



SelfCookingCenter[®]

Manual de instrucciones original



El paquete "Todo incluido" bien merece su nombre.

Deseamos que aproveche al máximo su inversión desde el principio. Todo el tiempo que dure su equipo y sin gastos adicionales.

¡GRATIS! Instrucción in situ

Le mostramos a su equipo en su propia a su cocina cómo funcionan nuestros equipos y cómo pueden aprovecharlos al máximo para satisfacer sus necesidades.

¡GRATIS! Academy RATIONAL



Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita, inspirarse con creativas ideas y seguir mejorando los procesos de la cocina. Le mostramos cómo puede aprovechar su equipo al máximo, independientemente de la frecuencia o si lo utiliza solo o con su equipo al completo. Intercambie información con otros cocineros y compañeros del gremio. Las jornadas de Academy RATIONAL dejan suficiente tiempo libre para hacerlo.

En www.rational-online.com podrá comprobar dónde se celebran los próximos cursos en su zona.



¡GRATIS! RATIONAL ConnectedCooking



Conecte sus equipos RATIONAL fácilmente con la más moderna solución de conectividad para la cocina profesional. Con ConnectedCooking lo tendrá todo siempre bajo control: sencilla gestión de los equipos, acceso remoto a través de un teléfono inteligente, la documentación HACCP automáticamente o fácil descarga de recetas en sus equipos desde la biblioteca RATIONAL.

Regístrese en ConnectedCooking.com



RATIONAL ServicePlus

¡GRATIS! ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero y los 365 días del año.

Póngase en contacto con ChefLine® mediante el número de teléfono:

España: +34 93 475 22 82

Argentina: +54 11 2020 2495

Brasil: +55 11 3372 3070

Colombia: +57 315 6121305

México: +52 55 6821 1132

RATIONAL Service Partner



Nuestros equipos son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, RATIONAL Service Partner le ayudará rápidamente. Suministro de piezas de repuesto garantizado y servicio de urgencias en fin de semana incluido:

España: +34 93 54 50 666

Argentina: +49 8191 327 666

Brasil: +49 8191 327 666

Colombia: +49 8191 327 666

México: +49 8191 327 666

Garantía de 2 años

Dispone de un plazo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de instalación inicial, siempre y cuando haya realizado correctamente el registro completo de su equipo. Puede hacerlo cómodamente a través de la página web www.rational-online.com/warranty o bien por correo postal enviando la documentación adjunta. Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal, rotura de bombillas, deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta del equipo.

Regístrese en www.rational-online.com/warranty .



Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo SelfCookingCenter® .

Lea atentamente el manual antes de la puesta en marcha del equipo.

Gracias a su concepto visual de manejo, aprenderá enseguida a trabajar con el SelfCookingCenter® y obtendrá excelentes resultados, sin necesidad de aprenderse de memoria las instrucciones de servicio y sin los prohibitivos costes de cursos y programas de formación.

Dispone de un plazo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de instalación inicial, siempre y cuando esta haya sido registrada completa y correctamente. Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal, rotura de bombillas, deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta del equipo.

Le deseamos que se divierta cocinando con su SelfCookingCenter® .

**Cordialmente,
RATIONAL AG**

Sujeto a modificaciones que apoyen el progreso tecnológico.

Distribuidor:

Servicio técnico:

Fecha de instalación:

Número de serie del equipo:



Índice de contenidos

Leyenda de iconos	7
Puesta en marcha inicial	8
Indicaciones de seguridad	10
Responsabilidad	13
Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación	15
Componente funcional	18
Observaciones para el empleo del equipo	19
Cómo trabajar con la sonda térmica	23
Cómo trabajar con la ducha de mano	25
Indicaciones para el uso del puerto USB	26
Manipulación general	27
Indicaciones generales	27
Función de ayuda	29
Explicación de los iconos	29
Panorámica - "Modo operativo"	30
Pantalla inicial	30
Panorámica - "Modo operativo"	32
Los distintos modos operativos	32
iCookingControl	34
Pantalla iCC Cockpit	34
Leyenda de iconos	34
Avisos durante el proceso	34
Opciones al final de la cocción	34
iCC Cockpit	37
iCC Monitor	37
iCC Messenger	37
Top 10	40



Índice de contenidos

Modo Vaporizador combinado	41
Leyenda de pictogramas	41
Modo de programación	43
Leyenda de iconos	43
Vista de imágenes	43
Efficient CareControl	46
Visualización del estado de mantenimiento y contaminación	46
Solicitud de limpieza	48
Iniciar la limpieza	49
Niveles de limpieza	53
Cancelar CleanJet® +care	54
Bloqueo del teclado	55
Configuración del equipo mediante MySCC	56
Tecnología de empresa	57
Limpieza de la junta de la cámara de cocción	57
Limpieza de los cristales	57
Limpieza de las tapas de los LED	57
Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa):	57
Revisión del filtro de aire	57
Cómo cambiar la junta de la puerta	57
Cómo cambiar las luces	57
Descalcificación del inyector de vapor	63
Mensajes de error	65
Antes de solicitar la intervención de servicio	70
Declaración de conformidad CE	73

Leyenda de iconos



Peligro

Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales en caso de no evitarse.



¡Advertencia!

Situación de peligro potencial capaz de provocar lesiones físicas graves y accidentes mortales en caso de no evitarse.



Precaución

Situación de peligro potencial capaz de provocar lesiones físicas sin gravedad en caso de no evitarse.



Sustancias cáusticas



Peligro de incendio



Peligro de quemaduras



Atención:

La no observación de esta instrucción puede provocar daños materiales.



Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del equipo.



Lea atentamente el manual antes de la puesta en marcha del equipo.



La máxima altura de carga debe ser de 160 cm.

Puesta en marcha inicial



Lea atentamente el manual entero antes de la puesta en marcha del equipo.

Cuando proceda a la puesta en marcha inicial de su equipo, se le exigirá que ejecute un ciclo de autocomprobación. Esta autocomprobación se efectúa una sola vez y dura unos 45 minutos. Su propósito es adaptar el equipo a las condiciones ambientales específicas. Tenga en cuenta los siguientes puntos:

- Antes de arrancar la autocomprobación, retire todos los materiales de embalaje del equipo y verifique si los bastidores colgantes y la chapa deflectora se asientan correctamente.
- Conecte el equipo conforme a las instrucciones de instalación.
- Para los tamaños: 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 y 10 x 2/1 GN coloque un contenedor GN plano al revés en el centro de los bastidores colgantes.
- Para los tamaños 20 x 1/1 o 20 x 2/1 GN, coloque dos contenedores GN en el rack móvil de carga múltiple. Un contenedor GN plano, al revés y centrado delante del rotor superior y otro delante del rotor inferior.
- Si desea obtener más información, observe los símbolos de la pantalla y consulte el manual de instalación.



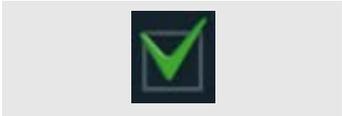
Peligro de incendio

Retire el material de embalaje, el kit inicial, las parrillas y los contenedores.



No abra la puerta de la cámara de cocción mientras se esté ejecutando el ciclo de autocomprobación. Si se abre la puerta la autocomprobación se detiene. Para arrancarla de nuevo, desconecte el equipo. Si el equipo está caliente, déjelo enfriar previamente. Si la autocomprobación se detiene, al día siguiente el equipo solicitará que la arranque nuevamente.

Puesta en marcha inicial

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Siga las instrucciones en pantalla. Pulse la tecla para arrancar la autocomprobación.
2		Seleccione conexión a agua normal o conexión a agua blanda.
3		Confirme con "Continuar".
4		La prueba siguiente se ejecuta automáticamente. El estado se visualiza en el campo superior; en el inferior se visualiza el tiempo que falta para que termine la autocomprobación.



En el caso de los equipos de gas es imperativo efectuar una medición de los gases de escape tras la autocomprobación.

Indicaciones de seguridad

Guardar este manual de forma que todos los usuarios del equipo tengan acceso a él. Este aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos. A no ser que este tipo de personas esté supervisado por una persona responsable de la seguridad. A no ser que este tipo de personas sean supervisadas por una persona responsable de la seguridad y se les haya advertido de los peligros del equipo. Las superficies y componentes accesorios pueden estar calientes; este factor debe tomarse en cuenta en la supervisión. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deberán ser realizados por niños, ni siquiera bajo la supervisión de un adulto.

Solo se puede manejar con las manos. Si se daña el equipo por usar objetos puntiagudos, afilados o similares, se perderá el derecho de garantía.

Para evitar accidentes o daños en el equipo, es imprescindible que el personal operario realice cursillos e reciba instrucciones sobre la seguridad periódicamente.

Cada cliente u operador recibe una introducción de la unidad con los temas más importantes relacionados con el uso. La empresa capacitada se compromete a enseñar a los nuevos empleados el uso y cuidados. Además de la introducción gratuita de la unidad, cada cliente también puede participar en una formación adicional de la Academia RATIONAL gratuita. La Academia RATIONAL se ofrece regularmente en diferentes lugares.

En caso de que el cable de conexión esté dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, la empresa encargada del servicio técnico o un profesional formado para evitar riesgos de accidente o daños en el equipo.

Si debido a las condiciones de montaje del equipo, la bandeja superior está a una altura superior a 160 cm, se deberá marcar con la pegatina que viene incluida.



¡Advertencia!

Comprobación antes de la conexión y uso diario

- *Bloquee la chapa deflectora arriba y abajo según las directrices - ¡Riesgo de daños por la rueda del ventilador rotatoria!*
- *Asegúrese de que el bastidor colgante o el rack móvil están bloqueados en la cámara de cocción según las directrices. Los contenedores que tengan líquidos calientes puede caerse o resbalar de la cámara de cocción ¡Riesgo de quemaduras!*
- *Asegúrese de que no haya restos de pastillas de detergente en la cámara de cocción antes de usar el equipo para cocinar. Eliminar los restos de pastillas que haya y lavar bien con la ducha de mano ¡Riesgo de corrosión!*

Indicaciones de seguridad



¡Advertencia!

Se deben cumplir las normas locales y específicas del país referentes a la instalación y funcionamiento de los equipos de cocción industriales.

Una instalación, mantenimiento o limpieza incorrectas, así como la limpieza o las modificaciones en el equipo, pueden provocar daños, heridas o lesiones mortales. Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de poner el equipo en funcionamiento. Este equipo solo se puede utilizar para cocinar platos en cocinas industriales. Cualquier otro uso es incorrecto y puede ser peligroso.

No se pueden cocinar alimentos que contengan sustancias inflamables (p.ej. alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamabilidad bajo se pueden incendiar - ¡Riesgo de incendio y explosión!

Los productos de limpieza y descalcificación, así como los accesorios correspondientes, solo se pueden utilizar con el fin descrito en este manual. Cualquier otro uso es incorrecto y puede ser peligroso.

Si se daña la luna de un cristal, se debe cambiar toda la luna inmediatamente.



La certificación CEI 60417-6332 permite un montaje de los vaporizadores combinados en versión eléctrica en entornos cálidos y húmedos.



¡Advertencia!

Ahumado de alimentos en el equipo

Solo se puede ahumar alimentos en el equipo si se usa el accesorio original RATIONAL de ahumados, el VarioSmoker.



¡Advertencia!

No colocar objetos sobre la tapa del equipo

No colocar ningún objeto sobre la tapa del equipo. Si se cae se corre el riesgo de sufrir lesiones.

Indicaciones de seguridad



¡Advertencia!

Solo equipos de gas

- Si su equipo está instalado debajo de una campana extractora, se tiene que conectar mientras el equipo esté en funcionamiento - ¡Gases de combustión!
- Si se conecta su equipo a una chimenea, se debe limpiar el conducto de extracción según las normativas del país ¡Riesgo de incendios! (Para ello póngase en contacto con su fontanero).
- No coloque ningún objeto sobre los tubos de escape de su equipo ¡Riesgo de incendio!
- La zona debajo de la base del equipo no puede estar bloqueada ni llena de objetos ¡Riesgo de incendios!
- El aparato solo se puede operar en un entorno donde no haga viento ¡Riesgo de incendios!



Comportamiento en caso de oler gas:

- ¡cierre inmediatamente el suministro de gas!
- ¡No toque los elementos de conexión eléctricos!
- ¡Ventile inmediatamente la sala!
- ¡Evite los fuegos y la formación de chispas!
- Utilice un teléfono exterior e informe inmediatamente al suministrador de gas (¡si no está disponible, llame al departamento de bomberos correspondiente!

Instrucciones de seguridad y responsabilidad



Advertencia

Medidas de seguridad para el empleo del equipo

- Cuando se trabaja con contenedores llenos de líquido o se cargan con alimentos que se derriten durante la cocción, se introducirán sólo a una altura que permita al usuario ver directamente el contenido de los contenedores insertados. Peligro de quemaduras. Con el equipo se incluye la correspondiente pegatina de advertencia.
- Abra siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (vahos calientes) – Peligro de quemaduras.
- Utilice siempre indumentaria de protección adecuada cuando introduzca o saque accesorios de la cámara de cocción caliente – Peligro de quemaduras.
- La temperatura exterior del equipo puede exceder los 60 ° C; tóquelo solamente por los elementos de control – Peligro de quemaduras.
- La ducha de mano y el agua de la ducha pueden estar muy calientes – Peligro de quemaduras.
- Función Cool Down – Antes de activar la función Cool Down cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada – Peligro de lesiones.
- No intervenga en el rotor de la turbina – Peligro de lesiones.
- Limpieza - Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión. Para la limpieza, utilice siempre indumentos de protección adecuados: gafas y guantes de protección, máscara, etc. Observe las instrucciones de seguridad en el capítulo “Limpieza / Efficient CareControl”.
- No almacene sustancias explosivas o inflamables cerca del aparato – Peligro de incendio.
- Active el freno de los aparatos y racks móviles cuando no sea necesario moverlos. Si la superficie del suelo es desigual los carros pueden rodar y deslizarse – Peligro de lesiones.
- Cuando desplace los racks móviles, bloquee siempre los contenedores. Tape contenedores que contengan líquidos y fíjelos adecuadamente para evitar derrames - ¡peligro de quemaduras!
- Asegúrese de que el carro de transporte esté bien sujeto al equipo cuando cargue o retire los racks móviles de carga múltiple o los racks para platos – Peligro de lesiones.
- Los racks móviles de carga múltiple, los racks móviles para platos, los carros de transporte y los equipos montados sobre ruedas son susceptibles a volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual - Peligro de lesiones.

Instrucciones de seguridad y responsabilidad



¡Advertencia!

Indicaciones de seguridad durante el uso

- *Los equipos, carros de transporte y racks móviles pueden volcarse durante el transporte.*
- *Al arrastrar equipos, carros de transporte y racks móviles por umbrales o superficies inclinadas existe un riesgo de aplastamiento y lesiones si se produce un vuelco de la maquinaria.*
- *Por ello, asegúrese de los equipos, carros de transporte y racks móviles no puedan volcarse durante el transporte.*
- *Tenga cuidado a la hora arrastrar equipos, carros de transporte y racks móviles por umbrales y planos inclinados.*
- *Los equipos y Combi-Duos con ruedas pueden volcarse al transportarlos o moverlos.*
- *Si su equipo o Combi-Duo tiene ruedas y no suelta el freno de estacionamiento antes de proceder a transportar el equipo, este puede volcarse.*
- *Suelte el freno de estacionamiento de las ruedas antes de intentar transportar el equipo o el Combi-Duo.*
- *Una vez terminada la operación de transporte, vuelva a aplicar el freno de estacionamiento de las ruedas.*
- *Las ruedas pueden sufrir daños si se mueve el equipo o el Combi-Duo con el freno de estacionamiento de las ruedas echado.*
- *Si las ruedas resultan dañadas, el equipo o el Combi-Duo puede volcarse.*
- *Suelte siempre el freno de estacionamiento antes de mover el equipo o Combi-Duo.*
- *Las ruedas pueden sufrir daños si intenta modificar la orientación de las ruedas con el freno de estacionamiento de las ruedas echado.*
- *Si las ruedas se encuentran bajo el equipo y desea modificar su orientación, primero suelte el freno de estacionamiento y, después, gire las ruedas.*
- *No golpee las ruedas.*

Responsabilidad

Toda instalación o reparación no efectuada por especialistas autorizados o con piezas de recambio originales, así como cualquier modificación efectuada sin la previa autorización del fabricante provocan la invalidez de la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad sobre el producto.

Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación

Para mantener la calidad alta del acero inoxidable, por motivos de higiene y para evitar averías en el funcionamiento, se debe limpiar el equipo todos los días o tras recibir una solicitud de limpieza. Para ello siga las instrucciones del capítulo "Efficient CareControl".

El funcionamiento permanente con temperaturas de la cámara de cocción altas ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) o el uso de niveles de dorado altos (marrón 4/5) y una producción con alimentos que contengan principalmente grasa o gelatina, puede causar un desgaste más rápido de la junta de la cámara de cocción.

Si se limpia diariamente la junta de la cámara de cocción con un detergente no abrasivo, durará más.



¡Advertencia!

Si el equipo se limpia poco o nada, se puede inflamar la grasa acumulada y/o los restos de alimentos en la cámara de cocción. ¡Riesgo de incendio!

- Si los restos acumulados de grasa o alimentos prenden fuego en la zona de cocción, apague inmediatamente el aparato y mantenga la puerta del mismo cerrada, ¡para que el fuego se apague! En caso de que fueran necesarias más medidas contra incendios, desenchufe el aparato de la corriente y utilice un extintor de incendios (¡no usar agua para apagar un fuego con grasa!).
- Para evitar la corrosión en la cámara de cocción, se tiene que limpiar el equipo diariamente, incluso si solo se utiliza el modo "Calor húmedo" (vapor).
- El equipo no se puede limpiar con dispositivos de alta presión (high pressure cleaner), de chorro de vapor (steam cleaner) o con el chorro de agua directo. Respetar la clase de protección IPx5.
- No tratar el equipo con ácidos ni exponerlo a vapores ácidos, de lo contrario se puede dañar la capa pasiva del acero al cromoníquel y acabar decolorando el equipo.
- Para limpiar el revestimiento exterior, use solo productos de limpieza aptos para uso doméstico y suaves como p. ej. detergente para lavavajillas en un trapo suave y humedecido. No debe usarse ningún tipo de sustancia corrosiva o irritante.
- Utilice solo detergente del fabricante del equipo. Los detergentes de otros fabricantes pueden dañar el equipo. Los daños que sufra el equipo provocados por usar detergentes y productos que no sean los recomendados por el fabricante del equipo, no estarán cubiertos por la garantía.
- No usar productos ni detergentes abrasivos.

Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación



¡Advertencia!

Mantenimiento del filtro de aire de entrada. El equipo detecta automáticamente si el filtro de aire está sucio. Si el filtro está sucio, recibirá un aviso de revisión y una solicitud de limpieza o cambio del filtro de aire. El equipo no se debe de usar sin filtro de aire. Para cambiar el filtro de aire se tienen que tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Tamaño del equipo 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN

Filtro de aire, número de artículo 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Filtro de aire, número de artículo

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

El usuario puede extraer y limpiar este filtro de aire. Al cambiar el filtro, se tiene que encajar el filtro correctamente en su posición. Para cambiar el filtro de aire se tienen que seguir las instrucciones del capítulo "Tecnología de empresa".

Tamaño del equipo 20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN

Este filtro de aire solo lo puede cambiar un servicio técnico autorizado.

¡Atención! *La protección contra salpicaduras del equipo solo está garantizada con el filtro y la cubierta completamente montados.*

Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación

Inspección, mantenimiento y reparación

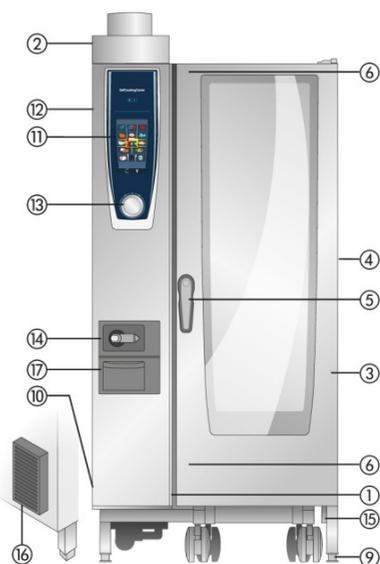
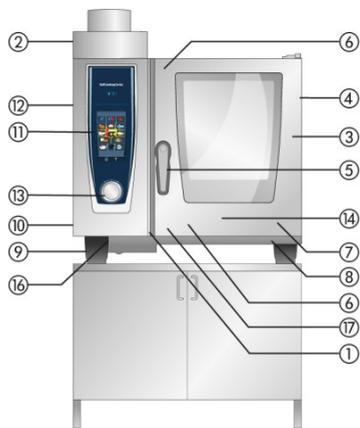


¡Peligro, alta tensión!

- Los trabajos de inspección, mantenimiento y reparación solo los puede realizar personal técnico especializado.
- Para los trabajos de limpieza (excepto la limpieza CleanJet® +care), inspección, mantenimiento y reparación, se tiene que desconectar el equipo de la toma de corriente del edificio.
- En equipos con ruedas (móviles), se tiene que limitar su movilidad para no provocar daños en los conductos de energía, agua y agua residual. Si se quita el equipo, se tiene que garantizar que los conductos de energía, agua y agua residual están bien separados. Si se coloca el equipo de nuevo en la posición original, se tiene que conectar el seguro de movimiento y los conductos de energía, agua y agua residual siguiendo las directrices.
- Para que su equipo esté siempre en perfecto estado técnico, debería ser revisado por un Service Partner al menos una vez al año.

Componente funcional

- ① **Número de equipo**
(solo se ve con la puerta abierta)
- ② **Protección del flujo de gas** (opcional)
(solo equipos de gas)
- ③ **Iluminación de la zona de cocción**
- ④ **Puerta del equipo con acristalamiento triple**
- ⑤ **Asa de la puerta**
Modelos de sobremesa: manejo con una sola mano con función de cierre
Aparatos de suelo: manejo con una sola mano
- ⑥ **Desbloqueo para abrir el acristalamiento triple** (interior)
- ⑦ **Bandeja recogegotas integrada y de vaciado automático** (interior)
- ⑧ **Bandeja recogegotas con conexión directa con el desagüe**
- ⑨ **Patas del equipo** (de altura regulable)
- ⑩ **Placa de características**
(contiene datos importantes como consumo de energía, tipo de gas, tensión, número de fases y frecuencia, así como modelo del equipo, número del equipo (véase el capítulo Identificación del modelo del equipo y software) y número de opción)
- ⑪ **Panel de control**
- ⑫ **Cubierta del compartimento de la instalación eléctrica**
- ⑬ **Roca de ajuste central**
- ⑭ **Ducha de mano** (con dispositivo recogedor automático)
- ⑮ **Sistema de inserción auxiliar** (equipos de suelo)
- ⑯ **Filtro de aire del equipo de sobremesa** (alimentación de aire en el compartimento de instalación)
- ⑰ **Filtro de aire del equipo de suelo** (alimentación de aire en el compartimento de instalación, parte trasera del equipo)
- ⑱ **Cajón/tapa para pastillas Care**



Observaciones para el empleo del equipo

- Evite que haya fuentes de calor (p.ej. planchas, freidoras, etc.) cerca del equipo.
- Utilice el equipo solo en salas a una temperatura ambiente de +5 °C a +40 °C. Si la temperatura ambiente es inferior a + 5 °C, tendrá que calentar el equipo a una temperatura superior a + 5 °C antes de la puesta en marcha.
- Tan pronto como abra la puerta de la cámara de cocción, se desconecta la calefacción y el rotor automáticamente. El freno del rotor integrado se activa y el rotor funciona brevemente en inercia.
- Cuando se utilicen aplicaciones de parrilla y asado (p.ej. pollos), se debería colocar siempre un recipiente colector para la grasa debajo del alimento.
- Utilice solo accesorios resistentes al calor originales del fabricante del equipo.
- Limpie sus accesorios siempre antes del uso.
- Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p.ej. de noche).
- La puerta de la cámara de cocción dispone de una función de cierre. La puerta del equipo de suelo solo se cierra herméticamente cuando el asa de la puerta está en posición vertical.
- Durante las pausas de funcionamiento largas (p.ej. día de descanso), se deben desconectar las tomas al abastecimiento de agua, corriente y gas del equipo.
- Este equipo no se debe tirar a la basura ni entregar en las zonas de recogida del ayuntamiento. Estaremos encantados de ayudarle con la eliminación del equipo. Se puede poner en contacto con el servicio de asistencia técnica en el número de teléfono: +49 8191 327333



Si el aparato se queda sin tensión o se desconecta durante 15 minutos o menos, sigue el proceso en funcionamiento donde se interrumpió.

Observaciones para el empleo del equipo

Cargas máx. dependiendo del tamaño del equipo

6 x 2/3 GN	20 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 30 kg)



Si se superan las cantidades de carga máxima, se pueden provocar daños en el equipo. Respete las indicaciones sobre las cargas máximas de alimentos incluidas en el manual de instrucciones.

Equipos de sobremesa con bastidor colgante (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para extraerlo, levante el bastidor colgante un poco por el medio. Sáquelo primero del anclaje delantero inferior y después del superior.
- Gire el bastidor colgante hacia el centro de la cámara de cocción.
- Levante hacia arriba el bastidor colgante de su fijación para soltarlo. Para la colocación, proceder a la inversa.



Observaciones para el empleo del equipo

Equipo de sobremesa 6 x 2/3 GN con bastidor colgante

- Para extraer la parte derecha, coja el bastidor colgante por la zona superior y presione hacia arriba. El bastidor colgante se suelta de los dos pernos de encaje y se puede extraer.
- Para el montaje, se deben colocar los orificios del bastidor colgante sobre los pernos de encaje y presionar desde arriba en los orificios hasta que encajen en los pernos.
- Para extraer el bastidor colgante izquierdo, levántelo ligeramente y gírelo hacia la derecha en la cámara de cocción para soltarlo de los dos ganchos de encaje de la chapa deflectora. Suelte el gancho de cierre superior e inferior con un destornillador, después se podrá extraer el bastidor colgante junto con la chapa deflectora. El bastidor colgante izquierdo solo se puede extraer junto con la chapa deflectora.



Observaciones para el empleo del equipo

Trabajo con el rack móvil, rack móvil de platos y carro de transporte en equipos de sobremesa (opcional)

- Extraiga el bastidor colgante tal y como se describe en la página anterior.
- Coloque la guía de inserción en la fijación prevista para ello en la base del equipo. Respete la fijación a la medida (4 clavijas).
- Tenga en cuenta que el equipo tiene que igualarse y nivelarse a la altura exacta del carro de transporte.
- Desplace el carro de transporte hasta el tope de la guía de inserción y asegúrese de que el carro de transporte está encajado en el equipo según las directrices.
- Desplace el rack móvil o el rack móvil de platos hasta el tope del equipo y compruebe la función de bloqueo del equipo.
- Para sacar el rack móvil o el rack móvil de platos, desbloquéelo y tire del carro para sacarlo de la cámara de cocción. Coloque primero la sonda térmica en la posición de aparcamiento de la guía de inserción.
- Procure que el rack móvil o el rack móvil de platos esté bien asegurado en el carro de transporte durante el transporte.



Observaciones para el empleo del equipo

Cómo trabajar con la sonda térmica

Si desea obtener más información sobre el modo de trabajar con la opción **3 sondas térmicas** , consulte el capítulo **iLevelControl** .



Precaución

La sonda térmica y el posicionador pueden estar calientes – ¡peligro de quemaduras!



Inserte la sonda térmica en la parte más gruesa del producto. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la pieza (ver "Manual de Aplicación").



Válgase del posicionador para evitar que la sonda térmica se suelte por sí sola del alimento durante la cocción. Esto puede ocurrir, por ejemplo, cuando se preparan alimentos de poca consistencia o bajo espesor.



Coloque la sonda térmica en el tubo cerámico del rack móvil para platos si se usa el Finishing®.



Durante la limpieza, no se deben colocar los cables de las sondas térmicas con conexión exterior por la puerta de la cámara de cocción en la cámara de cocción. ¡Estas sondas no se pueden limpiar al mismo tiempo! Esto ocasiona fugas durante la limpieza.

Observaciones para el empleo del equipo



Si los alimentos están congelados, utilice un perforador (número de art. de RATIONAL 60.70.359). Perfore un agujero en la parte más gruesa de la pieza. Para ello, coloque el alimento sobre una base firme y protéjase las manos.



- Coloque siempre la sonda térmica y el posicionador en el alojamiento previsto a tal efecto – Riesgo de que se dañe.
- No deje la sonda térmica colgando por fuera de la cámara de cocción – Riesgo de que se dañe.
- Retire la sonda térmica de la comida antes de sacarla de la cámara de cocción – Riesgo de que se dañe.



En caso necesario, antes de utilizar la sonda térmica enfríela con la ducha de mano.



Precaución

Proteja adecuadamente brazos y manos contra quemaduras. Riesgo de sufrir lesiones.

Observaciones para el empleo del equipo

Cómo trabajar con la ducha de mano

- Si utiliza una ducha de mano, separe el tubo flexible como mínimo 20 cm de la posición de estacionamiento.
- Puede seleccionar 2 niveles de dosificación pulsando el botón de accionamiento.
- Vuelva a dejar la ducha de mano siempre lentamente en la posición de estacionamiento y asegúrese de que el tubo flexible de la ducha de mano esté limpio.



¡Precaución!

- La ducha de mano y el agua que contiene pueden estar calientes: ¡peligro de quemaduras!
- Si no usa la ducha de mano a diario, pueden acumularse gérmenes en el conducto del agua. Enjuague con agua la ducha de mano cada día 2 veces durante 10 segundos.
- Si no va a utilizar el equipo durante periodos prolongados, enjuague la ducha de mano con al menos 10 litros de agua.



- Para evitar que la manguera se dañe, no tire de la ducha de mano con fuerza para extraerla más de lo que da.
- Cerciórese de que la manguera de la ducha de mano haya vuelto a enrollar completamente tras el uso.
- ¡No puede utilizar la ducha de mano para enfriar la cámara de cocción! - ¡Existe el peligro de dañar la cámara de cocción, las placas de conducción del aire o el disco de la cámara de cocción!

Indicaciones para el uso del puerto USB



El puerto USB está diseñado únicamente para exportar e importar datos, así como para actualizar el software con la unidad de memoria USB. Por tanto, no es apto para cargar o alimentar otros equipos electrónicos como, por ejemplo, teléfonos móviles.

Manipulación general

Su equipo dispone de una pantalla táctil. Con solo tocar un poco con el dedo, puede realizar ajustes en su equipo.



Con la rosca central, puede modificar los ajustes.



También puede realizar ajustes aproximados reajustando/tirando del pasador.



Se acepta la orden en 4 segundos o pulse la rosca central de ajuste.

Manipulación general

Indicaciones generales



Volver a la pantalla inicial



Función de ayuda



Modo de programación



Indicador de estado del precalentamiento, flecha roja para precalentar, flecha azul para enfriar.



Cámara de cocción demasiado caliente - la tecla parpadea (consultar en el capítulo "Cool down" la refrigeración de la cámara de cocción).



El final de la cocción se indica con una señal acústica y una animación.



Falta de agua - abrir el grifo de agua. La indicación desaparece una vez que se llene.

RESET GAS

"Avería en el quemador de gas". Abrir el grifo del gas. Pulsar "RESET GAS" – nuevo proceso de encendido. ¡Si vuelve a encenderse la indicación, avisar al servicio técnico!



Volver/Interrumpir

Operativa general

Función de ayuda

Su equipo incorpora un manual de instrucciones detallado y un libro de cocina con ejemplos de aplicación y consejos prácticos para que pueda beneficiarse al máximo de todas las posibilidades que le ofrece. La función de ayuda se selecciona a través de la tecla “?”. Las funciones de ayuda disponibles son las siguientes:

Explicación de los iconos



Iniciar la función de ayuda



Abrir el menú de selección y seleccionar el manual



Avanzar una página con la barra de desplazamiento



Retroceder una página con la barra de desplazamiento



Abrir el capítulo precedente



Salir de la función de ayuda



Capítulo siguiente/ más información



- Cuando se selecciona el manual se abre automáticamente el correspondiente índice. Seleccione el programa conveniente.
- Si la función de ayuda está abierta durante el proceso en ejecución, se desactivará automáticamente tan pronto se realice alguna acción.

Panorámica - "Modo operativo"

Pantalla inicial



Interruptor de encendido/apagado



Cambio de perfil



Modo Vaporizador combinado



Vapor



Calor seco



Combinación de vapor y calor seco

Modo iCookingControl



Top 10



Carne



Aves



Pescado



Guarniciones



Productos de huevo/postres



Panadería



Finishing®



MySCC



Función de ayuda

Otras funciones



iLevelControl



Modo de programación



Efficient CareControl

Panorámica - "Modo operativo"

Panorámica - "Modo operativo"

Los distintos modos operativos

Modo iCookingControl



En el **modo iCookingControl** puede acceder a la selección del resultado deseado, por ejemplo, seleccionando Aves, Guarniciones o Pescado.
Descripción: consultar el capítulo "Modo iCookingControl".

Modo Vaporizador combinado



Accionando la tecla "Vapor", "Combinación" o "Calor seco", se accede al modo **Vaporizador combinado**.
Descripción: consultar el capítulo "Modo Vaporizador Combinado".

Modo de programación



Accionando la tecla "Modo de programación" se accede al **Modo de programación**.
Descripción: consultar el capítulo "Modo de programación".

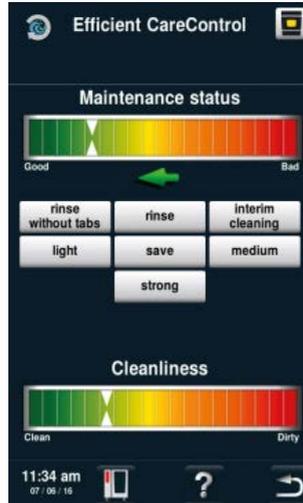
Panorámica - "Modo operativo"

iLevelControl



En **iLevelControl** puede utilizar las bandejas de su equipo para distintos procesos de cocción simultáneamente.

Efficient CareControl



Efficient CareControl detecta el momento en que se debe realizar una limpieza. Para ello, Efficient CareControl tiene en cuenta las rutinas de limpieza individuales así como las rutinas de trabajo, como pueden ser paradas prolongadas o la terminación de un trabajo.

iCookingControl



iCookingControl detecta el tamaño del producto y el volumen de carga. Adapta constantemente el tiempo de cocción, la temperatura y el clima de la cámara de cocción. Además, iCookingControl le muestra el desarrollo del proceso de preparación de los alimentos en iCC Cockpit.

iCC Cockpit aparece automáticamente 10 segundos después de haber seleccionado el producto final deseado. Aquí se le muestran las decisiones inteligentes únicas tomadas por iCookingControl.

Pantalla iCC Cockpit

- 1 Tiempo restante actual
- 2 Temperatura del núcleo (real | nominal)
- 3 Fase actual
- 4 Gráfico de clima: muestra el clima actual de la cámara de cocción con los valores de temperatura y humedad
- 5 Cambio entre las fases individuales
- 6 Tecla "i": esta tecla permite acceder a iCC Monitor.
- 7 Cambio entre las vistas de configuración
- 8 Vista activa
- 9 Número de fases
- 10 Modo de cocción actual



iCookingControl

Legenda de iconos



iCC - Cockpit



Temperatura del núcleo/punto de cocción



Tecla "i"



Temperatura del núcleo/punto de cocción



Velocidad de cocción



Temperatura del núcleo/punto de cocción



Delta T



Temperatura del núcleo/punto de cocción



Tiempo de cocción



Punto de cocción



Dorado



Tamaño de la pieza



Espesor de la pieza



Temperatura de sellado



Capacidad de fermentación



Gratinado



Clima de la cámara de cocción



Gratinar



Humidificación



Cocinar al vapor

iCookingControl



Velocidad de turbina



Punto de precocción

Avisos durante el proceso



Precalentar



Realizar corte



Enfriar



Infusionar



Cancelar



Realizar corte en productos de panadería/pastelería



Aplicar con brocha



Introducir punta

Opciones al final de la cocción



Mantener la temperatura



Reposicionar la sonda térmica



Calentar a la temperatura de salida



Continuar con el tiempo



Gratinado



Cargar nuevo lote

iCookingControl

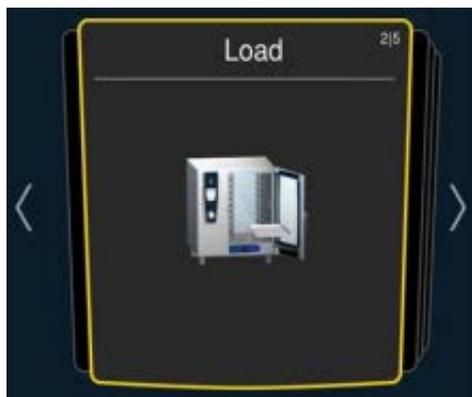
iCC Cockpit

La rueda de ajuste central o la flecha correspondiente le permite obtener una panorámica de la secuencia ideal, es decir, la forma de obtener el producto final que desea. La secuencia ideal que, de hecho, selecciona iCookingControl, depende del producto que someta al proceso de cocción.

En el cuadro con borde amarillo puede ver la configuración que iCookingControl ha seleccionado. Los cuadros anteriores le muestran las decisiones tomadas en procesos pasados. Los próximos cuadros le muestran los siguientes pasos previstos hasta alcanzar el producto final deseado. Estos pasos se reajustan y optimizan a medida que progresa la secuencia.



Configuración actual.
Este cuadro vuelve a aparecer
al cabo de 10 segundos.



Al pulsar la flecha hacia izquierda o
derecha puede visualizar los ajustes
anteriores o próximos.

iCookingControl

iCC Monitor

iCookingControl muestra en iCC Monitor las decisiones tomadas y las adaptaciones realizadas en la configuración para alcanzar el producto final que desea. Las adaptaciones y las indicaciones varían en función del producto y de la carga.



La tecla "i" aparece en cuanto se ha tomado una decisión o se ha adaptado un ajuste en segundo plano. Al pulsar esta tecla o la rueda de ajuste central, en iCC Monitor se abre iCC Cockpit.



Las adaptaciones se presentan en la pantalla. Las decisiones ya tomadas se señalan con una marca de verificación verde. Se le informa también acerca de las decisiones que está tomando iCookingControl y de las que aún están por aplicarse.



En iCC Cockpit y en iCC Monitor no se puede efectuar ningún ajuste.

iCC Monitor se vuelve a cerrar automáticamente al cabo de 6 segundos. Asimismo, este puede cerrarse pulsando otra vez la tecla "i".

iCookingControl

iCC Messenger



iCC Messenger presenta información sobre los procesos y adaptaciones de iCookingControl.

iCC Messenger se vuelve a ocultar automáticamente al cabo de 4 segundos.



MySCC le permite activar y desactivar iCC Messenger en la configuración del equipo cuando desee.

En el capítulo **MySCC – Opciones avanzadas** se describe el modo de hacerlo.

Top 10

La función Top 10 permite acceder de forma rápida y directa a las diez aplicaciones utilizadas con mayor frecuencia.



Pulse la tecla iCC en la pantalla de inicio para acceder a las Top 10.



En la pantalla **Top 10** no se muestra ningún programa manual.

Modo Vaporizador combinado

En el modo de vaporizador combinado, dispone de todas las funciones del vaporizador combinado. Accionando la tecla "Vapor", "Calor seco" o "Combinación de vapor y calor seco", se accede al modo Vaporizador combinado.

Legenda de pictogramas



Otras funciones



MySCC



Efficient CareControl



Función de ayuda

3 modos de funcionamiento manuales



Vapor



Calor seco



Combinación de vapor y calor seco

Posibilidades de configuración



Ajuste exacto de la humedad del clima de la cámara de cocción



Ajuste de la temperatura de la cámara de cocción



Delta T



Ajuste del tiempo de cocción



Ajuste de la temperatura del núcleo



Precalentar

Modo Vaporizador combinado

Otras funciones



Acceder a la función de programación



Volver/Interrumpir

Posibilidades de configuración



Modo continuo



Humidificación



Velocidad de turbina



Cool Down



Al pulsar la tecla de la temperatura de la cámara de cocción, puede consultar los datos actuales de cocción, como el clima y la temperatura de la cámara de cocción reales. Mantenga pulsada la tecla durante 10 segundos, para mostrar los valores reales de forma permanente hasta la siguiente configuración.

La humedad indicada aquí del clima de cocción se basa en la humedad absoluta. Este valor de humedad puede diferir por definición de la humedad relativa de las configuraciones.

Modo de programación

En el modo de programación puede crear sus propios programas de cocción con total facilidad. Existen 7 modos de cocción (carne, aves, pescado, panadería/pastelería, guarniciones, productos c.huevo/postres, Finishing) que puede copiar y adaptar según sus necesidades individuales y, a continuación, guardar el programa con un nuevo nombre o bien puede crear sus propios programas de forma manual en un máximo de 12 pasos.



Pulse esta tecla para acceder al modo de programación.

Leyenda de iconos



Seleccionar el programa



Nuevo programa



Nuevo programa iLC



Copiar el programa



Cambiar el programa



Vista de imágenes



Vista de lista



Abrir MyDisplay



Borrar el programa

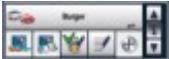
Modo de programación



Ventana de selección – Iniciar el programa



Tecla Info – Visualizar detalles del programa



Ventana de selección con la tecla Info pulsada

Además de los nombres de los programas, las siguientes teclas sirven también para solicitar o archivar información.



Imagen del alimento que corresponde al programa



Notas del programa



Imagen del accesorio para ese programa



Se muestran directamente las notas guardadas de un programa pulsando la tecla "Notas". Las notas existentes se indican con una marca de verificación verde.



Asignación de grupos (p. ejemplo: desayunos)



Atributos adicionales disponibles (p. ejemplo: "Preselección de la hora de inicio")



Se pulsa la tecla "Asignación de grupos" para confirmar la asignación a un grupo. Una asignación existente se indica con una marca de verificación verde.



El icono muestra el modo de cocción del programa guardado, p. ejemplo: combinación de vapor y aire caliente. Para los procesos de cocción iCookingControl e iLC se utilizan otros iconos.

Modo de programación

Vista de imágenes

Si los programas de cocción se guardan con imágenes, estas se mostrarán en la vista de imágenes. En caso de no haber imágenes disponibles, en la vista de imágenes se mostrará el nombre del programa.



Cambiar a la vista de imágenes



La flecha o la rueda de ajuste le permiten hojear sus vistas



Modificar la vista, por ejemplo, de 20 a 16 imágenes por página



En el próximo acceso se volverá a mostrar la última vista seleccionada.

Efficient CareControl

La función inteligente Efficient CareControl detecta automáticamente el nivel de utilización del equipo y su estado general de mantenimiento. En función de estos datos calcula "just in time": el proceso de limpieza óptimo para un consumo ahorrativo de agua, energía y productos químicos y recomienda la dosificación de detergente necesaria, en función de la necesidad. Con el empleo de las pastillas especiales "Care", las incrustaciones calcáreas se combaten ya en el mismo momento de su formación.

El estado de mantenimiento y contaminación se visualiza en los diagramas de barras "Care" y "Clean".

Visualización del estado de mantenimiento y contaminación

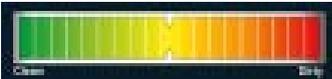
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		En el diagrama superior de estado de mantenimiento se visualiza el estado de mantenimiento actual del equipo.
3		En el diagrama inferior de limpieza se visualiza el grado de contaminación actual del equipo.



Indicador en zona verde

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de mantenimiento del equipo es óptimo. El generador de vapor está descalcificado.

Símbolo "Limpieza": El equipo ha sido lavado recientemente.



Indicador en zona amarilla

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de mantenimiento del equipo es regular. El generador de vapor presenta algo de cal.

Símbolo "Limpieza": El equipo está contaminado pero puede continuar cocinando hasta que se visualice la solicitud de limpieza.



Indicador en zona roja

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de conservación es deficiente. Limpie el aparato más frecuentemente con CleanJet+care.

Símbolo "Limpieza": El equipo está muy contaminado y se habrá de someter a limpieza tan pronto se visualice la solicitud.



Tendencia de la evolución de la indicación "Estado de mantenimiento": evolución positiva.



Tendencia de la evolución de la indicación "Estado de mantenimiento": evolución negativa.

Efficient CareControl

Solicitud de limpieza

Efficient CareControl detecta en qué momento es necesario ejecutar el proceso de limpieza CleanJet® +care. Efficient CareControl tiene en cuenta particulares como los hábitos de limpieza, pausas de trabajo prolongadas, fin de jornada, etc. Los niveles de limpieza recomendados se marcan de color.



Visualización automática tan pronto se hace necesaria la limpieza CleanJet® +Care



El nivel de limpieza recomendado se resalta con el símbolo de una turbina.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Por favor, clean + care	El equipo solicita automáticamente la limpieza.
2	CleanJet®+care	Arranque CleanJet® +care pulsando la correspondiente tecla o por contra, seleccione "después".
3	medio	Seleccione el nivel de limpieza recomendado, marcado en color, por ejemplo: "medio" y déjese guiar por el menú.



La solicitud de limpieza CleanJet® +care continuará repitiéndose en intervalos regulares hasta que se inicie la limpieza CleanJet® +care.

Efficient CareControl

Iniciar la limpieza

CleanJet® +care es el sistema automático de limpieza para la limpieza y los cuidados del equipo.

7 niveles de limpieza le permiten ajustar la limpieza al grado de suciedad individual.



¡Atención!

- Por motivos de higiene y para evitar averías en el funcionamiento, es imprescindible limpiar diariamente el equipo. ¡Riesgo de incendio!
- Tenga en cuenta, que el equipo también se debe limpiar diariamente aunque solo se utilice en modo "Cocción al vapor".
- Utilice solo pastillas de detergente y Care del fabricante del equipo. El uso de otros productos químicos de limpieza puede dañar el equipo. ¡No se asume responsabilidad por daños consiguientes!
- Si se usa una dosis excesiva de productos químicos de limpieza, se puede formar espuma.
- No coloque las pastillas nunca en la cámara de cocción caliente (> 60 °C).



- Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p.ej. de noche).
- Si se limpia diariamente la junta de la cámara de cocción durará más. Para limpiar la junta de la cámara de cocción, utilice un paño suave y detergente. No use productos abrasivos.
- Para limpiar el cristal por dentro y por fuera y el revestimiento exterior del equipo, utilice un paño húmedo y suave. Por tanto, no utilice tampoco ningún producto de limpieza abrasivo o agresivo. Proceda con detergente para lavavajillas suave y de uso doméstico para limpiar, y mantenga el acero inoxidable regularmente con productos especiales para conservar este material.
- Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa): Cuando se utiliza la plancha de forma intensiva o cuando se preparan alimentos con un alto contenido de grasa o gelatina, la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe deben limpiarse todos los días. Para ello, introduzca primero el cepillo de limpieza para el desagüe (ref. 60.75.779) en el orificio de desagüe hasta la marca.

1/1 Equipos 61 y 101: hasta la banderilla 2/1 Equipos 62 y 102: hasta el mango de plástico.

Evite realizar movimientos bruscos para no dañar el equipo. A continuación, enjuague el canalón de desagüe con aprox. 1 o 2 litros de agua caliente. No utilice para esto el chorro de la ducha de mano.

Efficient CareControl

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2	Cámara de cocción demasiado caliente	La indicación "Cámara de cocción demasiado caliente" aparece cuando la temperatura de la cámara de cocción es superior a 50 °C. Seleccionar "Cool Down" (véase el capítulo "Cool Down").
3	ligero	Seleccionar el nivel de limpieza, p.ej. "ligero".
4	Abrir la puerta	Abrir la cámara de cocción, sacar los contenedores y bandejas.
5		¡Advertencia! <i>Tocar las pastillas de detergente y Care solo con guantes protectores - ¡Riesgo de corrosión!</i>
6		Saque el número de indicado de pastillas de detergente y colóquelas en la cavidad de la chapa deflectora (cesta para pastillas) de la cámara de cocción. Véase la imagen de la siguiente página.
7		Saque el número indicado de pastillas de Care y llene el contenedor Care. Véase la imagen de la siguiente página.
8	Cerrar puerta	¡La limpieza comienza automáticamente cuando se cierre la puerta de la cámara de cocción!

Efficient CareControl



¡Advertencia!

- No abrir la puerta de la cámara de cocción durante el proceso de limpieza - Es posible que salgan productos de limpieza químicos y humos calientes - ¡riesgo de corrosión y escaldamiento! Si se abre la puerta durante el proceso de limpieza sonará un pitido.
- Tras interrumpir o finalizar la limpieza CleanJet[®] +care, comprobar si quedan restos de detergente en toda la cámara de cocción (también detrás de la chapa deflectora). Eliminar los restos y enjuagar bien toda la cámara de cocción con la ducha de mano (también detrás de la chapa deflectora) - ¡Riesgo de corrosión!
- Durante la limpieza no se se pueden colocar en la cámara de cocción todas las sondas térmicas exteriores conectables a través de la cámara de cocción. ¡Estas sondas no se pueden limpiar al mismo tiempo! Esto ocasiona fugas durante la limpieza. ¡Peligro de causticación y de quemaduras!

Instrucciones para manipular los productos químicos:



¡Advertencia!

Utilizar las pastillas de detergente y las pastillas Care solo con tras tomar las medidas de seguridad apropiadas. Tocar las pastillas p.ej. solo con guantes protectores. ¡Riesgo de corrosión!



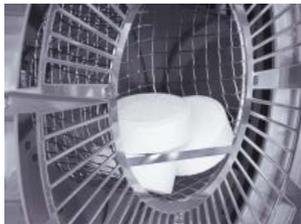
Modelos de sobremesa:
Rellenar el cajón con la cantidad de envases de pastillas Care indicada.



Aparatos de suelo:
Rellenar la tapa con la cantidad de envases de pastillas Care indicada.



Pastilla de detergente:
Quitar la película protectora.



Colocar las pastillas de detergente en la cavidad de la chapa deflectora.



No colocar las pastillas en la cámara de cocción
¡Riesgo de daños!

Efficient CareControl



Antes de iniciar la limpieza CleanJet® +care se tienen que colocar los bastidores colgantes o el rack móvil en la cámara de cocción según las directrices.

Si se utiliza agua descalcificada, se puede reducir hasta un 50% la cantidad recomendada de pastillas de detergente. Si se genera espuma a pesar de usar la dosis recomendada, se debe reducir el número de pastillas de detergente. Si a pesar de usar una dosis de detergente baja se sigue formando espuma, informe al servicio técnico para que le indiquen qué medidas tomar, p.ej. usar una pastilla de reducción de espuma.

Efficient CareControl

Niveles de limpieza

Nivel de limpieza	Descripción/Aplicación	Pastillas
lavado sin pastillas	Enjuagado del recinto de la cámara de cocción con agua caliente.	No
abrillantado	Para suciedades calcáreas, sin grasa; por ejemplo, tras horneados o cocción al vapor.	Care
lavado intermedio	"Limpieza breve" – para todo tipo de suciedad pero sin secado ni abrillantado.	Detergente
rápido	Para suciedades ligeras, p. ejemplo tras cargas mixtas, aplicaciones hasta 200° C.	Limpiador & Care
ahorro	Para suciedades ligeras (hasta 200° C) con un empleo ahorrativo de recursos, poca agua y productos químicos.	Limpiador & Care
medio	Para suciedades de asados, plancha y parrilla; p. ej. tras asar pollos o carnes y pescados a la parrilla o a la plancha.	Limpiador & Care
intenso	Para fuerte suciedad de asados, plancha parrilla; p. ej., tras haber cargado la unidad repetidas veces con pollos, bistecs, etc.	Limpiador & Care

Efficient CareControl

Cancelar CleanJet® +care

Si la corriente falla durante más de 10 minutos y cuando se desconecta el equipo, la pantalla visualiza „**Cancelar CleanJet**“. Si se tarda más de 20 segundos en pulsar sobre la pantalla para cancelar CleanJet®, el programa CleanJet® activado se ejecuta sin interrupción hasta el final.

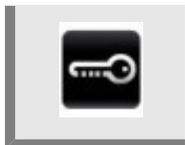
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Desconecte el equipo y vuelva a conectarlo.
2	¿Interrump. CleanJet+care?	Pulse la tecla y confirme la interrupción.
3	Abrir puerta	Siga las instrucciones en la pantalla y abra la puerta con precaución - ¡vahos calientes!
4		Advertencia <i>No coja nunca las pastillas limpiadoras sin guantes - ¡peligro de abrasión!</i>
5	retirar pastillas	Retire las pastillas limpiadoras (si están todavía dentro) y cierre la puerta de la cámara de cocción.
6	00:09	La cámara de cocción se limpia automáticamente; en la pantalla se visualiza el tiempo de limpieza restante.
7	Limpieza incompleta	El equipo queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.

Bloqueo del teclado

Para limpiar la pantalla puede activar el bloqueo del teclado.



Para activar el bloqueo del teclado de la pantalla, pulse la tecla MySCC durante 3 segundos y la representación de la tecla cambia a un símbolo de llave.



Para desactivar el bloqueo, pulse de nuevo la tecla y manténgala pulsada durante 3 segundos.

Configuración del equipo mediante MySCC

En MySCC puede realizar todos los ajustes básicos del equipo (por ejemplo, hora, fecha, idioma, etc.).



La tecla MySCC permite acceder a la vista general de la configuración básica del equipo. Aquí puede ajustar los ajustes del equipo según sus necesidades.



Legenda de iconos:



Favoritos (opción activada al seleccionar MySCC)



Configuraciones



Acústica



Gestión de sistema



MyEnergy



Opciones avanzadas



MyDisplay



Servicio

Limpieza de la junta de la cámara de cocción

Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p. ej., toda la noche).

Si se limpia diariamente, la junta de la cámara de cocción durará más. Para limpiar la junta de la cámara de cocción, utilice un paño suave y detergente. No use productos abrasivos.

Limpieza de los cristales

Si es necesario, los cristales interiores pueden limpiarse de forma muy sencilla. Las puertas del equipo están equipadas con cristales giratorios creados especialmente para ello.

Abra para ello la puerta del equipo hasta la posición de encaje de 120° y abra el primer cristal interior tras accionar los dos cierres.

Limpie las superficies de ambos cristales con un paño o esponja suave y detergente o limpiacristales convencional.

Después accione ambos cierres y gire para abrir el segundo cristal. A continuación, puede limpiar la segunda cavidad de cristal y, si lo desea, las tapas de los LED (véase abajo) con los productos apropiados.



La puerta no se puede limpiar con la ducha de mano integrada ni con equipos de agua a presión.

Limpie los cristales y las tapas de los LEDs solo con un paño o esponja suave. No utilizar bajo ningún concepto estropajos ni detergentes abrasivos.

Utilizar solo detergentes suaves, como limpiacristales o detergente para vajillas.

No aplicar el detergente nunca sobre la superficie caliente. Primero dejar que la puerta se enfríe.

No calentar el equipo mientras esté echado el detergente.

No se deben utilizar los siguientes detergentes:

- Detergentes abrasivos
- Ácidos y lejías potentes
- Alcoholes puros sin disolver
- Acetona y metanol
- Detergentes para hornos y parrillas
- Gasolina, benceno, tolueno o xileno

Limpieza de las tapas de los LED



La tapa de la iluminación LED está bien protegida contra la suciedad detrás de la luna interior e intermedia. A pesar de ello, es posible que penetre suciedad. Abra la luna intermedia e intermedia para acceder a ella. Ahora puede limpiar las tapas. Limpie la superficie de las unidades de iluminación con un paño, una esponja o papel de cocina y aplicando una ligera presión.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para limpiar la tapa de los LED:

La parte transparente de la tapa de los LED es una pieza de alta calidad que se encarga de distribuir la luz de forma óptima y aporta claridad al equipo.

No utilice estropajos ni detergentes abrasivos o agresivos, como ácidos o lejías potentes, alcoholes no diluidos, acetona, metanol, limpiahornos, gasolina, benceno, tolueno o xileno. Utilice solo detergentes suaves disueltos, por ejemplo, detergentes con alcohol, como limpiacristales (con etanol) o detergentes para vajillas.

No aplique nunca los detergentes sobre la superficie caliente, deje primero que la puerta se enfríe.

Retire el detergente con agua tras dejarlo actuar brevemente. Nunca calentar el equipo mientras haya detergente.

Tecnología de empresa

Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa):

Cuando se utiliza la plancha de forma intensiva o cuando se preparan alimentos con un alto contenido de grasa o gelatina, el canalón de desagüe de la bandeja recogegotas debe limpiarse todos los días.

Utilice para esto el cepillo de limpieza del fabricante del equipo (ref.: 60.75.779), para evitar dañar el sistema de drenaje.

Introduzca el cepillo de limpieza con cuidado en el orificio de desagüe hasta la marca (modelo 61/101: hasta la marca; modelo 62/102: hasta el mango de plástico) y elimine los atascos.

Evite realizar movimientos bruscos para no dañar el equipo. A continuación, enjuague el canalón de desagüe con aprox. 1 o 2 litros de agua caliente. No utilice para esto el chorro de la ducha de mano.

Revisión del filtro de aire



Equipo de mesa modelo 6 x 2/3 GN:

Aflojar el filtro de aire con un objeto apropiado para ello (una moneda o un destornillador), introduciendo ese objeto en la ranura central y presionando hacia atrás. De ese modo se suelta el cierre de bloqueo del filtro de aire. Tirar del filtro en diagonal hacia abajo para sacarlo del equipo.

Limpie el filtro de aire en el lavavajillas (< 80 °C) y, a continuación, espere a que seque. Si el filtro de aire sigue pegajoso y sucio después de la limpieza, deberá cambiarse.

Para montarlo, desplace el filtro de aire en diagonal en la parte de abajo del equipo. Presione la carcasa de plástico del filtro hacia arriba hasta que encaje a presión. Ref. del filtro de aire: 40.04.771

Tecnología de empresa



Equipos de mesa modelos 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN:

Aflojar el filtro de aire presionando el bastidor por los lados rugosos. Bascular el filtro hacia abajo para extraerlo completamente del equipo.

Limpiar el filtro de aire en el lavavajillas (< 80 °C) y, a continuación, espere a que seque. Si el filtro de aire sigue pegajoso y sucio después de la limpieza, deberá cambiarse.

Coloque el filtro de aire primero con el gancho trasero en los orificios de la parte inferior del equipo y encájelo a continuación presionando desde abajo hacia arriba (al revés de como se extrae).

Ref. del filtro de aire: 40.03.461



Equipos de mesa Combi-Duo modelos 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN:

Para cambiar el filtro de aire en el equipo Combi-Duo de arriba, por favor abra las puertas de ambos equipos y retire la cubierta hacia delante. Tenga cuidado con el cable USB, así como con la manguera de la bandeja recoge gotas de la puerta. A continuación, usted tiene libre acceso al filtro de aire y puede cambiarlo como se ha descrito anteriormente.



Equipos de suelo modelos 20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN:

Para el cambio del filtro de aire en los equipos de suelo
20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN informe a su proveedor
de servicio técnico.

Cómo cambiar la junta de la puerta



La junta de la puerta está insertada en una guía de la cámara de cocción.

- Extraer la junta vieja de la guía.
- Limpiar el raíl guía.
- Insertar la junta nueva en la guía (humedecer los racores de sujeción con agua jabonosa).
- La parte cuadrada de la junta se deberá insertar totalmente en el bastidor de asiento.

Junta de la cámara de cocción:

6 x 2/3 GN	N.º de art.: 20.02.549
6 x 1/1 GN	N.º de art.: 20.02.550
6 x 2/1 GN	N.º de art.: 20.02.551
10 x 1/1 GN	N.º de art.: 20.02.552
10 x 2/1 GN	N.º de art.: 20.02.553

Cómo cambiar las luces

Iluminación LED

Para cambiar una luz LED, diríjase a su proveedor de servicio técnico autorizado.

Bombilla halógena



¡Desconectar primero el equipo de la fuente de alimentación eléctrica del edificio!

- Tapar el desagüe del equipo en la cámara de cocción.
- Quitar el bastidor con el cristal y la junta.
- Sustituir la bombilla halógena (ref. 3024.0201, no tocar la bombilla con los dedos).
- Sustituir también el bastidor de la junta (ref. 40.00.094).
- Atornillar el bastidor con el cristal y las juntas.

Descalcificación del inyector de vapor

Por favor, verifique mensualmente si el inyector de vapor para la función de rociado acusa restos de cal.

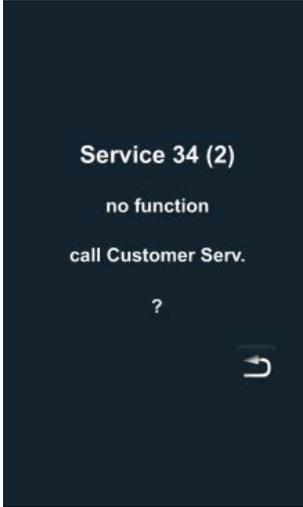
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Desconectar el aparato
2		Gire el bastidor colgante y la chapa deflectora hacia el centro.
3		Suelte la tuerca de racor del inyector de vapor (gírela en sentido opuesto a las agujas del reloj – entrecaras: 15).
		Advertencia <i>Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión.</i> <i>Utilice: indumentia protectora, gafas, manoplas y careta.</i> <i>Aclare bien el inyector con agua limpia tras la descalcificación.</i>
4		Sumerja el inyector en descalcificador y déjelo accionar (el inyector no debe contener cal)

Descalcificación del inyector de vapor

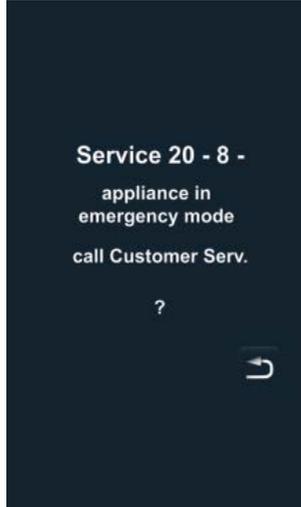
Paso	Info. / Tecla	Descripción
5		Para el montaje, invierta el orden descrito - atención a montar en posición correcta

Mensajes de error

Visualización de errores generales en la pantalla



En caso de funcionamiento anómalo del equipo, la pantalla visualiza el correspondiente mensaje de error. Anote el número de teléfono; le permitirá contactar rápidamente con el servicio de asistencia técnica.



Las anomalías que permiten continuar utilizando el equipo para la cocción se suprimen con la tecla "Atrás".

Mensajes de error

Por favor observe las medidas de rectificación de anomalías recogidas en la siguiente tabla.

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
Servicio 10	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla "atrás". No impide utilizar el equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 11	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla "atrás". No impide utilizar el equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 12	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla "atrás". No impide utilizar el equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 14	Al conectar el equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla "atrás". Permite seguir utilizando el equipo pero sólo en el modo "calor seco". Solicite la intervención de servicio.
Servicio 20	Durante 30 segundos cuando se cambia de modo de cocción, al conectar el equipo y cuando se selecciona un modo de cocción iCookingControl .	No es posible trabajar con los programas y los modos de cocción iCookingControl . Permite trabajar en el modo „vaporizador combinado“ pero sólo de manera limitada. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 23	Se visualiza constantemente.	Desconecte el equipo y solicite la intervención de servicio.
Servicio 24	Se visualiza constantemente.	Desconecte el equipo y solicite la intervención de servicio.
Servicio 25	Se visualiza por 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	CleanJet® + care sin función <ul style="list-style-type: none"> - Abrir el grifo de agua del todo. - Controlar el filtro de entrada - Retirar los contenedores de la cámara de cocción - Si no detecta ninguna anomalía, solicite la intervención de servicio. - Si el mensaje Service 25 se visualiza durante ® +care, retire las tabletas de detergente y abrillantador de la cámara de cocción y enjuague bien el interior con

Mensajes de error

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
		<p>la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impide brevemente la utilización del equipo para la cocción. <p>Solicite la intervención de servicio.</p>
Servicio 26	Se visualiza constantemente.	<p>Si el mensaje se visualiza durante la ejecución de CleanJet® +care, active la interrupción del programa con "Cancelar CleanJet® ". Si el mensaje de anomalía no se cancela con "Cancelar CleanJet® ", retire las tabletas de detergente y abrillantador de la cámara de cocción y enjuague concienzudamente el interior con la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora). Solicite la intervención de servicio.</p>
Servicio 27	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	CleanJet® +care, imposible. Desconecte la alimentación central de tensión durante 5 segundos y conéctela nuevamente.
Servicio 28	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Solicite la intervención de servicio.
Servicio 29	Se visualiza constantemente.	<p>Controle y cambie el filtro del aire ubicado bajo el panel de control, si es necesario. Verifique si algún foco de calor externo influye en el equipo. Si el mensaje de servicio no se cancela, solicite la intervención de servicio.</p>
Servicio 31	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Sonda térmica defectuosa. Permite cocinar con el equipo, pero sin sonda térmica. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 32 Equipos de gas	Se visualiza constantemente.	Cierre la llave del gas. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 33 Equipos de gas	Continúa visualizándose incluso tras haber	Cierre la llave del gas. Solicite la intervención de servicio.

Mensajes de error

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
	reinicializado el equipo 4 veces	
Servicio 34	Se visualiza constantemente.	Siga las instrucciones en la pantalla. Si la anomalía persiste, solicite la intervención de servicio.
Servicio 35	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Conecte la campana UltraVent® a la alimentación de tensión.
Servicio 36	Se visualiza durante 30 segundos tras la conexión del equipo y cuando se cambia de modo de cocción.	Permite cocinar, pero con limitaciones – contactar con servicio técnico.
Servicio 37	Se visualiza durante 30 segundos tras la conexión del aparato y cuando se cambia de modo de cocción.	Permite cocinar, pero con limitaciones – contactar con servicio técnico.
Servicio 40	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 41	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 42	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 43	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.

Mensajes de error

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
Servicio 44	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 110	Se visualiza constantemente.	Solicite la intervención de servicio.
Servicio 120	Se visualiza constantemente.	Solicite la intervención de servicio.

Antes de solicitar la intervención de servicio

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo remediar
Goteo de agua por la puerta del equipo.	Puerta mal cerrada.	La puerta de los equipos de suelo está cerrada correctamente cuando la maneta indica hacia abajo.
	Burlete de la puerta desgastado o dañado.	<p>Cambie el burlete de la puerta (ver capítulo. "Mantenimiento")</p> <p>Instrucciones de conservación para una prolongada vida útil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar siempre el burlete de la puerta con un paño húmedo al final del proceso de cocción. - Si utiliza la plancha con frecuencia (fuerte acumulación de grasa) pásele un paño húmedo al burlete de la puerta entre ciclos para mantenerla limpia. - Si deja funcionar el equipo prolongadamente sin productos, aconsejamos no ajustar la cámara de cocción a una temperatura superior a los 180° C.
Ruidos en la cámara de cocción con el equipo funcionando.	Chapas deflectoras, bastidores colgantes, etc. flojos.	Fije las chapas deflectoras y los bastidores colgantes correctamente en la cámara de cocción.
La iluminación de la cámara de cocción no funciona.	Bombilla halógena defectuosa.	Cambie la bombilla (Ver capítulo "Mantenimiento").
Falta de agua - el símbolo del grifo de agua parpadea.	Grifo del agua cerrado	Grifo del agua abierto
	Filtro de acometida de agua del aparato contaminado.	Inspección y limpieza del filtro: Cierre el grifo de agua, desenrosque la alimentación de agua al aparato, desmonte el filtro de la acometida y límpielo. Inserte el filtro, conecte la alimentación de agua y compruebe su estanqueidad.
Fuga de agua por la parte inferior del equipo.	Equipo desnivelado	Alinear el equipo en posición horizontal con el nivel de burbuja (ver "Manual de Instalación")

Antes de solicitar la intervención de servicio

	Desagüe atascado.	Retire el desagüe (tubo HT) de la parte posterior del equipo y límpielo. El desagüe puede atascarse cuando se cocinan con frecuencia productos grasos, o si el tubo de desagüe no dispone de suficiente caída. Rectificación: Instale el tubo de desagüe según a las instrucciones de instalación. Limpie el equipo regularmente con CleanJet® +care.
El equipo no funciona a pesar de estar enchufado.	Interruptor principal externo desconectado.	Conecte el interruptor principal.
	Ha saltado un fusible del cajetín de distribución.	Controle los fusibles del cajetín de distribución.
	La temperatura ambiente permaneció prolongadamente por debajo de los 5 ° C (41 ° F) después de haber desconectado el equipo.	Caliente el equipo a más de 20 ° C (68 ° F) utilice el equipo exclusivamente en lugares protegidos contra las heladas (ver instrucciones de instalación)
Formación de espuma arriba en el tubo de aire de salida durante la limpieza CleanJet® +care.	Agua demasiado blanda.	Solicite la intervención de servicio.
	Instalación deficiente del desagüe.	Instale el desagüe conforme a las instrucciones en el manual de instalación.
Reposición repentina del tiempo de ejecución durante un proceso CleanJet® .	Proceso CleanJet® +care, averiado.	Asegúrese de que la chapa deflectora y los bastidores colgantes estén bien fijos en la cámara de cocción. No debe haber recipientes ni contenedores en la cámara de cocción cuando CleanJet® +care está funcionando.
El equipo visualiza el mensaje "por favor, cambiar filtro"	Filtro del aire sucio.	Cambie el filtro. Consultar el capítulo "Mantenimiento". Pulse la tecla "Atrás" para confirmar el mensaje.

Antes de solicitar la intervención de servicio

Visualización "Cambiar polaridad" en equipos de gas.	Alimentación de tensión conectada con polaridad invertida.	Si el aparato (de gas) está conectado a un enchufe, desconéctelo e invierta la posición del enchufe de corriente. En el caso de disponer de una conexión fija (sin enchufe) contacte con un electricista.
Visualización permanente "Reset" en equipos de gas.	Alimentación de gas al equipo cortada.	Abra la llave del gas, conecte la cubierta de ventilación.
	Insuficiente presión del gas	Controle la alimentación de gas al equipo.
La tecla de los modos de cocción parpadea.	Cámara de cocción demasiado caliente.	Enfriar la cámara con la función "Cool Down" (ver capítulo "Cool Down" en el manual de instrucciones de servicio).

Declaración de conformidad CE

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 kövelező 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

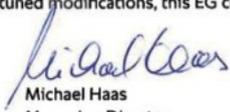


Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Declaración de conformidad CE

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

Declaración de conformidad CE

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 izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni 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



...

SelfCookingCenter® , CombiMaster® Plus are trademarks of RATIONAL AG.

This product incorporates the following software:

1. the software developed independently by RATIONAL AG
2. the software licensed under the GNU General Public License, Version 2 (GPL v2)
3. the software licensed under the GNU LESSER General Public License, Version 2.1 (LGPL v2.1) and/or,
4. open sourced software other than the software licensed under the GPL v2 and/or LGPL v2.1

For the software categorized as (3), (4) and (5), please refer to the terms and conditions of GPL v2 and LGPL v2.1, as the case may be at

<http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/gpl-2.0.html> and

<http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/lgpl-2.1.html>

At least three (3) years from delivery of products, RATIONAL AG will give to any third party who contact us at the contact information provided below, for a charge no more than our cost of physically performing source code distribution, a complete machinereadable copy of the corresponding source code covered under GPL v2/LGPL v2.1.

Contact Information:

sourcecode@rational-online.com



...



...



...

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