



2 års
RATIONAL
garanti

Nu får du 2 års garanti och gratis
medlemskap i ClubRATIONAL.

www.rational-online.com/warranty

Bruksanvisning SelfCooking Center®



Kära kund,

grattis till ditt nya SelfCooking Center®. Med SelfCooking Center® kan man uppnå utmärkta tillagningsresultat i en handvändning utan tidskrävande upplärning, tack vare den enkla användningen.

I SelfCooking Control®-läget räcker det att välja produkt och önskat tillagningsresultat. Ett par knapptryck, sedan är det klart! Temperatur, tid och fuktighet behöver inte anges. Komplicerad programmering och ständiga kontroller slipper man helt.

Naturligtvis kan SelfCooking Center® även användas som en perfekt Combi-ångugn.

I programmeringsläget kan man skapa egna tillagningsprogram i en handvändning.

Vi ger 24 månaders garanti från dagen för första installationen. Detta förutsätter en korrekt och fullständig garantiregistrering. I garantin ingår inte glasskador, glödlampor och tätningsmaterial samt skador som uppstår genom osakkunnig installation, användning, underhåll, reparation och avkalkning. Vi önskar dig mycket nöje med ditt nya SelfCooking Center®.

RATIONAL AG

Vår tekniska kundtjänst har öppet 7 dagar i veckan: 031-338 54 70

Vid frågor om användningen, ring till RATIONAL Chef@Line: +46 40 680 85 00

Försäljare:	Installatör:
	Installerad den: _____
Ugnsnummer:	

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar!

Första idrifttagning	6
Symbolförklaring	6
Säkerhetsföreskrifter	7
Ansvar	9
Skötsel, besiktning, underhåll och reparation	10
Funktionsdelar	11
Information om ugsanvändningen	12
Max. beskickning beroende på ugsstorlek	12
Arbete med stektermometern	14
Arbete med handdusch	15
Översikt driftslägen	16
Allmän användning	17
SelfCooking Control®-läge	18
Combi-ångugnsläge	25
Fuktig värme	27
Torr värme	28
Kombination av fuktig värme + torr värme	29
ClimaPlus Control®	30
Tidsinställningar	31
Lufthastighet	32
Fläktjulshastighet	32
Nedkylning	33
Programmeringsläge – kontrollknappar	34
Programmering – SelfCooking Control®-läge	35
Programmera – Combi-ångugnsläge	36
Starta program, kontrollera programsteg	38
Ändra program	39
Radera alla program	40
Radera program	40
Kopiera program	41
LevelControl®-program	42
Programmeringsskydd	46
Ändra lösenord	47
CareControl – Underhållstillstånd	48
Rengöringsuppmaning	49
Nedsmutsningsindikator	49
CleanJet®+care-rengöring	50
CleanJet®+care-avbrott	53

Innehållsförteckning

CleanJet®+care – påminnelse	53
Delta-T-tillagning	54
1/2 energi	55
Automatisk starttid	56
CalcDiagnosis System® (CDS)	57
Avkalkning av ånggenerator	58
Avbrott i avkalkningsförlopp	60
Avkalkning av ångmunstycke	61
USB-minne (USB-pinne)	62
HACCP-protokoll	63
Import och export av program	64
Uppdatering av software	65
Nedladdning av service-data	65
Inställningar	66
Klockslag	66
Datum	66
Språk	66
Klockslagsformat	66
Tillagningsformat	66
Temperatur-format	66
Kontrast-inställning	67
Signalinställningar	67
Återställ fabriksinställning	67
Ändra IP-adress/Subnet-mask/Gateway-adress	68
Hushållsteknik	69
Service@Info	70
Chef@Line	70
"Typ"- Ugn- och softwareidentifiering	71
Hjälpfunktion	71
Störningsmeddelanden	72
Innan kundtjänst kontaktas	75
EG-försäkran om överensstämmelse – Elapparater	77
EG-försäkran om överensstämmelse – Gasenhet	78
ClubRATIONAL	79



Fara!

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



Varning!

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



Akta!

Potentiellt farlig situation som kan leda till lätta personskador.



Frätande ämnen



Brandrisk!



Förbränningsrisk!



Observera: Anvisning för att undvika materialskador.



Tips och tricks för daglig användning.

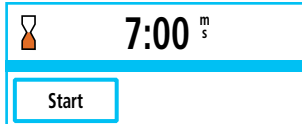
Första idrifttagning

Vid den första idrifttagningen av ditt nya intelligenta SelfCooking Center® uppmanas du att sätta igång ett automatiskt självtest. Detta självtest varar i ca 15 minuter och tjänar till att anpassa ditt SelfCooking Center® till de specifika omgivningsförhållandena.

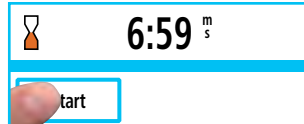


Brandfara!

Avlägsna förpackningsmaterial, starterkit samt galler och behållare.



Låt upphängningsskenor resp. gejderställvagnar vara kvar i apparaten. Stäng dörren.



Tryck på startknappen. Självtestet sätter igång och resterande tid visas.



Ugnsluckan får inte öppnas under självtestet. Om den öppnas avbryts testet. Du får då dagen efter åter en uppmaning om att starta självtestet.



Varning!

Felaktig installation, service, underhåll eller rengöring samt ändringar på ugnen kan orsaka materialskador och låtta till livshotande personskador. Läs noga igenom bruksanvisningen innan ugnen tas i drift.

Ugnen får endast användas för tillredning av mat i professionella kök. Alla annan användning är icke ändamålsenlig och farlig.

Livsmedel som innehåller lättantändliga ämnen (t.ex. livsmedel med alkohol) får inte tillredas i apparaten. Ämnen med låg brännpunkt kan självantända - brandrisk!

Rengörings- och avkalkningsmedel samt tillbehör får endast användas för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. Alla annan användning är icke ändamålsenlig och farlig.

Byt omedelbart ut hela glasskivan om den skulle skadas.



Varning!

Endast gasugnar

- Om ugnen är installerad under ett lufttugs måste det vara tillkopplat medan ugnen används – Förbränningsgaser!
- Om ugnen är ansluten till en skorsten måste utsugsledningen rengöras regelbundet enligt alla gällande bestämmelser – Brandrisk! (kontakta installatören)
- Lagg aldrig några föremål på ugnens avgasrör – Brandrisk!
- Området under ugnen får inte vara ojämnt eller blockerat på grund av föremål – Brandrisk!
- Ugnen får endast användas på vindstilla platser – Brandrisk!



Om det luktar gas:

- Stäng omedelbart av gastillförseln!
- Rör inte elkontakterna!
- Vädra i rummet!
- Undvik öppen eld och gnistbildning!
- Använd en extern telefon och kontakta ansvarig gasleverantör (om gasleverantören inte är tillgänglig ska närmaste brandstation kontaktas)!



Säkerhetsföreskrifter

Förvara bruksanvisningen lättillgänglig 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. Såvida inte användningen sker under övervakning av en person som kan ansvara för att säkerheten upprätthålls.

Använd endast händerna för att ställa in apparaten. Skador på grund av spetsiga, vassa och liknande föremål täcks inte av garantin.

För att undvika olyckor eller skador på ugnen måste personalen som använder den regelbundet delta i utbildning och få säkerhetsinformation.



Varning!

Kontroll varje dag före start och användning.

- *Spärra ventilationsplåten upptill och nedtill enligt anvisningarna – Den roterande fläkten kan orsaka skador!*
- *Kontrollera att inhängningsstället eller vagnen är låst i ugnsrummet enligt anvisningarna – Kantiner med varma vätskor kan falla ned eller åka ut ur ugnsrummet – Risk för brännskador!*
- *Innan du använder apparaten ska du kontrollera att det inte finns kvar några rester av rengöringstabletter i ugnsutrymmet. Avlägsna eventuella rester av rengöringsmedel och skölj noga med en handdusch – risk för frätskador!*



Varning!

Säkerhetsföreskrifter vid användning

- Kantiner med vätska och med mat som avger vätska får inte ställas på ett för högt hyllplan. Användaren måste kunna titta ner i kanten – Risk för brännskador!
Informationsdekaler medföljer med apparaten.
- Öppna alltid dörren till ugnsrummet långsamt (het ånga) – Risk för brännskador!
- Håll aldrig i tillbehör och andra föremål i det varma ugnsrummet utan att ha skyddshandskar på – Risk för brännskador!
- Temperaturen på ugnens utsida kan bli högre än 60 °C, rör endast vid knapparna – Risk för brännskador!
- Handduschen och vattnet som kommer ut ur handduschen kan vara hett – Risk för brännskador!
- Nedkylningsläge – Aktivera funktionen nedkylning endast om ventilationsplåten är spärrade enligt anvisningarna – Risk för skador!
- Ta inte tag i fläkten – Risk för skador!
- Rengöring – aggressiva kemikalier – risk för frätskador!
Bär lämplig skyddsklädsel vid rengöringen samt skyddsglasögon, handskar och skyddsmask. Beakta säkerhetsanvisningarna i kapitlet "CleanJet® + care-rengöring".
- Lagg aldrig några lättantändliga eller brännbara föremål i ugnens närhet – Brandrisk!
- När mobila ugnar och vagnar inte ska förflyttas måste hjulen bromsas. Om golvet är ojämt kan vagnarna rulla iväg – Risk för skador!
- När vagnarna förflyttas ska alltid kanten vara spärrade. Täck över kanten med vätskor i så att de heta vätskorna inte kan skvätta ut - Risk för brännskador!
- Transportvagnen måste vara låst enligt anvisningarna när tallriksvagnen och vagnen sätts in och tas ut – Risk för skador!
- Vagnen, tallriksvagnen, transportvagnen och ugnar på hjul kan välta om de körs i lutning eller över en tröskel – Risk för skador!

Ansvar

Installation och reparationer som utförts av icke auktoriserade yrkesmän eller som utförts med icke originalreservdelar samt alla tekniska ändringar av maskinen som inte har godkänts av tillverkaren leder till att tillverkarens garanti och produktansvar inte längre gäller.



Skötsel, besiktning, underhåll och reparation

För att bevara stålets goda kvalitet samt för hygienens skull och för att undvika driftsstörningar ska apparaten rengöras dagligen eller i alla fall efter varje rengöringsuppmaning. Följ anvisningarna i kapitlet "CareControl – CleanJet®+care-rengöring".



Varning!

Om inte ugnen rengörs eller rengörs otillräckligt kan fett och matrester i ugnsrummet antändas – Brandrisk!

- För att undvika korrosion i ugnsrummet måste ugnen rengöras dagligen även om den bara används med fuktig värme (kokning).
- För att undvika korrosion ska ugnsrummet regelbundet smörjas in med växtolja eller fett (ungefär varannan vecka).
- Rengör inte ugnen med högtryckstvätt.
- Rengör inte med syror och se till att det inte bildas sura ångmoln. Det kan skada ytskiktet på kromnickelstålet och ugnen kan så småningom bli missfärgad.
- Använd endast rengöringsmedel från ugnstillverkaren. Rengöringsmedel från andra tillverkare kan orsaka skador och sådana skador täcks inte av garantin.
- Använd aldrig skurmedel eller rengöringsmedel med slipeffekt.
- Daglig rengöring av ugnsrummet med ett mildt diskmedel ökar livslängden.
- Ta ut tilluftfiltret en gång i månaden och rengör det (se kapitlet Hushållsteknik).

Besiktning, underhåll och reparation

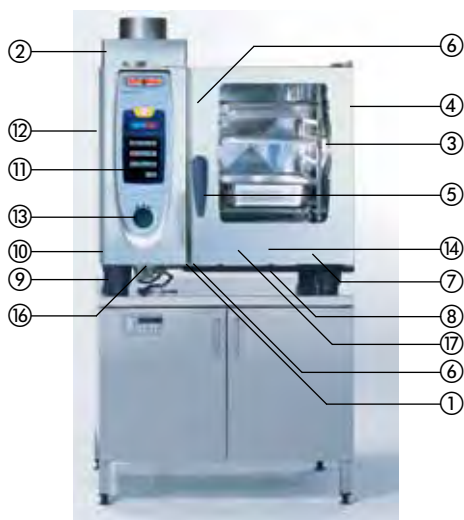


Varning – Högsänning!

- *Besiktning-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig tekniker.*
- *Vid rengöringsarbeten (undantaget CleanJet®+care-rengöring) liksom inspektions-, underhålls- och reparationsarbeten ska apparaten kopplas ur från elnätet.*
- *På ugnar med hjul (mobila) måste ugnens rörelsemöjligheter begränsas så att inga el, vatten eller avloppsledningar kommer till skada när ugnen förflyttas. Om ugnen förflyttas måste el-, vatten-, och avloppsledningar vara korrekst lossade. Om ugnen förflyttas måste el-, vatten-, och avloppsledningar vara korrekt lossade.*
- *För att vara säkra på att ugnen är tekniskt felfri ska underhåll utföras minst en gång per år av en behörig servicepartner.*

Funktionsdelar

- ① **Ugnsnummer**
(syns endast om dörren är öppen)
- ② **Spjäll** (tillval)
(gasugnar)
- ③ **Ugnsrumsbelysning**
- ③ **Ugnsrumsbelysning**
- ⑤ **Dörrhandtag**
Bordsugn: Enhandsanvändning med
Stängningsfunktion
Golvugn: Enhandsanvändning
- ⑥ **Upplåsning för att öppna dubbelglasskivan**
(inre)
- ⑦ **Integrerad och självtömmande droppränna i dörr** (inre)
- ⑧ **Ugnsdroppränna med direktanslutning till avloppet**
- ⑨ **Ugnsfötter**
(med inställbar höjd)
- ⑩ **Typskylt**
(med alla viktiga uppgifter som effekt, gastyp, spänning, faser och frekvens samt ugnstyp och ugnnummer (se kapitlet "Typ" - Ugn- och software-identifiering), alternativnummer
- ⑪ **Kontrollskärm**
- ⑫ **Skydd för elinstallation**
- ⑬ **Central inställningsratt**
- ⑭ **Handdusch**
(med automatisk indragning)
- ⑮ **Ugnsfötter**
(med inställbar höjd)
- ⑯ **Luftfilter**
(tilluft installationsrum)
- ⑰ **Fack/lucka för underhållstabletter**



Information om ugsanvändningen

- Placera aldrig värmekällor (t.ex. grillar eller fritöser) i ugnens närhet.
- Ugnen kan endast användas i rum med en rumstemperatur på $> 5^{\circ}\text{C}$. Om omgivningstemperaturen är lägre än $+ 5^{\circ}\text{C}$ måste ugsrummet värmas upp till rumstemperaturen ($> + 5^{\circ}\text{C}$) innan ugnen tas i drift.
- När dörren till ugsrummet öppnas stängs uppvärmningen och fläkten automatiskt av. Den integrerade fläktbromsen blir aktiv. Fläkten efterkörs ett litet tag.
- Om ugnen är påslagen i över 20 minuter utan att ett driftsläge eller CleanJet®+care är valt så aktiveras energisparläget automatiskt och displayen visar bara det aktuella klockslaget.
- Om ugnens läge inte ändras under användningen minskas displayens ljusstyrka automatiskt i två steg. Efter tio minuter genomförs den första minskningen av displayens ljusstyrka. Efter tio minuter till genomförs en minskning till av displayens ljusstyrka. När displayen berörs eller dörren öppnas maximeras displayens ljusstyrka automatiskt igen.
- Vid grillning och stekning (t.ex. av kyckling) ska alltid en uppsamlingskantin för fettet sättas in.
- Använd endast värmebeständiga originaltillbehör från ugnstillverkaren.
- Rengör alltid tillbehören före användning.
- Lämna ugsdörren på glänt vid längre driftsuppehåll (t.ex. över natten).
- Dörren till ugsrummet har en stängningsfunktion. Standardugnsdörren är endast helt stängd om dörrhandtaget är i vertikalt läge.
- Vid längre driftsuppehåll (t.ex. helgledighet) ska vatten-, el- och gastillförseln till ugnen stängas av.
- När det är dags att skrota ugnen får den inte slängas i hushållssoporna eller lämnas till den kommunala återvinningsstationen. Vi tar gärna hand om uttjänta ugnar.

Max. beskickning beroende på ugsstorlek

6 x 1/1 GN	30 kg	(max. 15 kg per hylla)
10 x 1/1 GN	45 kg	(max. 15 kg per hylla)
20 x 1/1 GN	90 kg	(max. 15 kg per hylla)
6 x 2/1 GN	60 kg	(max. 30 kg per hylla)
10 x 2/1 GN	90 kg	(max. 30 kg per hylla)
20 x 2/1 GN	180 kg	(max. 30 kg per hylla)



Om max. lasten överskrids kan ugnen skadas.
Följ anvisningarna om max. last för livsmedel i bruksanvisningen.

Information om ugsanvändningen

Bordsugn med inhängningsställ

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

- Ta ut inhängningsstället genom att lyfta upp det lite i mitten och ta ut det ur den främre hållaren.
- Sväng inhängningsstället till mitten av ugsnrummet.
- Lyft ut inhängningsstället ur hållaren genom att lyfta det uppåt. Sätt tillbaka stället i omvänd ordningsföljd.



Arbete med mobil ställning, mobil tallriksställning och transportvagn för bordsugnar (tillval)

- Ta ut inhängningsstället ur ugnen enligt beskrivningen ovan.
- Lägg skenorna i hållarna på ugsnbotten. Kontrollera att de 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 den mobila ställningen eller den mobila tallriksställningen så långt det går i ugnen och kontrollera att den är spärrad i ugnen.
- För att ta ut den mobila ställningen eller den mobila tallriksställningen ska spärren lossas och vagnen dras ut ur ugsnrummet. Sätt först stektermometern i skenans viloläge.
- Kontrollera att den mobila ställningen eller den mobila tallriksställningen är säkert låst på transportvagnen under transporten.





Akta!

Stektermometern och placeringsstödet kan vara heta – Risk för brännskador! Använd skyddshandskar.



Stick in stektermometern på det mest fasta stället med en vinkel på 30-45 grader. Nålen måste stickas igenom mitten på produkten (se bruksanvisningen).



Använd placeringsstödet om det finns risk för att stektermometern lossnar från produkten (t.ex. för livsmedel med mjuk konsistens eller liten tjocklek).



Vid Finishing® "Tallrik bankett" ska stektermometern sättas i keramikröret på den mobila tallriksställningen.



Akta!

*Skydda armar och händer
– Risk för skador!*

Använd den medföljande borsten för frysta livsmedel. Borra ett hål i närheten av produktens tjockaste ställe. Lägg livsmedlet på ett fast underlag vid borringen.



- Ställ alltid stektermometern och placeringsstödet i det anvisade viloläget – Risk för skador!
- Låt inte stektermometern hänga ut ur ugnsrummet – Risk för skador!
- Ta ut stektermometern ur produkten innan den plockas ut ur ugnsrummet – Risk för skador!



Kyl ned stektermometern med handduschen före användningen.

Arbete med handdusch

- Om handduschen används ska slangen dras ut minst 20 cm från viloläget.
- Välj mellan två duschstyrkor genom att trycka på knappen.
- Låt alltid handduschen glida långsamt tillbaka till viloläget.



Akta!

Handduschen och vattnet som kommer ut ur handduschen kan vara hett – Risk för brännskador!



Handduschen har inget spärrläge. Om handduschen dras ut längre än slanglängden kan slangen skadas. Kontrollera att slangen är helt indragen efter användningen av handduschen. Handduschen får inte användas för att kyla ned ugnsrummet.

Ugn med tillvalet AeroCat®

- AeroCat® utsätts för naturligt slitage. Hållbarhetstiden är cirka två år vid användning i 8 timmar per dag.
- Tillagningstiderna ökar med 10-20 % med AeroCat®.
- På grund av förändrade luftströmmar kan ojämnheter förekomma i känsliga bakverk.

SelfCooking Control®-läge



Vid påslagning eller när SelfCooking Control®-knappen används aktiveras **SelfCooking Control®-läget**.

Det beskrivs i kapitlet SelfCooking Control®-läge.

Combi-ångugns-läge



Använd knappen fuktig värme, torr värme eller en kombination av fuktig värme och torr värme för att aktivera **Combi-ångugns-läget**.

Det beskrivs i kapitlet Combi-ångugns-läget.

Programmeringsläge

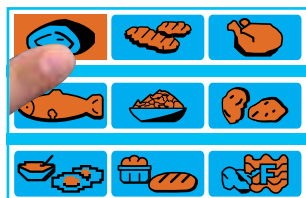


När "Prog"-knappen används aktiveras programmeringsläget.

Det beskrivs i kapitlet **Programmeringsläge**.

Allmän användning

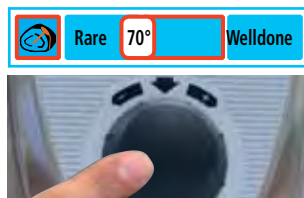
Ugnen har en pekskärm. Det räcker med att lätt beröra den för att göra inställningar på ugnen.



När en knapp tryck in aktiveras tillagningen (t.ex. stora stekar).



Använd den centrala inställningsratten för att ändra inställningarna.



Vänta 4 sekunder på att inmatningen ska utföras automatiskt eller tryck på den centrala inställningsratten för att omedelbart utföra den.

Allmän information



Temperaturen på förvärmningen visas i rött och blått på displayen.



Slutet på tillagningen anges genom att SelfCooking Control®-knappen blinkar och att en signal hörs.



Om ugnsrummet är varmare än den temperatur som valts blinkar knappen för driftsläget som valts (t.ex. torr värme) (nedkylning av ugnsrummet beskrivs i kapitlet "Nedkylning").



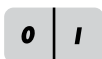
Vattenbrist anges om ånggeneratören inte är fylld (öppna vattenkranen). Efter påfyllningen försvinner meddelandet automatiskt.

OMSTART GAS

"Störning i brännarfunktion" Tryck på "OMSTART GAS" för att starta om tändningen. Om meddelandet står kvar trots att knappen trycks in flera gånger ska kundtjänst kontaktas!



SelfCooking Control®-läge



Påslagningsknapp



SelfCooking Center®

9 driftslägen:



Stora stekar



Portionsbitar



Fågel



Fisk



Tillbehör



Potatis



Ägggrätter/desserter



Bakning



Finishing®



Funktionsknapp



Knapp för programmeringsläge



Central inställningsratt
med tryckfunktion

SelfCooking Control®-läge



I de nio driftslägena (stora stekar, portionsbitar, fågel, fisk, bakning, tillbehör, potatisprodukter, äggrätter/desserten, Finishing®) i SelfCooking Control®-läget registreras de produktspecifika villkoren samt produktens storlek och beskicksningsmängden automatiskt. Tillagningstiden, temperaturen och den ideala luftfuktigheten anpassas kontinuerligt för att uppnå önskat resultat. Den återstående tillagningstiden visas.

Exempel och användbar information om hur produkterna tillagas på enklast möjliga vis finns i handboken.

Teckenförklaring för de olika symbolerna



Bryningstemperatur



Kärntemperatur/Tillagningsgrad



Kärntemperatur/Tillagningsgrad



Kärntemperatur/Tillagningsgrad



Kärntemperatur/Tillagningsgrad



Tillagningsgrad



Bryning



Storleksalternativ



Produktttjocklek



Gratinera



Spröd skorpa



Produktvolym



Långsam gräddning



Tidsinställning



Delta-T-inställning



Hjälpfunktion



Bakåt/Avbryt



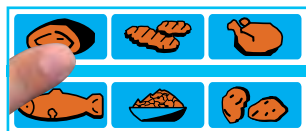
Nästa funktion



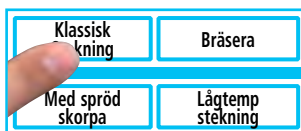
SelfCooking Control®-läge

De fem exemplen nedan ska förklara hur användningen går till. Det finns många fler användbara tips på hur man lagar till maten på enklaste sätt i handboken. Man kan också följa anvisningarna på displayen.

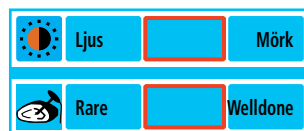
Exempel 1: Kalvstek



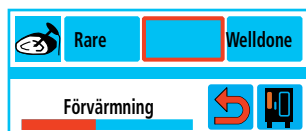
Tryck på knappen "Stora stekar"



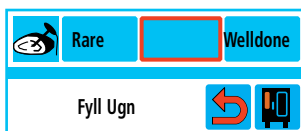
Välj tillagningstyp (t.ex. klassisk stekning) – klar!



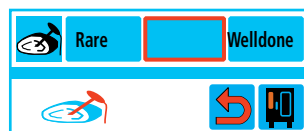
Bryningsgrad och tillagningsstatus kan förändras separat



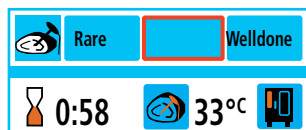
Förvärmens status visas på displayen (i rött och blått)



När förvärmens temperatur är uppnådd visas "Fyll ugn"



Sätt i stektermometern



Ugnen körs med de valda inställningarna. Resterande tillagnings-tid och kärntemperatur visas



Inmatningarna kan sparas med ett eget namn (se kapitlet "Programmering").



Om stektermometern inte sitter fast eller är felplacerad hörs en varningssignal och på displayen visas en påminnelse om att stektermometern måste rättas till.



Det går att tillaga olika stora stekar samtidigt. Sätt först stektermometern i den minsta steken. Ta ut den färdiglagade steken och sätt stektermometern i den näst största stekbiten. Tryck på pilknappen så fortsätter tillagningen automatiskt.

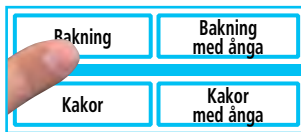
SelfCooking Control®-läge



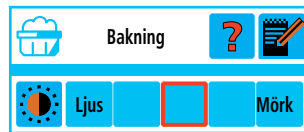
Exempel 2: Muffins



Tryck på knappen "Bakning"



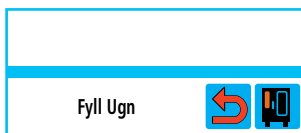
Välj tillagningstyp (t.ex. bakning) – klar!



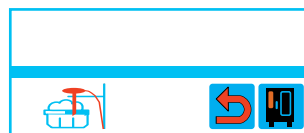
Bryningsgraden kan förändras separat



Förvärmningens status visas på displayen (i rött och blått).



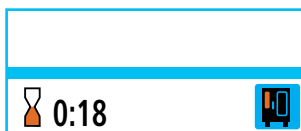
När förvärmens temperatur uppnås visas "Fyll ugn" på displayen



Sätt i stektermometern



Använd placeringsstödet för stektermometern.



Ugnen körs med de valda inställningarna. Resterande tillagningstid visas



Inmatningarna kan sparas med ett eget namn (se kapitlet "Programmering").



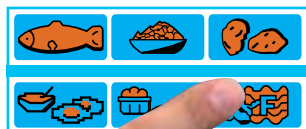
Om stektermometern inte sitter fast eller är felplacerad hörs en varningssignal och på displayen visas en påminnelse om att stektermometern måste rättas till.



SelfCooking Control®-läge

Exempel 3: Finishing® – à la carte/LevelControl®

Med LevelControl® kan man ange och visa en separat tid för varje hylla i ugnen. På så sätt vet man exakt när varje hylla är färdig. När den förinställda tiden för en hylla har gått ut hörs en signal och den aktuella nivån blinkar. När dörren till ugnen öppnas och stängs blir hyllplanet ledigt igen och kan användas på nytt.



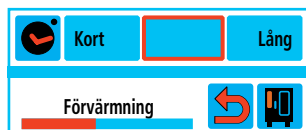
Tryck på knappen "Finishing®"



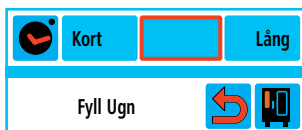
Finishing® "Tallrik à la carte" - klar!



Luftfuktighet och tillagningstid kan förändras separat



Förvärmens status visas på displayen (i rött och blått)



När förvärmens temperatur är uppnådd visas "Fyll ugn"

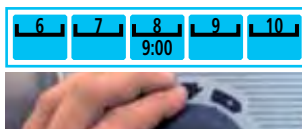


Välj nivå – Tillagningstiden visas på displayen

Ändra tillagningstid



Välj nivå (t.ex. nivå 8) – klar!



Ändra tillagningstid



Inmatningarna kan sparas med ett eget namn (se kapitlet "Programmering").

När dörren öppnas pausas tillagningstiden. Beroende på hur länge dörren är öppen och hur mycket energi som förloras justerar LevelControl® automatiskt alla tidsangivelser.

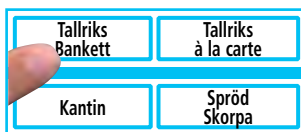
SelfCooking Control®-läge



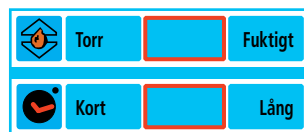
Exempel 4: Finishing® - Tallriks bankett



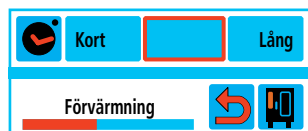
Tryck på knappen "Finishing®"



Finishing® "Tallriks bankett" - klar!



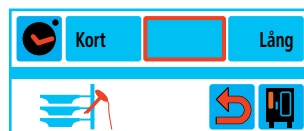
Luftfuktighet och tillagningstid kan förändras separat



Förvärmens status visas på displayen (i rött och blått)



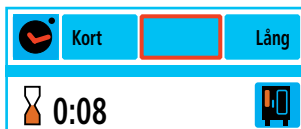
När förvärmens temperatur är uppnådd visas "Fyll ugn"



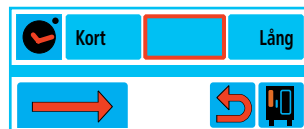
Sätt i stektermometern



Sätt stektermometern i keramikröret på den mobila tallriksställningen



Ugnen körs med de valda inställningarna. Resterande tillagningstid visas



När tillagningstiden har gått visas "pilknappen". Tryck på pilknappen för att fylla på ugnen på nytt



Inmatningarna kan sparas med ett eget namn (se kapitlet "Programmering").

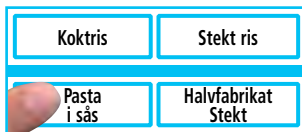


SelfCooking Control®-läge

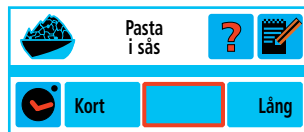
Exempel 5: Pasta i sås



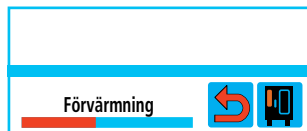
Tryck på knappen "Tillbehör"



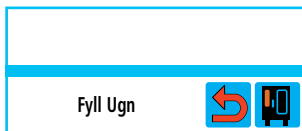
Välj tillagningstyp (t.ex. pasta i sås) – klar!



Tillagningstiden kan förändras separat



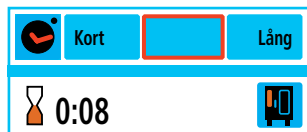
Förvärmens status visas på displayen (i rött och blått)



När förvärmens temperatur är uppnådd visas "Fyll ugn"



Lägg stektermometern i kantinen



Ugnen körs med de valda inställningarna. Resterande tillagningstid visas



Inmatningarna kan sparas med ett eget namn (se kapitlet "Programmering").



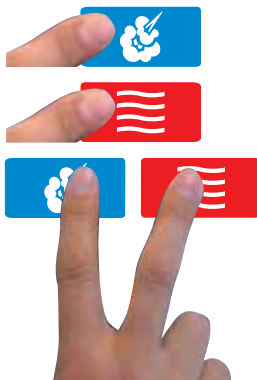
Om stektermometern inte sitter fast eller är felplacerad hörs en varningssignal och på displayen visas en påminnelse om att stektermometern måste rättas till.

Combi-ångugnsläge



I **Combi-ångugnsläget** kan man använda alla ågnugns funktioner.

Använd knappen fuktig värme, torr värme eller en kombination av fuktig värme och torr värme för att aktivera Combi-ångugnsläget.





Combi-ångugnsläge



Påslagningsknapp

3 Driftslägen:



"Fuktig värme"



"Torr värme"



Kombination

av fuktig värme och torr värme



Fuktighetsfönster



Ugnsrumsstemperatur



tillagningstid



Kärntemperatur



Fläkthjulshastighet



Lufthastighet



Nedkylning



Funktionsknapp



Programmeringsläge



Central inställningsratt
med tryckfunktion

Kontroll av aktuella tillagningsuppgifter



Håll temperaturknappen intryckt (två sekunder)

Följande värden visas:

- Aktuell fuktighet i ugnsrummet
- Aktuell ugnsrumsstemperatur
- Förfluten tillagningstid
- Aktuell kärntemperatur

Fuktig värme

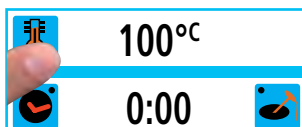


I driftsläget "Fuktig värme" skapar ånggeneratoren hygienisk färskvattensånga. Ugnsrumstemperaturen kan ställas in på **30 till 130 °C**.

Tillagningstyper: kokning, ångkokning, blanchering, pochering, förvällning, torkning, upptining, konservering



Tryck på knappen "Fuktig värme"



Tryck in temperaturknappen och ställ in ugnsrumsstemperaturen



Tryck in tillagningstidsknappen och ställ in tillagningstiden

Eller arbeta med kärntemperaturen



Tryck in kärntemperaturknappen och ställ in kärntemperaturen



Extrafunktioner, som t.ex. lufthastighet (utom CleanJet®+care, avkalkning och nedkyllning), kan integreras.



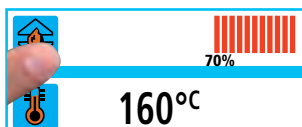
Torr värme

I driftsläget "Torr värme" värmer kraftiga värmelement den torra luften. Ugnsrumsstemperaturen kan ställas in på **30 till 300 °C**. Vid behov kan ugnsrumsfuktigheten begränsas.

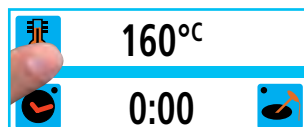
Tillagningstyper: bakning, klassisk stekning, grillning, fritering, gratinering, glasering.



Tryck på knappen "Torr värme"



Tryck på luftfuktighetsknappen och ställ in den maximala ugnsrumsfuktigheten (se kapitlet "ClimaPlus Control®")



Tryck in temperaturknappen och ställ in ugnsrumsstemperaturen



Tryck in tillagningstidsknappen och ställ in tillagningstiden

Eller arbeta med kärntemperaturen



Tryck in kärntemperaturknappen och ställ in kärntemperaturen



Extrafunktioner, som t.ex. lufthastighet (utom CleanJet®+care, avkalkning och nedkylning), kan integreras. Under långvarig användning minskas ugnsrumsstemperaturen automatiskt från 300 °C till 270 °C efter en timma.

Vid driftinställningen "Torr värme" får apparaten inte vara igång utan vattenanslutning i mer än 2 timmar vid hög temperatur, eftersom det kan leda till att apparaten slutar att fungera.

Kombination av fuktig värme + torr värme

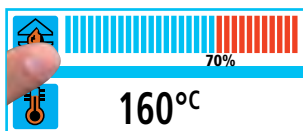


De båda tillagningsmetoderna "Fuktig värme" och "Torr värme" kombineras med varandra. Resultatet av denna kombination är ett hett och fuktigt ugnsrum för intensiv stekning. Ugnsrumstemperaturen kan ställas in på **30 till 300 °C**. Vid behov kan ugnsrumsfuktigheten ställas in.

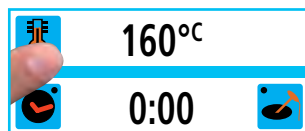
Tillagningstyper: klassisk stekning, bakning, Finishing®.



Tryck på knappen "Fuktig värme och torr värme" samtidigt



Tryck på luftfuktighetsknappen och ställ in luftfuktigheten (se kapitlet ClimaPlus Control®)



Tryck in temperaturknappen och ställ in ugnsrumstemperaturen



Tryck in tillagningstidsknappen och ställ in tillagningstiden

**Eller arbeta med kärn-
temperaturen**



Tryck in kärntemperaturknappen och ställ in kärntemperaturen



Extrafunktioner, som t.ex. lufthastighet (utom CleanJet®+care, avkalkning och nedkylning), kan integreras. Under långvarig användning minskas ugnsrumstemperaturen automatiskt från 300 °C till 270 °C efter en timma.



ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mäter och reglerar fuktigheten i ugsrummet med enprocentig noggrannhet. Det går att ställa in ett produktspecifikt idealvärde för luftfuktigheten för varje livsmedel i luftfuktighetsfönstret.



Fuktig värme

ClimaPlus Control® är inställd på 100 %-ig fuktighet vid leveransen.



Torr värme

Med ClimaPlus Control® kan produktens fuktighet i ugsrummet begränsas. Röda balkar och ett procenttal anger den max. tillåtna fuktigheten i ugsrummet. Ju mer rött som syns på displayen, desto torrare är luften i ugsrummet, d.v.s. desto lägre är luftfuktigheten.



Fuktig värme + torr värme

Det går att ställa in proportionerna av fuktig värme och torr värme i blandningen. Ju fler blå streck som syns i luftfuktighetsfönstret, desto fuktigare är luften i ugsrummet, d.v.s. desto högre är luftfuktigheten.



Under stekningen visas ClimaPlus Control®-funktionerna enligt följande:



Pilen uppåt lyser – fuktigheten ökar i ugsrummet.



Pilen nedåt lyser – fuktigheten minskar i ugsrummet.



Tidsinställningar

Stekningstiden kan ställas in separat enligt önskemålen.

Tidsinställning



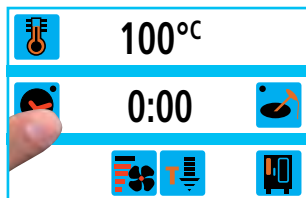
Tryck in tillagningstidsknappen och ställ in tillagningstiden

Konstant drift



Tryck på knappen för tillagningstid och vrid den centrala inställningsratten åt vänster tills "KONST." visas

Manuell förvärmning



Tryck på knappen för tillagningstid



Vrid den centrala inställningsratten åt vänster tills "Förvärmn." visas



Drifttidsinställning (inställning av ugnens tidur, se kapitlet "Inställningar")

Starttidsinställning (se kapitlet "Inställningar")

Ändring av tidsformat (se kapitlet "Inställningar")



Fläkthjulshastighet

Med ett effektivt munstycke förångas vattnet och fördelas i ugnsrummet. Förångningen ger en idealisk ugnsdrift och en perfekt glansig yta på bakverk.

Kan väljas vid torr värme eller en kombination av fuktig värme och torr värme.

Förångningstid: Fuktighetstillförseln är begränsad till två sekunder. Först när knappen trycks in igen utförs förångningen i ytterligare två sekunder.

Temperaturområde: 30 °C till 260 °C i ugnsrummet.



Tryck på knappen för förångning

Lufthastighet

För att skapa perfekt luftfuktighet för alla tillagningsmetoder kan fem olika lufthastigheter ställas in.



Tryck på knappen för lufthastighet och ställ in lufthastigheten



Turbo-lufthastighet



Standard-lufthastighet



1/2 lufthastighet



1/4 lufthastighet



Fläkten körs med 1/4 hastighet

Nedkylning



Ugnen har använts med en hög ugnsrumstemperatur och temperaturen ska sänkas för den fortsatta användningen. Med nedkylningsfunktionen kan ugnsrummet kylas ned snabbt och skonsamt.



Varning!

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



Välj driftsläge



Tryck på nedkylningsknappen och stäng ugnsdörren



Öppna ugnsdörren



Nedkylning och den aktuella ugnsrumstemperaturen visas



Lufthastigheten kan ställas in separat



Nedkylningsfunktionen kan inte programmeras.

Programmeringsläge – kontrollknappar

I programmeringsläget kan man skapa egna tillagningsprogram i en handvändning.



Välj program

CleanJet+care

Programnamn

Nytt

Nytt program

Level
Control

Nytt LevelControl® program

Kopiera

Kopiera program

Ändra

Ändra program

Radera

Radera program

Programdisplay:

Klassisk
stekning

SelfCooking-tillagning

Klassisk
stekning

LevelControl®-tillagningsprogram

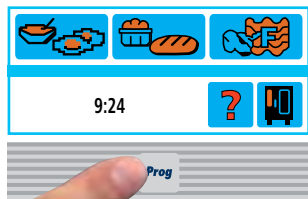
Klassisk stekning

Manuellt tillagningsprogram

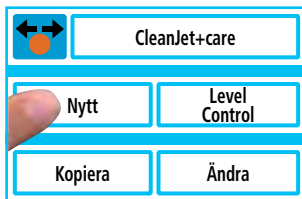
Programmering – SelfCooking Control®-läge

De nio driftslägena (stora stekar, portionsbitar, fågel, fisk, bakning, tillbehör, potatisprodukter, ägggrätter/desserter, Finishing®) kan kopieras och anpassas efter egna önskemål och sedan sparas under ett nytt namn.

Exempel: Ge "Klassisk stekning" ett nytt namn och spara tillagningen under det nya namnet "Kalvstek" med de egna inställningarna, t.ex. "Bryning Ljus" och "Tillagningsstatus welldone".



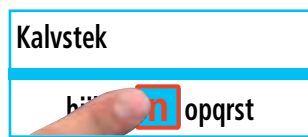
Tryck på knappen för programmering



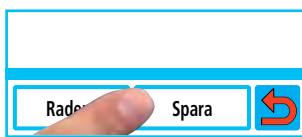
Tryck på "Ny" för att starta en ny tillagning



Ange programnamn (t.ex. kalvstekar)



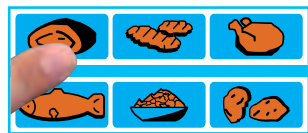
Bekräfta genom att trycka på bokstäverna eller på den centrala inställningsratten



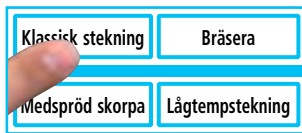
Spara programnamn



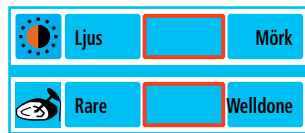
SelfCooking Control®-knappen



Välj driftsläge (för kalvstekar knappen "stora stekar")



Välj tillagningstyp



Bryningsgrad och tillagningsstatus kan förändras separat



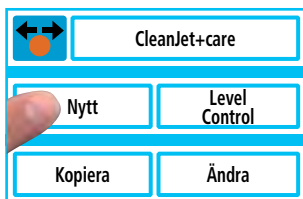
Spara inmatningar

Programmera – Combi-ångugnsläge

Ett manuellt tillagningsprogram kan skapas helt enligt önskemålen.



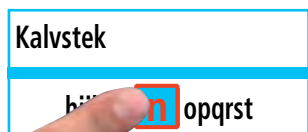
Tryck på knappen för programmering



Tryck på "Nytt" för att skapa ett nytt tillagningsprogram



Ange programnamn (t.ex. kalvstekar)



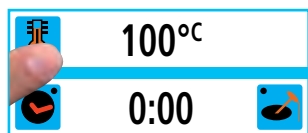
Bekräfta genom att trycka på bokstäverna eller på den centrala inställningsratten



Spara programnamn



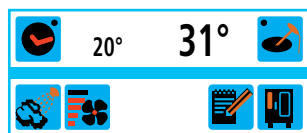
Välj driftsläge



Ställ in tillagningsparametrarna (t.ex. ugnsrumsstemperatur, förvärmning, tillagningstid eller kärntemperatur o.s.v.)



Välj driftsläge för nästa programsteg



Ställ in tillagningsparametrarna (t.ex. ugnsrumsstemperatur, förvärmning, tillagningstid eller kärntemperatur o.s.v.)



Spara inställningar eller infoga ytterligare programsteg



Avsluta programmeringen

Programmera – Combi-ångugnsläge



Det går att ställa in att en signal ska höras efter varje avslutat programsteg.



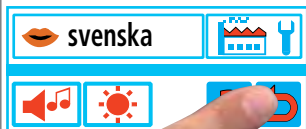
Tryck på funktionsknappen i programsteget



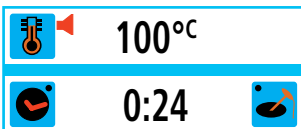
Välj "Inställningar"



Tryck på knappen för ljudsignal



Tryck på bakåtknappen

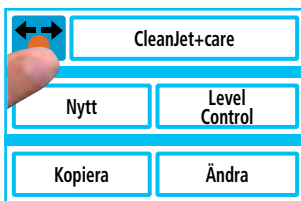


Fortsätt programmeringen

Starta program



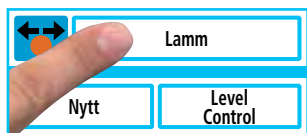
Tryck på knappen för programmering



Tryck på knappen för programval

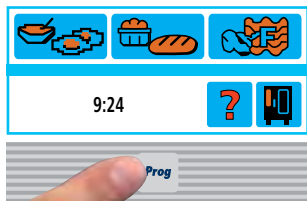


Välj tillagningsmetod eller tillagningsprogram

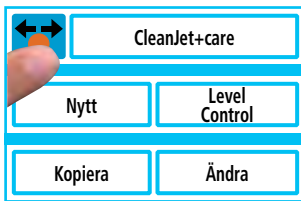


Starta tillagningsmetod eller tillagningsprogram

Kontrollera programsteg



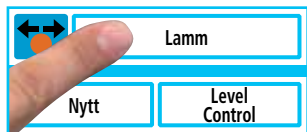
Tryck på knappen för programmering



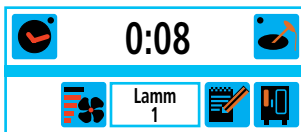
Tryck på knappen för programval



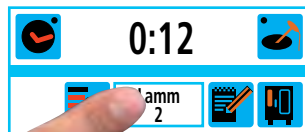
Välj tillagningsmetod eller tillagningsprogram



Starta tillagningsmetod eller tillagningsprogram

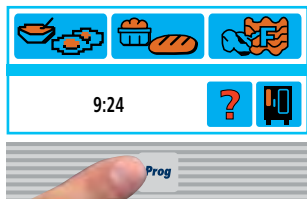


Programsteg 1 visas (Lamm 1)

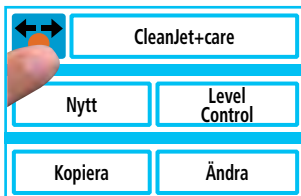


Tryck på programstegsknappen, programsteg 2 visas

Ändra program



Tryck på knappen för programmering



Tryck på knappen för programval



Välj tillagningsmetod eller tillagningsprogram



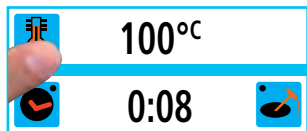
Tryck på "Ändra"



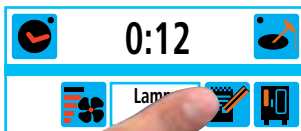
Radera och ändra programnamn enligt önskemål



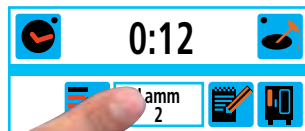
Spara programnamn



Ställ in tillagningsparametrarna (t.ex. ugnsrumstemperatur, förvärmning, tillagningstid eller kärntemperatur o.s.v.)



Spara inmatningar

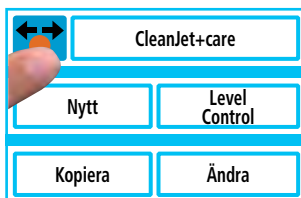


Lämna ändringsläget genom att trycka på programstegsknappen flera gånger

Radera program



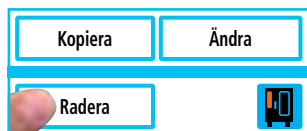
Tryck på knappen för programmering



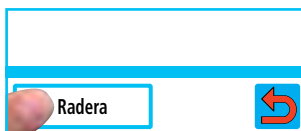
Tryck på knappen för programval



Välj tillagningsmetod eller tillagningsprogram

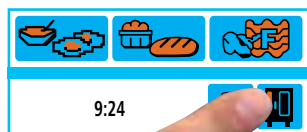


Tryck på "Radera"



Bekräfta "Radera"

Radera alla program



Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen med kockmössa



Radera alla programval (tryck kort)



Bekräfta „Radera“. Håll knappen intryckt. Raderingen visas med en rörlig pil

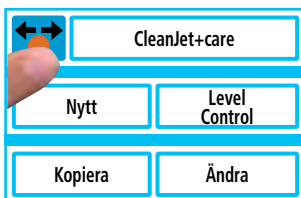


När raderingen är avslutad startas ugnen automatiskt om.

Kopiera program



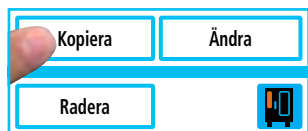
Tryck på knappen för programmering



Tryck på knappen för programval



Välj tillagningsmetod eller tillagningsprogram



Tryck på "Kopiera"



Radera och ändra programnamn enligt önskemål



Spara programnamn



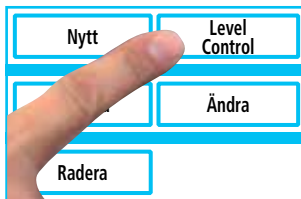
Om inte programnamnen förändras görs automatiskt ett index.

LevelControl®-program

Med LevelControl® kan olika produkter tillagas samtidigt. Då behöver bara produkternas tillagningstid vara olika lång. Alla andra tillagningsparametrar måste vara likadana. För varje hylla i ugnen kan en separat tillagningstid ställas in och visas. När den förinställda tiden för en hylla har gått ut hörs en signal och den aktuella nivån blinkar. När dörren till ugnen öppnas och stängs blir hyllplanet ledigt igen och kan användas på nytt.



Tryck på knappen för programmering



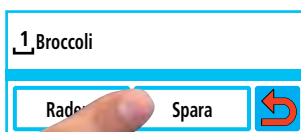
"LevelControl"®



Ange programnamn (t.ex. broccoli)



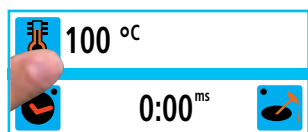
Bekräfta genom att trycka på bokstäverna eller på den centrala inställningsratten



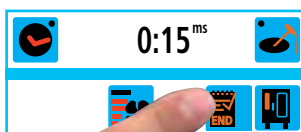
Spara programnamn



Välj driftsläge



Ställ in tillagningsparametrarna (t.ex. ugnsrumstemperatur, tillagningstid o.s.v.)



Spara och avsluta programmeringen



Funktionen "LevelControl®" kan inte användas för SelfCooking-driftslägen.

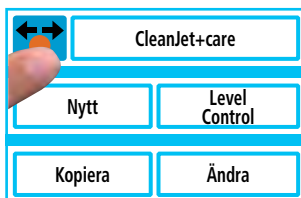
Med LevelControl® går det bara att ange ett programsteg.

En dekal med märkning av hyllplanen (Level) medföljer vid leveransen. Dekalen får endast fästas på ugnens utsida.

LevelControl®-program



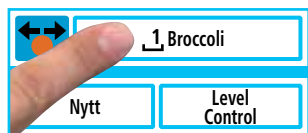
Tryck på knappen för programmering



Tryck på knappen för programval



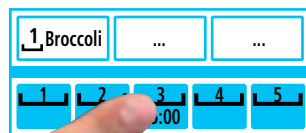
LevelControl®-program



LevelControl®-program



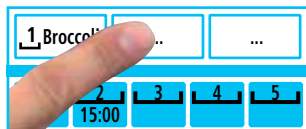
Ugnen förvärmer automatiskt



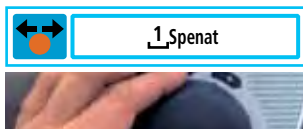
Beskicka produkten och välj nivå

Arbete med upp till tre LevelControl®-program

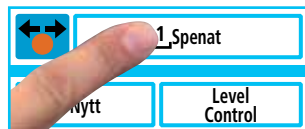
Medan ett LevelControl®-program är aktivt kan ytterligare ett LevelControl®-program väljas genom att trycka på ett ledigt knappfält (endast om driftsläge, ugnstemperatur, luftfuktighet o.s.v. överensstämmer).



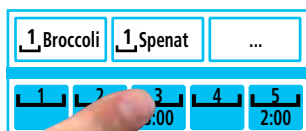
Välj ledigt knappfält



LevelControl®-program

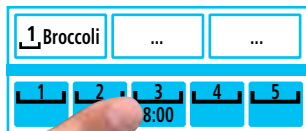


LevelControl®-program

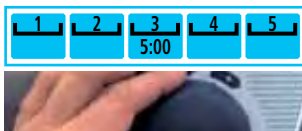


Beskicka produkten och välj nivå

LevelControl® Ändra tillagningstid



Tryck på "Level"

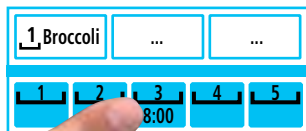


Ställa in tillagningstid

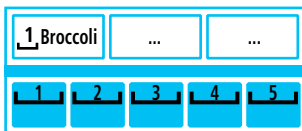


Displayen är inställd på **Minuter:Sekunder** vid leveransen.

LevelControl® Nollställ tillagningstid

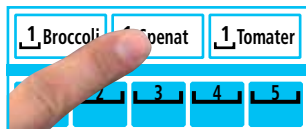


Tryck på "Level" och håll den intryckt till "0:00" visas

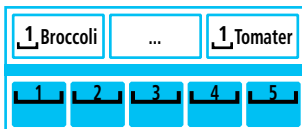


Level kan användas igen

LevelControl® Nollställ program



Tryck på "Programnamn" och håll den intryckt till "..." visas

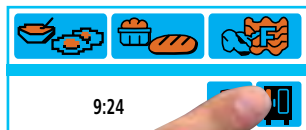


Ett nytt program kan väljas



Programmeringsskydd

Med det flexibla säkerhetskonceptet kan användningen skyddas i två nivåer.



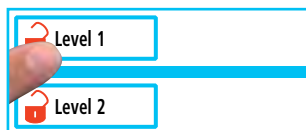
Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen med kockmössa



Tryck på knappen för program-skydd



Välj programskyddet "Level"



Skriv lösenord med den centrala inställningsratten



Lösenord vid leverans "12345"



De befintliga programmen kan användas men inte ändras, kopieras eller raderas.



Endast tillagningsprogram kan användas. Det går inte att ställa in ugnen manuellt eller att arbeta i SelfCooking Control®-läget.



Programskydd avaktiverat

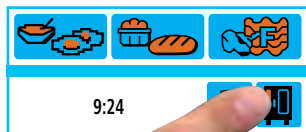


Programskydd aktiverat

Ändra lösenord



Det 5-siffriga lösenordet "12345" kan ändras efter behov.



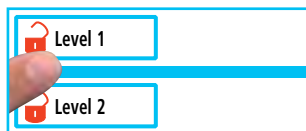
Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen med kockmössa



Tryck på knappen för program-skydd



Tryck på nivåknapp 1 eller 2



Tryck på ändra lösenord



Skriv in gammalt lösenord med den centrala inställningsratten



Skriv in nytt lösenord (5 siffror)



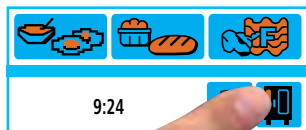
Upprepa nytt lösenord



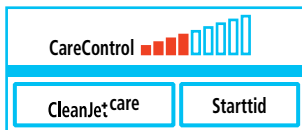
CareControl – Underhållstillstånd

Det intelligenta CareControl-programmet diagnostiserar självständigt apparatens användning och allmänna underhållstillstånd och beräknar "just in time" den optimala rengöringsprocessen för en minskad kemikalie-, vatten- och energiförbrukning. Tillsammans med de speciella underhållstabletterna (Care-Tabs) förhindras kalkavlagringar redan innan de bildas

Apparatens underhållstillstånd visas med röda och blåa balkar i displayen:



Tryck på funktionstangenten



Visning av underhållstillstånd



Blåa balkar: Apparaten har ett mycket bra underhållstillstånd



Apparaten har ett halvbra underhållstillstånd.



Röda balkar: Underhållet är otillräckligt och apparaten måste rengöras oftare med CleanJet®+care.

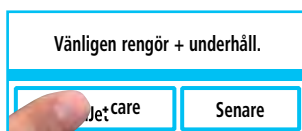
CareControl – Rengöringsuppmaning



CareControl diagnostiserar vid vilken tidpunkt en CleanJet®+care-rengöring ska utföras. Därvid beaktar Care-Control arbetsvanor som längre pauser eller arbetets slut.



Automatisk visning så snart CleanJet®+care-rengöring behöver utföras



Starta CleanJet®+care-rengöring eller välj "senare"



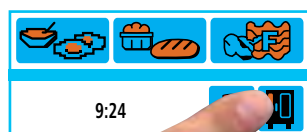
Rengöringsstegen för optimalt underhåll visas i rött



CleanJet®+care-rengöringsuppmaningen upprepas med jämna mellanrum till dess att en CleanJet®+care-rengöring genomförs.

CareControl – Nedsmutningsindikator

Nedsmutsningstillståndet visas med röda balkar. Ju fler röda balkar, desto högre är apparatens nedsmutningsgrad..



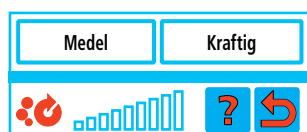
Tryck på funktionstangenten



Välj CleanJet®+care



Visning av nedsmutsningstillstånd



Visning av nedsmutsningstillstånd efter CleanJet®+care-rengöring



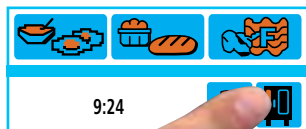
CareControl – CleanJet®+care-rengöring

CleanJet®+care är ett automatiskt rengöringssystem för rengöring av ugnsrummet.
Det finns sex rengöringsnivåer att välja mellan beroende på nedsmutsningsgrad.



Observera!

- Av hygienskäl och för att undvika driftsstörningar måste ugnen rengöras dagligen – Brandrisk!
- Observera att ugnen måste rengöras dagligen även om den bara används med fuktig värme.
- Använd endast tillverkarens rengörings- och underhållstabletter i original. Andra rengöringsmedel kan skada apparaten. Ansvar vid följdskador utesluts!
- Om rengöringsmedlet överdoseras kan det orsaka skumbildning.
- Lägg aldrig in tabletter i ugnen när den är varm (>60 °C).
- Om avkalkat vatten används kan den rekommenderade mängden rengöringstabletter minskas med 50 %. Om det uppstår skumbildning trots korrekt dosering ska antalet rengöringstabletter minskas.
- Vid kraftigt skumskapande även med minskade rengöringsnivåer. Kontakta din servicepartner för mer information. Tex de skumreducerande tabletterna: artikelnr. 56.00.598



Tryck på funktionsknappen



Välj CleanJet®+care



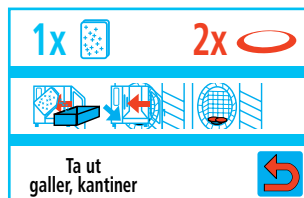
"För varm ugn" visas när ugnsrumstemperaturen är högre än 75 °C. Välj "Nedkylning" (se kapitlet "Nedkylning")



Välj rengöringsnivå



Öppna ugnsdörren, ta ut kantin och galler



Stålgaller, CombiFry® och Super-Spike-fågelgaller kan vara kvar i ugnen

CareControl – CleanJet®+care-rengöring



Varning!

Använd alltid skyddshandskar när du tar i rengörings- och underhållstabletter – risk för frätskador!



Golvapparater: Lägg in anvisad mängd tablettförpackningar i luckan



Bordsapparater: Lägg in anvisad mängd tablettförpackningar i facket



Rengöringstablett: Avlägsna skyddsfilm

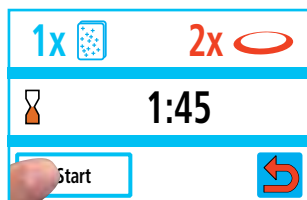


Lägg rengöringstabletterna i utblåsningshuvens utbuktning



Lägg inte tabletten i ugnsrummet – Risk för skador!

Up to Software-Version 04-01-10



Tryck på startknappen, rengöringstiden visas



Varning!

Öppna inte ugsndörren under rengöringen – Rengöringskemikalier och het ånga kan komma ut – Risk för frät- och brännskador!

När CleanJet®+care-rengöringen är klar ska hela ugsnutrymmet kontrolleras (även bakom utblåsningshuv) så att inga rester av rengöringsmedel finns kvar. Avlägsna eventuella rester och skölj ur hela ugsnutrymmet (även bakom utblåsningshuv) med en handdusch – risk för frätskador!

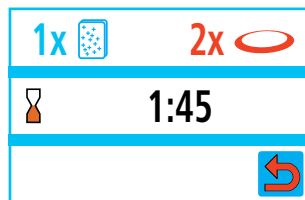


Innan CleanJet®+care-rengöringen startas måste inhängningsstället eller den mobila ställningen sättas in i ugnsrummet enligt anvisningarna.



CareControl – CleanJet®+care-rengöring

From Software-Version 04-01-11



Rengöring startar automatiskt när ugnsluckan är stängd!



Varning!

Öppna inte ugnsdörren under rengöringen – Rengöringskemikalier och het ånga kan komma ut – Risk för frät- och brännskador!

När CleanJet®+care-rengöringen är klar ska hela ugnsutrymmet kontrolleras (även bakom utblåsningshuven) så att inga rester av rengöringsmedel finns kvar. Avlägsna eventuella rester och skölj ur hela ugnsutrymmet (även bakom utblåsningshuven) med en handduk – risk för frätskador!



Innan CleanJet®+care-rengöringen startas måste inhängningsstället eller den mobila ställningen sättas in i ugnsrummet enligt anvisningarna.

Rengöringsnivå	Beskrivning/Användning	Tabletter
Sköljning utan tablet.	Manuell sköljning av ugnsrummet med varmvatten.	Nej
Sköljning	För kalkhaltig nedsmutsning utan fett, t.ex. efter bakning och arbete i fuktig värme.	Care
Mellan rengöring	"Kort rengöringstid" – för alla slags smuts utan torkning och spolglans.	Rengöringsmedel
Lätt	För lättare nedsmutsning t.ex. efter blandad beskickning, Användning i upp till 200 °C.	Rengöringsmedel/ Care
Medel	För stek- och grillsmuts, t.ex. efter tillagningen från kyckling, stekar, grillad fisk.	Rengöringsmedel/ Care
Kraftig	För stark steknings- och grillningsnedsmutsning, t.ex. beskickning av kyckling, stekar m.m.	Rengöringsmedel/ Care

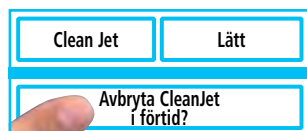


- Lämna ugnsdörren på glänt vid längre driftsuppehåll (t.ex. över natten).
- Daglig rengöring av ugnsrummet ökar livslängden. Använd en mjuk duk och diskmedel för rengöring av ugnsrumstättningen – inget skurmedel!
- Rengör glaset på insidan och utsidan samt ugnens hölje med en fuktig mjuk duk. Använd ett icke-frätande diskmedel.

CareControl – CleanJet®+care-avbrott



Vid strömavbrott som varar längre än tio minuter eller när ugnen har varit avstängd visas **"Avbryta CleanJet i förtid?"** på displayen. Om ett CleanJet®+care-avbrott bekräftas med en knapp på displayen inom tjugio sekunder, fortsätter det aktiverade CleanJet®+care-programmet utan avbrott till slutet.



Tryck på knappen



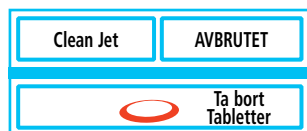
Varning!

Använd alltid skyddshandskar när du tar i rengöringstabletter – risk för frätskador!

Avlägsna rengöringstabletter (om det finns kvar några)



Ta bort rengörings- och spolglans-tabletter (om de ligger kvar)



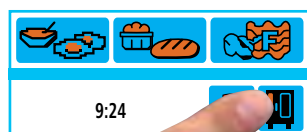
Stäng ugnsdörren, ugnsrummet spolas rent



Resterande spolningstid visas

CleanJet®+care – påminnelse

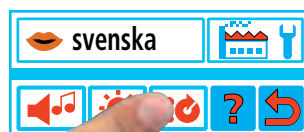
Med denna funktion finns möjligheten att förlänga intervallet mellan rengöringspåminnelserna. Detta är bra när tillagningsutrymmet inte smutsas ner så mycket, t.ex. vid bakning.



Tryck på funktionsknappen



Välj inställningar



CleanJet®+care-symbolen



"röd" CleanJet®+care – Förläng påminnelseintervall



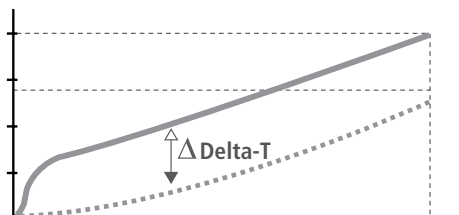
"blå" CleanJet®+care – Normalt påminnelseintervall



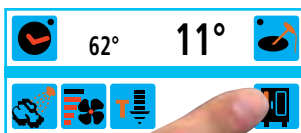
Delta-T-tillagning

Delta-T = Differenstemperatur mellan kärn- och ugnsrumstemperatur.

När ugnsrummets temperatur långsamt stiger under hela tillagningen med en konstant differens till kärntemperaturen tillagas köttet längre (kan endast väljas i Combi-ångugnsläget).



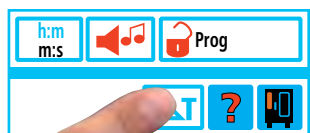
Välj driftsläge



Tryck på funktionsknappen



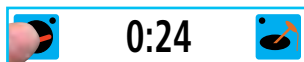
Tryck på knappen med kockmössa



Ställ in Delta-temperaturen



Ställ in kärntemperatur enligt önskemål

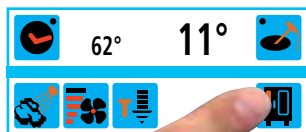


Det går också att ställa in en tidsperiod för Delta-T-tillagningen.

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 SelfCooking Control®-läget!



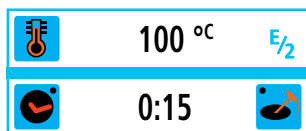
Tryck på funktionsknappen



Välj inställningar



Tryck på energiknapp 1/2



"E/2" (halv energi) visas



Vid tillagning med halva energin blir tillagningstiden längre. Den färdiglagade maten kan få sämre kvalitet.

Anslutning av energioptimering (endast elektriska ugnar!)

Om energitillförseln avbryts av ett energioptimeringssystem visas det på displayen (endast Combi-ågnugsläge).

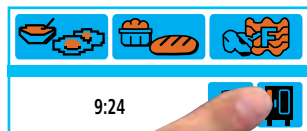




Automatisk starttid

Det går att starta ugnen automatiskt.

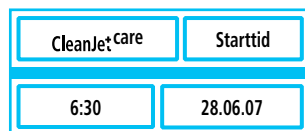
Observera! Det är av hygieniska skäl mycket olämpligt att förvara livsmedel i ugnar som varken är nedkylda eller uppvärmda under en längre tid!



Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen för starttid



Den senast inställda starttiden visas



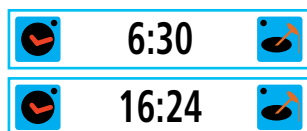
Välj klockslag och ställ in det med den centrala inställningsratten



Välj datum och ställ in det med den centrala inställningsratten
- Bekräfta med flera tryck



Välj driftsläge och ställ in enligt önskemål

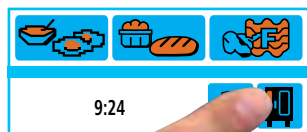


Starttiden är aktiverad.
Klockslag och starttid visas
omväxlande



Ugnsrumsdörren måste vara stängd!
När starttiden är aktiv slocknar ugnsbelysningen.

Avaktivering av starttid



Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen för starttid

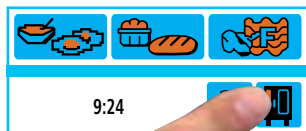


Röd = Aktiv starttid
Blå = Passiv starttid

CalcDiagnosis System® (CDS)



CalcDiagnosis System® spoljar rent och tömmer ånggenerator. Sedan registrerar CalcDiagnosis System® ånggeneratorns förkalkningsstatus. Ånggeneratorns förkalkningsstatus visas med röda balkar.



Tryck på funktionsknappen



Tryck på teknikknappen



Förkalkningsstatus visas



8 röda balkar – På displayen visas **CalkCheck**
Tryck på displayen för att släcka meddelandet.

Avkalka ånggeneratorn inom 3-4 veckor.

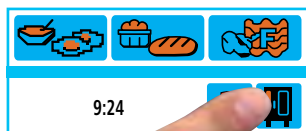
9 röda balkar – På displayen visas **CalkCheck**
Meddelandet slocknar automatiskt efter 30 sekunder.

Ånggeneratorn måste avkalkas inom 2 veckor!

Vid frågor om avkalkning ska en auktoriserad SERVICEPARTNER kontaktas.

Tömning av ånggenerator

Det går att tömma ånggeneratorn före transport eller för att skydda ugnen vid minusgrader.



Välj driftsläge, tryck på funktionsknappen och öppna ugnsdörren



Tryck på teknikknappen



Tryck på tömningsknappen - ånggeneratorn töms



Avkalkning av ånggenerator

För att undvika skador på ugnen måste ånggeneratoren avkalkas när "CalcCheck" visas på displayen.

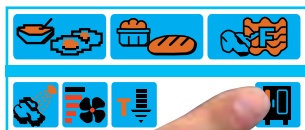


Använd endast avkalkningsmedel och tillbehör från ugnstillverkaren.

- Elektrisk avkalkningspump – artikelnr: 60.70.409

- Avkalkningsmedel, 10 liters dunk – artikelnr: 6006.0110

Följ anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna på dunken och avkalkningspumpen.



Tryck på funktionsknappen



Tryck på teknikknappen



Välj "Avkalkning"



"För varm ugn" visas när ugnsrumstemperaturen är högre än 75 °C, välj "Nedkylning" (se kapitlet "Nedkylning").



Ånggeneratoren töms



Ta ut inhängningsstället till vänster och luftplåten



Varning!

Frätande kemikalier – Risk för frätskador! Använd alltid: skyddsklädsel, skyddsglasögon, skyddshandskar, skyddsmask, ugnstillverkarens avkalkningspump.



För in slangen i ånginloppsöppningen till den angivna markeringen



Markeringarnas placering beskrivs i avkalkningspumpens bruksanvisning.

Avkalkning av ånggenerator



Sätt in inhängningsstället och fixera slangen med kroken.



Ställ in dunken med avkalkningsmedel i ugnsrummet och för ned slangen i dunken



Avkalkningsmedlet reagerar med kalket och kan orsaka skumöversvämning.

Avkalkning

5,0 l

Avkalkningsmedel

Fyll långsamt på med angiven mängd avkalkningsmedel t.ex. 5,0 l



Varning!

Frätande kemikalier – Risk för frätskador! Det kan finnas rester av avkalkningsvätska i slangen. Skölj rent avkalkningstillbehören noga med vatten.

Bär: skyddsklädsel, skyddsglasögon, skyddshandskar och skyddsmask.



Ta ut avkalkningstillbehören, sätt in luftplåt och inhängningsställ till vänster och spär dem

5,0 l

Avkalkningsmedel

Avsluta påfyllning

Tryck på "Avsluta påfyllning"
– Förloppet startar

Avkalkningen av
ånggeneratoren avslutad



0:00



Tryck på bakåtknappen – Förloppet avslutas



Om det fortfarande finns kalk i ånggeneratoren visas det på CDS-displayen med röda balkar. Vid behov kan avkalkningen upprepas.



Avbrott i avkalkningsförlopp

Ingen avkalkningsvätska är påfylld.



Tryck på bakåtknappen – klar!

Avkalkningsvätskan är påfylld.



Påslagning och avstängning av ugnen.



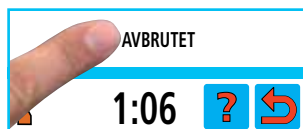
Varning!

Frätande kemikalier – Risk för frätskador! Det kan finnas rester av avkalkningsvätska i slangen. Skölj rent avkalkningstillbehören noga med vatten.

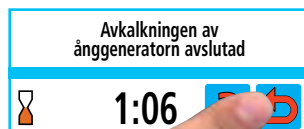
Bär: skyddsklädsel, skyddsglasögon, skyddshandskar och skyddsmask.



Ta ut avkalkningstillbehören, sätt in luftplåt och inhängningsställ till vänster och spärra dem



Tryck på "Avbrott" – Avbrottsprogrammet varar i minst 1 timma och 6 minuter



Tryck på bakåtknappen – Förloppet avslutas

Avkalkning av ångmunstycke



Kontrollera en gång per månad att det inte finns några kalkrester i ångmunstycket.



Stäng av ugnen.



Ta ut inhängningsstället till vänster



Öppna luftplåten



Lossa ångmunstyckets kopplingsmutter (vrid den moturs – nyckelvidd 15)



Varning!

Frätande kemikalier – Risk för frätskador!

Bär: skyddsklädsel, skyddsglasögon, skyddshandskar och skyddsmask.

Skölj noga rent ångmunstycket med vatten efter avkalkningen.



Lägg ångmunstycket avkalkningsvätskan och låt den verka (ångmunstycket måste bli helt kalkfritt)



Montering i omvänd ordningsföljd
– Kontrollera att monteringsläget stämmer



USB-minne (USB-pinne)

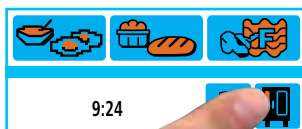
Det går att använda USB-minnet för att hämta tillagningsprogram och HACCP-date från ugnen.

USB-minnet ska beställas från ugnstillverkaren, artikelnr: 42.00.035

USB-minnets status visas på displayen:



Sätt in USB-minnet i uttaget under kontrollskärmen



Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen för minnet

På displayen visas USB-minne (USB-pinne)



USB-minnet är anslutet, ingen fil hittas



USB-minnet är anslutet, ingen fil hittas, minnet är skrivskyddat



USB-minnet är anslutet, det finns en HACCP-fil



USB-minnet är anslutet, den finns en HACCP-fil, minnet är skrivskyddat



USB-minnet är anslutet, en HACCP-fil har kopierats till minnet



USB-minnet är anslutet, det finns en programfil



USB-minnet är anslutet, den finns en programfil, minnet är skrivskyddat



USB-minnet är anslutet, en programfil har kopierats till minnet



USB-minnet är anslutet, överföringsfel



USB-minnet är anslutet, överföring pågår, ta inte bort minnet!

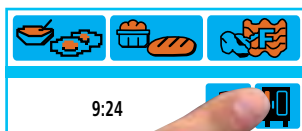
HACCP-protokoll



HACCP-processdata matas kontinuerligt ut via ugnens gränssnitt. Sedan sparas HACCP-processdatan under en period på 10 dagar och kan hämtas vid behov via ugnens gränssnitt. Det behövs en PC/bärbar dator. Det finns mer information i handboken för CombiLink®.



Sätt in USB-minnet i uttaget under kontrollskärmen



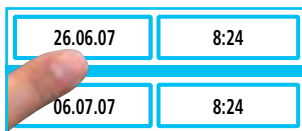
Tryck på funktionsknappen



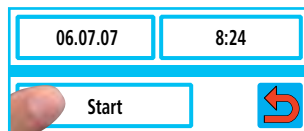
Tryck på knappen för minnet



Tryck på HACCP-knappen



Välj period och ställ in den med den centrala inställningsratten



Tryck på "Start"



Följande data sparas i protokoll:

- | | | |
|---|----------------------------|-------------------------------|
| – Laddningsnr | – Klockslag | – Tillagningsprogrammets namn |
| – Ugnsrumstemperatur | – Kärntemperatur | – Öppen dörr/Stängd dörr |
| – Driftslägesbyte | – CleanJet®+care-rengöring | – 1/2 energi |
| – Anslutning av energioptimeringssystem | | |

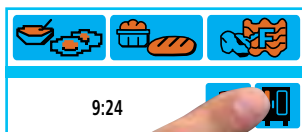


Import och export av program

Det går att kopiera tillagningsprogrammet till ett original USB-minne från ugnstillverkaren. Tillagningsprogrammen kan sedan överföras till en dator.



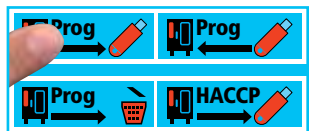
Sätt in USB-minnet i uttaget under kontrollskärmen



Tryck på funktionsknappen

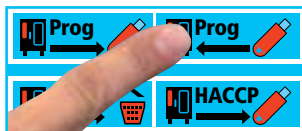


Tryck på knappen för minnet



Export av program:

Tillagningsprogrammen sparas i USB-minnet



Import av program:

Tillagningsprogrammen kopieras till ugnens minne – Ugnen startar automatiskt



Överföringen är avslutad när USB-symbolen är blåfärgad. Befintliga program sparas om programnamnen är olika. Om programnamnen är likadana ersätts programmet.

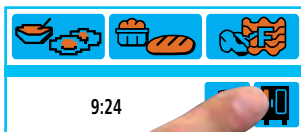
Uppdatering av software



Det går att använda USB-minnet för att uppdatera software.



Sätt in USB-minnet med ny software i uttaget



Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen för minnet



Tryck på knappen för att uppdatera, software aktualiseras – Ugnen startas automatiskt



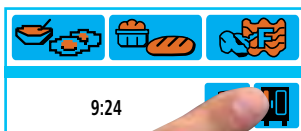
Vid uppdatering av programvara får endast RATIONAL USB-minnen i original användas. Kontrollera att endast programvaran och inga andra data finns på USB-minnet.

Nedladdning av service-data

Spara service-datan i USB-minnet för att underlätta felsökningen.



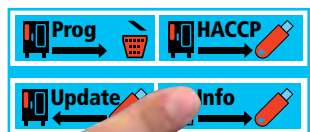
Sätt in USB-minnet i uttaget



Tryck på funktionsknappen

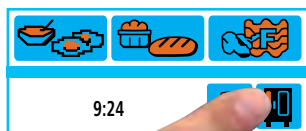


Tryck på knappen för minnet



Tryck på Info-knappen, datan kopieras till USB-minnet

Info **Inställningar**



Tryck på funktionsknappen



Välj "Inställningar"

Klockslag



Tryck på klockslag och ställ in det med den centrala inställningsratten

Datum



Tryck på datum och ställ in det med den centrala inställningsratten

Språk



Tryck på språk och ställ in det med den centrala inställningsratten

Klockslagsformat



Tryck på klockslagsformat. Inställt klockslagsformat lyser rött (datumformatet ändras automatiskt)

Tillagningsformat



Tryck på tillagningsformat. Det inställda tillagningsformatet lyser rött.

h:m Timmar : Minuter

m:s Minuter : Sekunder

Programmering: Tidsformatet kan ändras för varje programsteg.

Exempel:

Programsteg 1 (h:m),

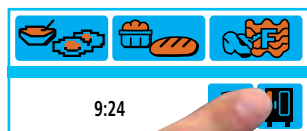
Programsteg 2 (m:s)

Temperaturformat



Tryck på temperaturformat. Inställt temperaturformat (Celsius eller Fahrenheit) lyser rött

Inställningar

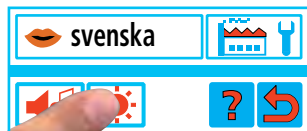


Tryck på funktionsknappen



Välj "Inställningar"

Kontrastinställning



Tryck på kontrastknappen och ställ in den med den centrala inställningsratten

Återställ fabriksinställning



Tryck kort på knappen för fabriksinställning



Bekräfta "Återställning av fabriksinställning" med knappen och håll den intryckt. Alla inställningar återställs till fabriksinställningen

Signalinställningar



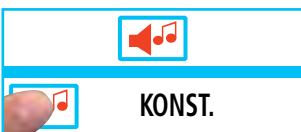
Tryck på signalknappen

Volym



Tryck på volymknappen och ställ in den med den centrala inställningsratten

Varaktigt Combi-steamer-läge



Tryck på knappen och ställ in signalens varaktighet med den centrala inställningsratten

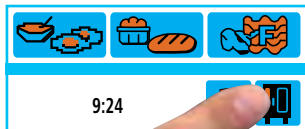
Varaktighet LevelControl®



Tryck på knappen och ställ in varaktigheten för LevelControl®-programmet med den centrala inställningsratten

Ändra IP-adress/Subnet-mask/Gateway-adress

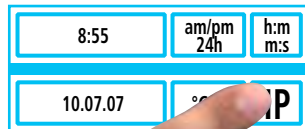
Om ugnen har ett Ethernet-nätverkskort (tillval), kan ugnen anslutas till ett lokalt datanätverk (LAN/Ethernet). För att identifiera ugnen måste IP-adress samt vid behov Subnet-mask och Gateway-adress anges. IP-adress, Subnet-mask och Gateway-adress kan utdelas av dataadministratören på plats.



Tryck på funktionsknappen



Välj "Inställningar"



Tryck på IP-knappen

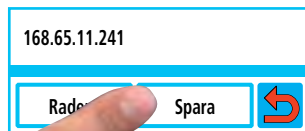
Ändra IP-adress



Tryck på "Redigera"



Radera och ändra IP-adressen enligt önskemål

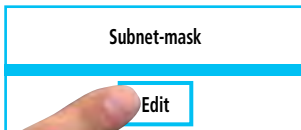


Spara IP-adress

Ändra Subnet-mask eller Gateway-adress



Välj Subnet-mask eller Gateway-adress med den centrala inställningsratten



Tryck på "Redigera"



Radera och ändra Subnet-mask eller Gateway-adress enligt önskemål



Spara Subnet-mask eller Gateway-adress



Följande kontroller kan utföras av behöriga tekniker på plats. Använd endast originalreservdelar från ugnstillverkaren.

Rengöring av luftfiltret



Tryck spaken åt vänster för att lossa låsklacken, skjut filtret åt vänster och tag ut det nedåt.

- Rengör luftfiltret minst en gång per månad i diskmaskinen och sätt i det igen när det har torkat.
- Byt ut luftfiltret minst två gånger per år.
- Använd inte ugnen utan luftfilter.

Byte av dörrtätningen



Dörrtätningen sitter fast i en list i ugnsrummet.

- Dra ut gammal tätning ur listen
- Rengör listerna
- Sätt i ny tätning i listerna (fukta klisterremsan med såpvatten)
- Tätningens fyrkantiga del ska vara helt nedstucken i listhållaren.

Ugnsrumstättning:

	artikelnr:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

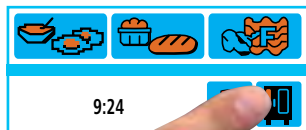
Byte av halogenlampa



Koppla först bort ugnen från spänningsförsörjningen!

- Täck över ugnens utlopp i ugnsrummet
- Ta bort ramen med glas och tätning
- Byt ut halogen-glödlampan (artikelnr: 3024.0201), rör inte glödlampan med fingrarna)
- Byt även ut tätningsramen (artikelnr: 40.00.094)
- Skruva fast ramen med glas och tätning

Det går att hämta telefonnumret till ChefLine.



Tryck på funktionsknappen



Tryck på knappen med kockmössa



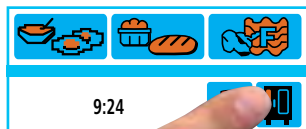
"ChefLine"



Telefonnumret till ChefLine visas

ServiceInfo

I området Service-Info kan de aktuella servicemeddelandena visas.



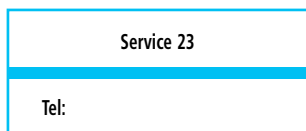
Tryck på funktionsknappen



Tryck på teknikknappen



"ServiceInfo"



Telefonnumret till ChefLine visas



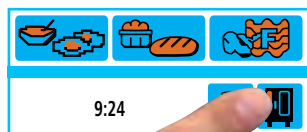
Om ett servicemeddelande visas finns telefonnumret till kundtjänsten under serviceinformationen.

Servicemeddelanden visas automatiskt i intervall på tio sekunder.

Det finns mer information i kapitlet "Störningsmeddelanden"

"Typ"- Ugn- och softwareidentifiering

Ugn- och softwareidentifiering kan hämtas med funktionen "Typ".



Tryck på funktionsknappen



Tryck på teknikknappen



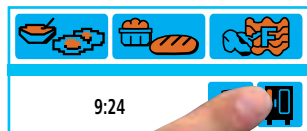
Välj "Typ"

Nr:	
SW:	
Typ:	
SWEDISH	

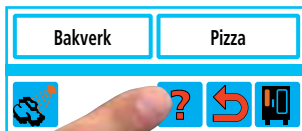
Ugn- och softwareidentifiering visas

Hjälpfunktion

Hjälptexterna hjälper användaren att enkelt utnyttja alla ugnens funktioner. Om "?" visas på displayen kan hjälpfunktionen användas.



Tryck på funktionsknappen



Tryck på hjälpknappen



Hjälptexten visas på displayen



Tryck på valknappen och bläddra vidare med den centrala inställningsratten



I hjälpfunktionen kan önskad tillagning väljas direkt.

Service 23

Tel:

Tel:



Om störningar uppstår på ugnen visas de på displayen.

Störningar som inte förhindrar fortsatt användning av ugnen kan kvitteras med bakåtknappen.

Störningsmeddelande	När och hur	Åtgärder
Service 10	Efter påslagning under 30 sek.	Kan tryckas bort med pilknappen. Ugnen kan användas för tillagning. Kontakta kundtjänsten!
Service 11	Efter påslagning under 30 sek.	Kan tryckas bort med pilknappen. Ugnen kan användas för tillagning. Kontakta kundtjänsten!
Service 12	Efter påslagning under 30 sek.	Kan tryckas bort med pilknappen. Ugnen kan användas för tillagning. Kontakta kundtjänsten!
Service 14	Efter påslagning under 30 sek.	Kan tryckas bort med pilknappen. Ugnen kan endast användas i driftsläget "Torr värme". Kontakta kundtjänsten!
Service 20	Visas i 30 sek när driftsläget byts, vid påslagning och när SelfCooking Control®- driftslägen väljs.	Arbete med SelfCooking Control®- driftslägen och program är inte möjligt. Det går att arbeta i Combiångugnsläget i begränsad utsträckning. Kontakta kundtjänsten!
Service 21	Efter påslagning under 30 sek.	Arbete med SelfCooking Control®- driftslägen och program är inte möjligt. Det går att arbeta i Combiångugnsläget i begränsad utsträckning. Kontakta kundtjänsten!
Service 23	Visas konstant.	Stäng av ugnen – Kontakta kundtjänsten!
Service 24	Visas konstant.	Stäng av ugnen – Kontakta kundtjänsten!

Störningsmeddelande	När och hur	Åtgärder
Service 25	Visas i 30 sek under CleanJet®+care-rengöringen.	CleanJet®+care fungerar inte! - Öppna vattenkranen helt - Kontrollera tillloppsfilteret - Ta ut kantinen ur ugnsrummet - Om felet inte kan hittas ska kundtjänsten kontaktas. - Om Service 25 uppstår under pågående CleanJet®+care-rengöring ska tabletterna tas ut ur ugnsrummet och ugnsrummet ska spolas med handduschen (även bakom luftplåten) - Ugnen kan användas för tillagning under kort tid. Kontakta kundtjänsten!
Service 26	Visas konstant.	Om störningsmeddelandet visas under pågående CleanJet®+care-rengöring, ska "CleanJet®-avbrott" aktiveras. Om störningsmeddelandet fortfarande visas efter avslutad "CleanJet®-avbrott" ska tabletterna tas ut ur ugnsrummet och ugnsrummet ska rengöras noga med handduschen (även bakom luftplåten). Kontakta kundtjänsten!
Service 27	Efter påslagning under 30 sek.	CleanJet®+care kan inte utföras! Stäng av spänningsförsörjningen i fem sekunder och tillkoppla den sedan igen.
Service 28	Efter påslagning under 30 sek.	Kontakta kundtjänsten!
Service 29	Visas konstant.	Kontrollera luftfiltret under kontrollskärmen och byt vid behov ut eller rengör det. Kontrollera om externa värmekällor påverkar ugnen. Om servicemeddelandet finns kvar ska kundtjänsten kontaktas!
Service 30	Efter påslagning under 30 sek.	Fuktregleringen fungerar inte! Ugnen kan användas för tillagning i begränsad utsträckning. Kontakta kundtjänsten!
Service 31	Efter påslagning under 30 sek.	Stektermometer defekt! Ugnen kan användas för tillagning utan stektermometer. Kontakta kundtjänsten!
Service 32 Gasenheter	Visas konstant.	Stäng gaskranen! Kontakta kundtjänsten!
Service 33 Gasenheter	Visas konstant efter fyra omstarter.	Stäng gaskranen! Kontakta kundtjänsten!
Service 34	Visas konstant.	Kontakta kundtjänsten!

Störningsmeddelande	När och hur	Åtgärder
Service 40	Visning för 30 sekunder under CleanJet®+care-rengöring.	Starta om CleanJet®+care-rengöringen och kontakta kundtjänst om ett fel uppstår igen.
Service 41	Visning för 30 sekunder under CleanJet®+care-rengöring.	Starta om CleanJet®+care-rengöringen och kontakta kundtjänst om ett fel uppstår igen.
Service 42	Visning för 30 sekunder under CleanJet®+care-rengöring.	Starta om CleanJet®+care-rengöringen och kontakta kundtjänst om ett fel uppstår igen.
Service 43	Visning för 30 sekunder under CleanJet®+care-rengöring.	Starta om CleanJet®+care-rengöringen och kontakta kundtjänst om ett fel uppstår igen.
Service 44	Visning för 30 sekunder under CleanJet®+care-rengöring.	Starta om CleanJet®+care-rengöringen och kontakta kundtjänst om ett fel uppstår igen.
Service 100	Visas konstant.	Kontakta kundtjänsten!
Service 110	Visas konstant.	Kontakta kundtjänsten!
Service 120	Visas konstant.	Kontakta kundtjänsten!

Innan kundtjänst kontaktas

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Vatten droppar från ugsndörren	Dörren är inte helt stängd.	Om dörren är stängd på rätt sätt ska dörrhandtagets fäste peka nedåt.
	Dörrtätningen är sliten eller skadad.	Byt ut dörrtätningen (se kapitlet "Hushållsteknik" i handboken). Skötselråd för max. livslängd: - Rengör alltid dörrtätningen med en fuktig duk efter användningen. - Vid frekvent grillning (stark nedfettning) måste dörrtätningen rengöras även efter varje cykel med en fuktig duk. - Om ugnen används under lång tid utan produkt bör ugsrumstemperaturen vara lägre än 180 °C.
Under användningen av ugnen hörs ljud från ugsrummet.	Luftplåten eller inhängningsstället är inte ordentligt fastsatta.	Sätt fast luftplåten och inhängningsstället korrekt i ugsrummet.
Ugsrumsbelysningen fungerar inte.	Halogenlampan är trasig.	Byt ut lampan (se kapitlet "Hushållsteknik" i handboken).
Vattenbrist "blinkande vattenkran". 	Vattenkranen är stängd.	Vattenkranen är öppen.
	Ugnens vatteninloppsfilter är nedsmutsat.	Kontroll och rengöring av filtret: stäng vattenkranen, skruva loss vattentilloppet från ugnen, demontera och rengör filtret i tilloppet. Montera filtret, anslut vattentilledningen och kontrollera att anslutningen är tät.
Det rinner vatten från ugnens undersida.	Ugnen står snett. Avloppet är tilltäppt.	Ställ ugnen horisontellt med hjälp av ett vattenpass (se installationsanvisningarna).
		Lossa avloppet (HT-rör) från ugnens baksida och rengör det. Det kan bli stopp om många feta produkter har tillagats eller om avloppsröret inte lutar nog. Åtgärd: Placera svloppsröret enligt beskrivningen i installationsanvisningarna. Rengör ugnen regelbundet med CleanJet®+care.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen startar inte efter påslagningen.	En extern huvudströmbrytare är fränkopplad.	Slå på huvudströmbrytaren.
	En säkring har gått.	Kontrollera säkringarna. Värm upp ugnen till över 20 °C (68 °F).
	Omgivningstemperaturen var under 5 °C (41 °F) under lång tid efter påslagningen.	Apparaten får endast användas där det inte finns risk för minusgrader (se installationsanvisningarna).
Det bildas skum upptil på utluftsroret under CleanJet®+care-rengöringen.	Till mjukt vatten.	Kontakta kundtjänsten!
	Avloppet är inte rätt installerat.	Installera avloppet enligt installationsanvisningarna
Under en CleanJet®+care-rengöring ökar den resterande tiden plötsligt.	CleanJet®+care-processen är störd.	Kontrollera att luftplåten och inhängningsstället är korrekt fastsatta i ugnsrummet. Det får inte finnas några kantiner eller plåtar i ugnen under CleanJet®+care-processen
Gasenheten visar "byt polaritet".	Spänningsförsörjningen är inte ansluten med rätt polaritet.	Om gasenheten är ansluten till ett uttag ska stickkontakten lossas och vridas 180°. Ugnen ska anslutas korrekt av en behörig elektriker (utan stickkontakt).
Gasenheten visar hela tiden omstart.	Gastillförseln till ugnen är avbruten. Gastrcket är för lågt.	Gaskranen är öppen. Slå på fläktlock. Kontrollera gastillförseln till ugnen.
Blinkande driftslägesknapp	Ugnsutrymme för varmt	Kyl ned ugnen med "Nedkylning" (se kapitlet "Allmän användningsinformation", "Nedkylning" i handboken)

EG-försäkran om överensstämmelse – Elapparater

Info

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62

D-86899 Landsberg/Germany

www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances

Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202

SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC

(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2:2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A1:2006)

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

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 DVGW



Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

Roland Hegmann

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62

D-86899 Landsberg/Germany

www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G

SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006
+ A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN
62233:2008)

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 +
A2:2008; 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 2002/95/EC

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 DVGW.



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Anmäl dig nu och bli medlem!

Som medlem får du tillgång till en plattform som är helt unik inom branschen med mycket service och fördelar!

Club-fördelarna i översikt:

Gratis uppdateringar

Alltid den senaste SelfCooking Control®-programvaran!

Recept – med ett enkelt knapptryck

De bästa recepten för SelfCooking Center®!

Nedladdningsområde

Dokumentation för alla ugnar!

Chef@Line även per e-mail

Kompetenta råd från en kock till en annan!

Service@info även per e-mail

RATIONAL Service – Finns alltid där för dig!

Newsletter varje kvartal

Vi håller dig informerad!

Gratis SelfCooking Center®-seminarier

Academy RATIONAL – Bästa sättet att bli ett SelfCooking Center®-proffs!

Svar på ofta förekommande frågor

Allt du alltid velat veta!

Gratis Club-medlemskap!

Anmäl dig redan i dag!

www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv

Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel.: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.

4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel.: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS

19ο χλμ. Θεσ/νίκης-Πειραιώς Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospital, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel.: +34 93 4751750
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Italia S.r.l.

via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel.: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland

Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel.: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel.: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel.: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel.: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK

Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России, СНГ и Балтике

117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG

İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd

208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East

Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
E-Mail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.

2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.

895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG

Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL

Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン

〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館フイング
Tel: (03) 3812-6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海

上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea

라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India

Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

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-ag.com

