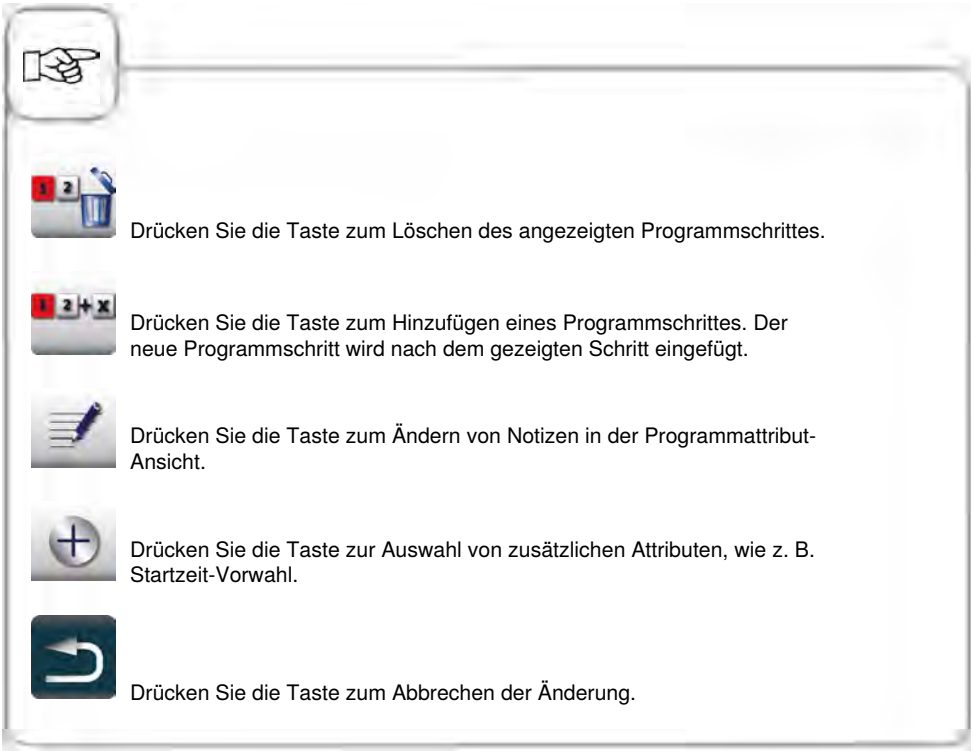
Sie können Ihr Programm einer Gruppe zuordnen.
Einer Gruppe können beliebig viele Programme (Manuell, iLC, etc.) zugeordnet werden.
Zum Beispiel können Sie Programme für Ihr Frühstücksmenü einer von Ihnen erstellten Gruppe "Frühstück" zuordnen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralen Einstellrad wählen (z.B. Rührei).
3		Drücken Sie die Taste, um die Änderungsfunktion zu aktivieren. Die Ansicht wechselt in die Programmdetailansicht.
4		Drücken Sie auf die Taste. Sie haben nun die Möglichkeit Ihr Programm einer oder mehrere Gruppen zuzuordnen.
5	**Breakfast**	Indem Sie auf die gewünschte Gruppe drücken, markieren Sie diese (z.B. Frühstück).
6		Zum Abschluss drücken Sie diese Taste **zwei Mal.** Das Programm (z.B. Rührei) ist nun der Gruppe (z.B. Frühstück) zugeordnet.

Programm ändern

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Drücken Sie die Taste, um die Änderungsfunktion zu aktivieren. Die Ansicht wechselt in die Programm-Detailansicht.
4	**Braten**	Drücken Sie auf den Programmnamen, wenn Sie den Namen ändern wollen.
5		Bestätigen Sie die Änderung oder den aktuellen Namen.
6		Drücken Sie auf das Piktogramm für die Betriebsart um das Programm zu öffnen.
7		Wählen Sie den Programmschritt um diesen anzupassen.
8		Führen Sie Ihre Änderungen durch.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Zum Beenden Taste zweimal drücken.



Drücken Sie die Taste zum Löschen des angezeigten Programmschrittes.

Drücken Sie die Taste zum Hinzufügen eines Programmschrittes. Der neue Programmschritt wird nach dem gezeigten Schritt eingefügt.

Drücken Sie die Taste zum Ändern von Notizen in der Programmattribut-Ansicht.

Drücken Sie die Taste zur Auswahl von zusätzlichen Attributen, wie z. B. Startzeit-Vorwahl.

Drücken Sie die Taste zum Abbrechen der Änderung.

Programm kopieren

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Drücken Sie die Taste zum Kopieren des Programms.
4	**G**	Programmnamen eingeben.
5		Taste drücken zum Speichern des Garablaufes.

Verändern Sie den Programmnamen nicht, wird automatisch ein fortlaufender Index im Namen vergeben.

Programm löschen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder Zentralem Einstellrad wählen.
3		Durch zweimaliges Drücken der Taste löschen Sie das Programm.

Der Löschvorgang wird abgebrochen, indem Sie die Zurücktaste oder eine andere Taste betätigen.

Alle Programme löschen

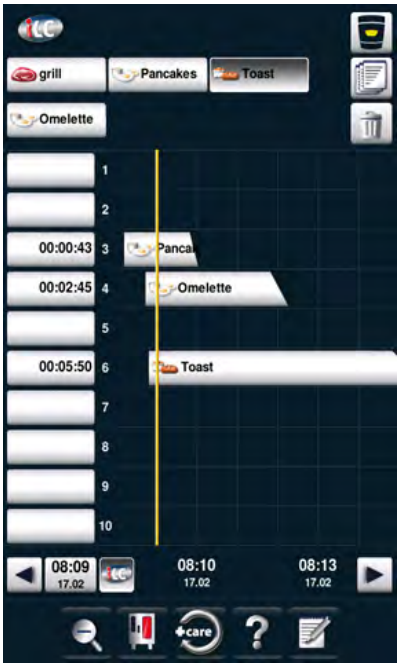
Das Löschen aller Programme ist nur in "MySCC" möglich. Siehe hierzu Kapitel "MySCC - Systemverwaltung" mit dem Unterpunkt "Alle Programme löschen"

iLevelControl

Nutzen Sie die Einschübe Ihres Gerätes für unterschiedlichste Garvorgänge gleichzeitig. iLevelControl zeigt Ihnen, welche Speisen zusammen gegart werden können und passt intelligent die Garzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen an. Außerdem wird Ihnen im Auswahfenster angezeigt, welche Speisen Sie nicht mit der aktuellen Auswahl kombinieren können. Diese Speisen sind dann dunkelgrau gekennzeichnet (zum Beispiel Toast im Bild unten).

Drücken Sie die Taste, um in den iLevelControl - Modus zu gelangen.

Piktogramm-Erklärung



Startmaske

Neue Speise auswählen

Speisen im Auswahlfenster

Schmoren

Aktive Speise

10

Einschubebene / Ist-Zeit-Achse

Navigation für das Zeitfenster

09:40
14.01

Ist-Zeit-Taste (Zeitfenster springt zurück zur aktuellen Zeit)

Standby, die aktuelle Garraumtemperatur wird für 30 Min. gehalten, siehe "Standby" unter "MySCC"

Zoom (Zeitfenster vergrößern oder verkleinern)

Speichern der aktuellen Speisenzusammenstellung, als Warenkorb.

Speise löschen

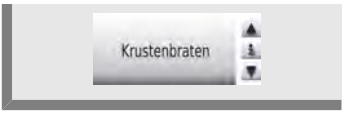
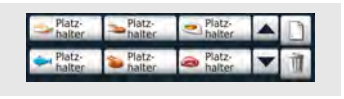
Cool Down

Das Halten des idealen Garraumklimas in der iLC-Betriebsart, wenn keine Speise platziert wurde. Die Haltephase ist zwischen 10-120 Minuten einstellbar. Dieser Zustand ermöglicht, ohne weitere Vorheizzeit, die Speisen sofort im Garraum zu platzieren.

Das Piktogramm zeigt die Betriebsart der wählbaren Speise an, wie z. B. Kombination aus Dampf und Heißluft im manuellen Programm erstellt.

Sie können den iLC Messenger jederzeit im der Gerätekonfiguration über MySCC ein- und ausschalten. Hierzu finden Sie Hinweise im Kapitel **MySCC - Experteneinstellungen.**

Speisen in das Auswahlfenster laden

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste, um ein Programm aufzurufen.
4		Wählen Sie eine gespeicherte Speise aus der Liste.
5		Speise wird im Auswahlfenster angezeigt

- Sie können alle Speisen in das Auswahlfenster laden.
- Sie können den iLC-Modus auch direkt durch Auswahl eines iLC-Prozesses, z. B. iLC-Pizza, starten.

iLC -Garprogramm speichern

Um ein neues iLC -Programm zu speichern, sehen Sie bitte das Kapitel "Programmieren - iLC -Modus".

iLC -Garablauf speichern

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2	**iLC Dämpfen**	Drücken Sie die "iLC Dämpfen"-Taste
3		Garparameter anpassen.
4		Zum Speichern Taste drücken.
5	**Karotten dämpfen**	Namen eingeben, z. B. Karotten dämpfen.
6		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.

Speisen platzieren und starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie auf die gewünschte Speise im Auswahlfenster.
2		Platzieren Sie die Speise durch Ziehen mit dem Finger (drag & drop) zur gewünschten Einschubebene oder drücken Sie auf die passende Einschubebene. Der Ablauf startet automatisch.
3		Das Gerät heizt automatisch vor.
4	**Beladen**	Nach Erreichen der Vorheiztemperatur werden Sie aufgefordert zu beladen.

Durch Drücken und Halten der Zeitanzeige, links neben der platzierten Speise, können Sie die Zeit ändern über das zentrale Einstellrad, sobald der Balken rot blinkt.

Speisen löschen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste. Die Lösch-Taste ist aktiv, solange der gelbe Rahmen der Taste blinkt.
2		Drücken Sie auf die Speise, um diesen aus dem Zeit- oder Auswahlfenster zu entfernen.

Solange die Lösch-Taste aktiv ist (gelber Rahmen), können beliebig viele Speisen aus dem Zeit- oder Auswahlfenster entfernt werden.

Warenkörbe speichern

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste, um ein Programm aufzurufen.
4		Wählen Sie mehrere gespeicherte Speisen aus der Liste.
5		Speisen werden im Auswahlfenster angezeigt.
5		Drücken Sie die Taste zum Speichern der Zusammenstellung im Auswahlfenster.

- Sie können alle Speisen in das Auswahlfenster laden.
- Durch Drücken + Halten auf eine aktive Speise im Zeifenster werden die mit dieser aktiven Speise kombierbaren Speisen im Auswahlfenster hervorgehoben.

Arbeiten mit der Option 3-Kerntemperaturfühler

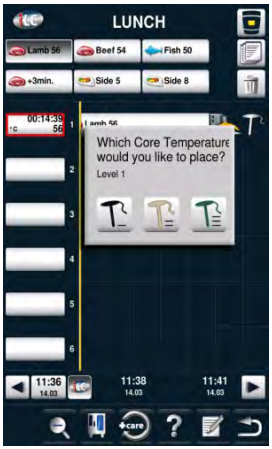
Bei iLevelControl-Anwendungen können bis zu drei Produkte über je einen Kerntemperaturfühler überwacht werden. Dies gilt für selbst erstellte sowie bereits vorhandene iLC-Prozesse.
Mehr als drei iLC-Prozesse mit gewählter Kerntemperatur sind zeitgleich nicht möglich.

Die Unterscheidung der drei Kerntemperaturfühler erfolgt über die verschiedenen Farben
Schwarz = 1. Kerntemperaturfühler
Blau = 2. Kerntemperaturfühler
Grün = 3. Kerntemperaturfühler

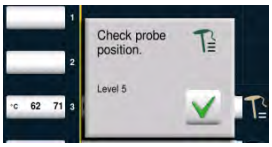
An den drei Fühlern befinden sich zusätzlich Ringe eingraviert:
1 Ring = 1. Kerntemperaturfühler
2 Ringe = 2. Kerntemperaturfühler
3 Ringe = 3. Kerntemperaturfühler

Bitte positionieren Sie die drei Kerntemperaturfühler immer in die dafür vorgesehene Halterung, um die Verletzungsgefahr zu vermeiden.

Wenn Sie einen Bon mit Kerntemperatur gezogen haben, stechen Sie einen der Kerntemperaturfühler in die stärkste Stelle des Gargutes. Achtung: Die Messpunkte befinden sich im vorderen Bereich. Bitte beim Stechen des Fühlers darauf achten, dass die Fühlerspitze mittig im Gargut positioniert ist.



Im Display erscheint folgende Abfrage:
Bitte bestätigen Sie, welcher der drei Kerntemperaturfühler verwendet wird.



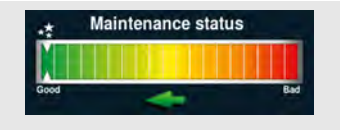
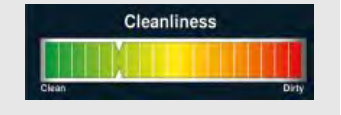
Wurde der Fühler falsch gestochen oder verrutscht er bei rollierender Beschickung, erscheint folgende Warnung.

Efficient CareControl

Das intelligente Efficient CareControl erkennt selbstständig die Nutzung des Gerätes, den allgemeinen Pflegezustand und errechnet „just in time“ den optimalen Reinigungsprozess für reduzierten Chemie-, Wasser- und Energieverbrauch. Die benötigte Menge Reinigungschemie wird bedarfsgerecht vorgeschlagen. In Verbindung mit den speziellen Care-Tabs werden Kalkablagerungen bereits bei der Entstehung verhindert.

Der Pflege- und Verschmutzungs-Zustand wird in den "Care"- und "Clean"-Balkendiagrammen dargestellt.

Anzeige Pflege- und Verschmutzungszustand

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Im oberen Pflegezustand-Diagramm wird der aktuelle Pflegezustand des Gerätes angezeigt.
3		Im unteren Sauberkeits-Diagramm wird der aktuelle Verschmutzungszustand des Gerätes angezeigt.

Zeiger im grünen Bereich:

Anzeige "Pflegezustand": Gerät hat den besten Pflegezustand. Dampfgenerator ist entkalkt.

Anzeige "Sauberkeit": Gerät wurde vor kurzer Zeit gereinigt.

Zeiger im gelben Bereich:

Anzeige "Pflegezustand": Das Gerät hat einen mittleren Pflegezustand. Der Dampfgenerator ist leicht verkalkt.

Anzeige "Sauberkeit": Das Gerät ist verschmutzt, aber Sie können weiterhin produzieren bis zur Reinigungsaufforderung.

Zeiger im roten Bereich:

Anzeige "Pflegezustand": Die Pflege ist ungenügend und das Gerät muss öfter mit CleanJet+care gereinigt werden.

Anzeige "Sauberkeit": Das Gerät ist stark verschmutzt und sollte bei Reinigungsaufforderung unbedingt gereinigt werden.

Trend zur Entwicklung der "Pflegezustand"-Anzeige: verbessert sich

Trend zur Entwicklung der "Pflegezustand"-Anzeige: verschlechtert sich

Reinigungsaufforderung

Efficient CareControl erkennt zu welchem Zeitpunkt eine CleanJet® +care-Reinigung durchgeführt werden soll. Dabei berücksichtigt Efficient CareControl das individuelle Reinigungsverhalten und auch Arbeitsgewohnheiten, wie längere Pausen oder das Arbeitsende. Die empfohlenen Reinigungsstufen werden farbig markiert.

Automatische Anzeige der Reinigungsaufforderung erscheint automatisch, sobald eine CleanJet® +care-Reinigung notwendig ist.

Die empfohlene Reinigungsstufe wird farbig hervorgehoben.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	**Bitte reinigen + care**	Sie werden aufgefordert, das Gerät zu reinigen.
2	**CleanJet+care**	Starten Sie CleanJet® +care durch Drücken der Taste oder wählen Sie "später".
3	**mittel**	Wählen Sie die empfohlene farbig markierte Reinigungsstufe, z. B. "mittel" und folgen Sie der Menüführung.

Die CleanJet® +care-Reinigungsaufforderung wiederholt sich in regelmäßigen Abständen bis eine CleanJet® +care Reinigung durchgeführt wird.

Starten der Reinigung

CleanJet® +care ist das automatische Reinigungssystem für die Reinigung und Pflege des Geräts.
7 Reinigungsstufen erlauben Ihnen die Anpassung der Reinigung an den individuellen Verschmutzungsgrad.

Achtung!
- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb "Dämpfen" täglich gereinigt werden muss.
- Verwenden Sie nur Reiniger- und Care-Tabs des Geräteherstellers. Die Benutzung von anderer Reinigungschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!
- Wenn Sie die Reinigungschemie überdosieren, kann dies zu Schaumbildung führen.
- Legen Sie Tabs niemals in den heißen Garraum (> 60 °C).

- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandzeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel - kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel. Verwenden Sie zum Reinigen milde, haushaltsübliche Spülmittel und pflegen Sie regelmäßig den Edelstahl mit Edelstahlpflegemittel.

Efficient CareControl

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Efficient CareControl	Drücken Sie die Taste.
2	**Garraum zu heiß**	"Garraum zu heiß" erscheint, wenn die Garraumtemperatur höher als 50 °C ist. "Cool Down" anwählen (siehe Kapitel „Cool Down“).
3	**leicht**	Reinigungsstufe auswählen, z.B. "leicht" .
4	**Tür öffnen**	Garraumtür öffnen, Behälter und Bleche entnehmen.
5		**Warnung!** *Reiniger- und Care-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!*
6		Entpacken Sie die angezeigte Anzahl an Reiniger-Tabs und legen Sie die Tabs in die Ausbuchtung des Luftleitbleches (Tabkorb) im Garraum. Siehe Bild auf der folgenden Seite.
7		Entpacken Sie die angezeigte Anzahl an Care-Tabs-Packungen und füllen Sie diese in den Care-Behälter. Siehe Bild auf der folgenden Seite.
8	**Tür schließen**	Die Reinigung startet automatisch, wenn Garraumtür geschlossen wurde!

Efficient CareControl

Warnung!

- Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!
- Nach Abbrechen oder nach Beendigung der CleanJet® +care-Reinigung den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) auf Reiniger-Rückstände prüfen. Rückstände entfernen und den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!
- Während der Reinigung dürfen alle außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler nicht durch die Garraumtür im Garraum platziert sein. Diese Fühler dürfen nicht mit gereinigt werden! Dies führt zu Undichtigkeiten während der Reinigung. - Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

Anleitung zur Handhabung der Chemie:

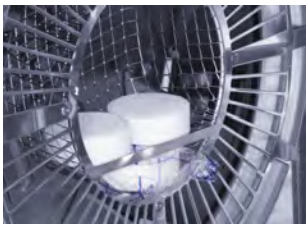
Warnung!

Reiniger- und Care-Tabs nur mit geeigneten Sicherheits-Maßnahmen verwenden, Anfassen der Tabs z. B. nur mit Schutzhandschuhen – Verätzungsgefahr!

Tischgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Schublade füllen.

Standgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Klappe füllen.

Reiniger-Tab: Schutzfolie entfernen.



Reiniger-Tabs in die Ausbuchtung des Luftleitbleches legen.

Tabs nicht in den Garraum legen - Beschädigungsgefahr!

Efficient CareControl

Vor dem Start der CleanJet® +care-Reinigung müssen die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.
Bei Verwendung von enthärtetem Wasser kann die empfohlene Menge an Reiniger-Tabs um bis zu 50 % reduziert werden. Bei auftretender Schaumbildung, trotz richtiger Dosierung, sollte die Anzahl der Reiniger-Tabs reduziert werden. Kommt es trotz niedriger Reinigerdosierung weiterhin zu starker Schaumbildung, verständigen Sie bitte den Servicepartner/Kundendienst für den Einsatz weiterer Maßnahmen, wie z.B. den Entschäumer-Tab.

Reinigungsstufen

Reinigungsstufe	Beschreibung/Anwendung	Tabs
Spülen ohne Tabs	Ausspülen des Garraumes mit warmen Wasser.	Nein
Klarspülen	Für kalkhaltige Verschmutzung ohne Fett, z.B. nach dem Backen oder Dämpfen.	Care
Zwischenreinigung	„Kurze Reinigungszeit“ – für alle Verschmutzungen jedoch ohne Trocknen und Klarspülen.	Reiniger
Schnell	Für leichtere Verschmutzung, z. B. nach Mischbeschickungen, Anwendungen bis 200 °C.	Reiniger & Care
Spar	Für leichte Verschmutzungen (bis 200 °C) bei möglichst ressourcenschonendem Einsatz von Chemie und Wasser.	Reiniger & Care
Mittel	Für Brat- und Grillverschmutzungen, z.B. nach dem Garen von Hähnchen, Steaks, gegrilltem Fisch.	Reiniger & Care
Stark	Für starke Brat- und Grillverschmutzung, z.B. Mehrfachbeschickung von Hähnchen, Steaks, etc.	Reiniger & Care

CleanJet® +care-Abbruch

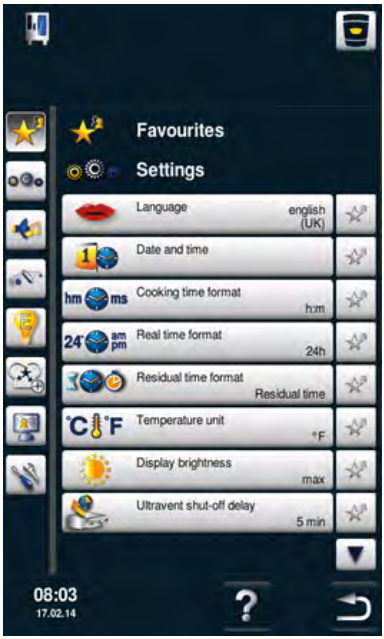
Bei Stromausfall länger als 10 Minuten oder nach dem Ausschalten des Gerätes erscheint im Display **„CleanJet Abbruch“** . Wenn CleanJet® -Abbruch nicht innerhalb 20 Sekunden durch Drücken am Display bestätigt wird, läuft das aktivierte CleanJet® +care-Programm ohne Unterbrechung bis zum Ende.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät Aus und wieder Ein.
2	**CleanJet +care Abbruch?**	Drücken Sie die Taste und bestätigen Sie den Abbruch.
3	**Tür öffnen**	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und öffnen Sie vorsichtig die Tür - heiße Wrasen!
4		**Warnung!** *Reiniger-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!*
5	**Tabs entfernen**	Reinigungs-Tabs (soweit noch vorhanden) entfernen und Garraumtür schließen.
6	**00:09**	Der Garraum wird automatisch gespült, die Restzeit bis zum Ende wird angezeigt.
7	**Reinigung unvollständig**	Das Gerät kann jetzt wieder zum Garen verwendet werden.

Gerätekonfiguration über MySCC

Unter MySCC können Sie alle Basiseinstellungen des Gerätes (z. B. Uhrzeit, Datum, Sprache, etc.) vornehmen.

Nach Anwählen der MySCC-Taste gelangen Sie zur Übersichtsanzeige Ihrer Gerätegrundeinstellungen. Hier können Sie die Geräteeinstellungen nach Ihren Bedürfnissen anpassen.



Piktorgramm-Erklärung:

Favoriten (bei Anwahl von MySCC aktiv)

Einstellungen

Akustik

Systemverwaltung

MyEnergy

Experteneinstellung

MyDisplay

Service

MySCC - Favoriten

In diesem Menüpunkt können Sie Ihre Favoriten verwalten (z.B. Sprache, Garzeitformat, usw.)

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Sie gelangen automatisch zum Menüpunkt **Favoriten.**
3		Wählen Sie zum Beispiel den Menüunterpunkt "Sprache" über das Einstellrad.
4		Drücken Sie die Stern-Taste, rechts neben dem Menüunterpunkt "Sprache".
5		Nun ist der Menüunterpunkt "Sprache" als Favorit angelegt und im Menüpunkt "Favoriten" auswählbar. Durch Drücken der Stern-Taste kann ein Favorit jederzeit wieder abgewählt werden.

MySCC - Einstellungen

Drücken Sie die Taste **Einstellungen** zur Änderung von z. B. der Landessprache, Zeitformat, Datum und Uhrzeit, Akustik etc.

Sprache

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** –Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Einstellungen.**
3		Drücken Sie die Taste **Sprache.** Über Drehen und anschließendes Drücken des Einstellrads stellen Sie die Sprache ein.

Datum und Uhrzeit

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** –Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Einstellungen.**
3		Drücken Sie die Taste **Datum und Uhrzeit.**

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
4		Zum Einstellen des Datums und der Uhrzeit, wählen Sie die Uhrzeit- und Zeitformatfelder (mm, dd, yyyy, HH, MM) an und stellen diese mittels Einstellrad ein. Sie bestätigen mit einem Druck auf das Einstellrad.
5		Durch Drücken der Pfeiltaste gelangen Sie ins Hauptmenü.

MySCC - Einstellungen

Zeitformat

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Einstellungen.**

Garzeit-Format

Drücken Sie die Taste **Garzeitformat.**
Das eingestellte Garzeit-Format wird durch die Einstellung h:m oder m:s hervorgehoben.
h:m zeigt Stunden:Minuten, **m:s** zeigt Minuten:Sekunden.

Im Programmier-Modus kann das Garzeitformat für jeden Programmierschritt angepasst werden.
Beispiel: Programmschritt 1 in (h:m) und Programmschritt 2 in (m:s).

Echtzeit-Format

Drücken Sie die Taste **Echtzeitformat.**
Das eingestellte Echtzeitformat wird rechts unten auf der Taste durch 24h oder am/pm hervorgehoben.
Durch Anklicken der Taste kann zwischen diesen zwei Echtzeitformaten gewechselt werden (Datumsformat wird automatisch umgestellt).

Anzeige der Restzeit/Zielzeit

Mit der Funktion **Anzeige der Restzeit** können Sie die Anzeige über die abgelaufene Zielzeit sowie verbleibende Restzeit bis zum Ende des idealen Kochpfads aktivieren.
Drücken Sie die Taste **Anzeige der Restzeit** .
Durch Anklicken der Taste kann zwischen **Zielzeit** und **Restzeit** gewechselt werden.

MySCC - Einstellungen

Weitere Basiseinstellungen, wie z. B. Displayhelligkeit, Anzahl der Einschübe, Haltezeit Klima etc. finden Sie ebenfalls unter dem Menüpunkt **Einstellungen.**

Folgen Sie hierzu folgenden Schritten:

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Einstellungen.**

Temperatureinheit

Drücken Sie die Taste **Temperatureinheit,** um zwischen Celsius oder Fahrenheit zu wählen. Bestätigen Sie durch Drücken des Einstellrads.

Displayhelligkeit

Drücken Sie die Taste **Displayhelligkeit** und stellen Sie die Helligkeit in mehreren Stufen mit dem Einstellrad ein.

Nachlaufzeit der Kondensationshaube

Drücken Sie die Taste **Nachlaufzeit der Kondensationshaube** und stellen Sie die Nachlaufzeit für Ihre Kondensationshaube (1 Min. – 30 Min.) mit dem Einstellrad ein.

Tellergewicht à la carte

Drücken Sie die Taste **Tellergewicht à la carte** und stellen Sie das Tellergewicht des leeren Tellers mit dem Einstellrad ein (bis zu 700g, 700g -899g, 900g-1099g, über 1100g).

Tellergewicht Bankett

Drücken Sie die Taste **Tellergewicht Bankett** und stellen Sie das Tellergewicht des leeren Tellers mit dem Einstellrad ein (bis zu 700g, 700g -899g, 900g-1099g, über 1100g).

Anzahl der Einschübe

Drücken Sie die Taste **Anzahl der Einschübe** und stellen Sie die Anzahl der Einschübe für iLC (1-10) mit dem Einstellrad ein.

Reihenfolge der Einschübe

Drücken Sie die Taste **Reihenfolge der Einschübe** und stellen Sie die Reihenfolge der Einschubnummerierung für iLC mit dem Einstellrad ein.

Haltezeit Klima

Drücken Sie die Taste **Haltezeit Klima** und stellen Sie mittels Einstellrad die Zeit ein, wie lange das Klima (Temperatur und Feuchte) im Garraum gehalten werden soll, wenn Sie gerade keine Speise während iLC zubereiten.

MySCC - Akustik

Sie können die akustischen Signale (Typ, Lautstärke, Dauer, etc.) des Gerätes nach Ihren Wünschen individualisieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** –Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Akustik.**

Folgende Einstellungen können angepasst werden:

Gesamtlautstärke

Drücken Sie die Taste **Gesamtlautstärke** und stellen Sie die Gesamtlautstärke (0 % – 100 %) mit dem Einstellrad ein.

Tastenton

Drücken Sie die Taste **Tastenton** und stellen Sie den Tastenton (ein, aus) mit dem Einstellrad ein.

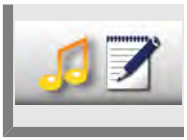
Tastenton Lautstärke

Drücken Sie die Taste **Tastenton Lautstärke** und stellen Sie die Lautstärke desTastentons (0% - 100%) mit dem Einstellrad ein.

Beladen-/Aktionsaufforderung

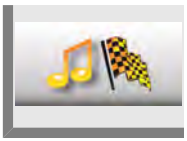
Drücken Sie die Taste **Beladen-/Aktionsaufforderung** und individualisieren Sie Melodie, Lautstärke, Tonlänge und Intervall für die Beladen- oder Aktionsaufforderung.

Ende Programmschritt



Drücken Sie die Taste **Ende Programmschritt** und individualisieren Sie Melodie, Lautstärke, Tonlänge und Intervall für das Ende eines Programmschritts.

Garzeitende



Drücken Sie die Taste **Garzeitende** und individualisieren Sie Melodie, Lautstärke, Tonlänge und Intervall für das Garzeitende.

Prozessabbruch/Fehler erkannt

Drücken Sie die Taste **Prozessabbruch/Fehler** erkannt und individualisieren Sie Melodie, Lautstärke, Tonlänge und Intervall für Prozessabbruch/Fehler erkannt.

Werkseinstellung Akustik

Drücken Sie die Taste **Werkseinstellung Akustik** und setzen Sie alle Einstellungen für Ton Melodie, Lautstärke, Tonlänge und Intervall auf Werkseinstellung zurück.

MySCC - Systemverwaltung

Die HACCP-Daten werden für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die USB-Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Für das permanente Speichern folgen Sie bitte den Anweisungen.

HACCP Daten Download

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die **MySCC** - Taste.
3		Drücken Sie die Taste **Systemverwaltung.**
4		Drücken Sie die Taste **HACCP Daten Download.**
5		Drücken Sie auf das erste Datum/Uhrzeit-Feld und stellen Sie mit dem Einstellrad das gewünschte Anfangsdatum der Daten ein. Drücken Sie auf das zweite Datum/Uhrzeit-Feld und stellen Sie mit dem Einstellrad das gewünschte Enddatum der Daten ein.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Durch Drücken der Taste starten Sie den Download, nach Abschluss wird der USB-Stick mit einem Haken gezeigt.

Folgende Daten werden protokolliert:
- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprogrammname
- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Tür auf/Tür zu
- Betriebsartenwechsel
- CleanJet® +care-Reinigung
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- 1/2 Energie

Servicedaten Download

In der Serviceebene können Sie Servicedaten, wie z. B. den Gerätetyp oder den Softwareversionsstand abfragen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
3		Drücken Sie die Taste **Systemverwaltung.**
4		Drücken Sie die Taste **Servicedaten Download.** Die Servicedaten werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Programm Download, Programm Upload, Alle Programme löschen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
3		Drücken Sie die Taste **Systemverwaltung.**

Programm Download

Drücken Sie die Taste **Programm Download.** Die Garprogramme werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Für das Herunterladen von Garprogrammen auf USB-Sticks ist zu beachten, dass für jedes Gerät ein separater USB-Stick benötigt wird.

Programm Upload

Drücken Sie die Taste **Programm Upload.** Die Garprogramme werden vom USB-Stick auf das Gerät gespeichert.

Alle Programme löschen

Drücken Sie die Taste **Alle Programme löschen** zweimal, um alle eigen erstellten Programme, Prozesse und Gruppen aus dem Programmier-Modus zu löschen.

Die Warenkörbe werden nicht gelöscht. Warenkörbe können Sie nur im Programmier-Modus und einzeln mit der Löschtaste entfernen.

MySCC - Systemverwaltung

Profile können im Menü **MyDisplay** von Ihnen erstellt werden. Hier können Sie die Bedienoberfläche Ihres Gerätes individuell nach Ihren Wünschen einstellen und als ein jeweiliges Profil abspeichern.

Profil Download

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
3		Drücken Sie die Taste **Profil Download,** um Profile vom Gerät auf den USB-Stick zu laden.

Profil Upload

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
3		Drücken Sie die Taste **Profil Upload,** um Profile vom USB-Stick auf das Gerät zu laden.

MySCC - Systemverwaltung

Bilder Download, Bilder Upload, Bilder löschen

Sie können über die integrierte USB-Schnittstelle eigene Bilder Ihrer Speisen im Programmier-Modus verwalten. Die individuellen Speisenbilder müssen vor der Verwendung auf dem Gerät in ein spezielles Dateiformat umgewandelt werden. Auf der Webseite www.club-rational.com finden Sie eine komfortable Lösung zur Bearbeitung Ihrer Bilder. Die Anmeldung zum ClubRATIONAL und Nutzung der Funktion ist kostenlos. Folgen Sie den Hinweisen zum ClubRATIONAL auf der Homepage des Herstellers (**www.rational-online.com**). Schließen Sie anschließend den USB-Stick mit den gespeicherten Bildern an Ihr Gerät an und nutzen Sie die Bilder-Funktion zum Speichern und Löschen Ihrer Bilder wie folgt.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
3		Drücken Sie die Taste **Systemverwaltung.**

Bilder Download

Drücken Sie die Taste **Bilder Download** und die eigenen Speisenbilder werden vom Gerät auf dem USB-Stick gespeichert.

Bilder Upload

Drücken Sie die Taste **Bilder Upload** und die Bilder vom USB-Stick werden im Programmier-Modus als Speisenbilder gespeichert.

Alle eigenen Bilder löschen

Drücken Sie die Taste **Alle eigenen Bilder löschen** und alle eigenen Speisenbilder im Programmier-Modus werden gelöscht.

IP-Adressen

Hier haben Sie die Möglichkeit sich die IP Adresse, IP Gateway und IP Netmask Ihres Gerätes anzeigen zu lassen und diese zu ändern.

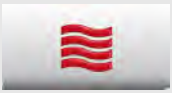
Drücken Sie die Taste **IP Adresse** und geben Sie Ihre IP-Adresse ein.

Drücken Sie die Taste **IP Gateway** und geben Sie Ihre Gateway-Adresse ein.

Drücken Sie die Taste **IP Netmask** und geben Sie Ihre Netmask-Adresse ein.

Halbe Energie

Die Leistungsaufnahme der Heizungen bei Elektrogeräten wird um 50 % reduziert (z. B. Typ 10x1/1 GN von 18 kW auf 9 kW). Nicht in iCookingControl anwählbar!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart, z. B. Heißluft.
2		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
3		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **MyEnergy.**
4		Drücken Sie die Taste **Halbe Energie.**
5		„E/2“ (halbe Energie) wird im Display angezeigt.

Dimm-Automatik

Mit Hilfe der Dimm-Automatik-Einstellung wird die Bildschirmhelligkeit bei Nichtnutzung automatisch verringert.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **MyEnergy.**
3		Drücken Sie die Taste **Dimm-Automatik** und stellen Sie die Zeit bis Bildschirmabdunkelung in Minuten (1 Min. - 30 Min.) ein.

Garraumbeleuchtung

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **MyEnergy.**
3		Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie die Taste **Garraumbeleuchtung.**

Haltezeit Klima

Mit der Einstellung **Haltezeit Klima** im Menüpunkt **MyEnergy** können Sie die Einstellung für die Haltezeit des Garraumklimas verstellen. Das Halten des idealen Garraumklimas ist in der iLC-Betriebsart möglich, wenn Sie keine Speise zubereiten. Die Haltephase ist zwischen 10-120 Minuten einstellbar. Dieser Zustand ermöglicht, ohne weitere Vorheizzeit, die Speisen sofort im Garraum zu platzieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **MyEnergy.**
3		Drücken Sie die Taste **Haltezeit Klima** und stellen Sie die Haltezeit des Garraumklimas ein (10 Min. - 120 Min.).

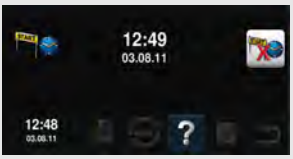
Haltezeit Beladen

Mit Hilfe dieser Funktion kann bei Garverläufen im iCookingControl die Haltezeit nach Beladungsaufforderung von maximal 10 Minuten beliebig heruntergesetzt werden. Der Garverlauf bricht nach der gewählten Zeit automatisch ab, sollte bis dahin nicht beladen worden sein.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **MyEnergy.**
3		Drücken Sie die Taste **Haltezeit Beladen** und stellen Sie die Haltezeit (2 Min.–10 Min.) ein.

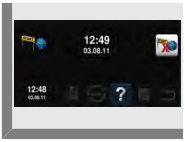
Startzeitvorwahl

Sie können Ihr Gerät automatisch starten lassen.
Achtung! Wir weisen darauf hin, dass das Aufbewahren von Lebensmitteln im nicht gekühlten oder nicht geheizten Garraum über längere Zeit hygienisch sehr bedenklich ist!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Einstellungen.**
3		Drücken Sie die Taste **Startzeitvorwahl** und stellen Sie den gewünschten Tag und die gewünschte Uhrzeit ein.
4		Wählen Sie eine Betriebsart, z. B. Beilagen Kartoffelgratin und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
5		Die Startzeit ist aktiv. Das Display wird abgedunkelt und nur die Startzeit sowie die Taste Abbruch-Startzeit werden prominent auf dem Gerätedisplay angezeigt.

- Garraumtür muss geschlossen sein!
- Garraumbeleuchtung erlischt mit aktivierter Startzeit.
- Vorheizen wird bei Startzeitbetrieb übersprungen.
- Startzeit wird durch AUS/EIN des Gerätes nicht gelöscht. Bei aktiver Startzeit ist nur die Geräte-Hilfe "?" anwählbar.

Deaktivierung Startzeit



Zur Deaktivierung der Startzeit Halten Sie die Abbruch-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.

Fühlermesswert Kerntemperatur

Auf dieser Taste wird die aktuelle Temperatur am Kerntemperaturfühler angezeigt. Dies kann als Zusatzinformation genutzt werden bei Kochpfaden, die ohne die Verwendung der Kerntemperatur ablaufen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste **Einstellungen.**
3		Hier können Sie die aktuelle Temperatur am Kerntemperaturfühler ablesen.

Recordmodus

Mit dieser Funktion kann eine häufig benutzte kerntemperaturgesteuerte Anwendung im iCookingControl in eine zeitgesteuerte umgewandelt werden, so dass kein Kerntemperaturfühler mehr gesetzt werden muss.
Für kritische Produkte mit Kerntemperaturen unter 75°C, welche durch einen sensiblen Gargrad ausgezeichnet sind, darf diese Funktion nicht verwendet werden. Dazu gehören rosa gebratene Geflügel- und Fleischstücke.

Unabdingbare Grundvoraussetzungen für die Nutzung dieser Expertenfunktion sind:
- Hoch standardisiertes Ausgangsprodukt
- Identische Ausgangstemperatur bei Aufnahme- und Abspielvorgang
- Gleiches Kaliber (Produktgewicht und –dicke)
- Gleiche Anzahl Produkte je Einschub
- Verwendung einheitliches und gleiches Zubehör bei Aufnahme- und Abspielvorgang

Diese Vorgaben sind bei jeder Anwendung des Recordmodus unbedingt einzuhalten.

Aufgenommene Einstellungen können ausschließlich für den gleichen Gerätetyp verwendet werden. Eine Übertragbarkeit auf kleinere beziehungsweise größere Gerätetypen ist damit ausgeschlossen.

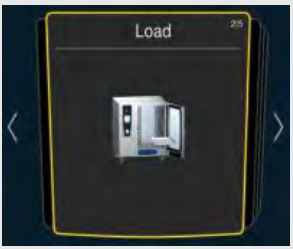
Folgende Anwendungen stehen für diese Expertenfunktion zur Verfügung:

Betriebsart	Garverlauf
Fleisch, Fisch	Braten, Grillen, Paniertes
Geflügel	Kurzbraten, Hähnchen, Grillen

MySCC - Experteneinstellung

So funktioniert es:

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **Experteneinstellung.**
3		Drücken Sie die Taste **Recordmodus.**
4		Namen für den zeitgesteuerten Garverlauf eingeben.
5		Gewünschte Anwendung in iCookingControl auswählen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Nach dem Vorheizen wie gewohnt beladen und garen.
7		Bei Aufforderung zum Entladen Garergebnis bestätigen (grüner Haken) und damit aufgenommenen Garverlauf abspeichern oder verwerfen (rotes Kreuz).

Bitte beachten Sie, dass für diese Funktion nur standardisierte Produkte des gleichen Kalibers sowie der gleichen Ausgangstemperatur verwendet werden können. Außerdem eignen sich aufgenommene ideale Garverläufe immer ausschließlich für diejenigen Gerätegrößen, mit welchen sie erstellt wurden. Der Einsatz in einem Gerät unterschiedlicher Größe zu dem Ursprungsgerät ist nicht möglich.
Sollen HACCP-Daten dokumentiert werden, empfiehlt sich die entsprechende Anwendung im iCookingControl unter Verzicht des Recordmodus.
Bitte beachten Sie, dass es je nach lokaler gesetzlicher Bestimmung notwendig ist, vor der Ausgabe der Speisen, deren Kerntemperatur zu überprüfen.

Record-Programm aufrufen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste in der Startmaske.
2		Stellen Sie den Filter auf **Programme.**
3		Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Nach Anwahl startet das Programm sofort mit Vorheizen.

Die Verwendung des Kerntemperaturfühlers ist nicht notwendig.

Zwangsreinigung

Die Zwangsreinigung fordert den Nutzer des Gerätes nach Ablauf einer definierten Zeit zu einer Reinigung auf. Mit Anzeige der Reinigungsaufforderung ist das Gerät erst nach Durchführung einer Reinigung wieder einsatzbereit. Nutzen Sie die Zwangsreinigung, um die Einhaltung von Reinigungs- und Hygienevorschriften bei Schichtbetrieb sicherzustellen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **Experteneinstellung.**
3		Drücken Sie die Taste **Zwangsreinigung.**
4		Drücken Sie die Taste **Ein-/Ausschalten der Zwangsreinigung,** um die Zwangsreinigung ein- oder auszuschalten. Das Bild der Taste zeigt, dass die Zwangsreinigung aktiv ist.
5		Drücken Sie Taste **Zeit bis zur Reinigungsaufforderung** und stellen Sie die Zeit (Stunden) bis zur Reinigungsaufforderung ein.
6		Drücken Sie die Taste **Verzögerungszeit der Zwangsreinigung** und stellen Sie ein, um wie viele Stunden die Reinigung nach der Aufforderung herausgezögert werden kann.

Sie erkennen eine aktive Zwangsreinigung auch am Hinweis auf den Zeitpunkt der nächsten Reinigung im Display.

Kerntemperatur begrenzen

Mit der Funktion "Kerntemperatur begrenzen" können Sie sowohl im manuellen Modus als auch im iCookingModus für die Betriebsarten Geflügel, Fleisch, Fisch sowie iLevelControl die minimale- und maximale Kerntemperatur des Gargutes begrenzen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **Experteneinstellung.**
3		Drücken Sie die Taste **Kerntemperatur begrenzen.**

Globale Kerntemperatur begrenzen

Drücken Sie die Taste **Minimale Kerntemperatur** und stellen Sie die globale, minimale Kerntemperatur ein.

Drücken Sie die Taste **Maximale Kerntemperatur** und stellen Sie die globale, maximale Kerntemperatur ein.

Geflügel Kerntemperatur begrenzen

Drücken Sie die Taste **Minimale Kerntemperatur** und stellen Sie minimale Kerntemperatur für Geflügel ein.

Drücken Sie die Taste **Maximale Kerntemperatur** und stellen Sie die maximale Kerntemperatur für Geflügel ein.

Fleisch Kerntemperatur begrenzen

Drücken Sie die Taste **Minimale Kerntemperatur** und stellen Sie minimale Kerntemperatur für Fleisch ein.

Drücken Sie die Taste **Maximale Kerntemperatur** und stellen Sie die maximale Kerntemperatur für Fleisch ein.

Fisch Kerntemperatur begrenzen

Drücken Sie die Taste **Minimale Kerntemperatur** und stellen Sie minimale Kerntemperatur für Fisch ein.

Drücken Sie die Taste **Maximale Kerntemperatur** und stellen Sie die maximale Kerntemperatur für Fisch ein.

Finishing Kerntemperatur begrenzen

Drücken Sie die Taste **Minimale Kerntemperatur** und stellen Sie minimale Kerntemperatur für das Finishing ein.

Drücken Sie die Taste **Maximale Kerntemperatur** und stellen Sie die maximale Kerntemperatur für das Finishing ein.

Werkseinstellung Kerntemperatur

Durch Drücken der Taste **Werkseinstellung Kerntemperatur** und Sie können die Werkseinstellung wiederherstellen.

Wenn die Funktion „Maximale Kerntemperatur“ aktiviert ist und der Maximalwert der Kerntemperatur kleiner, als 75°C (167°F) eingestellt wurde, ist es möglich, dass Lebensmittel (z.B. Geflügel) hygienisch nicht sicher gegart werden.

Meldungen

Hier haben Sie die Möglichkeit, die Meldungen von iCookingControl im Dialog Cockpit abzuschalten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **Experteneinstellung.**
3		Drücken Sie die Taste **Meldungen.**

iLC Messenger

Drücken Sie die Taste **iLC Messenger** und aktivieren/deaktivieren Sie die iLC Messenger Meldungen im iLC-Modus.

iCC Messenger

Drücken Sie die Taste **iCC Messenger** und aktivieren/deaktivieren Sie die iCC Messenger Meldungen im Dialog Cockpit.

Vorankündigung iCC - Cockpit

Drücken Sie die Taste **iCC - Cockpit Vorankündigung** und aktivieren/ deaktivieren Sie die iCC Messenger Meldungen.

Überwachung der Türöffnungszeit im Beladen und Garen

Diese Funktion dient der Überwachung von Türöffnungen im iCookingControl sowie im iLevelControl.
Sollte die Tür zu lange geöffnet sein, wird dies durch ein akustisches Signal und einem Hinweis auf dem Display signalisiert.
Die Überwachungsfunktion ist nach Beladen über den gesamten Garverlauf lang aktiv und ist in drei Stufen, wie folgt erklärt, individuell einstellbar.

Die Stufen 1 und 2 weisen darauf hin, dass die Gerätetür offen steht und hierdurch die Qualität des Produktes eventuell gefährdet sein könnte.

Die Stufe 3 steht nur im iCookingControl zur Verfügung.

Bitte überprüfen Sie Ihr Produkt, wenn Stufe 2 erreicht wurde!
Bleibt die Tür so lange geöffnet bis Stufe 3 erreicht ist, wird der Garprozess abgebrochen.

Über MySCC können Sie die Einstellungen mit Hilfe folgender Schritte verändern:

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Durch das Drücken der Taste gelangen Sie in den Menüpunkt **Experteneinstellung.**

Warnungsmeldungen beim Beladen

Drücken Sie die **Taste 1. Warnung Beladen: Tür schließen** und stellen Sie mit dem Einstellrad die Zeit bis zur Warnung ein bzw. aus (5 Sek. – 180 Sek.; off).

Drücken Sie die Taste **2. Warnung Beladen: Produkt überprüfen** und stellen Sie mit dem Einstellrad die Zeit bis zur Warnung ein bzw. aus (5 Sek. – 180 Sek.; off).

Drücken Sie die Taste **3. Warnung Beladen: Pozess abgebrochen** und stellen Sie mit dem Einstellrad die Zeit bis zur Warnung über den abgebrochenen Garprozess ein bzw. aus (5 Sek. – 180 Sek.; off).

Warnungsmeldungen beim Garen

Drücken Sie die Taste **1. Warnung Garen: Tür schließen** und stellen Sie mit dem Einstellrad die Zeit bis zur Warnung ein bzw. aus (5 Sek. – 180 Sek.; off).

Drücken Sie die Taste **2. Warnung Garen: Produkt überprüfen** und stellen Sie mit dem Einstellrad die Zeit bis zur Warnung ein bzw. aus (5 Sek. – 180 Sek.; off).

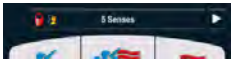
Drücken Sie die Taste **3. Warnung Garen: Prozess abgebrochen** und stellen Sie mit dem Einstellrad die Zeit bis zur Warnung für den abgebrochenen Garprozess ein bzw. aus (5 Sek. – 180 Sek.; off).

MySCC - MyDisplay

Konfigurieren Sie Ihr Display und Zugriffsberechtigungen mit der Funktion **MyDisplay** und speichern die erstellten Konfigurationen unter einem **Profil** ab.
Sie können diese Konfigurationen immer wieder abrufen, indem Sie das jeweilige Profil anwählen.
Außerdem können Sie den Zugriff soweit einschränken, dass z. B. nur noch selbst abgespeicherte Garabläufe für den Nutzer anwählbar sind.

Profil aktivieren/wechseln

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC-** Taste.
2		Durch das Drücken der Taste gelangen Sie in den Menüpunkt **MyDisplay.**
3		Drücken Sie die Taste **Profil aktivieren,** um mittels Einstellrad in die entsprechende Profilansicht zu wechseln. Wenn Sie vorher im Profil ein Passwort vergeben haben, werden Sie aufgefordert dieses einzugeben.



Außerdem können Sie über den Startbildschirm auf die verschiedenen Profile zugreifen. Drücken Sie dafür bitte auf den Pfeil, rechts am oberen Displayrand.
Oder drücken Sie auf den Balken am oberen Displayrand. Nachdem dieser nun rot blinkt, können Sie zwischen den verschiedenen Profilen mittels Einstellrad wechseln.

Mittels Passwort können Sie Ihr Profil vor unberechtigtem Zugriff schützen. Nur mit dem Passwort kann das geschützte Profil deaktiviert werden. Bitte schützen Sie sich vor dem Verlust des Passwortes. Bei vergessenem Passwort kann MyDisplay nicht mehr deaktiviert werden. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Profil Upload

Drücken Sie die Taste **Profil Upload,** um Profile vom USB-Stick auf das Gerät zu laden. Setzen Sie den USB-Stick ein, bevor Sie die Taste drücken.

Profil Download

Drücken Sie die Taste **Profil Download,** um Profile vom Gerät auf den USB-Stick zu laden. Setzen Sie den USB-Stick ein, bevor Sie die Taste drücken.

Profil bearbeiten

Drücken Sie die Taste **Profil bearbeiten,** um das Profil zu bearbeiten.
Sie haben nun die Möglichkeit die folgenden Einstellungen zu treffen:

Drücken Sie die Taste **Profil benennen.** Sie können nun den Profilnamen ändern.

Drücken Sie die Taste **Passwortvergabe** und geben Sie anschließend ein Passwort ein, um Ihr Profil mit einem Passwort zu schützen.

Drücken Sie die Taste **Rangfolge** und stellen Sie anschließend mit dem Einstellrad die Rangfolge dieses Profils von 1 bis 5 ein.
Die Rangfolge bestimmt die hierarische Stellung des Profils gegenüber anderen Profilen auf Ihrem Gerät.
5 hat die höchste Rangfolge und 1 die kleinste Rangfolge. Dies heißt, dass alle Profile, die eine Rangfolge von 1 bis 4 haben dem Profil mit Rangfolge 5 untergeordnet sind.
Das hat zur Folge, dass Sie trotz Passwortschutz das Passwort nicht eingeben müssen, wenn Sie von einem Profil mit höherem Rang (z.B. Rang 5) in ein Profil mit einem niedrigerem Rang (z.B. Rang 3) wechseln wollen.
Wenn Sie aber von einem Profil mit niedrigem Rang in ein Profil mit hohem Rang wechseln wollen, müssen Sie bei eingestelltem Passwortschutz immer das Passwort eingeben.

Drücken Sie die Taste **Profil löschen.** Nun kann das gewählte Profil gelöscht werden.

Die Konfigurationen des Displays und der Zugriffsberechtigungen können Sie nur über das Administratorprofil (Name "5 Senses") tätigen. Dieses Profil ist auf dem Gerät voreingestellt und kann nicht gelöscht werden.
Alle anderen Profile können gelöscht werden.

Außerdem können Sie noch die folgenden Einstellungen vornehmen, um das Profil individuell nach Ihren Wünschen anzupassen.

Startmaskenansicht

Manuelle Betriebsarten:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die manuellen Betriebsarten auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen sollen.

Betriebsart Geflügel:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Geflügel auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Betriebsart Fleisch:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Fleisch auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Betriebsart Fisch:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Fisch auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen sollen.

Betriebsart Eierspeisen:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Eierspeisen auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Betriebsart Beilagen:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Beilagen auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Betriebsart Backwaren:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Backwaren auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen sollen.

Betriebsart Finishing:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die Betriebsart Finishing auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Top 10:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob die zehn meist genutzten Anwendungen über die iCC-Taste auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Programmiermodus:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob der Programmiermodus auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen sollen.

iLevelControl:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob der iLC-Modus auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

Efficient CareControl:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, ob der Reinigungsmodus auf der Startmaske für dieses Profil erscheinen soll.

MySCC

Alle Items außer Favoriten ausblenden:
Durch Drücken der Taste können Sie einstellen, dass nur die Favoriten in MySCC angewählt werden dürfen.

Favoriten für dieses Profil bearbeiten:
Durch Drücken der Taste bestimmen Sie, welche Favoriten in diesem Profil bei MySCC hinterlegt werden sollen.

Rechtevergabe

Ansicht Bild/Leiste:
Wählen Sie hier, ob im Programmier-Modus die Programme als Bilder oder in einer Liste angezeigt werden.

Ansichtswechsel Bild/ Liste:
Hier können Sie auswählen, ob für dieses Profil zwischen Bild- oder Listenansicht im Programmiermodus gewechselt werden soll.

Filter Listenansicht:
Hier stellen Sie ein/aus, ob für dieses Profil im Programmiermodus der Filter bei der Listenansicht verwendet werden soll.

Programme erstellen, editieren und löschen:
Wählen Sie hier, ob für dieses Profil im Programmiermodus Programme neu erstellt, geändert, gelöscht und ausblendet werden können.

Zoomfaktor:
Hier können Sie den Favorit für den Zoomfaktor der Bildansicht für dieses Profil auswählen.

Filter:
Setzen Sie hier den Filter für den Programmiermodus für dieses Profil.

Sortierung:
Wählen Sie hier, nach welchem Merkmal die Programmliste für dieses Profil sortiert werden soll.

Garparameter:
Hier können Sie für dieses Profil wählen, ob Sie die Garparameter einstellen können (bedienbar), ob sie nur sichtbar sein sollen, oder, ob Sie gar nicht sichtbar sein sollen.

iCC - Cockpit:
Schalten Sie hier das iCC - Cockpit für dieses Profil ein oder aus.

Efficient CareControl

Spülen ohne Tabs:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm Spülen ohne Tabs angewählt werden soll.

Klarspülen:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm Klarspülen angewählt werden soll.

Zwischenreinigen:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm Zwischenreinigen angewählt werden soll.

Spar:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm spar angewählt werden soll.

Mittel:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm mittel angewählt werden soll.

Stark:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm stark angewählt werden soll.

Schnell:
Wählen Sie, ob das Reinigungsprogramm schnell angewählt werden soll.

Zusatzfunktion

Infotaste/Hilfe:
Die Infotaste und die Hilfetaste werden ausgeblendet.

Verzeichnisstruktur Programmgruppe:
Drücken Sie diese Taste zur Anzeige der Verzeichnisstruktur einer Programmgruppe.

Text Kopfzeile:
Speichern Sie einen Namen zur Anzeige während eines idealen Kochpfades (z.B. Mittag).

Neues Profil hinzufügen

Drücken Sie die Taste **Neues Profil hinzufügen,** um ein neues Profil zu erstellen.

Sie können zusätzlich zum Administratorprofil "5 Senses" noch 10 weitere Profile hinzufügen.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Im folgenden Beispiel werden Ihnen die Möglichkeiten gezeigt, wie Sie mit Hilfe von MyDisplay Ihr Profile individuell gestalten können.

Rufen Sie über den Startbildschirm den Programmiermodus auf.

Drücken Sie die Taste, um in den Programmiermodus zu gelangen.

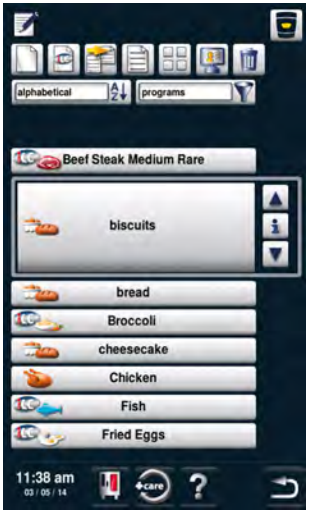
Im Programmiermodus können Sie sich über den Filter die Gruppen aufrufen lassen.
Einer Gruppe können Programme zugeordnet werden. Somit kann man über das Aufrufen einer Gruppe auf alle zugeordneten Programme zugreifen.

Drücken Sie die Taste, um eine neue Gruppe zu erstellen.

Geben Sie Ihrer Gruppe einen Namen. Zum Beispiel "Bäckerei".
Bestätigen Sie mit dem grünen Haken.

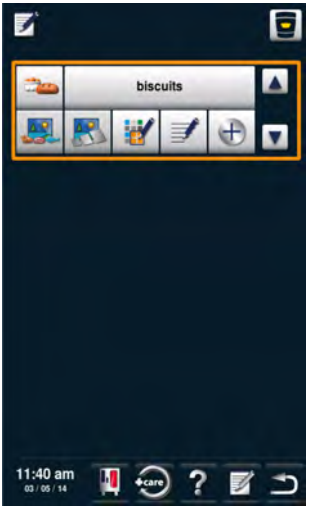
Wechseln Sie über den Filter von den Gruppen wieder zurück zu den Programmen.

MySCC - MyDisplay - Beispiel



Scrollen Sie mit dem zentralen Einstellrad bis zu dem Programm, dass Sie bearbeiten wollen.

Drücken Sie die Taste, um das Programm zu bearbeiten.



Nun können Sie das Programm individuell anpassen.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Drücken Sie die Taste, um dem Programm ein Bild zu hinterlegen.

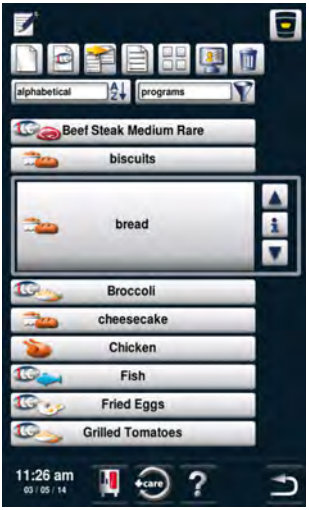
Fügen Sie Ihr gewünschtes Bild hinzu.

Drücken Sie die Taste, um das Programm einer Gruppe zuzuordnen.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Wählen Sie Ihre Gruppe aus. Zum Beispiel die Gruppe "Bäckerei".

Drücken Sie zweimal die Taste **Speichern.** Wiederholen Sie diese Vorgehensweise für weitere Programme, wie z.B. Brot, Käsekuchen, Muffin, Bretzel oder Semmeln.



Wenn Sie all Ihre Programme erstellt haben, können Sie im nächsten Schritt Ihr Profil bearbeiten.

Drücken Sie die Taste, um zur Bearbeitung Ihres Profils zu gelangen.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

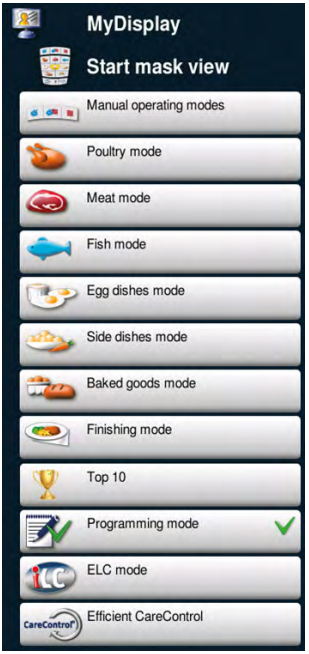
Hier haben Sie eine Übersicht über Ihre Profile.

Drücken Sie die Taste, um ein neues Profil hinzuzufügen.

Das neu hinzugefügte Profil kann nun bearbeitet werden.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Ändern Sie den Name Ihres Profils (z.B. in "Bäckerei"), stellen Sie ein Passwort ein und stellen Sie eine Rangfolge ein.
Die Rangfolge bestimmt die hierarische Stellung des Profils gegenüber anderen Profilen auf Ihrem Gerät. Das hat zur Folge, dass Sie trotz Passwortschutz das Passwort nicht eingeben müssen, wenn Sie von einem Profil mit höherem Rang in ein Profil mit einem niedrigerem Rang wechseln wollen.
Wenn Sie aber von einem Profil mit niedrigem Rang in ein Profil mit hohem Rang wechseln wollen, müssen Sie bei eingestelltem Passwortschutz immer das Passwort eingeben.

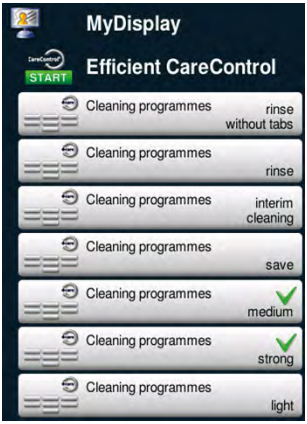


Passen Sie Ihre Startmaske nach Ihren Wünschen an. Zum Beispiel wählen Sie alle Menüpunkte ab, außer den Programmiermodus. Der grüne Haken markiert, dass Sie den Menüpunkt angewählt haben.

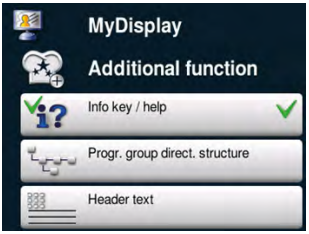
Wählen Sie hier, was in diesem Profil über MySCC einstellbar sein soll. Zum Beispiel, dass nur Favoriten anwählbar sind.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Hier stellen Sie ein, wie Ihre Ansicht im Programmiermodus aussehen soll.
Stellen Sie zum Beispiel ein
- Bilderansicht
- Wechsel zwischen Bildern / Listen aus
- Filter aus
- Bearbeitung der Programme aus
- Zoomfaktor automatisch
- Voreinstellung des Filters auf Gruppen
- Sortierung automatisch
- Garparameter sichtbar aber nicht veränderbar
- Dialog Cockpit sichtbar
- Gruppe "Bäckerei" sichtbar



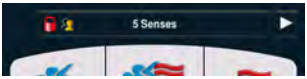
Stellen Sie ein, welche Reinigungsprogramme verwendet werden dürfen. Zum Beispiel nur mittlere und starke Reinigung.



Wählen Sie abschließend noch die Experteneinstellungen. Zum Beispiel, dass nur die Info- und die Hilfetasten verfügbar sind, mit denen Sie auf das Onlinehandbuch zugreifen können.

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Drücken Sie die Taste, um zum Startbildschirm zu gelangen.



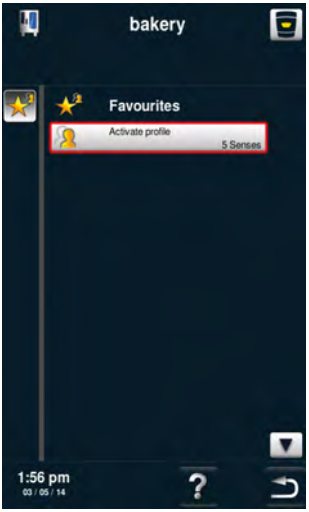
In der oberen Leiste können sie zwischen den Profilen wechseln.

Wechseln Sie auf Ihr neu gestaltetes Profil "Bäckerei".

MySCC - MyDisplay - Beispiel

Sie sollten nun dieses Ansicht sehen. Dies wurde in den vorangegangenen Schritten eingestellt.
Der Benutzer kann hier zwischen den gezeigten Anwendungen wählen.

Drücken Sie die Taste, wenn Sie wieder das Profil wechseln wollen.



Hier können Sie wieder in das Profil 5 Senses wechseln.

Geben Sie nun das Passwort ein, um wieder zurück auf die Startmaske zu wechseln.

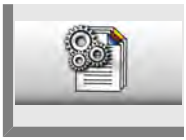
Das Beispiel ist beendet.

MySCC - Service

In der Serviceebene können Sie Daten, wie z. B. den Gerätetyp, Softwareversionsstand oder die Telefonnummern der Hotlines abfragen.

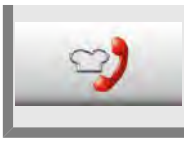
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die **MySCC** -Taste.
2		Drücken Sie die Taste für den Menüpunkt **Service.**

Informationen zu Gerätetyp/Software



Drücken Sie die Taste **Informationen zu Gerätetyp/Software** für Informationen über den Gerätetyp und die Softwareversion.

Chefline



Drücken Sie die Taste **Hotline-Koch** für die Anzeige der Chef-Hotline.

Service-Hotline

Drücken Sie die Taste **Hotline-Service** für die Anzeige der Service-Hotline.

Info Kommunikation

Um den Datenaustausch im Zusammenhang mit unserer Software, dem KitchenManagement System, zu ermöglichen, muss das SelfCookingCenter® 5 Senses in ein homogenes Netzwerk eingebunden werden. In diesem Netzwerk befindet sich auch der PC, auf welchem das KitchenManagement System installiert ist.

Dabei gilt folgendes:

- Das SelfCookingCenter® 5 Senses ist serienmäßig mit Netzwerkkarte ausgestattet
- Zusätzlich muss es mit der Option Ethernetschnittstelle bestellt bzw. nachgerüstet werden
- IP Adresse, Subnetmask und ein Gateway sind am Gerät einzustellen
- Anschließend kann das SelfCookingCenter® 5 Senses wie ein PC an das Netzwerk angeschlossen werden.

Ist dies erfolgt, können Sie von einem PC, der sich im gleichen Netzwerk befindet, mittels PING die Verbindung testen.

Das Gerät kann an das Netzwerk angeschlossen werden über:
- WLAN-Router
- Powerline-Adapter
- Access-Point

Service des Luftfilters

Tischgeräte Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN:
Lösen Sie den Luftfilter durch Drücken des Rahmens an den beiden aufgerauten Stellen. Kippen Sie den Filter nach unten weg und ziehen Sie diesen komplett vom Gerät ab.
Reinigen Sie den Luftfilter in der Spülmaschine (kein CleanJet® !) und lassen diesen anschließend trocknen. Ist der Luftfilter nach der Reinigung immer noch völlig verklebt und verschmutzt, muss er ausgetauscht werden.
Setzen Sie den Luftfilter zuerst mit den hinteren Haken in die Löcher auf der Geräteunterseite ein und verrasten diesen anschließend durch Andrücken von unten nach oben (umgekehrt zur Entnahme des Filters).
Luftfilter Nr.: 40.03.461

Standgeräte Typ 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN:
Für den Wechsel der Luftfilter an den Standgeräten 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN verständigen Sie bitte Ihren Rational Service Partner!

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen.
- Führungsschiene reinigen.
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten).
- Rechteckiges Teil der Dichtung muss vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Garraumdichtung:

6 x 1/1 GN	Nr: 20.00.394
6 x 2/1 GN	Nr: 20.00.395
10 x 1/1 GN	Nr: 20.00.396
10 x 2/1 GN	Nr: 20.00.397
20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398
20 x 2/1 GN	Nr: 20.00.399

Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken.
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen.
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Nr.: 3024.0201, Glühlampe nicht mit Fingern berühren).
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Nr.: 40.00.094).
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben.

Info Entkalken Beschwadungsdüse

Bitte überprüfen Sie 1 mal pro Monat die Beschwadungsdüse auf Kalkrückstände.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
3		Überwurfmutter der Beschwadungsdüse lösen (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselweite 15).
4		**Warnung!** Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske. Beschwadungsdüse nach Entkalkung gründlich mit Wasser spülen.
5		Beschwadungsdüse in die Entkalkerflüssigkeit legen und einwirken lassen (Beschwadungsdüse muss kalkfrei sein)

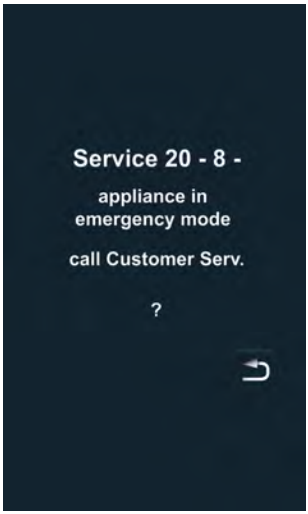
Info Entkalken Beschwadungsdüse

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Montage in umgekehrter Reihenfolge – Einbaulage beachten

Störungsmeldungen

Displayanzeigen Störung allgemein

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese im Display angezeigt. Bitte beachten Sie die Telefonnummer für eine schnelle Kontaktaufnahme mit Ihrem Kundendienst.



Störungen, die es erlauben, dass das Gerät weiter zum Garen verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Zurück-Taste unterdrückt werden.

Info Störungsmeldungen

Bitte beachten Sie die vorgeschlagenen Maßnahmen in der nachfolgenden Tabelle.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste” weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 11	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste” weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 12	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste” weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 14	Beim Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste” weggedrückt werden. Gerät kann nur in der Betriebsart "Trockene Hitze" verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 20	Anzeige für 30 Sek. beim Wechsel der Betriebsart, beim Einschalten, bzw. bei Anwahl der iCookingControl-Betriebsarten.	Arbeiten mit iCookingControl-Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 25	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care ohne Funktion! - Wasserhahn ganz aufdrehen. - Zulaufsieb überprüfen - Behälter aus dem Garraum entnehmen. - Sind keine Fehler feststellbar, bitte Kundendienst verständigen. - Wenn Service 25 bei laufender CleanJet® +care-Reinigung auftritt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und Garraum mit Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech).

Störungsmeldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
		- Gerät kann kurzzeitig zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 26	Wird kontinuierlich angezeigt.	Tritt die Störmeldung bei laufender CleanJet® +care- Reinigung auf, bitte „CleanJet® -Abbruch“ starten. Wird die Störmeldung nach dem Ablauf von „CleanJet® -Abbruch“ weiterhin angezeigt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und den Garraum mit der Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech). Bitte Kundendienst verständigen!
Service 27	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	CleanJet® +care nicht möglich! Bauseitige Spannungsversorgung für 5 Sekunden aus- und wieder einschalten.
Service 28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 29	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und bei Bedarf erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen, bitte den Kundendienst verständigen!
Service 31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 32 Gasgeräte	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 33 Gasgeräte	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 34	Wird kontinuierlich angezeigt.	Folgen Sie ggf. der Aufforderung auf dem Display, bleibt der Fehler bestehen, bitte Kundendienst verständigen!

Info Störungsmeldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 35	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte UltraVent® an Stromversorgung anschließen.
Service 36	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten und beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich - Kundendienst verständigen!
Service 37	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten und beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich - Kundendienst verständigen!
Service 40	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 41	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 42	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 43	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 44	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 110	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 120	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!

Bevor Sie den Service anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“).
Wassermangel blinkendes Wasserhahn-Symbol.	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).

	Ablauf verstopft.	Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr, wie in der Installationsanleitung beschrieben, verlegen. Gerät regelmäßig mit CleanJet® +care reinigen.
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst.	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen.
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Beim Gerät bildet sich Schaum oben am Abluftrohr während der CleanJet® +care-Reinigung.	Zu weiches Wasser.	Bitte Kundendienst verständigen!
	Ablauf nicht korrekt installiert.	Ablaufinstallation gemäß Installationshandbuch ausführen.
Während des Ablaufes eines CleanJet® +care-Prozesses wird die Laufzeit plötzlich wieder hoch gezählt.	CleanJet® +care-Prozess ist gestört.	Stellen Sie sicher, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle im Garraum korrekt fixiert sind. Es dürfen sich keine Behälter oder Bleche während des CleanJet® +care-Prozesses im Garraum befinden.
Gerät zeigt "Bitte Filter wechseln".	Der Luftfilter ist verschmutzt.	Bitte wechseln Sie den Luftfilter. Siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“. Drücken Sie den „Zurückpfeil“ zum Bestätigen der Meldung.

Gasgerät zeigt „Polarität tauschen“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen.	Gashahn öffnen, Lüftungsdecke einschalten.
	Gasdruck zu gering.	Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste.	Garraum zu heiß.	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise“, „Cool Down“).

Info EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

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

CE

RATIONAL
...denn der Unterschied liegt im Detail!

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

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

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

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

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**

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

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**

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

Landsberg, 12.06.2014

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

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Info

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

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

CE

RATIONAL
...denn der Unterschied liegt im Detail!

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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer 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 Unio következő irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, 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 in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar.

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC**

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

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

kiwa
Approved
EC Directive
EC TYPE EXAMINATION
2009/142/EC
GASTEC

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**

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

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

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
TEL. +49 (0)8191 327387
E-MAIL info@rational-online.de

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

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

RATIONAL Schweiz AG
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH
TEL. +43 (0)662 832799
E-MAIL info@rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es

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

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

RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipmanlari Tic. Ltd. Sti.
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be

RATIONAL Nederland
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si

RATIONAL Norge AS
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no

America

RATIONAL Canada Inc.
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca

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

RATIONAL USA Inc.
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
PHONE +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au

RATIONAL South America
PHONE +54 11 4621 1422
E-MAIL info@rational-online.com.ar

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

RATIONAL Colombia – America Central
PHONE +57 (1) 743 38 37
E-MAIL info@rational-online.co

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
PHONE (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in

RATIONAL 上海
电话 +86 21 64737473
电邮 office.shanghai@rational-china.com

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
PHONE +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea
전화 +82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd
PHONE +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd
PHONE +65 68095850
E-MAIL info@rational-online.sg

www.rational-online.com

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com

© RATIONAL AG 2015