

Originalbruksanvisning SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®]



Ärade kund,

Grattis till din nya SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®]. Din SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] har ett lättförståeligt visuellt manövreringskoncept som gör att du direkt kan laga mat med perfekt kvalitet utan lång inlärning och dyra användarutbildningar.

I SelfCooking Control[®] -läget väljer du bara den mat du vill tillaga och önskat resultat, hur enkelt som helst med en knapptryckning - klart! Inga traditionella inställningar som temperatur, tid och fuktighet eller krånglig programmering och ständig tillsyn behövs.

Din SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] erbjuder naturligtvis också de mångsidiga möjligheter som kännetecknar en perfekt kombi-ugn. I programmeringsläget kan du skapa egna tillagningsprogram i en handvändning.

Vi lämnar 24 månaders garanti från installationsdatum. Förutsättning är att en komplett och korrekt garantianmälan har gjorts. Glasskador, glödlampor och tätningsmaterial liksom skador pga osakkunnig installation, användning, reparation, avkalkning eller osakkunnigt underhåll omfattas inte av garantin. Mycket glädje med din nya SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®].

RATIONAL AG

Vår tekniska support har öppet 5 dagar i veckan: +46(0) 313385470 Vid frågor om användningen, ring till RATIONAL Chef@Line[®] : +46(0) 40 680 85 00

Med reservation för tekniska ändringar i förbättringssyfte!

Atertorsaljare	Installatör:
	Installerat den:

Symbolförklaring	8
Första igångkörningen	9
Säkerhetsföreskrifter	11
Ansvar	15
Skötsel, besiktning, underhåll och reparation	16
Funktionsdelar	20
Användarinformation	21
Arbeta med kärntemperaturnålen	24
Arbeta med handduschen	26
Allmänt handhavande	27
Allmän information	28
Hjälpfunktion	29
Symbolförklaring	29
Översikt driftsätt	30
Display efter påslagningen	30
3 olika driftsätt	31
SelfCookingControl ® -läge	32
Symbolförklaring	32
Information och kommandon under löpande process	33
Alternativ efter avslutad tillagning	33
Infoknapp	34
Exempel: Nötstek	35
Kombiläge	37
Symbolförklaring	37
Ångkokning	39
Varmluft	40
Kombination av ångkokning och varmluft	42

Info Inn

	ClimaPlus Control ®	44
	Tidsinställning eller permanent drift	45
	Manuell förvärmning	45
	Manuell pensling	47
	Lufthastighet	47
	Nedkylning	49
Efficien	t LevelControl ® (ELC ®)	51
	Teckenförklaring	51
	Ladda maträtter i valfönstret	53
	ELC ® - Spara tillagningsprogram	54
	Spara ELC ® -tillagningsförlopp	54
	Placera maträtterna och starta	55
	Radera maträtt	57
	Spara varukorgar	58
Program	nmeringsläge	59
	Symbolförklaring	59
	Bildvy	61
	Sorterings- och filterfunktion	62
	SelfCooking Control ® -läge	63
	Programmera - Combi-steamer-läge	65
	Programmera – ELC-läge	67
	Spara under pågående användning	69
	Starta program	70
	Kontrollera programsteg	70
	Kopiera program	72
	Radera program	73
	Radera alla program	73

Ändra program	74
Ladda upp/ladda ner program	76
CareControl	77
Indikering skötsel- och nedsmutsningsskick	77
Uppmaning att rengöra	79
Starta rengöringen	81
Rengöringsnivåer	85
CleanJet ® +care-avbrott	86
Ugnskonfiguration med MySCC	87
Tid/datum	88
Format för tillagningstid	89
Realtidsformat	89
Automatisk starttid	90
Delta-T-tillagning	92
Språk	94
Temperaturformat	94
Ljusstyrka display	94
1/2 energi	95
Signaler	96
Antal nivåer	98
Ordningsföljd nivåer	98
Tallriksvikt bankett	98
Tallriksvikt à la carte	98
Ladda ner HACCP-data	99
Bilder	101
Ladda ner bilder	102
Ladda upp bilder	102

	Radera dina matbilder	102
	Aktualisering	103
	Ladda ner program	104
	Ladda upp program	104
	Radera alla program	104
	НАССР	105
	Ladda ner ugnsdata	106
	IP-adresser	107
	MySCC - Service	108
	Min ugn	108
	Hotline	108
	Spola ånggenerator	108
	Självtest	108
	Demonstrations-/Dummy-läge	109
	MySCC - MyDisplay	110
	Min profil	110
	Stänga profil	110
	Lösenord för "Stänga profil"	110
	Ändra profil	111
	Ladda ner profil	111
	Ladda upp profil	111
	MySCC – Obligatorisk rengöring	116
	Slå på/stänga av den obligatoriska rengöringen	116
	Tid fram till uppmaning om rengöring	116
	Fördröja rengöring	116
Komr	munikation	118
Unde	rhåll	119

	Service av luftfilter	119
	Byta dörrtätningen	120
	Byta halogenlampa	120
Avkalka ångmunstycket		121
Felmeddelanden 1		123
Innan du kontaktar service 1		127
ClubRATIONAL 1		130
EG-förså	EG-försäkran om överensstämmelse - elugnar	
EG-förså	EG-försäkran om överensstämmelse - gasugnar	





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



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



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



Frätande ämnen



Brandrisk!



Risk för brännskador!





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

Info 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 5x1/1, 8x1/1, 5x2/1 och 8x2/1 GN, placera en en flat kantin i mitten av inghängningsställen med öppningen nedåt.
- För ugnsstorlekarna 15x1/1 och 15x2/1 GN placera en flat kantin med öppningen nedåt både under det övre och undre fläkthjulet.
- Beakta informationen på displayen och i installationshandboken för ytterligare detaljer.

₿ Brandrisk!

Avlägsna förpackningsmaterial, startpaket samt galler och kantiner.



Steg	Meddelande	Beskrivning
1	START	Följ anvisningarna på displayen. Tryck på knappen för att starta självtestet.
2		Välj anslutning till normalt eller mjukt vatten.
3	Vidare	Bekräfta med "Vidare".

iteg	Meddelande	Beskrivning
4	internet int	Testet startar automatiskt. Status visas i det övre fältet och den återstående tiden fram till självtestets slut visas i det nedre tidsfältet.



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

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

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



Kontroll varje dag före påslagning och användning

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





Varning!

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

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

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

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





Endast gasugnar

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



Om det luktar gas:

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



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 "CareControl".
- Lägg inga lättantändliga eller brännbara föremål i närheten av ugnen Brandrisk!
- När mobila ugnar och gejderställvagnar inte ska förflyttas måste hjulen bromsas. Om golvet är ojämnt kan vagnarna rulla iväg Risk för skador!
- När gejderställvagnarna förflyttas ska alltid kantinerna vara spärrade. Täck över kantiner som innehåller vätska så att varm vätska inte kan skvätta ut Risk för brännskador!
- Transportvagnen måste vara låst enligt anvisningarna när tallriksvagnen och gejderställvagnen sätts in och tas ut Risk för skador!
- Gejderställvagnen, tallriksvagnen, transportvagnen och ugnar på hjul kan välta om de körs i lutning eller över en tröskel – Risk för skador!



Ansvar

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



Varning!

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

- Stäng omedelbart av apparaten 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 apparatens lokala strömförsörjning och använd en brandsläckare (använd aldrig vatten för att släcka en fettbrand!).
- För att undvika korrosion i ugnsutrymmet ska ugnen rengöras dagligen även om den bara används i "Fuktig värme" (ångkokning).
- För att undvika korrosion ska ugnsutrymmet regelbundet smörjas in med vegetabilisk olja eller fett (ungefär varannan vecka).
- Rengör apparatens utsida med hjälp av milda hushållsrengöringsmedel, till exempel diskmedel, på en mjuk och fuktig trasa. Använd inga frätande eller repande ämnen.
- Ugnen skall inte rengöras med högtryckstvätt, ångtvätt eller vattenspruta.
- Rengör inte ugnen med syror och se till att det inte bildas sura ångmoln. Det kan skada ytskiktet på kromnickelstålet och ugnen kan eventuellt missfärgas.
- Använd endast rengöringsmedel från ugnstillverkaren. Rengöringsmedel från andra tillverkare kan leda till skador och garantin upphör i så fall att gälla.
- Använd aldrig skurmedel eller rengöringsmedel med slipeffekt.

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

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

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



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

- Stäng omedelbart av apparaten 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 apparatens lokala strömförsörjning och använd en brandsläckare (använd aldrig vatten för att släcka en fettbrand!).
- För att undvika korrosion i ugnsutrymmet ska ugnen rengöras dagligen även om den bara används i "Fuktig värme" (ångkokning).
- För att undvika korrosion ska ugnsutrymmet regelbundet smörjas in med vegetabilisk olja eller fett (ungefär varannan vecka).

A Skötsel, besiktning, underhåll och reparation

- Rengör apparatens utsida med hjälp av milda hushållsrengöringsmedel, till exempel diskmedel, på en mjuk och fuktig trasa. Använd inga frätande eller repande ämnen.
- Ugnen skall inte rengöras med högtryckstvätt, ångtvätt eller vattenspruta.
- Rengör inte ugnen med syror och se till att det inte bildas sura ångmoln. Det kan skada ytskiktet på kromnickelstålet och ugnen kan eventuellt missfärgas.
- Använd endast rengöringsmedel från ugnstillverkaren. Rengöringsmedel från andra tillverkare kan leda till skador och garantin upphör i så fall att gälla.
- Använd aldrig skurmedel eller rengöringsmedel med slipeffekt.





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

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

Luftfilter artikelnummer: 40.03.461

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

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

Detta luftfilter kan bara bytas av en auktoriserad servicepartner.

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

Besiktning, underhåll och reparation

A Varning – Högspänning!

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

Funktionsdelar

 Ugnsnummer (endast synligt vid öppen dörr)

Info

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



Bordsmodell på skåp US IV



Användarinformation

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



Info

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

Info Användarinformation

Max beskickningsmängd beroende på ugnsstorlek

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



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

Bordsmodeller med inhängningsställ

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

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



Info Användarinformation

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

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



Arbeta med kärntemperaturnålen



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[®] med tallriksvagn



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

Användarinformation



Info

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



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





Info Användarinformation

Arbeta med handduschen

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



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

Info Allmänt handhavande

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



Använd den centrala inställningsratten för att ändra inställningarna.



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



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

Info Allmänt handhavande

Allmän information



Tillbaka till startnivån



Statusindikering Röd pil för förvärmning, blå pil för nedkylning.



Hjälpfunktion



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



Programmeringsläge



Tillagningsslut visas genom en signal och en animering.



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



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



Tillbaka/Avbrott

Info Allmänt handhavande

Hjälpfunktion

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

Symbolförklaring



Starta hjälpfunktionen



Öppna huvudmenyn och välj handbok



Bläddra en sida framåt



Bläddra en sida bakåt



Öppna föregående kapitel



Lämna hjälpfunktionen



Nästa kapitel/mer information



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

Display efter påslagningen



På/Av-knapp





MySCC



CareControl

Hjälpfunktion

CareControl

Kombi-läge



Finishing[®]

Ytterligare funktioner



Efficient LevelControl® Systemläge



Programmeringsläge

Info Översikt driftsätt

3 olika driftsätt

SelfCooking Controlläge

Kombi-läge

Programmeringsläge



Du kommer till SelfCooking Control[®] -läget efter påslagningen eller genom att trycka på Homeknappen

Se kapitlet "SelfCooking Control[®] -läget" för en beskrivning.



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

närmare beskrivning.



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



SelfCookingControl[®] registrerar storleken och beskickningsmängd på den mat som ska tillagas. Tillagningstid, temperatur och ugnsklimat anpassas löpande. Den återstående tiden visas.

Exempel och nyttiga tips hittar du i användningshandboken.

Symbolförklaring



Tillagningshastighet



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Delta-T



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Tillagningstid



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Bryning



Kärntemperatur/tillagningsgrad



Produktens tjocklek



Jäsvolym



Ugnsklimat



Pensling



Fläkthastighet



Bryningstemperatur

Produktens storlek

Tillagningsgrad



Spröd skorpa



Gratinera





Halvfabrikatgrad



Information och kommandon under löpande process



Indikering förvärmning





Indikering nedkylning





Avbryt

Alternativ efter avslutad tillagning



Hålla temperatur



Flytta kärntemperaturnål







Spröd skorpa



Vidare med tid



Beskicka ny laddning



Infoknapp

Infoknappen visar vid behov hur många processteg som den aktuella tillagningsprocessen innehåller och vilka efterföljande alternativ som kan väljas.



Indikering av tillagningsföljd

Nedan som exempel tillagningsföljden "Steka":



Med hjälp av ett exempel vill vi kortfattat förklara hur ugnen ska manövreras. Ytterligare råd om hur du lekande lätt kan laga till din mat finner du i användarhandboken. Eller följ helt enkelt guidningen på displayen.

Exempel: Nötstek

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen "Kött".
2	Steka	Tryck på knappen "Steka".
3	2	Välj tillagningshastighet
4		Välj bryningstemperatur.
5	2	Välj kärntemperatur/tillagningsgrad.
6	T ms 09:55	Ugnen förvärms automatiskt.
7		Uppmaning att beskicka.



SelfCookingControl® -läge

Steg	Meddelande	Beskrivning
8	2	Sätt kärntemperaturnålen.
9	03:58	Indikering återstående tid
10	Slut	Tillagningstid slut – summern ljuder, välj alternativ.




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

3 manuella driftsätt

🥸 Ångkokning



Varmluft



Kombination av Ångkokning och Varmluft



Exakt procentuell inställning av fuktigheten i ugnsklimatet



Inställning av ugnstemperatur



Inställning av tillagningstid



Inställning av kärntemperatur



Förvärma



Permanent drift



Pensla

Symbolförklaring





MySCC



Carecontrol





Hjälpfunktion



Fläkthastighet

Nedkylning



Hämta programmeringsfunktionen



Tillbaka/Avbryt



Tryck på knappen för ugnstemperatur för att visa aktuella tillagningsdata som aktuellt ugnsklimat och aktuell ugnstemperatur.

Håll knappen intryckt under 10 sek för att visa de aktuella värdena permanent fram till nästa inställning.



Ångkokning

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

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	<u></u>	Tryck på knappen.
2	8	Tryck på knappen och ställ in önskad temperatur. Standardvärde är sjudningstemperatur.
3		Tryck på knappen och ställ in önskad tillagningstid.
3	2	Alternativt: Tryck på knappen "Kärntemperaturnål" och ställ in önskad kärntemperatur.





Varmluft

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

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

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



Combi-steamer-läge



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

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

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



Kombination av ångkokning och varmluft

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

Tillagningssätt: stekning, bakning

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



🎏 Combi-steamer-läge



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

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



ClimaPlus Control®

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



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



Varmluft: Med ClimaPlus Control [®] kan du begränsa produktfuktigheten i ugnsutrymmet. Röda balkar 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 balkar som visas i klimatfönstret, desto fuktigare är ugnsatmosfären, dvs desto högre är fuktighetshalten.





Tidsinställning eller permanent drift

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

Manuell förvärmning

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



Combi-steamer-läge



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

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

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

Inställning av starttid: Se kapitlet "Automatisk starttid".



Manuell pensling

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

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

Temperaturområde: 30 °C till 260 °C ugnstemperatur.



Tryck på knappen "Pensling" för en penslingsdos.

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



Pensling med



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



l penslingsdos 1 sek)



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

Lufthastighet

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



Tryck på knappen och ställ in önskad lufthastighet med inställningsratten.



Turbo-lufthastighet



Standard-lufthastighet



1/4 lufthastighet



Takta fläkthjulet med 1/4 lufthastighet







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



Combi-steamer-läge



Varning!

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





Utnyttja inskjutningsnivåerna i din ugn för olika tillagningsförlopp samtidigt. Efficient LevelControl[®] visar vilka maträtter som kan tillagas tillsammans och anpassar intelligent tillagningstiden till beskickningsmängd samt antalet dörröppningar och hur länge de varar.



Tryck på knappen för att komma till Efficient LevelControl-läget.

Teckenförklaring





Home-knapp



Välja ny maträtt



Radera maträtt





tidsfönstret)







Nedkylning

Det går att hålla ugnsutrymmet precis lagom varmt med rätt ELC®-inställning, även när inga bongar har kommit in. 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.





Ladda maträtter i valfönstret





ELC[®] - Spara tillagningsprogram

Se kapitlet "Programmera - ELC[®] -läge" för att spara ett nytt ELC[®] -program.

Spara ELC[®] -tillagningsförlopp

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	ELC Ångkoka	Tryck på knappen "ELC Ångkoka".
3		Anpassa tillagningsparametrarna.
4		Tryck på knappen för att spara.
5	Ångkoka morötter	Ange namn, t ex Ångkoka morötter.
6	\checkmark	Tryck på knappen för att spara namnet.



Placera maträtterna och starta

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Platz- halter	Tryck på den önskade maträtten i valfönstret.
2	10	Placera maträtten genom att dra den med fingret (drag & drop) till den önskade inskjutningsnivån eller tryck på den passande inskjutningsnivån. Förloppet startar automatiskt.
3		Ugnen förvärms automatiskt.
4	Beskicka	När förvärmningstemperaturen är uppnådd uppmanas du att beskicka.





- Genom att trycka på en aktiv maträtt i tidsfönstret och hålla den intryck framhävs de maträtter som kan kombineras med den aktiva maträtten i valfönstret.
- Så länge maträtten är aktiv kan maträtten placeras genom att trycka på den lediga inskjutningsnivån i tidsfönstret.
- Maträtter med samma klimat kan placeras samtidigt.
- Genom att trycka på standby-knappen (ELC[®] -symbol) upprätthålls den aktuella ugnstemperaturen under en bestämd tid (förinställning 30 minuter, tidsinställning i MySCCstandby).
- Genom att trycka på tiden kan tidsfönstret ställas om till aktuell tid.



Radera maträtt

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





Spara varukorgar



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



I programmeringsläget kan man enkelt skapa egna tillagningsprogram. Du kan kopiera och anpassa de 7 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 12 steg.



Tryck på knappen för att komma till programmeringsläget.

Symbolförklaring







Fönster för val - Starta program



Nytt program



Nytt ELC-program



Kopiera program

-	

Radera program



Ändra program



Bildvy



Listvy



Öppna MyDisplay





Fönster för val - 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



Noteringar om programmet



Bild av tillbehören som programmet avser



Val av extra attribut



Grupp (t ex frukost)



Tilldelningen till en grupp markeras genom att trycka på knappen gruppindelning.

En befintlig indelning indikeras med en grön bock.



Lagrade meddelanden i ett program visas direkt genom att trycka på knappen notera

Befintliga notera indikeras med en grön bock.



Symbolen visar det sparade programmets driftsätt som t ex Kombination av ångkokning och varmluft. För tillagningsprocesser med SelfCooking Control® och EPS visas andra symboler.



Bildvy

I bildvyn visas alla program endast med en titelbild. 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.





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.

Följande sorterings- eller filterkriterier står till förfogande:

- **Namn:** Programmen sorteras i alfabetisk ordningsföljd, ingen filterfunktion (standardinställning).
- Programtyp: Programmen sorteras med utgångspunkt från driftsätt, ingen filterfunktion.
- **Sista 20:** Endast de 20 sist använda programmen visas, automatisk filterfunktion. Det sist använda programmet står först.
- **Favoriter:** Programmen sorteras med utgångspunkt från favoritinställning, automatisk filterfunktion. Programmens favoritstatus noteras först i programattributen.
- **Skapare:** Programmen sorteras med utgångspunkt från skapare, automatisk filterfunktion. Programmens skapare noteras först i programattributen.
- **Grupp:** Programmen filtreras med utgångspunkt från en vald grupp, t ex "Frukost". Programmens grupp noteras först i programattributen.



SelfCooking Control[®] -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 t ex en bild för maträtten eller lämna programdetaljvyn genom att trycka på "spara"- knappen.





Programmera - Combi-steamer-läge

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen för att skapa ett nytt program.
3	Äggröra	Ange programnamn (t ex äggröra).
4	\checkmark	Tryck på knappen för att spara namnet.
5		Välj ett manuellt driftsätt, t ex "Kombination".
6		Tryck på knappen för att förvärma ugnen.
7		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 – ELC-läge

Utnyttja inskjutningsnivåerna i din ugn för olika tillagningsförlopp samtidigt. Efficient LevelControl[®] 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	Z	Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen för att skapa ett nytt ELC- program.
3	Bakverk	Ange programnamn (t ex äggröra).
4	\checkmark	Tryck på knappen för att spara namnet.
5		Välj ett manuellt driftsätt, t ex "Varmluft".
6	1	Välj önskade tillagningsparametrar.
7	END	Tryck på knappen för att spara steget.







10

Spara under pågående användning

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

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



Starta program

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

Kontrollera programsteg

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









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

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

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

Radera alla program

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



Programmeringsläge

Ändra program

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på knappen.
2	ten 🛓	Välj program med pilknapparna eller den centrala inställningsratten.
3	Ē	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







Ladda upp/ladda ner program

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Z	Tryck på knappen.
2		Tryck på knappen.
3	N PROG	Tryck på knappen för att spara befintliga program på ett USB-minne.
4	PROG /	Tryck på knappen för att överföra befintliga program från ett USB-minne. Se kapitlet "MySCC - Kommunikation uppladdning/ nedladdning" för ytterligare detaljer.

CareControl

Det intelligenta 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 redan när de bildas.

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

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	CareControl	Tryck på knappen.
2	Care	l det övre "Care"-diagrammet visas ugnens aktuella skötselskick.
3	Clean	I det undre "Clean"-diagrammet visas ugnens aktuella nedsmutsningsskick.

Indikering skötsel- och nedsmutsningsskick

ræ	
	En grön balk:
	"Care"-indikering: Ugnen är i bästa skötselskick.
	"Clean"-indikering: Ugnen har rengjorts för kort tid sedan.
	Flera fyllda balkar:
	"Care"-indikering: Ugnen är i medelgott skötselskick.
	"Clean"-indikering: Ugnen är nedsmutsad men du kan fortsätta att producera tills en uppmaning om rengöring kommer.
	Komplett fylld indikering, röda balkar syns:
	"Care"-indikering: Skötseln är otillräcklig och ugnen måste rengöras oftare med CleanJet+care.
	"Clean"-indikering: Ugnen är kraftigt nedsmutsad och bör rengöras vid uppmaning om rengöring.
Trend för hur "Care"-indil	keringen framskrider.

Uppmaning att rengöra

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



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



Den rekommenderade rengöringsnivån markeras i färg.



Steg	Meddelande	Beskrivning
	Pongöring Looro	
I	Rengoning + care	Du uppmanas au rengora ugnen.
2	CleanJet+care	Starta CleanJet [®] +care genom att trycka på
		knappen eller valj "senare".
3	mellan	Välj den rekommenderade och färgmarkerade rengöringsnivån t ex "mellan" och föli
Ū		menyguidningen.

Uppmaningen att rengöra med CleanJet[®] +care upprepas i regelbundna intervall tills en CleanJet[®] +care rengöring görs.

CareControl

Starta rengöringen

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





CareControl

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



Varning!

- Öppna inte ugnsdörren under rengöringen. Rengöringskemikalier och varm ånga kan strömma ut – Risk för frät- och skållning!
- Kontrollera det kompletta ugnsutrymmet (även bakom ventilationsplåten) med avseende på rester av rengöringsmedel när CleanJet[®] +care-rengöringen är avslutad. Avlägsna rester och spola noggrant av det kompletta ugnsutrymmet (även bakom ventilationsplåten) med handduschen Risk för frätskador!

Anvisningar för hantering av kemikalier:



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



Bordsmodeller: Fyll på den visade mängden caretabletter i lådan.



Golvmodeller: Fyll på den visade mängden caretabletter i luckan.



Rengöringstablett: Ta bort skyddsfolien.



Lägg rengöringstabletterna i ventilationsplåtens tablettkorg.



Lägg inte tabletterna i ugnsutrymmet – Risk för skador!

CareControl



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

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



Rengöringsnivåer

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

CleanJet[®] +care-avbrott

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

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



Med MySCC kan du göra alla grundinställningar för ugnen (t ex tid, datum, språk etc). Välj följande undermenyer:



Tryck på MySCC-knappen för att ändra ugnskonfigurationen.



Ugnsinställningar

som t ex språkval,

tid/datum etc.

HACCP-data på ett

USB-minne.



Nedladdning/ uppladdning av bilderna, program, ugnsdata, HACCP etc.



Funktioner som rör ugnens service som t ex ugnstyp och data, hotline.





Konfigurera din display och åtkomsträttigheterna med myDisplay.

Konfigurera den obligatoriska rengöringen.

Ugnskonfiguration med MySCC

Tryck inställningsknappen för att ändra t ex språk, tidsformat, tid/datum, signaler etc.

Tid/datum

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	M	Tryck på MySCC-knappen.
2	000	Tryck på knappen Inställningar.
3	40	Tryck på knappen Tid/datum.
4	11:00	Välj fältet för tid och ställ in tiden med inställningsratten. Bekräfta inställningen genom att trycka på inställningsratten.
5	24.12.2010	Välj fältet för datum och ställ in datum med inställningsratten.



Tidsformat



Format för tillagningstid



Tryck på Format för tillagningstid. Det inställda formatet för tillagningstid framhävs.

h:m visar timmar:minuter, m:s visar minuter:sekunder Programmering: Tidsformatet kan ändras för varje programsteg. Exempel: Programsteg 1 i (h:m) och programsteg 2 i (m:s).

Realtidsformat



Tryck på Realtidsformat. Det inställda realtidsformatet framhävs (datumformatet ändras automatiskt).



Automatisk starttid

Du kan låta ugnen starta automatiskt.

Observera! Vi vill påpeka att det av hygieniska skäl är mycket olämpligt att under en längre tid förvara livsmedel i ugnar som varken är nedkylda eller uppvärmda!

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	M	Tryck på MySCC-knappen.
2	000	Tryck på knappen Inställningar.
3		Tryck på knappen Starttid.
4	04:00	Välj fältet för tid och ställ in önskad starttid med inställningsratten.
5	25.12.2010	Välj fältet för datum och ställ in önskad dag.
6		Välj ett driftsätt, t ex Kött och gör de önskade inställningarna.
7	12.48 20.811	Starttiden är aktiv, displayen blir mörkare och endast starttiden och knappen Avbrott-starttid visas på ugnsdisplayen.





Avaktivera starttid



Tryck på knappen Avbrott för att avaktivera starttiden.



Delta-T-tillagning

Delta-T = Differenstemperatur mellan kärn- och ugnstemperatur. Eftersom ugnstemperaturen stiger långsamt fram till tillagningens slut och med en konstant differens till den aktuella kärntemperaturen, tillagas köttet längre (kan endast väljas i Combi-steamer-läget).



Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Välj ett manuellt driftsätt, t ex Varmluft.
2		Tryck på MySCC-knappen.
3	000	Tryck på knappen Inställningar.
4	Δτ	Tryck på Delta-T-knappen.



MySCC - Inställningar

Steg	Meddelande	Beskrivning
5	20°C	Ställ in önskad Delta-T-differenstemperatur.
6	2	Ställ in önskad kärntemperatur.





Språk, temperaturformat, ljusstyrka display

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Tryck på MySCC-knappen.
2	000	Tryck på knappen Inställningar.

Språk



Tryck på knappen och ställ in språk med inställningsratten.

Temperaturformat



Tryck på knappen. Det inställda temperaturformatet (Celsius eller Fahrenheit) framhävs.

Ljusstyrka display



Tryck på knappen och ställ in ljusstyrkan stegvis med inställningsratten.



1/2 energi

Uppvärmningens effektförbrukning minskar med 50 % (t ex typ 10 x 1/1 GN från 18 kW till 9 kW). Kan inte väljas i SelfCookingControl[®] -läget!

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Välj ett manuellt driftsätt, t ex Varmluft.
2	M	Tryck på MySCC-knappen.
3	000	Tryck på knappen Inställningar.
4	E2	Tryck på 1/2-energi-knappen.
5	F 2	"E/2" (halv energi) visas.





Signaler

Du kan ställa in ugnens akustiska signaler (typ, volym, längd etc) individuellt efter dina önskemål.

Signalen för följande funktioner kan anpassas:



Den allmänna volymen för ugnens signaler.



Uppmaning vid tillagningens slut.



Uppmaningen att beskicka.



Fel registrerat (t ex kärntemperaturnål)/Avbrott.



Uppmaningar vid manuella program. Signalen läggs in manuellt i programmet.



Avstängning av knapptonen.

Följande signalegenskaper kan väljas för funktionerna:



Välj en signalton i denna kolumn.



Ställ in signalens längd (PERMANENT/AV/sekunder) i denna kolumn.



Ställ in den individuella volymen (0-100 %) i denna kolumn.



Ställ in intervallens pulslängd (AV/ sekunder/utan) i denna kolumn.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC-knappen.
2	000	Tryck på knappen Inställningar.



MySCC - Inställningar

Steg	Meddelande	Beskrivning
3	-	Tryck på knappen Signaler.
4	4	Tryck på första fältet, t ex för beskickningssignalen och välj en signalton, t ex typ 4.
5	70%	Tryck på fält nr 2 och ställ in volymen för beskickningssignalen, t ex 70 %.
6	130	Tryck på fält nr 3 och ställ in tiden för beskickningssignalen, t ex 130 sekunder.
7	25	Tryck på fält nr 3 och ställ in pulslängden för beskickningssignalen, t ex 25 sekunders signal per minut.



Ordningsföljd och antal inskjutningsnivåer (level), tallriksvikt

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på MySCC-knappen.
2	000	Tryck på knappen Inställningar.

Antal nivåer



Tryck på knappen och ställ in antalet inskjutningsnivåer för ELC.

Ordningsföljd nivåer



Tryck på knappen och ändra ordningsföljden i numreringen av inskjutningsnivåer.

Tallriksvikt bankett



Tryck på knappen och välj passande vikt (tom bankett-tallrik).

Tallriksvikt à la carte



Tryck på knappen och välj passande vikt (tom à la carte-tallrik).



Data sparas under en tidsrymd på 10 dagar och kan vid behov hämtas via ugnens USBgränssnitt. Följ anvisningarna för att spara permanent.

Ladda ner HACCP-data

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in USB-minnet i uttaget under manöverpanelen.
2	M	Tryck på MySCC-knappen.
3	HACE	Genom att trycka på knappen öppnas HACCP- läget.
4	12.09.2011	Tryck på det första datum-/tidsfältet och ställ in önskat begynnelsedatum för uppgifterna med inställningsratten.
5	22.09.2011	Tryck på det andra datum-/tidsfältet och ställ in önskat slutdatum för uppgifterna med inställningsratten.
6	HACCP	Starta nedladdningen genom att trycka på knappen. När nedladdningen är färdig visas USB-minnet förbockat.







Bilder

Du kan hantera dina egna matbilder i programmeringsläget via den integrerade USBporten. Innan bilderna kan användas i displayen måste varje bild omvandlas till ett speciellt filformat.

Du hittar en användarvänlig applikation för att redigera dina bilder på ugnstillverkarens "Club" hemsida. Det är gratis att registrera sig och att använda funktionen. Du hittar dit genom att följa anvisningarna på tillverkarens hemsida.

Anslut sedan USB-minnet med bilderna till ugnen, använd bildfunktionen för att spara och radera dina bilder enligt följande:





Ladda ner bilder



Tryck på knappen för att spara dina matbilder på USB-minnet.

Ladda upp bilder



Tryck på knappen för att spara dina bilder på USB-minnet som matbilder i programmeringsläget.

Radera dina matbilder



Tryck på knappen för att radera alla dina matbilder i programmeringsläget.



Om du inte har möjlighet att använda funktionen på Club-sidan, följ instruktionerna nedan för att spara bilder:

- Bildupplösning: fyrkantig 134 x 134 pixlar
- Bildformat: PNG
- Bildstorlek: upp till 50 kBytes
- Bildnamn; tillåtna tecken "a-z", "0-9", "_". Exempel: "stora_pretzels_2.png"
- Antal bilder: upp till 100 bilder.

Alla bilder måste sparas på USB-minnet i en mapp som heter "userprogpix".



En grön bock bekräftar att åtgärden utfördes korrekt. Vänta på bekräftelsen innan USB-minnet tas bort.



Aktualisera programvara, programadministration, ugnsdata

Du kan förvalta program, aktualisera ugnens programvara och spara ytterligare ugnsdata på ett USB-minne via det integrerade USB-gränssnittet.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in USB-minnet med ugnens programvara i uttaget under manöverpanelen.
2	Į.	Tryck på MySCC-knappen.
3		Tryck på knappen.
4		Tryck på knappen och välj en funktion.

Aktualisering



Knappen blir aktiv när programvaran på USB-minnet identifieras. Tryck på knappen för att starta aktualiseringen. Följ anvisningarna på bildskärmen och avbryt inte strömförsörjningen till ugnen.





Du kan även starta aktualiseringen genom att stänga av/slå på ugnen när USB-minnet är instucket.

Endast original USB-minnen från tillverkaren får användas för aktualiseringen av programvaran. Se även till att endast programvaran finns på USB-minnet och inga andra data.

Ladda ner program



Tryck på knappen.

Vid hämtning av tillagningsprogram till USB-minne krävs det ett separat USB-minne för varje apparat.

Vid hämtning av HACCP-data kan ett USB-minne användas för flera apparater.

Ladda upp program



Tryck på knappen. Tillagningsprogrammen sparas på ugnen.

Radera alla program



Tryck på knappen två gånger för att radera alla självskapade program, processer och grupper från programmeringsläget.





Varukorgarna raderas inte. Varukorgarna kan bara raderas i programmeringsläget och en och en med raderingsknappen.

HACCP

[a





Se även kapitlet "HACCP" för mer information.



Ladda ner ugnsdata

Tryck på knappen. Ugnsdata sparas på USB-minnet.







USB-symbolen lyser när ett USB-minne har identifierats. Nu kan data spelas in, laddas ner eller permanent skrivas in.



"Bekräftelse"-bocken signalerar en framgångsrikt avslutad funktion. Ta först bort USB-minnet när bekräftelsen visas.



IP-adresser

Du kan förbinda din ugn med ett nätverk via Ethernet-gränssnittet (tillval). Spara din IPadress enligt följande för att upprätta förbindelsen.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1		Sätt in USB-minnet med ugnens programvara i uttaget under manöverpanelen.
2	M	Tryck på MySCC-knappen.
3	5	Tryck på knappen.
4	IP	Tryck på knappen och välj en funktion.
5	LAN IP	Tryck på knappen och ange din LAN IP- adress.
6	LAN Gateway IP	Tryck på knappen och ange din gateway- adress.
7	LAN subnetmask	Tryck på knappen och ange din subnetmask- adress.



I servicenivån kan du hämta data som t ex ugnstyp/programvara eller hotline-numren.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	M.	Tryck på MySCC-knappen.
2	18	Tryck på knappen "Service".

Min ugn



Tryck på knappen för information om ugnstyp och programvaruversion.

Hotline



Tryck på knappen för att visa hotlinenumren till kundtjänst eller Chef-Hotline.

Spola ånggenerator



Tryck på knappen för att spola ånggeneratorn.

Självtest



Tryck på knappen för en kort automatisk självtest av ugnen. Du får ett meddelande som anger om alla funktioner är OK.


Demonstrations-/Dummy-läge



Tryck på knappen för demonstrationsläge. Alla ugnsfunktioner simuleras endast i demonstrationsläget. Ugnen kan inte användas för tillagning.





Konfigurera din display och åtkomsträttigheterna med funktionen "myDisplay". Du kan begränsa åtkomsten så att t ex endast tillagningsförlopp som du själv har sparat kan väljas av användaren.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på "MySCC"-knappen.
2		Tryck på knappen "MyDisplay".

Min profil



Tryck på knappen t ex "Profil 1" för att växla till den tillhörande profilvyn. Om du har skapat ett lösenord för profilen uppmanas du att ange detta.

Stänga profil



Tryck på knappen för att växla till standardvyn. Du lämnar nu profilvyn.

Lösenord för "Stänga profil"



Tryck på knappen för att spara ett lösenord för avaktivering av profilerna.





Ändra profil



Tryck på knappen för att ändra profilen. Följande vy öppnas.

Ladda ner profil



Tryck på knappen för att ladda ner profiler från ugnen till USB-minnet. Sätt in USB-minnet innan du trycker på knappen.

Ladda upp profil



Tryck på knappen för att ladda ner profiler från USB-minnet till ugnen. Sätt in USB-minnet innan du trycker på knappen.





Spara ett lösenord för att tillåta att profilen öppnas enbart med lösenord.

Begränsa driftsätt



Gömma Combi-steamer-läget.



Gömma SelfCooking Control[®] läget.



Gömma programmeringsläget.



MySCC - MyDisplay



Gömma CareControl.



Gömma ELC[®] läget.



En tryckt knapp står för en visad funktion. En bortvald eller inte tryckt, ljus knapp står för en gömd funktion när profilen är aktiv.

En del funktioner måste ställas in genom att både trycka på knappen och vrida på inställningsratten.

Begränsa inställningar och kommunikation



Gömma MySCC-inställningar.



Gömma MySCC-kommunikation.





Välja favorit för bild- eller listvy i programmeringsläget.



Gömma filtrering för listvyn.



Välja favorit för zoomfaktorn i bildvyn.



Välja favorit för filtrering (t ex grupp, manuella program etc).



Inställning av vyn för tillagningsparametrar: Tillagningsparametrar gömda, ingen ändring möjlig.



Gömma valmöjlighet för bild- eller listvy.



Gömma Nytt program, Ändra program, Radera program.



Välja favorit för sortering (t ex alfabetisk, typ etc).



Inställning av vyn för tillagningsparametrar: Tillagningsparametrar visas, men ingen ändring möjlig.



Tryck på knappen och välj en grupp (t ex Lunchgroup) som ska tilldelas profilen.







Funktionen "Grupptilldelning": När filtret "Grupp" hämtas i programläget visas bara innehållet i den tilldelade gruppen (Lunchgroup). Du kan kombinera grupptilldelningen med funktionen Favorit för filter. Välj favoriten "group" för att endast visa den tilldelade gruppen i programmeringsläget.

Begränsa CareControl



Tryck på knappen och välj de program som ska gömmas.



Gömda rengöringsprogram (knappen från) kan inte längre startas i CareControl. Observera att vissa rengöringsprogram (Rengörings- & Care-tabletter) krävs för att ugnen ska fungera felfritt.



Begränsa tilläggsinformation och definiera prioriteter



Info-knappen och hjälpfunktionen göms.



Tryck på knappen för att visa katalogstrukturen hos en programgrupp.



Spara ett namn som ska visas under ett tillagningsförlopp (t ex lunch).



Tryck på knappen och ställ in profilens prioritet, (5 högsta nivå, 1 lägsta nivå).





Den obligatoriska rengöringen uppmanar användaren att rengöra ugnen efter en viss definierad tid. När uppmaningen att rengöra visas kan ugnen först användas igen när rengöringen har genomförts. Utnyttja den obligatoriska rengöringen för att säkerställa rengörings- och hygienföreskrifterna när ugnen används i skift.

Steg	Meddelande	Beskrivning
1	Į.	Tryck på "MySCC"-knappen.
2	P	Tryck på knappen "Obligatorisk rengöring".

Slå på/stänga av den obligatoriska rengöringen



Tryck på knappen för att slå på/stänga av den obligatoriska rengöringen. Bilden av knappen visar en aktiv obligatorisk rengöring.

Tid fram till uppmaning om rengöring



Tryck på knappen och ställ in tiden (timmar) fram till uppmaning om rengöring.

Fördröja rengöring



Tryck på knappen och ställ in hur många timmar som rengöringen kan fördröjas efter uppmaning om rengöring.





Info Kommunikation

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

Då gäller följande:

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

Du kan testa anslutningen från en dator i samma nätverk genom att pinga apparaten.

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

Service av luftfilter

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

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

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

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

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





Byta dörrtätningen

Dörrlisten sitter fast i en skåra i ugnsutrymmet.

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



Ugnstätning:

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

Byta halogenlampa

Koppla först bort ugnen från spänningsförsörjningen!

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



Info Avkalka ångmunstycket

Kontrollera ångmunstycket 1 gång i månaden med avseende på kalkrester.







Allmänt om felmeddelanden på displayen



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

Info Felmeddelanden

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

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

Info Felmeddelanden

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

Info Felmeddelanden

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



Innan du kontaktar service

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



Innan du kontaktar service

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

Info Innan du kontaktar service

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

Info ClubRATIONAL

Som aktiv SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] -användare är du hjärtligt välkommen till 1-dagsseminariet Academy RATIONAL. Upplev i avspänd atmosfär hur du kan använda SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] på ett optimalt och effektivt sätt i ditt kök. Tider och platser för seminariet samt din personliga inbjudan får du hos din återförsäljare eller direkt på: www.club-rational.com. Deltagandet är kostnadsfritt.

Anmäl dig nu och bli medlem!

Medlemmar i ClubRATIONAL har dessutom tillgång till omfattande information, gratis nedladdningar och kan utbyta erfarenheter med RATIONAL köksmästare eller kollegor. Registrera dig redan i dag på www.club-rational.com. Medlemskapet i ClubRATIONAL är kostnadsfritt.

CLUB-fördelarna i översikt:

Gratis uppdateringar

Du har alltid den senaste versionen av programvaran till SelfCookingCenter® !

Recept – med bara ett knapptryck De bästa recepten för din SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] !

Nedladdningsområde

Dokumentation för alla ugnsserier!

ChefLine även per e-post

Kompetent hjälp från en kock till en annan!

Service Info även per e-post RATIONAL Service – alltid till din tjänst!

Nyhetsbrev en gång i kvartalet Du är alltid välinformerad!

Svar på vanligt ställda frågor Allt du alltid velat veta!

Anmäl dig redan i dag!

www.club-rational.com

Info EG-försäkran om överensstämmelse - elugnar

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





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

Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus,

- BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
- D Konformitätserklärung. Rational erktärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
- E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
- FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
- GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
- GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelvelnek:
- HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
- Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea;
- LT Rational patvirtina, kad šie produktal atitinka žemlau 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 în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам EC:
- S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
- SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU.
- SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
- SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sů v sůlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008,
- EN ISO 12100 :2010.

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008.

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 03.01.2013

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

EN 62233:2008 + Ber.: 2008

I.V. Roland Hegmann Product Architect Electric Appliances





Info EG-försäkran om överensstämmelse - gasugnar

(F

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



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

- ВС Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnícemi EU:
- D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
- E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
- FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
- GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
- GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelvelnek:
- 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 produktal atitinka žemlau 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 în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам EC:
- S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
- SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
- SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC

- EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 +

A13:2008 + A14:2010 ; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;

- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,

- EN 61000-3-2:2006: EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 03.01.2013

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

I.V. Rainer Otminghaus Product Architect Gas Appliances

Approved

EC Directive

EXAMINATION

A 5 7

. .

2009/142/EC

TYPE

65

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH TEL, +49 (0)8191.327387 E-MAIL info@rational-online.de www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S. TEL. +33 (0)3 89 570 555 E-MAIL info@rational-france.fr www.rational-france.fr

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

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

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

America.

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

RATIONAL BRASIL TEL. +55 (11) 3071-0018 E-MAIL info@rational-online.com.br www.rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン TEL, (03) 3812 -6222 メールアドレス info@rational-online.jp ホームページ www.rational-online.jp

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



RATIONAL AUSTRIA GmbH TEL. +43 (0)662.832799 E-MAIL info@rational-online.at www.rational-online.at

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

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

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ Тел.: +7 495 640 63 38

тел.: +7 495 640 65 36 Эл. почта: info@rational-online.ru www.rational-online.ru

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

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

RATIONAL 上海 电话:+86 21 64737473 电邮:office.shonghoi@rational-chino.com www.rational-chino.cn

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

RATIONAL International AG Heinrich-Wild-Straße 202 CH-9435 Heerbrugg TEL. +41717279090 FAX: +41717279080 E-MAIL Info@rational-international.com www.rational-online.com RATIONAL Belgium nv TEL. +32 15 285500 E-MAIL info@rational.be www.rational.be

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

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

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

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu TEL. +90 212 603 6767 E-MAIL info@rational-online.com.tr www.rational-online.com.tr

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

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

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

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62 86899 Landsberg a. Lech TEL. +49 8191 3270 FAX +49 8191 21735 E-MAIL info@rational-ag.com www.rational-online.com D RATIONAL AG 2013