



Originale bruksanvisninger SelfCookingCenter

All-inclusive-pakken som fortjener navnet sitt.

Vi vil at du skal få mest mulig ut av investeringen din fra begynnelsen. Hele produktets levetid, og uten tilleggskostnader.

GRATIS! - Introduksjon i dine lokaler

Vi viser deg og ditt kjøkkenteam hvordan våre apparater fungerer i ditt eget kjøkken og hvordan de på best mulig måte kan brukes i forhold til dine krav og behov.

GRATIS! - Academy RATIONAL



Kun hos oss er en kontinuerlig videreopplæring inkludert i prisen. Få nye og kreative ideer og forbedre prosessene på kjøkkenet: Vi viser deg hvordan du kan bruke apparatet ditt på en best mulig måte. Enten for deg alene eller for hele kjøkkenteamet ditt, og det så ofte som dere ønsker. Heldagsseminarene på Academy RATIONAL gir deg også massevis av tid til å dele erfaringer med kolleger og andre kokker.

På www.rational-online.com ser du hvor de neste seminarer finner sted i nærheten av deg.



GRATIS! - Club RATIONAL



Internettplattformen for profesjonelle kokker. Enten du trenger oppskrifter, opplæringsvideoer for våre apparater, tips fra eksperter eller ny programvare som yter mer – hos oss finner du masse spennende informasjon og ideer som du kan få bruk for på ditt kjøkken.

Registrer deg på www.club-rational.com



RATIONAL ServicePlus

GRATIS! - ChefLine®

Når du har spørsmål om programmer eller oppskrifter, gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, kokk-til-kokk og 365 dager i året. Du når ChefLine® på telefonnummeret **+49 (0) 81 91/327 561**.

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Våre apparater er pålitelige og holdbare. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL SERVICE-PARTNERE deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: **Tlf: +49 (0) 81 91/327 666**.

To års garanti

Vi gir deg to års garanti, fra og med den dagen apparatet blir installert for første gang. Forutsetningen for dette er at du registrerer apparatet ditt fullstendig og korrekt hos oss. Du kan enkelt registrere apparatet ditt på www.rational-online.com/warranty eller ved hjelp av det vedlagte postkortet. Skader på glass, lyspærer og tetningsmaterialer samt skader som oppstår som følge av usakkyndig installering, bruk, vedlikehold, reparasjon og avkalkning, dekkes ikke av garantien.

Registrer deg på www.rational-online.com/warranty



Kjære kunde,

gratulerer med ditt nye SelfCookingCenter® .

Les brukermanualen nøye før bruk.

Med ditt SelfCookingCenter® kan du – takket være et lett forståelig visuelt betjeningskonsept – praktisk talt uten læringskurve og tidkrevende brukeropplæring oppnå fremragende tilberedningsresultater "på et øyeblikk".

Vi gir en 24 måneders garanti fra datoen for første installasjon. Forutsetningen er at garantiregistreringen er korrekt og fullstendig utført. Unntatt fra garantien er glasskader, lyspærer og tetningsmateriale samt skader forårsaket av feil installasjon, bruk, vedlikehold, reparasjon eller avkalking.

Vi håper du får mye glede av ditt SelfCookingCenter® .

hilsen

RATIONAL AG

Med forbehold om tekniske endringer i fremdriftens interesse!

Forhandler:

Installatør

Installert den:

Apparatnummer



Innholdsfortegnelse

Piktogramforklaring	12
Første gangs oppstart	13
Sikkerhetsinstruksjoner	15
Ansvarsfraskrivelse	18
Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon	20
Funksjonsdeler	23
Informasjon om bruk av apparatet	24
Bruk av kjernetemperaturføler	27
Arbeide med hånddusjen	29
Generell bruk	30
Generell informasjon	30
Hjelpfunksjoner	32
Forklaring til piktogrammene	32
Oversikt driftmodus	33
Display etter aktivering	33
Oversikt driftmodus	35
De ulike driftsmoduser	35
iCookingControl	37
Vis iCC Cockpit	37
Piktogramforklaring	37
Informasjon og anmodning under løpende prosess	37
Valg etter avsluttet tilberedning	37
iCC - Cockpit	40
iCC-skjerm	40
iCC Messenger	40
Eksempel: Kylling	40
Topp 10	46



Innholdsfortegnelse

Kombidamper-modus 47

Piktogram forklaring 47

Damp 49

Varmluft 50

Kombinasjon av damp og varmluft 52

ClimaPlus Control ® 54

Tidsinnstilling eller permanent drift 55

Manuell forvarming 55

Manuell overrisling 57

Lufthastighet 57

Delta-T-tilberedning 59

Cool down 61

Programmeringsmodus 63

Piktogramforklaring 63

Bildevising 63

Sorterings- og filterfunksjon 66

Lagre mens apparatet er i drift 67

Programmere – iCookingControl -modus 68

Programmering - Kombi-dampovn-modus 70

Programmere – iLC-modus 72

Starte program 74

Kontroller programstegene 74

Programmeringsmodus 76

Opprett gruppe 76

Programmeringsmodus 77

Tilknytting til en gruppe 77

Endre program 78



Innholdsfortegnelse

Kopiere program	80
Slette program	81
Slette alle programmer	81
Tilleggsattributter	82
Rekkefølge	82
iLevelControl	84
Piktogramforklaring	84
Vis matvarene i utvalgsvinduet	86
iLC -Lagre tilberedningsprogram	86
iLC -Lagre tilberedningsprosess	86
Plasser matvarene og sett i gang	86
Slett rettene	89
Lagre varekurver	90
iLevelControl	91
Bruk av funksjonen 3 kjernetemperaturfølere	91
Efficient CareControl	93
Visning av tilstanden med tanke på smuss og pleie	93
Rengjøringsoppfordring	95
Starte rengjøring	96
Rengjøringstrinn	100
CleanJet ® +care-stopp	101
Enhetskonfigurasjon via MySCC	102
MySCC - favoritter	103
MySCC - innstillinger	104
Språk	104
Dato og klokkeslett	104
Tidsformat for tilberedningstiden	106



Innholdsfortegnelse

Sanntidsformat	106
Visning av resterende tid / tid som har gått	106
Ovnsromsbelysning:	108
Ovnsromsbelysning uten funksjonen hyllesignalisering	108
MySCC - Innstillinger	109
Belysningsinnstillinger for SelfCookingCenter XS type 6 2/3	109
Ovnsromsbelysning	109
Med åpen dør	109
MySCC - Innstillinger	111
Belysningsinnstillinger for enheter med funksjonen hyllesignalisering.	111
Ovnsromsbelysning	111
dimme LED-belysning dør	111
Hyllesignalisering	111
Blinker når handling er påkrevet	111
Med åpen dør	111
Temperaturenhet	114
Displayets lysstyrke	114
Kondensasjonshettens etterløpstid	114
Tallerkenvekt à la carte.	114
Tallerkenvekt bankett	114
Antall brett	114
Brettenes rekkefølge	114
Klimainnstillingenes holdetid	114
MySCC - Akustikk	116
Hovedvolum	116
Tastetone	116
Tastetone volum	116



Innholdsfortegnelse

Lasting/oppfordring til handling	116
Avslutt programtrinn	116
Tilberedning avsluttet	116
Prosessavbrudd/feil registrert	116
Fabrikkinnstilling akustikk	116
MySCC - systemforvaltning	118
Overføring av HACCP-informasjon	118
Overføring av generell informasjon	120
Overføring av serviceinformasjon	122
Last ned programmer	123
Last opp programmer	123
Slett alle programmer	123
Nedlasting av profiler	125
Last opp profiler	125
Nedlasting av bilder	127
Opplasting av bilder	127
Slett alle egne bilder	127
MySCC - Systemadministrasjon	129
Nettverksinnstillinger	129
Ergonomisk styring av en annen enhet via skjermen.	129
Nettverksinnstillinger	132
Avanserte innstillinger for ConnectedCooking	132
MySCC ConnectedCooking	134
Registrering av apparatet	134
Innstillinger ConnectedCooking	134
IP-adresser	136
MySCC - Systemadministrasjon	137



Innholdsfortegnelse

Grunnehetsinnstillinger Last ned Last opp	137
MySCC - MyEnergy	138
Halvt energiforbruk	138
Automatisk dimming	139
Holdetid klima	140
Holdetid lasting	141
MySCC - MyEnergy	142
Energiforbrukindikator	142
Last ned energiforbruk etter batcher	142
Last ned energiforbruk-evaluering	142
Standard enhet	142
Energi Messenger	142
MySCC - ekspertinnstillinger	144
Valg av starttid	144
Avlesning av kjernetemperaturføler	146
Innspillingsmodus	147
Starte opptaksprogrammet	147
Tvangsrensing	151
MySCC - Avansert alternativ	153
Rengjøringsplan	153
Modus rengjøringsplan	153
Rengjøring mandag til søndag	153
Forsinkelse ved obligatorisk	153
Begrensing av kjernetemperatur	157
Meldinger	160
Overvåking av hvor lenge døren er åpen under innlasting i ovnen og under tilberedningen av maten.	162



Innholdsfortegnelse

MySCC - MyDisplay	164
Aktivere/endre profil	164
Laste opp profil	164
Laste ned profilen	164
Redigere profil	164
Legg til ny profil	164
MySCC - MyDisplay - eksempel	172
MySCC - service	182
Informasjon om apparattype/programvare	182
Chefline	182
Telefonnummeret til vår kundeservice	182
Kommunikasjon	183
Enhetsnettverk med KitchenManagement System	183
Enhetsnettverk med RATIONAL Remote App	183
Internt vedlikehold	185
Rengjøring av glassrutene og LED-dekslene	185
Service av luftfiltre	185
Skifte dørtetning:	185
Bytte lyspærer	185
Avkalking av overrislingsdyse	189
Feilmeldinger	191
Før du ringer kundeservice	195
EU samsvarserklæring	198

Piktogramforklaring



Fare!

Umiddelbar overhengende fare som kan føre til alvorlig personskade eller død hvis den ikke unngås.



Advarsel!

Mulig overhengende fare som eventuelt kan føre til alvorlig personskade eller død hvis den ikke unngås.



Forsiktig!

Mulig overhengende fare som eventuelt kan føre til lettere eller moderat personskade hvis den ikke unngås.



Etsende stoffer



Brannfare!



Fare for forbrenning!



Advarsel:

Manglende overholdelse kan medføre materialskade.



Tips og triks for daglig bruk.



Før igangkjøring må du lese brukermanualen grundig.



Den øverste hyllehøyden kan være opp til 160 cm høy.

Første gangs oppstart



Før første gangs oppstart må du lese brukermanualen grundig.

Ved første gangs oppstart av den nye enheten blir du bedt om å starte en engangs automatisk selvtest. Denne selvtesten tar ca 45 minutter og brukes til å tilpasse enheten til de spesifikke omgivelsesforhold. Vær oppmerksom på følgende:

- Før gjennomføringen av selvtesten må all emballasje fjernes fra enheten, hengestativet og ventilasjonsskjermen må sjekkes for korrekt plassering.
- Enheten må være koblet i henhold til installasjonsinstruksjonene.
- I enheter med størrelse 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 og 10 x 2/1 GN legges en flat GN-beholder opp ned i midten av hengestativet.
- I enheter med størrelse 20 x 1/1 og 20 x 2/1 GN legger du 2 GN-beholdere i trillevognstativet. I begge tilfeller legger du en flat GN beholder opp ned sentrert foran øvre og nedre vifte.
- For ytterligere informasjon henvises det til indikasjoner på displayet og i installasjonsmanualen.




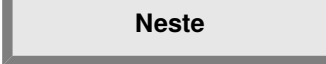

Brannfare!

Fjern emballasjen samt starterkit, rister og beholdere.



Ovnsdøren må ikke åpnes under selvtesten. Åpning av ovnsdøren fører til at selvtesten avbrytes.. Start selvtesten på nytt ved å slå av enheten. Avkjøl en allerede varm enhet. Ved avbrudd blir du anmodet neste dag om å starte testen.

Første gangs oppstart

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1	 A rectangular button with the word "START" in bold, black, uppercase letters.	Følg instruksjonene på displayet. Trykk på tasten for å starte selvtestene.
2	 A green checkmark icon inside a dark square frame.	Velg tilkobling til normalt eller bløtt vann.
3	 A rectangular button with the word "Neste" in bold, black, uppercase letters.	Bekreft med "Neste".
4	 A progress bar with a yellow bar at the top and a blue bar at the bottom. The yellow bar is partially filled, and the blue bar is also partially filled. There are some small text labels on the right side of the bars.	Den følgende testen utføres automatisk. Status vises i øvre felt, tiden som gjenstår før avslutningen av selvtesten vises i nedre tidsfelt.



For gassapparater er det obligatorisk å foreta en måling av gassutslippet etter selvtesten er fullført!

Sikkerhetsinstruksjoner

Oppbevar denne håndboken på et sted der den til enhver tid er tilgjengelig for alle som bruker apparatet!

Apparatet skal ikke brukes av barn eller av personer med innskrenkede psykiske, sensoriske eller mentale evner eller som ikke har nødvendig erfaring/mangler kunnskap om bruken. Med mindre en slik persongruppe holdes under oppsyn av en sikkerhetsansvarlig person.

Betjening skal foretas med hendene. Skader som oppstår som følge av at det er brukt spisse, skarpe eller andre typer gjenstander vil slette garantien.

For å unngå ulykker eller skade på apparatet skal det med jevne mellomrom gjennomføres sikkerhetsopplæring og undervisning av alle som bruker apparatet..

Hvis tilkoblingskabelen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicerepresentant eller kvalifisert personell for å unngå ulykker eller skader på enheten.

Hvis installasjonen av apparatet resulterer i at den øverste hyllen er høyere enn 160 cm må dette markeres med medfølgende klistremerke.



Advarsel!

Daglig kontroll før du slår på og bruker apparatet

- Lås ventilasjonsskjermen forsvarlig både oppe og nede – det roterende viftehjulet kan være farlig!
- Kontrollerer at hengestativ eller trillestativ er riktig låst i ovnsrommet - beholdere med varme væsker kan falle gjennom eller skli ut av ovnsrommet - fare for forbrenning!
- Kontrollerer at det ikke finnes rester av rengjørings-tabs før du bruker apparatet. Fjern rester av tabs og spyl grundig med hånddusjen - fare for etseskader!

Sikkerhetsinstruksjoner



Advarsel!

Nasjonale og lokale standarder og forskrifter knyttet til installasjon og drift av kommersielle kokeapparater må overholdes.

Feil ved installasjon, service, vedlikehold eller rengjøring samt modifikasjoner av apparatet kan forårsake skader, personskader eller død. Les nøye gjennom brukermanualen før du tar apparatet i bruk.

Dette apparatet skal kun brukes til tilberedning av mat i profesjonelle kjøkken. All annen bruk er ikke i samsvar med produsentens intensjon, og dermed farlig.

Matvarer som inneholder lett antennerlige stoffer (som matvarer med alkohol) kan ikke tilberedes. Stoffer med lavt flammepunkt kan antenne spontant - brann og eksplosjonsfare!

Produkter til rengjøring og avkalking samt tilhørende utstyr må kun brukes til det formål som er beskrevet i denne brukermanualen. All annen bruk er ikke i samsvar med produsentens intensjon, og dermed farlig.

Hvis glass-skiven skades må hele skiven byttes umiddelbart.



Advarsel!

Røyking av matvarer i apparatet

Røyking av matvarer i apparatet må bare utføres med bruk av det originale RATIONAL røykeutstyret VarioSmoker.



Advarsel!

Ingen gjenstander på toppen av apparatet

Plasser ikke gjenstander på toppen av apparatet. Hvis de faller ned kan de forårsake personskade.

Sikkerhetsinstruksjoner



Advarsel!

Kun gassapparater

- Hvis enheten er installert under en avtrekksvifte må denne være slått på under drift av enheten - forbrenningsgasser!
- Hvis enheten er koblet til en skorstein må dette røykrøret rengjøres regelmessig, avhengig av nasjonale bestemmelser - brannfare! (Kontakt din installatør).
- Plasser ikke gjenstander på avgassrørene til apparatet - brannfare!
- Området under bunnen av apparatet må ikke blokkeres og hindres av gjenstander - brannfare !
- Apparatet kan bare brukes under vindstille forhold - brannfare !



Forholdsregler ved gasslukt:

- Steng gasstilførselen umiddelbart!
- Berøre ingen elektriske bryterelementer!
- Sørg omgående for god utlufting av rommet!
- Unngå åpen ild eller gnister!
- Bruk en ekstern telefon og informere umiddelbart ansvarlig gassleverandør (hvis gassleverandøren ikke kan nås ringer du nærmeste brannstasjon)!

Sikkerhetsanvisninger og ansvarsfraskrivelse



Advarsel!

Sikkerhetsanvisninger for apparatet i bruk

- Når beholdere blir fylt med væske eller fylles av avkok under tilberedningen er det viktig at det alltid velges innskyvningshøyder som den som betjener apparatet lett kan se inn i - fare for forbrenning! Advarsels-klistremerker finnes med i leveransen av apparatet.
- Åpne alltid ovnsdøren svært langsomt (varm os) - forbrenningsfare!
- Bruk alltid termisk beskyttelse når du tar på tilbehør- og andre deler inne i ovnsrommet - forbrenningsfare!
- Temperaturen på utsiden av apparatet kan være høyere enn 60 °C; berør bare betjeningselementene - forbrenningsfare!
- Hånddusjen og vannet som kommer ut av den kan være varme - forbrenningsfare!
- Aktiver "Cool down"-funksjonen bare med korrekt festet luftledeplate - fare for skade!
- Forsøk ikke å ta på viftehjulet - fare for skade!
- Rengjøring - aggressive kjemiske midler - fare for etsing! Ved rengjøring må du bruke passende beskyttelsesklær; brille, hansker og ansiktsbeskyttelse. Vi ber deg lese sikkerhetsanvisningen i kapittelet "Rengjøring / Efficient CareControl".
- Oppbevar aldri lett antennelige eller brennbare materialer i nærheten av apparatet - brannfare!
- Sett alltid på festebremmene på mobile apparater / trillestativer når de ikke skal bevegges. Hvis gulvet ikke er helt jevnt kan de begynne å rulle - fare for skade!
- Hvis du beveger et trillestativ må du alltid sikre beholdere med lås. Beholdere med væske må dekket til så de ikke skvulper over - forbrenningsfare!
- Transportvognen må være festet til apparatet på korrekt måte når tallerken-trillestativ eller trillestativ fylles eller tas ut av.
- Trillestativer, tallerken-trillestativer, transportvogner og annet utstyr på hjul kan vippe hvis de kjøres over skjevt underlag - fare for skade!

Sikkerhetsanvisninger og ansvarsfraskrivelse

Ansvarsfraskrivelse

Alle garantikrav slettes dersom apparatet ikke installeres eller repareres av autorisert fagpersonale, det ikke brukes originale reservedeler eller det gjøres tekniske forandringer som ikke er forhåndsgodkjent av produsenten.

Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon

For å opprettholde den høye kvaliteten på det rustfrie stålet, av hygieniske grunner og for å unngå feil må enheten rengjøres daglig eller på rengjøringsforespørsel. Følg instruksjonene i kapittelet "Efficient Care Control".

Kontinuerlig drift ved høye ovnstemperaturer (≥ 260 ° C) eller ved bruk av høye nivåer for bruning (Brown 4/5) og produksjons av matvarer som stor sett inneholder fett og gelatin kan føre til rask slitasje av tetningen i ovnsrommet.

Daglig rengjøring av tetningen i ovnsrommet med et ikke-slipende vaskemiddel forlenger levetiden og forebygger ubehagelig lukt.



Advarsel!

Hvis ikke apparatet rengjøres, eller ved utilstrekkelig rengjøring, vil rester av fett og eller mat kunne antennes i ovnsrommet – brannfare!

- Hvis forekomster av fett og / eller matrester antennes i ovnsrommet, slå av apparatet umiddelbart og hold ovnsdøren lukket for å kvele brannen! Er det behov for ytteligere brannslukkingstiltak, koble apparatet fra strømmen og bruk et brannslukningsapparat (bruk ikke vann for å slukke en fettbrann!).
- For å unngå korrosjon i ovnsrommet må enheten rengjøres hver dag, selv om den bare opererer med "Fuktig varme" (damping).
- For å unngå korrosjon må du med jevne mellomrom (hver 2. uke) vegetabilsk bruke plateolje eller fett i ovnsrommet.
- Apparatet må ikke rengjøres med høytrykksspyler (high pressure cleaner), damprengjørere (steam cleaner) eller direkte vannstråle. Merk beskyttelsesklasse IPx5.
- Apparatet må ikke behandles med syre eller syredamp ettersom dette kan skade passivlageret på kromnikkelstålet og eventuelt misfarge apparatet.
- Til rengjøring av utvendig kledning skal bare milde standard rengjøringsmidler, som oppvaskmiddel, brukes på en fuktig, myk klut. Bruk ikke etsende eller irriterende stoffer.
- Bruk bare rengjøringsmidler fra produsenten av apparatet. Rengjøringsmidler fra andre produsenter kan føre til skade på apparatet. Skade på et apparat som er forårsaket av andre rengjørings- og pleieprodukter enn de som er anbefalt av utstyrsp produsenten er unntatt fra garantien.
- Bruk ikke skuremidler eller slipende rengjøringsmidler.

Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon



Advarsel!

Vedlikehold av tilluftfilter. Apparatet registrerer automatisk et skittent luftfilter. Du vil få en servicemelding og oppfordring om rengjøring eller bytte av luftfilteret hvis luftfilteret er skittent. Apparatet må ikke brukes uten luftfilter. For å skifte luftfilter må følgende retningslinjer overholdes:

Apparatstørrelse 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN og 10 x 2/1 GN

Luftfilter SKU 6 x 2/3 GN 40.04.771

Luftfilter SKU

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

Dette luftfilteret kan fjernes og rengjøres av brukeren. Ved bytte må luftfilteret låses omhyggelig i riktig posisjon. For å bytte luftfilter må du følge instruksjonene i kapittelet "Vedlikehold".

Apparatstørrelse 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN

Dette luftfilteret kan bare byttes av en autorisert servicepartner.

Advarsel! Vannstrålebeskyttelse til apparatet er bare garantert med ferdig montert filter og deksel.

Pleie, inspeksjon, vedlikehold og reparasjon

Inspeksjon, vedlikehold og reparasjon



Fare - høyspenning!

- Inspeksjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeider skal kun utføres av kvalifisert fagpersonale.
- Ved rengjørings- (unntatt CleanJet® +care-rengjøring), , inspeksjons-, vedlikeholds- og reparasjonsarbeider må apparatet kobles fra stømtilførselen.
- For apparater med hjul (mobil) må bevegelsesfriheten til enheten begrenses i den grad at det kan oppstå noen skade på energi-, vann- og avløpsledninger når du flytter enheten. Hvis apparatet må flyttes må det sikres at energi, vann- og avløpsledninger er korrekt frakoblet. Hvis apparatet er satt tilbake til den opprinnelige posisjonen må bevegelsesfrihet, energi-, vann- og avløpsledninger kobles til korrekt.
- For at ditt apparat skal være i perfekt teknisk tilstand bør det etterses minst en gang i året av en autorisert Service Partner.

Funksjonsdeler

- ① **Apparatnummer**
(bare synlig når døren er åpen)
- ② **Strømvleder** (valgfritt)
(kun gassapparater)
- ③ **Ovnstromsbelysning**
- ④ **Apparatdør med tredobbelt glass**
- ⑤ **Dørhåndtak**
Bordapparater: Enhåndsbetjening med lukkefunksjon
Gulvapparater: Enhåndsbetjening
- ⑥ **Opplåsing for å åpne tredobbelt glass**
(innvendig)
- ⑦ **Integrert og selvtømmende dørdryp-panne** (innvendig)
- ⑧ **Dryp-panne med direkte tilkobling til avløp**
- ⑨ **Apparatføtter** (høydejusterbare)
- ⑩ **Merkeskilt**
(Inneholder viktige data som strømforbruk, gasstype, spenning, antall faser og frekvens samt apparattype, apparatnummer (se kapittel Apparattype- og programvareidentifikasjon) og alternativt nummer)
- ⑪ **Kontrollpanel**
- ⑫ **Deksel elektrisk installasjonsområde**
- ⑬ **Sentralt kontrollhjul**
- ⑭ **Hånddusj** (med automatisk retur)
- ⑮ **Innkjøringshjelp** (Gulvapparater)
- ⑯ **Luftfilter bordapparat** (Tilluft installasjonsområde)
- ⑰ **Luftfilter gulvapparat** (Tilluft installasjonsområde, apparatets bakside)
- ⑱ **Skuff/klaff for Care-Tabs**



Informasjon om bruk av apparatet

- Unngå å ha varmekilder (som grillplater, friturekoker osv) i nærheten av apparatet.
- Apparatet skal bare brukes i rom som holder en romtemperatur på +5 °C til +40 °C. Hvis romtemperaturen er lavere enn + 5 ° C må apparatet varmes opp før drift til en temperatur høyere enn + 5 ° C.
- Når du åpner ovnsdøren slår ovnsvarmen og viften seg av automatisk. Den integrerte viftehjulbremsen aktiveres og viften starter etter kort tid.
- Ved bruk til grilling og steking (som kylling) bør du alltid plassere en beholder til fettoppstilling under produktet.
- Anvend kun varmebestandig originaltilbehør fra produsenten av apparatet.
- Rengjør alltid tilbehøret før bruk.
- La ovnsdøren stå på gløtt ved lengre driftpauser (som over natten).
- Ovnsromsdøren har en lukkefunksjon. Døren på gulvapparater er bare forseglet lukket når dørhåndtaket står i vertikal stilling.
- Ved lengre driftpauser (som hviledag) må du stenge vann-, elektrisitet- og gasstilførsel til enheten.
- Dette apparatet må ikke kastes som søppel eller leveres på et kommunalt oppsamlingssted. Vi hjelper deg gjerne med avhending av apparatet. Vår tekniske kundetjeneste har følgende nummer: +49 8191 327333



Hvis apparatet er uten strøm eller ble frakoblet i under 15 minutter blir den løpende prosessen gjenopptatt der den ble avbrutt.

Informasjon om bruk av apparatet

Maks. lastemengde per apparatstørrelse

6 x 2/3 GN	20 kg	(per hylle maks. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(per hylle maks. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(per hylle maks. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(per hylle maks. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(per hylle maks. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(per hylle maks. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(per hylle maks. 30 kg)



Overskridelse av maksimal lastemengde kan føre til skader på apparatet.
Overhold anvisningene for maksimal lastemengde av matvarer i brukermanualen.

Bordapparater med hengestativ

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

- For å fjerne hengestativet hever du det litt på midten. Deretter åpner du først den nederste låsen foran og deretter den øverste låsen.
- Sving hengestativet til midten av ovnsrommet.
- Løs hengestativet fra festet ved å løfte det oppover. Tilbakesetting skjer i omvendt rekkefølge.



Bordapparat 6 x 2/3 GN med hengestativ

- For å fjerne den høyre siden holder du hengestativet på toppen og skyver det oppover. Hengestativet løsner fra de 2 låseboltene og kan tas ut.
- Under installasjonen fører du øyekroken på stativet inn i låsebolten og trykk den ned til kroken låses i låsebolten .
- For å fjerne det venstre hengestativet hever du det lett og svinger det så mot høyre i ovnsrommet for å løsne begge låseboltene fra ventilasjonsskjermen. Løsne den øvre og nedre låsekroken i ventilasjonsskjermen med en skrutrekker slik at hengestativet kan fjernes sammen med ventilasjonsskjermen . Det venstre hengestativet kan nå tas ut sammen med ventilasjonsskjermen.



Informasjon om bruk av apparatet

Bruk av trillevognstativ, mobile tallerkenstativ og transportvogner med bordapparater (tilleggsutstyr).

- Ta ut hengestativet som beskrevet på forrige side.
- Legg skinnene på de tilhørende festene på bunnen av apparatet. Merk deg de tilpassede festene (4 stifter).
- Merk at enheten må være tilpasset og utjevnet til den eksakte høyden på transportkjøretøyet
- Kjør transportvognen til enden av skinnene og sikre at transportvognen er forskriftsmessig låst til apparatet.
- Skyv trillevognstativet eller det mobile tallerkenstativet inntil apparatet og sjekk at låsefunksjonen i apparatet.
- For å frigjøre trillevognstativet eller det mobile tallerkenstativet frigjør du låsemekanismen og trekker vognen ut av ovnsrommet. Plasser på forhånd kjernetemperaturføleren i parkeringsposisjon i innkjøringsskinnen.
- Pass på at trillevognstativet eller det mobile tallerkenstativet er forsvarlig låst til transportvognen.



Informasjon om bruk av apparatet

Bruk av kjernetemperaturføler

For informasjon om bruk av alternativ 3 **kjernetemperaturføler** henvises til kapittel **iLevelControl** .



Forsiktig!

Kjernetemperaturføleren og posisjoneringshjelpen for kjernetemperaturføleren kan være varme - fare for forbrenning!



Stikk kjernetemperaturføleren inn i den tykkeste delen av produktet som skal tilberedes. Nålen må stikkes gjennom midten av produktet (se brukermanualen).



Bruk posisjoneringshjelpen for å gjøre det mulig for kjernetemperatursensoren å automatisk skille mellom matvarer (som mat med myk konsistens eller liten tykkelse).



Ved **Finishing®** med tallerkenstativ plasserer du kjernetemperaturføleren i keramikkrøret i tallerkenstativet



Under rengjøringen må ingen av kjernetemperaturfølerne stikkes inn gjennom ovnsdøren og plasseres i ovnsrommet. Disse temperaturfølerne skal ikke rengjøres i denne prosessen! Dette medfører lekkasje under rengjøringen

Informasjon om bruk av apparatet



Bruk et bor til frosne matvarer (RATIONAL SKU 60.70.359). Bor et hull i den tykkeste delen av matvaren. Plasser matvaren på et fast underlag og beskytt hendene under operasjonen.



- Plasser alltid kjernetemperaturføler og posisjoneringshjelpen forskriftsmessig i parkeringsposisjon - fare for skade!
- La ikke kjernetemperaturføleren henge fra oven - fare for skade!
- Ta kjernetemperaturføleren ut av matvaren før du tar maten ut av ovnen - fare for skade!



Hvis nødvendig avkjøler du kjernetemperaturføleren med hånddusjen før bruk.



Forsiktig!

Beskytt armene og hendene mot forbrenning og mot kjernetemperaturspissen - fare for personskade!

Om bruken av apparatet

Arbeide med hånddusjen

- Når du bruker hånddusjen skal du trekke slangen minst 20 cm ut av holderen .
- Trykk på knappen for å velge mellom to styrketrinn.
- La dusjen skli langsam tilbake i holderen.



Forsiktig!

Hånddusjen og vannet som kommer ut av den kan være varme - forbrenningsfare!



- Slangen skades hvis den trekkes for langt og for hardt ut.
- Pass på at slangen er rullet helt opp etter at du er ferdig med å bruke dusjen.
- Bruk ikke dusjen til å kjøle ned ovnsrommet! - Det kan skade ovnsrommet, luftledeplaten eller få glassdøren til å sprekke!

Generell bruk

Apparatet ditt er utstyrt med "Touch Screen". Med bare en lett berøring med fingeren kan du foreta innstillinger på enheten.



Med det sentrale kontrollhjulet kan du endre innstillingene.



Omtrentlige innstillinger kan alternativt gjøres ved å flytte/dra glidebryterne.



Angivelsene blir akseptert innen 4 sekunder, eller trykk på det sentrale kontrollhjulet.

Generell bruk

Generell informasjon



Tilbake til startskjermen



Hjelp-funksjonen



Programmeringsmodus



Statusindikator forvarming, rød pil for forvarming, blå pilen for nedkjøling.



Ovnsrommet for varmt - tasten blinker (for nedkjøling av ovnsrommet se kapittel "Cool Down").



Avsluttning av tilberedningstiden blir angitt med et lydsignal og en animasjon.



Vannmangel - åpne vannkranen. Displayet forsvinner etter fylling.



"Feil gassbrenner" Åpne gassventilen. Trykk "RESET GAS" - ny tenning. Lampene lyser gjentatte ganger - ring service!



Tilbake/Avbryt

Generelt om betjeningen

Hjelpefunksjoner

For at du skal kunne utnytte alle mulighetene apparatet gir deg inneholder den en detaljert bruksanvisning og brukerhjelp med praktiske eksempler og nyttige tips . Hjelpefunksjonen velger du med "?"-tasten. Du har tilgang til disse hjelpefunksjonene:

Forklaring til piktogrammene



Starte hjelpefunksjonen



Åpne menyen og velg håndbok



Scrolle en side forover



Scrolle en side tilbake



Åpne forrige kapittel



Forlate hjelpefunksjonen



Neste kapittel / mer informasjon



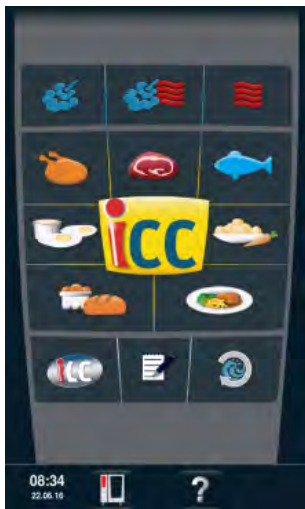
- Når du velger håndbok åpnes innholdsfortegnelsen. Velg det kapittelet som interesserer deg.
- Hvis du går inn hjelpefunksjonen mens apparatet er i drift, blir hjelpen brutt dersom tilberedningen krever at du gjør noe.

Oversikt driftmodus

Display etter aktivering



På-/avbryter



MySCC



Hjelp-funksjonen

Andre funksjoner



iLevelControl



Programmeringsmodus



Efficient CareControl



Bytte profil

Kombidamper-modus



Damp



Varmluft



Kombinasjon av damp og varmluft

iCookingControl-modus



Topp 10



Kjøtt



Fjærfe



Fisk



Tilbehør



Eggeretter/desserter



Bake



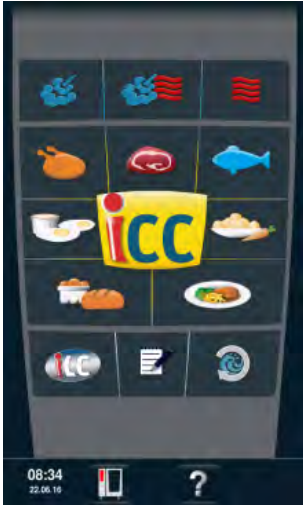
Finishing®

Oversikt driftmodus

Oversikt driftmodus

De ulike driftsmoduser

iCookingControl-modus



I **iCookingControl-modus** oppnår du ditt ønskede resultat ved for eksempel å velge blant fjærfe, tilbehør eller fisk. Se kapittel iCookingControl-modus.

Kombidamper-modus



Trykk på tasten "Damp", "Kombinasjon" eller "Varmluft" for å få tilgang til **Kombidamper-modus**. Se kapittel Kombidamper-modus.

Programmeringsmodus



Ved å trykke på tasten "Programmeringsmodus" kommer du til **Programmeringsmodus**. Se kapittel Programmeringsmodus.

Oversikt driftmodus

iLevelControl



I **iLevelControl** kan du bruke de enkelte hyllene i enheten for ulike tilberedningsprosesser samtidig.

Efficient CareControl



Efficient CareControl registrerer tidspunktet for når rengjøring bør gjennomføres. Efficient CareControl vurderer den individuelle rengjøringsatferd og arbeidsvanene, som lengere pauser eller arbeidets slutt.

iCookingControl

iCookingControl registrerer størrelsen på matvarene og lastet mengde. Tilberedningstid, temperatur og ovnsromsklima reguleres kontinuerlig. I tillegg vise iCookingControl deg forløpet av tilberedningsfasen i iCC - Cockpit.

ICC - Cockpit vises automatisk 10 sekunder etter du har valgt ønsket resultat. Her vises de unike intelligente beslutningene til iCookingControl.

Vis iCC Cockpit

- 1 Gjeldende resttid
- 2 Kjernetemperaturindikasjon Er | Skal
- 3 Gjeldende tilberedningsfase
- 4 Luftsøyle som viser gjeldende ovnsromsklima, gjennomsnittstemperatur og fuktighet.
- 5 Veksle mellom de enkelte tilberedningsfasene
- 6 i-tasten Ved å trykke vises iCC Monitor
- 7 Ende i innstillingsvisning
- 8 Aktiv visning
- 9 Antall tilberedningsfaser
- 10 Gjeldende modus



iCookingControl

Piktogramforklaring



iCC - Cockpit



Kjernetemperatur/
tilberedningsgrad



i-tasten



Kjernetemperatur/
tilberedningsgrad



Tilberedningshastighet



Kjernetemperatur/
tilberedningsgrad



Delta-T



Kjernetemperatur/
tilberedningsgrad



Tilberedningstid



Tilberedningsgrad



Bruning



Størrelse matvare



Tykkelse matvare



Bruningstemperatur



Hevevolum



Skorpedannelse



Ovnsromsklima



Gratinere



Fukting



Dampbaking

iCookingControl



Lufthastighet



Convenience-nivå

Informasjon og anmodning under løpende prosess



Display forvarming



Skjære



Display Cool Down



Trekke



Avbrudd oppfordring



Skjøre bakverk



Pensle bakverk



Nåler

Valg etter avsluttet tilberedning



Holde ved temperatur



Flytte kjernetemperaturføler



Oppvarming til serveringstemperatur



Neste med tid



Skorpedannelse



Lasting nytt parti

iCookingControl

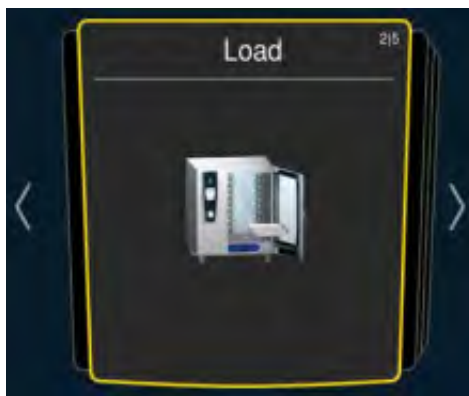
iCC - Cockpit

Med sentrale kontrollhjulet eller ved trykke på den respektive pil-tasten får du oversikt over den ideelle tilberedningsmåten - som gir deg ønsket resultat. Den ideelle tilberedningsmåten, som iCookingControl faktisk velger, avhenger av produktet du tilbereder!

I den gule rammen kan du se de gjeldende innstillingene som iCookingControl har valgt. Hvis du blar tilbake ser du de innstillingene som er foretatt tidligere. Blar du fremover blir du informert om de forventede neste trinnene for å oppnå det ønskede resultatet du valgte. Disse trinnene tilpasses og optimeres under tilberedningen.



Gjeldende innstillinger
Her hopper displayet tilbake igjen etter 10 sekunder.



Ved å trykke på venstre og høyre piltast kan du bla til tidligere eller fremtidige innstillinger.

iCookingControl

iCC-skjerm

På ICC-skjermen vises de beslutningene og tilpasningene iCookingControl foretar i innstillingene for å oppnå ditt ønskede resultat.

Tilpasningene og displayet er forskjellig for ulike produkter og lastemengder.



i-tasten vises så snart en beslutning er tatt eller en tilpasning av innstilling kjører i bakgrunnen. Ved å trykke på i-tasten eller ved å trykke på det sentrale kontrollhullet vises ICC-displayet i iCC Cockpit.



Tilpasningene vises i displayet. Beslutninger som er foretatt er merket med grønn hake. Du blir også informert om de nåværende beslutningene som er tatt av iCookingControl og de beslutningene som fortsatt venter.



I ICC - cockpit og ICC monitor kan ingen innstillinger foretas.


iCC monitor lukkes automatisk etter 6 sekunder. Den kan også lukkes ved å trykke på i-tasten.

iCookingControl

iCC Messenger



ICC Messenger informerer deg aktivt om drift og tilpasning som foretas av iCookingControl.
Etter 4 sekunder forsvinner iCC Messenger automatisk.



Du kan når som helst aktivere/deaktivere iCC Messenger i enhetskonfigurasjonen i MySCC.
Se informasjon i kapittel **MySCC - avanserte innstillinger**.

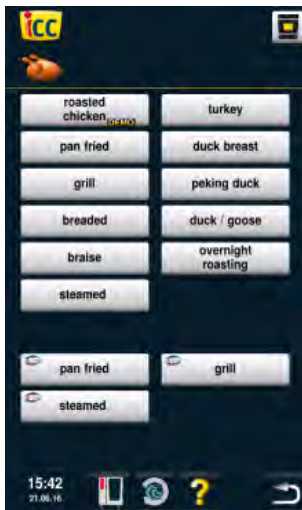


iCookingControl

Eksempel: Kylling



Trykk på tasten "Fjærkre" på startskjermen og velg ønsket resultat.



Trykk på tasten "Kylling".

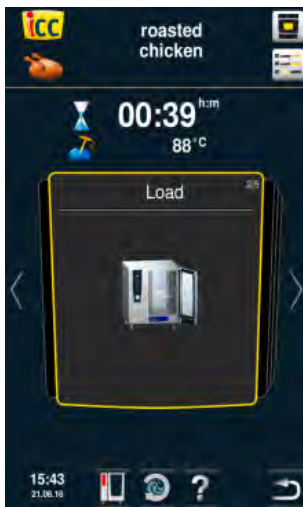


Velg for eksempel bruning (lys, mørk) og kjernetemperatur/stekegrad (rosa, gjennomstekt).

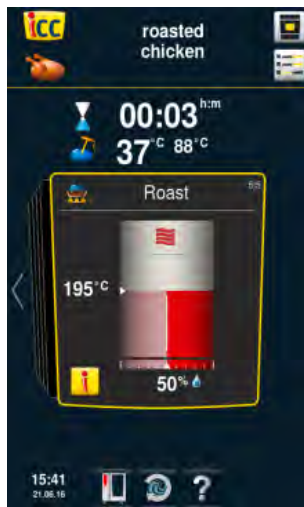
iCookingControl



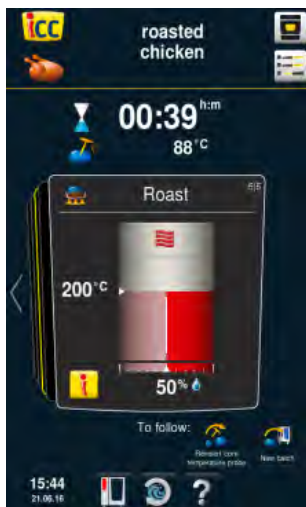
Ved å trykke på iCC Cockpit eller automatisk etter 10 sekunder kommer du til iCC Cockpit. Enheten forvarmer automatisk.



Du blir bedt om å laste enheten.



Stekte i kombinasjon av damp og varmluft (50% fuktighet med 202°C ovnsromstemperatur).



Stekte i varmluft

Slutt

Slutt på tilberedning - summetone utløses, velg alternativ.

Du har nå muligheten til å velge flere alternativer (som holde temperaturen, flytte kjernetemperaturføler, gratinere og mye mer.)

iCookingControl



Trykk på tasten for å lagre de individuelle innstillingene (se kapittel "Programmering")



Hvis kjøretemperaturføleren er glemt eller feil plassert høres et signal og i displayet blir du bedt om å plassere kjøretemperaturføleren på nytt.

Topp 10

Ved hjelp av topp 10-funksjonen har du en direkte og rask tilgang til dine ti mest brukte programmer.



Trykk på iCC-tasten på startskjermen for å komme til topp 10-listen.



Det vises ingen manuelle programmer på **topp 10-listen** .

Kombidamper-modus

I Kombidamper-modus er alle funksjonene til Kombidamperen tilgjengelige. Ved å trykke på tasten "Damp", "Kombinasjon" eller "Varmluft" får du tilgang til Kombidamper-modus.

Piktogram forklaring



Andre funksjoner



MySCC



Efficient CareControl



Hjelp-funksjonen

3 manuelle moduser:



Damp



Varmluft



Kombinasjon av damp og varmluft

Innstillingsmuligheter



Prosentnøyaktig innstilling av fuktigheten i ovnsklimaet



Innstilling av ovnstemperaturen



Delta-T



Innstilling av tilberedningstid



Innstilling av kjernetemperatur



Forvarming

Innstillingsmuligheter

Kombidamper-modus

Andre funksjoner



Hente opp programmeringsfunksjonen



Tilbake/Avbryt



Kontinuerlig drift



Damptilførsel



Lufthastighet



Cool Down



Gjeldende tilberednings-data kan hentes ved å trykke på ovnsromtemperatur-tasten, som faktisk ovnsromsklima og faktisk ovnsromtemperatur.

Ved å holde knappen inne i 10 sek. vises de faktiske verdiene permanent frem til neste innstilling.

Den her vist fuktigheten i ovnsromklimaet er basert på absolutt luftfuktighet Denne fuktighetsverdien kan per definisjon avvike fra den relative fuktigheten i innstillingen.

Kombi-dampovn-modus

Damp

I driftsmodus "Damp" produserer dampgeneratoren hygienisk friskdamp. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **30 °C til 130 °C**

Tilberedningsmetoder: Dampe, dampkoke, blansjere, trekke, vakuumere, tine, konservere.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk på tasten og still inn ønsket temperatur. Standardverdien er temperatur tilpasset småkoking/trekking.
3		Trykk på tasten og still inn ønsket tilberedningstid.
3		Eller du trykker tasten "Kjernetemperatur" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.



Tilleggsfunksjoner, som f.eks. luftfuktighet, forvarming, permanent drift, cool down eller Delta-T, kan velges ekstra. For bruk av overrissing og lufthastighet se kapitlene "Manuell overrissing" og "Lufthastighet". For bruk av Delta-T se kapittelet "Delta-T" i "MySCC".

Kombi-dampovn-modus

Varmluft

I driftsmodusen "Varmluft" varmer sterke varmeelementer den tørre luften. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **mellom 30 °C og 300 °C** Ved behov kan du begrense fuktigheten inne i ovnsrommet.

Tilberedningsmetoder: Bake, steke, grille, frityrsteke, gratinere, glacere.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk på tasten og still inn maksimal fuktighetsgrad i ovnsrommet (se kap. "ClimaPlus Control®").
3		Trykk på tasten og still inn ønsket temperatur.
4		Trykk på tasten og still inn ønsket tilberedningstid.
4		Eller du trykker på "Kjernetemperaturføler" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.

Kombi-dampovn-modus



Tilleggsfunksjoner, som f.eks. luftfuktighet, forvarming, permanent drift, cool down eller Delta-T, kan velges ekstra. For bruk av overrisling og lufthastighet se kapitlene "Manuell overrisling" og "Lufthastighet". For bruk av Delta-T se kapitlet "Delta-T" i "MySCC".

Ved permanent drift reduseres temperaturen i ovnsrommet automatisk fra 300 °C til 260 °C. I driftsmodusen "Varmluft" må ikke apparatet være i drift med høy temperatur uten vanntilkobling lenger enn 2 timer, ettersom dette kan føre til feil på apparatet.

Kombi-dampovn-modus

Kombinasjon av damp og varmluft

Her kombineres de to tilberedningsmetodene "Damp" og "Varmluft". Kombinasjonen gir et fuktig-varmt klima i ovnsrommet og gir spesielt effektiv tilberedning. Du kan stille temperaturen i ovnsrommet fra **30 °C til 300 °C**. Ved behov kan du justere fuktigheten inne i ovnsrommet.

Tilberedningsmetoder: Steke, bake.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk på tasten og still inn ønsket fuktighetsgrad i ovnsrommet (se kap. "ClimaPlus Control®").
3		Trykk på tasten og still inn ønsket temperatur.
4		Trykk på tasten og still inn ønsket tilberedningstid.
4		Eller du trykker på "Kjernetemperaturføler" og stiller inn ønsket kjernetemperatur.

Kombi-dampovn-modus



Tilleggsfunksjoner, som f.eks. luftfuktighet, forvarming, permanent drift, cool down eller Delta-T, kan velges ekstra. For bruk av overrisling og lufthastighet se kapitlene "Manuell overrisling" og "Lufthastighet". For bruk av Delta-T se kapitlet "Delta-T" i "MySCC".

Ved permanent drift reduseres temperaturen i ovnsrommet automatisk fra 300 °C til 260 °C.

Kombi-dampovn-modus

ClimaPlus Control®

ClimaPlus® måler og justerer fuktigheten i ovnsrommet nøyaktig på prosent. I klimavinduet kan du stille inn idealklimaet for hvert enkelt produkt.



Damp:

ClimaPlus Control® er satt på 100 % fra fabrikk.



Varmluft:

Med ClimaPlus Control® kan du begrense fuktigheten i ovnsrommet. Røde streker med tilhørende prosenttall, angir maksimalt tillatt fuktighet i ovnsrommet. Jo mer rødt som er synlig i displayet, jo tørrere er atmosfæren inne i ovnen / jo lavere er fuktighetsgraden.



Damp + varmluft

Du kan stille inn en blanding av damp og varmluft. Jo mer blått som er synlig i displayet, jo fuktigere er atmosfæren inne i ovnen / jo høyere er fuktighetsgraden.



For så ressurssparende permanent drift som mulig, anbefaler vi å bruke standard fuktighetsverdi, f.eks. varmluft 100 %.

Kombi-dampovn-modus

Tidsinnstilling eller permanent drift

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg en driftstype, for eksempel "Damp".
2		Trykk på tasten og still inn ønsket tilberedningstid. Permanent drift, se neste linje.
2		Trykk tasten for permanent drift. Alternativt trykker du tilberedningstid-tasten og dreier/skyver innstillingshjulet/skyveren mot høyre, til "PERMANENT" vises.

Manuell forvarming

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg en driftstype, for eksempel "Damp".
2		Trykk på tasten og still inn ønsket forvarmingstemperatur.
3		Trykk forvarme-tasten. Alternativt trykker du tilberedningstid-tasten og dreier/skyver innstillingshjulet/skyveren mot venstre, til "Forvarme" vises.

Kombi-dampovn-modus



Innstilling av klokke: Se kapittelet "Klokke" i "MySCC"

Innstilling av tidsformat : Se kapittelet "Tidsformat" i "MySCC"

Innstilling av tilberedningstidsformat: : Se kapittelet "Tilberedningstidsformat" i "MySCC"

Innstilling av starttid: Se kapittelet "Automatisk starttid".

Kombi-dampovn-modus

Manuell overrisling

En kraftig dyse forstøver vann og fordeler det raskt i ovnsrommet. Overrislingen lar deigen heve seg perfekt og gir nydelig blank overflate på bakevarene.

Kan velges med varmluft eller kombinasjon av damp og varmluft.

Overrislingsvarighet: Fuktighetstilførselen er begrenset til 2 sekunder. Et nytt trykk på tasten gir nye 2 sekunders overrisling.

Temperaturområde: 30 °C til 260 °C ovnsromstemperatur.



Trykk på "Overrisling"-tasten for et overrislingsstøt.

I programmeringsmodus kan du stille inn overrisling i tre trinn i hvert programsteg. Trykk på tasten og velg ønsket trinn med innstillingshjulet.



Overrisling med



3 støt
(1 sek. puls/10 sek. pause).



1 støt
(1 sek)



5 støt
(1 sek. puls/10 sek. pause).

Kombi-dampovn-modus

Lufthastighet

For å oppnå perfekt klima i ovnsrommet uansett tilberedningsprosess, kan du velge mellom 5 lufthastigheter.



Trykk på tasten og velg ønsket hastighet med innstillingshjulet.



Turbo-lufthastighet



1/4 lufthastighet



Standard-lufthastighet



Viftehjulet går med 1/4 hastighet

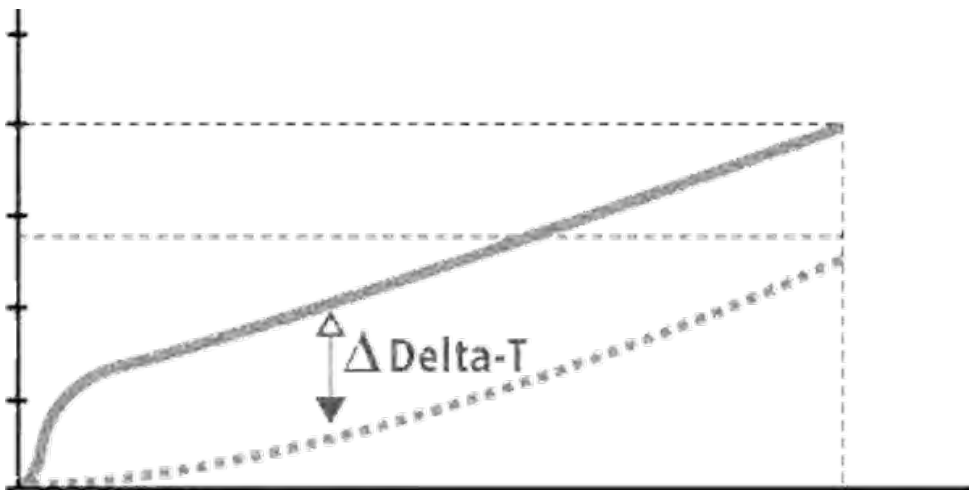


1/2 lufthastighet

Kombi-dampovn-modus

Delta-T-tilberedning

Delta-T = differansetemperatur mellom kjerne- og ovnsromstemperatur. På grunn av ovnsromstemperaturens langsomme stigning inntil slutten av stekeprosessen med en konstant differanse i forhold til den aktuelle kjernetemperaturen må kjøttet gjennomgå en lengre stekeprosess (kan kun velges i kombi-dampovn-modus).



Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg en manuell driftsmodus, som f.eks. varmluft.
2		Trykk på Delta-T -tasten.
3		Still inn ønsket Delta-T-differansetemperatur.
4		Still inn ønsket kjernetemperatur.

Kombi-dampovn-modus



«Delta-T»-visning på displayet når Delta-T-innstillingen er aktivert.

Delta-T kan kun aktiveres i kombi-dampovn-modusen! Driftsmodusen Delta-T er aktivert når du kan se Delta-symbolet på displayet for manuell drift.

Det er også mulig å stille inn et tidsvindu for Delta-T-tilberedningens varighet.

Kombi-dampovn-modus

Cool down

Du har arbeidet med høy temperatur inne i ovnsrommet og vil nå redusere temperaturen før du arbeider videre. Med "cool down"-funksjonen kan ovnsrommet kjøles raskt og skånsomt ned.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg en driftstype, for eksempel "Damp".
2		Trykk på tasten og lukk døren til ovnsrommet.
3	Åpne døren	Åpne døren til ovnsrommet.
4		Trykk tasten. Ønsket ovnsromstemperatur tilpasses etter behov.
5		Lufthastigheten stilles inn individuelt etter behov.

Kombi-dampovn-modus



Advarsel!

- Når "Cool down" aktiveres må luftledeplaten sitte på plass - fare for skade!
- Når "Cool down" løper kobles viften ikke ut selv om døren åpnes.
- Ikke ta på viftehjulet - fare for skade!
- Når "Cool down" løper kommer det varm damp ut av ovnsrommet - fare for forbrenning!



"Cool down"-funksjonen er ikke programmerbar.

Trykk på "Ovnsromstemperatur"-tasten for å vise aktuell temperatur i ovnsrommet.

Programmeringsmodus

I programmeringsmodusen kan du sette sammen dine egne tilberedningsprogrammer på en rask og enkel måte. Du kan kopiere og tilpasse de 7 driftsmodusene (kjøtt, fjærkre, fisk, bakevarer, tilbehør, eggretter/dessert, finishing) i henhold til dine egne behov og lagre dem under nye navn. I tillegg kan du selv opprette manuelle programmer med opptil 12 trinn.



Trykk på tasten for å aktivere programmeringsmodusen.

Piktogramforklaring



Nytt program



Nytt iLC-program



Kopier program



Endre program



Bildevisning



Listevisning



Åpne MyDisplay



Slett program



Velg et program

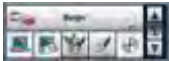


Utvalgvindu - Start programmet

Programmeringsmodus



Informasjonstast - Vis programmets detaljer



Utvalgvindu mens du holder informasjonstasten inne

I tillegg til programmenes navn kan også ytterligere informasjon vises og endres ved hjelp av følgende taster.



Bilde av programmets matvare



Programmets notater



Bildet av programmets tilbehør



Notater som er lagret i et program vises når du trykker på tasten «Notater». Dersom programmet allerede har lagrede notater, vises dette ved hjelp av et grønt v-formet symbol.



Gruppe som programmet er tilknyttet (f.eks. frokost)



Tilknyttingen til en gruppe vises når man trykker på tasten «Tilknytting til gruppe». Dersom programmet allerede er tilknyttet en gruppe, vises dette ved hjelp av et grønt v-formet symbol.



Det er mulig å velge tilleggsattributter (f.eks. «Forhåndsinnstilling av starttid»)



Piktogrammet viser driftsmodusen til det lagrede programmet (f.eks. en kombinasjon av damp og varmluft). For iCookingControl-tilberedninger og iLC vises tilpassede piktogrammer.

Programmeringsmodus

Bildevisning

Dersom det ble lagret tilberedningsprogrammer med bilder, vises disse i bildevisningen. Dersom ikke det ble lagret noe bilde, vises programmets navn som tekst i bildevisningen.



Skift til bildevisning.



Du kan bla nedover ved hjelp av piltasten eller innstillingshjulet



Forandre visningsinnstillingene fra f.eks. 20 bilder til 16 bilder per side.



Den sist valgte visningen vises neste gang du åpner oversikten over programmene.

Programmerings-modus

Sorterings- og filterfunksjon

Listen viser navnene i alfabetisk rekkefølge. Listevisningen kan forandres med sorterings- og filterfunksjonen.



Trykk tasten for å åpne filterfunksjonen. Velg filterkriterium.



Trykk tasten for å åpne sorteringsfunksjonen. Velg sorteringskriterium.

Programmerings-modus

Lagre mens apparatet er i drift

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten mens apparatet er i drift.
2	G	Skriv inn programnavnet.
3		Trykk tasten for å lagre tilberedningsprosessen.









Alle endringer som gjøres i en iCookingControl -prosess, som f.eks. aktiverer tynn eller tykk, kommer med når det lagres og gjentas automatisk neste gang prosessen brukes.


Programmerings-modus


Programmere – iCookingControl -modus

Eksempel: Du gir "Stek" et nytt navn og lagrer tilberedningsprosessen med det nye navnet "Kalvestek" med individuelle innstillinger, for eksempel "Bruning lys" og "Gjennomstekt".

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk tasten for å opprette et nytt program.
3	Kalvestek ...	Skriv inn programnavnet (f.eks. kalvestek).
4		Trykk tasten for å lagre navnet.
5		Velg driftsmodus "Kjøtt".
6	Steke	Velg "Steke".
7		Bruningsgrad og stekegrad kan endres individuelt.
8		Trykk tasten for å lagre tilberedningsprosessen og åpne vinduet.

Programmerings-modus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
9		Velg f.eks. et bilde for produktet eller gå ut av program-detaljvisningen ved å trykke på "Lagre"-tasten.










I program-detaljvisningen kan du lagre attributter som bilde av tilbehøret, notater om programmet eller gruppetilhørighet.

Programmerings-modus


Programmering - Kombi-dampovn-modus

Du kan skape et program med inntil 12 steg helt etter dine egne forestillinger.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk tasten for å opprette et nytt program.
3	Eggerøre	Skriv inn programnavnet (f.eks. eggerøre).
4		Trykk tasten for å lagre navnet.
5		Velg en manuell driftstype, f.eks. kombinasjon.
6		Trykk tasten for å forvarme ovnsrommet.
7		Angi ønsket temperatur for forvarmingen.
8		For å lagre steget trykker du tasten én gang. Deretter kan du legge til et steg til.

Programmerings-modus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
9		Velg driftsmodus for neste programsteg.
10		Velg ønsket tilberedningsparameter.
11		For å lagre steget trykker du tasten én gang. Deretter kan du legge til et steg til.
12		Trykk tasten på nytt for å avslutte programmeringen.



Du kan legge inn et lydsignal etter avslutningen av hvert programsteg. Aktiver "Lydsignal"-tasten.





Du kan stille inn lufthastigheten i hvert enkelt programsteg.

I driftsmodusene varmluft og kombinasjon kan du for hvert programsteg aktivere overrissing i 3 forskjellige trinn. Se også kapittelet "Manuell overrissing".

Programmerings-modus

Programmere – iLC-modus

Bruk innskyvningshøydene på apparatet ditt til forskjellige tilberedningsprosesser samtidig. iLevelControl angir hvilke retter som kan tilberedes sammen og tilpasser intelligent tilberedningstiden til påfyllingsmengde og hvor ofte og hvor lenge døren åpnes.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk tasten for å opprette et nytt iLC-program.
3	Bakverk	Skriv inn programnavnet (f.eks. eggerøre).
4		Trykk tasten for å lagre navnet.
5		Velg en manuell driftstype, f.eks. Varmluft.
6		Velg ønsket tilberedningsparameter.
7		For å lagre steget trykker du tasten.

Programmerings-modus







Du kan stille inn lufthastigheten i hvert enkelt programsteg.

Programmerings-modus

Starte program

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Velg program med piltastene eller innstillingshjulet.
3		For å starte trykker du på programnavnet i vinduet eller på innstillingshjulet.

Kontroller programstegene

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Velg program med piltastene eller innstillingshjulet.
3		For å starte eller kalle opp programmet trykker du på programnavnet i vinduet eller på innstillingshjulet.
4		Kontroller de enkelte programstegene ved å trykke på de tilhørende symbolene. Steget som vises markeres med rødt.

Programmerings-modus

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
5		Gå ut av programmet ved å trykke på tasten.



Ovnsromsdøren bør stå åpen når programstegene kontrolleres. Programstegene kan du også kontrollere og samtidig endre i funksjonen "Endre program".

Programmeringsmodus

Opprett gruppe

Du kan knytte programmene dine opp mot en gruppe for å få en bedre oversikt (f.eks. programmene som hører til en frokostmeny).

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten.
2		Velg «grupper» ved hjelp av filteret.
3		Trykk på tasten for å opprette en ny gruppe.
4	Breakfast	Gi gruppen din et navn (f.eks. frokost).
5		Ved å trykke på denne tasten bekrefter du det valgte navnet. Du er nå ferdig med å opprette gruppen.

Programmeringsmodus

Tilknytting til en gruppe

Du kan knytte programmet ditt opp mot en gruppe.





Det er ikke begrenset hvor mange programmer (manuelle, iLC osv.) som kan tilknyttes en gruppe.

Du kan f.eks. opprette en gruppe med navnet «Frokost» og knytte alle programmene til frokostmenyen din til denne gruppen.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten.
2		Velg program med piltastene eller det sentrale innstillingshjulet (f.eks. eggerøre).
3		Trykk på tasten for å aktivere endringsfunksjonen. Visningen skifter til detaljvisning for programmet.
4		Trykk på tasten. Du har nå muligheten til å knytte programmet ditt opp mot en eller flere grupper.
5	Breakfast	Du markerer en gruppe ved å trykke på den (f.eks. frokost).
6		Til slutt trykker du på denne tasten to ganger . Programmet (f.eks. eggerøre) er nå knyttet opp mot gruppen (f.eks. frokost).


Programmerings-modus


Endre program


Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Velg program med piltastene eller innstillingshjulet.
3		Trykk på tasten for å aktivere endringsfunksjonen. Bildet bytter til programdetaljvisning.
4	Steke	Hvis du vil endre programnavnet, trykker du på navnet.
5		Bekreft endringen eller det aktuelle navnet.
6		Trykk på piktogrammet for driftsmodusen for å åpne programmet.
7		Velg det programsteget du vil endre.
8		Gjør ønsket endring.


Programmerings-modus


Skritt	Info/tast	Beskrivelse
9		Avslutt med å trykke tasten to ganger.




 Trykk på tasten for å slette programsteget som vises.

 Trykk på tasten for å føye til et programsteg. Det nye programsteget legges til etter steget som vises.

 Trykk på tasten for å endre notater i programtributt-bildet.

 Trykk på tasten for å velge ekstra attributter, f.eks. "fav"-status.

 Trykk tasten for å avbryte endringen..

Programmerings-modus

Kopiere program

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Velg program med piltastene eller innstillingshjulet.
3		Trykk tasten for å kopiere programmet.
4	G	Skriv inn programnavnet.
5		Trykk tasten for å lagre tilberedningsprosessen.



Hvis programnavnet ikke forandres, vil det automatisk opprettes en løpende indeks til navnet.

Programmerings-modus

Slette program

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Velg program med piltastene eller innstillingshjulet.
3		Programmet slettes med to trykk på tasten.



Slettingen avbrytes med tilbake- eller en annen tast.

Slette alle programmer

Å slette alle programmer er bare mulig i "MySCC". Se kapittelet "MySCC - kommunikasjon".

Programmeringsmodus

Tilleggsattributter

Tilleggsattributtene tillater deg å bruke ytterligere funksjoner, som å endre rekkefølgen på programmene dine eller aktivere Day Part Management. Åpne funksjonen for tilleggsattributter på følgende måte.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på knappen
2		Bruk pilknappene eller skiven i midten for å velge program
3		Trykk på knappen for å få opp endringsfunksjonen. Bildet endres til å vise oversikt over programmer.
4		Trykk på knappen for å åpne funksjonen tilleggsattributter.

Programmeringsmodus

Rekkefølge

Ved å bruke tilleggsattributten "Order" kan du organisere matlagingsprosessene i programmodus i henhold til hvor viktige de er for deg.



Trykk på tasten og still inn et tall mellom 1 og 100 på innstillingstabellen. Matlagingsprosessene kan sorteres i stigende rekkefølge etter de lagrede numrene for rekkefølgen i listevisningen.



Lagre alle endringene i tilleggsattributter ved å trykke på lagre-knappen før du går ut av endrings-modus.



Velg kriteriet "Order" for å sortere matlagingsprosessene i listevisningen.

iLevelControl

Bruk hyllene i enheten for ulike kokeprosesser samtidig. iLevelControl viser deg hvilke matvarer som kan tilberedes sammen og regulerer steketiden til lastet mengde samt antall og varighet av døråpninger. Du ser også i utvalgsvinduet hvilke matvarer som ikke kan kombineres med ditt gjeldende valg. Disse matvarene er markert med mørk grå (for eksempel toast i bildet nedenfor).

Ytterligere støtte får du fra de optiske hyllesignalene. Dette gjør bruk av iLevelControl enda enklere: Et blinkende lys signaliserer hvilken hylle som skal lastes eller losses.

Du kan konfigurere denne funksjonen i innstillingene i MySCC

Denne funksjonen er standard i alle bordmodeller av type 62 og 102 og er et tilgjengelig alternativ for alle bordmodeller av type 61 og 101.



Trykk på tasten for å komme til iLevelControl-modus.

Piktogramforklaring



Startskjerm



Matvarer i utvalgsvinduet



Aktive matvarer



Hyllenivå/
sanntidstidsakse



Navigasjon for tidsvinduet



Sanntids-tast (tidsvinduet hopper tilbake til gjeldende tid).



Standby, den gjeldende ovntemperaturen holdes i 30 min., se "Standby" under "MySCC"



Zoom (Forstørre eller forminske tidsvinduet)



Lagre de gjeldende matvareutvalg som handlekurv.

iLevelControl



Velg nye matvarer



Energi Messenger



Slett matvarer



Cool Down



Opprettholdelse av ideelt ovnsromsklima kan gjøres i iLC-modus når du ikke tilbereder mat. Holdfasen kan justeres til mellom 10-120 minutter. Denne tilstanden gjør at du kan sette maten i ovnsrommet umiddelbart uten ytterligere oppvarmingstid.



Piktogrammet viser modus for valgte matvarer, som for eksempel manuelt innstilt program med kombinasjon av damp og varmluft .



Du kan når som helst aktivere/deaktivere iCC Messenger i enhetskonfigurasjonen i MySCC. Se informasjon i kapittel **MySCC - avanserte innstillinger**.

iLevelControl

Vis matvarene i utvalgsvinduet

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten.
2		Trykk på tasten for å åpne programmet.
4		Velg en lagret matvare fra listen.
5		Matvaren vises nå i utvalgsvinduet







- Du har muligheten til å vise alle matvarene i utvalgsvinduet.
- Du kan også starte iLC-modusen direkte ved å velge en iLC-prosess, som f.eks. iLC-pizza.

iLevelControl

iLC -Lagre tilberedningsprogram

For informasjon om hvordan lagre et nytt iLC-program, se kapittelet «Programmering - iLC-modus».

iLC -Lagre tilberedningsprosess

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten.
2	iLC-damping	Trykk på tasten «iLC-damping»
3		Tilpass tilberedningsparametrene.
4		Trykk på tasten for å lagre.
5	Damping av gulrøtter	Tast inn navnet, f.eks. damping av gulrøtter.
6		Trykk på tasten for å lagre navnet.

iLevelControl

Plasser matvarene og sett i gang

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på ønsket matvare i utvalgsvinduet.
2		Dra matvaren med fingeren (drag & drop) til ønsket brett plassering, eller trykk på den passende brett plasseringen. Prosessen starter automatisk.
3		Apparatet starter forvarmingen automatisk.
4	Last inn i ovnen	Når forvarmingstemperaturen er nådd, blir du oppfordret til å laste inn i ovnen.



Ved å trykke på og holde fingeren på tidsvisningen (til venstre ved siden av matvaren som befinner seg i ovnen) kan du, så fort linjen blinker rødt, forandre tiden ved hjelp av det sentrale innstillingshjulet.

iLevelControl (iLC)

Slett rettene






Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten. Slette-tasten er aktiv så lenge den gule rammen blinker.
2		Trykk på den retten du vil fjerne fra tidsvinduet/vinduet.



Så lenge slette-tasten er aktiv (gul ramme) kan du fjerne så mange retter du vil fra tidsvinduet/vinduet.

iLevelControl (iLC)

Lagre varekurver

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk tasten.
2		Trykk tasten for å kalle opp et program.
4		Velg flere lagrede retter fra listen.
5		Rettene vises i vinduet.
5		Trykk på tasten for å lagre sammensetningen i vinduet.



- Du kan laste alle retter opp i vinduet.
- Ved å trykke + holde på en aktiv rett i vinduet markeres de rettene som best kombineres med den aktuelle retten.

iLevelControl

Bruk av funksjonen 3 kjernetemperaturfølere

Ved bruk av iLevelControl-programmer kan opptil tre produkter overvåkes av hver sin kjernetemperaturføler. Dette gjelder både for selvopprettede og fast installerte iLC-prosesser.

Det er ikke mulig å overvåke kjernetemperaturen for mer enn tre iLC-prosesser samtidig.

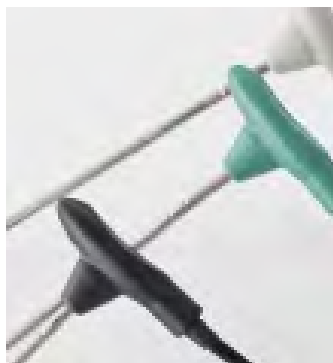


De tre kjernetemperaturfølerne markeres med ulike farger.

Svart = 1. kjernetemperaturføler.

Blå = 2. kjernetemperaturføler.

Grønn = 3. kjernetemperaturføler.

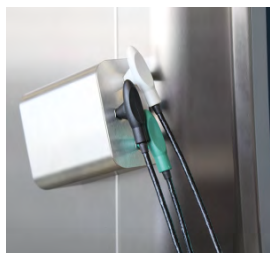


På de tre følerne finner du også inngraverte ringer:

1 ring = 1. kjernetemperaturføler.

2 ringer = 2. kjernetemperaturføler.

3 ringer = 3. kjernetemperaturføler.



Vennligst plasser de tre kjernetemperaturfølerne i de respektive holderne for å unngå personskader.

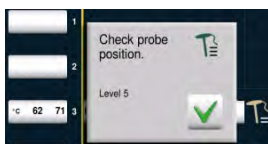
iLevelControl



Stikk kjernetemperaturføleren inn i det tykkeste området på matvaren som skal stekes dersom du har trukket en lapp med kjernetemperatur. Viktig: Målepunktene befinner seg helt ytterst. Pass på at følerens spiss befinner seg midt i matvaren, som skal stekes, etter at du har stukket den inn.



På displayet vises følgende melding:
Vennligst bekreft hvilke av de tre kjernetemperaturfølerne som brukes.




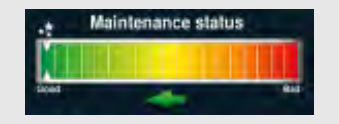
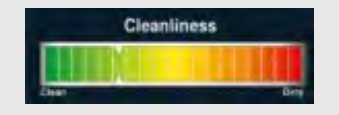
Dersom føleren har blitt stukket inn feil, eller dersom den sklir ved rullerende innmating, vises følgende advarsel.

Efficient CareControl

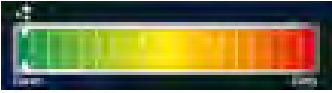
Det intelligente Efficient CareControl-systemet registrerer selv bruken av apparatet samt den generelle pleietilstanden og regner nøyaktig ut den optimale rengjøringsprosessen slik at det brukes mindre kjemisk vaskemiddel, vann og energi. Den mengden kjemisk vaskemiddel som behøves blir foreslått i forhold til behovet. Kalkavleiringer blir stoppet før de har muligheten til å dannes. Dette oppnås i forbindelse med bruken av såkalte Care-Tabs.

Tilstanden med tanke på pleie og smuss vises ved hjelp av stolpediagrammene «Care» og «Clean».

Visning av tilstanden med tanke på smuss og pleie

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten.
2		I det øverste diagrammet (pleietilstand) vises apparatets aktuelle pleietilstand.
3		I det nederste diagrammet (renhet) vises det hvor tilsmusset apparatet er for øyeblikket.

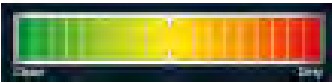
Efficient CareControl



Viseren befinner seg i det grønne området:

Visning «pleietilstand»: Apparatets pleietilstand er topp. Dampgeneratoren er avkalket.

Visning «renhet»: Apparatet ble nylig rengjort.



Viseren befinner seg i det gule området:

Visning «pleietilstand»: Apparatets pleietilstand er middels. Dampgeneratoren er litt forkalket.

Visning «renhet»: Apparatet er tilsmusset, men du kan allikevel fortsette tilberedningen til du blir oppfordret til rengjøring.



Viseren befinner seg i det røde området:

Visning «pleietilstand»: Apparatet har ikke blitt pleiet godt nok og må rengjøres oftere med CleanJet+care.

Visning «renhet»: Apparatet er sterkt tilsmusset og må absolutt rengjøres når det oppfordres til dette.



Utviklingstendens for visningen av «pleietilstanden»: Forbedrer seg



Utviklingstendens for visningen av «pleietilstanden»: Forverrer seg

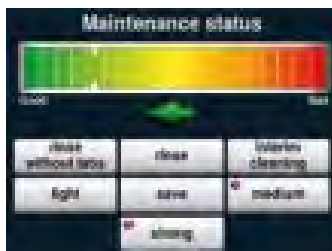
Efficient CareControl

Rengjøringsoppfordring

CareControl registrerer når en CleanJet® +care-rengjøring bør gjennomføres. CareControl tar hensyn til individuelle rengjøringsrutiner og arbeidsvaner, hvor lange pauser som tas og når arbeidet avsluttes. De anbefalte rengjøringstrinnene markeres med farge.



Rengjøringsoppfordringen kommer automatisk når en CleanJet® +care-rengjøring er påkrevd.



Anbefalt rengjøringstrinn markeres med farge.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1	vennligst rengjør + care	Du blir oppfordret til å gjøre rent apparatet.
2	CleanJet+care	Start CleanJet® +care med å trykke på tasten eller velg "senere".
3	m	Velg det rengjøringstrinnet som anbefales, f.eks. "middels" og følg instruksjonene i menyen.



CleanJet® +care-rengjøringsoppfordringen kommer med regelmessige mellomrom helt til det gjennomføres en CleanJet® +care rengjøring.

Efficient CareControl

Starte rengjøring

CleanJet® +care er det automatiske rengjøringsystemet for rengjøring og vedlikehold av apparatet.

7 rengjøringstrinn gjør at du kan tilpasse rengjøring til den enkelte grad av smuss.



Advarsel!

- Det er helt nødvendig å rengjøre apparatet ditt daglig av hygieniske grunner og for å forhindre driftsforstyrrelser - brannfare!
- Merk at apparatet må rengjøres hver dag selv om det bare er brukt i modus "damp".
- Bruk kun rengjørings- og care-tabs fra produsenten av apparatet. Bruk av andre rengjøringskjemikalier kan forårsake skade på apparatet. Ansvar for følgeskader er ekskludert!
- Hvis du overdoserer rengjøringskjemikalier kan dette føre til skumdannelse.
- Legg aldri tabs i varmt ovnsrom (> 60 °C).



- La ovnsdøren stå på gløtt ved lengre stillstandstider (som over natten).
- Daglig rengjøring av tetningen på ovnsdøren forlenger levetiden. Bruk en myk klut og oppvaskmiddel til rengjøring av ovnsrommet - ikke skuremidler!
- Glasset på inn- og utsiden samt ytterbekledningen på enheten rengjøres med en fuktig, myk klut. Til dette må ikke slipende eller aggressive rengjøringsmidler brukes. Til rengjøringen brukes et mildt standard rengjøringsmiddel og vedlikehold det rustfrie stålet med et pleiemiddel for rustfritt stål.

Efficient CareControl

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten.
2	Ovn for varm.	"Ovn for varm" vises når temperaturen i ovnsrommet er høyere enn 50 °C. Velg "Cool Down" (se kapittel „Cool Down“).
3	lett	Velg rengjøringstrinn, for eksempel "lett".
4	Åpne døren	Åpne ovnsdøren og ta ut beholdere og stekebrett.
5		Advarsel! <i>Vaskemidler og care-tabs må kun berøres med vernehansker på – fare for etseskader!</i>
6		Pakk ut det angitt antall rengjørings-tabs og sett dem i fordypningen i ventilasjonsskjermen (tab-kurv) i ovnsrommet Se diagrammet på neste side
7		Pakk ut det angitte antall care-tabs-pakninger og fyll disse i care-beholderen. Se diagrammet på neste side
8	Lukk døren	Rengjøringen starter automatisk når ovnsdøren lukkes!

Efficient CareControl



Advarsel!

- Ovnsluken må ikke åpnes under rengjøringen - utslipp av rengjøringskjemikalier og varm damp kan forekomme - fare for etsing og forbrenning. Hvis døren åpnes under rengjøringsprosessen høres et lydsignal.
- Etter avbrudd eller avslutning av CleanJet® +care-rengjøring må du sjekke hele ovnsrommet (også bak ventilasjonsskjermen) for rester av rengjøringsmidler. Fjern rester og spyl hele ovnsrommet (også bak ventilasjonsskjermen) grundig med håndduksen - fare for etsing!
- Under rengjøringen må ingen av kjernetemperaturfølerne som kan stikkes inn på utsiden, være plassert i ovnsrommet. Disse temperaturfølerne skal ikke rengjøres i denne prosessen! Dette medfører lekkasje under rengjøringen - fare for etsing og forbrenning!

Instruksjoner for håndtering av kjemikalier:



Advarsel!

Bruk rengjøringsmidler og care-tabs under nødvendige sikkerhetstiltak, ved berøring av tabs må du bruke vernehansker - fare for etsing!



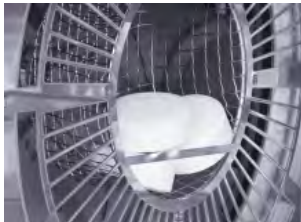
Bordapparater: Fyll angitt mengde care-tabs i skuffen.



Gulvapparater: Fyll angitt mengde care-tabs i klaffen.



Rengjørings-tab: Fjern beskyttelsesfilmen.



Rengjørings-tabs legges i fordypningen i ventilasjonsskjermen .



Legg ikke tabs i ovnsrommet - fare for skade!

Efficient CareControl



Før du starter CleanJet® +care-rengjøring må hengestativene eller trillevognstativet være korrekt plassert i ovnsrommet.

Ved bruk av bløt vann kan den anbefalte mengden av rengjøringstabletter reduseres med opptil 50%. Dersom skumdannelse oppstår, til tross for den korrekte dosering, bør antallet rengjørings-tabs reduseres. Hvis det til tross for lavere dosering av rengjøringsmiddel fremdeles oppstår sterk skumdannelse, kontakt Servicepartner/kundeservice for andre tiltak, som avskumningsmiddel.

Efficient CareControl



Rengj ringstrinn

Rengj�ringstrinn	Beskrivelse/Bruk	Tabletter
skylle uten tabs	Skylling av ovnsrommet med varmt vann .	Nei
glansmiddel	For kalkholdig tilsmussing uten fett, f.eks. etter baking eller damping.	Care
mellomrengj�ring	„Kort rengj�ringstid“ – for alle typer tilsmussing, men uten tørking og glansmiddel.	Reiniger
schnell	F�r leichtere Verschmutzung, z. B. nach Mischbeschickungen, Anwendungen bis 200 �C.	Reiniger & Care
spar	F�r leichte Verschmutzungen (bis 200 �C) bei m�glichst ressourcenschonendem Einsatz von Chemie und Wasser.	Vaskemiddel & Care
middels	For tilsmussing etter steking og grilling, f.eks. etter steking av kylling, biffer, grillet fisk .	Vaskemiddel & Care
sterk	For sterk tilsmussing etter steking og grilling, f.eks. flere omganger med kylling, biffer osv.	Vaskemiddel & Care

Efficient CareControl

CleanJet[®] +care-stopp

Ved strøbrudd som varer lenger enn 10 minutter eller hvis apparatet kobles ut, angir displayet „**CleanJet stopp**“ . Wenn CleanJet[®] -Abbruch nicht innerhalb 20 Sekunden durch Drücken am Display bestätigt wird, läuft das aktivierte CleanJet[®] +care-Programm ohne Unterbrechung bis zum Ende.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble apparatet ut og inn igjen.
2	CleanJet +care stopp?	Drücken Sie die Taste und bestätigen Sie den Abbruch.
3	åpne døren	Følg anvisningene i displayet og åpne døren forsiktig - varm os!
4		Advarsel! <i>Bruk hansker når du tar i rengjørings- og care-tabs - fare for etsing!</i>
5	fjern tabs	Ta ut eventuelle rengjørings-tabs og lukk ovnsdøren.
6	00:09	Ovnsrommet skylles automatisk, resterende tid vises.
7	rengjøring ufullstendig	Apparatet kan igjen brukes til tilberedning av mat. .

Enhetskonfigurasjon via MySCC

Med MySCC kan du foreta alle grunninnstillinger på apparatet (som tid, dato, språk, osv.)



Når du har valgt MySCC-tasten kommer du til oversiktvisningen av grunninnstillinger. Her kan du justere enhetsinnstillingene etter dine behov.



Piktogram-forklaring:



Favoritter (aktiv når du velger MySCC)



Innstillinger



Akustikk



Systemadministrasjon



MyEnergy



Avansert alternativ



MyDisplay



Service

MySCC - favoritter

Under dette meny punkt kan du forvalte favorittene dine (f.eks. språk, tidsformat for tilberedningstiden osv.)

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Du kommer da automatisk til meny punkt Favoritter .
3		Velg f.eks. meny punkt «Språk» ved hjelp av innstillingshjulet.
4		Trykk på stjernetasten til høyre for meny punkt «Språk».
5		Nå er meny punkt «Språk» lagret som favoritt og det er tilgjengelig under meny punkt «Favoritter» Ved å trykk på stjernetasten kan du også når som helst fjerne en lagret favoritt.

MySCC - innstillinger



Trykk på tasten **Innstillinger** for å endre blant annet språk, tidsformat, dato, klokkeslett, lydsignaler osv.

Språk

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		Trykk på tasten Språk . Du velger språk ved å dreie og trykke på innstillingshjulet.

Dato og klokkeslett

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		Trykk på tasten Dato og klokkeslett .

MySCC - innstillinger

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
4		Du stiller inn dato og klokkeslett ved å velge tidsformatfeltene (mm, dd, yyyy, HH, MM) og deretter stille inn disse ved hjelp av innstillingshjulet. Ved å trykke én gang på innstillingshjulet bekrefter du valget.
5		Ved å trykke på piltasten kommer du til hovedmenyen.

MySCC - innstillinger

Tidsformat

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .

Tidsformat for tilberedningstiden



Trykk på tasten **Tilberedningstidens tidsformat**.

Det tidsformatet som stilles inn for tilberedningstiden fremheves ved hjelp av innstillingene h:m eller m:s.

h:m viser timer: minutter, mens **m:s** viser minutter: sekunder.



I programmeringsmodusen kan tilberedningstidens tidsformat stilles inn for hvert enkelt programmeringstrinn.

Eksempel: Programtrinn 1 i (h:m) og programtrinn 2 i (m:s).

Sanntidsformat



Trykk på tasten **Sanntidsformat**.

Det sanntidsformatet som er stilt inn vises nederst til høyre på tasten (24h eller am/pm).

Ved å trykke på tasten kan det veksles mellom disse to sanntidsformatene (datoformatet veksler automatisk).

MySCC - innstillinger

Visning av resterende tid / tid som har gått



Ved hjelp av funksjonen **Vis resterende tid** kan du aktivere visningen av den delen av tiden som har gått eller den tiden som gjenstår til den perfekte tilberedningen er ferdig.

Trykk på tasten **Vis resterende tid** .

Ved å trykke på tasten veksler du mellom visningen av **tiden som har gått** og **den resterende tiden** .

Ovnsromsbelysning:

Ovnsromsbelysning uten funksjonen hyllesignalisering

Med denne funksjonen kan enhetens belysning slås helt av.
Følg følgende trinn:

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		For å aktivere/deaktivere ovnsromsbelysningen trykker du på tasten Ovnsromsbelysning .

MySCC - Innstillinger

Belysningsinnstillinger for SelfCookingCenter XS type 6 2/3

Denne delen beskriver innstillingene for SelfCookingCenter XS type 6 2/3.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		Trykk på tasten Belysningsinnstillinger for å åpne undermenyen.

Her kan du forta innstillinger av ovnsromsbelysningen.

Ovnsromsbelysning

Med denne funksjonen kan enhetens belysning slås helt av.



For å aktivere/deaktivere ovnsromsbelysningen trykker du på tasten **Ovnsromsbelysning**.

MySCC - Innstillinger

Med åpen dør

Her kan du velge hvordan LED-lysene reagerer når døren åpnes. LED-belysningen består av to LED-felter. Et LED-felt er montert på venstre side av døren og det andre på høyre side.



Trykk på tasten **Med åpen dør** og velge blant følgende tre innstillinger ved å vri på kontrollhjulet.

**LED-
belysning på
dørhåndtak-
siden på**

Velger du denne innstillingen vil LED-feltet på håndtak-siden fortsatt lyse (som standard på venstre dørside når du står mot enheten) når døren åpnes. Lysdiodene lyser da inn i ovnsrommet. Det motsatte LED-feltet slås av så snart døren åpnes.

**slå av LED-
belysning dør**

Hvis du velger denne innstillingen blir er begge LED-feltene slått av når døren åpnes.

**LED-belysning
dør slås
av etter 30
sekunder**

Velger du denne innstillingen vil LED-feltet på håndtak-siden fortsatt lyse (som standard på venstre dørside når du står mot enheten) deaktiveres atter 30 sekunder når døren åpnes. Det motsatte LED-feltet slås av så snart døren åpnes.

MySCC - Innstillinger

Belysningsinnstillinger for enheter med funksjonen hyllesignalisering.

Denne delen beskriver innstillingene er beskrevet for enheter som er utstyrt med funksjonen hyllesignalisering.

For modellene 201, 202 og 6 2/3 er denne funksjonen ikke tilgjengelig.

Følgende trinn forklarer hvordan du kan aktivere/deaktivere ovnsromsbelysning, dørbelysning, hyllesignalisering og blinkende signaler.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		Trykk på tasten Belysningsinnstillinger for å åpne undermenyen.

Her kan du forta innstillinger av ovnsromsbelysningen.

Ovnsromsbelysning

Med denne funksjonen kan enhetens belysning slås helt av.

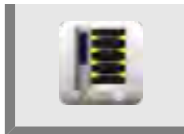


For å aktivere/deaktivere ovnsromsbelysningen trykker du på tasten **Ovnsromsbelysning**.

MySCC - Innstillinger

dimme LED-belysning dør

Med denne funksjonen kan du dimme LED-belysningen Du kan utføre denne i 25%-trinn fra 0% til 100%.



Trykk på tasten og deretter angir du ønskede grad av dimming med kontrollhjulet i trinn på 25%.

Hyllesignalisering

Denne funksjonen signaliserer i iLevelControl-modus hvilke hyller som skal lastes eller losses. I dette tilfelle blir den tilsvarende hyllen opplyst av LED-lys.



For å aktivere/deaktivere hyllesignaliseringen trykker du på tasten **Hyllesignalisering** .

Blinker når handling er påkrevet

Hvis denne innstillingen er aktivert vil LED-lysene blinke når enheten har avsluttet en tilberedningsprosess.

Hvis du i tillegg til denne innstillingen har aktivert funksjonen hyllesignalisering vil den ferdige hyllen blinke i iLevelControl-modus.

Hvis denne innstillingen er slått av blir alle blinkende signaler deaktivert. I forbindelse med funksjonen hyllesignalisering blir den ferdige hyllen deretter belyst konstant.



For å aktivere/deaktivere blinkende signaler trykker du på tasten **Blinke når handling er påkrevet** .

MySCC - Innstillinger

Med åpen dør

Her kan du velge hvordan LED-lysene reagerer når døren åpnes. LED-belysningen består av to LED-felter. Et LED-felt er montert på venstre side av døren og det andre på høyre side.



Trykk på tasten **Med åpen dør** og velge blant følgende tre innstillinger ved å vri på kontrollhjulet.

LED-belysning på dørhåndtak-siden på

Velger du denne innstillingen vil LED-feltet på håndtak-siden fortsatt lyse (som standard på venstre dørside når du står mot enheten) når døren åpnes. Lysdiodene lyser da inn i ovnsrommet. Det motsatte LED-feltet slås av så snart døren åpnes.

slå av LED-belysning dør

Hvis du velger denne innstillingen blir er begge LED-feltene slått av når døren åpnes.

LED-belysning dør slås av etter 30 sekunder

Velger du denne innstillingen vil LED-feltet på håndtak-siden fortsatt lyse (som standard på venstre dørside når du står mot enheten) deaktiveres atter 30 sekunder når døren åpnes. Det motsatte LED-feltet slås av så snart døren åpnes.

MySCC - innstillinger

Andre grunninnstillinger, som f.eks. lysstyrke, antall brett, klimainnstillingenes holdetid osv., finner du også under menypunktet **Innstillinger**.

Gjør i så fall følgende:

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .

Temperaturenhet



Trykk på tasten **Temperaturenhet** for å velge mellom Celsius og Fahrenheit. Bekreft ved å trykke på innstillingshjulet.

Displayets lysstyrke



Trykk på tasten **Displayets lysstyrke** og still inn lysstyrken med innstillingshjulet.

MySCC - innstillinger

Kondensasjonsnettets etterløpstid



Trykk på tasten **Kondensasjonsnettets etterløpstid** og still inn etterløpstiden til kondensasjonsnetten din (1 – 30 min.) ved hjelp av innstillingshjulet.

Tallerkenvekt à la carte.



Trykk på tasten **Tallerkenvekt à la carte** og still inn vekten til den tomme tallerkenen ved hjelp av innstillingshjulet (opptil 700 g, 700 g - 899 g, 900 g - 1099 g, over 1100 g).

Tallerkenvekt bankett



Trykk på tasten **Tallerkenvekt bankett** og still inn vekten til den tomme tallerkenen ved hjelp av innstillingshjulet (opptil 700 g, 700 g - 899 g, 900 g - 1099 g, over 1100 g).

Antall brett



Trykk på tasten **Antall brett** og still inn antall brett for iLC (1-10) med innstillingshjulet.

Brettene rekkefølge



Trykk på tasten **Brettene rekkefølge** og still inn rekkefølgen i forhold til brettene numre for iLC (1-10) med innstillingshjulet.

Klimainnstillingenes holdetid



Trykk på tasten **Klimainnstillingenes holdetid** og still, ved hjelp av innstillingshjulet, inn tiden for hvor lenge klimaet (temperatur og fuktighet) skal opprettholdes i ovnsrommet dersom det ikke tilberedes matvarer i forbindelse med iLC.

MySCC - Akustikk

Du kan tilpasse de akustiske signalene (type, volum, varighet, osv.) på apparatet etter eget ønske.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC –tasten.
2		Trykk på tasten Akustikk .

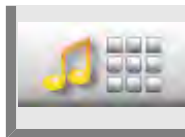
Følgende innstillinger kan justeres:

Hovedvolum



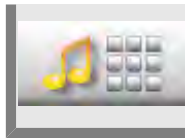
Trykk på tasten **Hovedvolum** og still inn hovedvolumet (0 % – 100 %) ved hjelp av kontrollhjulet.

Tastetone



Trykk på tasten **Tastetone** og still inn tastetone (på, av) ved hjelp av kontrollhjulet.

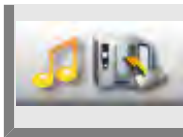
Tastetone volum



Trykk på tasten **Tastetonevolum** og still inn tastetonevolumet (0% – 100%) ved hjelp av kontrollhjulet.

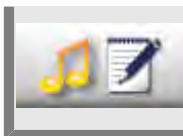
MySCC - Akustikk

Lasting/oppfordring til handling



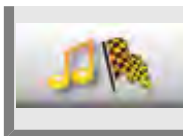
Trykk på tasten **Lasting/oppfordring til handling** for å individualisere melodi, volum, tonelengde og intervall for i lasting eller oppfordring til handling.

Avslutt programtrinn



Trykk på tasten **Avslutt programtrinn** for å individualisere melodi, volum, tonelengde og intervall for avslutt programtrinn.

Tilberedning avsluttet



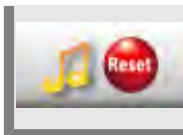
Trykk på tasten **Tilberedning avsluttet** for å individualisere melodi, volum, tonelengde og intervall for tilberedning avsluttet.

Prosessavbrudd/feil registrert



Trykk på tasten **Prosessavbrudd/feil** registrert for å individualisere melodi, volum, tonelengde og intervall for prosessavbrudd/feil registrert.

Fabrikkinnstilling akustikk


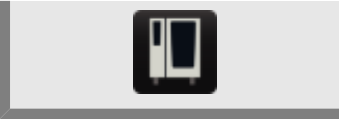
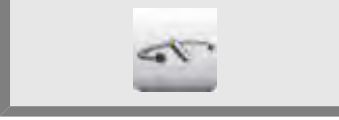

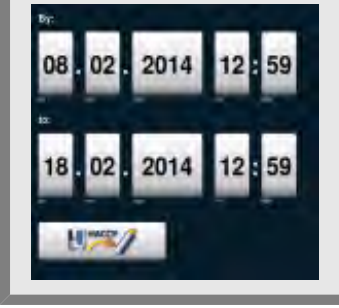


Trykk på tasten **Fabrikkinnstilling akustikk** og tilbakestill alle innstillinger for tone, melodi, volum, tonelengde og intervall til fabrikkinnstilling.

MySCC - systemforvaltning


HACCP-informasjonen lagres i et tidsrom på 10 dager og kan eksporteres ved hjelp av USB-tilkoblingen. Følg anvisningene dersom du ønsker en permanent lagring.

Overføring av HACCP-informasjon

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC - tasten.
3		Trykk på tasten Systemforvaltning .
4		Trykk på tasten Overføring av HACCP-informasjon .
5		Trykk på det første feltet for dato/klokkeslett og bruk innstillingshjulet til å velge ønsket startdato for informasjonen som skal overføres. Trykk på det andre feltet for dato/klokkeslett og bruk innstillingshjulet til å velge ønsket sluttdato for informasjonen som skal overføres.

MySCC - systemforvaltning

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
6		Ved å trykke på tasten starter du overføringen. Når overføringen er ferdig, vises USB-sticken med et v-formet symbol.



Følgende informasjon blir protokollert:

- Batchnummer
- Klokkeslett
- Tilberedningsprogrammets navn
- Ovnsrommets temperatur
- Kjernetemperatur
- Dør åpen/lukket
- Skifte av driftsmodus
- CleanJet® +care-rengjøring
- Tilkobling av energioptimeringsanlegget
- 1/2 energi

MySCC - systemforvaltning

Overføring av generell informasjon

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Systemforvaltning .
4		Trykk på tasten Overføring av generell informasjon .
5		Trykk på det første feltet for dato/klokkeslett og bruk innstillingshjulet til å velge ønsket startdato for informasjonen som skal overføres. Trykk på det andre feltet for dato/klokkeslett og bruk innstillingshjulet til å velge ønsket sluttdato for informasjonen som skal overføres.
6		Ved å trykke på tasten starter du overføringen. Når overføringen er ferdig, vises USB-sticken med et v-format symbol.

MySCC - systemforvaltning



USB-symbolet lyser når det registreres at en USB-stick er koblet til. Nå er det mulig å overføre informasjon begge veier. Du kan også lagre informasjon på USB-sticken kontinuerlig.



Det v-formete bekreftelsessymbolet signaliserer at overføringen er ferdig og at den var vellykket. Fjern USB-sticken når denne bekreftelsen vises.

MySCC - systemforvaltning

Overføring av serviceinformasjon

På servicenivået kan du få tilgang til serviceinformasjon, som f.eks. apparattype og programvareversjon.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Systemforvaltning .
4		Trykk på tasten Overføring av serviceinformasjon . Serviceinformasjonen blir deretter overført til USB-sticken.

MySCC - systemforvaltning

Last ned programmer, last opp programmer, slett alle programmer

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Systemforvaltning .

Last ned programmer



Trykk på tasten **Last ned programmer** Tilberedningsprogrammene blir deretter overført til USB-sticken.



Når du skal laste ned tilberedningsprogrammer til en USB-stick, trenger du en egen USB-stick til hvert enkelt apparat.

MySCC - systemforvaltning

Last opp programmer



Trykk på tasten **Last opp programmer** Tilberedningsprogrammene blir deretter overført fra USB-sticken til apparatet.

Slett alle programmer



Trykk på tasten **Slett alle programmer** to ganger for å slette alle programmer, prosesser og grupper som du selv har opprettet, fra programmeringsmodusen.



Varekurvene blir ikke slettet. Varekurvene kan kun slettes enkeltvis i programmeringsmodusen med slettetasten.

MySCC - systemforvaltning




Profiler kan du opprette i menyen **MyDisplay** . Her kan du stille inn brukergrensesnittet til apparatet ditt på en individuell måte i henhold til ønskene dine og lagre det som en profil.

Nedlasting av profiler

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Last ned profiler for å overføre profiler fra apparatet til USB-sticken.

MySCC - systemforvaltning

Last opp profiler

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Last opp profiler for å overføre profiler fra USB-sticken til apparatet.

MySCC - systemforvaltning

Last ned bilder, last opp bilder, slett bilder

Ved hjelp av den integrerte USB-tilkoblingen kan du forvalte matvarebildene dine i programmeringsmodusen. De individuelle matvarebildene må konverteres til et spesielt format før de kan brukes i apparatet. På internettsiden www.club-rational.com finner du en enkel løsning for hvordan du kan bearbeide bildene dine. Det er gratis å registrere seg og bruke funksjonene på ClubRATIONAL. Følg henvisningene i forbindelse med ClubRATIONAL som du finner på hjemmesiden til produsenten (www.rational-online.com). Stikk deretter USB-sticken med de lagrede bildene inn i USB-tilkoblingen på apparatet ditt, og bruk bildefunksjonen til å lagre og slette bildene dine på følgende måte.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Skyv en USB-stick inn i USB-tilkoblingen under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Systemforvaltning .

MySCC - systemforvaltning

Nedlasting av bilder



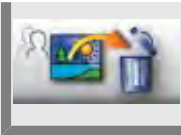
Trykk på tasten **Nedlasting av bilder** for å kopiere egne bilder av matvarer fra apparatet til USB-sticken.

Opplasting av bilder



Trykk på tasten **Opplasting av bilder** for å lagre bildene på USB-sticken som bilder av matvarer i programmeringsmodusen.

Slett alle egne bilder



Trykk på tasten **Slett alle egne bilder** for å slette alle egne bilder av matvarer i programmeringsmodusen.

MySCC - Systemadministrasjon

Nettverksinnstillinger

Under *Nettverkinnstillinger* kan du blant annet vise og endre IP-adressen, IP-gateway og IP-nettmaske på enheten.



Trykk på tasten **IP-adresse** og skriv inn IP-adressen.



Trykk på tasten **IP-gateway** og skriv inn gateway-adressen.



Trykk på tasten **IP-nettmaske** og skriv inn nettmaske-adressen.



Trykk på tasten **DHCP aktiv** for å aktivere eller deaktivere denne funksjonen.



MAC adresse
Her vises MAC adressen til enheten.



Trykk på tasten **Gateway Ping** for å teste om tilkoblingen er opprettet til gatewayen.

Ergonomisk styring av en annen enhet via skjermen.

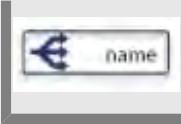
Med denne funksjonen kan du betjene skjermen på en annen enhet fra skjermen din. Dermed vises skjermen til den andre enheten på skjermen til den første enheten, og du kan enkelt veksle mellom de to skjermene.

Du kan gjøre dette på en Combi-Duo installasjon, og dermed kan du betjene begge enhetene ergonomisk via skjermen på den øvre enheten.

MySCC - Systemadministrasjon



Trykk på tasten **Ergonomisk styring av en annen enhet via skjermen** for å aktivere denne funksjonen.



Trykk på tasten **Enhetsnavn** og tilordne i neste trinn et navn på enheten. De to enhetene er dermed koblet sammen, og skilles fra hverandre med forskjellige navn.



Trykk på tasten **Enhetsfarge** og velg en farge for denne enheten. Dette er ved siden av enhetsnavnet en annen funksjon for å skille de to tilkoblede enhetene fra hverandre.

Med denne funksjonen kan du betjene skjermen på en annen enhet fra skjermen din. Dermed vises skjermen til den andre enheten på skjermen til den første enheten, og du kan enkelt veksle mellom de to skjermene.

Du kan gjøre dette på en Combi-Duo installasjon, og dermed kan du betjene begge enhetene ergonomisk via skjermen på den øvre enheten.



Trykk på tasten **Ergonomisk styring av en annen enhet via skjermen** for å aktivere denne funksjonen.

Med denne funksjonen kan du betjene skjermen på en annen enhet fra skjermen din. Dermed vises skjermen til den andre enheten på skjermen til den første enheten, og du kan enkelt veksle mellom de to skjermene.

Du kan gjøre dette på en Combi-Duo installasjon, og dermed kan du betjene begge enhetene ergonomisk via skjermen på den øvre enheten.




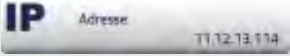
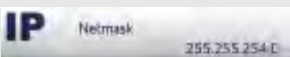
Trykk på tasten **Ergonomisk styring av en annen enhet via skjermen** for å aktivere denne funksjonen.

MySCC - Systemadministrasjon

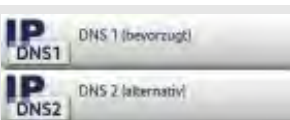


Følgende maskinvarekrav må være oppfylt for å kunne bruke denne funksjonen:
Denne funksjonen er kun mulig med Selfcooking Senter (R) fra produksjonsdato september 2016 (Indeks I i serienummeret på typeskiltet, f.eks.: E11SI XXXXXX)
Begge enheter må være utstyrt med Ethernett-grensesnitt.
Enheterne må kobles sammen med en LAN-kabel.

Nettverksinnstillinger

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten MySCC.
2		Trykk på tasten nettverksinnstillinger.
		Still inn og endre IP-adressen.
		Still inn og endre IP-gateway -adressen.
		Still inn og endre IP-nettmaske.
		Aktiver eller deaktiver DHCP. Aktivering av ConnectedCooking anbefales.
		Viser MAC-adressen til apparatet ditt.

Avanserte innstillinger for ConnectedCooking

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
		Serverinformasjon. I forbindelse med statiske IP-adresser taster du inn nødvendig DNS-serverinformasjonen. Be din nettverkadministrator om informasjon.

Nettverksinnstillinger

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
		Still inn og endre informasjon for en proxy-server. Be din nettverkadministrator om informasjon.







Når du har utført en innstilling må du foreta en omstart.

MySCC ConnectedCooking



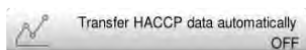
ConnectedCooking krever en Internett-tilkobling. Bruk innstillingen "DHCP aktiv" eller spør din nettverkadministrator hvilke innstillinger du må foreta.

Registrering av apparatet

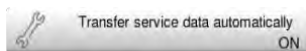
Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC-tasten.
2		Trykk på tasten ConnectedCooking.
3		Aktiver ConnectedCooking ved å trykke på tasten ConnectedCooking.
4		Apparatet viser registreringskoden etter noen sekunder. Skann QR-koden med smarttelefonen din hvis du har installert ConnectedCooking appen eller tast inn den 9-sifrede PIN-koden i nettportalen eller appen. Registreringen av apparatet var vellykket.

MySCC ConnectedCooking

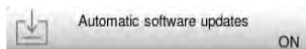
Innstillinger ConnectedCooking



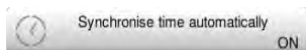
HACCP-data blir lagret automatisk i ConnectedCooking etter tilberedningsprosessen er avsluttet.



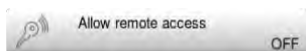
Servicedata lagres automatisk i ConnectedCooking med jevne mellomrom.



Apparatet varsler deg automatisk når en ny programvareversjon er tilgjengelig og tillater direkte programvareoppdatering.



Systemtiden stilles inn automatisk. -> Tidssonen der apparatet er plassert må være korrekt innstilt i ConnectedCooking.



Autoriserte brukere kan fjernstyre apparatet. Autorisasjon kan styres via ConnectedCooking-nettportalen.

MySCC - systemforvaltning

IP-adresser

Her har du muligheten til å se på og endre IP-adressen, IP-gateway-adressen og IP-netmask-adressen til apparatet ditt.



Trykk på tasten **IP-adresse** og tast inn IP-adressen.



Trykk på tasten **IP-gateway** og tast inn IP-gateway-adressen.



Trykk på tasten **IP-netmask** og tast inn IP-netmask-adressen.

MySCC - Systemadministrasjon

Grunnehetsinnstillinger Last ned | Last opp


Med denne funksjonen kan grunninnstillingene for en enhet dupliseres til andre enheter. Dette omfatter flere grunninnstillinger, for eksempel språk, klokkeinnstillinger, volum, kjernetemperaturbegrensninger osv.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Stikk inn USB-pinnen i porten under kontrollpanelet.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten Systemadministrasjon .
4_1		Trykk på tasten Grunnehetsinnstillinger . Grunnehetsinnstillingene lagres på en USB-pinne.
4_2		Trykk på tasten Last opp grunnhetsinnstillinger . Grunnehetsinnstillingene lastes opp til enheten fra USB-pinnen og overskriver de opprinnelige innstillingene.

MySCC - MyEnergy

Halvt energiforbruk

Strømforbruket til oppvarming i elektriske apparater blir redusert med 50% (som Type 10x1 / 1 GN fra 18 kW til 9 kW). Kan ikke velges i iCookingControl!

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg en manuell modus - som varmluft.
2		Trykk på MySCC -tasten.
3		Trykk på tasten for menyvalget MyEnergy .
4		Trykk på tasten Halvt energiforbruk .
5		„E/2“ (halvt energiforbruk) vises på displayet.

MySCC - MyEnergy

Automatisk dimming


Ved å bruke innstillingen Automatisk dimming blir lysstyrken på displayet dempet når det ikke er i bruk.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten for menyvalget MyEnergy .
3		Trykk på tasten Automatisk dimming og angi tiden til lysstyrken på displayet skal dimmes i minutter (1 min. - 30 min.).

MySCC - MyEnergy

Holdetid klima

Med innstillingen **Holdetid klima** i menyvalget **MyEnergy** kan du justere innstillingen for holdetid av ovnromsklimaet. Opprettholdelse av ideelt ovnromsklima kan gjøres i iLC-modus når du ikke tilbereder mat. Holdfasen kan justeres til mellom 10-120 minutter. Denne tilstanden gjør at du kan sette maten i ovnsrommet umiddelbart uten ytterligere oppvarmingstid.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten for menyvalget MyEnergy .
3		Trykk på tasten Holdetid klima og angi holdetiden av ovnromsklimaet (10 min. - 120 min.).

MySCC - MyEnergy

Holdetid lasting

Denne funksjonen kan reduseres under tilberedning etter ønske i iCookingControll etter oppfordring til lasting med maksimalt 10 minutter. Tilberedningsprosessen avbrytes automatisk etter angitt tid hvis ikke ovnen lastes innen tidsrommet.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten for menyvalget MyEnergy .
3		Trykk på tasten Holdetid lasting og angi holdetiden (2 min. - 10 min.).

MySCC - MyEnergy

Energiforbrukindikator

Denne funksjonen gjør at elektrisitets- eller gassforbruket vises for et tilberedningsprogram.

Energiforbruket kan vises:

når en manuell tilberedningsprosess er avsluttet

etter en iCC tilberedningsprosess

under iLevelControl-drift

etter gjennomføring av den automatiske rengjøringen av apparatet Efficient CareControl



De rapporterte energiforbruksverdiene blir ikke målt men beregnet. Et lite avvik fra de viste verdiene til verdier målt med måleapparat kan forekomme.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten MyEnergy .
3		Trykk på tasten Energiforbruk .

MySCC - MyEnergy

Last ned energiforbruk etter batcher



Trykk på tasten **Last ned energiforbruk etter batcher** .

Nå kan du velge tidsperioden du vil laste ned batcher. Du starter nedlastingen ved å trykke på tasten Last ned. Dermed blir energiforbruket til batcher lastet ned til din USB-pinne.

Filene kan åpnes med MS Excel programmet på datamaskinen din.

Last ned energiforbruk-evaluering



Trykk på tasten **Last ned energiforbruk-evaluering** . Slik laster du evalueringen for hele dagen oppsummert på USB-pinnen.

Evalueringsfilene kan åpnes med MS Excel programmet på datamaskinen din.

Standard enhet



Ved å trykke på tasten **Standard enhet** kan du veksle mellom de ulike energienhetene.

Energi Messenger

Energi Messenger viser energiforbruket umiddelbart etter avsluttet tilberedningsprosess eller automatisk rengjøring av enheten med Efficient Care Control. I iLevelControl-drift kan Energi Messenger vises under tilberedningsprosessen.







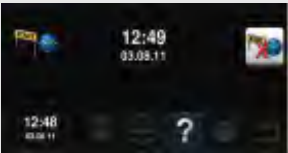
Ved å trykke på tasten **Energi Messenger** kan du aktivere eller deaktivere Energi Messenger.

MySCC - ekspertinnstillinger

Valg av starttid

Du kan få apparatet til å starte automatisk.

Viktig! Vi informerer om at det, av hygienemessige årsaker, er utilrådelig å oppbevare næringsmidler over lengre tid i et ovnsrom som ikke er nedkjølt eller varmet opp.

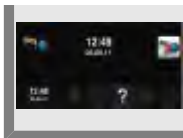
Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		Trykk på tasten Valg av starttid og still inn ønsket dag og klokkeslett.
4		Velg en driftsmodus, som f.eks. Tilbehør til potetgrateng, og velg de ønskede innstillingene.
5		Starttiden er aktivert Displayet blir mørkere og kun starttiden og tasten Avbryt startidsfunksjon vises tydelig på apparatets display.

MySCC - ekspertinnstillinger



- Ovnssrommets dør må være lukket!
- Ovnssrommets belysning slukkes når starttiden aktiveres.
- Forvarmingen hoppes over ved bruk av starttidsmodusen.
- Starttiden slettes ikke ved at du skrur apparatet AV/PÅ. Når det er aktivert en starttid går det kun an å åpne menyen Hjelp (?).

Deaktivering av starttiden



Dersom du ønsker å deaktivere starttiden, må du holde avbryttasten inne i to sekunder.

MySCC - ekspertinnstilling

Avlesning av kjernetemperaturføler

På denne tasten vises den gjeldende temperaturen i kjernetemperaturføleren. Dette kan brukes som tilleggsinformasjon ved mattilberedning som foregår uten bruk av kjernetemperaturføleren.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten Innstillinger .
3		På denne tasten vises den gjeldende temperaturen i kjernetemperaturføleren.

MySCC - ekspertinnstilling

Innspillingsmodus

Ved hjelp av denne funksjonen kan et program som brukes ofte og som er kjernetemperaturstyrt, gjøres om til et tidsstyrt program i iCookingControl. Dermed er det ikke lenger nødvendig å stikke en kjernetemperaturføler inn i produktet.

Denne funksjonen må ikke brukes på kritiske produkter med sensible stekegrader og kjernetemperaturer på under 75 °C. Dette gjelder spesielt for kjøttstykker av fjærkre og andre dyr som skal være rosa på innsiden.

De uunnværlige og grunnleggende forutsetningene for å bruke denne ekspertfunksjonen er:

- Et meget standardisert produkt
- Identisk temperatur under opptaks- og avspillingsprosessen
- Samme størrelse (produktets vekt og tykkelse)
- Samme antall produkter per brett
- At det brukes enhetlig og samme tilbehør under innspillings- og avspillingsprosessen

Disse forutsetningene må være oppfylt hver gang innspillingsmodusen tas i bruk.

Innstillinger som har blitt spilt inn kan kun brukes på den samme apparatypen. Det er ikke mulig å overføre innstillingene til en mindre eller større apparattype.

Følgende programmer er tilgjengelige for disse ekspertfunksjonene:

Driftsmodus

Kjøtt, fisk
Fjærkre

Tilberedningsprosess

Steking, grilling, panerte produkter
Kortstekt kjøtt, kylling, grilling

MySCC - ekspertinnstilling

Slik fungerer det:

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten til meny-punktet Ekspertinnstilling .
3		Trykk på tasten Innspillingsmodus .
4		Oppgi navnet på den tidsstyrte tilberedningsprosessen.
5		Velg det ønskede programmet i iCookingControl.

MySCC - ekspertinnstilling

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
6		Plasser maten i ovnen på vanlig måte etter forvarmingen og tilbered den.
7		Når du blir oppfordret til å ta maten ut, bekrefter du stekeresultatet (grønt v-formet symbol), noe som fører til at du lagrer tilberedningsprosessen som ble spilt inn, eller du forkaster det (rødt kryss).



Vennligst ta hensyn til at denne funksjonen kun kan tas i bruk ved bruk av standardiserte produkter av samme størrelse/vekt og som har samme temperatur før tilberedning. Perfekte tilberedningsprosesser som har blitt spilt inn, egner seg i tillegg kun for den apparatstørrelsen som ble brukt under opptaket. Det er ikke mulig å bruke dem i et apparat med en størrelse som avviker fra det opprinnelige apparatet.

Dersom HACCP-informasjon skal dokumenteres, anbefales det å bruke det tilhørende programmet i iCookingControl samtidig som innspillingsmodusen ikke tas i bruk.

Ta hensyn til at det, avhengig av lokale lover og regler, kan være nødvendig å kontrollere matvarenes kjernetemperatur før de overleveres til kunden.

MySCC - ekspertinnstilling

Starte opptaksprogrammet







Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på tasten på startskjermen.
2		Still filteret inn på Programmer .
3		Velg det programmet du ønsker. Deretter starter programmet forvarmingen med det samme.

 Det er ikke nødvendig å bruke en kjernetemperaturføler.

MySCC - ekspertinnstilling

Tvangsrenngjøring

Tvangsrenngjøringsfunksjonen oppfordrer apparatets bruker til å rengjøre det etter at en innstilt tid er utløpt. Når rengjøringsoppfordringen vises er det ikke mulig å bruke apparatet før rengjøringen er gjennomført. Bruk tvangsrenngjøringsfunksjonen til å overholde renngjørings- og hygieneinstruksjoner når maskinens brukere jobber i skift.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten til meny-punktet Ekspertinnstilling .
3		Trykk på tasten Tvangsrenngjøring .
4		Trykk på tasten Tvangsrenngjøring av/på for å skru tvangsrenngjøringen av eller på. Tastens utseende viser at tvangsrenngjøringen er aktivert.
5		Trykk på tasten Tid frem til renngjøringsoppfordringen og still inn tiden som skal gå (antall timer) før renngjøringsoppfordringen vises.
6		Trykk på tasten Tvangsrenngjøringens forsinkelsestid og still inn hvor mange timer det er mulig å utsette renngjøringen etter at oppfordringen ble vist.

MySCC - ekspertinnstilling




MySCC - Avansert alternativ

Rengjøringsplan

Med funksjonen rengjøringsplan kan du definere rengjørings-advarsel eller obligatorisk rengjøring for enkelte ukedager.

Bruk denne funksjonen for å sikre overholdelse av renholds- og hygieneforskrifter ved turnusdrift.

Følgende beskriver hvordan du kan hente opp denne funksjonen på enheten:

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten for menyvalget Avansert alternativ .
3		Trykk på tasten Rengjøringsplan .

Modus rengjøringsplan

Her kan du velge mellom to forskjellige innstillinger.

Den valgte innstillingen gjelder deretter for alle valgte dager.

1. Advarsel = Rengjøringsmelding med alternativene "nå" eller "senere".

Denne meldingen vises bare en gang.

2. Obligatorisk = rengjøringsmelding uten muligheten "senere" med mindre forsinkelse er angitt.

Hvis ikke forsinkelse er angitt kan enheten ikke benyttes inntil rengjøringen er utført.



Trykk på tasten **Modus rengjøringsplan** og velg med kontrollhjulet om du vil angi advarsel eller tvungen rengjøring på denne ukedagen.

Rengjøring mandag til søndag

MySCC - Avansert alternativ

Du kan angi et tidspunkt for alle ukedager (mandag til søndag). Tiden kan stilles inn i trinn på 10 minutter.

Hvis enheten er slått av på tidspunktet for den fastsatte tiden starter rengjøringen når enheten slås på.

MySCC - Avansert alternativ

Expert settings

	cleaning time schedule	
	cleaning time mode	single warning
	Monday cleaning	00:00
	Tuesday cleaning	00:00
	Wednesday cleaning	00:00
	Thursday cleaning	00:00
	Friday cleaning	00:00
	Saturday cleaning	00:00
	Sunday cleaning	00:00

MySCC - Avansert alternativ

Forsinkelse ved obligatorisk

Hvis modusen "obligatorisk" er innstilt kan en tidsforsinkelse fra 0 til 4 timer stilles inn. Dette medfører at du ved å trykke på tasten "senere" kan bruke enheten i den innstilte tiden. Dette er ikke "countdown " men ren tilberedningstid.




Trykk på tasten **Tidsforsinkelse ved obligatorisk** og velg tidsforsinkelsen med kontrollhjulet.

MySCC - ekspertinnstilling

Begrensing av kjernetemperatur

Med funksjonen «Begrens kjernetemperaturen» kan du, både i manuell modus og i iCookingModus, begrense matens minimale og maksimale kjernetemperaturer for driftsmodusene fjærkre, kjøtt, fisk og iLevelControl.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten til meny punktet Ekspertinnstilling .
3		Trykk på tasten Begrens kjernetemperaturen .

Begrensing av global kjernetemperatur



Trykk på tasten **Minimal kjernetemperatur** og still inn den globale minimale kjernetemperaturen.



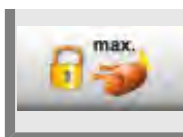
Trykk på tasten **Maksimal kjernetemperatur** og still inn den globale maksimale kjernetemperaturen.

MySCC - ekspertinnstilling

Begrensing av kjernetemperatur for fjærkre



Trykk på tasten **Minimal kjernetemperatur** og still inn den minimale kjernetemperaturen for fjærkre.

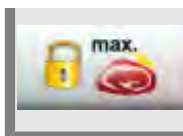


Trykk på tasten **Maksimal kjernetemperatur** og still inn den maksimale kjernetemperaturen for fjærkre.

Begrensing av kjernetemperatur for kjøtt



Trykk på tasten **Minimal kjernetemperatur** og still inn den minimale kjernetemperaturen for kjøtt.



Trykk på tasten **Maksimal kjernetemperatur** og still inn den maksimale kjernetemperaturen for kjøtt.

Begrensing av kjernetemperatur for fisk



Trykk på tasten **Minimal kjernetemperatur** og still inn den minimale kjernetemperaturen for fisk.



Trykk på tasten **Maksimal kjernetemperatur** og still inn den maksimale kjernetemperaturen for fisk.

MySCC - ekspertinnstilling

Begrensing av kjernetemperatur for finishing-prosessen



Trykk på tasten **Minimal kjernetemperatur** og still inn den minimale kjernetemperaturen for finishing-prosessen.



Trykk på tasten **Maksimal kjernetemperatur** og still inn den maksimale kjernetemperaturen for finishing-prosessen.

Kjernetemperaturenes fabrikkinnstilling



Ved å trykke på tasten **Kjernetemperaturenes fabrikkinnstilling** kan du gjenopprette fabrikkinnstillingene.



Dersom funksjonen "Maksimal kjernetemperatur" er aktivert og maksimalverdien av kjernetemperaturen er satt lavere enn 75°C (167°F) er det mulig at noen matvarer (som f.eks. fjærkre) ikke tilberedes på en hygienisk trygg måte.

MySCC - ekspertinnstilling

Meldinger

Her har du muligheten til å skru av meldingene fra iCookingControl som vises i Dialog Cockpit.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten til menyunktet Ekspertinnstilling .
3		Trykk på tasten Meldinger .

iLC Messenger



Trykk på tasten **iLC Messenger** og aktiver/deaktiver iLC Messenger-meldinger i iLC-modus.

iCC Messenger



Trykk på tasten **iCC Messenger** og aktiver/deaktiver iCC Messenger-meldingene i Dialog Cockpit.

MySCC - ekspertinnstilling

iCC - Cockpit varslinger



Trykk på tasten **iCC - Cockpit varslinger** og aktiver/deaktiver iCC Messenger-meldingene.

MySCC - ekspertinnstilling

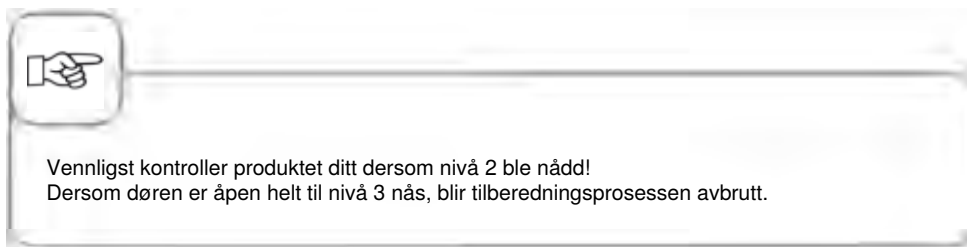
Overvåking av hvor lenge døren er åpen under innlasting i ovnen og under tilberedningen av maten.

Denne funksjonen overvåker hvor lenge døren er åpen i iCookingControl og iLevelControl. Dersom døren står åpen for lenge, signaliseres dette ved hjelp av en akustisk lyd og en melding på displayet.

Overvåkingsfunksjonen er, etter fullført innlasting i ovnen, aktivert under hele tilberedningsprosessen og kan stilles inn individuelt (tre forskjellige nivåer) slik det blir beskrevet nedenfor.

Nivåene 1 og 2 informerer om at døren er åpen og at dette eventuelt kan ha en negativ påvirkning på produktets kvalitet.

Nivå 3 er kun tilgjengelig i iCookingControl.

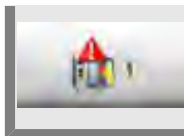


Med MySCC kan innstillingene forandres ved hjelp av følgende fremgangsmåte:

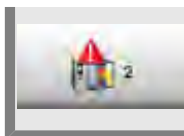
Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Ved å trykk på tasten kommer du til meny-punktet Ekspertinnstilling .

MySCC - ekspertinnstilling

Varselmeldinger under innlasting i ovnen



Trykk på **Tast 1. Advarsel under innlasting i ovnen: Lukk døren** og bruk innstillingshjulet til å stille inn tiden frem til varselet, eller skru funksjonen av (5 – 180 sek. / off).



Trykk på **Tast 2. Advarsel under innlasting i ovnen: Kontroller produktet** og bruk innstillingshjulet til å stille inn tiden frem til varselet, eller skru funksjonen av (5 – 180 sek. / off).



Trykk på **Tast 3. Advarsel under innlasting i ovnen: Tilberedningen er avbrutt**. Bruk innstillingshjulet til å stille inn tiden frem til varselet om avbrutt tilberedningsprosess, eller skru funksjonen av (5 – 180 sek. / off).

Varselmeldinger som vises under tilberedningen



Trykk på **Tast 1. Advarsel under tilberedningsprosessen: Lukk døren** og bruk innstillingshjulet til å stille inn tiden frem til varselet, eller skru funksjonen av (5 – 180 sek. / off).



Trykk på **Tast 2. Advarsel under tilberedningsprosessen: Kontroller produktet** og bruk innstillingshjulet til å stille inn tiden frem til varselet, eller skru funksjonen av (5 – 180 sek. / off).



Trykk på **Tast 3. Advarsel under tilberedningsprosessen: Tilberedningen er avbrutt**. Bruk innstillingshjulet til å stille inn tiden frem til varselet om avbrutt tilberedningsprosess, eller skru funksjonen av (5 – 180 sek. / off).

MySCC - MyDisplay

Konfigurerer displayet og tilgangstillatelsene med funksjonen **MyDisplay** og lagre de opprettede funksjonene under en **profil** .

Du kan hente opp disse konfigurasjonene gjentatte ganger ved å velge den respektive profilen.

I tillegg kan du også begrense tilgangen slik at bare lagrede tilberedningssekvenser kan velges av brukeren.

Aktivere/endre profil

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC - tasten.
2		Ved å trykke på tasten kommer du til menyvalget MyDisplay .
3		Trykk på tasten Aktivere profil for å endre den respektive brukerprofilen med kontrollhjulet. Hvis du tidligere har angitt et passord for profilen blir du bedt om å oppgi denne informasjonen.

MySCC - MyDisplay



Du kan også få tilgang til de forskjellige profilene fra startskjermen. Da trykker du på pilen til høyre øverst på displaykanten.
Eller trykker på linjen øverst på displaykanten. Når dette blinker rødt kan du veksle mellom de forskjellige profilene ved hjelp av kontrollhjulet.



Ved hjelp av passord kan du beskytte profilen din mot uautorisert tilgang. Den beskyttede profilen kan bare deaktiveres med passordet. Pass på at du ikke mister passordet. Hvis du glemmer passordet kan ikke MyDisplay deaktiveres. Ta i så fall kontakt med kundesenteret.

Laste opp profil



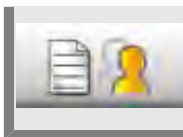
Trykk på tasten **Last opp profil** for å laste opp profilen fra en USB-pinne til apparatet. Sett inn USB-pinnen før du trykker på tasten.

Laste ned profilen

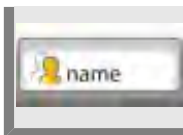


Trykk på tasten **Last ned profil** for å laste ned profilen fra apparatet til USB-pinnen. Sett inn USB-pinnen før du trykker på tasten.

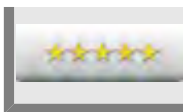
Redigere profil



Trykk på tasten **Rediger profil** for å redigere profilen. Du har nå muligheten til å foreta følgende innstillinger:



Trykk på tasten **Endre profil**. Du kan nå endre profilnavnet.



Trykk på tasten **Angi passord** og tast deretter inn et passord for å beskytte profilen din med et passord.



Trykk på tasten **Rangering** og angi rangeringen til denne profilen fra 1 til 5 med kontrollhjulet.

Rangeringen bestemmer den hierarkiske plasseringen av denne profilen i forhold til andre profiler på enheten.

5 har høyeste rangering og 1 laveste rangering. Dette betyr at alle profilene som har rangering fra 1-4 er underordnet profilen med rangering 5.

Dette betyr at til tross for passordbeskyttelse må du ikke angi passordet hvis du vil bytte fra en profil med høyere rangering (som rangering 5) til en profil med lavere rangering (som rangering 3).

Hvis du derimot ønsker å bytte fra en profil med lavere rangering til en profil med høy rangering må du alltid angi passordet når det passordbeskyttelse er innstilt.



Trykk på tasten **Slett profil**. Nå kan du slette den valgte profilen.



Konfigurasjoner av displayet og tilgangsrettighetene kan du bare gjøre i administratorprofilen (navn "5 Senses"). Denne profilen er forhåndsinnstilt på enheten og kan ikke slettes. Alle andre profiler kan slettes.

MySCC - MyDisplay

I tillegg kan du også gjøre følgende innstillinger for å tilpasse profilen etter dine ønsker.

Startskjermvisning



Manuelle moduser:

Ved å trykke på tasten avgjør du om manuell modus skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus fjærfe:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus fjærfe skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus kjøtt:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus kjøtt skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus fisk:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus fisk skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus eggeretter:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus eggeretter skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus tilbehør:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus tilbehør skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus bakverk:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus bakverk skal vises på startskjermen for denne profilen.



Modus Finishing:

Ved å trykke på tasten avgjør du om modus Finishing skal vises på startskjermen for denne profilen.



Topp 10:

Ved å trykke på tasten avgjør du om de 10 mest populære programmene på iCC-tasten skal vises på startskjermen for denne profilen.

MySCC - MyDisplay



Programmeringsmodus:

Ved å trykke på tasten avgjør du om programmeringsmodus skal vises på startskjermen for denne profilen.



iLevelControl:

Ved å trykke på tasten avgjør du om iLC-modus skal vises på startskjermen for denne profilen.



Efficient CareControl:

Ved å trykke på tasten avgjør du om rengjøringsmodus skal vises på startskjermen for denne profilen.

MySCC



Skjule alle elementer unntatt favoritter:

Ved å trykke på tasten kan du angi at bare favorittene i MySCC kan velges.



Redigere favoritter for denne profilen:

Ved å trykke på tasten bestemmer du hvilke favoritter som skal lagres i denne profilen på MySCC.

MySCC - MyDisplay

Tildeling av rettigheter



Vis bilde/liste:

Velg her om programmene skal vises som bilder eller i en liste i programmeringsmodus.



Bytte visning bilde/liste:

Her kan du velge om denne profilen kan veksle mellom bilde- eller listevisning i programmeringsmodus.



Filtrere listevisning:

Her velger du på/av om du vil bruke filter i listevisning for denne profilen i programmeringsmodus.



Opprette, redigere og slette programmer:

Her velger du om programmer for denne profilen kan gjenopprettes, endres, slettes eller skjules i programmeringsmodus.



Zoomfaktor:

Her kan du velge favoritten for zoomnivået til bildevisningen for denne profilen.



Filter:

Her installerer du filteret for programmeringsmodus for denne profilen.



Sortering:

Her velger du hvilke funksjoner programlisten for denne profilen skal sorteres etter.



Tilberedningsparametre:

Her velger du om denne profilen kan stille inn tilberedningsparametre (betjene), eller om de bare skal vises eller om de skal være usynlige.



iCC - Cockpit:

Her kan du slå på/av iCC-Cockpit for denne profilen.

MySCC - MyDisplay

Efficient CareControl



Skylle uten tabs:

Velg om rengjøringsprogrammet skylking uten tabs kan velges.



Skylling:

Velg om rengjøringsprogrammet skylking kan velges.



Mellomrengjøring:

Velg om rengjøringsprogrammet mellomrengjøring kan velges.



Spare:

Velg om rengjøringsprogrammet spare kan velges.



Medium:

Velg om rengjøringsprogrammet medium kan velges.



Kraftig:

Velg om rengjøringsprogrammet kraftig kan velges.



Hurtig:

Velg om rengjøringsprogrammet hurtig kan velges.

Tilleggsfunksjon



Info-tast/hjelp:

Info- og hjelp-tasten vil være skjult



Katalogstruktur programgruppe:

Trykk på denne tasten for å vise katalogstrukturen for en programgruppe.



Tekst overskrift:

Lagre et navn på displayet under en ideell tilberedning (som lunch).

MySCC - MyDisplay

Legg til ny profil



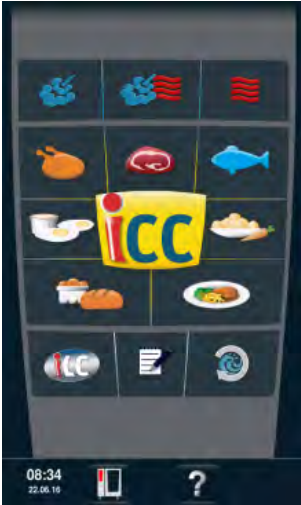
Trykk på tasten **Legg til ny profil** for å opprette en ny profil.



Du kan i tillegg til administratorprofilen "5 Senses" legge til 10 nye profiler.

MySCC - MyDisplay - eksempel

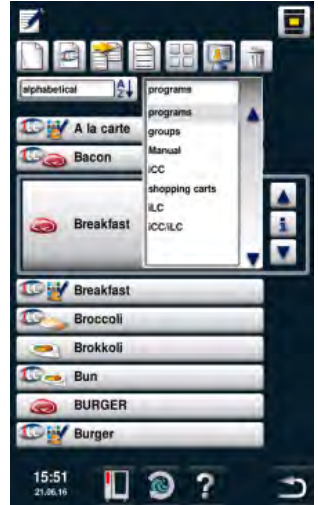
Følgende eksempel viser hvordan du kan tilpasse profilene individuelt ved hjelp MyDisplay.



Gå inn på programmeringsmodus fra startskjermen.



Trykk på tasten for å bruke programmeringsmodus.



I programmeringsmodus kan du hente opp gruppene via filteret.

En gruppe kan tilordnes programmer. Dermed kan du ved å hente opp en gruppe få adgang til alle tilordnede programmer.

MySCC - MyDisplay - eksempel



Trykk på tasten for å opprette en ny gruppe.



Gi gruppen et navn. For eksempel "bakeri".
Bekreft med grønn hake.



Navigere gjennom filteret til gruppene tilbake til programmene.

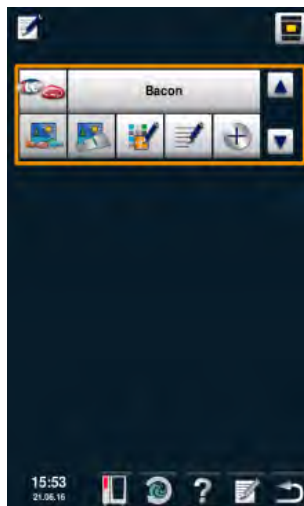
MySCC - MyDisplay - eksempel



Scroll ned til det programmet du vil redigere med kontrollhjulet.



Trykk på tasten for å redigere programmet.

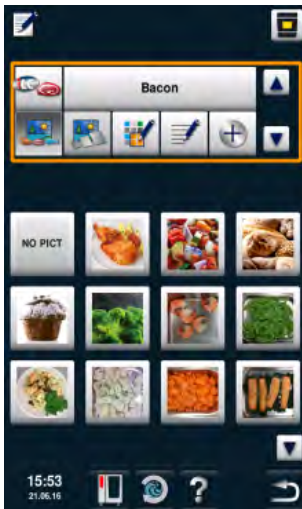


Nå kan du tilpasse programmet individuelt.

MySCC - MyDisplay - eksempel



Trykk på tasten for å lagre programmet med et bilde.



Legg inn ønsket bilde.



Trykk på tasten for å tilordne programmet til en gruppe.

MySCC - MyDisplay - eksempel



Velg gruppe. For eksempel gruppen "bakeri".



Trykk 2 ganger på tasten **Lagre**.
Gjenta denne prosedyren for andre programmer, for eksempel brød, ostekake, muffins, saltkringler eller rundstykker.



Når du har opprettet alle programmene dine kan du redigere profilen din i neste trinn.



Trykk på tasten for å gå inn og redigere profilen din.

MySCC - MyDisplay - eksempel



Trykk på tasten for å legge til en ny profil.



Her har du oversikt over profilen din.



Den nyopprettede profilen kan nå redigeres.

MySCC - MyDisplay - eksempel

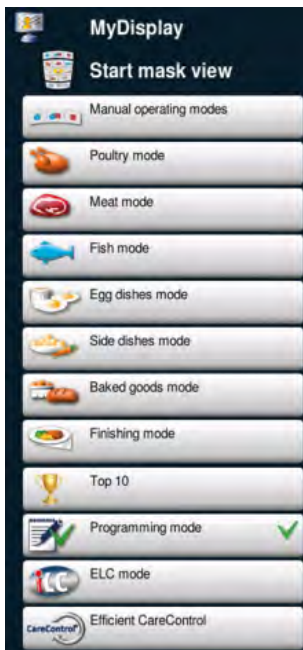


Endre navnet på profilen din (for eksempel i "Bakeri"), angi et passord og angi rangering.

Rangeringen bestemmer den hierarkiske plasseringen av denne profilen i forhold til andre profiler på enheten.

Dette betyr at til tross for passordbeskyttelse må du ikke angi passordet hvis du vil bytte fra en profil med høyere rangering til en profil med lavere rangering.

Hvis du derimot ønsker å bytte fra en profil med lavere rangering til en profil med høy rangering må du alltid angi passordet når det passordbeskyttelse er innstilt.

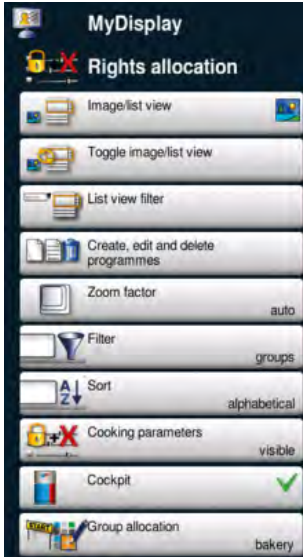


Tilpass startskjermen til dine preferanser. Du kan for eksempel velge alle menyelementer bortsett fra programmeringsmodus. Grønn hake viser at du har valgt menyelementet.



Her velger du hva som kan justeres i MySCC av denne profilen. For eksempel at bare favoritter kan velges.

MySCC - MyDisplay - eksempel



Til slutt angir du ekspertinnstillingene. Som at bare info- og hjelptastene er tilgjengelige og gir tilgang til online brukermanual.

Still inn hvilke rengjøringsprogrammer som kan brukes. Som bare medium eller kraftig rengjøring.

Her stiller du inn hva som skal vises i programmeringsmodus.

Du kan stille inn

- Bildevisning
- Veksle mellom bilder/lister
- Filter av
- Redigering av programmer av
- Automatisk zoomfaktor
- Innstilling av filter for grupper
- Automatisk sortering
- Tilberedningsparameter synlig men kan ikke endres
- Dialog Cockpit synlig
- Gruppe "Bakeri" synlig

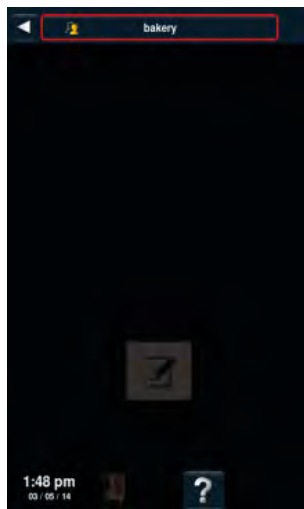
MySCC - MyDisplay - eksempel



Trykk på tasten for å gå til startsidene.



I den øverste linjen kan du bytte mellom profiler.



Bytt til din nyopprettede profil "Bakeri".

MySCC - MyDisplay - eksempel



Trykk på tasten når du vil bytte profil igjen.



Her kan du bytte til profilen 5 Senses igjen.

Nå skal du bare se denne visningen. Dette ble innstilt i de foregående trinn. Brukeren kan velge mellom programmene som vises her.



Eksempelet er fullført.

Tast inn passordet for å gå tilbake til startskjermen.

MySCC - service

På servicenivået kan du få tilgang til informasjon som f.eks. apparattype, programvareversjon og telefonnumrene til vår kundeservice.

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Trykk på MySCC -tasten.
2		Trykk på tasten til menyunktet Service .

Informasjon om apparattype/programvare



Trykk på tasten **Informasjon om apparattype/programvare** for å få informasjon om apparatypen og programvareversjonen.

Chefline



Trykk på tasten **Telefonnummer for kokker** for å få vist telefonnummeret til kundeservicen for kokker.

Telefonnummeret til vår kundeservice



Trykk på tasten **Kundeservice (telefonnummer)** for å få vist telefonnummeret til vår kundeservice.

Kommunikasjon

Enhetsnettverk med KitchenManagement System

For at KitchenManagement System skal kunne utveksle data relatert til RATIONAL programvare må ditt SelfCookingCenter® være integrert i et homogent nettverk. PCen der KitchenManagement System er installert er også koblet til dette nettverket.

Følgende krav må være oppfylt og innstillingene må utføres:

- Ditt SelfCookingCenter® må som standard være utstyrt med et nettverkskort.
- I tillegg må du bestille eller ettermontere alternativet Ethernet-grensesnitt.
- IP adresse, nettverksmaske og Gateway er innstilt på enheten
- Deretter kan SelfCookingCenter® kobles til nettverket som en PC.



Du anbefales å konsultere din egen IT-support hvis du har spørsmål om nettverkstilkobling av enheten eller for å sette opp programvaren.



Apparatet kan kobles til nettverket via:

- Trådløs router
- Powerline adapter
- Access Point

Enhetsnettverk med RATIONAL Remote App

RATIONAL Remote app er en praktisk måte å holde overblikk over RATIONAL Selfcooking Center® fra produksjonsår 09/2011 på din iPhone eller iPad. Når forbindelsen mellom SelfCookingCenter® og iPhone eller iPad er opprettet over et lokalt nettverk vil bildeskjermen i ditt SelfCookingCenter® overføres og vises i sin helhet. I tillegg er også mulig med fjernstyring av ditt SelfCookingCenter®.

For å bruke RATIONAL Remote App må følgende vilkår være oppfylt:

- Kan brukes for alle SelfCookingCenter® fra produksjonsår 09/2011.
- Dette SelfCookingCenter® er som standard utstyrt med et nettverkskort.

Kommunikasjon

- I tillegg må du bestille eller ettermontere alternativet Ethernet-grensesnitt.
- IP adresse, nettverksmaske og Gateway er innstilt på enheten
- Deretter kan SelfCookingCenter® kobles til nettverket som en PC.
- Din iPhone eller iPad som brukes med RATIONAL Remote App må være tilkoblet samme nettverk eller WLAN som ditt SelfCookingCenter®.
- Det er ikke mulig å se bildeskjermen eller fjernstyre når din iPhone eller iPad er tilkoblet et annet nettverk eller mobiltilkobling (3G, 4G, LTE).

Tilkoblingsinnstillinger

For å koble SelfCookingCenter® med Appen legger du til en ny enhet i enhetsstyringen.. Til dette trenger du en vert (IP adresse) samt en port (Standard 5900).

Den nødvendige informasjonen finner du i ditt SelfCookingCenter® som følger:

- 1. skritt: Kall opp innstillingsmenyen *MySCC* fra startskjermen.
- 2. skritt: Velg undermenyen *Systemadministrasjon*
- 3. skritt: Der velger du *Nettverkinnstillinger* . Her har du muligheten



Hvis ikke ditt SelfCookingCenter® allerede er koblet til et nettverk angir du dette her og starter apparatet på nytt.



For å hindre uautorisert tilgang må du forsikre deg om at du bruker RATIONAL Remote app utelukkende på et sikkert nettverk.

For å fjernstyre ditt SelfCookingCenter® med en iPhone eller iPad må du utelukkende bruke RATIONAL Remote App som RATIONAL tilbyr. RATIONAL Remote App kan lastes ned kostnadsfritt fra Apple App-Store.

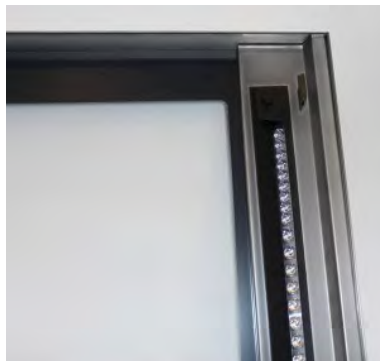
Internt vedlikehold

Rengjøring av glassrutene og LED-dekslene

Etter behov kan det indre glasset og LED-dekslene enkelt rengjøres. Enheten dører er derfor utstyrt med spesielle svingbare glass-skiver.

Åpne døren til enheten til 120 ° -låsestilling og sving den indre glass-skiven av etter begge står i låsehakkene.

Rengjør overflatene på de to skivene med en myk klut eller svamp og mildt vaskemiddel eller glassrens. Deretter setter du begge i låsehakkene igjen og svinger den andre glass-skiven av. Nå kan du rengjøre den andre glass-skiven, mellomrommet mellom skivene og LED-dekslene med egnet rengjøringsmiddel.



Døren skal ikke rengjøres med den integrerte håndduksen eller høytrykkspyler.

Rengjør glassrutene og LED-dekslene med en myk klut eller svamp. Bruk aldri skuresvamp eller skuremidler.

Bruk bare mildt vaskemiddel som glassrens eller oppvaskmiddel.

Bruk aldri rengjøringsmidler på en fortsatt varm overflate. Døren må avkjøles først.

Apparatet må ikke oppvarmes mens du fortsatt bruker rengjøringsmidler.

Følgende rengjøringsmidler må ikke brukes:

Aggressive rengjøringsmidler

Sterke syrer og baser

Ufortynnet alkohol

Aceton og metanol

Ovnrens og grillrens

Bensin, benzol, toluen eller xylene

LED-dekselet ligger godt beskyttet mot forurensning bak den indre og midtre skiven.

Likevel kan det komme smuss inn ved LED-dekslet.

Åpne indre og midtre skive for å komme til LED-dekslet.

Den transparente delen av LED-dekslet er optikken. Optikken er en sofistikert enhet som sørger for optimal lysfordeling og lysstyrke i enheten.

Les følgende instruksjoner før du rengjør LED-dekselet:

Rengjør dekslet kun med klut, svamp eller kjøkkenpapir. Bruk aldri skuresvamper eller skuremidler.

Bruk kun mildt, fortynnet rengjøringsmiddel. Du kan for eksempel bruke alkoholbaserte rengjøringsmidler som glassrengjøring (etanolholdige) eller hånd-oppvaskmiddel.

Bruk ikke aggressive rengjøringsmidler som sterke syrer og baser, ufortynnet alkohol, aceton, metanol, ovnsrens, bensin, benzen, toluen eller xylene

Internt vedlikehold

Bruk ikke rengjøringsmidler på fortsatt varme overflater, døren må kjøles ned først.

Vask av rengjøringsmidlet med vann etter kort virketid.

Apparatet må aldri oppvarmes mens du bruker rengjøringsmidler.

Service av luftfiltere

Bordapparat type 6 x 2/3 GN:

Løsne luftfilteret med en passende gjenstand (mynt, skrutrekker) ved å plassere gjenstanden i det sporet plassert på midten og skyv bakover. Dette løsner låsen til luftfilteret. Trekk filteret diagonalt nedover fra apparatet.

Rengjør luftfilteret i oppvaskmaskinen (bruk ikke CleanJet®) og la luftfilteret tørke. Hvis luftfilteret fremdeles er klebrig og tilsmusset etter vask må det byttes ut.

Ved installering skyver du luftfilteret opp i skrå vinkel inn i apparatet. Trykk plasthuset til filteret oppover til det låses.

Luftfilter nr.: 40.04.771

Bordmodeller type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN og 10 x 2/1 GN:

Løsne luftfilteret ved å trykke inn de 2 markeringene på rammen. Vipp filteret nedover og trekk det helt ut av apparatet.

Rengjør luftfilteret i oppvaskmaskinen (bruk ikke CleanJet® !) og la luftfilteret tørke. Hvis luftfilteret fremdeles er klebrig og tilsmusset etter vask må det byttes ut.

Sett luftfilteret først med de bakre krokene inn i hullene på undersiden av apparatet og lås det så fast ved å trykke oppover (motsatt av hva du gjorde da du tok filteret ut).

Luftfilter nr.: 40.03.461



Internt vedlikehold

Gulvmodeller av type 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN:

For bytting av luftfilter på gulvmodeller

hvis du skal bytte luftfilteret på gulvmodellene 20 x 1/1 GN og 20 x 2/1 GN, ring din Rational-servicepartner!



Internt vedlikehold

Skifte dørtetning:

Tetningslisten er plassert i et spor i ovnsrommet.

- Trekk ut den gamle tetningslisten.
- Gjør rent i sporet.
- Legg ny tetning i sporet (holderne kan du fukte med såpevann).
- Den firkantede delen av tetningen må ligge helt inne i sporet.



Ovnsrommestetning:

6 x 2/3 GN Nr: 20.02.549

6 x 1/1 GN Nr: 20.02.550

6 x 2/1 GN Nr: 20.02.551

10 x 1/1 GN Nr: 20.02.552

10 x 2/1 GN Nr: 20.02.553

Bytte lyspærer

LED-belysning

For å skifte LED-belysning må du henvende deg til din autoriserte RATIONAL Servicepartner.

Halogenlampe

Koble enheten fra strømtilførselen på veggen.

- Dekk til avløpet inne i ovnsrommet.
- Fjern rammen med glass og tetning.
- Skift halogenpære (Nr.: 3024.0201, pass på å ikke berøre lyspæren med fingrene).
- Skift også tetningsrammen (Nr.: 40.00.094).
- Skru fast rammen med glass og tetninger.



Avkalking av overrislingsdyse

Overrislingsdysen bør kontrolleres 1 gang i måneden på kalkavleiringer.

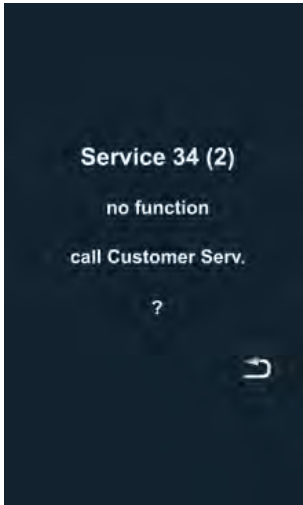
Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Koble ut apparatet
2		Sving hengestativet og luftledeplaten inn mot midten.
3		Løsne låsemutteren på overrislingsdysen (drei moturs - nøkkelbredde 15).
		Advarsel! <i>Aggressiv kjemisk væske - fare for etsing! Bruk: Beskyttelsesklær, vernebrille, hansker og ansiktsvern. Overrislingsdysen skylles grundig med vann etter avkalkingen.</i>
4		Legg overrislingsdysen i avkalkingsvæsken og la virke (dysen må bli helt fri for kalk).

Avkalking av overrislingsdyse

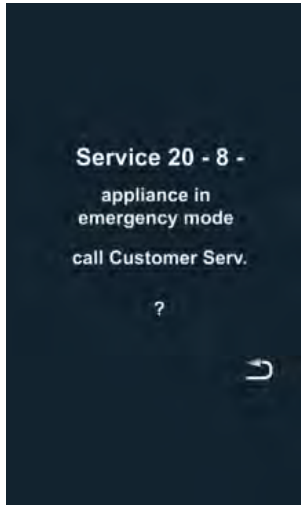
Skritt	Info/tast	Beskrivelse
5		Remontasje i motsatt rekkefølge - merk deg plasseringen

Feilmeldinger

Displaymeldinger feil generelt



Hvis det oppstår feil på apparatet, vil displayet melde fra. Bitte beachten Sie die Telefonnummer für eine schnelle Kontaktaufnahme mit Ihrem Kundendienst.



Feil som er av en slik type at apparatet fortsatt kan brukes, kan overstyres ved å trykke å "tilbake"-tasten.

Feilmeldinger

Vi ber deg legge merke til tiltakene som foreslås i tabellen nedenfor.

Feilmelding	Når og hvordan	Tiltak
Service 10	I 30 sek. etter innkobling.	Fjernes med å trykke på "tilbake"-tasten. Apparatet kan brukes til vanlig tilberedning. - Kontakt kundeservice!
Service 11	I 30 sek. etter innkobling.	Fjernes med å trykke på "tilbake"-tasten. Apparatet kan brukes til vanlig tilberedning. - Kontakt kundeservice!
Service 12	I 30 sek. etter innkobling.	Fjernes med å trykke på "tilbake"-tasten. Apparatet kan brukes til vanlig tilberedning. - Kontakt kundeservice!
Service 14	I 30 sek. ved innkobling.	Fjernes med å trykke på "tilbake"-tasten. Apparatet kan kun brukes i driftsmodus "tørr varme". - Kontakt kundeservice!
Service 20	Vises i 30 Sek. ved bytte av driftsmodus, innkobling eller valg av iCookingControl - driftsmodus.	Det er ikke mulig å arbeide med iCookingControl eller å programmere. Arbeide i Kombi-dampovn-modus er kun begrenset mulig. - Kontakt kundeservice!
Service 23	Vises permanent.	Koble ut apparatet - ta kontakt med kundeservice !
Service 24	Vises permanent.	Koble ut apparatet - ta kontakt med kundeservice !
Service 25	Vises i 30 sek. mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	CleanJet® +care fungerer ikke! - Skru vannkranen helt opp. - Kontroller silen på vanninntaket - ta beholderen ut av ovnsrommet. - Hvis du ikke kan konstatere hva feilen er, må du kontakte kundeservice. - Hvis Service 25 kommer opp mens CleanJet® +care løper, må du ta tab-ene ut av ovnsrommet og skylle det godt med hånddusjen (bak luftledeplaten også). - Apparatet fungerer over kortere tid. - Kontakt kundeservice!

Feilmeldinger

Feilmelding	Når og hvordan	Tiltak
Service 26	Vises permanent.	Hvis feilmeldingen vises mens CleanJet® +care- rengjøringen pågår, må du sette i gang „CleanJet® -stopp“. Hvis feilmeldingen kommer opp også etter at CleanJet® +care-stopp er avsluttet, må du ta tab-ene ut av ovnsrommet og skylle det godt med hånddusjen (bak luftledeplaten også). - Kontakt kundeservice!
Service 27	I 30 sek. etter innkobling.	CleanJet® +care ikke mulig! Skru av strømmen inn til apparatet, vent i 5 sekunder og skru den på igjen.
Service 28	I 30 sek. etter innkobling.	- Kontakt kundeservice!
Service 29	Vises permanent.	Kontroller luftfilteret under betjeningslisten og bytt. Kontroller om en ekstern varmekilde påvirker apparatet. Hvis servicemeldingen fortsatt vises må kundeservice kontaktes!
Service 31	I 30 sek. etter innkobling.	- Kjernetemperaturføler defekt! Tilberedning mulig uten bruk av kjernetemperaturføler. - Kontakt kundeservice!
Service 32 gassapparater	Vises permanent.	Lukk gasskranen! - Kontakt kundeservice!
Service 33 gassapparater	Etter 4 gangers reset vises denne meldingen permanent.	Lukk gasskranen! - Kontakt kundeservice!
Service 34	Vises permanent.	Følg evt. instruksjoner i displayet. Ved fortsatt feil kontaktes kundeservice!
Service 35	I 30 sek. etter innkobling.	Kolbe UltraVent® til strømforsyningen.
Service 36	Visning i 30 sekunder etter innkobling eller ved bytte av driftsmodus.	Tilberedning kun begrenset mulig - kontakt kundeservice!

Feilmeldinger

Feilmelding	Når og hvordan	Tiltak
Service 37	Visning i 30 sekunder etter innkobling eller ved bytte av driftsmodus.	Tilberedning kun begrenset mulig - kontakt kundeservice!
Service 40	Vises i 30 sek. mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	Start CleanJet® +care-rengjøring på nytt. Ved fortsatt feil må kundeservice kontaktes!
Service 41	Vises i 30 sek. mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	Start CleanJet® +care-rengjøring på nytt. Ved fortsatt feil må kundeservice kontaktes!
Service 42	Vises i 30 sek. mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	Start CleanJet® +care-rengjøring på nytt. Ved fortsatt feil må kundeservice kontaktes!
Service 43	Vises i 30 sek. mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	Start CleanJet® +care-rengjøring på nytt. Ved fortsatt feil må kundeservice kontaktes!
Service 44	Vises i 30 sek. mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	Start CleanJet® +care-rengjøring på nytt. Ved fortsatt feil må kundeservice kontaktes!
Service 110	Vises permanent.	- Kontakt kundeservice!
Service 120	Vises permanent.	- Kontakt kundeservice!

Før du ringer kundeservice

Feil	Mulig årsak	Tiltak
Det drypper vann fra ovnsdøren	Døren er ikke ordentlig lukket.	På gulvmodellene peker håndtaket nedover når døren er ordentlig lukket.
	Dørpakningen er slitt eller skadet.	Bytt pakning (se kapittelet om "Internet vedlikehold" i håndboken). Pleieanvisninger for maksimal levetid: <ul style="list-style-type: none"> - Dørpakningen bør alltid tørkes av med en fuktig klut når dagen er avsluttet. - Hvis det tilberedes mye grillmat (mye fett) bør dørpakningen tørkes av innimellom også. - Hvis apparatet står innkoblet i lengre tid uten produkter, anbefaler vi at temperaturen i ovnsrommet ikke stilles høyere enn 180 °C.
Det kommer lyder fra ovnsrommet når apparatet er i drift.	Luftledeplater, hengestativer, osv. er ikke festet ordentlig.	Fest luftledeplater og hengestativer.
Ovnsromsbelysningen fungerer ikke!	Halogenlampen defekt	Bytt lampen (se kapittelet om "Internet vedlikehold" i håndboken).
Vannmangel blinkende vannkran-symbol.	Vannkran stengt	Vannkran åpen
	Filteret på vanninntaket tilsusset.	For kontroll og rengjøring av filteret: Lukk vannkranen, skru av vanntilførselen til apparatet, demonter filteret og gjør det rent. Sett inn filteret, koble til vanntilførselen og kontroller at alt er tett.
Det kommer vann ut under apparatet.	Apparatet står ikke i water.	Juster inn apparatet med et waterpass (se installasjonshåndboken).
	Avløpet er tilstoppet	Trekk av avløpsrøret (HT-røret) på baksiden av apparatet og gjør det rent. Tilstoppinger kan lett oppstå hvis det tilberedes mye produkter med høy fettandel eller røret er lagt med for lavt fall. Tiltak: Legg avløpsrøret slik det beskrives i installasjonsanvisningen.

Før du ringer kundeservice

		Gjør apparatet regelmessig rent med CleanJet® +care.
Apparatet viser ingen funksjoner når det kobles inn.	Den eksterne hovedbryteren er skrudd av.	Skru på hovedbryteren.
	Sikringen i hovedsikringsboksen har slått ut.	Kontroller sikringene.
	Temperaturen i omgivelsene rundt apparatet var under 5 °C (41 °F) i lengre tid.	Varm ovnsrommet opp til over 20 °C (68 °F). Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Det dannes skum rundt avluftskanalen mens CleanJet® +care-rengjøring pågår.	Vannet er for bløtt.	- Kontakt kundeservice!
	Avløpet er ikke riktig installert.	Installer avløpet slik installasjonshåndboken angir.
Tiden som angis mens CleanJet® +care-prosessen løper begynner å stige igjen.	Feil på CleanJet® +care-prosessen.	Forviss deg om at luftledeplaten og hengestativene sitter riktig inne i ovnsrommet. Det skal ikke finnes beholdere eller plater inne i ovnsrommet mens CleanJet® +care-prosessen løper.
Displayet angir "Bytt filter"	Luftfilteret er tilsmusset.	Bytt luftfilter. Se håndbokens kapittel "Internt vedlikehold". Trykk "tilbake"-pilen for å kvittere meldingen.
Gassapparat angir „Endre polaritet“.	Strømtilførselen er ikke koblet riktig (feil polaritet).	Hvis apparatet er koblet med stikkontakt, trekk ut støpselet og snu det 180° . La en elektriker installere apparatet med riktig polaritet (uten støpsel).
Gassapparat viser permanent reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen.	Åpne gasskranen, koble inn viftetaket.
	Gasstrykket er for lavt	Kontroller gasstilførselen til apparatet.

Før du ringer kundeservice

Driftsmodus-tasten blinker	Ovnsrommet er for varmt	Køl ned ovnsrommet med Cool down (se kapitlet "Generelt om betjeningen", „Cool down“ i håndboken)
----------------------------	-------------------------	---

EU samsvarserklæring

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102,
SCC WE 201, SCC WE 202 (incl. CombiDuo)
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU
D Konformitserklæring. Rational erklærer, at disse Produkter er i overensstemmelse med følgende EU-Richtlinien (översættelse):
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et need 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 közzétett irányelveinek:
HR Rational izjavlja da su ovi proizvodi skladni 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 šeitkoļšim ES normām:
ML Rational verstaat, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes diretivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational förklarar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavjuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği'nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber. 1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014 EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber. 1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

EU samsvarserklæring

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center SCC XS 6 2/3 E (Incl. CombiDuo)
Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E
Including UltraVent® XS Integration

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rationaal 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 Rationaal väitab, etä nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rationaal δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Firma Rational kijelentse, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelték iránymutatásának:
HR Rationaal izjavlja da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
I Rationaal dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rationaal patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rationaal paziņo, ka izstrādājumi atbilst šekološajām ES normām:
NL Rationaal verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P Firma Rational declara que estos productos están en conformidad con las siguientes 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 Rationaal försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rationaal izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rationaal izjavlja, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rationaal bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014 EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

EU samsvarserklæring

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102,
SCC WE 201, SCC WE 202.
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV Plus 61/101 (CombiDuo 61/61)

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC
- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Machinery Directive MD 2006/42/EC
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

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

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

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

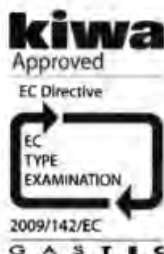
EN 1717:2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow - certified by KIWA.

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

U. Marco Martin
Produktentwicklungs Teamleiter Wärme





...



...



...

Europe

RATIONAL

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

RATIONAL France S.A.S.

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

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL UK

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

America

RATIONAL Canada Inc.

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

RATIONAL BRASIL

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

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

Tel. (03) 6316-1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India

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

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL Nederland

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

RATIONAL Scandinavia AB

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 上海

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-china.com
rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 15 285500
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

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

RATIONAL Norge AS

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

RATIONAL International AG

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

RATIONAL Mexico

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea

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

RATIONAL NZ Ltd

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

© RATIONAL AG 2016