

# SelfCookingCenter<sup>®</sup> Bruksanvisning



# **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! - Introduktionsutbildning 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! - RATIONAL ConnectedCooking**



Koppla enkelt dina RATIONAL-ugnar till ett nätverk med vår moderna nätverkslösning för professionella kök. Med ConnectedCooking har du alltid kontrollen: Smidig administration av enheter, fjärrstyrning via din smartphone, automatisk HACCP-dokumentation och möjlighet att enkelt distribuera recept från RATIONAL:s receptbibliotek till dina ugnar.

Anmäl dig enkelt på ConnectedCooking.com



# **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<sup>®</sup> via **tfn 040 680 85 00.** 

# **RATIONAL** Servicepartner



Våra ugnar är tillförlitliga och hållbara. Om du ändå skulle stöta på tekniska problem, får du snabbt hjälp av RATIONAL Servicepartner. Garanterad service och teknisk hotline - på köpet. Teknisk support vardagar 8-16.30: 031-338 37 70 övriga tider: 040-680 85 00

# 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®.

Läs igenom instruktionerna ordentligt innan igångkörning.

Med det visuella driftkonceptet i SelfCookingCenter<sup>®</sup> uppnår du enkelt och snabbt utmärkt tillagningsresultat utan inlärningskurva och tidskrävande användarutbildning.

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 hoppas du får mycket glädje av din SelfCookingCenter®.

#### Vänliga hälsningar RATIONAL AG

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar för vidareutveckling av våra produkter!

Återförsäljare	Installatör:	
	Installerat den:	
Serienummer:		



Symbol	förklaring	12
Första i	gångkörningen	13
Säkerhe	etsföreskrifter	15
	Ansvar	18
Skötsel	, besiktning, underhåll och reparation	20
Funktio	nsdelar	23
Informa	tion om användning av ugnen	24
	Arbeta med kärntemperaturnålen	27
	Använda handduschen	29
Informa	tion om användning av USB-porten	30
Normal	användning	31
	Allmän information	31
	Hjälpfunktion	33
	Symbolförklaring	33
	Översikt över driftläge	34
	Display efter aktivering	34
Översik	t över driftläge	36
	Olika driftlägen	36
iCookin	gControl	38
	iCC Cockpit-meddelanden	38
	Symbolförklaring	38
	Information och kommandon under löpande process	38
	Alternativ efter avslutad tillagning	38
	Använda iCC – Cockpit	41
	iCC-meddelande – display	41
	iCC Messenger	41
	Till exempel: Kyckling	41



Торр 10		47
Kombiläge		48
	Symbolförklaring	48
	Ångkokning	50
	Varmluft	51
	Kombination av ångkokning och varmluft	53
	ClimaPlus Control ®	55
	Tidsinställning eller permanent drift	56
	Manuell förvärmning	56
	Manuell pensling	58
	Fläkthastighet	58
	Delta-T-tillagning	60
	Nedkylning	62
Program	nmeringsläge	64
	Symbolförklaring	64
	Bildvy	64
	Sorterings- och filterfunktion	67
	Spara under pågående användning	68
	iCookingControl -läge	69
	Programmera - Combi-steamer-läge	71
	Programmera – iLC-läge	73
	Starta program	75
	Kontrollera programsteg	75
	Programmeringsläge	77
	Ställ in grupp	77
	Programmeringsläge	78
	Tilldela grupp	78



	Ändra program	79
	Kopiera program	81
	Radera program	82
	Radera alla program	82
	Övriga attribut	83
	Turordning	83
iLevelCo	ontrol	85
	Symbolförklaring	85
	Fönster för val – ladda upp maträtt	87
	Spara iLC-tillagningsprogram	87
	Spara iLC-tillagningsprogram	87
	Placera och starta maträtt	87
	Radera maträtt	90
	Spara varukorgar	91
	iLevelControl	92
	Arbeta med alternativet 3-kärntemperaturnålen	92
Efficient	t CareControl	94
	Indikering skötsel- och nedsmutsningsskick	94
	Uppmaning att rengöra	96
	Starta rengöring	97
	Rengöringsnivåer	101
	CleanJet ® +care-avbrott	102
Knapplås		103
Konfiguration via MySCC		104
MySCC	– Favoriter	105
MySCC	– Inställningar	106
	Språk	106

# Info

	Datum och tid	106
	Tidsformat för tillagning	108
	Realtidsformat	108
	Visning av återstående tid/sluttid	108
	Ugnsbelysning	110
	Ugnsbelysning utan funktionen Gejderspårsignaler	110
	MySCC – Inställningar	111
	Belysningsinställningar på en SelfCookingCenter XS modell 6 2/3	111
	Ugnsbelysning	111
	Vid öppen ugnslucka	111
	MySCC – Inställningar	113
	Belysningsinställningar för apparater med funktionen Gejderspårsignaler.	113
	Ugnsbelysning	113
	Dimma LED-belysning i dörr	113
	Gejderspårsignaler	113
	Blinksignal vid åtgärdsuppmaning	113
	Vid öppen ugnslucka	113
	Temperaturenhet	116
	Skärmens ljusstyrka	116
	Fördröjningstid för ventilationskåpa	116
	Tallriksvikt à la carte	116
	Tallriksvikt bankett	116
	Antal beskickningar	116
	Beskickningarnas turordning	116
	Varmhållningstid	116
MySCC	– Ringsignal	118
	Maximal ljudvolym	118



	Knappljud	118
	Knappljudsvolym	118
	Begäran beskickning/åtgärd	118
	Slut programsteg	118
	Slut tillagningstid	118
	Processavbrott/fel upptäckt	118
	Återställ ljudinställningar	118
MySCC	– Systemadministration	120
	Hämtning av HACCP-data	120
	Hämta informationsdata	122
	Hämta servicedata	124
	Hämta program	125
	Ladda upp program	125
	Radera alla program	125
	Hämta profil	127
	Ladda upp profil	127
	Hämta bilder	129
	Ladda upp bilder	129
	Radera alla egna bilder	129
	Fjärrstyrning av andra maskiner	131
	Nätverksinställningar	133
	Fler inställningar för ConnectedCooking	133
MySCC	- ConnectedCooking	135
	Registrera enheten	135
	Inställningar för ConnectedCooking	135
MySCC	- Systemadministration	138
	Ladda ned enhetens grundinställningar   Ladda upp	138



MySCC	– MyEnergy	139
	1/2 energi	139
	Automatisk dimning	140
	Varmhållningstid	141
	Hålltid beskickning	142
	MySCC – MyEnergy	143
	Visning av energiförbrukning	143
	Ladda ned energiförbrukning per omgång.	143
	Ladda ned rapport om energiförbrukning.	143
	Standardenhet	143
	Energi-messenger	143
MySCC	– Expertinställningar	145
	Val av starttid	145
	Mätning med kärntemperaturnål	147
	Lagringsläge	148
	Öppna registreringsprogram	148
	Uppmaning att rengöra	152
	MySCC – Expertinställningar	154
	Rengöringsschema	154
	Rengöringsläge	154
	Rengöring måndag till söndag	154
	Fördröjning vid igångsatt rengöring	154
	Begränsa kärntemperatur	156
	Meddelanden	159
	Övervakning av hur länge ugnsdörren står öppen vid beskickning och tillagning	161
	Rengöringsindikator för integrerad fettuppsamling	163
	Natriumhydroxidfri rengöring	165



MySCC – MyDisplay		166
	Aktivera/byt profil	166
	Profiluppladdning	166
	Profilnedladdning	166
	Redigera profil	166
	Lägg till ny profil	166
MySCC	– – MyDisplay – Exempel	174
MySCC	– Service	184
	Information om modelltyp/program	184
	Chef-Hotline	184
	Service-Hotline	184
Anslutn	ing LAN-kabel	185
Underha	àll	187
	Rengöring av ugnstätning	187
	Rengöring av ugnsglasen	187
	Rengöring av alla LED-kåpor	187
	Diska uppsamlingskärlet och avloppsrännan (endast bordsmodeller)	187
	Service av luftfiltret	187
	Byte av ugnsluckans tätning	187
	Byta lampor	187
Avkalka ångmunstycket		193
Felmeddelanden		195
Innan du kontaktar service		199
EG-försäkran om överensstämmelse		202

# Symbolförklaring



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

Frätande ämnen



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





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 innan igångkörning.



Den översta beskickningen bör placeras på högst 160 cm höjd.

# 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 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 och 10 x 2/1 GN, placera en kantin i mitten av inhängningsställen med öppningen nedåt.
- För ugnsstorlekarna 20 x 1/1 och 20 x 2/1 GN, placera två kantiner i gejdervagnen. Placera en kantin med öppningen nedåt både under det övre och undre fläkthjulet.
- Beakta informationen på displayen och i installationshandboken för ytterligare detaljer.



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	Nästa	Bekräfta med "Nästa".
4	500	Testet startar automatiskt. Status visas i det övre fältet och den återstående tiden fram till självtestets slut visas i det nedre tidsfältet.



# Säkerhetsföreskrifter

Förvara handboken på en plats där samtliga användare av utrustningen enkelt har tillgång till den!

Ugnen får inte användas av barn eller personer med fysiska eller psykiska funktionshinder eller personer som saknar tillräcklig erfarenhet och/eller kunskap, såvida inte användningen sker under övervakning av en person som kan ansvara för att säkerheten upprätthålls. Såvida inte användningen sker under övervakning av en person som kan ansvara för att säkerheten upprätthålls. Ytor och tillbehör kan vara väldigt varma, var försiktig vid all kontakt med materialen. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av minderåriga, inte ens under överinseende av en vuxen.

Använd endast händerna för att ställa in ugnen. Skador som uppstått p.g.a. att spetsiga/ vassa föremål eller andra föremål har 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.

Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, servicetekniker eller kvalificerad servicepersonal för att undvika fara eller skador på ugnen.

Om ugnens installationssituation visar att det översta gejderspåret är högre än 160 cm ska detta märkas med bifogad etikett.



#### Daglig kontroll innan ugnen slås på och börjar användas

- Lås ventilationsplåten på det roterande fläkthjulet enligt föreskrifterna risk för skador!
- Säkra att inhängningsställen eller gejdervagnen är låsta i ugnsutrymmet enligt föreskrifterna. Kantiner med varma vätskor kan falla eller glida ut från ugnsutrymmet risk för brännskador!
- Kontrollera att det inte finns några rester av rengöringstabletter kvar i ugnsutrymmet innan du använder ugnen. Ta bort eventuella tablettrester och skölj noga med handduschen – risk för frätskador!



Landsspecifika och lokala normer och föreskrifter, med hänsyn till installation och användning av industriella ugnar, ska följas.

Felaktigt arbete i samband med installation, service, underhåll eller rengöring samt ändringar i kåporna kan leda till material- och personskador och i värsta fall dödsfall. Läs noga igenom bruksanvisningen innan ugnen tas i drift.

Ugnen får bara användas för tillagning av mat i professionella kök. All annan användning är förbjuden och innebär risker.

Livsmedel som innehåller lättantändliga ämnen (t.ex. alkoholhaltiga livsmedel) får inte tillagas. Ämnen med låg flampunkt kan självantända – brand- och explosionsrisk! Rengörings- och avkalkningsmedel samt tillhörande tillbehör får endast användas för de ändamål som beskrivs i denna bruksanvisning. All annan användning är förbjuden och innebär risker.

Byt omedelbart ut hela glasskivan om den skulle skadas.



Märkningen IEC 60417-6332 innebär att en eldriven kombiugn kan placeras i varm och fuktig arbetsmiljö.



#### Röka livsmedel i ugnen

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



Inga föremål på ugnens täckplåt Ställ inga föremål på ugnens täckplåt – risk för skador!



#### Endast gasugnar

- Om ugnen är installerad under en ventilationskåpa ska denna vara inkopplad förbränningsgaser!
- Är ugnen ansluten till en skorsten ska denna rengöras regelbundet enligt landsspecifika bestämmelser brandrisk! (Kontakta installatören om detta.)
- Placera inga föremål på ugnens avgasrör brandrisk!
- Blockera eller spärra inte området under ugnen brandrisk!
- Ugnen får bara användas i vindstilla miljöer brandrisk!



# Åtgärder vid gaslukt:

- Stäng genast av gastillförseln!
- Rör inte några elektriska omkopplingselement!
- Se till att området omedelbart ventileras!
- Undvik öppen eld och gnistor!
- Använd en extern telefon och meddela genast ansvarig gasleverantör (om du inte kan nå gasleverantören, ring brandkåren)!



# **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!



# Varning!

#### Säkerhetsanvisningar beträffande användningen

- Ugnar, transport- och gejderställvagnar kan välta under transport.
- När ugnar, transport- och gejderställvagnar körs över trösklar eller ojämna underlag finns det risk att de välter och orsakar klämskador eller andra skador.
- Var försiktig så att ugnar, transport- och gejderställvagnar inte välter under transport.
- Kör försiktigt ugnar, transport- och gejderställvagnar försiktigt över trösklar och ojämna underlag.
- Ugnar och Combi-Duo-ugnar på hjul kan välta under transport eller förflyttning.
- Om din ugn eller Combi-Duo-ugn står på hjul och du glömmer att lossa parkeringsbromsen innan du flyttar den kan ugnen eller Combi-Duo-ugnen välta.
- Lossa alltid parkeringsbromsen till hjulen innan du transporterar ugnen eller Combi-Duougnen.
- Dra sedan åt parkeringsbromsen till hjulen igen efter transport.
- Hjulen kan skadas om du förflyttar ugnen eller Combi-Duo-ugnen med parkeringsbromsen aktiverad.
- Om hjulen är skadade kan ugnen eller Combi-Duo-ugnen välta.
- Lossa alltid parkeringsbromsen innan du förflyttar ugnen eller Combi-Duo-ugnen.
- Hjulen kan skadas om du försöker justera hjulens vinkel med parkeringsbromsen aktiverad.
- Om hjulen är vända framåt under ugnen och du vill justera vinkeln på dem, börja med att lossa parkeringsbromsen innan du vrider hjulen.
- Skjut inte ugnen mot hjulriktningen.

### Ansvar

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

# Skötsel, besiktning, underhåll och reparation

För att bevara stålets höga kvalitet av både hygieniska grunder och för att undvika driftstörningar ska ugnen rengöras dagligen eller vid uppmaning om rengöring. Följ anvisningarna i kapitlet "Efficient CareControl".

Permanent drift med höga ugnstemperaturer (≥ 260 °C) eller användning av högre färginställningar (brun 4/5) och produktion med övervägande fett- och gelatinhaltiga livsmedel kan leda till att ugnstätningen slits ut snabbare.

Daglig rengöring av ugnstätningen med ett milt rengöringsmedel förlänger hållbarheten.



Om inte ugnen rengörs eller rengörs otillräckligt kan fett och/eller matrester som fastnat 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 du enbart använder den för ångkokning.
- Tillför regelbundet (ca varannan vecka) vegetabilisk olja eller vegetabiliskt fett i ugnsutrymmet för att undvika korrosion.
- Ugnen får inte rengöras med högtryckstvätt, ångtvätt eller en direkt vattenstråle. lakttra skyddsklass IPx5.
- Behandla inte ugnen med syror eller syraångor eftersom detta skadar kromnickelstålets passivskikt och kan missfärga ugnen.
- Rengör ugnens utsida med hjälp av milda hushållsrengöringsmedel, till exempel diskmedel, på en mjuk och fuktig trasa. Använd inga frätande eller repande ämnen.
- Använd bara originalrengöringsmedel från ugnstillverkaren. Rengöringsmedel från andra tillverkare kan leda till skador på ugnen. Skador på ugnen som orsakats av rengöringsoch diskmedel som inte rekommenderas av ugnstillverkaren omfattas inte av garantin.
- Använd inga skurmedel eller repande rengöringsmedel.



Service av luftfiltret, ugnen känner själv av om luftfiltret är smutsigt. När luftfiltret är smutsigt visas ett meddelande och du får en uppmaning om rengöring. Ugnen får inte användas utan luftfilter. Ta hänsyn till följande riktlinjer när du byter luftfilter:

# Ugnsstorlekar 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN och 10 x 2/1 GN

Artikelnummer på luftfilter i 6 x 2/3 GN: 40.04.771 Artikelnummer på luftfilter i 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN: 40.03.461 Detta luftfilter kan tas ut och rengöras av användaren. Vid byte av luftfiltret ska det noggrant placeras i rätt position. Följ instruktionerna i kapitlet "Underhåll" när du ska byta luftfilter.

#### Ungsstorlekar 20 x 1/1 GN och 20 x 2/1 GN

Dessa luftfilter får bara bytas av en auktoriserad servicepartner.

**OBS!** Ugnens strålvattenskydd garanteras enbart om filter och kåpa har monterats komplett och på rätt sätt.

# Besiktning, underhåll och reparation

# <u> </u>Varning – högspänning!

- Besiktnings-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig tekniker.
- Vid rengörings- (undantaget CleanJet<sup>®</sup> +care-rengöring), besiktnings-, underhålls- och reparationsarbeten måste ugnen kopplas från elnätet.
- Ugnar med hjul (rullbara ugnar) ska säkras så att eventuella förflyttningar av ugnen inte kan leda till skador på el-, vatten- och avloppsledningar. 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 om ugnsluckan är öppen)
- Dragskydd (tillval) (endast gasugnar)
- ③ Ugnsbelysning
- (4) Ugnslucka med treglasfönster
- (5) Dörrhandtag Bordsmodeller: Hanteras med en hand, försedda med automatlåsning Golvmodeller: Hanteras med en hand
- 6 Lås upp genom att öppna treglasfönstret (inuti)
- Integrerad och självtömmande dropplist (inuti)
- (8) Ugnsdropplist med direkt anslutning till avloppet
- Ugnsfötter (justerbara i höjd)
- 10 Modellskylt

(innehåller viktiga uppgifter som effektförbrukning, gastyp, spänning, antal faser och frekvens samt modelltyp, ugnsnummer [se kapitlet "Identifikation av modelltyp och programvara"] och tillvalsnummer)

- (ii) Kontrollpanel
- 1 Kåpa för elinstallationsutrymmet
- (3) Centralt inställningsvred
- (A) Handdusch (med återföringsautomatik)
- (5) Inskjutningshjälp (golvmodell)
- (itilluft i installationutrymmet)
- Luftfilter, golvmodell (tilluft i installationsutrymmet, ugnens baksida)
- Iåda/lucka för Care-Tabs





- Ugnen ska inte placeras i närheten av värmekällor, som grillplattor, fritöser osv.
- Ugnen får endast användas vid en rumstemperatur på +5 °C till +40 °C. När den omgivande temperaturen är lägre måste ugnen värmas upp till en temperatur högre än + 5 °C innan den används.
- Så fort ugnsluckan öppnas, stängs värmen och fläkthjulet automatiskt av. Den inbyggda fläkthjulsbromsen aktiveras och fläkthjulet stannar strax.
- Om ugnen används till grillning eller stekning (t.ex. kyckling) ska alltid en uppsamlingsbehållare för fett skjutas in under produkten.
- Använd bara värmebeständiga originaltillbehör från ugnstillverkaren.
- Rengör alltid tillbehöret före användning.
- Lämna ugnsluckan på glänt vid längre driftpauser, t.ex. över natten.
- Ugnsluckan är utrustad med automatlåsning som gör att golvmodellens ugnslucka stängs helt enbart när handtaget står i vertikal ställning.
- Stäng av vatten-, el- och gastillförseln till ugnen vid längre driftuppehåll (t.ex. stängda dagar).
- Ugnen får inte hanteras som grovsopor eller lämnas till kommunens återvinningscentral.
  Vi står gärna till tjänst med återvinning av ugnen. Du kan kontakta vår kundtjänst på telefonnummer 040-680 85 00.



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

### Maximal beskickningsmängd per ugnsstorlek

6 x 2/3 GN	20 kg	(högst 10 kg på varje gejderspår)
6 x 1/1 GN	30 kg	(högst 15 kg på varje gejderspår)
6 x 2/1 GN	60 kg	(högst 30 kg på varje gejderspår)
10 x 1/1 GN	45 kg	(högst 15 kg på varje gejderspår)
10 x 2/1 GN	90 kg	(högst 30 kg på varje gejderspår)
20 x 1/1 GN	90 kg	(högst 15 kg på varje gejderspår)
20 x 2/1 GN	180 kg	(högst 30 kg på varje gejderspår)



Om de maximala påfyllningsmängderna överskrids kan skador uppstå på ugnen. Observera uppgifterna om maximal påfyllningsmängd för livsmedel i användarhandboken.

#### Bordsmodell med inhängningsställ

#### (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- För att ta ut stället, lyft på inhängningsstället i mitten.
  Lossa det från den främre, undre fästet och sedan från det övre fästet.
- Sväng inhängningsstället mot mitten av ugnsutrymmet.
- Lossa inhängningsstället genom att lyfta det uppåt. Sätt tillbaka inhängningsstället i omvänd ordning.

#### Bordsmodell 6 x 2/3 GN med inhängningsställ

- För att ta ut den högra sidan, ta tag i den övre delen av inhängningsstället och tryck det uppåt. Inhängningsstället lossar då från sina två fästen och tas loss.
- Vid montering för du hakarna på inhängningsstället över fästbultarna och trycker ovanifrån på hakarna för att låsa fast dem i fästbultarna.
- För att ta bort det vänstra inhängningsstället, lyft på det och sväng det åt vänster i ugnsutrymmet för att lossa de två fästhakarna från ventilationsplåten. Lossa den övre och undre låshaken på ventilationsplåten med en skruvdragare och ta sedan loss inhängningsstället tillsammans med ventilationsplåten. Det vänstra inhängningsstället kan bara tas bort tillsammans med ventilationsplåten.





# Arbete med gejdervagnar, tallriksvagnar och transportvagnar vid bordsmodeller (tillval)

- Ta bort inhängningsstället på samma sätt som vi beskriv på föregående sida.
- Placera inskjutningsskenan på därtill avsett fäste på botten av ugnen och fäst den ordentligt (fyra stift).
- Observera att ugnen ska justeras och nivelleras noggrant efter den exakta höjden på transportvagnen.
- Kör in transportvagnen så långt det går på inskjutningsskenorna och säkra att den är förankrad enligt föreskrifterna.
- Skjut in gejdervagnen eller tallriksvagnen så långt det går och kontrollera ugnens fästfunktion.
- För att ta ut gejdervagnen eller tallriksvagnen låser du upp fästena och drar ut vagnen ur ugnsutrymmet. Börja med att sätta kärntemperaturnålen i hållaren på inskjutningsskenan.
- Säkra att gejdervagnen eller tallriksvagnen är fäst ordentligt i transportvagnen under transport.



### Arbeta med kärntemperaturnålen

Läs mer om att arbeta med 3-kärntemperaturnålen i kapitlet iLevelControl .



Akta!

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



Sladdar till externa kärntemperaturnålar får inte klämmas mellan dörren och tätningslisten under rengöring. Extern kärntemperatur får ej finnas i ugnen under rengöring! Detta leder till läckage under rengöring.



Använd en borr för att göra hål i frysta varor (RATIONAL artikelnummer 60.70.359). Skruva in borren i den tjockaste delen av produkten som ska tillagas. Se till att varan ligger på ett stabilt underlag. Glöm inte att 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!





### Använda handduschen

- När du vill använda handduschen ska du dra ut slangen minst 20 cm ur hållaren.
- Du kan välja mellan 2 duschstyrkor genom att trycka på startknappen.
- Låt sedan handduschen långsamt glida tillbaka i hållaren och kontrollera att slangen till handduschen är ren.



Akta!

- Handduschen och vattnet som kommer ut ur handduschen kan vara hett risk för brännskador!
- Om du inte använder handduschen dagligen kan det bildas bakterier i vattenledningen. Spola därför genom handduschen med vatten 2 gånger om dagen i 10 sekunder.
- Om du ska använda ugnen efter ett längre driftstopp, spola genom handduschen med minst 10 liter vatten.



- Om du fortsätter dra i handduschen efter att hela slanglängden matats ut kan slangen skadas.
- Kontrollera att slangen är helt indragen efter användningen av handduschen.
- Använd inte handduschen för att kyla insidan av ugnen! Då kan ugnsutrymmet, ventilationspåten eller skivorna i ugnsutrymmet skadas!

# Information om användning av USB-porten



USB-porten är endast avsedd för import och export av datafiler samt för programuppdateringar via USB-minne.

Porten ska med andra ord inte användas för att ladda eller driva annan elektronisk utrustning, som till exempel mobiltelefoner.

# Normal användning

Din ugn har en pekskärm. Det räcker med att lätt beröra den för att göra inställningar på ugnen.



Du kan ändra inställningarna med hjälp av den centrala inställningsratten.



Inställningar kan även göras genom att ändra/skjuta reglaget.



Om inte inmatningen har mottagits inom 4 sekunder, tryck på den centrala inställningsratten.

# Normal användning

## Allmän information



Tillbaka till startskärmen



Statusvisning Förvärmning: röd pil för förvärmning, blå pil för nedkylning.



Hjälpfunktion

"Nedkylning").

Programmeringsläge



Avslutad tillagning indikeras med en ljudsignal och en animation.



Vattenbrist – öppna vattenkranen. Meddelandet släcks efter påfyllning. RESET GAS

Störning gasbrännare Öppna gaskranen. Tryck på "OMSTART GAS" – ny antändning. Kontakta service om meddelandet upprepas!



Tillbaka/Avbrutet

### 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



- När handboken väljs öppnas den tillhörande innehållsförteckningen. Välj det kapitel som intresserar dig.
- År hjälpfunktionen öppen under pågående användning lämnas den automatiskt när man ger ett annat kommando.

### **Display efter aktivering**



34 / 205

### 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 "Ånga", "Kombination av ånga och varmluft" eller "Varmluft" för att komma till **kombiläge.** Se kapitlet "Kombiläge" för närmare beskrivning.

### Programmeringsläge



#### Tryck på

"Programmeringsläge" för att komma till **programmeringsläge.** Se kapitlet "Programmeringsläge" för

närmare beskrivning.
### **iLevelControl**



Med **iLevelControl** kan du tillaga många olika produkter samtidigt med kontroll och överblick.

#### **Efficient CareControl**



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



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
- (iii) Aktuellt driftläge



## Symbolförklaring



iCC Cockpit



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Tillagningshastighet



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Delta-T

i-knapp



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Tillagningstid



Tillagningsgrad



Bryning



Produktens tjocklek



Jäsvolym



Ugnsklimat



Pensling



Produktens storlek



Bryningstemperatur



Spröd skorpa



Gratinera



Ångbaka



Fläkthastighet



Halvfabrikatgrad

#### Information och kommandon under löpande process



Indikering förvärmning



Snitta



Indikering nedkylning

Avbryt



Ösa



Snitta bakverk



Pensla bakverk



Nagga

### Alternativ efter avslutad tillagning



Hålla temperatur



Flytta kärntemperaturnål



Värma upp till serveringstemperatur



Spröd skorpa



Vidare med tid



Beskicka ny sats



### Använda iCC – Cockpit

Med hjälp av den centrala inställningsratten eller bekräftelse 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-meddelande - display

I iCC Monitor visar iCookingControl dig de beslut och anpassningar som har ställts in för att uppnå 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 respektive 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 över de beslut som är utestående.



#### **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 apparatens konfigurering via MySCC. Se kapitlet **MySCC – Expertinställningar** för närmare beskrivning.

### Till exempel: Kyckling

Om du till exempel vill steka kyckling kan du se alla steg för att uppnå önskat resultat nedan. Inställningarna görs oberoende av beskickningsmängd och maskinen känner av mängden livsmedel och anpassar alla relevanta inställningar.



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



Tryck på "Kyckling".



Välj till exempel stekningsgrad (ljus, mörk) och kärntemperatur/ tillagningsgrad (rosa, genomstekt).



Genom att trycka på iCC Cockpit-knappen eller vänta i 10 sekunder öppnas iCC Cockpit. Apparaten värms automatiskt upp.



Du uppmanas att beskicka apparaten.



Tillagning i kombination av ånga 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

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.





## Kombiläge

I kombiläge står samtliga av kombiugnens funktioner till förfogande. Tryck på "Ånga", "Varmluft" eller "Kombination av ånga och varmluft" för att komma till kombiläge.

### Symbolförklaring



## 3 manuella driftlägen







Kombination av ånga och varmluft

### Inställningsmöjligheter



Ugnsutrymmets fukthalt kan regleras i exakta procent



Inställning av ugnstemperatur



Delta-T



Inställning av tillagningstid



Inställning av kärntemperatur



Förvärmning

## Övriga funktioner



MySCC







Hjälpfunktion

## Kombiläge

#### Övriga funktioner



Öppna programmeringsfunktion



Tillbaka/Avbrutet



Pensla

Inställningsmöjligheter

Kontinuerlig drift



Fläkthastighet



Nedkylning



Genom att trycka på Ugnstemperatur kan aktuella tillagningsdata avläsas, t.ex. ugnsklimat och ugnstemperatur.

Tryck och håll inne knappen i 10 sekunder visas dessa värden permanent till nästa justering. Ugnsutrymmets fukthalt baseras på absolut fuktighet. Detta värde kan avvika definitionsmässigt från den relativa fuktigheten i inställningarna.

## Ångkokning

I driftsättet "Ångkokning" genererar ånggeneratorn hygieniskt färsk ånga. Du kan ställa in ugnstemperaturen från **30** °**C till 130** °**C**. Utifrån angiven temperatur väljs de inställningar som optimerar tillagningskvalitet och energiförbrukning. Om SelfCookingCenter<sup>®</sup> körs utan beskickning i 1 timme växlar den automatiskt till ett energisparläge.

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	<u>്</u>	Tryck på knappen.
2		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.

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.

#### 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		Tryck på knappen och ställ in maximal ugnsfuktighet (se kapitlet "ClimaPlus Control <sup>®</sup> ").
3	1	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	٠	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



#### **ClimaPlus Control**®

ClimaPlus<sup>®</sup> mäter och reglerar fuktigheten i ugnsutrymmet. Du kan ställa in det exakta, produktspecifika idealklimatet för varje livsmedel i klimatfönstret.



Ånga:

ClimaPlus Control<sup>®</sup> är från fabriken inställd på 100 % fuktighet.



Varmluft: Med ClimaPlus Control <sup>®</sup> 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.

RF-

För en så resursskonande permanent drift som möjligt rekommenderar vi att använda standardvärdet för fuktigheten i ugnsutrymmet, t ex för varmluft 100 %.

## Combi-steamer-läge

## Tidsinställning eller permanent drift

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	<b>š</b>	Välj ett driftsätt, t ex "Ångkokning".
2		Tryck på knappen och ställ in önskad tillagningstid. Se nästa rad för permanent drift.
2	١	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	<b>Š</b>	Välj ett driftsätt, t ex "Ångkokning".
2	1	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



l 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).





## 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	<b>\$</b>	Välj ett driftsätt, t ex "Ångkokning".
2	<b>1</b>	Tryck på knappen och stäng ugnsdörren.
3	Öppna dörren	Öppna ugnsdörren.
4		Tryck på knappen. Inställningen av den ugnstemperatur som ska uppnås kan vid behov anpassas.
5	<b>-</b>	Fläkthastigheten kan vid behov ställas in individuellt.

## Combi-steamer-läge



1-55

#### 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!

Nedkylningsfunktionen kan inte programmeras.

Tryck på knappen "Ugnstemperatur" för att visa aktuell ugnstemperatur.

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







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.



Symbolen visar det sparade programmets driftsätt, t.ex. Kombination av ångkokning och varmluft. För tillagningsprocesser med iCookingControl och iLC visas andra symboler.

#### 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		Tryck på knappen under pågående användning.
2	G	Ange programnamn.
3		Tryck på knappen för att spara tillagningsförloppet.



#### 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.

Steg	Meddelande	Beskrivning
9		Välj önskat program på inställningsratten och tryck på knappen Redigera ovanför programvalet. Programmet visas tillsammans med redigeringsalternativen. Nu kan du (från vänster till höger) - välja bild till knappvyn - välja ett tillbehör som ska visas i detaljvyn - lägga till programmet i en grupp, t.ex. lägga till programmet Stekt ägg i gruppen Frukost - lägga till en kommentar, t.ex. med tillagningstips - ställa in en förvald starttid.
10		Stäng sedan Program-detaljvyn genom att trycka på knappen Spara.

#### Programmera - Combi-steamer-läge

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Z	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	1	Ställ in önskad förvärmningstemperatur.
8		Tryck på knappen en gång för att spara steget. Nästa steg kan nu infogas.

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	<b>Z</b>	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		Välj önskade tillagningsparametrar.
7	END	Tryck på knappen för att spara steget.

# Programmeringsläge



#### Starta program



### Kontrollera programsteg

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	<b>Z</b>	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



13	
Ugnsdör	rren ska stå öppen när programstegen kontrolleras. Du kan även kontrollera och direkt
anpassa	a programstegen med funktionen "Åndra program".

### 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	- and	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	<b>U</b>	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 <b>två gånger.</b> Programmet (t.ex. äggröra) har nu tillordnats gruppen (t.ex. frukost).

# 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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.
3		Tryck på knappen för att kopiera programmet.
4	G	Ange programnamn.
5		Tryck på knappen för att spara tillagningsförloppet.



#### Radera program





#### Radera alla program

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

## Övriga attribut

Övriga attribut används för att ställa in fler funktioner, exempelvis för att ändra programordningen eller aktivera. Hantering av del av dagen. Gör så här för att öppna funktionen.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	<b>Z</b>	Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Använd pilknapparna eller mittratten för att välja program.
3	Ē	Tryck på knappen för att öppna funktionen Ändring. Vyn ändras till den detaljerade programvyn.
4	Ð	Tryck på knappen för att öppna Funktionen.

### Turordning

Med hjälp av attributet "Turordning" kan du placera matlagningsprocesserna i programmeringsläget i den ordning du vill ha dem.



Använd apparatens olika beskickningar för olika tillagningar samtidigt. iLevelControl visar vilka maträtter som kan tillagas samtidigt och anpassar tillagningstiderna efter beskickningsmängd, antal produkter och hur ofta/länge ungsluckan står öppen. Dessutom visar fönster för val vilka maträtter som du inte kan kombinera med aktuellt urval. Dessa maträtter visas då i mörkgrått.

Som extra hjälp visas de optiska gejderspårsignalerna. Det gör det ännu enklare att arbeta med iLevelControl: En lampa blinkar för att signalera vilket gejderspår det är som ska beskickas eller tömmas – och när.

Du kan konfigurera denna funktion under inställningarna i MySCC.

Funktionen är standard i alla bordsmodeller från modell 62 och 102 och tillgänglig som tillval för alla bordsmodeller från modell 61 och 101.



Tryck på knappen för att öppna iLevelControl-läget.

### Symbolförklaring





Startsida





Spara aktuell sammanställning av maträtter som varukorg.



Välj ny maträtt



Energi-messenger



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 driftläge för den sparade maträtten, t.ex. Kombination av ånga och varmluft.



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

#### Fönster för val – ladda upp maträtt





#### 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.

Genom att trycka på och hålla in tidsvisningen, till vänster om placerad maträtt, kan du ändra tiden med hjälp av den centrala inställningsratten så fort balken blinkar rött.

# iLevelControl (iLC)

#### Radera maträtt

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

Så länge knappen för radering är aktiv (gul ram) kan valfritt antal maträtter raderas från tidseller valfönstret.

#### Spara varukorgar





#### 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.



Sausage pathy

15:47

00:01:31

00:04:31

00:09:48 10

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.

### Indikering skötsel- och nedsmutsningsskick

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	Cool Maintenance status	I det övre "Care"-diagrammet visas ugnens aktuella skötselskick.
3	Cleanliness Clean Orry	I det undre "Clean"-diagrammet visas ugnens aktuella nedsmutsningsskick

## **Efficient CareControl**



### Uppmaning att rengöra

CareControl registrerar när en CleanJet<sup>®</sup> +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<sup>®</sup> +care-rengöring är nödvändig.



De rekommenderade rengöringsstegen markeras med en rotorsymbol.

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



#### Starta rengöring

CleanJet<sup>®</sup> +care är det automatiska rengöringssystemet för rengöring och underhåll av ugnen.

Sju rengöringssteg gör att du kan anpassa rengöringen beroende på hur smutsigt systemet är.



## **Efficient CareControl**

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	Ugnsutrymmet för varmt	"Ugnsutrymmet för varmt" visas när temperaturen i ugnen överstiger 50 °C. Välj "Nedkylning" (se kapitel "Nedkylning").
3	Lätt	Välj rengöringsprogram, t.ex. "Lätt".
4	Öppna ugnsluckan	Öppna ugnsluckan och ta ut kantiner och plåtar.
5	$\Delta$	Varning! Hantera rengöringstabletter och Care-Tabs med skyddshandskar för att undvika frätskador!
6	٠	Packa upp visat antal rengöringstabletter och lägg dessa i utbuktningen på ventilationsplåten (tablettkorg) i ugnsutrymmet. Se bild på följande sida.
7		Packa upp visat antal Care-Tabs-förpackningar och lägg dessa i Care-kantinen. Se bild på följande sida.
8	Stäng ugnsluckan	Rengöringen startar automatiskt när du stänger ugnsluckan!



### Varning!

- Öppna inte ugnsluckan när ugnen rengörs eftersom rengöringsmedel och hett vatten kan tränga ut – risk för frät- och skållskador! Om ugnsluckan öppnas under rengöringsprocessen hörs en ljudsignal.
- Efter avbruten eller avslutad CleanJet<sup>®</sup> +care-rengöring, kontrollera att inga rester av rengöringsmedel finns kvar i ugnen (se även bakom ventilationsplåten). Ta bort eventuella rester och spola ur hela ugnsutrymmet (även bakom ventilationsplåten) ordentligt med en handdusch – 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!

#### Instruktioner för användning av rengöringsmedel:



Varning!

Vidta lämpliga säkerhetsåtgärder när du hanterar rengöringstabletter och Care-Tabs, t.ex. använd skyddshandskar när du tar i tabletterna – risk för frätskador!



**Bordsmodeller:** Placera visat antal Care-Tabsförpackningar i lådan.



**Golvmodeller:** Placera visat antal Care-Tabsförpackningar i luckan.



Rengöringstabletter: Ta bort skyddsfolien.



Placera rengöringstabletterna i tablettkorgen.



Lägg aldrig tabletter i ugnsutrymmet – risk för materialskador!

### **Efficient CareControl**



Innan CleanJet<sup>®</sup> +care-rengöringen påbörjas ska inhängningsställen eller gejdervagnen placeras i ugnsutrymmet enligt föreskrifterna.

Vid användning av avhärdat vatten kan rekommenderat antal rengöringstabletter minskas med upp till 50 %. Om skum bildas, trots korrekt dosering, ska du minska antalet rengöringstabletter. Om det bildas skum trots att du minskar doseringen ska du kontakta din servicepartner/ tillverkarens kundtjänst för vidare åtgärder, t.ex. skumreducerande tabletter.

# 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<sup>®</sup> -avbrott inte bekräftas på displayen på displayen inom tjugo sekunder, fortsätter det aktiverade CleanJet<sup>®</sup> +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	$\triangle$	<b>Varning!</b> 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.

## Knapplås

Aktivera knapplåset när du ska rengöra displayen.



Aktivera knapplåset för displayen genom att trycka 3 sekunder på MySCCknappen. I stället för knappen visas då en nyckelsymbol.



Inaktivera knapplåset genom att trycka 3 sekunder på knappen 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



Ringsignal



Systemadministration



MyEnergy



Expertinställningar



MyDisplay



Service

## MySCC – Favoriter

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	M	Tryck på <b>MySCC</b> .
2	*	Du går automatiskt till menypunkten <b>Favoriter.</b>
3	•	Välj till exempel menypunkten "Språk" med hjälp av inställningsratten.
4	N.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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	<u>@</u> .	Tryck på <b>Inställningar.</b>
3	-	Tryck på <b>Språk.</b> 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	<u>0</u> 90	Tryck på <b>Inställningar.</b>
3	40	Tryck på <b>Datum och tid.</b>

# 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	<b>1</b>	Genom att trycka på pilknappen återgår du till huvudmenyn.

## MySCC – Inställningar

#### 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.

### Ugnsbelysning utan funktionen Gejderspårsignaler

Med den här funktionen kan du stänga av apparatens belysning helt. Följ då dessa steg:

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	<u>@</u> .	Tryck på <b>Inställningar</b> .
3	<b>?</b>	Tryck på <b>Ugnsbelysning</b> för att stänga av och sätta på ugnslampan.

# MySCC – Inställningar

### Belysningsinställningar på en SelfCookingCenter XS modell 6 2/3

I det här avsnittet beskrivs inställningsalternativen för en SelfCookingCenter XS modell 6 2/3.

Här kan du bara ändra inställningarna för ugnsbelysningen.

### Ugnsbelysning

Med den här funktionen kan du stänga av apparatens belysning helt.



Tryck på Ugnsbelysning för att stänga av och sätta på ugnslampan.

### Vid öppen ugnslucka

Här kan du välja hur LED-belysningen ska förhålla sig när ugnsluckan är öppen. LED-belysningen består av två LED-lister. Det sitter en LED-list på vänster sida om ugnsluckan och en på höger.



Tryck på **Vid öppen ugnslucka** och välj mellan följande tre inställningar genom att vrida på inställningsratten:

Sätt på LED- belysning vid dörrhandtag	När du väljer den här inställningen lyser LED-listen (sitter som standard på vänster sida när du står framför apparaten) vid dörrhandtaget så fort ugnsluckan öppnas. LED-lamporna lyser då in i ugnsutrymmet. LED-listen på den andra sidan släcks så fort ugnsluckan öppnas.
Släck LED- belysning i dörr	När du väljer den här inställningen släcks båda LED-listerna så fort ugnsluckan öppnas.
Släck LED- belysning i dörr efter 30 s	När du väljer den här inställningen släcks LED-listen (sitter som standard på vänster sida när du står framför apparaten) vid dörrhandtaget efter 30 sekunder så fort ugnsluckan öppnas.

LED-listen på den andra sidan släcks så fort ugnsluckan öppnas.

# Belysningsinställningar för apparater med funktionen Gejderspårsignaler.

I det här avsnittet beskrivs inställningsmöjligheterna för apparater som är utrustade med funktionen Gejderspårsignaler.

Funktionen är inte tillgänglig i modeller 201, 202 och 6 2/3.

I följande steg beskrivs hur du sätter på och stänger av ugnsbelysningen, dörrbelysningen, gejderspårsignlaer och blinksignaler.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	<u>@</u> .	Tryck på <b>Inställningar</b> .
3		Tryck på <b>Belysningsinställningar</b> för att öppna undermenyn.

Här kan du bara ändra inställningarna för ugnsbelysningen.

### Ugnsbelysning

Med den här funktionen kan du stänga av apparatens belysning helt.



Tryck på **Ugnsbelysning** för att stänga av och sätta på ugnslampan.

### Dimma LED-belysning i dörr

Med den här funktionen kan du dimma dörrens LED-belysning. Du gör detta i steg om 25 %, från 0 % till 100 %.



Tryck på knappen och ställ in önskad dimningsnivå i steg om 25 % med hjälp av inställningsratten.

### Gejderspårsignaler

Vid iLevelControl-drift signaliserar den här funktionen vilket gejderspår som ska beskickas eller tömmas. Detta visas genom att LED-belysningen lyser upp motsvarande gejderspår.



Tryck på Gejderspårsignaler för att stänga av och sätta på gejderspårsignaler.

# Blinksignal vid åtgärdsuppmaning

När denna inställning är aktiverad blinkar LED-belysningen så snart tillagningsprocessen är avslutad.

Om du dessutom aktiverar funktionen Gejderspårsignaler så blinkar det färdiga gejderspåret vid i iLevelControl-drift.

När denna inställning är inaktiverad är alla ljussignaler avstängda. I samband med funktionen Gejderspårsignaler lyser det färdiga gejderspåret konstant.



Tryck på **Blinksignal vid åtgärdsuppmaning** för att stänga av och sätta på blinksignaler.

### Vid öppen ugnslucka

Här kan du välja hur LED-belysningen ska förhålla sig när ugnsluckan är öppen. LED-belysningen består av två LED-lister. Det sitter en LED-list på vänster sida om ugnsluckan och en på höger.



Tryck på Vid öppen ugnslucka och välj mellan följande tre inställningar genom att vrida på inställningsratten:

Sätt på LED- belysning vid dörrhandtag	När du väljer den här inställningen lyser LED-listen (sitter som standard på vänster sida när du står framför apparaten) vid dörrhandtaget så fort ugnsluckan öppnas. LED-lamporna lyser då in i ugnsutrymmet. LED-listen på den andra sidan släcks så fort ugnsluckan öppnas.
Släck LED- belysning i dörr	När du väljer den här inställningen släcks båda LED-listerna så fort ugnsluckan öppnas.
Släck LED- belysning i dörr efter 30 s	När du väljer den här inställningen släcks LED-listen (sitter som standard på vänster sida när du står framför apparaten) vid dörrhandtaget efter 30 sekunder så fort ugnsluckan öppnas.

LED-listen på den andra sidan släcks så fort ugnsluckan öppnas.

# MySCC – Inställningar

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.

# MySCC – Inställningar

### 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.

# MySCC – Ringsignal

Du kan anpassa apparatens ringsignaler (typ, volym, varaktighet osv.) efter egna önskemål.



Följande inställningar kan justeras:

### Maximal ljudvolym



Tryck på  $Maximal \, ljudvolym$  och ställ in volymen (0–100 %) med hjälp av inställningsratten.

# Knappljud



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

### Knappljudsvolym



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

# MySCC – Ringsignal

### Begäran beskickning/åtgärd



Tryck på **Begäran beskickning/åtgärd** och anpassa melodi, volym, tonlängd och intervall för beskicknings- eller åtgärdskommando.

### Slut programsteg



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

### Slut tillagningstid



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

### Processavbrott/fel upptäckt



Tryck på **Processavbrott/fel upptäckt** och anpassa melodi, volym, tonlängd och intervall för avbrott/fel.

# Återställ ljudinställningar



Tryck på **Återställ ljudinställningar** för att återställa melodi, volym, tonlängd och intervall till fabriksinställningarna.

# MySCC – Systemadministration

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
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen. USB-porten är endast avsedd för import och export av datafiler samt för programuppdateringar via USB-minne. Porten ska med andra ord inte användas för att ladda eller driva annan elektronisk utrustning, som till exempel mobiltelefoner.
2		Tryck på <b>MySCC</b> .
3		Tryck på Systemadministration.
4		Tryck på <b>Hämtning av HACCP-data.</b>
5	b: 08 . 02 . 2014 12 : 59 ™ 18 . 02 . 2014 12 : 59	Tryck på det första datum/tid-fältet och ställ in önskat startdatum med hjälp av inställningsratten. Tryck på det andra datum/tid-fältet och ställ in önskat slutdatum med hjälp av inställningsratten.

# MySCC – Systemadministration

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



# Hämta informationsdata

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen
2		Tryck på <b>MySCC</b> .
3		Tryck på Systemadministration.
4		Tryck på <b>Hämta informationsdata.</b>
5	or 08 . 02 . 2014 13 : 37 18 . 02 . 2014 13 : 37	Tryck på det första datum/tid-fältet och ställ in önskat startdatum med hjälp av inställningsratten. Tryck på det andra datum/tid-fältet och ställ in önskat slutdatum med hjälp av inställningsratten.
6		Genom att trycka på knappen påbörjar du hämtningen och efter avslutad hämtning visas en bock vid USB-minnet.

# MySCC – Systemadministration



### 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
3		Tryck på <b>Systemadministration.</b>
4	Service	Tryck på <b>Hämta servicedata.</b> Servicedata sparas på USB-minnet.

# MySCC – Systemadministration

### Hämta program, ladda upp program, radera alla program

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen
2		Tryck på <b>MySCC</b> .
3		Tryck på <b>Systemadministration.</b>

### 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



13

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



# MySCC – Systemadministration

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		Tryck på <b>MySCC</b> .
3	11/2/	Tryck på <b>Hämta profil</b> 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
3	<u>H</u> ~/	Tryck på <b>Ladda upp profil</b> 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
3	4	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.

### Fjärrstyrning av andra maskiner

Med hjälp av den här funktionen kan du fjärrstyra upp till tio maskiner i samma nätverk. På så sätt kan du t.ex. se status för en maskin som står på en plats med dålig sikt via en mer lättillgänglig maskin. Om du inte vill ansluta maskinerna till ditt nätverk kan du i stället välja att koppla samman två maskiner via en LAN-kabel. Det kan till exempel vara praktiskt vid Combi-Duo-installationer när du vill visa den nedre maskinens display på den övre maskinen och fjärrstyra den, samtidigt som du behåller en mer ergonomisk arbetsställning. För att kunna använda funktionen på rätt sätt behöver du genomföra följande tre inställningssteg på alla maskiner som ska kopplas samman. I följande beskrivning använder vi inställningarna för en Combi-Duo-installation som exempel. Om du har flera maskiner utför du stegen på samtliga.



Tryck på **Fjärrstyrning** för att aktivera funktionen. Kontrollera att funktionen är aktiverad på samtliga maskiner.



Tryck på **Maskinens namn** och tilldela i nästa steg maskinen ett namn, t.ex. Övre maskin. Ge även den andra maskinen ett namn, t.ex. Nedre maskin. Tack vare namnen kan du enklare skilja de två sammankopplade maskinerna åt.



Tryck på **Maskinens färg** och välj en färg till varje maskin. Färgerna blir ytterligare ett kännetecken som gör det enklare att skilja på de sammankopplade maskinerna.



Tryck på **Grupp-ID** för att lägga till maskinen i en grupp. Om du lägger till flera ugnar i en grupp kan du sedan styra dem från en bildskärm. Du kan skapa högst 10 grupper.

Nu är funktionen inställd och färdig att användas.

Nedan beskrivs hur du t.ex. öppnar och använder den nedre maskinens display på den övre maskinen när du har en Combi-Duo-installation:



Tryck på **Fjärrstyrning**. När du har aktiverat funktionen hamnar du längst ner till vänster på displayen.

# MySCC – Systemadministration

När du trycker på knappen öppnas ett fönster med namnet på alla tillgängliga maskiner, t.ex. den nedre maskinen i en Combi-Duo.

Välj önskad maskin. Du växlar då till displayen på den andra maskinen och en färgad ram längs displayens kanter (t.ex. i blått) visar att det nu är den andra maskinens display som är aktiv.



Om du vill växla tillbaka till den övre maskinens display trycker du åter på knappen Fjärrstyrning.



Obs! Om du skapar en direkt anslutning mellan två maskiner i en Combi-Duo-installation måste du ställa in två olika IP-adresser. Inställningarna för gateway och nätmask ska dock vara desamma för båda maskinerna. Du hittar inställningarna under Nätverksinställningar. För mer information kontakta din Service Partner.

#### Följande maskinvarukrav måste uppfyllas:

Funktionen är enbart tillgänglig på SelfCookingCenter<sup>®</sup> med produktionsdatum från och med september 2016 (index I i serienumret på modelletiketten, t.ex. E11SI XXXXX) Maskinerna måste vara utrustade med Ethernet-port och sammankopplade med LAN-kabel eller anslutna till samma nätverk.

# Nätverksinställningar

I nätverksinställningarna kan du visa och ändra maskinens IP-adress, gateway och nätmask eller aktivera DHCP.

Du har också möjlighet att visa MAC-adressen till maskinens nätverkskort.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på MySCC-knappen.
2	<u>.</u>	Tryck på knappen Nätverksinställningar.
	Adresse 11.12.13.114	Ställa in och ändra IP-adressen.
	Gataway 11.12.13.14	Ställa in och ändra IP-gatewayadressen.
	P Netmask 255.255.254.0	Ställ in och ändra IP-netmask.
	DHCP aktiv	Aktivera och inaktivera DHCP. Aktivering av ConnectedCooking rekommenderas.
	MAC Adresse 00:DO:93:39:C3:53	Visa enhetens MAC-adress.

Om DHCP inte är aktiverat får du nätverksinställningarna (maskinens IP-adress, nätmask och gateway) av nätverksadministratören.

Om du vill konfigurera maskinen automatiskt aktiverar du DHCP.

### Fler inställningar för ConnectedCooking

Steg	Meddelande	Beskrivning
	DNS 1 (bevorzugt) DNS 2 (alternativ) DNS 2	Serverinformation. Vid användning av statiska IP-adresser behöver du fylla i DNS-serverinformation. Kontakta din nätverksadministratör för att be om uppgifterna.
	HTTP(S) Proxy Server	Ställa in och ändra informationen för proxyserver. Kontakta din nätverksadministratör för att be om uppgifterna.

Varje gång du har ändrat en inställning måste du starta om systemet.

# MySCC – ConnectedCooking



För att kunna använda ConnectedCooking krävs en internetanslutning. Använd inställningen "DHCP aktiv" eller kontakta din nätverksadministratör för att fråga vilka inställningar du behöver göra. Du kan ansluta SelfCookingCenter<sup>®</sup> till det lokala nätverket via kabel. Du kan också välja att utrusta maskinen med en WLAN-sats. Hör med din återförsäljare eller Service Partner.

### **Registrera enheten**

För att du ska kunna installera ConnectedCooking på maskinen krävs ett aktivt ConnectedCooking-konto. Du kan när som helst skapa ett kostnadsfritt konto på www.connectedcooking.com. Vi rekommenderar också att du hämtar gratisappen ConnectedCooking (iOS och Android) för att enkelt kunna göra inställningar i SelfCookingCenter<sup>®</sup>.



# MySCC – ConnectedCooking



### Inställningar för ConnectedCooking



HACCP-data sparas automatiskt i ConnectedCooking efter varje avslutad matlagningsprocess.

Servicedata sparas automatiskt i ConnectedCooking med jämna mellanrum.

Du blir automatiskt informerad när det finns en ny programversion. Om funktionen är aktiverad hämtas programuppdateringen i bakgrunden och installeras nästa gång du startar om.

Enhetens systemtid ställs in automatiskt. Du måste dock ställa in rätt tidszon för den plats där ConnectedCooking är installerad. Inställningen görs i ConnectedCooking under punkten Administration bland inställningarna för Grupper. Här kan du redigera egna grupper som är markerade med pennsymbolen.

Auktoriserade användare kan fjärrstyra enheten. Rättigheterna kan hanteras i webbportalen ConnectedCooking. Du hittar inställningarna under menyalternativet Administration och punkten Användare.



Mer information om detta finns i bruksanvisningen till ConnectedCooking, som du alltid hittar på connectedcooking.com.

### Ladda ned enhetens grundinställningar | Ladda upp

Med hjälp av den här funktionen kan du kopiera grundinställningarna för en apparat och använda dessa på andra apparater.

Detta omfattar diverse grundinställningar, bland annat språk, inställning av tid och volym, begränsa kärntemperatur osv.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in ett USB-minne i USB-porten under kontrollpanelen
2		Tryck på <b>MySCC</b> .
3		Tryck på Systemadministration.
4_1	Basic	Tryck på <b>Ladda ned enhetens</b> <b>grundinställningar</b> . Apparatens grundinställningar sparas på ett USB-minne.
4_2	Basic	Tryck på <b>Ladda upp enhetens</b> grundinställningar . Apparatens grundinställningar hämtas från USB-minnet och överskriver de ursprungliga inställningarna.

# MySCC – MyEnergy

### 1/2 energi

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Välj ett manuellt driftläge, t.ex. varmluft.
2		Tryck på <b>MySCC</b> .
3	e	Tryck på knappen för menypunkten <b>MyEnergy.</b>
4	<b>F</b> 2	Tryck på <b>1/2 energi.</b>
5	<b>F</b> <sub>2</sub>	"E/2" (1/2 energi) visas i displayen.

### Automatisk dimning

Med hjälp av den automatiska dimningsfunktionen dämpas displayens ljusstyrka väsentligt när den inte används.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	e	Tryck på knappen för menypunkten <b>MyEnergy.</b>
3		Tryck på <b>Automatisk dimning</b> för att ställa in tiden i minuter tills skärmens ljusstyrka dämpas (1–30 minuter).

### 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 förvärmningstid.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	e	Tryck på knappen för menypunkten <b>MyEnergy.</b>
3		Tryck på <b>Varmhållningstid</b> för att ställa in varmhållningstiden i ugnsutrymmet (10–120 minuter).

### Hålltid 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	e	Tryck på knappen för menypunkten <b>MyEnergy.</b>
3		Tryck på <b>Hålltid beskickning</b> för att ställa in varmhållningstiden (2–10 minuter).

### Visning av energiförbrukning

Med den här funktionen kan ström- och gasförbrukningen för en tillagningsprocess visas. Energiförbrukningen kan visas:

i slutet av en manuell tillagningsprocess i slutet av en iCC-tillagningsprocess under iLevelControl-drift efter avslutad rengöring med Efficient CareControl



Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	e	Tryck på <b>MyEnergy</b> .
3		Tryck på <b>Energiförbrukning</b> .

### Ladda ned energiförbrukning per omgång.



#### Tryck på Ladda ned energiförbrukning per omgång .

Nu kan du välja för vilka tidsperioder du vill ladda ned energiförbrukningen. Påbörja nedladdningen genom att trycka på Ladda ned. Ladda ned och spara energiförbrukning per omgång på ditt USB-minne. Du kan öppna filerna i programmet MS Excel på din dator.

### Ladda ned rapport om energiförbrukning.



Tryck på **Ladda ned rapport om energiförbrukning**. Ladda ned och spara rapporten om dagens totala energiförbrukning på ditt USB-minne. Du kan öppna rapportfilerna i programmet MS Excel på din dator.

### Standardenhet



Genom att trycka på **Standardenhet** kan du växla mellan de olika energienheterna.

### **Energi-messenger**

Energi-messenger visar energiförbrukningen omedelbart efter slutförd tillagningsprocess eller automatisk rengöring av apparaten med Efficient CareControl. Vid iLevelControl-drift kan Energi-messenger startas under tillagningsprocessen.



Genom att trycka på **Energi-Messenger** kan du aktivera eller inaktivera Energimessenger.
### 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	€£	Tryck på <b>Inställningar.</b>
3		Tryck på <b>Val av starttid</b> 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 (1) 12:48 mail (1) (2) (2) (2) (2)	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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	œ <b>₽</b>	Tryck på <b>Inställningar.</b>
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 <b>Program.</b>
3		Välj önskat program. Efter val startar programmet omedelbart med uppvärmning.

Användning av kärntemperaturnål är inte nödvändig.	

### 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	œ <b>₽</b>	Tryck på knappen för menypunkten <b>Expertinställningar.</b>
3	(terres)	Tryck på <b>Uppmaning att rengöra.</b>
4	tar	Tryck på <b>Aktivera/inaktivera uppmaning</b> <b>att rengöra</b> för att sätta på eller stänga av uppmaningen att rengöra. Knappbilden visar att uppmaningen att rengöra är aktiv.
5	-* 🌍	Tryck på <b>Tid till rengöringsmeddelande</b> och ställ in tiden (timmar) till meddelande om rengöring.
6	-*•>>	Tryck på <b>Skjut upp uppmaning att</b> <b>rengöra</b> och ställ in hur många timmar som uppmaningen att rengöra kan skjutas upp.



### Rengöringsschema

Med funktionen Rengöringsschema kan du definiera en varning eller igångsatt rengöring för bestämda veckodagar.

Använd denna funktion för att säkerställa att gällande rengörings- och hygienföreskrifter följs vid skiftarbete.

Här följer instruktioner om hur du startar denna funktion på apparaten:



### Rengöringsläge

Välj mellan två olika inställningsmöjligheter.

Vald inställning gäller sedan för alla apparater på vald dag.

1. Varning = Uppmaning om rengöring med alternativen "Nu" eller "Senare".

Den här uppmaningen visas bara en gång.

2. Igångsatt rengöring = Uppmaning om rengöring utan möjlighet att välja "Senare", såvida inte en fördröjning har ställts in.

Om ingen fördröjning har ställts in kan apparaten inte användas förrän den har rengjorts.



Tryck på **Rengöringsläge** och använd inställningsratten för att ställa in om du vill välja en varning eller en igångsatt rengöring för veckodagarna.

# Rengöring måndag till söndag

Du kan ställa in en tidpunkt för varje veckodag (måndag till söndag). Tiden kan ställas in i steg om 10 minuter.

Skulle apparaten vara avstängd vid inställd tidpunkt visas uppmaningen om rengöring efter att apparaten har satts på igen.



### Fördröjning vid igångsatt rengöring

Om apparaten är inställd på "Igångsatt rengöring" kan du ställa in en fördröjningstid på 0 till 4 timmar. Detta gör att enheten kan användas igen för den inställda tiden när du trycker på "Senare". Då handlar det inte om en nedräkning, utan om ren tillagningstid.



Tryck på **Fördröjning vid igångsatt rengöring** och välj fördröjningstid med hjälp av inställningsratten.

### 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	œ.	Tryck på knappen för menypunkten Expertinställningar.
3	<b>67</b> ~	Tryck på <b>Begränsa kärntemperatur.</b>

### 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2	€£	Tryck på knappen för menypunkten Expertinställningar.
3	CC Messenger	Tryck på <b>Meddelanden.</b>

### **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 <b>MySCC</b> .
2	œ₽	Genom att trycka på knappen går du in på menypunkten <b>Expertinställningar.</b>

#### 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).

### Rengöringsindikator för integrerad fettuppsamling

Om ugnen drivs med en integrerad fettuppsamling ska denna stängas innan rengöringen startas. I displayen visas en uppmaning om att stänga fettuppsamlingen. Funktionen är som standard inaktiverad och måste aktiveras av dig.



Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på "MySCC".
2	<u>0</u> 90	Tryck på "Inställningar".
3		Vrid på den centrala inställningsratten tills alternativet "Rengöringsindikator för integrerad fettuppsamling" visas i området "Expertinställningar".
4		Tryck på "Rengöringsindikator för integrerad fettuppsamling".
5	JA	Displayen växlar från "NEJ" till "JA". Funktionen är nu tillgänglig.



När du startar Efficient CareControl visas uppmaningen "Stäng fettuppsamlingen i ugnsutrymmet".

- Stäng fettuppsamlingen i ugnsutrymmet.
- Stäng ugnsluckan.
- Starta önskat rengöringsprogram.

### Natriumhydroxidfri rengöring

Med inställningen "NaOH-fri (natriumhydroxid) rengöring" kan du använda

natriumhydroxidfria rengöringstabletter. Vid rengöringsalternativet "kraftig" höjs nödvändig mängd rengöringstabletter från sex till åtta stycken.

Funktionen "NaOH-fri (natriumhydroxid) rengöring" är tillgänglig världen över.

Natriumhydroxidfria rengöringsmedel är dock bara tillgängliga i de länder, där detta krävs enligt regelverk.

Funktionen är som standard inaktiverad och måste aktiveras av dig.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på "MySCC".
2	<u>0</u> 90	Tryck på "Inställningar".
3		Vrid på den centrala inställningsratten tills alternativet "NaOH-fri (natriumhydroxid) rengöring" visas i området "Expertinställningar".
4	NaOH soft	Tryck på "Natriumhydroxidfritt rengöringsmedel".
5	PÅ	Displayen växlar från "AV" till "PÅ". Nu visas det korrekta antalet tabletter med natriumhydroxidfritt rengöringsmedel för kraftig rengöring.

Konfigurera displayen och åtkomstbehörigheter med hjälp av funktionen **MyDisplay** och spara inställningarna under 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		Tryck på <b>MySCC</b> .
2		Genom att trycka på knappen går du in på menypunkten <b>MyDisplay.</b>
3	2	Tryck på <b>Aktivera profil</b> 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.



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



Med hjälp av ett lösenord kan du skydda din profil mot obehörig åtkomst. Bara med lösenordet kan den skyddade profilen inaktiveras. Förvara lösenordet på en säker plats. Om du glömmer bort lösenordet kan MyDisplay inte längre inaktiveras. I sådana fall ber vi dig kontakta kundtjänst.

### Profiluppladdning



Tryck på **Profiluppladdning** för att hämta profilen från USB-minnet och spara den på apparaten. Sätt in USB-minnet innan du trycker på knappen.

### Profilnedladdning



Tryck på **Profilnedladdning** för att hämta profilen från apparaten och spara den på USB-minnet. Sätt in USB-minnet innan du trycker på knappen.

### **Redigera profil**



Tryck på **Redigera profil** för att redigera 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 **Prioritetsordning** och ställ in profilernas prioritetsordning från 1 till 5 med hjälp av inställningsratten.

Prioritetsordningen avgör profilernas hierarkiska placering gentemot andra profiler på apparaten.

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

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

Om du vill gå från en profil med lägre prioritetsordning till en profil med högre prioritetsordning 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"). Denna profil är förinställd i apparaten och kan inte raderas. Alla andra profiler kan raderas.

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

### Starta maskvy



#### Manuella driftlägen:

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



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



#### Driftläge kött: Genom att trycka på knappen bestämmer du om Driftläge kött ska visas på startskärmen för den här profilen.



knappen bestämmer du om

Driftläge fisk ska visas på

startskärmen för den här

Driftläge fisk:

profilen.

Genom att trycka på

# 3

#### Driftläge äggrätter: Genom att trycka på

knappen bestämmer du om Driftläge äggrätter ska visas på startskärmen för den här profilen.



## Driftläge tillbehör:

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



#### Driftläge bakverk:

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



### Driftläge finishing:

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



### Top 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



# Dölj alla objekt förutom favoriter:

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



#### Redigera favoriter för denna profil: Genom att trycka på knappen bestämmer du

vilka favoriter i den här profilen som ska läggas till i MySCC.

### Tilldelning av rättigheter



### Vy bild/lista:

Här kan du välja om programmen ska visas i en bild- eller listvy i programmeringsläget.



#### Växla vy bild/lista:

Här kan du välja om det i programmeringsläget för den här profilen ska visas en bild- eller listvy.



#### Filtrera listvy:

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



# Skapa, redigera och radera program:

Här väljer du om program ska kunna skapas, ändras, raderas och döljas i programmeringsläget för den här profilen.



### Zoomfaktor:

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 vilket kännetecken som programlistan för den här profilen ska sorteras efter.



#### Tillagningsparametrar:

Här kan du välja om det ska gå att ställa in tillagningsparametrar 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



**Diskning utan tabletter:** Välj om rengöringsprogrammet Diskning utan tabletter 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 döljs.



Förteckningsstruktur programgrupp: Tryck på den här knappen för att hämta förteckningsstrukturen för en programgrupp.



**Text sidhuvud:** Spara ett namn som meddelande under lämpligt moment (t.ex. lunch).

### Lägg till ny profil



Tryck på Lägg till ny profil för att skapa en ny profil.



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





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.

Hämta programmeringsläget via startskärmen.



Tryck på knappen för att ställa in en ny grupp.



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



Återgå till programmen genom att växla mellan gruppens filter.



Använd den centrala inställningsratten för att rulla 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, salta 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.



Tryck på knappen för att lägga till en ny profil.



Den nya profilen kan nu bearbetas.



Andra namnet på profilen (t.ex. "Bageri"), ange ett lösenord och ställ in prioritetsordning. Prioritetsordningen avgör profilernas hierarkiska placering gentemot andra profiler på apparaten. Detta innebär att du inte behöver ange ett lösenord när du går från en profil med högre prioritetsordning till en profil med lägre prioritetsordning, trots lösenordsskydd.

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



Anpassa startskärmen efter dina egna önskemål. Till exempel kan du välja bort alla menypunkter, bortsett 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.
## MySCC – MyDisplay – Exempel







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

#### 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
- Filter
- Bearbetning av program
- Automatisk zoomfaktor
- Förinställda filter för

grupper

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

## MySCC – MyDisplay – Exempel



Tryck på knappen för att öppna startskärmen.



Gå till din nya profil "Bageri".

## MySCC – MyDisplay – Exempel



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 startskärmen. Exemplet är slutfört.

## **MySCC – Service**

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



## 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

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



## **Anslutning LAN-kabel**

Här följer en beskrivning av hur du ansluter en LAN-kabel till LAN-porten på din maskin. (CombiMaster<sup>®</sup> Plus tillval).



LAN-porten sitter till vänster på maskinens underrede (på modell XS på bakväggens högra sida).



Skruva av stänkskyddet.



Trä alla lösa delar på kabeln enligt bilden. Anslut sedan LAN-kabeln till dosan.



Skruva på samtliga av stänkskyddets lösa delar.

Montera ihop alla komponenter (börja från maskinen). Komponenterna är rejäla och monteras utan hjälp av verktyg för att inte skada

komponenter och tätning.



Om tätningen skadas kommer stänkskyddet inte längre att passa.

Risk för brännskador. Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med varma komponenter när du drar LAN-kabeln nedanför maskinens underrede. Linda inte LAN-kabeln runt varma komponenter.

## **Anslutning LAN-kabel**



Vid installation av Combi-Duo ska båda LAN-kablarna installeras av en servicetekniker.

## Rengöring av ugnstätning

Lämna ugnsluckan på glänt vid längre driftpauser, t.ex. över natten.

Daglig rengöring av ugnstätningen förlänger hållbarheten. Använd en mjuk trasa och diskmedel för att rengöra ugnstätningen – aldrig skurmedel!

## Rengöring av ugnsglasen

Vid behov kan även innerglasen rengöras i en smidig process. Ugnsdörrarna är utrustade med innerglas på gångjärn just för detta ändamål.

Öppna dörren ända till spärrläget i 120° vinkel, tryck på de två spärrarna och sväng ut det första innerglaset.

Rengör ytan på de båda glasen med en mjuk trasa eller svamp och ett milt hushållsrengörings- eller glasrengöringsmedel.

Tryck sedan på de två spärrarna igen och sväng ut den andra skivan. Samtidigt kan du passa på att rengöra mellanrummet mellan de två glasskivorna och vid behov även LED-kåporna (se nedan) med lämpligt rengöringsmedel.



- Starka syror och lut
- Outspädd alkohol
- Aceton och metanol
- Rengöringsmedel för bakugn eller grill
- Bensin, bensen, toluen eller xylen

## Rengöring av alla LED-kåpor





Kåpan till LED-belysningen är väl skyddad mot smuts mellan inner- och mittskivan. Trots detta kan smuts förekomma i det här området. Öppna inner- och mittskivan för att komma åt LED-kåpan. Nu kan du rengöra kåporna. Använd en trasa, svamp eller hushållspapper och torka försiktigt av ytorna över belysningen.

#### Tänk på följande vid rengöring av LED-kåporna:

Den transparenta delen av LED-kåpan är en avancerad komponent som lägger grunden till optimal ljusfördelning och ljusstyrka.

Undvik därför skursvampar, skurmedel och aggressiva rengöringsmedel, t.ex. starka syror och lut, outspädd sprit, aceton, metanol, ugnsrengöring, bensin, bensen, toluen och xylen. Använd endast milda och utspädda rengöringsmedel, t.ex. alkoholhaltiga rengöringsmedel som fönsterputs (med etanol) eller vanligt handdiskmedel.

Använd aldrig rengöringsmedel på varma ytor, låt luckan svalna först.

Låt rengöringsmedlet verka och tvätta sedan bort det med vatten. Värm inte upp ugnen innan du har spolat av allt rengöringsmedel.

# Diska uppsamlingskärlet och avloppsrännan (endast bordsmodeller)

Om du tillagar mycket grillat eller andra livsmedel med hög fett- eller gelatinhalt behöver du rengöra avloppsrännan till uppsamlingskärlet varje dag.

Använd RATIONAL:s rengöringsborste (artikelnr: 60.75.779) för att undvika skador på avloppssystemet.

För försiktigt in rengöringsborsten till markeringen i avloppets öppning (modell 61/101: till markeringsflaggan, modell 62/102: till plasthandtaget) och avlägsna eventuella fett- och matrester.

Undvik kraftiga rörelser, eftersom det kan skada komponenterna. Spola sedan genom avloppsrännan med ca 1–2 liter varmt vatten. Använd inte handduschen till detta.

## Service av luftfiltret



#### Bordsmodeller 6 x 2/3 GN:

Lossa luftfiltret med ett lämpligt verktyg (mynt, skruvdragare) genom att trycka in det i den mittersta öppningen och pressa bakåt. På så sätt lossar du spärren till luftfiltret. Dra filtret snett nedåt och ut ur ugnen.

Kör luftfiltret i diskmaskin (< 80 °C) och låt det sedan torka. Om luftfiltret fortfarande är väldigt kletigt och smutsigt efteråt ska du byta ut det. Sätt in luftfiltret igen genom att skjuta in det snett underifrån. Tryck filtrets plastkåpa uppåt tills den hakar fast. Luftfilter Artikelnr: 40.04.771



## Bordsmodeller 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 på de två skrovliga ytorna på infattningen. Tippa filtret nedåt och dra ut det helt från ugnen.

Kör luftfiltret i diskmaskin (< 80 °C) och låt det sedan torka. Om luftfiltret fortfarande är väldigt kletigt och smutsigt efteråt ska du byta ut det. Sätt först fast luftfiltret med de bakre hakarna i hålen på ugnens undersida och lås fast dessa genom att trycka underifrån och uppåt (tvärtom jämfört med hur du tog ut filtret). Luftfilter Artikelnr: 40.03.461



**Combi-Duo-bordsmodellerna 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN och 10 x 2/1 GN:** För att byta luftfilter på den övre Combi-Duo-ugnen behöver du öppna dörren till båda ugnarna och ta loss täckplåten genom att dra den mot dig. Var försiktig med USB-kabeln och slangen till dropplisten. Sedan kommer du enkelt åt luftfiltret och kan byta det enligt separat beskrivning.



**Golvmodeller 20 x 1/1 GN och 20 x 2/1 GN:** Kontakta din RATIONAL Service Partner för byte av luftfilter på golvmodeller 20 x 1/1 GN och 20 x 2/1 GN kontakta din Service Partner!

## Byte av ugnsluckans tätning



## Ugnsluckans tätning sitter fast i en list på ugnsutrymmets kant.

- Dra ut den gamla tätningen.
- Rengör listskenan.
- Sätt in ny tätning i listen (fukta sidoöronen med tvålvatten).
- Tätningens rektangulära del ska skjutas in helt i ramen.

#### Ugnstätning:

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

## **Byta lampor**

## **LED-belysning**

För att byta LED-lampor, vänd dig till din auktoriserade Service Partner.

### Halogenlampor



#### Koppla först från strömmen till ugnen!

- Täck över avloppsröret i ugnsutrymmet.
- Ta bort ramar med glas och tätning.
- Byta halogenlampa (artikelnr: 3024.0201, rör inte glödlampan med fingrarna).
- Byt även tätningsramen (artikelnr 40.00.094).
- Skruva fast ramar med glas och tätning.

## Avkalka ångmunstycket

Kontrollera ångmunstycket en gång i månaden med avseende på kalkrester.



## Avkalka ångmunstycket



## 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.

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 <sup>®</sup> +care- rengöring.	<ul> <li>CleanJet<sup>®</sup> +care utan funktion!</li> <li>Öppna vattenkranen helt.</li> <li>Kontrollera inloppssilen - Ta ut kantiner ur ugnsutrymmet.</li> <li>Kontakta service om inga fel hittas.</li> <li>Om Service 25 uppstår under pågående CleanJet<sup>®</sup> +care-rengöring ska tabletterna tas ut ur ugnsutrymmet och ugnsutrymmet noggrant spolas av med handduschen (även bakom ventilationsplåten).</li> <li>Ugnen kan för kort tid användas för tillagning.</li> <li>Kontakta service!</li> </ul>	

Felmeddelande	När och hur	Åtgärder	
Service 26	Visas kontinuerligt.	Om felmeddelandet visas under pågående CleanJet <sup>®</sup> +care-rengöring ska "CleanJet <sup>®</sup> -avbrott" startas. Om felmeddelandet fortfarande visas efter avslutat "CleanJet <sup>®</sup> -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 <sup>®</sup> +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 <sup>®</sup> till elnätet.	
Service 36	Indikering under 30 sek efter påslagning och vid byte av driftsätt.	Endast begränsad tillagning möjlig - Kontakta service!	

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 <sup>®</sup> +care- rengöring.	Starta CleanJet <sup>®</sup> +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!	
Service 41	Visas 30 sek under CleanJet <sup>®</sup> +care- rengöring.	Starta CleanJet <sup>®</sup> +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!	
Service 42	Visas 30 sek under CleanJet <sup>®</sup> +care- rengöring.	Starta CleanJet <sup>®</sup> +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!	
Service 43	Visas 30 sek under CleanJet ®+care- rengöring.	Starta CleanJet <sup>®</sup> +care-rengöringen på nytt. Kontakta service om felet uppträder igen!	
Service 44	Visas 30 sek under CleanJet <sup>®</sup> +care- rengöring.	Starta CleanJet <sup>®</sup> +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.	<ul> <li>Byt dörrlist (se handboken, kapitlet "Underhåll").</li> <li>Skötselanvisningar, för maximal livslängd: <ul> <li>Rengör alltid dörrlisten med en fuktig trasa efter färdig produktion.</li> <li>När grillprodukter tillagas mycket ofta (tjocka fettavlagringar bildas) ska dörrlisten även rengöras med en fuktig trasa mellan produktionscyklerna.</li> <li>Ställ inte in högre temperaturer än 180 °C om ugnen är på under längre tid utan produkter.</li> </ul> </li> </ul>	
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.	

		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 <sup>®</sup> +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 <sup>®</sup> +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.	

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

## EG-försäkran om överensstämmelse

Ratio Igling D-80 Gern www	onal AG ger Straß 5899 Lan nany v.rationa	de 62 hdsberg C	E	RATIONAL	
Product: Types:		Commercial CombiSteam Ovens Electr SelfCooking Center whitefficiency	ic Appliances SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202 (incl. CombiDuo)		
		Including dedicated extractor hoods:	EH 61/101/62/102 UV 61/101/62/102/201 UV Plus 61/101/62/102/20	(CombiDuo 61/101) (CombiDuo 61/101) 01 (CombiDuo 61/101)	
BG CZ D K, N E EE F FIN GB GR H HR LLV NL P L RO RU S SER SI SK R Mach	Фирма Ра Firma Rat Konformi Rational erki Rational erki Rational d Rational d Firma Rat Rational d Firma Rat Rational d Rational d Firma Rat Rational d Rational d R	trionian norst-pixgasa, ve resi npogykrin coorserciser H ional prohlašuje, že výrobký jsou v souladu s následujícími čisterkilivno, Rakional erkiški, dasa dises Produkte mit de laerer at disse produktor er i overensstemmelse med felge eclara que estos produktos son conformes con las siguien innitab, et antu di ototed vastvard järgmistelle EU normidel éclare que ces produkts sont en conformité avec les direct akouttas, ett a maña tuotteet tristriásit seuravien EU direct anal kijelenijk, kogy zen termékek meglefellenk at Europ javlijue da su ovi proizvodi sukladni siljedečim smjernican ichirara che quest produkta noce conformité les seguent Di atvirtina, kad šie produktai atkinka žemiau filvardintas ES ional apzino, ka izstrádájumi atbilis tekojošám ES normán erklaart, dat desa produktari a tokines atemiau filvardintas ES ional advisencia, ze dane wyroby są zydone z niniejszymi v rakatar, dat desa produktar a takano travanot chegyo provi da su ovi proizvodi u sąjasnosti sa sledečim smjernican i citozeli v tevitovodi u sąjasnosti sa sledečim sme i akajuje, da so u iv proizvodi u sąjasnosti sa sledečim sme i akajuje, da so u iv proizvodi u sąjasnosti sa sledečim sme i akajuje, da so u iv proizvodi u sąjasnosti sa sledečim sme i akajuje, da so u iv proizvodi u sąjasnosti sa sledečim sme i akajuje, da so u iv proizvodi u sąjasnosti sa sledečim sme i avajuje, da so u iv proizvodi u sąjasnosti sa sledečim sme i u u u unineln Avrupa Birliği' nin aşaşājdaki Direktiflerine uvg titve MD 2006/42/EC 50335-1 ker.1 (VDE 0700-1 ker.1):2014-04; EN 6 5-7:2012/A11:2014 50335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-1:20 502332 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2005	a cxepasuprre директизи на EC: směrnicemi EU: n folgenden EU: Richtinien übereinstimmen: ende EU-direktiver: tes Directivas Europeas: ie: vives de funion Européenne sulvantes: ktivlen vastimukset: oofnig EU directives: oofnig EU directives: oofnig EU directives: oofnig EU directives: oofnig EU directives: officient et test et test et test et volgende richtlijnen: as seguintes directiva EU: wytycznymi UE: u umföoarele directive ale Uniunii Europene: nujma Hopawa EC: u: micama EU: j: henrnicami EU: j: henricami EU: henricami EU: he		
	DIN EN I	SO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010	02233 08.1.2008		
Electr	o Magnetic - DIN EN 5 - DIN EN 6 - DIN EN 6 - DIN EN 5 - Anforder	Compatibility EMV 2014/30/EU is014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014- i000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 610 i1000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06; is014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014- ungen der Kategorie IV / Requirements of categori	1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011 000-3-11: 2000 2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 ry IV		
Restr	iction of	Hazardous Substances RoHS 2011/65/	/EU		
EN 1 devid	717: 201 ces to pre	1-08 Protection against pollution of pol event pollution by backflow – certified b	table water in water installations y KIWA.	and general requirements of	
Bei n In cas	Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit. In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.				

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas Managing Director

liga

Clows

i.V. Polent Segmann

i.V. Roland Hegmann Head of Approval / Compliance

## EG-försäkran om överensstämmelse

Rational AG Iglinger Straße 62 TANA ( F D-86899 Landsberg Germany www.rational-ag.com Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances Types: SelfCooking Center SCC XS 6 2/3 E (incl. CombiDuo) Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E Including UltraVent® XS Integration BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС: Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU: CZ Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen: DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver: F Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas: EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele: Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes: FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset: GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives: GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε. Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelveinek: н HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU: Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea: LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas: LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām: NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU: PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE: RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene: RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС: s Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv: SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU: Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU: SI SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU: TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar: Machinery Directive MD 2006/42/EC - DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10: EN 60335-1:2012 - DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014 EN 60335-1:2012/A11:2014 - DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012 - DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11: EN 62233:2008 - DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008 - DIN EN ISO 12100:2011-03: EN ISO 12100:2010 Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU - DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011 - DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000 - DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06; - DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 - Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow - certified by KIWA. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit. In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

1 allel Michael Haas

Landsberg, 01.01.2017

Managing Director

i.V. Roband He Param

i.V. Roland Hegmann Head of Approval / Compliance

## EG-försäkran om överensstämmelse

Rati	onal AG	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i				
Iolin	ger Stra	aße 62				
D_0	60001	and there C	<i>r</i>			
0-0	00331	andsberg	(m)	PATANAL		
Geri	many					
WW	w.ration	nal-ag.com				
Proc	luct:	Commercial CombiSteam Ovens Gas	Heated Appliances			
Tun		Solitorables Complete Windows Cost React Appliances				
iype	55.	Selicooking Center whiterhciency	SCC WE OI, SCC WE 02, SCC	C WE 101, SCC WE 102,		
			SCC WE 201, SCC WE 202.			
		Including dedicated extractor hoods:	EH 61/101	(CombiDuo 61/61)		
			UV 61/101	(CombiDuo 61/61)		
			UN/ Phys 61 /101	(CombiDuo 61 /61)		
			OV Plus 61/101	(CombiDuo 61/61)		
BG	Фирма	Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват н	а следващите директиви на ЕС:			
CZ	Firma R	lational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícím	i směrnicemi EU:			
D	Konform	mitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit de	en folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:			
DK, N	Rational e	rklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følg	ende EU-direktiver:			
E	Rationa	l declara que estos productos son conformes con las siguier	ntes Directivas Europeas:			
EE	Rationa	l kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normide	sle:			
P	Rationa	i déclare que ces produits sont en conformité avec les direc	tives de l'Union Européenne suivantes:			
GR	Pationa	i vakuuttaa, että nama tuotteet täyttävät seuraavien EU dire	konvien vaadmukset:			
GR	Rationa	ι αθαίατος από τη το ποριόμτα αυτά αναμοσφώνονται πορς τις	of mules the EF			
H	Mi, a Ra	kaloonal onjuuvei oni ta tipoiovita auta olujuopolevuvovita inpos tii oonjives tris (k.e.k.) Mi a Rahonal kiislentiikii hoovisen termekek meentelenteksi 25 turonal Unio kõvelkesö iránvelveineks				
HR	Rationa	l izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernica	ma EU:			
1	Rationa	I dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti D	irettive della Comunità Europea:			
LT	Rationa	l patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES	normas:			
LV	Firma R	ational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normār	n:			
NL	Rationa	l verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn me	t de volgende richtlijnen:			
P	A Ration	nal declara que estes produtos estão em conformidade com	as seguintes directivas EU:			
PL	Firma R	ational oswiadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi	wytycznymi UE:	2		
RU	Филма	Parkousa sagrager uno asuulle inseeling orgenator cae ave	Cu dimatoarele directive ale Omdrin Edropene			
S	Rational	l försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med f	följande EU-direktiv:			
SER	Rational	l izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim sme	rnicama EU:			
SI	Rational	l izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami E	U:			
SK	Firma R	ational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými s	mernicami EU:			
TR	Rational	l bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uy	gunluğunu onaylar:			
Direc	tive on Ar	poliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC				
-	EN 20	3-1-2014: EN 203-2-2:2006 EN 203-3:2009				
252	20	- 1.2017, EN 200-2-2.2000, EN 203-3.2008				
Mach	inery Dire	active MD 2006/42/EC		Approved		
-	EN603	335-1:2012		rippiored		
-	EN603	335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012		EC Directive		
-	EN603	335-2-102:2006 + A1:2010				

- EN62233:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2014; EN61000-3-3:2013.

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

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

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

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

leia al blas

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas Managing Director

WO arco Märtin

i.V. Marco Märtin / Produktentwicklung Teamleiter Wärme









#### Europe

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

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

RATIONAL Italia S.r.I. Tel. +39 041 5951909 info@rational-online.it rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG Tel. +41717279092 info@rational-online.ch rational-online.ch

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

#### America

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

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

Asia/Pacific 株式会社 ラショナル・ジャパン Tel. (03) 6316 -1188 info@rational-online.jp rational-online.jp

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

#### **RATIONAL International AG**

Heinrich-Wild-Straße 202 CH-9435 Heerbrugg Tel. +4171 727 9090 Fax +4171 727 9080 info@rational-international.com rational-online.com RATIONAL AUSTRIA GmbH Tel. +43 (0)662.832799 info@rational-online.at rational-online.at

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

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ Teл. +7 495 640 63 38 info@rational-online.ru rational-online.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu Tel. +90 212 603 6767 info@rational-online.com.tr rational-online.com.tr

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

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

RATIONAL 菜欣诺<sup>®</sup> 中国 Tel. +86 21 3183 7500 office.shanghai@rational-online.com rational-online.com

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

RATIONALAG Siegfried-Meister-Straße 1 D-86899 Landsberg a. Lech Tel. +49 (0)8191 3270 Fax +49 (0)8191 21735 info@rational-ag.com rational-online.com RATIONAL Belgium nv Tel. +32 (0) 37600370 info@rational.be rational.be

RATIONAL Sp. z o.o. Tel. +48 22 8649326 info@rational-online.pl rational-online.pl

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

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

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

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD Tel. +61 (0) 3 8369 4600 info@rationalaustralia.com.au rationalaustralia.com.au

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

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

**RATIONAL Wittenheim SAS** 

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