

Originalbruksanvisning SelfCookingCenter[®] 5 Senses



RATIONAL ServicePlus

All Inclusive-paketet som förtjänar sitt namn.

Vi vill att du ska få maximal nytta av din investering redan från början. Produktens hela livslängd och utan några extra kostnader.

GRATIS! - Introduktion på plats

Vi kommer till ditt kök och visar dig och din kökspersonal hur våra ugnar fungerar och hur de kan användas på bästa sätt för era unika krav.

GRATIS! - Academy RATIONAL



Bara hos oss – vidareutbildning på köpet. Få nya kreativa idéer och förbättra kontinuerligt processerna i köket: Vi visar hur du kan använda ugnen ännu bättre. Oavsett hur ofta eller enbart för dig eller hela kökspersonalen. Umgås med kollegor och andra kockar – heldagskursen Academy RATIONAL lämnar tillräckligt med utrymme därtill.

På **http://www.rational-online.se** kan du läsa mer om när kommande seminarier äger rum.



GRATIS! - ClubRATIONAL



Internetplattform för proffskockar. Recept, video där du ser hur du använder RATIONALs produkter, experttips eller nya program med betydande fördelar – här hittar du mängder av spännande information och inspiration till ditt kök.

Anmäl dig enkelt på www.club-rational.se





GRATIS! - ChefLine®

Om du har frågor som rör recept eller användning av utrustningen hjälper vi dig gärna på telefon. Snabbt, smidigt, kockar emellan – årets alla arbetsdagar. Du kontaktar ChefLine[®] via **tfn 040 680 85 00.**

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Våra ugnar är tillförlitliga och hållbara. Om du ändå skulle stöta på tekniska problem, får du snabbt hjälp av RATIONAL SERVICE-PARTNER. Garanterad service och teknisk hotline. - på köpet: **Tfn 031 3383770**

2 års garanti



Vi erbjuder 24 månaders garanti från första installationsdatum. Det förutsätter dock att du registrerar din ugn hos oss. Det kan du enkelt göra på www.rational-online.com/warranty eller med hjälp av bifogat vykort. Undantaget från garantin är skador på glas, glödlampor och förpackningsmaterial samt skador orsakade av felaktig installation, användning, skötsel, reparation och avkalkning.

Anmäl dig enkelt på http://www.rational-online.com/sv/ service/2_year_warranty/



Bästa kund!

Vi gratulerar dig till din nya SelfCookingCenter® 5 Senses.

Läs igenom instruktionerna ordentligt innan igångkörning.

Med din SelfCookingCenter[®] 5 Senses uppnår du ett enastående resultat på kort tid, tack vare vårt visuella användarkoncept - utan att du behöver spendera tid eller pengar på utbildning.

Vi erbjuder 24 månaders garanti från första installationsdatum. Det förutsätter dock att du har genomfört din garantiregistrering hos oss. Undantaget från garantin är skador på glas, glödlampor och förpackningsmaterial samt skador orsakade av felaktig installation, användning, skötsel, reparation och avkalkning.

Vi önskar dig mycket glädje med din SelfCookingCenter® 5 Senses.

Vänlig hälsning RATIONAL AG

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar som förbättrar produkterna!

Återförsäljare	Installatör:	
	Installerat den:	
Serienummer:		

Info

Symbo	lförklaring	11
Första	igångkörningen	12
Säkerh	etsföreskrifter	14
	Ansvar	18
Skötse	l, besiktning, underhåll och reparation	19
Funktio	onsdelar	22
Använe	darinformation	23
	Arbeta med kärntemperaturnålen	26
	Arbeta med handduschen	28
Allmän	t handhavande	29
	Allmän information	30
	Hjälpfunktion	31
	Symbolförklaring	31
	Översikt över driftsätt	32
	Display efter aktivering	32
Översi	kt över driftsätt	33
	Olika driftlägen	33
iCookiı	ngControl	35
	iCC Cockpit-meddelanden	35
	Symbolförklaring	36
	Information och kommandon under löpande process	37
	Alternativ efter avslutad tillagning	37
	iCC - Cockpit	38
	iCC Monitor	39
	iCC Messenger	40
	Exempel: Kyckling	41
Topp 1	0	44



Kombiläge		45
	Symbolförklaring	45
	Ångkokning	47
	Varmluft	48
	Kombination av ångkokning och varmluft	50
	ClimaPlus Control ®	52
	Tidsinställning eller permanent drift	53
	- Manuell förvärmning	53
	Manuell pensling	55
	Fläkthastighet	56
	Delta-T-tillagning	57
	Nedkylning	59
Progra	ammeringsläge	61
	Symbolförklaring	61
	Bildvy	63
	Sorterings- och filterfunktion	64
	Spara under pågående användning	65
	iCookingControl -läge	66
	Programmera - Combi-steamer-läge	68
	Programmera – iLC-läge	70
	Starta program	72
	Kontrollera programsteg	72
	Programmeringsläge	74
	Ställ in grupp	74
	Programmeringsläge	75
	Tilldela grupp	75
	Ändra program	76

Into	In	fo
------	----	----

79
79
80
80
82
83
83
84
85
86
87
87
89
89
91
92
96
97
98
99
100
100
100
102
102
103

Info

	Temperaturenhet	104
	Skärmens ljusstyrka	104
	Fördröjningstid för ventilationskåpa	105
	Tallriksvikt à la carte	105
	Tallriksvikt bankett	105
	Antal beskickningar	105
	Beskickningarnas turordning	105
	Varmhållningstid	105
MySCC -	– Ljud	106
	Volym	106
	Knappljud	106
	Volym på knappljud	106
	Beskicknings-/Åtgärdskommando	107
	Programslut	107
	Avslutad tillagning	107
	Avbrott/fel	107
	Fabriksinställningar ljud	107
MySCC -	– Systemadministration	108
	Hämtning av HACCP-data	108
	Hämta servicedata	110
	Hämta program	111
	Ladda upp program	112
	Radera alla program	112
	Hämta profil	113
	Ladda upp profil	114
	Hämta bilder	116
	Ladda upp bilder	116

Info Innehållsförteckning

	Radera alla egna bilder	116
	IP-adresser	117
MySCC	– MyEnergy	118
	Halv energi	118
	Automatisk ljusdämpning	119
	Ugnslampa	120
	Varmhållningstid	121
	Varmhållningstid beskickning	122
MySCC	– Expertinställningar	123
	Val av starttid	123
	Mätning med kärntemperaturnål	125
	Lagringsläge	126
	Öppna registreringsprogram	129
	Uppmaning att rengöra	130
	Begränsa kärntemperatur	132
	Meddelanden	135
	Övervakning av hur länge ugnsdörren står öppen vid beskickning och tillagning	137
MySCC	– MyDisplay	139
	Aktivera/byt profil	139
	Ladda upp profil	140
	Hämta profil	140
	Redigera profil	141
	Lägg till en ny profil	146
MySCC	– MyDisplay – Exempel	147
MySCC	– Service	157
	Information om modelltyp/program	157
	Chef-Hotline	157

Info Innehållsförteckning

	Service-Hotline	157
Kommu	Kommunikation	
Underhå	àll	159
	Service av luftfilter	159
	Byta dörrtätningen	160
	Byta halogenlampa	160
Avkalka ångmunstycket		161
Felmedo	delanden	163
Innan dı	Innan du kontaktar service	
EG-förs	EG-försäkran om överensstämmelse - elugnar	
EG-försäkran om överensstämmelse - gasugnar		171





Akut farlig situation som kan leda till svåra eller livshotande personskador.



Potentiellt farlig situation som eventuellt kan leda till svåra eller livshotande personskador.



Frätande ämnen



Brandrisk!





OBS! Om anvisningarna inte iakttas kan materialskador uppstå. Tips och trick för den dagliga användningen.



Potentiellt farlig situation som eventuellt kan leda till lätta eller obetydliga personskador.



Risk för brännskador!



Läs igenom instruktionerna ordentligt noga igångkörning.

Första igångkörningen



Vid första igångkörningen av den nya ugnen uppmanas du att starta ett automatiskt självtest (endast vid första igångkörningen). Självtestet tar ca 45 minuter och är till för att anpassa ugnen till de specifika omgivningsförhållandena. Observera följande anvisningar:

- För att genomföra självtestet måste allt förpackningsmaterial tas ut ur ugnen. Kontrollera att inhängningsställen och ventilationsplåten sitter korrekt.
- Ugnen ska vara ansluten enligt installationsanvisningarna.
- För ugnsstorlekarna 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 och 10 x 2/1 GN, placera en en flat kantin i mitten av inghängningsställen med öppningen nedåt.
- För ugnsstorlekarna 20 x 1/1 och 20 x 2/1 GN, placera en flat kantin med öppningen nedåt både under det övre och undre fläkthjulet.
- Beakta informationen på displayen och i installationshandboken för ytterligare detaljer.



Info

Avlägsna förpackningsmaterial, startpaket samt galler och kantiner.





Första igångkörningen

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	START	Följ anvisningarna på displayen. Tryck på knappen för att starta självtestet.
2		Välj anslutning till normalt eller mjukt vatten.
3	Vidare	Bekräfta med "Vidare".
4		Testet startar automatiskt. Status visas i det övre fältet och den återstående tiden fram till självtestets slut visas i det nedre tidsfältet.





Förvara handboken på en plats, där den alltid är tillgänglig för alla som använder ugnen! Ugnen får inte användas av barn eller personer med nedsatt fysisk eller psykisk kapacitet eller personer som saknar tillräcklig erfarenhet eller kunskap, om inte användningen övervakas av en person som ansvarar för att säkerheten upprätthålls.

Ugnen får bara manövreras med händerna. Skador som uppstått pga att spetsiga/vassa föremål eller andra föremål använts leder till att garantin upphör att gälla.

För att undvika olyckor eller skador på ugnen måste personalen som använder den regelbundet delta i utbildning och instrueras om säkerheten.



Kontroll varje dag före påslagning och användning

- Spärra ventilationsplåten upptill och nedtill enligt anvisningarna Risk för skador pga roterande fläkthjul!
- Kontrollera att inhängningsställen eller gejderställvagnen är låsta i ugnsutrymmet enligt anvisningarna – Kantiner med varma vätskor kan falla ner eller glida ut ur ugnsutrymmet
 Risk för brännskador!
- Kontrollera att inga rester av rengöringstabletter finns kvar i ugnsutrymmet innan ugnen börjar användas för tillagning. Avlägsna eventuella rester av tabletter och spola grundligt med handduschen - Risk för frätskador!





Varning!

I samband med installation och drift av industriell matlagningsutrustning måste landsspecifika krav och regler följas.

Felaktig installation, service, rengöring eller felaktigt underhåll liksom modifieringar på ugnen kan leda till materiella skador, personskador eller till döden. Läs noga igenom bruksanvisningen innan ugnen tas i drift.

Ugnen får bara användas för tillagning av mat i yrkesmässiga kök. All annan användning är icke ändamålsenlig och farlig.

Livsmedel som innehåller lättantändliga ämnen (t ex livsmedel med alkohol) får inte tillredas i ugnen. Ämnen med låg brännpunkt kan självantända - Brand- och explosionsrisk! Rengörings- och avkalkningsmedel samt tillbehör får endast användas för de ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning. All annan användning är icke ändamålsenlig och farlig. Byt omedelbart ut hela glasskivan om den skulle skadas.



Röka livsmedel i apparaten

Det är endast tillåtet att röka livsmedel i apparaten genom att använda RATIONAL:s originaltillbehör för rökning, VarioSmoker.





Endast gasugnar

- Om ugnen är installerad under ett luftutsug måste det vara tillkopplat när ugnen används – Risk för förbränningsgaser!
- Om ugnen är ansluten till en skorsten måste utsugsledningen rengöras regelbundet i enlighet med nationella bestämmelser Brandrisk! (Kontakta din installatör.)
- Lägg aldrig föremål på ugnens skorsten Brandrisk!
- Området under ugnen får inte vara ojämnt eller blockeras av föremål Brandrisk!
- Ugnen får endast användas på vindstilla platser Brandrisk!



Om det luktar gas:

- Stäng omedelbart av gastillförseln!
- Rör inte elkontakterna!
- Ombesörj genast för god ventilation i rummet!
- Undvik öppen eld och gnistbildning!
- Använd en extern telefon och informera omedelbart behörig gasleverantör. (Om gasleverantören inte kan nås, kontakta närmaste brandkår!)



Varning!

Säkerhetsföreskrifter vid användning

- Kantiner med vätska och med mat som avger vätska vid tillagningen får inte ställas på en för hög gejdernivå. Användaren måste kunna titta ner i den beskickade kantinen – Risk för brännskador! En varningsdekal medföljer ugnen.
- Öppna alltid ugnsdörren mycket långsamt (varm ånga) Risk för brännskador!
- Håll aldrig i tillbehör eller andra föremål i det varma ugnsutrymmet utan att ha skyddshandskar på Risk för brännskador!
- Temperaturen på ugnens utsida kan vara högre än 60 °C. Rör endast knapparna Risk för brännskador!
- Handduschen och vattnet som kommer ut ur handduschen kan vara varmt Risk för brännskador!
- Nedkylningsläge Aktivera endast funktionen Nedkylning när ventilationsplåten är spärrad enligt anvisningarna – Risk för skador!
- Ta inte tag i fläkten Risk för skador!
- Rengöring Frätande kemikalier Risk för frätskador! Bär lämplig skyddsklädsel, skyddsglasögon. skyddshandskar och ansiktsskydd vid rengöringen. Följ säkerhetsanvisningarna i kapitlet "Rengöring / Efficient CareControl".
- Lägg inga lättantändliga eller brännbara föremål i närheten av ugnen Brandrisk!
- När mobila ugnar och gejderställvagnar inte ska förflyttas måste hjulen bromsas. Om golvet är ojämnt kan vagnarna rulla iväg Risk för skador!
- När gejderställvagnarna förflyttas ska alltid kantinerna vara spärrade. Täck över kantiner som innehåller vätska så att varm vätska inte kan skvätta ut Risk för brännskador!
- Transportvagnen måste vara låst enligt anvisningarna när tallriksvagnen och gejderställvagnen sätts in och tas ut Risk för skador!
- Gejderställvagnen, tallriksvagnen, transportvagnen och ugnar på hjul kan välta om de körs i lutning eller över en tröskel – Risk för skador!



Ansvar

Installationer och reparationer som inte utförs av auktoriserad fackpersonal eller med reservdelar som inte är originaldelar liksom all slags tekniska manipulationer på maskinen som inte har godkänts av tillverkaren leder till att tillverkarens garanti och produktansvar upphör att gälla.

Kötsel, besiktning, underhåll och reparation

Ugnen ska rengöras dagligen eller vid uppmaning om rengöring för att den höga kvaliteten hos det rostfria stålet ska upprätthållas liksom av hygieniska skäl och för att undvika driftstörningar. Följ anvisningarna i kapitlet "Efficient CareControl".

Frekvent användande av ugnen på höga temperaturer (över 260°C), stekning på högre bryningsnivåer (bryningsfärg 4/5) och vid produktion av råvaror med hög fett och gelatin halt kan leda till en snabbare förslitning av gummilisten.

Daglig rengöring av ugnstätningen med ett diskmedel som inte repar ökar livslängden.



Om inte ugnen rengörs eller rengörs otillräckligt kan fett och/eller matrester i ugnsutrymmet antändas - Brandrisk!

- Stäng omedelbart av ugnen om avlagrat fett och/eller matrester skulle antändas i ugnsutrymmet, och håll dörren till ugnsutrymmet stängd för att kväva branden! Om ytterligare släckningsåtgärder skulle behövas, stäng av ugnens lokala strömförsörjning och använd en brandsläckare (använd aldrig vatten för att släcka en fettbrand!).
- För att undvika korrosion i ugnsutrymmet ska ugnen rengöras dagligen även om den bara används i "Fuktig värme" (ångkokning).
- För att undvika korrosion ska ugnsutrymmet regelbundet smörjas in med vegetabilisk olja eller fett (ungefär varannan vecka).
- Rengör apparatens utsida med hjälp av milda hushållsrengöringsmedel, till exempel diskmedel, på en mjuk och fuktig trasa. Använd inga frätande eller repande ämnen.
- Ugnen skall inte rengöras med högtryckstvätt, ångtvätt eller vattenspruta.
- Rengör inte ugnen med syror och se till att det inte bildas sura ångmoln. Det kan skada ytskiktet på kromnickelstålet och ugnen kan eventuellt missfärgas.
- Använd endast rengöringsmedel från maskinens tillverkare. Rengöringsmedel från andra tillverkare kan skada maskinen. Garantin täcker inte skador som orsakats av rengörings- och vårdprodukter som inte rekommenderas av tillverkaren.
- Använd aldrig skurmedel eller rengöringsmedel med slipeffekt.





Underhåll av tilluftsfiltret. Ugnen registrerar automatiskt när luftfiltret är nedsmutsat. Du får ett servicemeddelande och uppmanas att rengöra eller byta luftfiltret när det är nedsmutsat. Ugnen får inte användas utan luftfilter. Beakta följande vid byte av luftfilter:

Ugnsstorlek 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN och 10 x 2/1 GN

Luftfilter artikelnummer: 40.03.461

Detta luftfilter kan tas ut och rengöras av användaren. Vid byte måste luftfiltret försiktigt fixeras i det korrekta läget. Följ anvisningarna i kapitlet "Underhåll" för byte av luftfiltret.

Ugnsstorlek 20 x 1/1 GN och 20 x 2/1 GN

Detta luftfilter kan bara bytas av en auktoriserad servicepartner.

Varning! Ugnens strålvattenskydd är endast garanterat när filter och täckskydd är fullständigt monterade.

Besiktning, underhåll och reparation

<u> (</u>Varning – Högspänning!

- Besiktnings-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig tekniker.
- Innan rengörings- (med undantag för CeanJet[®] +care-rengöring), inspektions-, underhålls- och reparationsarbeten utförs ska ugnen frånskiljas från el- eller gasnätet.
- På ugnar med hjul (mobila) måste ugnens rörelsemöjligheter begränsas så att inte el-, vatten- eller avloppsledningar skadas när den förflyttas. Om ugnen förflyttas måste el-, vatten-, och avloppsledningar vara korrekt lossade. Om ugnen förflyttas tillbaka till det ursprungliga läget måste rörelsesäkringen och el-, vatten- och avloppsledningar anslutas enligt föreskrifterna.
- För att ugnen ska vara i ett tekniskt felfritt skick ska den underhållas minst en gång om året av en auktoriserad servicepartner.

Funktionsdelar

 Ugnsnummer (endast synligt vid öppen dörr)

Info

- Dragskydd (tillval) (endast gasugnar)
- ③ Belysning ugnsutrymme
- ④ Ugnsdörr med dubbelglasruta
- (5) Dörrhandtag Bordsmodeller: enhandsmanövrering med tillslagsfunktion Golvmodeller: enhandsmanövrering
- 6 Låsanordning för öppning av dubbelglasrutan (insidan)
- Integrerad och självdränerande dropplist (insidan)
- Bropplist med direkt anslutning till utloppet
- Ugnsfötter (med höjdjustering)
- Typskylt (innehåller viktiga data som effekt, gastyp, spänning, fasantal och frekvens samt ugnstyp, ugnsnummer (se kapitlet "Identifikation av ugnstyp och programvara") och serienummer)
- 1 Manöverpanel
- Måpa för elinstallationsutrymmet
- Inställningsratt
- (M) Handdusch (med återföringsautomatik)
- (5) Vagnsinstyrning (golvmodeller)
- Luftfilter bordsmodeller (tilluft installationsutrymmet)
- Luftfilter golvmodeller (tilluft installationsutrymmet, ugnens baksida
- 1 Låda/lucka för care-tabletter



Bordsmodell på skåp US IV



Användarinformation

- Placera aldrig värmekällor (t ex grillar, fritöser etc) i närheten av ugnen.
- Använd endast ugnen i rum som har en rumstemperatur > + 5 °C. När den omgivande temperaturen är lägre än + 5 °C måste ugnsutrymmet värmas upp till en temperatur högre än + 5 °C innan ugnen används.
- När ugnsdörren öppnas stängs uppvärmningen och fläkthjulet automatiskt av. Den integrerade fläkthjulsbromsen blir aktiv. Fläkten efterkörs ett kort tag.
- Vid grillning och stekning (t ex av kyckling) ska alltid en fettuppsamlingskantin sättas in under maten som tillagas.
- Använd bara värmebeständigt originaltillbehör från ugnstillverkaren.
- Rengör alltid tillbehöret före användning.
- Lämna ugnsdörren på glänt vid längre driftuppehåll (t ex över natt).
- Ugnsdörren har en tillslagsfunktion. Dörren på golvmodeller är bara riktigt stängd när dörrhandtaget står i vertikalt läge.
- Stäng av vatten-, el- och gastillförseln till ugnen vid längre driftuppehåll (t ex stängda dagar).
- Den uttjänta ugnen får inte hanteras som grovsopor eller lämnas som elektronikskrot till kommunens återvinningscentral. Vi kan hjälpa till med avfallshantering av ugnen. Du når vår tekniska service på telefonnummer: 031 - 338 37 70



Info

Om ugnen har varit utan ström eller avstängd i mindre än 15 minuter sätter den pågående processen igång igen där den blev avbruten.

Info Användarinformation

Max beskickningsmängd beroende på ugnsstorlek

5 x 1/1 GN	30 kg	(max 15 kg per gejdernivå)
5 x 2/1 GN	60 kg	(max 30 kg per gejdernivå)
8 x 1/1 GN	45 kg	(max 15 kg per gejdernivå)
8 x 2/1 GN	90 kg	(max 30 kg per gejdernivå)
15 x 1/1 GN	90 kg	(max 15 kg per gejdernivå)
15 x 2/1 GN	180 kg	(max 30 kg per gejdernivå)



Om de maximala beskickningsmängderna överskrids kan skador uppstå på ugnen. Beakta informationen om maximala beskickningsmängder för livsmedel i användningshandboken.

Bordsmodeller med inhängningsställ

(5 x 1/1 GN, 5 x 2/1 GN, 8 x 1/1 GN, 8 x 2/1 GN)

- Lyft försiktigt upp inhångningsstället i mitten för att ta ut det ur ugnen. Ta sedan först ut det ur den främre, nedre spärren och sedan ur den övre spärren.
- Sväng inhängningsstället mot mitten av ugnsutrymmet.
- Lossa inhängningsstället ur hållaren genom att lyfta det uppåt. Sätt tillbaka stället i omvänd ordningsföljd.



Info Användarinformation

Arbeta med gejderställvagn, tallriksvagn och transportvagn vid bordsmodeller (tillval)

- Ta ut inhängningsstället såsom beskrivs ovan.
- Lägg inskjutningsskenan i hållarna på ugnsbotten. Kontrollera att den sitter i rätt läge (4 stift).
- Observera att ugnen måste placeras horisontellt och på exakt samma höjd som transportvagnen.
- Kör transportvagnen så långt in det går på skenan och kontrollera att den är spärrad i ugnen enligt anvisningarna.
- Skjut in gejderställvagnen eller tallriksvagnen så långt det går i ugnen och kontrollera att den är spärrad i ugnen.
- För att ta ut gejderställvagnen eller tallriksvagnen ska spärren lossas och vagnen dras ut ur ugnsutrymmet. Sätt först kärntemperaturnålen i skenans viloläge.
- Kontrollera att gejderställvagnen eller tallriksvagnen är säkert låst på transportvagnen under transporten.



Arbeta med kärntemperaturnålen



Kärntemperaturnålen och positionshjälpen för kärntemperaturnålen kan vara heta - Risk för brännskador!



Placera kärntemperaturnålen i det tjockaste stället på den produkt som ska tillagas. Nålen måste stickas igenom mitten på produkten (se användarhandboken).



Använd positionshjälpen när det är risk för att kärntemperaturnålen lossnar av sig själv (t ex när livsmedlet har mjuk konsistens eller är för tunt).



Placera kärntemperaturnålen i keramikhållaren på tallriksvagnen vid Finishing[®] med tallriksvagn



Externa kärntemperaturnålar får inte klämmas mellan dörren och tätningslisten under rengöring. Detta leder till läckage under rengöring.

Användarinformation



Info

Använd borren för att göra ett hål i frusna varor. Se till att varan ligger på ett stabilt underlag. Skruva in borret i den tjockaste delen i den vara som skall tillagas. Glöm inte akta händerna



- Placera alltid kärntemperaturnålen och positionshjälpen i den anvisade hållaren Risk för skador!
- Låt inte kärntemperaturnålen hänga ut ur ugnsutrymmet Risk för skador!
- Ta ut kärntemperaturnålen ur produkten innan denna tas ut ur ugnsutrymmet Risk för skador!





Info Användarinformation

Arbeta med handduschen

- Dra ut slangen minst 20 cm ur viloläget när du använder handduschen.
- Du kan välja mellan 2 doseringsnivåer genom att trycka på manöverknappen.
- Låt alltid handduschen glida tillbaka långsamt till viloläget.



- Handduschen får inte användas för att kyla ner ugnsutrymmet! - Risk för att ugnsutrymmet eller ventilationsplåten skadas eller att ugnsglaset spricker!

Info Allmänt handhavande

Din ugn är utrustad med en "Touch Screen". Det behövs bara en lätt beröring med fingret för att manövrera ugnen.



Använd den centrala inställningsratten för att ändra inställningarna.



Inställningar kan även göras grovt genom att ändra/dra regeln.



Inom 4 sekunder sparas automatiskt inställningarna, de kan också sparas genom att trycka på den centrala inställningsratten.

Info Allmänt handhavande

Allmän information



Tillbaka till startnivån



Statusindikering Röd pil för förvärmning, blå pil för nedkylning.



Hjälpfunktion



Ugnsutrymmet för varmt – Knappen blinkar (se kapitlet "Nedkylning" för nedkylning av ugnsutrymmet).



Programmeringsläge



Tillagningsslut visas genom en signal och en animering.



"Vattenbrist" – Öppna vattenkranen. Indikeringen slocknar efter påfyllning.



"Fel gasbrännare" - Tryck på "RESET GAS" – Ny tändning. Kontakta service om indikeringen visas igen!



Tillbaka/Avbrott

Info Allmänt handhavande

Hjälpfunktion

För att du ska kunna utnyttja ugnens mångsidiga möjligheter på ett enkelt och effektivt sätt har en detaljerad bruksanvisning och en användarhjälp med praktiska exempel och nyttiga tips sparats i ugnen. Hjälpfunktionen kan väljas med knappen "?". Hjälpfunktionen hanteras med följande funktioner:

Symbolförklaring



Starta hjälpfunktionen



Öppna huvudmenyn och välj handbok



Bläddra en sida framåt



Bläddra en sida bakåt



Öppna föregående kapitel



Lämna hjälpfunktionen



Nästa kapitel/mer information



 - Är hjälpfunktionen öppen under pågående användning lämnas den automatiskt när man ger ett annat kommando.

Display efter aktivering



På/Av-knapp





MySCC



Hjälpfunktion

Övriga funktioner



iLevelControl



Programmeringsläge



Efficient CareControl



Växla mellan profiler

Kombiläge



Ångkokning





Kombination av ångkokning och varmluft

iCookingControl-läge



Topp 10





Fågel



Fisk



Tillbehör



Äggrätter/dessert



Bakat



Finishing[®]

Info Översikt över driftsätt

Olika driftlägen

iCookingControl-läge



l **iCookingControl-läget** kan du välja önskat resultat

för t.ex. fågel, tillbehör eller fisk.

Beskrivning finns i kapitlet om iCookingControl-läge.

Kombiläge



Tryck på knappen "Ångkokning", "Kombination" eller "Varmluft" för att komma till **Kombi-läget.** Se kapitlet "Kombiläge" för närmare beskrivning.

Programmeringsläge



Tryck på knappen "Program" för att komma till **programmeringsläget.** Se kapitlet "Programmeringsläge" för

närmare beskrivning.



iLevelControl



l **iLevelControl** kan du använda ugnens olika beskickningar för olika tillagningar samtidigt.

Efficient CareControl



Efficient CareControl upptäcker när en rengöring måste genomföras. Dessutom tar Efficient CareControl hänsyn till individuella rengöringsbeteenden och arbetsvanor, som längre pauser eller avslutat arbete.

iCookingControl

iCookingControl registrerar livsmedlets storlek och beskickningsmängd. Tillagningstid, temperatur och ugnsklimat anpassas kontinuerligt. Dessutom visar iCookingControl dig hur tillagningsfasen går i iCC - Cockpit.

iCC - Cockpit visas automatiskt 10 sekunder efter att du har valt önskat resultat. Här visas de unika intelligenta besluten som iCookingControl har fattat.

iCC Cockpit-meddelanden

- Aktuell återstående tid
- ② Uppgift om kärntemperatur
- ③ Aktuell tillagningsfas
- (4) Klimatkolumn som visar aktuellt ugnsklimat med temperatur och fukt
- 5 Växla mellan de olika tillagningsfaserna
- 6 i-knapp Genom att trycka på knappen hämtas iCC Monitor
- ⑦ Växla i inställningsvyn
- (8) Aktiv vy
- (9) Antal tillagningsfaser
- Matuellt driftsätt





Symbolförklaring



iCC - Cockpit



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Tillagningshastighet



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Delta-T

i-knapp



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Tillagningstid



Tillagningsgrad



Bryning



Produktens tjocklek



Jäsvolym



Ugnsklimat



Pensling



Bryningstemperatur

Produktens storlek



Spröd skorpa



Gratinera



Ångbaka




Fläkthastighet



Halvfabrikatgrad

Information och kommandon under löpande process



Indikering förvärmning

Indikering nedkylning



Snitta



Tillsätt vätska



Avbryt



Snitta bakverk



Pensla bakverk



Nagga

Alternativ efter avslutad tillagning



Hålla temperatur







Värma upp till serveringstemperatur



Spröd skorpa



Vidare med tid



Beskicka ny laddning



iCC - Cockpit

Med hjälp av den centrala inställningsratten eller med aktuell pilknapp kan du få en överblick över lämpliga moment för att uppnå önskat resultat. iCookingControl väljer lämpliga moment beroende på vilken aktuell produkt som ska tillagas! Aktuella inställningar, valda av iCookingControl, markeras med en gul ram. När du bläddrar tillbaka ser du vilka beslut som har fattats tidigare. När du bläddrar framåt informeras du om de kommande stegen för att uppnå det önskade resultat som du har valt. Dessa steg anpassas och optimeras under vägen.



Aktuella inställningar. Hit återgår displayen efter 10 sekunder.



Genom att trycka på vänster eller höger pilknapp kan du bläddra tillbaka till tidigare respektive framtida inställningar.



iCC Monitor

I iCC Monitor visar iCookingControl dig de beslut och anpassningar som görs utifrån de inställningar du har gjort för att få önskat resultat.

Anpassningar och meddelanden genomförs på olika sätt beroende på produkt och beskickningsmängd.



i-knappen visas så fort ett beslut har fattats eller en anpassning av inställningarna körs i bakgrunden. Genom att trycka på i-knappen eller den centrala inställningsratten hämtas iCC Monitor i iCC Cockpit.



Anpassningarna visas på skärmen. Beslut som redan har fattats är markerade med en grön bock. Dessutom informeras du om aktuella beslut som iCookingControl har fattat och beslut kommer att fattas.





iCC Messenger



iCC Messenger informerar dig aktivt om processer och anpassningar som iCookingControl genomför. Efter 4 sekunder stängs iCC Messenger automatiskt.



Du kan när som helst aktivera och inaktivera iCC Messenger i ugnens konfigurering via MySCC. Se kapitlet **MySCC – Expertinställningar för närmare beskrivning.**

Exempel: Kyckling



Tryck på "Fågel" på startskärmen och välj önskat resultat.

chicken	turkey
pan fried	barbary duck breast
grill	beijing duck
breaded	duck / goose
braise	overnight roasting
boil	
roast	© grill
poached	-

Tryck på "Kyckling".



Välj till exempel stekningsgrad (ljus, mörk) och kärntemperatur/ tillagningsgrad (rare, welldone).





Genom att trycka på iCC Cockpit-knappen eller vänta i 10 sekunder öppnas iCC Cockpit.

Ugnen värms automatiskt upp.



Du uppmanas att beskicka ugnen.



Tillagning i kombination av ångkokning och varmluft (50 % fukt vid en tillagningstemperatur på 202 °C).



Tillagning i varmluft

Slut

Avslutad tillagning – ljudsignal, välj alternativ. Du har möjlighet att välja ytterligare alternativ (till exempel hålla temperatur, flytta kärntemperaturnål, spröd skorpa osv.).







Topp 10 gör att du snabbt och enkelt får åtkomst till de tio mest populära processerna .



Tryck på iCC-knappen på startskärmen för att öppna Topp 10.







I kombiläget har du tillgång till alla funktioner som kännetecknar kombiugnen. Tryck på knappen "Ångkokning", "Varmluft" eller "Kombination av ångkokning och varmluft" för att komma till kombiläget.

Symbolförklaring





MySCC



Carecontrol



Hjälpfunktion



Varmluft



Kombination av Ångkokning och Varmluft



Exakt procentuell inställning av fuktigheten i ugnsklimatet



Inställning av ugnstemperatur





Delta-T



Inställning av tillagningstid



Inställning av kärntemperatur



Förvärma



Kombiläge



Hämta programmeringsfunktionen



Permanent drift

-	
	d.
	1

Tillbaka/Avbryt



Pensla



Fläkthastighet



Nedkylning





Ångkokning

l driftsättet "Ångkokning" genererar ånggeneratorn hygieniskt färsk ånga. Du kan ställa in ugnstemperaturen från 30 °C till 130 °C .

Tillagningssätt: ångkokning, sjudning, blanchering, pochering, förvällning, vakuumtillagning, upptining, konservering

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	4	Tryck på knappen.
2	1	Tryck på knappen och ställ in önskad temperatur. Standardvärde är sjudningstemperatur.
3		Tryck på knappen och ställ in önskad tillagningstid.
3	2	Alternativt: Tryck på knappen "Kärntemperaturnål" och ställ in önskad kärntemperatur.





Varmluft

I driftsättet "Varmluft" värmer värmeelement med hög prestanda upp den torra luften. Du kan ställa in ugnstemperaturen från **30** °**C till 300** °**C**. Vid behov kan fuktigheten i ugnsutrymmet begränsas.

Tillagningssätt: bakning, stekning, grillning, fritering, gratinering, glasering.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	٠	Tryck på knappen och ställ in maximal ugnsfuktighet (se kapitlet "ClimaPlus Control [®] ").
3		Tryck på knappen och ställ in önskad temperatur.
4		Tryck på knappen och ställ in önskad tillagningstid.
4	2	Alternativt: Tryck på knappen "Kärntemperaturnål" och ställ in önskad kärntemperatur.



Combi-steamer-läge



Dessutom kan extrafunktioner som t ex fläkthastighet, förvärmning, permanent drift, nedkylning eller Delta-T väljas. Se kapitlen "Manuell pensling" och "Fläkthastighet" för att använda funktionerna pensling och fläkthastighet. Se kapitlet "Delta-T" under "MySCC" för att använda Delta-T-funktionen.

Ugnstemperaturen reduceras automatiskt från 300 °C till 260 °C efter 30 minuter vid permanent drift.

I driftsättet "Varmluft" får ugnen inte användas utan vattenanslutning längre än 2 timmar när tillagning sker vid höga temperaturer. Ugnen kan i så fall sluta att fungera.



Kombination av ångkokning och varmluft

De båda driftsätten "Ångkokning" och "Varmluft" kombineras med varandra. Denna kombination gör att ett fuktigt och varmt ugnsklimat uppstår som gör tillagningen speciellt intensiv. Du kan ställa in ugnstemperaturen från **30** °C till **300** °C. Vid behov kan ugnsklimatet ställas in.

Tillagningssätt: stekning, bakning

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen ställ in önskad ugnsfuktighet (se kapitlet "ClimaPlus Control® ").
3	8	Tryck på knappen och ställ in önskad temperatur.
4		Tryck på knappen och ställ in önskad tillagningstid.
4	2	Alternativt: Tryck på knappen "Kärntemperaturnål" och ställ in önskad kärntemperatur.



🎏 Combi-steamer-läge



Dessutom kan extrafunktioner som t ex fläkthastighet, förvärmning, permanent drift, nedkylning eller Delta-T väljas. Se kapitlen "Manuell pensling" och "Fläkthastighet" för att använda funktionerna pensling och fläkthastighet. Se kapitlet "Delta-T" under "MySCC" för att använda Delta-T-funktionen.

Ugnstemperaturen reduceras automatiskt från 300 °C till 260 °C efter 30 minuter vid permanent drift.



ClimaPlus Control®

ClimaPlus[®] mäter och reglerar fuktigheten i ugnsutrymmet. Du kan ställa in det exakta, produktspecifika idealklimatet för varje livsmedel i klimatfönstret.



Ånga: ClimaPlus Control[®] är från fabriken inställd på 100 % fuktighet.



Varmluft: Med ClimaPlus Control [®] kan du begränsa produktfuktigheten i ugnsutrymmet. Röda staplar och det tillhörande procenttalet visar max tillåten fuktighetshalt i ugnsutrymmet. Ju mer rött som visas i displayen, desto torrare är ugnsatmosfären, dvs desto lägre är fuktighetshalten.



Ånga + varmluft: Du kan ställa in blandningen av ånga och varmluft. Ju fler blåa staplar som visas i klimatfönstret, desto fuktigare är ugnsatmosfären, dvs desto högre är fuktighetshalten.





Tidsinställning eller permanent drift

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Š	Välj ett driftsätt, t ex "Ångkokning".
2		Tryck på knappen och ställ in önskad tillagningstid. Se nästa rad för permanent drift.
2		Tryck på knappen för permanent drift. Alternativt: Tryck på knappen för tillagningstid och vrid den centrala inställningsratten/skjut regeln till höger tills "PERMANENT" visas.

Manuell förvärmning

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	š	Välj ett driftsätt, t ex "Ångkokning".
2		Tryck på knappen och ställ in önskad förvärmningstemperatur.
3		Tryck på förvärmningsknappen. Alternativt: Tryck på knappen för tillagningstid och vrid den centrala inställningsratten/skjut regeln till höger tills "Förvärmning" visas.



Combi-steamer-läge



Inställning tid: Se kapitlet "Tid" under "MySCC".

Inställning av tidsformat : Se kapitlet "Tidsformat" under "MySCC".

Inställning av format för tillagningstid : Se kapitlet "Format för tillagningstid" under "MySCC".

Inställning av starttid: Se kapitlet "Automatisk starttid".



Manuell pensling

Med hjälp av ett munstycke med hög prestanda finfördelas vatten som sprids i ugnsutrymmet. Penslingen gör att dina bakverk höjer sig och får den önskade ytglansen.

Kan väljas i driftsätten "Varmluft" eller "Kombination av ångkokning och varmluft". Penslingstid: Fuktighetstillförseln är begränsad till 2 sekunder. Först när knappen trycks in igen sker ny pensling under 2 sekunder.

Temperaturområde: 30 °C till 260 °C ugnstemperatur.



Tryck på knappen "Pensling" för en penslingsdos.

I programmeringsläget kan du ställa in penslingsfunktionen i tre olika nivåer för varje programsteg. Tryck på knappen och ställ in önskad nivå med inställningsratten.



Pensling med



penslingsdos 1 sek)



3 penslingsdoser (5 ggr 1 sek pensling/10 sek paus).



5 penslingsdoser (5 ggr 1 sek pensling/10 sek paus).



Fläkthastighet

För att skapa ett idealiskt tillagningsklimat för alla tillagningsprocesser kan fem olika fläkthastigheter ställas in.



Tryck på knappen och ställ in önskad fläkthastighet med inställningsratten.



Turbo-fläkthastighet



1/4 fläkthastighet



Standard-fläkthastighet



Roterar i intervaller på 1/4 fläkthastighet



1/2 fläkthastighet



Delta-T-tillagning

Delta-T = temperaturskillnad mellan kärn- och ugnstemperatur. Genom en långsam ökning av ugnstemperaturen tills tillagningsprocessen är färdig, med konstant skillnad i aktuell kärntemperatur, så tillagas köttet längre (går enbart att välja i kombiläge).



Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Välj manuellt driftsätt, t.ex. varmluft.
2	Δτ	Tryck på Delta-T .
3	20 °C	Ställ in önskad temperaturskillnad (Delta-T).
4	2	Ställ in önskad kärntemperatur.



Combi-steamer-läge





Nedkylning

Ugnen har varit på med hög temperatur och nu vill du arbeta vidare med lägre ugnstemperatur. Med hjälp av nedkylningsfunktionen kan ugnsutrymmet kylas ner snabbt och på ett skonsamt sätt.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Š	Välj ett driftsätt, t ex "Ångkokning".
2	1	Tryck på knappen och stäng ugnsdörren.
3	Öppna dörren	Öppna ugnsdörren.
4	8	Tryck på knappen. Inställningen av den ugnstemperatur som ska uppnås kan vid behov anpassas.
5		Fläkthastigheten kan vid behov ställas in individuellt.



Combi-steamer-läge



Varning!

- Aktivera endast funktionen "Nedkylning" när ventilationsplåten är spärrad enligt anvisningarna -Risk för skador!
- Under nedkylningen stängs inte fläkthjulet av när dörren öppnas.
- Ta inte tag i fläkten Risk för skador!
- Under nedkylningen kommer varm ånga ut ur ugnen Risk för brännskador!





Programmeringsläge

I programmeringsläget kan man enkelt skapa egna tillagningsprogram. Du kan kopiera och anpassa de sju driftsätten (kött, fågel, fisk, bakverk, tillbehör, äggrätter/efterrätter, Finishing) efter dina individuella behov och spara dem under ett nytt namn eller skapa egna manuella program med upp till tolv steg.



Tryck på knappen för att komma till programmeringsläget.

Symbolförklaring





Programmeringsläge



Infoknapp – Visa programdetaljer



Fönster för val vid intryckt infoknapp

Förutom programnamnet kan även ytterligare information hämtas och sparas med följande knappar.



Bild av maten som programmet avser



Bild av tillbehören som programmet avser



Grupp (t.ex. frukost)



Lagrade meddelanden i ett program visas direkt genom att trycka på knappen "Notera" Befintliga meddelanden indikeras med en grön bock.

Noteringar om programmet



Val av extra attribut (till exempel "Val av starttid")



Tilldelningen till en grupp markeras genom att trycka på knappen "Gruppindelning". En befintlig indelning indikeras med en grön bock.





Bildvy

Om tillagningsprogram sparas med bilder visas dessa i bildvyn. Om det inte finns någon bild visas programmet som text i bildvyn.



Växla till bildvyn.



Tryck på pilen för att bläddra genom vyn eller använd inställningsratten.



Ändra vyn från t.ex. 20 bilder till 16 bilder per sida.



Den sist valda vyn visas igen nästa gång funktionen öppnas.



Sorterings- och filterfunktion

I listvyn är namnen sorterade i alfabetisk ordningsföljd. Listvyn kan ändras med sorteringsoch filterfunktionen.



Tryck på knappen för att öppna filterfunktionen. Välj ett filterkriterium.



Tryck på knappen för att öppna sorteringsfunktionen. Välj ett sorteringskriterium.



Spara under pågående användning

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Z	Tryck på knappen under pågående användning.
2	G	Ange programnamn.
3		Tryck på knappen för att spara tillagningsförloppet.
- FEI		

Alla ändringar som har gjorts i ett tillagningsförlopp med iCookingControl, som t ex att "tunn" eller "tjock" har aktiverats, övertas när du sparar och upprepas automatiskt när tillagningsförloppet hämtas nästa gång.



iCookingControl -läge

Exempel: Du byter namn på "Stek"" och sparar tillagningsförloppet under det nya namnet "Kalvstek" med dina individuella inställningar (t ex "Färg ljus" och "Tillagningsgrad welldone").

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen för att skapa ett nytt program.
3	Kalvstek	Ange programnamn (t ex kalvstek).
4	\checkmark	Tryck på knappen för att spara namnet.
5		Välj driftsättet "Kött".
6	Steka	Välj "Steka".
7		Bryningsgraden och tillagningsgraden kan ändras individuellt.
8		Tryck på knappen för att spara tillagningsförloppet och öppna valfönstret.



Programmeringsläge







Programmera - Combi-steamer-läge

Du kan skapa ett manuellt program med upp till 12 steg helt enligt dina egna önskemål.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen för att skapa ett nytt program.
3	Äggröra	Ange programnamn (t ex äggröra).
4	\checkmark	Tryck på knappen för att spara namnet.
5		Välj ett manuellt driftsätt, t ex "Kombination".
6		Tryck på knappen för att förvärma ugnen.
7	8	Ställ in önskad förvärmningstemperatur.
8		Tryck på knappen en gång för att spara steget. Nästa steg kan nu infogas.



Programmeringsläge

Steg	Meddelande	Beskrivning
9		Välj driftsätt för det andra programsteget.
10	1	Välj önskade tillagningsparametrar.
11		Tryck på knappen en gång för att spara steget. Nästa steg kan nu infogas.
12	END	Tryck på knappen igen för att avsluta programmeringen.





Programmera – iLC-läge

Utnyttja gejderspårnivåerna i din ugn för olika tillagningsförlopp samtidigt. iLevelControl visar vilka maträtter som kan tillagas tillsammans och anpassar intelligent tillagningstiden till beskickningsmängd samt antalet dörröppningar och hur länge de varar.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen för att skapa ett nytt iLC- program.
3	Bakverk	Ange programnamn (t ex äggröra).
4		Tryck på knappen för att spara namnet.
5		Välj ett manuellt driftsätt, t ex "Varmluft".
6	8	Välj önskade tillagningsparametrar.
7	END	Tryck på knappen för att spara steget.



Programmeringsläge





Starta program

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.
3	Krustenbraten	Tryck på programnamnet i valfönstret eller tryck på den centrala inställningsratten för att starta.

Kontrollera programsteg

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	I	Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.
3	Krustenbraten	Tryck på programnamnet i valfönstret eller tryck på den centrala inställningsratten för att starta eller hämta programmet.
4		Kontrollera de enskilda programstegen genom att trycka på stegsymbolen. Det visade steget framhävs i rött.


Programmeringsläge

Steg	Meddelande	Beskrivning
5	5	Lämna programmet genom att trycka på knappen.





Ställ in grupp

Du kan tilldela ditt program en grupp för att organisera dina program (t.ex. program för en frukostmeny).

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	props T	Filtrera efter "Grupper".
3		Tryck på knappen för att ställa in en ny grupp.
4	Frukost	Namnge din grupp (t.ex. frukost).
5		Genom att trycka på den här knappen bekräftar du namnet. Du har nu skapat gruppen.



Tilldela grupp

Du kan tilldela ditt program en grupp.

Du kan lägga till hur många program du vill i en grupp (manuell, iLC osv.).

Du kan exempel lägga till program för din fukostmeny till en av "frukost" grupperna du har skapat.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Z	Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Välj program (t.ex. äggröra) med hjälp av pilknappen eller den centrala inställningsratten.
3		Tryck på knappen för att aktivera ändringsfunktionen. Programdetaljvyn ändras.
4		Tryck på knappen. Du kan nu tilldela ditt program en eller fler grupper.
5	Frukost	Du markerar önskad grupp (t.ex. frukost) genom att trycka på den.
6		För att avsluta, tryck på denna knapp två gånger. Programmet (t.ex. äggröra) har nu tillordnats gruppen (t.ex. frukost).



Programmeringsläge

Ändra program

Steg	Meddelande	Beskrivning	
1		Tryck på knappen.	
2	ten 🛓	Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.	
3		Tryck på knappen för att aktivera ändringsfunktionen. Vyn växlar till programdetaljvyn.	
4	Steka	Tryck på programnamnet om du vill ändra namnet.	
5	\checkmark	Bekräfta ändringen eller det aktuella namnet.	
6		Tryck på symbolen för driftsättet för att öppna programmet.	
7		Välj programsteget för att anpassa det.	
8		Gör ändringarna.	



Programmeringsläge







Kopiera program

1 Tryck på knappen.	
The second se	
2 Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.	
3 Tryck på knappen för att kopiera program	imet.
4 G Ange programnamn.	
5 Tryck på knappen för att spara tillagningsförloppet.	





Radera program

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.
3	D	Tryck två gånger på knappen för att radera programmet.
R		

Raderingen avbryts genom att trycka på tillbaka-knappen eller en annan knapp.

Radera alla program

Det är bara möjligt att radera alla program i "MySCC". Se kapitlet "MySCC - Kommunikation".



Använd ungens gejderspår för olika tillagningar samtidigt. iLevelControl visar vilka maträtter som kan tillagas samtidigt och anpassar tillagningstiderna efter beskickningsmängd, antal produkter och hur ofta/länge ungsdörren står öppen. Det visas även vilka typer av maträttar som inte kan tillagas samtidigt med det aktuella valet. Dessa maträtter visas då i mörkgrått (till exempel toast i bilden nedan).



Tryck på knappen för att öppna iLevelControl-läget.

Symbolförklaring





Startsida



Välj ny maträtt





Zoom (förstora eller förminska tidsfönster)



Spara aktuell sammanställning av maträtter som varukorg.



iLevelControl



Radera maträtt



Nedkylning



Ugnsutrymmet hålls precis lagom varmt med rätt iLC-inställning, när ingen maträtt har placerats. Varmhållningsfasen kan ställas in på mellan 10 och 120 minuter. Med hjälp av den här inställningen kan du sätta in mat i ugnsutrymmet utan ytterligare uppvärmningstid.



Symbolen visar driftsätt för den sparade maträtten, t.ex. Kombination av ångkokning och varmluft.



Du kan när som helst aktivera och inaktivera iLC Messenger i ugnens konfigurering via MySCC. Se kapitlet **MySCC – Expertinställningar för närmare beskrivning.**



Fönster för val – ladda upp maträtt



- Du kan också starta iLC-läget direkt genom att välja en iLC-process, t.ex. iLC-pizza.

iLevelControl

Spara iLC-tillagningsprogram

För att spara ett nytt iLC-program, se kapitlet "Programmering - iLC-läge".



Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	iLC-ångkokning	Tryck på "iLC-ångkokning".
3		Anpassa tillagningsparameter.
4		Tryck på knappen för att spara.
5	Ångkoka morötter	Ange namn, t.ex. ångkoka morötter.
6	\checkmark	Tryck på knappen för att lagra namnet.



Placera och starta maträtt

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Platz- halter	Tryck på önskad maträtt i fönster för val.
2	10	Placera maträtten genom att dra med fingret (drag & drop) till önskat gejderspår eller tryck på lämpligt gejderspår. Processen startar automatiskt.
3		Ugnen värms automatiskt upp.
4	Beskickning	Vid uppnådd temperatur uppmanas du att beskicka.





iLevelControl (iLC)

Radera maträtt

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen. Knappen för radering är aktiv så länge knappens gula ram blinkar.
2	Schmaren	Tryck på maträtten för att radera den från tids- eller valfönstret.





Spara varukorgar



- Du kan ladda alla maträtter i valfönstret.
- Genom att trycka på en aktiv maträtt i tidsfönstret och hålla den intryck framhävs de maträtter som kan kombineras med den aktiva maträtten i valfönstret.



Arbeta med alternativet 3-kärntemperaturnålen

Vid användning av iLevelControl kan du övervaka upp till tre produkter med hjälp av en kärntemperaturnål. Detta gäller för både manuellt inställda och förinställda iLC-processer. Det går inte att ha mer än tre iLC-processer med vald kärntemperatur samtidigt.



Skillnaden mellan de tre kärntemperaturnålarna visas med olika färger

Svart = 1. Kärntemperaturnål Blå = 2. Kärntemperaturnål

Grön = 3. Kärntemperaturnål



De tre nålarna har dessutom tre graverade ringar: Första ringen = 1. Kärntemperaturnål Andra ringen = 2. Kärntemperaturnål Tredje ringen = 3. Kärntemperaturnål



Placera alltid de tre kärntemperaturnålarna i avsedd hållare för att undvika skador.





När du har valt ett program med kärntemperatur nål, stick in nålen i mitten av den tjockaste delen. OBS! Mätningspunkten sitter framtill.

I displayen visas följande meddelande:

Bekräfta vilken av de tre kärntemperaturnålarna som ska användas.



LUNCH

110

Om nålen har stuckits in felaktigt eller om den hamnar snett under pågående tillagning, visas följande varning.

Efficient CareControl

Det intelligenta Efficient CareControl registrerar automatiskt hur ugnen används, det allmänna skötselskicket och räknar "just in time" ut den optimala rengöringsprocessen för reducerad förbrukning av kemikalier, vatten och energi. Du får ett förslag om nödvändig mängd rengöringskemikalier som är anpassad till behovet. De speciella Care-tabletterna förhindrar kalkavlagringar att bildas.

Skötsel- och nedsmutsningsgraden visas i "Care"- och "Clean"-diagrammen.

Steg Meddelande Beskrivning 1 Efficient corecontroit Tryck på knappen. 2 Image: Clean interance status aktuella skötselskick. I det övre "Care"-diagrammet visas ugnens aktuella skötselskick. 3 Image: Clean interance status aktuella nedsmutsningsskick. I det undre "Clean"-diagrammet visas ugnens aktuella nedsmutsningsskick.

Indikering skötsel- och nedsmutsningsskick



Efficient CareControl





Uppmaning att rengöra

CareControl registrerar när en CleanJet[®] +care-rengöring ska göras. CareControl tar hänsyn till individuella rengöringsrutiner och även arbetsvanor som längre uppehåll eller arbetsslut. Den rekommenderade rengöringsnivån markeras i olika färger.



Automatisk uppmaning att rengöra när en CleanJet[®] +care-rengöring är nödvändig.



Den rekommenderade rengöringsnivån markeras i färg.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Rengöring + care	Du uppmanas att rengöra ugnen.
2	CleanJet+care	Starta CleanJet [®] +care genom att trycka på knappen eller välj "senare".
3	mellan	Välj den rekommenderade och färgmarkerade rengöringsnivån t ex "mellan" och följ menyguidningen.



Efficient CareControl

Starta rengöringen

CleanJet[®] +care är det automatiska rengöringssystemet för rengöring av ugnsutrymmet. Det finns sju rengöringsnivåer att välja mellan beroende på smutsighetsgrad.





Efficient CareControl

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Efficient CareControl*	Tryck på knappen.
2	Ugnsutrymmet för varmt.	"Ugnsutrymmet för varmt" visas när ugnstemperaturen är högre än 50 °C. Välj "Nedkylning" (se kapitlet "Nedkylning").
4	lätt	Välj rengöringsnivå, t ex "lätt".
5	Öppna dörr	Öppna ugnsdörren, ta ut kantiner och plåtar (rostfria galler, CombiFry [®] och Superspike- fågelgaller kan vara kvar i ugnen).
6		Varning! Använd skyddshandskar när du hanterar med rengörings- och care-tabletter. Risk för frätskador!
7	<u></u>	Ta ut det visade antalet rengöringstabletter ur förpackningen och lägg dem i ventilationsplåtens tablettkorg i ugnsutrymmet. Se bild nedan.
8		Ta ut det visade antalet care-tabletter ur förpackningen och lägg dem i care-behållaren. Se bild nedan.
8	stänga dörren	Rengöring startar automatiskt när ugnsdörren är stängd!



Varning!

- Öppna inte ugnsdörren under rengöringen. Rengöringskemikalier och varm ånga kan strömma ut – Risk för frät- och skållning!
- Kontrollera det kompletta ugnsutrymmet (även bakom ventilationsplåten) med avseende på rester av rengöringsmedel när CleanJet[®] +care-rengöringen är avslutad. Avlägsna rester och spola noggrant av det kompletta ugnsutrymmet (även bakom ventilationsplåten) med handduschen Risk för frätskador!
- Sladdar till externa kärntemperaturnålar får inte klämmas mellan dörren och tätningslisten under rengöring. Rengöring får ej göras med dessa nålar! Detta leder till läckage under rengöring. Risk för frät- och skållskador!

Anvisningar för hantering av kemikalier:



Varning!

Rengörings- och caretabletter får bara användas när lämpliga säkerhetsåtgärder vidtas. Använd t ex alltid skyddshandskar när tabletterna hanteras - Risk för frätskador!



Bordsmodeller: Fyll på den visade mängden caretabletter i lådan.



Golvmodeller: Fyll på den visade mängden caretabletter i luckan.



Rengöringstablett: Ta bort skyddsfolien.



Lägg rengöringstabletterna i ventilationsplåtens tablettkorg.



Lägg inte tabletterna i ugnsutrymmet – Risk för skador!



Efficient CareControl



Innan rengöringen med CleanJet[®] +care startas ska inhängningsställen eller gejderställvagnen vara insatta i ugnen på föreskrivet sätt.

Om avkalkat vatten används kan den rekommenderade mängden rengöringstabletter minskas med 50 %. Om skumbildning uppstår fastän doseringen är riktig ska antalet rengöringstabletter reduceras. Kontakta service om stark skumbildning uppstår trots rengöringsmedlet doseras lågt. Ytterligare åtgärder kan behövas, t ex avskumningstabletter.



Rengöringsnivåer

Rengöringsnivå	Beskrivning/Användning	Tabletter
rengöring utan tabletter	Ugnsutrymmet sköljs ur med varmt vatten.	Nej
sköljning	För kalkhaltig nedsmutsning utan fett t ex efter gräddning eller ångkokning.	Care
mellanrengöring	"Kort rengöringstid" – för all nedsmutsning men utan torkning och sköljning.	Rengöringsmedel
snabb	För lätt nedsmutsning t ex efter blandade beskickningar, användningar upp till 200 °C.	Rengöringsmedel & care
lätt	För lätt nedsmutsning (upp till 200 °C) med så resurssnål användning av kemikalier och vatten som möjligt.	Rengöringsmedel & care
medel	För nedsmutsning efter stekning och grillning t ex efter tillagning av kyckling, grillskivor, grillad fisk.	Rengöringsmedel & care
kraftig	För svår nedsmutsning efter stekning och grillning t ex efter flera beskickningar med kyckling, grillskivor, etc.	Rengöringsmedel & care

CleanJet[®] +care-avbrott

Vid strömavbrott som varar längre än 10 minuter och när ugnen stängs av visas **"CleanJet avbrott"** på displayen. Om ett CleanJet[®] -avbrott inte bekräftas på displayen på displayen inom tjugo sekunder, fortsätter det aktiverade CleanJet[®] +care-programmet utan avbrott fram till slut.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	0 1	Stäng av ugnen och slå på den igen.
2	CleanJet +care avbrott?	Tryck på knappen och bekräfta avbrottet.
3	Öppna dörr	Öppna dörren, följ anvisningarna på displayen och öppna försiktigt dörren - varm ångaånga!
4	\triangle	Varning! Använd skyddshandskar när du hanterar rengöringstabletterna - Risk för frätskador!
5	Ta ut tabletter	Ta ut rengöringstabletterna (om sådana finns kvar) och stäng dörren.
6	00:09	Ugnsutrymmet spolas automatiskt av. Den återstående tiden fram till slut visas.
7	Ofullständig rengöring	Ugnen kan nu användas för matlagning igen.



Konfiguration via MySCC

Under MySCC kan du göra alla grundinställningar för ugnen (t.ex. tid, datum, språk osv.).



Genom att trycka på MySCC visas en översikt över ugnens grundinställningar. Här kan du anpassa inställningarna efter dina behov.



Symbolförklaring:



Favoriter (vid aktiv MySCC)



Inställningar



Ljud



Systemadministration



MyEnergy



Expertinställningar



MyDisplay



Service



Under den här menypunkten kan du välja dina favoriter (t.ex. språk, tidsformat för tillagning osv.).

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	M	Tryck på MySCC .
2	*	Du går automatiskt till menypunkten Favoriter.
3		Välj till exempel menypunkten "Språk" med hjälp av inställningsratten.
4	X.ª	Tryck på stjärn-knappen till höger, under menypunkten "Språk".
5	*	Nu har menypunkten "Språk" lagts till som favorit och kan väljas under "Favoriter". Genom att trycka på stjärn-knappen kan du när som helst välja bort en favorit.



MySCC – Inställningar



Tryck på **Inställningar** för att ändra t.ex. landsspråk, tidsformat, datum och tid, ljud osv.

Språk

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	KI.	Tryck på MySCC .
2	0.00	Tryck på Inställningar.
3	-	Tryck på Språk. Ställ in språk genom att vrida på intställningsratten till lämpligt språk, tryck sedan in knappen för att välja språket.

Datum och tid

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	N.	Tryck på MySCC .
2	<u>0</u> 00	Tryck på Inställningar.
3	40	Tryck på Datum och tid.



MySCC – Inställningar

Steg	Meddelande	Beskrivning
4	18.02.2014 12:57	För att ställa in datum och tid, välj tid- och datumfälten (mm, dd, yyyy, HH, MM) och ställ in dessa med hjälp av inställningsratten. Bekräfta med ett tryck på inställningsratten.
5	5	Genom att trycka på pilknappen återgår du till huvudmenyn.



Tidsformat



Tidsformat för tillagning



Tryck på Tidsformat för tillagning.

Ställ in tidsformat för tillagning genom att välja h:m eller m:s. h:m visar timmar:minuter och m:s visar minuter:sekunder.



I programmeringsläget kan tillagningstid anpassas för varje programmeringssteg. Exempel: Programsteg 1 ställs in till h:m och programsteg 2 till m:s.

Realtidsformat



Tryck på Realtidsformat.

Du kan ändra inställt realtidsformat till 24h eller am/pm med hjälp av knappen längst ned till höger. Genom att trycka på knappen kan du växla mellan två realtidsformat (datumformat ställs in automatiskt).



Visning av återstående tid/sluttid



Med hjälp av funktionen **Visning av återstående tid** kan du aktivera visning av sluttid såväl som återstående tid för önskat resultat. Tryck på **Visning av återstående tid**.

Genom att trycka på knappen kan du växla mellan sluttid och återstående tid.



Fler grundinställningar, som skärmens ljusstyrka, antal beskickningar, varmhållningstid osv., hittar du under menypunkten **Inställningar**.

Följ dessa steg:



Temperaturenhet



Tryck på **Temperaturenhet** för att välja Celsius eller Fahrenheit. Bekräfta genom att trycka på inställningsratten.

Skärmens ljusstyrka



Tryck på **Skärmens ljusstyrka** och ställ in ljusstyrkan med hjälp av inställningsratten.



Fördröjningstid för ventilationskåpa



Tryck på **Fördröjningstid för ventilationskåpa** och ställ in fördröjningstiden för imkåpan med utsug (1 min.–30 min.) med hjälp av inställningsratten.

Tallriksvikt à la carte



Tryck på **Tallriksvikt à la carte** och ställ in vikten på de tomma tallrikarna med hjälp av inställningsratten (upp till 700 g, 700 g–899 g, 900 g–1 099 g, över 1 100 g).

Tallriksvikt bankett



Tryck på **Tallriksvikt banket** och ställ in vikten på de tomma tallrikarna med hjälp av inställningsratten (upp till 700 g, 700 g–899 g, 900 g–1 099 g, över 1 100 g).

Antal beskickningar



Tryck på **Antal beskickningar** och ställ in antalet iLC-beskickningar (1–10) med hjälp av inställningsratten.

Beskickningarnas turordning



Tryck på **Beskickningarnas turordning** och ställ in turordningen för iLCbeskickningarna (1–10) med hjälp av inställningsratten.

Varmhållningstid



Tryck på **Varmhållningstid** och ställ in ugnens varmhållningsklimat (temperatur och fukt) med hjälp av inställningsratten, när du inte tillagar någon maträtt under iLC.



Du kan anpassa ventilationskåpa ljudsignaler (typ, volym, varaktighet osv.) efter egna önskemål.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på MySCC .
2	<u>0</u> 00	Tryck på Ljud.

Följande inställningar kan justeras:

Volym



Tryck på **Volym** och ställ in volymen (0 %–100 %) med hjälp av inställningsratten.

Knappljud



Tryck på **Knappljud** och ställ in knappljudet (på/av) med hjälp av inställningsratten.

Volym på knappljud



Tryck på Knappljudsvolym och ställ in volymen (0 %–100 %) med hjälp av inställningsratten.



Beskicknings-/Åtgärdskommando



Tryck på **Beskicknings-/Åtgärdskommando** och anpassa melodi, volym, tonlängd och intervall för beskicknings- eller åtgärdskommando.

Programslut



Tryck på **Programslut** och anpassa melodi, volym, tonlängd och intervall för programslut.

Avslutad tillagning



Tryck på **Avslutad tillagning** och anpassa melodi, volym, tonlängd och intervall för avslutad tillagning.

Avbrott/fel



Tryck på ${\bf Avbrott/fel}\,$ och anpassa melodi, volym, tonlängd och intervall för avbrott/fel.

Fabriksinställningar ljud



Tryck på **Fabriksinställningar ljud** för att återställa melodi, volym, tonlängd och intervall till fabriksinställningarna.



HACCP-data sparas i tio dagar och kan vid behov skrivas ut via USB-porten. Följ instruktionerna för att spara data permanent.

Hämtning av HACCP-data




Steg	Meddelande	Beskrivning
6	HACCP	Genom att trycka på knappen påbörjar du hämtningen och efter avslutad hämtning visas en bock vid USB-minnet.

13	-
Följande data protokollförs: - Laddningsnummer - Tid - Namn på tillagningsprogram - Tillagningstemperatur - Kärntemperatur - Öppen/stängd dörr - Byte av driftsätt - CleanJet [®] +care-rengöring - Anslutning av energioptimeringsanläggning - 1/2 energi	



Hämta servicedata

Under servicefliken kan du fråga efter servicedata, t.ex. modelltyp eller programversion.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen
2	Į.	Tryck på MySCC .
3	6	Tryck på Systemadministration.
4	Service 2	Tryck på Hämta servicedata. Servicedata sparas på USB-minnet.



Hämta program, ladda upp program, radera alla program

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen
2	Į.	Tryck på MySCC .
3	4	Tryck på Systemadministration.

Hämta program



Tryck på Hämta program. Tillagningsprogrammet sparas på USB-minnet.





Ladda upp program



Tryck på Ladda upp program. Tillagningsprogrammet hämtas från USB-minnet och sparas på apparaten.

Radera alla program



Tryck två gånger på **Radera alla program** för att radera alla inställda program, processer och grupper från programmeringsläge.





Du kan ställa in profilen i menyn **MyDisplay.** Här kan du ställa in ugnens användargränssnitt enligt dina egna önskemål och spara detta som en aktuell profil.

Hämta profil

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen.
2	Į.	Tryck på MySCC .
3	11 20/	Tryck på Hämta profil för att hämta profilen från ugnen och spara den på USB-minnet.



Ladda upp profil

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen.
2	Į.	Tryck på MySCC .
3		Tryck på Ladda upp profil för att hämta profilen från USB-minnet och spara den i ugnen.

Hämta bilder, ladda upp bilder, radera bilder

I programmeringsläge kan du hantera bilderna på dina maträtter med hjälp av det inbyggda USB-gränssnittet. De individuella maträttsbilderna måste sparas om till ett särskilt filformat innan de kan användas. På webbplatsen www.club-rational.com hittar du en praktisk lösning för behandling av dina bilder. Det kostar inget att bli medlem i ClubRATIONAL och använda funktionen. Följ hänvisningarna för ClubRATIONAL på tillverkarens webbplats (**www.rational-online.com**). Sätt in USB-minnet med de sparade bilderna i ugnen och använd bildfunktionen för att spara och radera dina bilder enligt följande:

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen.
2	Į.	Tryck på MySCC .
3	5	Tryck på Systemadministration.



Hämta bilder



Tryck på **Hämta bilder** för att hämta bilderna från ugnen och spara dem på USBminnet.

Ladda upp bilder



Tryck på **Ladda upp bilder** för att spara bilderna som maträttsbilder i programmeringsläge.

Radera alla egna bilder



Tryck på **Radera alla egna bilder** för att radera alla egna maträttsbilder i programmeringsläge.



IP-adresser

Här kan du att se och ändra ugnens IP-adress, gateway och nätmask.



Tryck på IP-adress och skriv in din IP-adress.



Tryck på Gateway och skriv in din gatewayadress.



Tryck på Nätmask och skriv in din nätmaskadress.



Halv energi

Effektförbrukningen vid uppvärmning av elektriska ugnar minskas med 50 % (t.ex. typ 10x1/1 GN från 18 kW till 9 kW). Går inte att välja i iCookingControl!

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Välj manuellt driftsätt, t.ex. varmluft.
2		Tryck på MySCC .
3		Tryck på knappen för menypunkten MyEnergy.
4	F 2	Tryck på halv energiknappen
5	F ₂	"E/2" (halv energi) visas i displayen.



Automatisk ljusdämpning

Med hjälp av den automatiska ljusdämpningsfunktionen dämpas bildskärmens ljusstyrka väsentligt när den inte används.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på MySCC .
2	?	Tryck på knappen för menypunkten MyEnergy.
3		Tryck på Automatisk ljusdämpning för att ställa in tiden i minuter tills skärmens ljusstyrka dämpas (1 min–30 min.).



Ugnslampa

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2	?	Tryck på knappen för menypunkten MyEnergy.
3	?	Tryck på Ugsnlampa för att stänga av och sätta på ugnslampan.



Varmhållningstid

Med inställningen **Varmhållningstid** under menypunkten **MyEnergy** kan du ställa in ugnens varmhållningstid. Det går att hålla ugnsutrymmet precis lagom varmt med rätt iLC-inställning, när du inte tillagar någon maträtt. Varmhållningsfasen kan ställas in på mellan 10 och 120 minuter. Med hjälp av den här inställningen kan du sätta in mat i ugnsutrymmet utan ytterligare uppvärmningstid.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2	?	Tryck på knappen för menypunkten MyEnergy.
3	Tunto	Tryck på Varmhållningstid för att ställa in varmhållningstiden i ugnsutrymmet (10 min.– 120 min.).



Varmhållningstid beskickning

Med hjälp av den här funktionen kan varmhållningstiden vid tillagning i iCookingControl ställas in på maximalt 10 minuter, beroende på beskickningskommando. Tillagningen avbryts automatiskt efter vald tid och ska inte beskickas innan dess.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	N.	Tryck på MySCC .
2	?	Tryck på knappen för menypunkten MyEnergy.
3		Tryck på Varmhållningstid beskickning för att ställa in varmhållningstiden (2 min.–10 min.).



Val av starttid

Du kan ställa in automatisk start av ugnen.

OBS! Av hygieniska skäl ska du inte förvara mat i ett nedkylt ungsutrymme under en längre tid.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2	œ €	Tryck på Inställningar.
3	***	Tryck på Val av starttid och ställ in önskad dag och önskad tid.
4		Välj driftsätt, t.ex. tillbehör potatisgratäng, och gör önskade inställningar.
5	12:49 03.08.11	Starttiden är aktiv. Displayen dämpas och endast starttiden och Avbryt/Starttid visas tydligt på ugnens display.





Inaktivering av starttid

Tryck på och håll inne Avbrott i två sekunder för att inaktivera starttiden.





Mätning med kärntemperaturnål

Här visas den aktuella temperaturen vid kärntemperaturnålen. Den kan användas som tilläggsinformation vid matlagning utan användning av kärntemperatur.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2	œ €	Tryck på Inställningar.
3	872	Här visas den aktuella temperaturen vid kärntemperaturnålen.



Lagringsläge

Med den här funktionen kan en kärntemperatursstyrd användning i iCookingControl tidsregleras så att du inte behöver använda en kärntemperaturnål. För kritiska livsmedel med kärntemperaturer under 75 °C, och som kännetecknas av en känslig tillagningsprocess, ska denna funktion inte användas. Detta gäller bland annat rosastekta fågel- och köttbitar.

Viktiga förutsättningar för användning av den här expertfunktionen är:

- Startprodukt av hög standard
- Starttemperatur på produkterna identisk med starttemperaturen när programmet lagrades.
- Samma struktur och storlek (produktens vikt och tjocklek)
- Samma antal produkter på varje gejderspår
- Användning av enhetliga och likadana tillbehör vid in- och uttagning

Dessa riktlinjer måste följas varje gång lagringsläget används.

Sparade inspelningar kan användas av ugnar i samma modell och storlek.

Följande användningar står till förfogande för denna expertfunktion:

Driftsätt

Tillagning

Kött, fisk Fågel

Steka, grilla, panera Sautera, kyckling, grilla



Så här fungerar det:









Öppna registreringsprogram

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen på startskärmen.
2		Ställ in filtret på Program.
3		Välj önskat program. Efter val startar programmet omedelbart med uppvärmning.
Använd	lning av kärntemperaturnål är inte nöc	lvändig.



Uppmaning att rengöra

Uppmaningen att rengöra kräver att användaren efter en viss tid rengör ugnen. Efter visat rengöringsmeddelande kan ugnen inte användas förrän den har rengjorts. Använd uppmaningen att rengöra för att säkerställa att gällande rengörings- och hygienföreskrifter följs vid skiftarbete.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	M	Tryck på MySCC .
2	A	Tryck på knappen för menypunkten Expertinställningar.
3	(care)	Tryck på Uppmaning att rengöra.
4	¢car	Tryck på Aktivera/inaktivera uppmaning att rengöra för att sätta på eller stänga av uppmaningen att rengöra. Knappbilden visar att uppmaningen att rengöra är aktiv.
5		Tryck på Tid till rengöringsmeddelande och ställ in tiden (timmar) till meddelande om rengöring.
6		Tryck på Skjut upp uppmaning att rengöra och ställ in hur många timmar som uppmaningen att rengöra kan skjutas upp.







Begränsa kärntemperatur

Med funktionen "Begränsa kärntemperatur" kan du i både manuellt läge och iCooking-läge begränsa den lägsta och högsta kärntemperaturen för mat som ska tillagas med driftsätt Fågel, Kött och Fisk samt för iLevelControl.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2		Tryck på knappen för menypunkten Expertinställningar.
3	97 2	Tryck på Begränsa kärntemperatur.

Begränsa kärntemperatur



Tryck på Lägsta kärntemperatur och ställ in den lägsta kärntemperaturen.



Tryck på Högsta kärntemperatur och ställ in den högsta kärntemperaturen.



Begränsa kärntemperatur för fågel



Tryck på Lägsta kärntemperatur och ställ in den lägsta kärntemperaturen för fågel.



Tryck på **Högsta kärntemperatur** och ställ in den högsta kärntemperaturen för fågel.

Begränsa kärntemperatur för kött



Tryck på Lägsta kärntemperatur och ställ in den lägsta kärntemperaturen för kött.



Tryck på **Högsta kärntemperatur** och ställ in den högsta kärntemperaturen för kött.

Begränsa kärntemperatur för fisk



Tryck på Lägsta kärntemperatur och ställ in den lägsta kärntemperaturen för fisk.



Tryck på **Högsta kärntemperatur** och ställ in den högsta kärntemperaturen för fisk.



Begränsa kärntemperatur för Finishing



Tryck på Lägsta kärntemperatur och ställ in den lägsta kärntemperaturen för Finishing.



Tryck på **Högsta kärntemperatur** och ställ in den högsta kärntemperaturen för Finishing.

Fabriksinställning, kärntemperatur



Tryck på **Fabriksinställning, kärntemperatur** för att återgå till fabriksinställningarna.



När funktionen "Maximal kärntemperatur" är aktiverad och maxnivån för kärntemperaturvärde är inställd under 75 °C finns det risk för att tillagningsresultatet inte blir tillräckligt hygieniskt (t.ex. vid stekning av fågel).



Meddelanden

Här har du möjlighet att stänga av meddelanden från iCookingControl i Dialog Cockpit.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2	œ €	Tryck på knappen för menypunkten Expertinställningar.
3	CC Messenger	Tryck på Meddelanden.

iLC Messenger



Tryck på **iLC Messenger** och aktivera/inaktivera iLC Messenger-meddelanden i iLC-läge.

iCC Messenger



Tryck på **iCC Messenger** och aktivera/inaktivera iCC Messenger-meddelanden i Dialog Cockpit.



Förhandsmeddelanden i iCC - Cockpit



Tryck på **Förhandsmeddelanden i iCC - Cockpit** och aktivera/inaktivera iCC Messenger-meddelanden.



Övervakning av hur länge ugnsdörren står öppen vid beskickning och tillagning

Den här funktionen hjälper till att övervaka hur länge ugnsdörren står öppen i både iCookingControl och iLevelControl.

Om ugnsdörren står öppen för länge signaleras detta genom en ljudsignal och ett meddelande på displayen.

Efter beskickning är övervakningsfunktionen aktiv under hela tillagningen och kan ställas in separat i tre steg, vilket förklaras nedan.

Steg 1 och 2 talar om att ugnsdörrenn står öppen och att produktens kvalitet därmed kan vara i fara.

Steg 3 är bara tillgängligt i iCookingControl.



Via MySCC kan du anpassa inställningarna enligt följande:

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på MySCC .
2	<i>€</i>	Genom att trycka på knappen går du in på menypunkten Expertinställningar.



Varningsmeddelanden vid beskickning



Tryck på **1. Beskickningsvarning: Stäng ugnsdörren** och använd inställningsratten för att ställa in tiden tills varningen ska sättas på eller stängas av. (5 sek. - 180 sek; off).



Tryck på **2. Beskickningsvarning: Kontrollera produkten** och använd inställningsratten för att ställa in tiden tills varningen ska sättas på eller stängas av. (5 sek. - 180 sek; off).



Tryck på **3. Beskickningsvarning: Avbryt processen** och använd inställningsratten för att ställa in tiden tills varningen ska sättas på eller stängas av. (5 sek. - 180 sek; off).

Varningsmeddelanden vid tillagning



Tryck på **1. Tillagningsvarning: Stäng ugnsdörren** och använd inställningsratten för att ställa in tiden tills varningen ska sättas på eller stängas av. (5 sek. - 180 sek; off).



Tryck på **2. Tillagningsvarning: Kontrollera produkten** och använd inställningsratten för att ställa in tiden tills varningen ska sättas på eller stängas av. (5 sek. - 180 sek; off).



Tryck på **3. Tillagningsvarning: Avbryt processen** och använd inställningsratten för att ställa in tiden tills varningen ska sättas på eller stängas av. (5 sek. - 180 sek; off).



Konfigurera displayen och åtkomstbehörigheter med hjälp av funktionen **MyDisplay** och spara inställningarna som en **Profil**.

Du kan alltid hämta dessa konfigurationer genom att välja profil.

Dessutom kan du inskränka behörigheterna så att användaren t.ex. bara kan välja sina egna inställningar.

Aktivera/byt profil

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	H.	Tryck på MySCC .
2		Genom att trycka på knappen går du in på menypunkten MyDisplay.
3		Tryck på Aktivera profil för att byta till motsvarande profilsida med hjälp av inställningsratten. Om du tidigare har ställt in ett lösenord i profilen uppmanas du att ange detta.





Du har tillgång till de olika profilerna via startskärmen. Tryck då på pilen till höger längst upp på skärmen eller på fältet längst upp på skärmen. När denna blinkar rött kan du byta mellan de olika profilerna med hjälp av inställningsratten.



Ladda upp profil



Tryck på Ladda upp profil för att hämta profilen från USB-minnet och spara den i ugnen. Sätt in USB-minnet innan du trycker på knappen.

Hämta profil



Tryck på **Hämta profil** för att hämta profilen i ugnen och spara den på USBminnet. Sätt in USB-minnet innan du trycker på knappen.



Redigera profil



Tryck på **Redigera profil** för att bearbeta profilen. Du har nu möjlighet att göra följande inställningar:



Tryck på Namnge profil. Du kan nu ändra profilnamnet.



Tryck på Ställ in lösenord och ange ett lösenord för att skydda din profil.



Tryck på **Rangordning** och ställ in profilernas rangordning från 1 till 5 med hjälp av inställningsratten.

Rangordningen avgör profilernas hierarkiska placering gentemot andra profiler i ugnen.

5 har högst rangordning och 1 lägst. Samtliga profiler med en rangordning mellan 1 och 4 är därmed underordnade profilen med rangordning 5.

Detta innebär att du inte behöver ange ett lösenord när du går från en profil med högre rangordning (t.ex. 5) till en profil med lägre rangordning (t.ex. 3), trots lösenordsskydd.

Om du vill gå från en profil med lägre rangordning till en profil med högre rangordning måste du dock alltid ange lösenord så länge lösenordsskyddet är aktiverat.



Tryck på Radera profil. Nu kan du radera vald profil.



Skärminställningar och åtkomsträttigheter kan endast ställas in via administratörsprofilen ("5 Senses"). Den här profilen är förinställd i ugnen och kan inte raderas. Alla andra profiler kan raderas.



Dessutom kan du göra följande inställningar för att anpassa en profil efter dina egna önskemål:

Startskärmens utseende



Manuella driftsätt:





Driftsätt Fågel: Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Fågel ska visas på startskärmen för den här profilen.



Driftsätt Kött:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Kött ska visas på startskärmen för den här profilen.



Driftsätt Fisk:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Fisk ska visas på startskärmen för den här profilen.



Driftsätt Äggrätter/ dessert:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Äggrätter/dessert ska visas på startskärmen för den här profilen.



Driftsätt Tillbehör: Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Tillbehör ska visas på startskärmen för

den här profilen.



Driftsätt Bakverk:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Bakverk ska visas på startskärmen för den här profilen.



Driftsätt Finishing:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om driftsättet Finishing ska visas på startskärmen för den här profilen.



Topp 10:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om de tio mest populära användningarna ska visas på startskärmen ovanför iCC-knappen för den här profilen.





Programmeringsläge:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om programmeringsläget ska visas på startskärmen för den här profilen.



iLevelControl:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om iLC-läget ska visas på startskärmen för den här profilen.



Efficient CareControl:

Genom att trycka på knappen bestämmer du om rengöringsläget ska visas på startskärmen för den här profilen.

MySCC



Dämpa alla punkter utom favoriterna:

Genom att trycka på knappen kan du ställa in att enbart favoriterna kan väljas i MySCC.



Bearbeta favoriter för den här profilen:

Genom att trycka på knappen bestämmer du vilka favoriter i den här profilen som ska läggas till i MySCC.



Ställ in rättigheter



Bild- eller listvy:

Här kan du välja om programmen ska visas som bilder eller i en lista i programmeringsläget.



Växla mellan bild- och listvy:

Här väljer om profilen ska visas i en bild- eller listvy i programmeringsläget.



Filtrera listvy:

Här ställer du in om det ska användas något filter i programmeringsläget för den här profilen.



Ställ in, redigera och radera program: Här väljer du om program ska kunna ställas in, ändras, raderas och gömmas i programmeringsläget för den här profilen.



Zoomfaktor: Här kan du välia

Här kan du välja bildvyns favoritzoom för den här profilen.



Filter: Här ställer du in filter för den här profilens programmeringsläge.



Sortering:

Här väljer du vilka kiriterier som programlistan för den här profilen ska sorteras efter.



Tillagningsparameter:

Här kan du välja om det ska gå att ställa in tillagningsparameter för den här profilen (drift) och om den ska synas eller inte.



iCC - Cockpit: Sätt på eller stäng av iCC -Cockpit för den här profilen.


Efficient CareControl



Sköljning utan tabletter: Välj om rengöringsprogrammet Diskning utan tabletter ska kunna väljas.



Sköljning: Välj om rengöringsprogrammet Sköljning ska kunna väljas.



Mellanrengöring: Välj om rengöringsprogrammet Mellanrengöring ska kunna väljas.



Lätt: Välj om rengöringsprogrammet Lätt ska kunna väljas.



Medel: Välj om rengöringsprogrammet Medel ska kunna väljas.



Kraftig: Välj om rengöringsprogrammet Kraftig ska kunna väljas.



Snabb:

Välj om rengöringsprogrammet Snabb ska kunna väljas.

Tilläggsfunktion:



Infoknapp och hjälpknapp: Infoknappen och hjälpknappen är gömd.



Programgruppens katalogstruktur: Tryck på den här knappen för att hämta katalogstrukturen för en programgrupp.



Text i sidhuvud: Spara ett namn för visning under lämpligt moment (t.ex. lunch).



Lägg till en ny profil

Tryck på Lägg till en ny profil för att ställa in en ny profil.







I följande exempel visas möjligheterna för dig att anpassa din profil via MyDisplay.



programmeringsläget via

startskärmen.



Tryck på knappen för att öppna programmeringsläget.



I programmeringsläget kan du öppna gruppens filter. En grupp kan tilldelas program. Genom att hämta en grupp kan man därmed öppna alla tilldelade program.





Tryck på knappen för att ställa in en ny grupp.



Namnge gruppen, till exempel "Baka". Bekräfta med den gröna bocken.



Återgå till programmen genom att växla mellan gruppens filter.





Använd den centrala inställningsratten för att scrolla till det program som du vill bearbeta.

Tryck på knappen för att bearbeta programmet.



Nu kan du anpassa programmet efter egna önskemål.





Tryck på knappen för att lägga till en bild till programmet.



Lägg till önskad bild.



Tryck på knappen för att tilldela programmet till en grupp.







Tryck två gånger på **Spara.** Upprepa processen för andra program, t.ex. bröd, ostkaka, muffins, kringlor eller semlor.



När du har ställt in alla program kan du bearbeta nästa steg i profilen.



"Bageri".

Tryck på knappen för att bearbeta din profil.





Här visas en översikt över din profil.

2+2

Tryck på knappen för att lägga till en ny profil.



Den nya profilen kan nu bearbetas.





Ändra namnet på profilen (t.ex. "Bageri"), ange ett lösenord och ställ in rangordning. Rangordningen avgör profilernas hierarkiska placering gentemot andra profiler i ugnen. Detta innebär att du inte behöver ange ett lösenord när du går från en profil med högre rangordning till en profil med lägre rangordning, trots lösenordsskvdd. Om du vill gå från en profil med lägre rangordning till en profil med högre rangordning måste du dock alltid ange lösenord så länge lösenordsskyddet är aktiverat.



Anpassa startsidan efter dina egna önskemål. Till exempel kan du välja bort alla menypunkter, bortsett från programmeringsläge. Den gröna bocken markerar att du har valt menypunkten.



Här väljer du vad som ska kunna ställas in via MySCC i den här profilen. Till exempel att bara favoriter kan väljas.









Slutligen väljer du även expertinställningar, till exempel att infoknapp och hjälpknapp är tillgängliga för att ge dig åtkomst till onlinehandboken.

Ställ in vilka

rengöringsprogram som får användas, till exempel bara medel och kraftig rengöring.

Här ställer du in hur din vy i programmeringsläget ska se ut.

Du kan till exempel ställa in:

- Bildvy
- Växla mellan bilder/listor
- Avaktivera filter
- Redigera av program
- Automatisk zoomfaktor
- Förinställda filter för

grupper

- Automatisk sortering
- Tillagningsparameter
- visas, men kan inte ändras
- Dialog Cockpit visas
- Gruppen "Bageri" visas

Tryck på knappen för att öppna startskärmen.

l den översta listen kan du växla mellan profilerna.

Gå till din nya profil "Bageri".

Den här vyn ska nu visas. Den ställdes in i föregående steg. Användaren kan här välja mellan de visade användningarna.

Tryck på knappen när du vill byta profil igen.

Här kan du gå till profilen "5 Senses".

Du måste ange lösenordet för att kunna återgå till startsidan. Exemplet är slutfört.

Under servicefliken kan du hämta data, som modelltyp, programversion eller telefonnummer till kundtjänst.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC .
2	B	Tryck på knappen för menypunkten Service.

Information om modelltyp/program

Tryck på **Information om modelltyp/program** för information om modelltyp och programversion.

Chef-Hotline

Tryck på Chef-Hotline för visning av Chef-Hotline.

Service-Hotline

Info Kommunikation

För att möjliggöra datautbyte med vår programvara, KitchenManagement System, måste SelfCookingCenter® 5 Senses vara anslutet till ett homogent nätverk. Den dator som KitchenManagement System är installerat på ska också vara ansluten till detta nätverk.

Då gäller följande:

- Nätverkskort ingår som standard i alla SelfCookingCenter® 5 Senses.
- I tillägg måste de kompletteras med gränssnitt för Ethernet, vilket kan beställas eller installeras senare.
- IP-adress, nätmask och gateway ställs in på apparaten.
- Därefter kan SelfCookingCenter® 5 Senses anslutas till nätverket på samma sätt som en dator.

Du kan testa anslutningen från en dator i samma nätverk med hjälp av PING.

Ugnen kan anslutas till nätverket via: - WLAN-router - Powerline-adapter - Accesspunkt

Service av luftfilter

Bordsmodeller typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN och 10 x 2/1 GN:

Lossa luftfiltret genom att trycka in ramen på de båda skrovliga ställena. Fäll ner filtret och ta ut det helt och hållet ur ugnen.

Rengör luftfiltret i diskmaskin (ingen CleanJet[®] !) och låt det sedan torka. Är luftfiltret fortfarande smetigt och nedsmutsat efter rengöringen måste det bytas ut. Sätt först in luftfiltret med de bakre hakarna i hålen på ugnens undersida och lås det sedan genom att trycka in det nerifrån och uppåt (tvärtom mot att ta bort filtret). Luftfilter nr: 40.03.461

Golvmodeller typ 15 x 1/1 GN och 15 x 2/1 GN:

Kontakta din servicepartner om du behöver byta luftfilter på golvmodellerna 15 x 1/1 GN och 15 x 2/1 GN!

Byta dörrtätningen

Dörrlisten sitter fast i en skåra i ugnsutrymmet.

- Dra ut den gamla tätningen ur listen.
- Rengör listen.
- Sätt i ny tätningslist (fukta fjädern med såpvatten).
- Tätningens fyrkantiga del ska vara helt nedstucken i listhållaren.

Ugnstätning:

5 x 1/1 GN	nr: 20.00.394
5 x 2/1 GN	nr: 20.00.395
8 x 1/1 GN	nr: 20.00.396
8 x 2/1 GN	nr: 20.00.397
15 x 1/1 GN	nr: 20.00.398
15 x 2/1 GN	nr: 20.00.399

Byta halogenlampa

Stäng av strömmen!

- Täck över avloppet i ugnsutrymmet.
- Ta bort ramen med glas och tätning.
- Byt ut halogenglödlampan (N°: 3024.0201, berör inte glödlampan med fingrarna).
- Byt även ut tätningsramen (artikelnr: 40.00.094).
- Skruva fast ramen med glas och tätning.

Info Avkalka ångmunstycket

Kontrollera ångmunstycket 1 gång i månaden med avseende på kalkrester.

Info Felmeddelanden

Allmänt om felmeddelanden på displayen

Eventuella fel som uppträder på ugnen visas på displayen. Observera telefonnumret för snabb kontakt med service. Fel på ugnen som tillåter att den fortfarande kan användas för tillagning kan ignoreras genom att trycka på "Tillbaka"-knappen.

Info Felmeddelanden

Observera följande tabell med de åtgärder som föreslås för att avhjälpa felen.

Felmeddelande	När och hur	Åtgärder
Service 10	Efter påslagning under 30 sek.	Kan ignoreras med "Tillbaka"-knappen. Ugnen kan användas för tillagning. Kontakta service!
Service 11	Efter påslagning under 30 sek.	Kan ignoreras med "Tillbaka"-knappen. Ugnen kan användas för tillagning. Kontakta service!
Service 12	Efter påslagning under 30 sek.	Kan ignoreras med "Tillbaka"-knappen. Ugnen kan användas för tillagning. Kontakta service!
Service 14	Efter påslagning under 30 sek.	Kan ignoreras med "Tillbaka"-knappen. Ugnen kan endast användas i tillagningssättet "Torr värme". Kontakta service!
Service 20	Visas i 30 sek när driftsätt byts, vid påslagning och när iCookingControl - driftsätt väljs.	Det är inte möjligt att arbeta med iCookingControl -driftsätt och program. Tillagning i Combi-steamer-läget är möjligt med vissa inskränkningar. Kontakta service!
Service 23	Visas kontinuerligt.	Stäng av ugnen och kontakta service!
Service 24	Visas kontinuerligt.	Stäng av ugnen och kontakta service!
Service 25	Visas 30 sek under CleanJet [®] +care- rengöring.	 CleanJet[®] +care utan funktion! Öppna vattenkranen helt. Kontrollera inloppssilen - Ta ut kantiner ur ugnsutrymmet. Kontakta service om inga fel hittas. Om Service 25 uppstår under pågående CleanJet[®] +care-rengöring ska tabletterna tas ut ur ugnsutrymmet och ugnsutrymmet noggrant spolas av med handduschen (även bakom ventilationsplåten). Ugnen kan för kort tid användas för tillagning. Kontakta service!

Info Felmeddelanden

Felmeddelande	När och hur	Åtgärder	
Service 26	Visas kontinuerligt.	Om felmeddelandet visas under pågående CleanJet [®] +care-rengöring ska "CleanJet [®] -avbrott" startas. Om felmeddelandet fortfarande visas efter avslutat "CleanJet [®] -avbrott" ska tabletterna tas ut ur ugnsutrymmet och ugnsutrymmet noggrant spolas av med handduschen (även bakom ventilationsplåten). Kontakta service!	
Service 27	Efter påslagning under 30 sek.	CleanJet [®] +care ej möjligt! Stäng av spänningsförsörjningen under fem sekunder och koppla sedan till den igen.	
Service 28	Efter påslagning under 30 sek.	Kontakta service!	
Service 29	Visas kontinuerligt.	Kontrollera luftfiltret under manöverpanelen och byt ut om nödvändigt. Kontrollera om en extern värmekälla inverkar på ugnen. Kontakta service om servicemeddelandet kvarstår!	
Service 31	Efter påslagning under 30 sek.	Kärntemperaturnålen defekt! Ugnen kan användas för tillagning utan kärntemperaturnål. Kontakta service!	
Service 32 Gasugnar	Visas kontinuerligt.	Stäng gaskranen! Kontakta service!	
Service 33 Gasugnar	Visas konstant efter fyra omstarter.	Stäng gaskranen! Kontakta service!	
Service 34	Visas kontinuerligt.	Följ anvisningarna på displayen. Kontakta service om felet kvarstår!	
Service 35	Efter påslagning under 30 sek.	Anslut UltraVent [®] till elnätet.	
Service 36	Indikering under 30 sek efter påslagning och vid byte av driftsätt.	Endast begränsad tillagning möjlig - Kontakta service!	

Info Felmeddelanden

Felmeddelande	När och hur	Åtgärder
Service 37	Indikering under 30 sek efter påslagning och vid byte av driftsätt.	Endast begränsad tillagning möjlig - Kontakta service!
Service 40	Visas 30 sek under CleanJet [®] +care- rengöring.	Starta CleanJet [®] +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!
Service 41	Visas 30 sek under CleanJet [®] +care- rengöring.	Starta CleanJet [®] +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!
Service 42	Visas 30 sek under CleanJet [®] +care- rengöring.	Starta CleanJet [®] +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!
Service 43	Visas 30 sek under CleanJet ®+care- rengöring.	Starta CleanJet [®] +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!
Service 44	Visas 30 sek under CleanJet [®] +care- rengöring.	Starta CleanJet [®] +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!
Service 110	Visas kontinuerligt.	Kontakta service!
Service 120	Visas kontinuerligt.	Kontakta service!

Innan du kontaktar service

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Vatten droppar från ugnsdörren.	Dörren är inte korrekt stängd.	På golvmodeller ska dörrhandtaget visa nedåt när dörren är korrekt stängd.
	Dörrlist utnött eller skadad.	 Byt dörrlist (se handboken, kapitlet "Underhåll"). Skötselanvisningar, för maximal livslängd: Rengör alltid dörrlisten med en fuktig trasa efter färdig produktion. När grillprodukter tillagas mycket ofta (tjocka fettavlagringar bildas) ska dörrlisten även rengöras med en fuktig trasa mellan produktionscyklerna. Ställ inte in högre temperaturer än 180 °C om ugnen är på under längre tid utan produkter.
När ugnen är påslagen hörs ljud inifrån ugnsutrymmet.	Ventilationsplåtar, inhängningsställ osv är inte riktigt fixerade.	Fixera ventilationsplåtar och inhängningsställ i ugnsutrymmet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Halogenlampa trasig.	Byt lampa (se handboken, kapitlet "Underhåll").
"Vattenbrist", blinkande	Vattenkranen stängd.	Öppna vattenkranen.
vattenkransymbol.	Ugnens vattenfilter igentäppt.	Kontrollera och rengör filtret. Gör så här: Stäng vattenkranen, skruva loss ugnens vattenanslutning, ta bort vattenanslutningens filter och rengör det. Sätt tillbaka filtret och vattenanslutningen och kontrollera med avseende på täthet.
Vatten rinner ut på ugnens undersida.	Ugnen är inte injusterad.	Justera in ugnen med ett vattenpass (se installationshandboken).
	Avloppet igentäppt.	Ta bort avloppsanslutningen (HT-rör) på ugnens baksida och rengör det. Avloppet kan täppas igen när produkter med hög fettandel tillagas mycket ofta eller när avloppsröret är draget med för liten lutning.

Innan du kontaktar service

		Åtgärd: Dra avloppsröret som beskrivs i installationsanvisningen. Rengör ugnen regelbundet med CleanJet [®] +care.
Ugnen fungerar inte vid påslagning.	Extern huvudströmbrytare inte tillkopplad.	Koppla in huvudströmbrytaren.
	Säkring i elcentral har utlöst.	Kontrollera säkringarna i elcentral.
	Omgivande temperatur längre tid under 5 °C (41 °F) efter avslagning.	Värm upp ugnsutrymmet till över 20 °C (68 °F). Ugnen får endast användas i frostsäkra utrymmen (se installationsanvisningen).
Skum bildas upptill vid ugnens frånluftsrör under Clean let®	För mjukt vatten.	Kontakta service!
+care-rengöringen.	Avloppet inte korrekt installerat.	Gör avloppsinstallationen enligt installationshandboken.
Under CleanJet [®] +care-processen börjar programtiden plötsligt om från början.	Störningar i CleanJet® +care-processen.	Kontrollera att ventilationsplåten och inhängningsställen är korrekt fastsatta i ugnsutrymmet. Inga kantiner eller plåtar får finnas i ugnsutrymmet under CleanJet [®] +care-processen.
Ugnen visar "Byt filter".	Luftfiltret är igentäppt.	Byt luftfilter. Se handboken, kapitlet "Underhåll". Tryck på "Tillbaka"-pilen för att bekräfta meddelandet.
Gasugn visar "Växla poler".	Den elektriska anslutningens polaritet är inte korrekt.	Dra ut stickkontakten och vrid den 180° om den gasdrivna ugnen är ansluten till ett vägguttag. Låt en behörig elektriker göra en fast anslutning av ugnen (utan stickkontakt) med korrekt polaritet.
Gasdriven ugn visar permanent Reset.	Gastillförseln till ugnen avbruten.	Öppna gaskranen. Slå på fläkten.
	För lågt gastryck.	Låt kontrollera gastillförseln till ugnen.

Info Innan du kontaktar service

Knappen för Ugnsu tillagningssätt blinkar. varmt.	trymmet för	Kyl ner ugnsutrymmet med nedkylningsfunktionen (se handboken kapitlet "Allmänna användningsanvisningar", "Nedkylning").
--	-------------	---

Info EG-försäkran om överensstämmelse - elugnar

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

denn der Unterschied liegt im Ostall

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

- BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími aměrnicemi EU:
- D Konformitätserklärung Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK, N Rational erklamm al disso produkter er i uverensstemmelse med følgende EU-direktiver
- E Rational declars que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE Rational kinnitab, et antud fonted vastavad järgmistele EU normidele:
- F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantois.
- FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät souraaviun EU direktiivian vaalimukset.
- GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives: GR Rational δηλώνει ότι το προϊόντα συτά συμμοροώνονται προς τις dônyticς της E.E.
- H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező rányelvelnek.
- HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
- Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttiva della Comunità Europea:
- LT Rational patvirtina, kad šie produktal atilinka žemiau išvardintas ES normas.
- LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
- NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
- P A Rational declara que estes produios 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 Europone:
- RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам EC
- S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensatämmelse med följande EU-direktive
- SER Rational izjavijuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- Rational Izlavija, da so li izdelki v skladu z naslednjimi smemicami EU:
- SK Firma Rational prohlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU!
- TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 12.06.2014

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

I.V. Roland Hegmann Product Architect Electric Appliances

Info EG-försäkran om överensstämmelse - gasugnar

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

... denn der Unterschied liegt im Detail)

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

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006; EN 203-3:2009
- Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1;2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233.2008
- Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2002 + C1:1998, EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005.
- EN 01000-3-2.2000; EN 01000-3-3:1995+A1,2001+A2:200

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

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

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger Manager R & D

2009/142/EC

GASTEC

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH TEL, ±49 (0)8191.327387 E-MALL info@rotional-online.de

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

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

RATIONAL Schweiz AG TEL. +41717279092 E-MAIL info@rational-online.ch -

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

America

RATIONAL Canada Inc. TOLL FREE 1-B77-RATIONAL (728-4067) E-MAIL info@rational-online.co

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

Asia/Pacific

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

RATIONAL International India Private Limited PHONE +91124 463 58 65 E-MAIL info@rational-online.in

www.rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH TEL +43 (0)662.832799 E-MAIL info@rational-anline.al

RATIONAL Ibérico Cooking Systems S.L. TEL = 34 93 4751750 E-MAIL Info@rationol-online.es

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

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

RATIONAL Endüstriyel Muttak Ekipmanlari Tic. Ltd. Sti. TEL. 490 212 603 6767 E-MALL Informational anilae som tr

RATIONAL USA Inc. TOLL FREE BBB-320-7274 E-MALL Info@rational-onfine.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD PRONE +61 (0) 3 8369 4600 E-MAIL info@rationoloustraliu.com.nu

RATIONAL South America PHONE +54 11 4621 1422 E-MALL Info@rational-onfine.com.at

RATIONAL 上海 电话 +86 2164737473 电邮 office.shanghal@rationul-chima.com

RATIONAL International Middle East PHONE +971 4 338 6615 E-MAIL Info@rational-anline.pe

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD PHONE +61(0) 3 8369 4600 E-MAIL info@rationalaustralia.com.ou RATIONAL Belgium nv TEL. +32 15 285500 E-MAIL info@rational.be

RATIONAL Nederland TEL. +31546546000 E-MAIL info@rationil.ni

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

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

RATIONAL Norge AS TEL. - 47.22.70.10.00 E-MAIL post@rotional.co

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

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

RATIONAL Korea 편화 +82-31-756-7700 E-MALL Info@rationvilkorea.co.kr

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

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd PHONE +65 68095850 E-MALL Info@rotional-online sq

RATIONAL International AG Heimrich Wild-Straße 202 FH-9435 Heerbrugg TEL, +4171727 9090 FAX +4171727 9080 E-MAIL Informational com RATIONAL AG

Iglinger Ströße 62 86899 Landsberg o. Lech TEL: +49 8191 3270 PAX +49 8191 21735 DIMALL Info@national-ug.com D RATIONAL AG 2015

80.05.045 · V-13 · MDS/Ad · 09/15 · schwedisch