



SelfCookingCenter[®]

Original Betriebsanleitung



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! - RATIONAL ConnectedCooking



Verbinden Sie Ihre RATIONALGeräte ganz einfach mit der modernen Vernetzungslösung für die Profiküche. Mit ConnectedCooking haben Sie immer alles im Griff: Einfache Geräteverwaltung, Fernzugriff mit Remotefunktion via Smartphone, die automatische HACCP-Dokumentation oder laden Sie Rezepte aus der RATIONAL-Bibliothek einfach auf Ihre Geräte.

Einfach anmelden unter ConnectedCooking.com



RATIONAL ServicePlus

GRATIS! - ChefLine®

Sie haben Fragen zu Rezepten oder Garabläufen? Das Ergebnis entspricht nicht ganz Ihren Wünschen? Kein Problem, wir beraten Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter
Deutschland +49 8191 327 300
Österreich +43 662 832 799 30
Schweiz +41 71 7279092

RATIONAL Servicepartner



Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive:
Deutschland +49 8191 327 333
Österreich +43 662 832 799 33
Schweiz +41 71 7279092

2 Jahres Garantie

Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Erstinbetriebnahme. 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® .

Bitte lesen Sie das Handbuch vor Inbetriebnahme aufmerksam durch.

Sie werden mit Ihrem SelfCookingCenter® – 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.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem SelfCookingCenter® .

**Ihre
RATIONAL AG**

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Händler:

Installateur:

Installiert am:

Geräte-Nummer:



Inhaltsverzeichnis

Piktogrammerklärung	12
Erstmalige Inbetriebnahme	13
Sicherheitshinweise	15
Haftung	18
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	20
Funktionsteile	23
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	24
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	28
Arbeiten mit der Handbrause	30
Hinweise zum Gebrauch der USB-Schnittstelle	31
Allgemeine Bedienung	32
Allgemeine Hinweise	32
Hilfefunktion	34
Piktogramm-Erklärung	34
Übersicht Betriebsmodus	35
Display nach dem Einschalten	35
Übersicht Betriebsmodus	37
Die verschiedenen Betriebsmodi	37
iCookingControl	39
Anzeige iCC Cockpit	39
Piktogramm-Erklärung	39
Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess	39
Optionen nach Garende	39
Bedienung iCC - Cockpit	42
Anzeige iCC - Monitor	42
iCC Messenger	42
Beispiel: Hähnchen	42



Inhaltsverzeichnis

Top 10	48
---------------	----

Combi-Dämpfer-Modus	49
----------------------------	----

Piktogramm Erklärung	49
----------------------	----

Dampf	51
-------	----

Heißluft	52
----------	----

Kombination aus Dampf und Heißluft	54
------------------------------------	----

ClimaPlus Control ®	56
---------------------	----

Zeiteinstellung oder Dauerbetrieb	57
-----------------------------------	----

Manuelles Vorheizen	57
---------------------	----

Manuelle Beschwadung	59
----------------------	----

Luftgeschwindigkeit	59
---------------------	----

Delta-T-Garen	61
---------------	----

Cool Down	63
-----------	----

Programmier - Modus	65
----------------------------	----

Piktogramm-Erklärung	65
----------------------	----

Bildansicht	65
-------------	----

Sortier- und Filterfunktion	68
-----------------------------	----

Speichern aus laufendem Betrieb	69
---------------------------------	----

Programmieren – iCookingControl-Modus	70
---------------------------------------	----

Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus	72
-------------------------------------	----

Programmieren – iLC-Modus	74
---------------------------	----

Programm starten	76
------------------	----

Programmschritte prüfen	76
-------------------------	----

Programmier - Modus	78
---------------------	----

Gruppe erstellen	78
------------------	----

Programmier - Modus	79
---------------------	----

Gruppe zuweisen	79
-----------------	----



Inhaltsverzeichnis

Programm ändern	80
Programm kopieren	82
Programm löschen	83
Alle Programme löschen	83
Zusatzattribute	84
Reihenfolge	84
iLevelControl	86
Piktogramm-Erklärung	86
Speisen in das Auswahlfenster laden	88
iLC -Garprogramm speichern	88
iLC -Garablauf speichern	88
Speisen platzieren und starten	88
Speisen löschen	91
Warenkörbe speichern	92
iLevelControl	93
Arbeiten mit der Option 3-Kerntemperaturfühler	93
Efficient CareControl	95
Anzeige Pflege- und Verschmutzungszustand	95
Reinigungsaufforderung	97
Starten der Reinigung	98
Reinigungsstufen	102
CleanJet ® +care-Abbruch	103
Tastensperre	104
Gerätekonfiguration über MySCC	105
MySCC - Favoriten	106
MySCC - Einstellungen	107
Sprache	107

Datum und Uhrzeit	107
Garzeit-Format	109
Echtzeit-Format	109
Anzeige der Restzeit/Zielzeit	109
Garraumbeleuchtung	111
Garraumbeleuchtung ohne Funktion Einschubsignalisierung	111
MySCC - Einstellungen	112
Beleuchtungseinstellungen für ein SelfCookingCenter XS Typ 6 2/3	112
Garraumbeleuchtung	112
Bei geöffneter Tür	112
MySCC - Einstellungen	114
Beleuchtungseinstellungen für Geräte mit der Funktion Einschubsignalisierung.	114
Garraumbeleuchtung	114
LED-Beleuchtung Tür dimmen	114
Einschubsignalisierung	114
Blinken bei Aktionsaufforderung	114
Bei geöffneter Tür	114
Temperatureinheit	117
Displayhelligkeit	117
Nachlaufzeit der Kondensationshaube	117
Tellergewicht à la carte	117
Tellergewicht Bankett	117
Anzahl der Einschübe	117
Reihenfolge der Einschübe	117
Haltezeit Klima	117
MySCC - Akustik	119
Gesamtlautstärke	119



Inhaltsverzeichnis

Tastenton	119
Tastenton Lautstärke	119
Beladen-/Aktionsaufforderung	119
Ende Programmschritt	119
Garzeitende	119
Prozessabbruch/Fehler erkannt	119
Werkseinstellung Akustik	119
MySCC - Systemverwaltung	121
HACCP Daten Download	121
Infodaten Download	123
Servicedaten Download	125
Programm Download	126
Programm Upload	126
Alle Programme löschen	126
Profil Download	128
Profil Upload	128
Bilder Download	130
Bilder Upload	130
Alle eigenen Bilder löschen	130
Remote Bedienung eines anderen Gerätes	132
Netzwerkeinstellungen	134
Erweiterte Einstellungen für ConnectedCooking	134
MySCC - ConnectedCooking	136
Anmelden des Gerätes	136
Einstellungen ConnectedCooking	136
MySCC - Systemverwaltung	139
Gerätegrundeinstellungen Download Upload	139



Inhaltsverzeichnis

MySCC - MyEnergy 140

Halbe Energie 140

Dimm-Automatik 141

Haltezeit Klima 142

Haltezeit Beladen 143

MySCC - MyEnergy 144

Energieverbrauchsanzeige 144

Download Energieverbrauch nach Chargen 144

Download Energieverbrauch Auswertung 144

Standard-Einheit 144

Energie-Messenger 144

MySCC - Experteneinstellungen 146

Startzeitvorwahl 146

Fühlermesswert Kerntemperatur 148

Recordmodus 149

Record-Programm aufrufen 149

Zwangsreinigung 153

MySCC - Experteneinstellung 155

Reinigungsplan 155

Reinigungsplan Betriebsart 155

Reinigung Montag bis Sonntag 155

Verzögerungszeit bei Zwang 155

Kerntemperatur begrenzen 158

Meldungen 161

Überwachung der Türöffnungszeit im Beladen und Garen 163

Reinigungsanzeige des integrierten Fettablaufs 165

Natriumhydroxidarmer Reiniger 167



Inhaltsverzeichnis

MySCC - MyDisplay 168

Profil aktivieren/wechseln 168

Profil Upload 168

Profil Download 168

Profil bearbeiten 168

Neues Profil hinzufügen 168

MySCC - MyDisplay - Beispiel 176

MySCC - Service 186

Informationen zu Gerätetyp/Software 186

Chefline 186

Service-Hotline 186

Anschluss LAN-Kabel 187

Haustechnik 189

Reinigung Garraumdichtung 189

Reinigung der Glasscheiben 189

Reinigung der LED Abdeckungen 189

Spülen der Tropfwanne und Ablaufrinne (Nur Tischgeräte) 189

Service des Luftfilters 189

Auswechseln der Türdichtung 189

Leuchtmittel tauschen 189

Entkalken Beschwadungsdüse 195

Störungsmeldungen 197

Bevor Sie den Service anrufen 201

EG-Konformitätserklärung 204

Piktogrammerklärung



Gefahr!

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



Warnung!

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



Vorsicht!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenenfalls 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.



Die oberste Einschubhöhe darf maximal 160 cm hoch sein.

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 2/3, 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 umgedreht mittig vor das obere und untere Lüfterrad.
- Für weitere Details beachten Sie bitte die Displayhinweise und das Installationshandbuch.



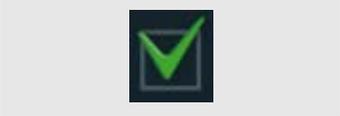
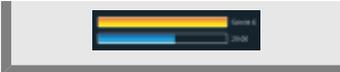
Brandgefahr!

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.

Erstmalige Inbetriebnahme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie die Taste zum Starten des Selbsttestes.
2		Anschlussart an Normal- oder Weichwasser wählen.
3		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 und auf die Gefahren des Gerätes hingewiesen. Oberflächen und Zubehörteile können heiß sein, bitte bei der Beaufsichtigung beachten. Reinigung und Benutzerwartung dürfen auch unter Aufsicht nicht von Kindern durchgeführt werden.

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.

Wenn die Einbausituation des Gerätes ergibt, dass der oberste Einschub höher als 160 cm ist, muss dies durch den beigelegten Aufkleber gekennzeichnet werden.



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 Einhängestelle 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.



Die Zulassung IEC 60417-6332 ermöglicht eine Aufstellung der Combi-Dämpfer in Elektro Ausführung in feucht warmen Umgebungen.



Warnung!

Räuchern von Lebensmitteln im Gerät

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



Warnung!

Keine Gegenstände auf Gerätedecke

Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf die Gerätedecke. Beim Herabfallen droht Verletzungsgefahr!

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!

Sicherheitshinweise und Haftung



Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- Geräte, Transport- und Hordengestellwagen können beim Transport kippen.
- Wenn Sie Geräte, Transport- und Hordengestellwagen über Schwellen oder auf schiefen Ebenen schieben, besteht Quetsch- und Verletzungsgefahr durch Kippen.
- Achten Sie darauf Geräte, Transport- und Hordengestellwagen beim Transport nicht zu kippen.
- Schieben Sie Geräte, Transport- und Hordengestellwagen vorsichtig über Schwellen und schiefe Ebenen.
- Geräte und Combi-Duos auf Rollen können beim Transport oder Fahren kippen.
- Wenn Ihr Gerät oder Combi-Duo auf Rollen steht und sie die Feststellbremse nicht lösen bevor Sie das Gerät transportieren möchten, kann das Gerät oder der Combi-Duo kippen.
- Lösen Sie die Feststellbremsen der Rollen, bevor Sie das Gerät oder den Combi-Duo transportieren.
- Ziehen Sie die Feststellbremsen der Rollen nach dem Transport wieder fest.
- Rollen können beschädigt werden, wenn das Gerät oder der Combi-Duo mit festgezogenen Feststellbremsen bewegt wird.
- Wenn die Rollen beschädigt sind, kann das Gerät oder der Combi-Duo umkippen.
- Lösen Sie immer die Feststellbremsen, bevor Sie das Gerät oder den Combi-Duo bewegen.
- Rollen können beschädigt werden, wenn Sie die Ausrichtung der Rollen mit festgezogenen Feststellbremsen verändern möchten.
- Wenn die Rollen unter dem Gerät hervorstehen und Sie die Ausrichtung der Rollen verändern möchten, lösen Sie zuerst die Feststellbremse und verdrehen Sie dann die Rollen.
- Treten Sie nicht gegen die Rollen.

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 Garraumdichtung 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.
- 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.

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur



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 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und die 10 x 2/1 GN

Luftfilter Artikelnummer 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Luftfilter Artikelnummer

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

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

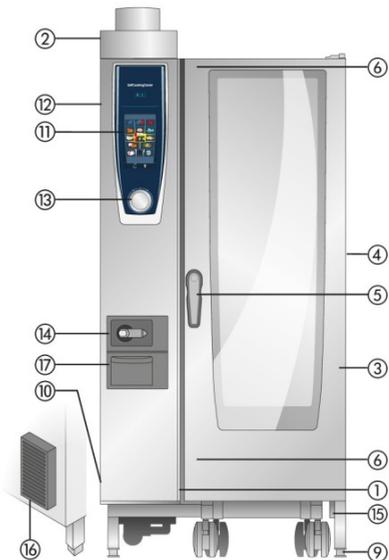
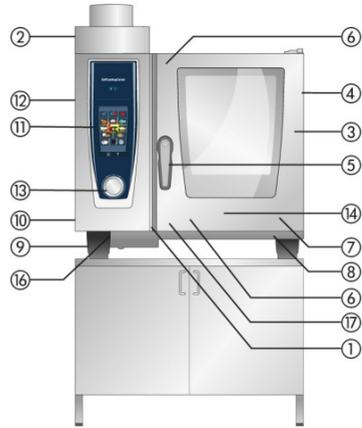
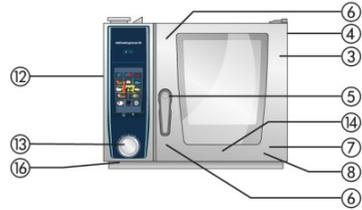


Gefahr - Hochspannung!

- *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.*

Funktionsteile

- ① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
- ③ **Garraumbeleuchtung**
- ④ **Gerätetür mit Dreifachverglasung**
- ⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion
Standgeräte: Einhandbedienung
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Dreifachverglasung** (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)
- ⑰ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)
- ⑱ **Schublade/Klappe für Care-Tabs**



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 von +5 °C bis +40 °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 abgegeben werden. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich. Sie erreichen 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.

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 2/3 GN	20 kg	(je Einschub max. 10 kg)
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.



Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Tischgerät 6 x 2/3 GN mit Einhängegestell

- Zum Entnehmen der rechten Seite greifen Sie das Eihängegestell im oberen Bereich und drücken es nach oben. Das Eihängegestell löst sich von den 2 Arretierungsbolzen und kann entnommen werden.
- Beim Einbau führen Sie die Öse des Eihängegestells auf die Arretierungsbolzen und drücken von oben auf die Ösen bis diese in die Arretierungsbolzen einrasten.
- Zum Entnehmen des linken Eihängegestells heben Sie es leicht an und schwenken es dann nach rechts in den Garraum um die beiden Arretierungshaken vom Luftleitblech zu lösen. Lösen Sie den oberen und unteren Schließhaken des Luftleitbleches mit einem Schraubendreher, dann kann das Eihängegestell zusammen mit dem Luftleitblech entnommen werden. Das linke Eihängegestell kann nur zusammen mit dem Luftleitblech entnommen werden.



Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegerüst 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.



Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Für Informationen über das Arbeiten mit der Option **3 Kerntemperaturfühler** 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 (RATIONAL Artikelnummer 60.70.359). 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!

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch 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 und stellen Sie sicher, dass der Schlauch der Handbrause sauber ist.



Vorsicht!

- Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein - Verbrennungsgefahr!
- Wenn Sie die Handbrause nicht täglich verwenden, können sich in der Wasserleitung Keime bilden. Spülen Sie die Handbrause täglich 2 Mal für 10 Sekunden mit Wasser durch.
- Wenn Sie das Gerät nach längeren Standzeiten wieder in Betrieb nehmen, spülen Sie die Handbrause mit mindestens 10 Litern Wasser durch.



- 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!

Hinweise zum Gebrauch der USB-Schnittstelle



Die USB-Schnittstelle ist ausschließlich für den Daten-Import und -Export, sowie zum Software-Update mit dem USB-Stick ausgelegt. Sie ist somit nicht für das Laden oder Betreiben anderer elektronischer Geräte, wie zum Beispiel Mobiltelefone, geeignet.

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 groß vorgenommen werden.



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

Allgemeine Bedienung

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.

RESET GAS

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



Zurück/Abbruch

Allgemeine Bedienung

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.

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®

Übersicht Betriebsmodus

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.

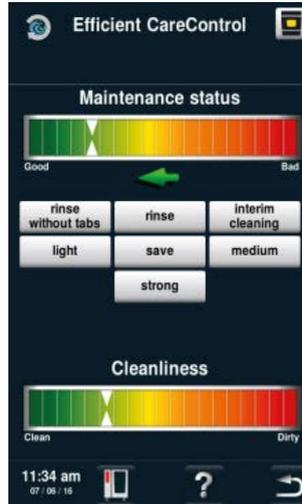
Übersicht Betriebsmodus

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



iCookingControl

Piktogramm-Erklärung



iCC - Cockpit



Kerntemperatur/Gargrad



i-Taste



Kerntemperatur/Gargrad



Gargeschwindigkeit



Kerntemperatur/Gargrad



Delta-T



Kerntemperatur/Gargrad



Garzeit



Gargrad



Bräunung



Gargutgröße



Gargutdicke



Anbrattemperatur



Gärvolumen



Überkrusten



Garraumklima



Gratinieren



Beschwadung



Dampfbacken

iCookingControl



Luftgeschwindigkeit



Conveniencegrad

Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess



Anzeige Vorheizen



Einschneiden



Anzeige Cool Down



Aufgießen



Abbruch Aufforderung



Einschneiden Backwaren



Einpinseln Backwaren



Nadeln

Optionen nach Garende



Halten auf Temperatur



Kerntemperaturfühler umstechen



Aufheizen auf Ausgabetemperatur



Weiter mit Zeit



Überkrusten



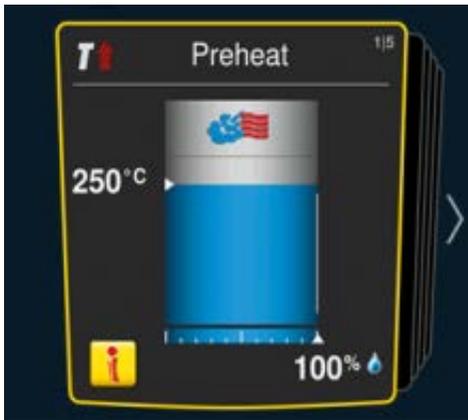
Beladung neue Charge

iCookingControl

Bedienung 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 Einstellun-
gen blättern.

iCookingControl

Anzeige 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.

iCookingControl

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**.

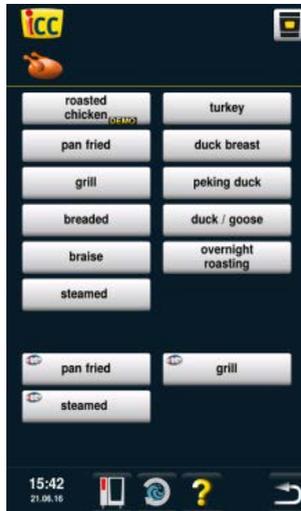
iCookingControl

Beispiel: Hähnchen

Wenn Sie beispielsweise Brathähnchen zubereiten wollen finden Sie im folgenden die entsprechenden Schritte, die Sie zu Ihrem Wunschergebnis bringen. Die Einstellungen sind unabhängig von der Beladungsmenge, das Gerät erkennt die Menge an Gargut und passt alle relevanten Einstellungen an.



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



Drücken Sie die Taste „Hähnchen“.

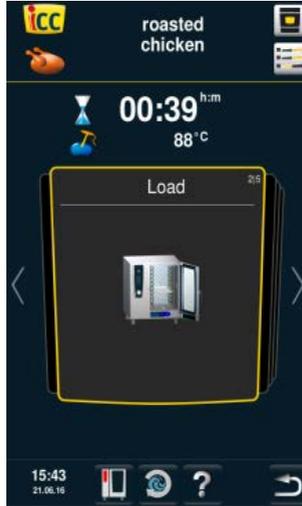


Wählen Sie zum Beispiel Bräunungsgrad (hell, dunkel) und Kerntemperatur / Garzustand (rosa, durch).

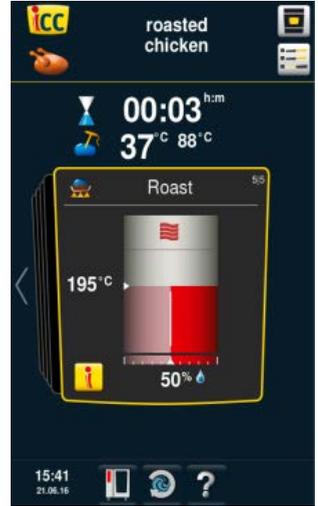
iCookingControl



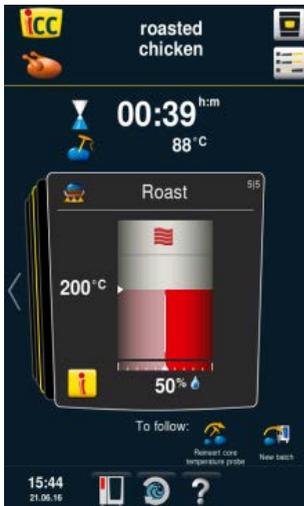
Durch Drücken der iCC Cockpit-Taste oder automatisch nach 10 Sekunden gelangen Sie in das iCC Cockpit. Gerät heizt automatisch vor.



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 benutzten Anwendungen.



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



Wählen Sie unter den 10 aufgeführten idealen Kochpfaden 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



Combi-Dämpfer-Modus

Weitere Funktionen



Aufrufen der Programmierfunktion



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.

Combi-Dämpfer-Modus

Dampf

In der Betriebsart „Dampf“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen. Je nach eingestellter Temperatur wird der entsprechende Regler, welcher die Garqualität und den Energieverbrauch optimiert, ausgewählt. Wenn länger als 1 Stunde keine Last erkannt wird, wechselt das SelfCookingCenter® automatisch in einen energiesparenden Modus.

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".

Combi-Dämpfer-Modus

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 Beschwagung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwagung" 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.

Combi-Dämpfer-Modus

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 %.

Combi-Dämpfer-Modus

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.

Combi-Dämpfer-Modus



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".

Combi-Dämpfer-Modus

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 Feuchtigkeitzufuhr 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).

Combi-Dämpfer-Modus

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

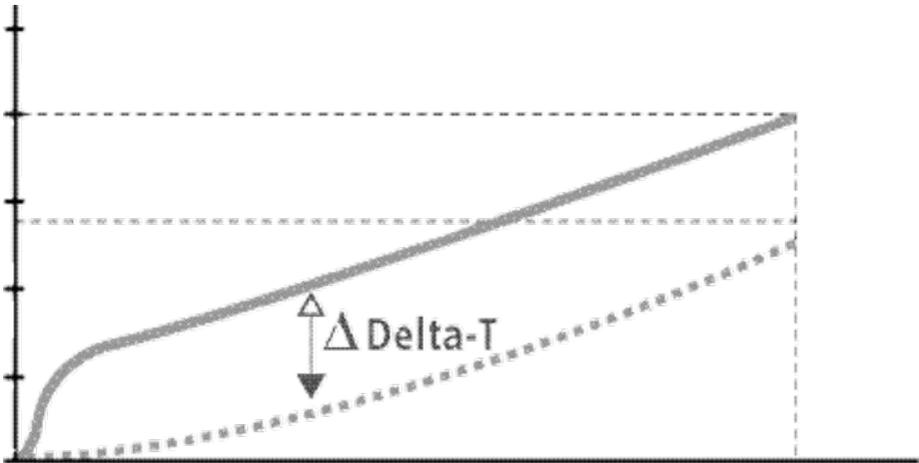


1/2 Luftgeschwindigkeit

Combi-Dämpfer-Modus

Delta-T-Garen

Unter Delta-T ist die Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur zu verstehen. 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		Stellen Sie die gewünschte Delta-T-Differenztemperatur ein.
4		Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Combi-Dämpfer-Modus



"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.

Combi-Dämpfer-Modus

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.

Combi-Dämpfer-Modus



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



Neues Programm



Neues iLC-Programm



Programm kopieren



Programm ändern



Bildansicht



Listenansicht



MyDisplay öffnen



Programm löschen



Programm wählen

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



Notizen zum Programm



Bild des Zubehöres für das Programm



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



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.



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-Garbläufe und iLC werden entsprechend andere Piktogramme gezeigt.

Programmier - Modus

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.

Programmier-Modus

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.

Programmier-Modus

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.

Programmier-Modus

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.

Programmier-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		<p>Wählen Sie das gewünschte Programm mit dem Einstellrad oder den Scrollbalken an und drücken Sie die "Editieren" Taste oberhalb der Programmauswahl. Das Programm wird mit den Editieroptionen angezeigt. Sie können nun (von links nach rechts):</p> <ul style="list-style-type: none">- Ein Bild auswählen für die Tastenansicht- Ein Zubehör auswählen, welches in der Detailansicht angezeigt wird- Das Programm einer Gruppe zuordnen z.B. Das Programm Spiegelei der Gruppe Frühstück zuordnen- Eine Notiz hinzufügen z.B. mit Zubereitungstipps- Die Startzeitvorwahl einstellen
10		<p>Verlassen Sie die Programm-Detailansicht durch Drücken der "Speichern" Taste.</p>

Programmier-Modus

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".

Programmier-Modus

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	Rührei	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



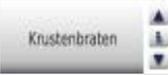
Sie können in jedem Programmschritt die gewünschte Luftgeschwindigkeit einstellen.

Programmier-Modus

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 Schrittsymbol. Der gezeigte Schritt wird rot hervorgehoben.

Programmier-Modus

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.

Programmier - Modus

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	Frühstück	Benennen Sie Ihre Gruppe (z.B. Frühstück).
5		Durch drücken dieser Taste, bestätigen Sie die Nameneingabe. Sie haben die Gruppe fertig angelegt.

Programmier - Modus

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	Frühstück	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.

Programmier-Modus

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.

Programmier-Modus

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.

Programmier-Modus

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.

Programmier-Modus

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"

Programmier-Modus

Zusatzattribute

Die Zusatzattribute geben Ihnen die Möglichkeit weitere Funktionen wie z.B. die Reihenfolge Ihrer Programme vorzunehmen oder das Day Part Management zu aktivieren. Öffnen Sie die Funktion Zusatzattribute wie folgt.

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		Drücken Sie die Taste um die Funktion Zusatzattribute zu öffnen.

Programmier-Modus

Reihenfolge

Mit dem Zusatzattribut Reihenfolge können Sie die Garabläufe im Programm-Modus in der Reihenfolge Ihrer Wichtigkeit anordnen.



Drücken Sie die Taste und stellen Sie mit dem Einstellrad eine Zahl zwischen 1 - 100 ein. Die Garabläufe können entsprechend der gespeicherten Zahl für die Reihenfolge in der Listenansicht aufsteigend sortiert werden.



Speichern Sie mit der Speichertaste jede Änderungen in den Zusatzattributen bevor Sie den Änderungs-Modus verlassen.



Wählen Sie das Kriterium "Reihenfolge" zur Sortierung der Garabläufe in der Listenansicht.

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.

Eine zusätzliche Unterstützung stellt die optische Einschubsignalisierung dar. Sie macht die Nutzung von iLevelControl jetzt noch einfacher: Ein blinkendes Licht signalisiert, welcher Einschub wann zu be- oder entladen ist.

Unter den Einstellungen in MySCC kann diese Funktion konfiguriert werden.

Diese Funktion ist für alle Tischgeräte vom Typ 62 und 102 serienmäßig und für alle Tischgeräte vom Typ 61 und 101 optional verfügbar.



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

Piktogramm-Erklärung



Speisen im Auswahlfenster



Aktive Speise



Einschubebene / Ist-Zeit-Achse



Navigation für das Zeitfenster



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)



Startmaske

iLevelControl



Neue Speise auswählen



Speichern der aktuellen Speisenzusammenstellung, als Warenkorb.



Speise löschen



Energie-Messenger



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**.

iLevelControl

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.

iLevelControl

iLC -Garprogramm speichern

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

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.

iLevelControl

Speisen platzieren und starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	 Platzhalter	Drücken Sie auf die gewünschte Speise im Auswahlfenster.
2	 10	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	 T	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.

iLevelControl

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.

iLevelControl

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 kombinierbaren Speisen im Auswahlfenster hervorgehoben.

iLevelControl

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

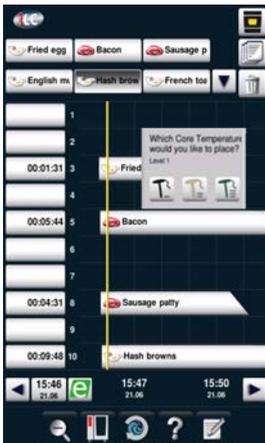


Bitte positionieren Sie die drei Kerntemperaturfühler immer in die dafür vorgesehene Halterung, um die Verletzungsgefahr zu vermeiden.

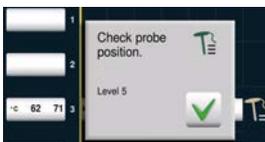
iLevelControl



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 Reinigungskemie 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

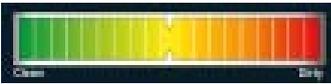
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Im oberen Pflegezustand-Diagramm wird der aktuelle Pflegezustand des Gerätes angezeigt.
3		Im unteren Sauberkeits-Diagramm wird der aktuelle Verschmutzungszustand des Gerätes angezeigt.



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

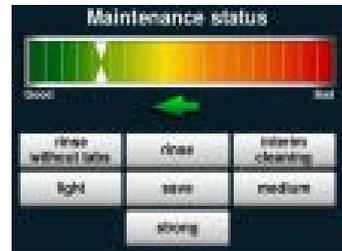
Efficient CareControl

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 durch ein Rotor-Symbol 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.

Efficient CareControl

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.
- Spülen der Tropfwanne und Ablaufrinne (Nur Tischgeräte): Bei intensiver Nutzung der Grillanwendungen oder der Zubereitung stark Fett- oder Gelatinehaltiger Lebensmittel, ist die Tropfwanne und Ablaufrinne täglich zu reinigen. Hierzu zuerst die Reinigungsbürste für den Wasserablauf (Artikel-Nr.: 60.75.779) bis zur Markierung in die Ablauföffnung einführen. 1/1 Geräte 61 und 101: bis zur Markierungsfahne 2/1 Geräte 62 und 102: Bis zum Kunststoffgriff.
Ruckartige Bewegungen sind zu vermeiden, um Beschädigungen zu verhindern. Danach die Ablaufrinne mit ca. 1-2 Litern warmem Wasser durchspülen. Hierzu nicht den Sprühstrahl der Handbrause verwenden.

Efficient CareControl

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		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! <i>Reiniger- und Care-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!</i>
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 Reinigungskemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr! Wird die Tür während des Reinigungsvorganges geöffnet ertönt ein Hupton.
- 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!

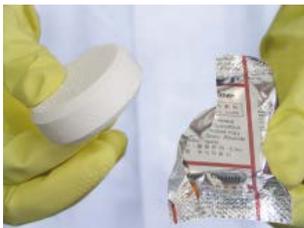
Reiniger- und Care-Tabs nur mit geeigneten Sicherheits-Maßnahmen verwenden, Anfassen der Tabs z. B. nur mit Schutzhandschuhen – Verätzungsgefahr!



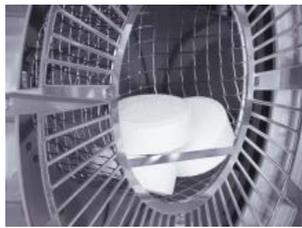
Tischgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Schublade füllen.



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



Reiniger-Tab: Schutzfolie entfernen.



Reiniger-Tabs in die Ausbuchtung des Luftleitbleches legen.



Tab's nicht in den Garraum legen - Beschädigungsgefahr!



Vor dem Start der CleanJet® +care-Reinigung müssen die Einhängestelle 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.

Efficient CareControl

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

Efficient CareControl

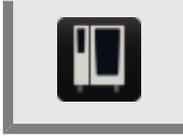
CleanJet® +care-Abbruch

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.

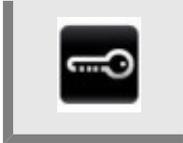
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät Aus und wieder Ein.
2	CleanJet +care Abbruch?	Drücken Sie die Taste und bestätigen Sie den Abbruch.
3	Tür öffnen	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und öffnen Sie vorsichtig die Tür - heiße Wrasen!
4		Warnung! <i>Reiniger-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!</i>
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.

Tastensperre

Zum Reinigen des Displays können Sie die Tastensperre aktivieren.



Durch 3 Sekunden langes Drücken der MySCC Taste wird die Tastensperre für das Display aktiviert und die Darstellung der Taste ändert sich zu einem Schlüsselsymbol.



Durch erneutes 3 Sekunden langes Drücken der Taste wird die Tastensperre deaktiviert.

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.



Piktogramm-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 .

MySCC - Einstellungen

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).

MySCC - Einstellungen

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.

Garraumbeleuchtung

Garraumbeleuchtung ohne Funktion Einschubsignalisierung

Mit dieser Funktion kann die Beleuchtung des Geräts komplett ausgeschaltet werden. Folgen Sie hierzu bitte folgende Schritte:

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC - Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen .
3		Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie die Taste Garraumbeleuchtung .

MySCC - Einstellungen

Beleuchtungseinstellungen für ein SelfCookingCenter XS Typ 6 2/3

In diesem Abschnitt werden die Einstellmöglichkeiten für ein SelfCookingCenter XS Typ 6 2/3 beschrieben.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC - Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen .
3		Drücken Sie auf die Taste Beleuchtungseinstellungen , um das Untermenü zu öffnen.

Hier können Sie nun die Einstellungen Garraumbeleuchtung vornehmen.

Garraumbeleuchtung

Mit dieser Funktion kann die Beleuchtung des Geräts komplett ausgeschaltet werden.



Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie die Taste **Garraumbeleuchtung**.

MySCC - Einstellungen

Bei geöffneter Tür

Hier können Sie wählen, wie sich die LED-Beleuchtung verhält, wenn die Tür geöffnet wird. Die LED-Beleuchtung besteht aus zwei LED-Leisten. Eine LED-Leiste ist auf der linken und die andere ist auf der rechten Türseite verbaut.



Drücken Sie die Taste **Bei geöffneter Tür** und wählen Sie unter den folgenden drei Einstellungen aus, indem Sie das Einstellrad drehen.

**LED-
Beleuchtung
Tür
Griffseite ein**

Wenn Sie diese Einstellung wählen, wird die griffseitige LED-Leiste (standardmäßig die linke Türseite, wenn Sie vor dem Gerät stehen) weiterhin leuchten, sobald die Tür geöffnet wird. Die LEDs strahlen dann in den Garraum. Die gegenüberliegende LED-Leiste schaltet sich ab, sobald die Tür geöffnet wird.

**LED-
Beleuchtung
Tür aus**

Wenn Sie diese Einstellung wählen, werden beide LED-Leisten ausgeschaltet, sobald die Tür geöffnet wird.

**LED-
Beleuchtung
Tür nach
30 s aus**

Wenn Sie diese Einstellung wählen, wird die griffseitige LED-Leiste (standardmäßig die linke Türseite, wenn Sie vor dem Gerät stehen) nach 30 Sekunden ausgeschaltet, sobald die Tür geöffnet wird. Die gegenüberliegende LED-Leiste wird ausgeschaltet, sobald die Tür geöffnet wird.

MySCC - Einstellungen

Beleuchtungseinstellungen für Geräte mit der Funktion Einschubsignalisierung.

In diesem Abschnitt werden die Einstellmöglichkeiten beschrieben für Geräte, die mit der Funktion Einschubsignalisierung ausgestattet sind.

Für Gerätetypen 201, 202 sowie 6 2/3 ist diese Funktion nicht verfügbar.

In den folgenden Schritten wird erklärt, wie Sie die Garraumbeleuchtung, die Türbeleuchtung, die Einschubsignalisierung und die Blink-Signale ein-/ausstellen können.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC - Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen .
3		Drücken Sie auf die Taste Beleuchtungseinstellungen , um das Untermenü zu öffnen.

Hier können Sie nun die Einstellungen Garraumbeleuchtung vornehmen.

Garraumbeleuchtung

Mit dieser Funktion kann die Beleuchtung des Geräts komplett ausgeschaltet werden.



Zum Ein- und Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie die Taste **Garraumbeleuchtung**.

MySCC - Einstellungen

LED-Beleuchtung Tür dimmen

Mit dieser Funktion können Sie LED-Beleuchtung dimmen. Sie können diese in 25%-Schritten durchführen von 0% bis 100%.



Drücken Sie die Taste und stellen Sie anschließend mit dem Einstellrad den gewünschten Dimmgrad ein in 25% Schritten.

Einschubsignalisierung

Diese Funktion signalisiert im iLevelControl-Betrieb, welcher Einschub Beladen oder Entladen werden soll. Dabei wird mittels der LED-Beleuchtung der entsprechende Einschub angeleuchtet.



Zum Ein- und Ausschalten der Einschubsignalisierung drücken Sie die Taste **Einschubsignalisierung** .

Blinken bei Aktionsaufforderung

Wenn diese Einstellung angeschaltet ist, blinkt die LED-Beleuchtung, sobald das Gerät einen Garprozess beendet hat.

Wenn zusätzlich zu dieser Einstellung auch die Funktion Einschubsignalisierung angeschaltet ist, wird im iLevelControl-Betrieb der fertige Einschub blinkend angeleuchtet.

Wenn diese Einstellung ausgeschaltet ist, sind alle Blink-Signale deaktiviert. In Zusammenhang mit der Funktion Einschubsignalisierung wird der fertige Einschub dann konstant beleuchtet.



Zum Ein- und Ausschalten der Blink-Signale drücken Sie die Taste **Blinken bei Aktionsaufforderung** .

MySCC - Einstellungen

Bei geöffneter Tür

Hier können Sie wählen, wie sich die LED-Beleuchtung verhält, wenn die Tür geöffnet wird. Die LED-Beleuchtung besteht aus zwei LED-Leisten. Eine LED-Leiste ist auf der linken und die andere ist auf der rechten Türseite verbaut.



Drücken Sie die Taste **Bei geöffneter Tür** und wählen Sie unter den folgenden drei Einstellungen aus, indem Sie das Einstellrad drehen.

LED- Beleuchtung Tür Griffseite ein

Wenn Sie diese Einstellung wählen, wird die griffseitige LED-Leiste (standardmäßig die linke Türseite, wenn Sie vor dem Gerät stehen) weiterhin leuchten, sobald die Tür geöffnet wird. Die LEDs strahlen dann in den Garraum. Die gegenüberliegende LED-Leiste schaltet sich ab, sobald die Tür geöffnet wird.

LED- Beleuchtung Tür aus

Wenn Sie diese Einstellung wählen, werden beide LED-Leisten ausgeschaltet, sobald die Tür geöffnet wird.

LED- Beleuchtung Tür nach 30 s aus

Wenn Sie diese Einstellung wählen, wird die griffseitige LED-Leiste (standardmäßig die linke Türseite, wenn Sie vor dem Gerät stehen) nach 30 Sekunden ausgeschaltet, sobald die Tür geöffnet wird. Die gegenüberliegende LED-Leiste wird ausgeschaltet, sobald die Tür geöffnet wird.

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 9 Stufen mit dem Einstellrad ein.

MySCC - Einstellungen

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.

MySCC - Akustik

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. Die USB-Schnittstelle ist ausschließlich für den Daten-Import und -Export, sowie zum Software-Update mit dem USB-Stick ausgelegt. Sie ist somit nicht für das Laden oder Betreiben anderer elektronischer Geräte, wie zum Beispiel Mobiltelefone, geeignet.
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.

MySCC - Systemverwaltung

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

MySCC - Systemverwaltung

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

MySCC - Systemverwaltung



Das USB-Symbol leuchtet, wenn ein USB-Stick erkannt wurde. Jetzt können Daten aufgespielt, heruntergeladen oder permanent mitgeschrieben werden.

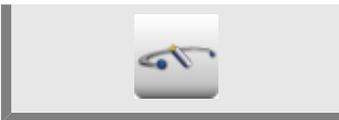


Das "Bestätigungs"-Häkchen signalisiert eine erfolgreich abgeschlossene Funktion. Entfernen Sie den USB-Stick erst nach Aufleuchten der Bestätigung.

MySCC - Systemverwaltung

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.

MySCC - Systemverwaltung

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.

MySCC - Systemverwaltung

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.

MySCC - Systemverwaltung

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

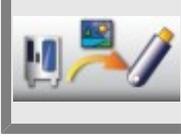
Bilder Download, Bilder Upload, Bilder löschen

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 .

MySCC - 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.

MySCC - Systemverwaltung

Remote Bedienung eines anderen Gerätes

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen bis zu 10 Geräte im gleichen Netzwerk über ein Gerät fernzusteuern. Somit können Sie z.B. den Status eines Gerätes an einem schlecht einsehbaren Standort über ein leichter zugängliches Gerät sehen. Falls Sie die Geräte nicht in Ihr Netzwerk integrieren wollen, besteht die Möglichkeit zwei Geräte über ein Lan- Kabel miteinander zu verbinden. Dadurch besteht die Möglichkeit bei Combi-Duo Installationen den Bildschirm des unterem Geräts auf dem Bildschirm des oberen Geräts aufzurufen und ergonomisch fernzusteuern.

Führen Sie bitte die folgenden drei Einstellschritte an allen zu verbindenden Geräten aus, um die Funktion sachgemäß verwenden zu können. In der folgenden Beschreibung werden die Einstellungen für eine Combi-Duo-Installation als Beispiel verwendet. Bei mehreren Geräten sind die Schritte an jedem Geräten sinngemäß auszuführen.



Drücken Sie die Taste **Remote-Bedienung**, um die Funktion zu aktivieren. Bitte stellen Sie sicher, dass die Funktion auf allen verbundenen Geräten eingeschaltet ist.



Drücken Sie die Taste **Gerätename** und vergeben im nächsten Schritt einen Gerätenamen, z.B. "Oberes Gerät". Vergeben Sie auf dem zweiten Gerät ebenso einen Namen z.B. "Unteres Gerät". Somit können die beiden Geräte, die miteinander verbunden werden, einfach unterschieden werden.



Drücken Sie die Taste **Gerätefarbe** und wählen Sie für jedes Gerät eine Farbe aus. Dies ist neben dem Gerätenamen ein zweites Merkmal, um die miteinander verbundenen Geräte leicht unterscheiden zu können.



Drücken Sie die Taste **Gruppen ID** um das Gerät einer Gruppe zuzuordnen. Durch die Zuordnung mehrerer Geräte zu einer Gruppe, können diese Geräte über einen Bildschirm bedient werden. Es können maximal 10 unterschiedliche Gruppen gebildet werden.

Damit ist die Funktion eingerichtet und kann verwendet werden.

Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie z.B. den Bildschirm des unteren Geräts Ihrer Combi-Duo-Installation auf dem Bildschirm des oberen Geräts aufrufen und bedienen können:

MySCC - Systemverwaltung



Drücken Sie die Taste **Remote-Bedienung** . Sie befindet sich am unteren Bildschirmrand links, sobald Sie die Funktion aktiviert haben.

Nach drücken der Taste erscheint ein Fenster mit den Namen der verfügbaren Geräte z.B. unteres Gerät bei einem Combi-Duo.

Wählen Sie das gewünschte Gerät aus. Damit wechseln Sie auf den Bildschirm des anderen Geräts, ein farbiger Rahmen am Bildschirmrand, z.B. Blau, signalisiert Ihnen, dass Sie nun den Bildschirm des anderen Geräts bedienen.



Um wieder zurück auf den Bildschirm des oberen Geräts zu wechseln, drücken Sie erneut auf die Taste **Remote-Bedienung**.



Bitte beachten Sie, daß bei einer direkten Verbindung zweier Geräte in Combi-Duo-Installationen unterschiedliche IP-Adressen eingestellt werden müssen. Die Einstellungen für das IP Gateway und die IP netmask müssen hingegen für beide Geräte gleich sein. Diese Einstellungen sind unter den Netzwerkeinstellungen zu finden. Zu weiteren Details kontaktieren Sie bitte Ihren Servicepartner.

Folgenden Hardware-Voraussetzungen müssen erfüllt sein:

Diese Funktion ist serienmäßig nur mit SelfCookingCenter® ab Baudatum September 2016 möglich (Index I in der Seriennummer auf dem Typenschild, z.B.: E11SI XXXXXX).

Die Geräte müssen mit einer Ethernetschnittstelle ausgestattet sein und müssen durch ein LAN-Kabel miteinander verbunden sein oder mit dem gleichen Netzwerk verbunden sein.

Netzwerkeinstellungen

Unter den Netzwerkeinstellungen können Sie sich die IP Adresse, IP Gateway und IP Netmask Ihres Gerätes anzeigen zu lassen und diese zu ändern oder DHCP zu aktivieren. Sie haben auch die Möglichkeit sich die MAC Adresse der Netzwerkkarte des Gerätes anzeigen zu lassen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste MySCC.
2		Drücken Sie die Taste Netzwerkeinstellungen.
		Einstellen und ändern der IP-Adresse.
		Einstellen und ändern der IP Gateway Adresse.
		Einstellen und ändern der IP Netmask.
		Aktivierung bzw. Deaktivierung von DHCP. Aktivierung für ConnectedCooking empfohlen.
		Anzeige der MAC Adresse Ihres Gerätes.

Wenn DHCP nicht aktiviert ist, erhalten Sie die Netzwerkeinstellungen (IP Adresse des Gerätes, IP Netmask und Gateway) von Ihrem Netzwerk-Administrator. Für eine automatische Konfiguration aktivieren Sie gegebenenfalls DHCP.

Netzwerkeinstellungen

Erweiterte Einstellungen für ConnectedCooking

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		Eintragen von DNS-Serverinformationen. In Verbindung mit statischen IP-Adressen ist die Eingabe der DNS-Serverinformationen erforderlich. Erfragen Sie die Informationen bitte bei Ihrem Netzwerkadministrator.
		Einstellen und Ändern der der Informationen für einen Proxy Server. Erfragen Sie die Informationen bitte bei Ihrem Netzwerkadministrator.



Sobald Sie eine Einstellung vorgenommen haben müssen Sie einen Neustart durchführen.

MySCC - ConnectedCooking



ConnectedCooking erfordert eine Internetverbindung. Verwenden Sie die Einstellung "DHCP aktiv" oder fragen Sie Ihren Netzwerkadministrator, welche Einstellungen Sie vornehmen müssen. Ihr SelfCookingCenter® kann mit einer vorhandenen LAN Schnittstelle per Kabel verbunden werden. Alternativ kann Ihr Gerät mit einem WLAN Kit ausgerüstet werden, sprechen Sie hierzu bitte Ihren Fachhändler oder Servicepartner an.

Anmelden des Gerätes

Zum Einrichten von ConnectedCooking auf dem Gerät müssen Sie über einen aktiven Account in ConnectedCooking verfügen. Diesen können Sie unter www.connectedcooking.com jederzeit kostenlos erstellen. Wir empfehlen den Download der ebenfalls kostenlosen ConnectedCooking APP (iOS und Android) für die einfache Einrichtung Ihres SelfCookingCenter® .

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste ConnectedCooking.
3		Aktivieren Sie ConnectedCooking durch Drücken der Taste ConnectedCooking.

MySCC - ConnectedCooking

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
4		<p>Das Gerät blendet nach wenigen Sekunden die Registrierungscode ein. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone auf dem die ConnectedCooking App installiert ist oder geben Sie den 9-stelligen Pin im Webportal oder der App ein. Das Gerät ist erfolgreich registriert.</p>

MySCC - ConnectedCooking

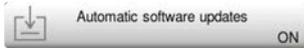
Einstellungen ConnectedCooking



Die HACCP-Daten werden automatisch nach Beendigung des Garvorgangs in ConnectedCooking gespeichert.



Die Servicedaten werden automatisch in regelmäßigen Abständen in ConnectedCooking gespeichert.



Das Gerät informiert Sie automatisch, wenn eine neuere Softwareversion verfügbar ist. Ist die Funktion aktiviert wird das Softwareupdate im Hintergrund heruntergeladen und beim nächsten Neustart automatisch installiert.



Die Systemzeit des Gerätes wird automatisch eingestellt. Hierzu muss die Zeitzone des Gerätestandortes korrekt in ConnectedCooking hinterlegt sein.

Die Einstellung erfolgt in Connected Cooking unter dem Punkt Verwaltung innerhalb der Einstellungen der "Gruppen". Hier können eigene Gruppen mit dem Stiftsymbol editiert werden.



Berechtigte Nutzer können das Gerät fernbedienen. Die Berechtigungen können im ConnectedCooking Webportal gepflegt werden, die Einstellungen hierzu finden Sie unter dem Menüpunkt Verwaltung im Unterpunkt "Benutzer".



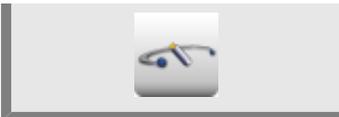
Informationen zu weiteren Details finden Sie in der Bedienungsanleitung für ConnectedCooking, die Sie jederzeit unter connectedcooking.com finden.

MySCC - Systemverwaltung

Gerätegrundeinstellungen Download | Upload

Mittels dieser Funktion können die Gerätegrundeinstellungen eines Gerätes auf weitere Geräte dupliziert werden.

Dies beinhaltet diverse Grundeinstellungen, wie die Sprache, Uhreneinstellungen, Lautstärkeinstellungen, Kerntemperaturbegrenzungen, etc.

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_1		Drücken Sie die Taste Gerätegrundeinstellungen Download . Die Gerätegrundeinstellungen werden auf einem USB-Stick gespeichert.
4_2		Drücken Sie die Taste Gerätegrundeinstellungen Upload . Die Gerätegrundeinstellungen werden vom USB-Stick auf Ihr Gerät geladen und überschreiben die ursprünglichen Einstellungen.

MySCC - MyEnergy

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.

MySCC - MyEnergy

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.

MySCC - MyEnergy

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.).

MySCC - MyEnergy

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.

MySCC - MyEnergy

Energieverbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion lässt sich der Strom- beziehungsweise Gasverbrauch für einen Garvorgang anzeigen.

Der Energieverbrauch kann angezeigt werden:

- nach Ende eines manuellen Garvorgangs
- nach Ende eines iCC-Garvorgangs
- während des iLevelControl-Betriebs
- nach Beendigung der automatischen Gerätereinigung Efficient CareControl



Die ausgewiesenen Energieverbrauchswerte sind nicht gemessen, sondern berechnet. Eine geringe Abweichung der angezeigten Werte zu mit Messgeräten ermittelten Werten ist möglich.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC -Taste.
2		Drücken Sie die Taste MyEnergy .
3		Drücken Sie die Taste Energieverbrauch .

MySCC - MyEnergy

Download Energieverbrauch nach Chargen



Drücken Sie die Taste **Download Energieverbrauch nach Chargen** . Nun können Sie den Zeitraum auswählen über welchen Sie die Chargen herunterladen wollen. Anschließend Download starten, indem Sie die Download-Taste drücken. Somit werden die Energieverbräuche nach Chargen auf Ihren USB-Stick heruntergeladen. Die Datei kann mit dem Programm MS Excel auf Ihren Computer geöffnet werden.

Download Energieverbrauch Auswertung



Drücken Sie die Taste **Download Energieverbrauch Auswertung** . Somit laden Sie die Auswertung für den gesamten Tag zusammengefasst auf Ihr USB-Stick. Die Auswertungsdatei kann mit dem Programm MS Excel auf Ihren Computer geöffnet werden.

Standard-Einheit



Durch Drücken der Taste **Standard-Einheit** können Sie zwischen den verschiedenen Energieeinheiten wechseln.

Energie-Messenger

Der Energie-Messenger zeigt Ihnen die Energieverbräuche unmittelbar nach Beendigung des Garvorgangs oder einer automatischen Gerätereinigung mit Efficient CareControl an. Im iLevelControl-Betrieb kann der Energie-Messenger während des Garvorgangs aufgerufen werden.



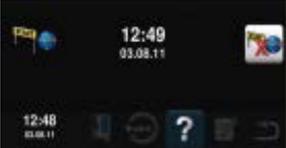
Durch Drücken der Taste **Energie-Messenger** können Sie den Energie-Messenger aktivieren oder deaktivieren.

MySCC - Experteneinstellungen

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.

MySCC - Experteneinstellungen



- Garraumtür muss geschlossen sein!
- Garraumbelichtung 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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

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

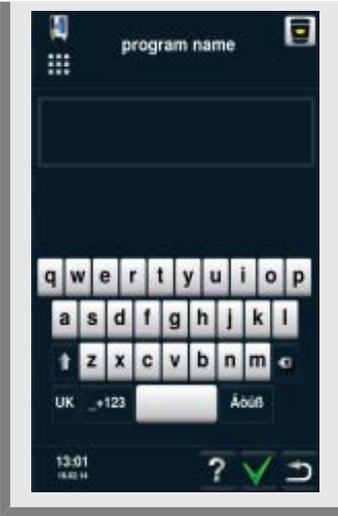
Fleisch, Fisch
Geflügel

Garverlauf

Braten, Grillen, Paniertes
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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung



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

MySCC - Experteneinstellung

Reinigungsplan

Mit der Funktion Reinigungsplan kann eine Reinigungswarnung beziehungsweise eine Zwangsreinigung für bestimmte Wochentage definiert werden.

Nutzen Sie diese Funktion, um die Einhaltung von Reinigungs- und Hygienevorschriften bei Schichtbetrieb sicherzustellen.

Wie folgt wird beschrieben, wie Sie diese Funktion am Gerät aufrufen können:

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

Reinigungsplan Betriebsart

Wählen Sie hier aus zwei verschiedenen Einstellmöglichkeiten.

Die gewählte Einstellung ist dann für alle unten gewählten Tage gültig.

1. Warnung = Reinigungsaufforderung mit Option „Jetzt“ oder „Später“.

Diese Aufforderung erscheint nur einmal.

2. Zwang = Reinigungsaufforderung ohne Möglichkeit „Später“, außer es ist eine Verzögerungszeit eingestellt.

Ist keine Verzögerungszeit eingestellt, kann das Gerät solange nicht benutzt werden, bis eine Reinigung durchgeführt wurde.



Drücken Sie die Taste **Reinigungsplan Betriebsart** und wählen Sie mit dem Einstellrad, ob Sie entweder eine Warnung oder eine Zwangsreinigung für die Wochentage wählen wollen.

MySCC - Experteneinstellung

Reinigung Montag bis Sonntag

Es kann für jeden Wochentag (Montag bis Sonntag) eine Uhrzeit eingestellt werden. Die Uhrzeit kann in 10 Minuten-Schritten eingestellt werden.

Sollte das Gerät zum Zeitpunkt der eingestellten Uhrzeit ausgeschaltet sein, erfolgt die Reinigungsaufforderung nach dem Anschalten.



Verzögerungszeit bei Zwang

Sollte als Betriebsart „Zwang“ eingestellt werden, kann eine Verzögerungszeit von 0 bis 4 Stunden eingestellt werden. Diese bewirkt, dass beim Druck auf „Später“ das Gerät nochmals für die eingestellte Zeit benutzt werden kann. Dabei handelt es sich nicht um einen „Countdown“, sondern um reine Garzeit.

MySCC - Experteneinstellung



Drücken Sie die Taste **Verzögerungszeit bei Zwang** und wählen Sie mit dem Einstellrad die Verzögerungszeit aus.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

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.

MySCC - Experteneinstellung

Vorankündigung iCC - Cockpit



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

MySCC - Experteneinstellung

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 .

MySCC - 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.; AUS).



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.; AUS).



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

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.; AUS).



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.; AUS).



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.; AUS).

MySCC - Experteneinstellungen

Reinigungsanzeige des integrierten Fettablaufs

Wenn das Gerät mit einem integrierten Fettablauf betrieben wird, muss dieser geschlossen werden, bevor die Reinigung gestartet wird. Das Gerät wird Sie darauf hinweisen, den Fettablauf zu schließen.

Die Funktion ist standardmäßig ausgeschaltet und muss von Ihnen aktiviert werden.



Sie können die Reinigung auch starten, wenn der Fettablauf nicht geschlossen ist. In diesem Fall wird Waschwasser und Reinigungskemie über den integrierten Fettablauf aus dem Gerät austreten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die „MySCC“-Taste.
2		Drücken Sie die „Einstellungen“-Taste.
3		Drehen Sie das zentrale Einstellrad so lange, bis Sie den Eintrag „Reinigungsanzeige des integrierten Fettablaufs“ im Bereich „Experteneinstellungen“ sehen.
4		Drücken Sie die „Reinigungsanzeige des integrierten Fettablaufs“-Taste.
5	AUS	Die Anzeige wechselt von „AUS“ auf „EIN“. Die Funktion steht Ihnen jetzt zur Verfügung.

MySCC - Experteneinstellungen



Wenn Sie jetzt die Efficient CareControl starten, erscheint der Hinweis „Schließen Sie den Fettablauf im Garraum“.

- Schließen Sie den Fettablauf im Garraum.
- Schließen Sie den Garraum.
- Starten Sie das gewünschte Reinigungsprogramm.

MySCC - Experteneinstellungen

Natriumhydroxidarmer Reiniger

Mit der Einstellung „NaOH-free Natriumhydroxidfreier Reiniger“ können Sie natriumhydroxidfreie Reiniger-Tabs verwenden. Die benötigte Menge an Reiniger-Tabs wird daraufhin bei der Reinigungsoption „stark“ von 6 Tabs auf 8 Tabs erhöht.

Die Funktion „NaOH-free Natriumhydroxidfreier Reiniger“ steht weltweit zur Verfügung. Allerdings ist natriumhydroxidfreier Reiniger nur in Ländern verfügbar, in denen dies regulativ gefordert ist.

Die Funktion ist standardmäßig ausgeschaltet und muss von Ihnen aktiviert werden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die „MySCC“-Taste.
2		Drücken Sie die „Einstellungen“-Taste.
3		Drehen Sie das zentrale Einstellrad so lange, bis Sie den Eintrag „NaOH-free Natriumhydroxidfreier Reiniger“ im Bereich „Experteneinstellungen“ sehen.
4		Drücken Sie die „Natriumhydroxidfreier Reiniger“-Taste.
5	JA	Die Anzeige wechselt von „NEIN“ auf „JA“. Die Reinigung zeigt nun die korrekte Anzahl Tabs für Natriumhydroxidfreien Reiniger in der starken Reinigung an.

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.

MySCC - MyDisplay



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.



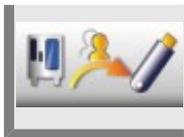
Mittels Passwort können Sie Ihr Profil vor unberechtigtem Zugriff schützen. Nur mit dem Passwort kann das geschützte Profil deaktiviert werden. Bitte schützen Sie sich vor dem Verlust des Passwortes. Bei vergessenem Passwort kann MyDisplay nicht mehr deaktiviert werden. Bitte wenden Sie sich in diesem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

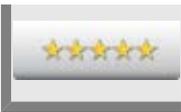
Profil bearbeiten



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 hierarchische 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.

MySCC - MyDisplay

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.

MySCC - MyDisplay



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.

MySCC - MyDisplay

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.

MySCC - MyDisplay - Beispiel



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.

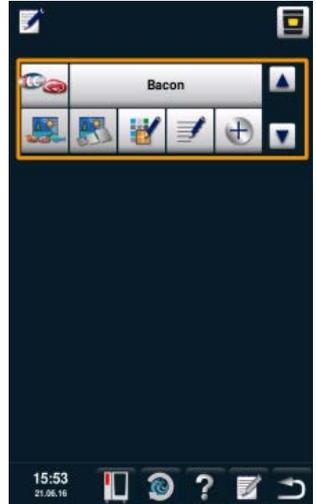
MySCC - MyDisplay - Beispiel



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 die Taste, um zur Bearbeitung Ihres Profils zu gelangen.



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.

MySCC - MyDisplay - Beispiel



Drücken Sie die Taste, um ein neues Profil hinzuzufügen.



Hier haben Sie eine Übersicht über Ihre Profile.

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.

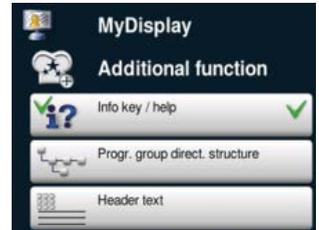


Wählen Sie hier, was in diesem Profil über MySCC einstellbar sein soll. Zum Beispiel, dass nur Favoriten anwählbar sind.

MySCC - MyDisplay - Beispiel



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.

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

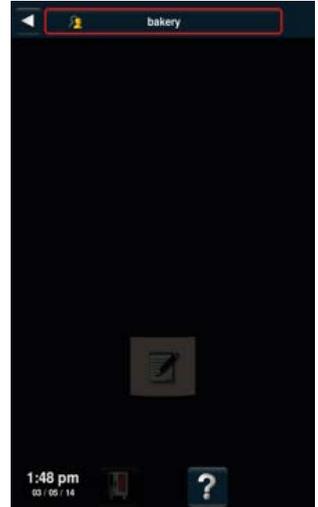
MySCC - MyDisplay - Beispiel



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



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



Hier können Sie wieder in das Profil 5 Senses wechseln.

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



Das Beispiel ist beendet.

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

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.

Anschluss LAN-Kabel

Im Folgenden ist beschrieben, wie Sie ein LAN-Kabel an die LAN-Schnittstelle Ihres Geräts anschließen (CombiMaster® Plus optional).



Die LAN-Schnittstelle befindet sich am Unterboden an der linken Geräteseite (bei Typ XS an der Rückwand hinten rechts).



Schrauben Sie die Spritzschutzabdeckung heraus.



Fädeln Sie alle Einzelteile auf das Kabel auf, wie in der Abbildung gezeigt. Stecken Sie anschließend das LAN-Kabel in die Buchse.



Montieren Sie nun alle Bauteile (beginnend vom Gerät aus) wieder zusammen. Die Bauteile sind handfest und ohne die Hilfe von Werkzeugen zu montieren, damit die Bauteile und Dichtungselemente nicht beschädigt werden.

Schrauben Sie nun alle Einzelteile der Spritzschutzabdeckung auf.



ACHTUNG:

Werden Dichtungselemente beschädigt, ist ggf. der Spritzwasserschutz nicht mehr gegeben.

Anschluss LAN-Kabel



Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie beim Verlegen des LAN-Kabels unterhalb des Geräteboden, dass Sie nicht mit heißen Bauteilen in Berührung kommen
Wickeln Sie das LAN-Kabel nicht um heiße Bauteile.



Die Montage, bzw. der Spritzwasserschutz ist nur zu gewährleisten, wenn Sie ein Ethernet-Kabel mit folgenden Anforderungen verwenden:

Maximale Steckerlänge des Ethernetsteckers 45 mm

Maximaler Steckerdurchmesser in der Diagonalen von 18,5 mm

Kabeldurchmesser 5,5 - 7,5mm

Zudem ist für eine einwandfreie Funktion der Schnittstelle die Verwendung eines Netzkabels mit CAT-6 notwendig.



Bei einer Combi-Duo-Installation sollte die Installation der beiden LAN-Kabel von einem Service-Techniker durchgeführt werden.

Reinigung Garraumdichtung

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!

Reinigung der Glasscheiben

Bei Bedarf können die Innenglasscheiben sehr einfach gereinigt werden. Die Gerätetüren sind hierfür eigens mit schwenkbaren Glasscheiben ausgestattet.

Öffnen sie hierzu die Gerätetür bis zur 120°-Raststellung und schwenken sie, nach dem betätigen der beiden Arretierungen, die erste Innenglasscheibe auf.

Reinigen sie die Oberflächen der beiden Scheiben mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem haushaltsüblichen Spülmittel oder Glasreiniger.

Danach betätigen sie die beiden Arretierungen erneut und schwenken auch die zweite Scheibe auf. Anschließend können sie den zweiten Glaszwischenraum und bei Bedarf die LED Abdeckungen (siehe unten) mit geeigneten Mitteln reinigen.



Die Tür darf nicht mit der integrierten Handbrause oder Hochdruckreinigern gereinigt werden.

Die Glasscheiben und die LED Abdeckungen nur mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen. Auf keinen Fall Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.

Nur sanfte Reinigungsmittel wie z.B. Glasreiniger oder Geschirr-Spülmittel verwenden. Reinigungsmittel nie auf noch heiße Oberfläche aufbringen. Tür zuerst abkühlen lassen.

Das Gerät nicht aufheizen während noch Reinigungsmittel aufgebracht sind.

Folgende Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden:

- Aggressive Reinigungsmittel
- Starke Säuren und Laugen
- Unverdünnte Alkohole
- Aceton und Methanol
- Backofenreiniger Grillreiniger
- Benzin, Benzol, Toluol oder Xylol

Reinigung der LED Abdeckungen



Die Abdeckung der LED-Beleuchtung liegt gut gegen Verschmutzung geschützt hinter der Innen- und Mittelscheibe. Nichtsdestotrotz kann es zur Verschmutzung in diesem Bereich kommen. Öffnen Sie die Innen- und Mittelscheibe, um an die LED-Abdeckung zu gelangen. Nun können die Abdeckungen gereinigt werden. Hierzu nur mit einem Tuch, Schwamm oder Haushaltspapier mit sanftem Druck die Oberfläche der Beleuchtungseinheiten abwischen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise zur Reinigung der LED-Abdeckung:

Der transparente Teil der LED-Abdeckung ist ein hochwertiges Bauteil, das für die optimale Lichtverteilung und Helligkeit im Gerät sorgt.

Verwenden Sie daher zu keiner Zeit Scheuerschwämme oder Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, wie: starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Aceton, Methanol, Ofenreiniger, Benzin, Benzol, Toluol oder Xylol.

Nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel verwenden, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger (Ethanol-haltig) oder haushaltsübliche Geschirr-Spülmittel.

Bringen Sie das Reinigungsmittel nie auf die noch heiße Oberfläche auf; die Tür zuerst abkühlen lassen.

Reinigungsmittel nach kurzer Einwirkzeit wieder mit Wasser abwaschen. Niemals das Gerät aufheizen während noch Reinigungsmittel aufgebracht ist.

Haustechnik

Spülen der Tropfwanne und Ablaufrinne (Nur Tischgeräte)

Bei intensiver Nutzung der Grillanwendungen oder Zubereitung stark fett- oder gelatinehaltiger Lebensmittel ist die Ablaufrinne der Tropfwanne täglich zu reinigen. Benutzen Sie hierzu nur die Reinigungsbürste des Geräteherstellers (Artikelnr.: 60.75.779), um Beschädigungen im Ablaufsystem zu vermeiden.

Führen Sie die Reinigungsbürste vorsichtig bis zur Markierung in die Ablauföffnung ein (Typ 61/101: bis zur Markierungsfahne; Typ 62/102: bis zum Kunststoffgriff) und entfernen Verstopfungen.

Ruckartige Bewegungen sind zu vermeiden, um Beschädigungen zu verhindern. Spülen Sie danach die Ablaufrinne mit ca. 1-2 Liter warmem Wasser durch. Hierzu nicht den Sprühstrahl der Handbrause verwenden.

Service des Luftfilters



Tischgerät Typ 6 x 2/3 GN:

Lösen Sie den Luftfilter mit einem geeigneten Gegenstand (Münze, Schraubendreher), indem Sie in den vorne mittig platzierten Schlitz fahren und nach hinten drücken. Dadurch löst sich die Arretierung des Luftfilters. Ziehen Sie den Filter schräg nach unten aus dem Gerät.

Reinigen Sie den Luftfilter in der Spülmaschine (< 80°C) und lassen diesen anschließend trocknen.

Ist der Luftfilter nach der Reinigung immer noch völlig verklebt und verschmutzt, muss er ausgetauscht werden.

Beim Einbau schieben Sie den Luftfilter von schräg unten in das Gerät. Drücken Sie das Kunststoffgehäuse des Filter nach oben bis dieses einrastet. Luftfilter Artikelnr.: 40.04.771



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 (< 80 °C) 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 Artikelnr.: 40.03.461



Combi-Duo Tischgeräte Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN:

Für den Wechsel des Luftfilters an dem oberen Combi-Duo Gerät öffnen Sie bitte die Türen von beiden Geräten und ziehen das Abdeckblech nach vorne ab. Vorsicht mit dem USB Kabel sowie dem Schlauch für die Türtropfwanne. Anschließend haben Sie freien Zugang zu dem Luftfilter und können diesen wie zuvor beschrieben austauschen.

Haustechnik



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 Servicepartner!

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 2/3 GN	Artikelnr.: 20.02.549
6 x 1/1 GN	Artikelnr.: 20.02.550
6 x 2/1 GN	Artikelnr.: 20.02.551
10 x 1/1 GN	Artikelnr.: 20.02.552
10 x 2/1 GN	Artikelnr.: 20.02.553

Haustechnik

Leuchtmittel tauschen

LED-Beleuchtung

Um die LED-Beleuchtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an ihren autorisierten Servicepartner.

Halogenlampe



Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

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

Entkalken Beschwadungsdüse

Überprüfen Sie 1 mal pro Monat die Beschwadungsdüse auf Kalkrückstände.

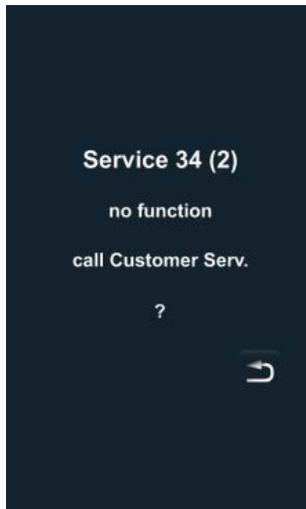
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
3		Überwurfmutter der Beschwadungsdüse lösen (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselweite 15).
4		Warnung! Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Tragen Sie: Schutzkleidung,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

Entkalken Beschwadungsdüse

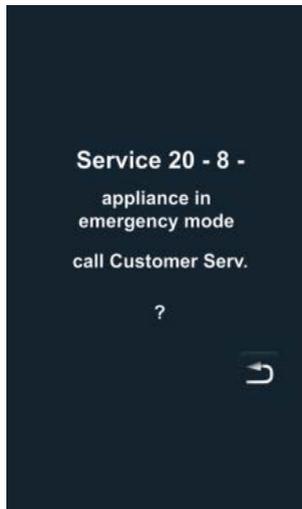
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Montage in umgekehrter Reihenfolge – Einbaulage beachten

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.

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! <ul style="list-style-type: none"> - 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 reinigen oder 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!

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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 Einhängestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbelichtung 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).

Bevor Sie den Service anrufen

	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.

Bevor Sie den Service anrufen

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“).

EG-Konformitätserklärung

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102,
SCC WE 201, SCC WE 202 (incl. CombiDuo)

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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

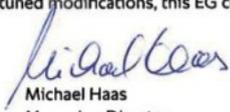


Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017


Michael Haas
Managing Director


i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

EG-Konformitätserklärung

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



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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

EG-Konformitätserklärung

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102,
SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV Plus 61/101 (CombiDuo 61/61)

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

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

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

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

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

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

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Marco Märtn
Produktentwicklung Teamleiter Wärme





...

Europe

RATIONAL Deutschland GmbH

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

RATIONAL France S.A.S.

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

RATIONAL Italia S.r.l.

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

RATIONAL Schweiz AG

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

RATIONAL Ibérica

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

America

RATIONAL Canada Inc.

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

RATIONAL BRASIL

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

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

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

RATIONAL International India Private Limited

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

RATIONAL International AG

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH

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

RATIONAL Nederland

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

RATIONAL Scandinavia AB

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

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

RATIONAL International AG

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

RATIONAL USA Inc.

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

RATIONAL Argentina – South America

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

RATIONAL 莱欣诺® 中国

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

RATIONAL International Middle East

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

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

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

RATIONAL Slovenija

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

RATIONAL Norge AS

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

RATIONAL UK

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

RATIONAL Mexico

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

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

RATIONAL Korea

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

RATIONAL NZ Ltd

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

RATIONAL Wittenheim SAS

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