



Original Betriebsanleitung
SelfCookingCenter[®] whiteefficiency[®]



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Sie werden mit Ihrem SelfCookingCenter® whiteefficiency® – Dank eines sofort verständlichen visuellen Bedienkonzeptes – praktisch ohne Lernaufwand und aufwändigen Anwenderschulungen im „Handumdrehen“ exzellente Garerfolge erzielen.

Im SelfCooking Control® -Modus wählen Sie nur noch das entsprechende Gargut und Ihr gewünschtes Garergebnis, einfach per Tastendruck – fertig! Herkömmliche Eingaben, wie Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit oder kompliziertes Programmieren sowie ständiges Kontrollieren entfallen vollständig.

Selbstverständlich stehen Ihnen mit dem SelfCookingCenter® whiteefficiency® auch die vielfältigen Möglichkeiten eines perfekten Combi-Dämpfers zur Verfügung. Mit dem Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen. Wir gewähren 24 Monate Garantie nach Datum der Erstinbetriebnahme. Voraussetzung dafür ist, dass die Garantieanmeldung richtig und vollständig durchgeführt wurde. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung. Und nun viel Freude mit Ihrem neuen SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

Ihre RATIONAL AG

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:
Deutschland +49(0) 8191 327 333 Österreich +43(0) 662 8327990 Schweiz +41(0) 71 7279092

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL Chef@Line:
Deutschland +49(0) 8191 327 300 Österreich 0043 (0)662 832799 Schweiz +41 71 7279092

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Händler:

Installateur:

Installiert am:

Geräte-Nummer:



Inhaltsverzeichnis

Piktogrammerklärung	6
Erstmalige Inbetriebnahme	7
Sicherheitshinweise	9
Haftung	13
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	14
Funktionsteile	18
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	19
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	22
Arbeiten mit der Handbrause	24
Allgemeine Bedienung	25
Allgemeine Hinweise	26
Hilfefunktion	27
Piktogramm-Erklärung	27
Übersicht Betriebsmodus	28
Display nach dem Einschalten	28
3 verschiedene Betriebsmodi	29
SelfCookingControl® -Modus	30
Piktogramm-Erklärung	30
Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess	31
Optionen nach Garende	31
Infotaste	32
Beispiel: Rinderbraten	33
Combi-Dämpfer-Modus	35
Piktogramm Erklärung	35
Dampf	37
Heißluft	38
Kombination aus Dampf und Heißluft	40

ClimaPlus Control ®	42
Zeiteinstellung oder Dauerbetrieb	43
Manuelles Vorheizen	43
Manuelle Beschwadung	45
Luftgeschwindigkeit	45
Cool Down	47
Efficient LevelControl ® (ELC ®)	49
Piktogramm-Erklärung	49
Speisen in das Auswahlfenster laden	51
ELC ® -Garprogramm speichern	52
ELC ® -Garablauf speichern	52
Speisen platzieren und starten	53
Speisen löschen	55
Warenkörbe speichern	56
Programmier - Modus	57
Piktogramm-Erklärung	57
Bildansicht	59
Sortier- und Filterfunktion	60
Programmieren – SelfCookingControl ® -Modus	61
Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus	63
Programmieren – ELC-Modus	65
Speichern aus laufendem Betrieb	67
Programm starten	68
Programmschritte prüfen	68
Programm kopieren	70
Programm löschen	71
Alle Programme löschen	71



Inhaltsverzeichnis

Programm ändern	72
Upload/Download Programme	74
CareControl	75
Anzeige Pflege- und Verschmutzungszustand	75
Reinigungsaufforderung	77
Starten der Reinigung	79
Reinigungsstufen	83

**Gefahr!**

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

**Warnung!**

Möglicherweise gefährliche Situation, die gegebenenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

**Vorsicht!**

Möglicherweise gefährliche Situation, die gegebenenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.

**Ätzende Stoffe****Brandgefahr!****Verbrennungsgefahr!****Achtung:**

Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes werden Sie aufgefordert einen einmaligen automatischen Selbsttest zu starten. Dieser Selbsttest dauert ca. 45 Minuten und dient zur Anpassung des Gerätes an die spezifischen Umgebungsbedingungen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Zur Durchführung des Selbsttest müssen alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät entnommen, die Einhängeleitern und das Luftleitblech auf korrekten Sitz geprüft werden.
- Das Gerät muss gemäß den Installationshinweisen angeschlossen werden.
- Legen Sie für Gerätegröße 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 und 10 x 2/1 GN einen flachen GN-Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte der Einhängeleitern.
- Legen Sie für die Gerätegröße 20 x 1/1 bzw. 20 x 2/1 GN zwei GN-Behälter in den Hordengestellwagen. Jeweils einen flachen Behälter mit der Öffnung nach unten mittig vor das obere und untere Lüfterrad.
- Für weitere Details beachten Sie bitte die Displayhinweise und das Installationshandbuch.





Brandgefahr!


Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.



Die Garraumtür darf während des Selbsttests nicht geöffnet werden. Das Öffnen der Garraumtür führt zum Abbruch des Selbsttests. Starten Sie den Selbsttest erneut durch Ausschalten des Gerätes. Kühlen Sie ein heißes Gerät vorher ab. Bei Abbruch werden Sie am nächsten Tag erneut aufgefordert den Selbsttest zu starten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	START	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie die Taste zum Starten des Selbsttestes.
2		Anschlussart an Normal- oder Weichwasser wählen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3	Weiter	Bestätigen Sie mit "Weiter".
4		Der nachfolgende Test erfolgt automatisch. Der Status wird im oberen Feld, die Restzeit bis zum Abschluss des Selbsttestes wird im unteren Zeitfeld angezeigt.



Für Gasgeräte ist nach Beendigung des Selbsttestes zwingend eine Abgasmessung durchzuführen!



Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches. Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.



Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch rotierendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reiniger-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände von Tabs entfernen und mit der Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!*



Sicherheitshinweise



Warnung!

Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z. B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!

Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Bei Beschädigung der Glasscheibe bitte die komplette Scheibe unmittelbar austauschen lassen.



Sicherheitshinweise



Warnung!

Nur Gasgeräte

- Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!
- Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, muss diese Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur).
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!
- Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!
- Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!



Verhalten bei Geruch von Gas:

- Schließen Sie sofort die Gasversorgung!
- Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!
- Sorgen Sie umgehend für eine gute Belüftung des Raumes!
- Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!
- Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!



Sicherheitshinweise und Haftung



Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- Wenn Behälter mit Flüssigkeit befüllt werden oder sich während des Kochens mit verflüssigendem Kochgut füllen, dürfen nur Einschubebenen benutzt werden, bei denen der Bediener leicht in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr!
Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.
- Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!
- Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!
- Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!
- Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!
- Reinigung – aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr! Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe und Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „CareControl“.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!
- Aktivieren Sie die Feststellbremsen von fahrbaren Geräten und Hordengestellwagen, wenn diese nicht bewegt werden. Die Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!
- Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!
- Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.
- Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!



Sicherheitshinweise und Haftung

Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit original Ersatzteilen vorgenommen werden sowie jegliche technische Veränderung, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.



Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur



Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- Sollten sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden, schalten Sie das Gerät sofort aus und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um den Brand zu ersticken! Sind weitere Löschmaßnahmen nötig, schalten Sie das Gerät bauseitig stromlos und verwenden Sie einen Feuerlöscher (kein Wasser zum Löschen eines Fettbrandes verwenden!).
- Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in "Feuchter Hitze" (Dämpfen) täglich gereinigt werden.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und das Gerät sich eventuell verfärben könnte.
- Verwenden Sie zur Säuberung der Außenverkleidung nur haushaltsübliche milde Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel auf einem feuchten, weichen Tuch. Es dürfen keine ätzenden oder reizenden Stoffe verwendet werden.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.

Um die hohe Qualität des Edelstahl zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich oder nach Reinigungsaufforderung gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „CareControl“.

Dauerbetrieb mit hohen Garraumtemperaturen ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) bzw. die Verwendung hoher Bräunungsstufen (Braun 4/5) und einer Produktion mit überwiegend fett- und gelatinehaltigen Lebensmitteln kann zu einem schnelleren Verschleiß der Türdichtung führen.

Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuernden Spülmittel verlängert die Lebensdauer.



Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- Sollten sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden, schalten Sie das Gerät sofort aus und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um



Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

den Brand zu ersticken! Sind weitere Löschmaßnahmen nötig, schalten Sie das Gerät bauseitig stromlos und verwenden Sie einen Feuerlöscher (kein Wasser zum Löschen eines Fettbrandes verwenden!).

- Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in "Feuchter Hitze" (Dämpfen) täglich gereinigt werden.*
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.*
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.*
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und das Gerät sich eventuell verfärben könnte.*
- Verwenden Sie zur Säuberung der Außenverkleidung nur haushaltsübliche milde Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel auf einem feuchten, weichen Tuch. Es dürfen keine ätzenden oder reizenden Stoffe verwendet werden.*
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und zum Verlust des Garantieanspruchs führen.*
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.*
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.*



Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur



Warnung!

Wartung des Zuluftfilter. Das Gerät erkennt selbstständig einen verschmutzten Luftfilter. Sie erhalten eine Servicemeldung und Aufforderung zur Reinigung oder Wechsel des Luftfilters, wenn der Luftfilter verschmutzt ist. Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden. Für den Wechsel des Luftfilters beachten Sie folgende Vorgaben:

Gerätegröße 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und die 10 x 2/1 GN

Luftfilter Artikelnummer: 40.03.461

Dieser Luftfilter kann durch den Anwender entnommen und gereinigt werden. Bei Wechsel muss der Luftfilter sorgfältig in der richtigen Position verrastet werden. Für den Wechsel des Luftfilters befolgen Sie bitte die Anleitung im Kapitel „Haustechnik“.

Gerätegröße 20 x 1/1 GN und die 20 x 2/1 GN

Dieser Luftfilter kann nur von einem autorisierten Servicepartner gewechselt werden.

Achtung! *Der Strahlwasserschutz des Gerätes ist nur mit vollständig montiertem Filter und Abdeckung gewährleistet.*



Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Inspektion, Wartung und Reparatur



Gefahr - Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet® +care-Reinigung), Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät entfernt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät wieder zurück auf Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angeschlossen werden.*
- *Ihr Gerät sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Service-Partner gewartet werden.*

- ① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
- ③ **Garraumbeleuchtung**
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
- ⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion
Standgeräte: Einhandbedienung
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)
- ⑦ **Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne** (innen)
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**
- ⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
- ⑩ **Typenschild**
(enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer (siehe Kapitel Gerätetyp- und Softwareidentifikation) und Optionsnummer)
- ⑪ **Bedienblende**
- ⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
- ⑬ **Zentrales Einstellrad**
- ⑭ **Handbrause** (mit Rückholautomatik)
- ⑮ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
- ⑯ **Luftfilter Tischgerät** (Zuluft Installationsraum)
- ⑰ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)
- ⑱ **Schublade/Klappe für Care-Tabs**



Tischgerät auf Unterschrank US IV



Standgerät

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Räumen, die eine Raumtemperatur $> 5\text{ °C}$ haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als $+ 5\text{ °C}$ müssen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine Temperatur größer $+ 5\text{ °C}$ erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet sich die Heizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv und das Lüfterrad läuft kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Reinigen Sie Ihr Zubehör stets vor dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z. B. über Nacht) einen Spalt geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z. B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht in den Müll und auch nicht bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich. Sie erreichen unseren technischen Kundendienst unter der Nummer: 08191 327333



Im Fall dass das Gerät für weniger als 15 Minuten ohne Spannung oder ausgeschaltet war, wird der ablaufende Prozess dort weitergeführt, wo er unterbrochen wurde.

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

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



Die Überschreitung der maximalen Beladungsmengen kann zu Schäden am Gerät führen. Beachten Sie die Angaben zu den maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im Anwendungshandbuch.

Tischgeräte mit Einhängegestellen

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

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an. Nehmen Sie es dann zuerst aus der vorderen, unteren Arretierung und danach aus der oberen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Lösen Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhorden-Gestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegerüst wie oben beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhorden-Gestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.



Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Vorsicht!

Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für den Kerntemperaturfühler können heiß sein - Verbrennungsgefahr!



Stechen Sie den Kerntemperaturfühler in die stärkste Stelle Ihres Garproduktes. Die Nadel muss durch die Mitte des Gargutes gestochen werden (siehe Anwendungshandbuch).



Verwenden Sie die Positionierhilfe für die Möglichkeit, dass sich der Kerntemperaturfühler selbstständig aus dem Gargut lösen kann (z. B. Lebensmittel mit weicher Konsistenz oder geringer Dicke).



Setzen Sie bei Finishing® mit dem Tellerhordengestell den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen



Während der Reinigung dürfen alle außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler nicht durch die Garraumwand im Garraum platziert sein. Diese Fühler dürfen nicht mit gereinigt werden! Dies führt zu Undichtigkeiten während der Reinigung.



Verwenden Sie bei gefrorenen Lebensmitteln einen Vorbohrer. Bohren Sie ein Loch im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes. Legen Sie hierzu das Lebensmittel auf eine feste Unterlage und schützen Sie ihre Hände.



- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe immer vorschriftsgemäß in die dafür vorgesehene Parkposition - Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen - Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen - Beschädigungsgefahr!



Kühlen Sie wenn nötig den Kerntemperaturfühler vor Gebrauch mit der Handbrause ab.



Vorsicht!
Schützen Sie Ihre Arme und Hände vor Verbrennungen und vor der Fühlerspitze - Verletzungsgefahr!

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch bitte mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken des Betätigungsknopfes wählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.



Vorsicht!

Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein - Verbrennungsgefahr!



- Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.
- Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden! - Es besteht die Gefahr der Beschädigung des Garraumes, Luftleitbleches oder einer platzenden Garraum-Scheibe!

Ihr Gerät verfügt über ein „Touch Screen“. Bereits durch eine leichte Berührung mit dem Finger haben Sie die Möglichkeit, Eingaben an Ihrem Gerät vorzunehmen.



Mit dem zentralen Einstellrad können Sie Einstellungen ändern.



Einstellungen können alternativ durch Verstellen/ Ziehen des Schiebers groß vorgenommen werden.



Die Eingabe wird innerhalb 4 Sekunden übernommen oder Sie drücken auf das zentrale Einstellrad.

Allgemeine Hinweise



Zurück zur Startebene



Hilfe-Funktion



Programmier-Modus



Statusanzeige Vorheizen,
roter Pfeil für Vorheizen,
blauer Pfeil für Abkühlen.



Garraum zu heiß – Taste
blinkt (Abkühlung Garraum
siehe Kapitel „Cool Down“).



Garende wird durch ein
akustisches Signal und eine
Animation angezeigt.



Wassermangel –
Wasserhahn öffnen.
Anzeige erlischt nach
Befüllen.



„Störung Gasbrenner“
Drücken Sie „RESET GAS“
– neuer Zündvorgang.
Leuchtet Anzeige
wiederholt, Service
verständigen!



Zurück/Abbruch

Hilfefunktion

Um die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Gerätes einfach und effizient nutzen zu können, ist auf dem Gerät eine detaillierte Bedienungsanleitung und eine Anwendungshilfe mit Praxisbeispielen und nützlichen Tipps gespeichert. Die Hilfe-Funktion ist mit der „?“-Taste anwählbar. Folgende Funktionen stehen Ihnen in der Hilfefunktion zur Verfügung.

Piktogramm-Erklärung



Hilfe-Funktion starten



Auswahlmenü öffnen und
Handbuch auswählen



Eine Seite nach vorne scrollen



Eine Seite zurück scrollen



Öffnen des vorherigen Kapitels



Verlassen der Hilfefunktion



Nächstes Kapitel/mehr
Information

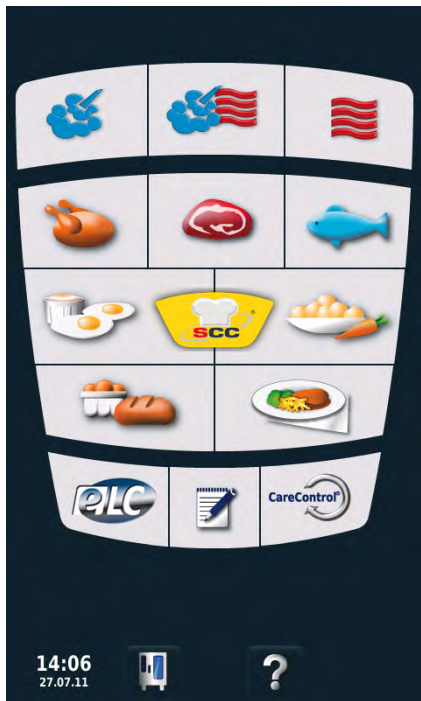


- Mit der Wahl des Handbuches öffnet sich das entsprechende Inhaltsverzeichnis. Wählen Sie das Kapitel von Interesse.
- Ist die Hilfefunktion im laufenden Betrieb geöffnet, wird die Hilfe automatisch verlassen, sobald eine Aktion notwendig ist.

Display nach dem Einschalten



Ein-/Ausschalter



MySCC



Hilfefunktion



CareControl

Combi-Dämpfer-Modus



Dampf



Heißluft



Kombination aus Dampf und Heißluft

SelfCookingControl®-Modus



Fleisch



Geflügel



Fisch



Beilagen



Eierspeisen/Nachtisch



Backen



Finishing®

Weitere Funktionen



Efficient LevelControl® System-Modus



Programmier-Modus

3 verschiedene Betriebsmodi

SelfCookingControl-Modus



Nach dem Einschalten oder mit Betätigung der Home-Taste gelangen Sie in den **SelfCookingControl® - Modus**.
Beschreibung siehe Kapitel SelfCookingControl® - Modus.

Combi-Dämpfer-Modus



Mit Betätigung der Taste "Dampf", "Kombination" oder "Heißluft" gelangen Sie in den **Combi-Dämpfer-Modus**.
Beschreibung siehe Kapitel Combi-Dämpfer-Modus.

Programmier-Modus



Mit Betätigung der Taste "Programm" gelangen Sie in den **Programmier-Modus**.
Beschreibung siehe Kapitel Programmier-Modus.



SelfCookingControl® -Modus

SelfCookingControl® erkennt die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge. Garzeit, Temperatur und Garraumklima werden laufend angepasst. Die Restzeit wird angezeigt. Beispiele und nützliche Hinweise finden Sie im Anwendungshandbuch.

Piktogramm-Erklärung



Gargeschwindigkeit



Kerntemperatur/Gargrad



Delta-T



Kerntemperatur/Gargrad



Garzeit



Kerntemperatur/Gargrad



Bräunung



Kerntemperatur/Gargrad



Gargutdicke



Gargrad



Gärvolumen



Gargutgröße



Garraumklima



Anbrattemperatur



Beschwadung



Überkrusten



Luftgeschwindigkeit



Gratinieren



SelfCookingControl® -Modus



Conveniencegrad



Dampfbacken

Informationen und Aufforderungen im laufenden Prozess



Anzeige Vorheizen



Einschneiden



Anzeige Cool Down



Aufgießen



Abbruch Aufforderung

Optionen nach Garende



Halten auf Temperatur



Kerntemperaturfühler umstechen



Aufheizen auf Ausgabetemperatur



Weiter mit Zeit



Überkrusten



Beladung neue Charge



Infotaste

Die Infotaste visualisiert Ihnen jederzeit aus wie vielen Prozessschritten sich der aktuelle Garprozess zusammensetzt und welche Folge-Optionen zusätzlich gewählt werden können.



Anzeige der Garabfolge

Nachfolgend das Beispiel der Garabfolge „Braten“:





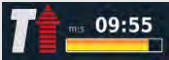





SelfCookingControl® -Modus

Anhand von einem Beispiel möchten wir Ihnen die Bedienung kurz erklären. Viele weitere nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Speisen kinderleicht zubereiten können, finden Sie in Ihrem Anwendungshandbuch oder folgen Sie einfach der Bedienerführung im Display.


Beispiel: Rinderbraten


Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste "Fleisch".
2	Braten	Drücken Sie die Taste "Braten"
3		Gargeschwindigkeit wählen
4		Anbrattemperatur wählen
5		Kerntemperatur/Gargrad wählen
6		Gerät heizt automatisch vor
7		Beladungsaufforderung




SelfCookingControl® -Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
8		Kerntemperaturfühler stechen
9	03:58	Restzeitanzeige
10	Ende	Garzeitende - Summer ertönt, Optionen wählen.



 Drücken Sie die Taste um die individuellen Einstellungen zu speichern (siehe Kapitel "Programmierung").

 Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt ein Signal und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler erneut zu setzen.



Combi-Dämpfer-Modus

Im Combi-Dämpfer-Modus stehen Ihnen alle Funktionen des Combi-Dämpfers zur Verfügung. Durch Betätigung der Taste "Dampf", "Heißluft" oder "Kombination aus Dampf und Heißluft" gelangen Sie in den Combi-Dämpfer-Modus.

3 manuelle Betriebsarten



Dampf



Heißluft



Kombination aus Dampf und Heißluft

Piktogramm Erklärung



Prozentgenaue Einstellung der Feuchtigkeit des Garraumklimas



Einstellung der Garraumtemperatur



Einstellung der Garzeit



Einstellung der Kerntemperatur



Vorheizen



Dauerbetrieb



Beschwaden



MySCC



CareControl



Combi-Dämpfer-Modus



Hilfefunktion



Luftgeschwindigkeit



Aufrufen der Programmier-
Funktion



Cool Down



Zurück/Abbruch



Durch Drücken der Garraumtemperatur-Taste können die aktuellen Gardaten abgefragt werden, wie Ist-Garraumklima und Ist-Garraumtemperatur.
Halten Sie die Taste für 10 sec. gedrückt werden die IST-Werte permanent, bis zur nächsten Einstellung, angezeigt.



Combi-Dämpfer-Modus

Dampf

In der Betriebsart „Dampf“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.

Garungsarten: Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Standardwert ist Siedetemperatur.
3		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
3		Oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperaturfühler" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.



Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit, Vorheizen, Dauerbetrieb, Cool Down oder Delta-T können zusätzlich angewählt werden. Für die Nutzung Beschwädung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwädung" und "Luftgeschwindigkeit". Für die Nutzung von Delta-T siehe Kapitel "Delta-T" unter "MySCC".








Combi-Dämpfer-Modus

Heißluft

In der Betriebsart „Heißluft“ erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.

Garungsarten: Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie Taste und stellen Sie die maximale Garraumfeuchte ein (siehe Kapitel "ClimaPlus Control®").
3		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
4		Drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperaturfühler" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.



Combi-Dämpfer-Modus



Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit, Vorheizen, Dauerbetrieb, Cool Down oder Delta-T können zusätzlich angewählt werden. Für die Nutzung Beschwadung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwadung" und "Luftgeschwindigkeit". Für die Nutzung von Delta-T siehe Kapitel "Delta-T" unter "MySCC".

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 30 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 260 °C.

In der Betriebsart "Heißluft" darf das Gerät ohne Wasseranschluss nicht länger als 2 Stunden bei hohen Temperaturen betrieben werden, da dies zum Geräteausfall führen kann.



Combi-Dämpfer-Modus

Kombination aus Dampf und Heißluft

Die beiden Garmedien „Dampf“ und „Heißluft“ werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie das Garraumklima einstellen.

Garungsarten: Braten, Backen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein (siehe Kapitel "ClimaPlus Control®").
3		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
4		Drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperaturfühler" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.



Combi-Dämpfer-Modus



Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit, Vorheizen, Dauerbetrieb, Cool Down oder Delta-T können zusätzlich angewählt werden. Für die Nutzung Beschwadung und Luftgeschwindigkeit siehe Kapitel "manuelle Beschwadung" und "Luftgeschwindigkeit". Für die Nutzung von Delta-T siehe Kapitel "Delta-T" unter "MySCC".

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 30 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 260 °C.



Combi-Dämpfer-Modus

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum prozentgenau. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima exakt im Klimafenster einstellen.



Dampf:

ClimaPlus Control® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.



Heißluft:

Durch ClimaPlus Control® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.



Dampf + Heißluft:

Sie können die Mischung aus Dampf und Heißluft einstellen. Je mehr blaue Striche im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.






Für einen möglichst ressourcenschonenden Dauerbetrieb empfehlen wir die Verwendung der Standard-Garraumfeuchte, z. B. für Heißluft 100 %.






Combi-Dämpfer-Modus

Zeiteinstellung oder Dauerbetrieb

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine Betriebsart z. B. "Dampf".
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Dauerbetrieb siehe nächste Zeile.
2		Drücken Sie die Taste für Dauerbetrieb. Alternativ Garzeit-Taste drücken und das zentrale Einstellrad/Schieber nach rechts drehen/schieben bis "DAUER" angezeigt wird.

Manuelles Vorheizen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine Betriebsart z. B. "Dampf".
2		Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein.
3		Drücken Sie die Vorheiz-Taste. Alternativ Garzeit-Taste drücken und das zentrale Einstellrad/Schieber nach links drehen/schieben bis "Vorheizen" angezeigt wird.



Combi-Dämpfer-Modus



Einstellung Uhrzeit: Siehe Kapitel „Uhrzeit“ unter „MySCC“.

Einstellung Uhrzeit-Format : Siehe Kapitel „Uhrzeit-Format“ unter „MySCC“.

Einstellung Garzeit-Format : Siehe Kapitel „Garzeit-Format“ unter „MySCC“.

Einstellung der Startzeit: Siehe Kapitel "Automatische Startzeit".



Combi-Dämpfer-Modus

Manuelle Beschwadung

Mittels einer leistungsstarken Düse wird schlagartig Wasser zerstäubt und im Garraum verteilt. Durch die Beschwadung erhalten Sie den idealen Trieb und die gewünschte glänzende Oberfläche bei Backprodukten.

Anwählbar bei Heißluft oder Kombination aus Dampf und Heißluft.

Beschwadungsdauer: Die Feuchtigkeitzufuhr ist auf 2 Sekunden begrenzt. Erst bei erneutem Druck auf die Taste wird wieder 2 Sekunden beschwadet.

Temperaturbereich: 30 °C bis 260 °C Garraumtemperatur.



Drücken Sie die Taste "Beschwadung" für einen Beschwadungsstoß.

Im Programmiermodus können Sie für jeden Programmschritt die Beschwadung in 3 verschiedenen Stufen einstellen. Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Stufe mit dem Einstellrad ein.



Beschwadung aus



3 Beschwadungsstöße
(1 sec. Puls/10 sec. Pause).



1 Beschwadungsstoß
(1 sec.)



5 Beschwadungsstöße
(1 sec. Puls/ 10 sec. Pause).

Luftgeschwindigkeit

Um für alle Garprozesse ein ideales Garlima zu erzeugen, können Sie 5 Luftgeschwindigkeiten einstellen.



Drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit mit dem Einstellrad ein.



Turbo-Luftgeschwindigkeit



1/4 Luftgeschwindigkeit



Combi-Dämpfer-Modus



Standard-Luftgeschwindigkeit



Lüfterrad takten mit 1/4
Luftgeschwindigkeit







1/2 Luftgeschwindigkeit



Combi-Dämpfer-Modus

Cool Down

Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und möchten nun bei niedrigerer Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der „Cool Down“-Funktion kann der Garraum schnell und schonend abgekühlt werden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine Betriebsart z. B. "Dampf".
2		Drücken Sie die Taste und Garraumtür schließen.
3	Tür öffnen	Garraumtür öffnen.
4		Drücken Sie die Taste. Die Ziel-Garraumtemperatur kann bei Bedarf angepasst werden.
5		Die Luftgeschwindigkeit kann bei Bedarf individuell eingestellt werden.



Combi-Dämpfer-Modus



Warnung!

- Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!
- Während des „Cool Down“ schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!
- Während des „Cool Down“ treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!




Die "Cool Down"-Funktion ist nicht programmierbar.

Drücken Sie auf die "Garraumtemperatur"-Taste zur Anzeige der IST-Garraumtemperatur.

Efficient LevelControl® (ELC®)

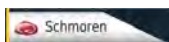
Nutzen Sie die Einschübe Ihres Gerätes für unterschiedlichste Garvorgänge gleichzeitig. Efficient LevelControl® zeigt Ihnen, welche Speisen zusammen gegart werden können und passt intelligent die Garzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen an.

 Drücken Sie die Taste, um in den Efficient LevelControl-Modus zu gelangen.

Piktogramm-Erklärung



Speisen im Auswahlfenster



Aktive Speise



Einschubebene / Ist-Zeit-Achse



Navigation für das Zeitfenster



Ist-Zeit-Taste (Zeitfenster springt zurück zur aktuellen Zeit)



Standby, die aktuelle Garraumtemperatur wird für 30 Min. gehalten, siehe "Standby" unter "MySCC"



Zoom (Zeitfenster vergrößern oder verkleinern)



Speichern der Speisen-Zusammenstellung im Auswahlfenster



Home-Taste



Neue Speise auswählen



Speise löschen



Efficient LevelControl® (ELC®)



Cool Down



Das Halten des idealen Garraumklimas in der ELC®-Betriebsart, wenn kein Bon platziert wurde. Die Haltephase ist zwischen 10-120 Minuten einstellbar. Dieser Zustand ermöglicht, ohne weitere Vorheizzeit die Speisen sofort im Garraum zu platzieren.



Das Piktogramm zeigt die Betriebsart der wählbaren Speise an, wie z. B. Kombination aus Dampf und Heißluft.

Speisen in das Auswahlfenster laden

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste um ein Programm aufzurufen.
4		Wählen Sie eine gespeicherte Speise aus der Liste.
5		Speise wird im Auswahlfenster angezeigt



- Sie können alle Speisen in das Auswahlfenster laden.
- Sie können den ELC® -Modus auch direkt durch Auswahl eines ELC® -Prozesses, z. B. ELC® - Pizza, starten.
- Durch Drücken + Halten (4 sec) einer Speise im Auswahlfenster können Sie in den Änderungsmodus wechseln und den Ablauf anpassen.



ELC® -Garprogramm speichern

Um ein neues ELC® -Programm zu speichern sehen Sie bitte das Kapitel "Programmieren - ELC® -Modus".

ELC® -Garablauf speichern

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2	ELC Dämpfen	Drücken Sie die "ELC Dämpfen"-Taste
3		Garparameter anpassen.
4		Zum Speichern Taste drücken.
5	Karotten dämpfen	Namen eingeben, z. B. Karotten dämpfen.
6		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.



Durch Drücken + Halten (4 sec) einer Speise im Auswahlfenster können Sie in den Änderungsmodus wechseln und den Ablauf anpassen.

Speisen platzieren und starten



Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie auf die gewünschte Speise im Auswahlfenster.
2		Platzieren Sie die Speise durch Ziehen mit dem Finger (drag & drop) zur gewünschten Einschubebene oder drücken Sie auf die passende Einschubebene. Der Ablauf startet automatisch.
3		Das Gerät heizt automatisch vor.
4	Beladen	Nach Erreichen der Vorheiztemperatur werden Sie aufgefordert zu beladen.



- **Durch Drücken + Halten auf eine aktive Speise im Zeitfenster werden die mit dieser aktiven Speise kombinierbaren Speisen im Auswahlfenster hervorgehoben.**
- Solange die Speise aktiv ist, kann die Speise durch Drücken auf die freie Einschubebene im Zeitfenster platziert werden.
- Speisen mit gleichem Klima können gleichzeitig platziert werden.
- Durch Drücken der Standby-Taste (ELC® -Symbol) wird die aktuelle Garraumtemperatur für eine feste Zeit gehalten (Voreinstellung 30 Minuten, Zeiteinstellung in MySCC-Standby)
- Das Zeitfenster kann durch Drücken auf die Uhrzeit zur aktuellen Zeit zurückgesetzt werden.



Speisen löschen

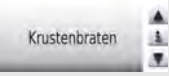
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste. Die Lösch-Taste ist aktiv, solange der gelbe Rahmen der Taste blinkt.
2		Drücken Sie auf die Speise um diesen aus dem Zeit- oder Auswahlfenster zu entfernen.



Solange die Lösch-Taste aktiv ist (gelber Rahmen), können beliebig viele Speisen aus dem Zeit- oder Auswahlfenster entfernt werden.



Warenkörbe speichern

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste um ein Programm aufzurufen.
4		Wählen Sie mehrere gespeicherte Speisen aus der Liste.
5		Speisen werden im Auswahlfenster angezeigt.
5		Drücken Sie die Taste zum Speichern der Zusammenstellung im Auswahlfenster.



- Sie können alle Speisen in das Auswahlfenster laden.
- Durch Drücken + Halten auf eine aktive Speise im Zeifenster werden die mit dieser aktiven Speise kombinierbaren Speisen im Auswahlfenster hervorgehoben.



Programmier - Modus

Im Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen. Sie können die 7 Betriebsarten (Fleisch, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Eierspeisen/Nachtisch, Finishing) nach Ihren individuellen Bedürfnissen kopieren, anpassen und unter einem neuen Namen speichern oder eigene manuelle Programme mit bis zu 12 Schritten erstellen.



Drücken Sie die Taste, um in den Programmier-Modus zu gelangen.

Piktogramm-Erklärung



Programm wählen



Auswahlfenster - Programm starten



Neues Programm



Neues ELC-Programm



Programm kopieren



Programm löschen



Programm ändern



Bildansicht



Listenansicht



MyDisplay öffnen



Programmier - Modus



Auswahlfenster -
Programmdetails anzeigen



Auswahlfenster bei
gedrückter Info-Taste

Zusätzlich zum Programmnamen können über folgende Tasten weitere Informationen abgerufen bzw. abgelegt werden.



Bild des Lebensmittels zum
Programm



Notizen zum Programm



Bild des Zubehöres für das
Programm



Zusatzattribute auswählbar



Gruppenzuordnung (z.B.
Frühstück)



Die Zuordnung zu einer Gruppe wird mit Betätigung der Taste „Gruppenzuordnung“ angezeigt. Eine vorhandene Zuordnung wird durch einen grünen Haken signalisiert.



Gespeicherte Notizen eines Programmes werden mit Betätigung der Taste „Notizen“ direkt eingeblendet. Vorhandene Notizen werden durch einen grünen Haken signalisiert.



Das Piktogramm zeigt die Betriebsart des gespeicherten Programmes an, wie z.B. Kombination aus Dampf und Heißluft. Für SelfCooking Control®-Garabläufe und ELC werden entsprechend andere Piktogramme gezeigt.



Programmier - Modus

Bildansicht

In der Bildansicht wird die Darstellung aller Programme auf ein Titelbild reduziert. Sollte kein Bild vorhanden sein, wird der Titel des Programms als Text in der Bildansicht angezeigt.



Wechseln Sie in die Bildansicht.



Durch Drücken des Pfeils oder mit dem Einstellrad können Sie in Ihrer Ansicht blättern



Ändern der Ansicht von z.B. 20 Bildern auf 16 Bilder pro Seite.



Die zuletzt gewählte Ansicht wird beim nächsten Aufruf wieder angezeigt.



Sortier- und Filterfunktion

Die Listenansicht ist in alphabetischer Reihenfolge nach Name sortiert. Die Listenansicht kann über die Sortier- und Filterfunktion geändert werden.



Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Filterfunktion. Wählen Sie ein Filterkriterium.



Drücken Sie die Taste zum Öffnen der Sortierfunktion. Wählen Sie ein Sortierkriterium.

Folgende Sortier- oder Filterkriterien stehen Ihnen zur Verfügung:

- **Name:** Die Programme werden in alphabetischer Reihenfolge sortiert, keine Filterfunktion (Standardeinstellung).
- **Programmart:** Die Programme werden entsprechend ihrer Betriebsart sortiert, keine Filterfunktion.
- **Last 20:** Nur die 20 zuletzt verwendeten Programme werden angezeigt, automatische Filterfunktion. Das zuletzt verwendete Programm steht an erster Stelle.
- **Favoriten:** Die Programme werden entsprechend der Favoriteneinstellung sortiert, automatische Filterfunktion. Der Favoritenstatus ist vorab in den Programmattributen zu pflegen.
- **Autor:** Die Programme werden entsprechend den Autoren sortiert, automatische Filterfunktion. Der Autor ist vorab in den Programmattributen zu pflegen.
- **Gruppe:** Die Programme werden entsprechend einer gewählten Gruppe, wie z. B. „Frühstück“, gefiltert. Die Gruppenzuordnung ist vorab in den Programmattributen zu pflegen.



Programmier-Modus


Programmieren – SelfCookingControl® -Modus

Beispiel: Sie benennen „Braten“ um und speichern den Garablauf unter dem neuen Namen „Kalbsbraten“ mit individuellen Einstellungen, z. B. „Bräunung hell“ und „Gargrad durch“ ab.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste um ein neues Programm zu erstellen.
3	Kalbsbraten...	Programmnamen eingeben (z. B. Kalbsbraten).
4		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.
5		Wählen Sie die Betriebsart "Fleisch".
6	Braten	Wählen Sie "Braten".
7		Bräunungsgrad und Gargrad kann individuell verändert werden.
8		Taste drücken zum Speichern des Garablaufes und Öffnen des Auswahlfensters.



Programmier-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Wählen Sie z. B. ein Bild für das Gargut oder verlassen Sie die Programm-Detailansicht durch Drücken der "Speichern"-Taste.



In der Programm-Detailansicht können Sie Attribute, wie ein Bild des Zubehörs, Notizen zum Programm oder eine Gruppenzugehörigkeit speichern.



Programmier-Modus

Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus

Sie können ein manuelles Programm mit bis zu 12 Schritten ganz nach Ihren Wünschen erstellen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste um ein neues Programm zu erstellen.
3	Rührei	Programmnamen eingeben (z. B. Rührei).
4		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.
5		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart z. B. Kombination.
6		Drücken Sie die Taste zum Vorheizen des Garraumes.
7		Stellen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur ein.
8		Zum Speichern des Schrittes drücken Sie die Taste einmalig. Es kann ein weiterer Schritt eingefügt werden.



Programmier-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Wählen Sie die Betriebsart für den zweiten Programmschritt.
10		Wählen Sie die gewünschten Garparameter.
11		Zum Speichern des Schrittes drücken Sie die Taste einmalig. Es kann ein weiterer Schritt eingefügt werden.
12		Drücken Sie erneut die Taste zum Beenden des Programmiervorganges.



Nach Ablauf eines jedes einzelnen Programmschrittes können Sie ein akustisches Signal ertönen lassen. Aktivieren Sie dazu die "Summer"-Taste.



Sie können in jedem Programmschritt die gewünschte Luftgeschwindigkeit einstellen.



Sie können in den Betriebsarten Heißluft und Kombination für jeden Programmschritt die Beschwädung in 3 verschiedenen Stufen aktivieren. Siehe auch Kapitel "manuelle Beschwädung".



Programmier-Modus

Programmieren – ELC-Modus

Nutzen Sie die Einschübe Ihres Gerätes für unterschiedlichste Garvorgänge gleichzeitig. Efficient LevelControl® zeigt Ihnen welche Speisen zusammen gegart werden können und passt intelligent die Garzeit an Beladungsmenge sowie Anzahl und Dauer der Türöffnungen an.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste um ein neues elc-Programm zu erstellen.
3	Gebäck	Programmnamen eingeben (z. B. Rührei).
4		Drücken Sie die Taste zur Speicherung des Namens.
5		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart z. B. Heißluft.
6		Wählen Sie die gewünschten Garparameter.
7		Zum Speichern des Schrittes drücken Sie die Taste.



Programmier-Modus



Sie können in jedem Programmschritt die gewünschte Luftgeschwindigkeit einstellen.



Programmier-Modus

Speichern aus laufendem Betrieb

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie im laufenden Betrieb die Taste.
2	G	Programmnamen eingeben.
3		Taste drücken zum Speichern des Garablaufes.



Alle Änderungen die in einem SelfCookingControl® Garablauf vorgenommen wurden, wie z. B. Dünn oder Dick aktiviert, werden bei Speicherung übernommen und beim nächsten Aufruf des Garablaufs automatisch wiederholt.



Programmier-Modus

Programm starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Zum Starten drücken Sie auf den Programmnamen im Auswahlfenster oder auf das zentrale Einstellrad.

Programmschritte prüfen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Zum Starten bzw. Aufrufen des Programmes drücken Sie auf den Programmnamen im Auswahlfenster oder auf das zentrale Einstellrad.
4		Prüfen Sie die einzelnen Programmschritte durch Drücken des Schrittsymbol. Der gezeigte Schritt wird rot hervorgehoben.



Programmier-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
5		Verlassen Sie das Programm durch Drücken der Taste.



Die Garraumtür sollte für die Überprüfung der Programmschritte geöffnet bleiben. Sie können die Programmschritte auch in der Funktion "Programm ändern" überprüfen und direkt anpassen.



Programmier-Modus

Programm kopieren

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Drücken Sie die Taste zum Kopieren des Programms.
4	G	Programmnamen eingeben.
5		Taste drücken zum Speichern des Garablaufes.



Verändern Sie den Programmnamen nicht, wird automatisch ein fortlaufender Index im Namen vergeben.



Programmier-Modus

Programm löschen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder Zentralem Einstellrad wählen.
3		Durch zweimaliges Drücken der Taste löschen Sie das Programm.



Der Löschvorgang wird abgebrochen, indem Sie die Zurücktaste oder eine andere Taste betätigen.

Alle Programme löschen

Das Löschen aller Programme ist nur in "MySCC" möglich. Siehe hierzu Kapitel "MySCC – Kommunikation".



Programmier-Modus

Programm ändern

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Programm mit Pfeiltasten oder zentralem Einstellrad wählen.
3		Drücken Sie die Taste um die Änderungsfunktion zu aktivieren. Die Ansicht wechselt in die Programm-Detailansicht.
4	Braten	Drücken Sie auf den Programmnamen, wenn Sie den Namen ändern wollen.
5		Bestätigen Sie die Änderung oder den aktuellen Namen.
6		Drücken Sie auf das Piktogramm für die Betriebsart um das Programm zu öffnen.
7		Wählen Sie den Programmschritt um diesen anzupassen.
8		Führen Sie Ihre Änderungen durch.



Programmier-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Zum Beenden Taste zweimal drücken.

Drücken Sie die Taste zum Löschen des angezeigten Programmschrittes.

Drücken Sie die Taste zum Hinzufügen eines Programmschrittes. Der neue Programmschritt wird nach dem gezeigten Schritt eingefügt.

Drücken Sie die Taste zum Ändern von Notizen in der Programmattribut-Ansicht.

Drücken Sie die Taste zur Auswahl von zusätzlichen Attributen, wie z. B. Favoritenstatus.

Drücken Sie die Taste zum Abbrechen der Änderung.



Programmier-Modus

Upload/Download Programme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Drücken Sie die Taste.
3		Drücken Sie die Taste um bestehene Programme auf einen USB-Stick zu speichern.
4		Drücken Sie die Taste um bestehene Programme von einem USB-Stick zu laden. Weitere Details siehe Kapitel "MySCC Kommunikation Up-/Download".



Das intelligente CareControl erkennt selbstständig die Nutzung des Gerätes, den allgemeinen Pflegezustand und errechnet „just in time“ den optimalen Reinigungsprozess für reduzierten Chemie-, Wasser- und Energieverbrauch. Die benötigte Menge Reinigungsschemie wird bedarfsgerecht vorgeschlagen. In Verbindung mit den speziellen Care-Tabs werden Kalkablagerungen bereits bei der Entstehung verhindert.

Der Pflege- und Verschmutzungs-Zustand wird im "Care"- und "Clean"-Balkendiagrammen dargestellt.

Anzeige Pflege- und Verschmutzungszustand

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2		Im oberen "Care"-Diagramm wird der aktuelle Pflegezustand des Gerätes angezeigt.
3		Im unteren "Clean"-Diagramm wird der aktuelle Verschmutzungszustand des Gerätes angezeigt.



Ein grüner Balken:

"Care"-Anzeige: Gerät hat den besten Pflegezustand.

"Clean"-Anzeige: Gerät wurde vor kurzer Zeit gereinigt.



Mehrere gefüllte Balken:

"Care"-Anzeige: Das Gerät hat einen mittleren Pflegezustand.

"Clean"-Anzeige: Das Gerät ist verschmutzt, aber Sie können weiterhin produzieren bis zur Reinigungsaufforderung.



Komplett gefüllte Anzeige, rote Balken sichtbar:

"Care"-Anzeige: Die Pflege ist ungenügend und das Gerät muss öfter mit CleanJet+care gereinigt werden.

"Clean"-Anzeige: Das Gerät ist stark verschmutzt und sollte bei Reinigungsaufforderung gereinigt werden.

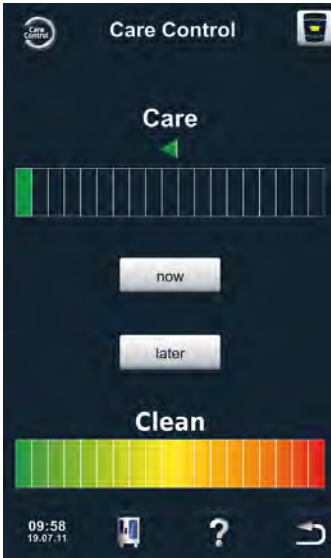


Trend zur Entwicklung der "Care"-Anzeige.

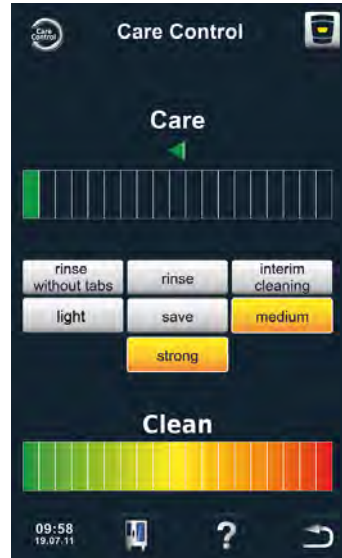


Reinigungsaufforderung

CareControl erkennt zu welchem Zeitpunkt eine CleanJet® +care-Reinigung durchgeführt werden soll. Dabei berücksichtigt CareControl das individuelle Reinigungsverhalten und auch Arbeitsgewohnheiten, wie längere Pausen oder das Arbeitsende. Die empfohlenen Reinigungsstufen werden farbig markiert.



Automatische Anzeige der Reinigungsaufforderung sobald eine CleanJet® +care-Reinigung notwendig ist.



Die empfohlene Reinigungsstufe wird farbig hervorgehoben.



CareControl

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Bitte reinigen + care	Sie werden aufgefordert das Gerät zu reinigen.
2	CleanJet+care	Starten Sie CleanJet® +care durch Drücken der Taste oder wählen Sie "später".
3	mittel	Wählen Sie die empfohlene farbig markierte Reinigungsstufe z. B. "mittel" und folgen Sie der Menüführung.



Die CleanJet® +care-Reinigungsaufforderung wiederholt sich in regelmäßigen Abständen bis eine CleanJet® +care Reinigung durchgeführt wird.

Starten der Reinigung

CleanJet® +care ist das automatische Reinigungssystem für die Reinigung des Garraums. 7 Reinigungsstufen erlauben Ihnen die Anpassung der Reinigung an den individuellen Verschmutzungsgrad.







Achtung!

- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb "Dämpfen" täglich gereinigt werden muss.
- Verwenden Sie nur Reiniger- und Care-Tabs des Geräteherstellers. Die Benutzung von anderer Reinigungschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!
- Wenn Sie die Reinigungsschemie überdosieren, kann dies zu Schaumbildung führen.
- Legen Sie Tabs niemals in den heißen Garraum (> 60 °C).



- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandzeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel - kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel. Verwenden Sie zum Reinigen milde, haushaltsübliche Spülmittel und pflegen Sie regelmäßig den Edelstahl mit Edelstahlpflegemittel.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die Taste.
2	Garraum zu heiß	"Garraum zu heiß" erscheint, wenn die Garraumtemperatur höher als 50 °C ist. "Cool Down" anwählen (siehe Kapitel „Cool Down“).
3	leicht	Reinigungsstufe auswählen, z. B. "leicht" .
4	Tür öffnen	Garraumtür öffnen, Behälter und Bleche entnehmen (Edelstahl-Roste, CombiFry® und Superspike-Geflügelroste können im Garraum bleiben).
5		Warnung! <i>Reiniger- und Care-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!</i>
6		Entpacken Sie die angezeigte Anzahl an ReinigerTabs und legen Sie die Tabs in die Ausbuchtung des Luftleitbleches (Tabkorb) im Garraum. Siehe Bild unten.
7		Entpacken Sie die angezeigte Anzahl an Care-Tabs-Packungen und füllen Sie diese in den Care-Behälter. Siehe Bild unten.
8	Tür schließen	Die Reinigung startet automatisch, wenn Garraumtür geschlossen wurde!



Warnung!

- Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungskemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!
- Nach Abbrechen oder nach Beendigung der CleanJet® +care-Reinigung den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) auf Reiniger-Rückstände prüfen. Rückstände entfernen und den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!
- Während der Reinigung dürfen alle außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler nicht durch die Garraumwand im Garraum platziert sein. Diese Fühler dürfen nicht mit gereinigt werden! Dies führt zu Undichtigkeiten während der Reinigung. - Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

Anleitung zur Handhabung der Chemie:



Warnung!

Reiniger- und Care-Tabs nur mit geeigneten Sicherheits-Maßnahmen verwenden, Anfassen der Tabs z. B. nur mit Schutzhandschuhen – Verätzungsgefahr!



Tischgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Schublade füllen.



Standgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Klappe füllen.



Reiniger-Tab: Schutzfolie entfernen.



Reiniger-Tabs in die Ausbuchtung des Luftleitbleches legen.



TabS nicht in den Garraum legen - Beschädigungsgefahr!



Vor dem Start der CleanJet® +care-Reinigung müssen die Einhängestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.

Bei Verwendung von enthärtetem Wasser kann die empfohlene Menge an Reiniger-Tabs um bis zu 50 % reduziert werden. Bei auftretender Schaumbildung, trotz richtiger Dosierung, sollte die Anzahl der Reiniger-Tabs reduziert werden. Kommt es trotz niedriger Reinigerdosierung weiterhin zu starker Schaumbildung, verständigen Sie bitte den Servicepartner/Kundendienst für den Einsatz weiterer Maßnahmen, wie z. B. den Entschäumer-Tab.





Reinigungsstufen

Reinigungsstufe	Beschreibung/Anwendung	Tabs
spülen ohne Tabs	Ausspülen des Garraumes mit warmen Wasser.	Nein
klarspülen	Für kalkhaltige Verschmutzung ohne Fett z. B. nach dem Backen oder Dämpfen.	Care
zwischenreinigung	„Kurze Reinigungszeit“ – für alle Verschmutzungen jedoch ohne Trocknen und Klarspülen.	Reiniger
schnell	Für leichtere Verschmutzung, z. B. nach Mischbeschickungen, Anwendungen bis 200 °C.	Reiniger & Care
spar	Für leichte Verschmutzungen (bis 200°C) bei möglichst ressourcenschonendem Einsatz von Chemie und Wasser.	Reiniger & Care
mittel	Für Brat- und Grillverschmutzungen, z. B. nach dem Garen von Hähnchen, Steaks, gegrilltem Fisch.	Reiniger & Care
stark	Für starke Brat- und Grillverschmutzung, z. B. Mehrfachbeschickung von Hähnchen, Steaks, etc.	Reiniger & Care

CleanJet® +care-Abbruch

Bei Stromausfall länger als 10 Minuten oder nach dem Ausschalten des Gerätes erscheint im Display „**CleanJet Abbruch**“ . Wenn CleanJet® -Abbruch nicht innerhalb 20 Sekunden durch Drücken am Display bestätigt wird, läuft das aktivierte CleanJet® +care-Programm ohne Unterbrechung bis zum Ende.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät Aus und wieder Ein.
2	CleanJet +care Abbruch?	Drücken Sie die Taste und bestätigen Sie den Abbruch.
3	Tür öffnen	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und öffnen Sie vorsichtig die Tür - heiße Wrasen!
4		Warnung! <i>Reiniger-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!</i>
5	Tabs entfernen	Reinigungs-Tabs (soweit noch vorhanden) entfernen und Garraumtür schließen.
6	00:09	Der Garraum wird automatisch gespült, die Restzeit bis zum Ende wird angezeigt.
7	Reinigung unvollständig	Das Gerät kann jetzt wieder zum Garen verwendet werden.



Gerätekonfiguration über MySCC

Unter MySCC können Sie alle Basiseinstellungen des Gerätes (z. B. Uhrzeit, Datum, Sprache, etc.) vornehmen. Wählen Sie bitte folgende Untermenüs:



Drücken Sie die MySCC-Taste zur Änderung der Gerätekonfiguration.



Geräteeinstellungen,
wie z. B.
Sprachauswahl,
Uhrzeit/Datum etc.



HACCP-Daten auf
einen USB-Stick.



Download/Upolad
von Bildern,
Programmen,
Gerätedaten,
HACCP etc.



Funktionen zum
Service des
Gerätes, wie z. B.
Gerätetyp und -
daten, Hotline.



Konfigurieren Sie
Ihr Display und die
Zugriffsberechtigungen
mit myDisplay.



Konfigurieren
Sie die
Zwangsreinigung.



MySCC - Einstellungen



Drücken Sie die Einstellungs-Taste zur Änderung von z. B. der Landessprache, Zeitformat, Uhrzeit/Datum, Akustik etc.

Uhrzeit/Datum

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen.
3		Drücken Sie die Taste Uhrzeit/Datum.
4	11:00	Wählen Sie das Uhrzeitfeld und stellen es mit dem Einstellrad ein. Sie bestätigen mit einem Druck auf das Einstellrad.
5	24.12.2010	Wählen Sie das Datumfeld und stellen es ebenfalls mit dem Einstellrad ein.



MySCC - Einstellungen

Zeitformat

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen.

Garzeit-Format



Garzeit-Format drücken. Das eingestellte Garzeit-Format wird hervorgehoben.
h:m zeigt Stunden:Minuten, m:s zeigt Minuten:Sekunden
Programmierung: Zeitformat kann für jeden Programmschritt verändert werden.
Beispiel: Programmschritt 1 in (h:m) und Programmschritt 2 in (m:s).

Echtzeit-Format



Echtzeit-Format drücken. Das eingestellte Echtzeit-Format wird hervorgehoben
(Datumsformat wird automatisch umgestellt).




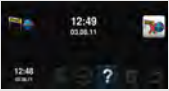


MySCC - Einstellungen

Automatische Startzeit

Sie können Ihr Gerät automatisch starten lassen.

Achtung! Wir weisen darauf hin, dass das Aufbewahren von Lebensmitteln in nicht gekühltem oder nicht geheiztem Garraum über längere Zeit hygienisch sehr bedenklich ist!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen.
3		Drücken Sie die Taste Startzeit.
4	04:00	Wählen Sie das Uhrzeitfeld und stellen Sie die gewünschte Startzeit mit dem Einstellrad ein.
5	25.12.2010	Wählen Sie das Datumfeld und stellen Sie den gewünschten Tag ein.
6		Wählen Sie eine Betriebsart, z. B. Fleisch, und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
7		Die Startzeit ist aktiv. Das Display wird abgedunkelt und nur die Start-Zeit, sowie die Taste Abbruch-Startzeit werden prominent auf dem Gerätedisplay angezeigt.

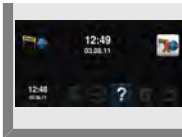


MySCC - Einstellungen



- Garraumtür muss geschlossen sein!
- Die Garraumbeleuchtung erlischt mit aktivierter Startzeit.
- Vorheizen wird bei Startzeitbetrieb übersprungen.
- Startzeit wird durch AUS/EIN des Gerätes nicht gelöscht. Bei aktiver Startzeit ist nur die Geräte-Hilfe "?" anwählbar.

Deaktivierung Startzeit



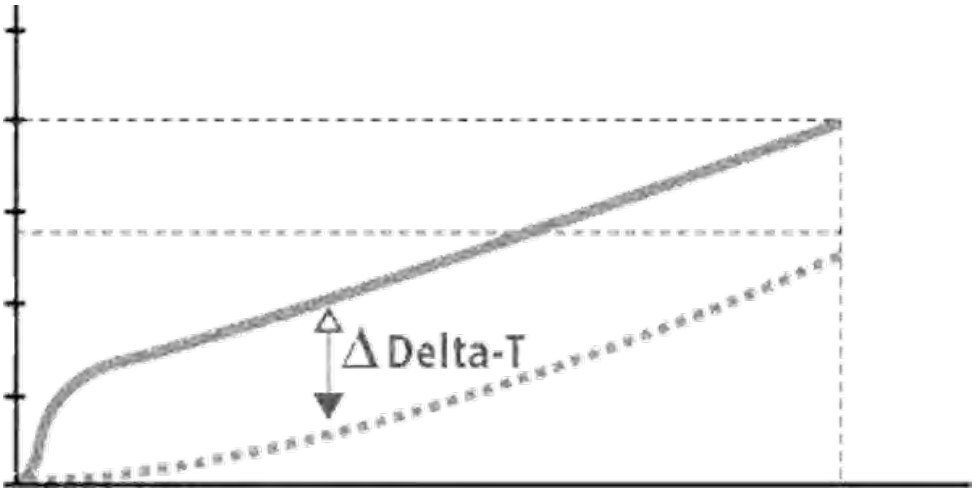
Drücken Sie die Abbruch-Taste zur Deaktivierung der Startzeit.



MySCC - Einstellungen

Delta-T-Garen

Delta-T = Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur. Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur bis zum Garprozessende, mit konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren Garprozess unterzogen (nur aus dem Combi-Dämpfer-Modus anwählbar).



Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart, z. B. Heißluft.
2		Drücken Sie die MySCC-Taste.
3		Drücken Sie die Taste Einstellungen.
4		Drücken Sie die Delta-T-Taste.



MySCC - Einstellungen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
5		Stellen Sie die gewünschte Delta-T-Differenztemperatur ein.
6		Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.



"Delta-T"-Anzeige im Display bei aktivierter Delta-T-Einstellung.

Delta-T lässt sich nur aus dem Combi-Dämpfer-Modus aktivieren! Aktiven Delta-T-Betrieb erkennen Sie an dem Delta-Symbol im Display der manuellen Betriebsart. Alternativ können Sie auch ein Zeitfenster für die Dauer des Delta-T-Garens einstellen.



MySCC - Einstellungen

Sprache, Temperatur-Format, Display-Helligkeit

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen.

Sprache



Drücken Sie die Taste und stellen Sie die Sprache mit dem Einstellrad ein.

Temperatur-Format



Drücken Sie die Taste. Das eingestellte Temperatur-Format (Celsius oder Fahrenheit) wird hervorgehoben.

Display-Helligkeit








Drücken Sie die Taste und stellen Sie die Helligkeit in mehreren Stufen mit dem Einstellrad ein.



MySCC - Einstellungen

1/2 Energie

Die Leistungsaufnahme der Heizungen wird um 50 % reduziert (z. B. Typ 10 x 1/1 GN von 18 kW auf 9 kW). Nicht im SelfCookingControl® -Modus anwählbar!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie eine manuelle Betriebsart, z. B. Heißluft.
2		Drücken Sie die MySCC-Taste.
3		Drücken Sie die Taste Einstellungen.
4		Drücken Sie die 1/2-Energie-Taste.
5		„E/2“ (halbe Energie) wird im Display angezeigt.



"E/2"-Anzeige im Display bei aktivierter 1/2 Energie-Einstellung.

Beim Garen mit halber Energie verlängern sich die Garzeiten. Eine Verminderung der Speisenqualität ist möglich.



MySCC - Einstellungen

Akustik

Sie können die akustischen Signale (Typ, Lautstärke, Dauer, etc.) des Gerätes nach Ihren Wünschen individualisieren.

Folgende Tontypen können angepasst werden:



Allgemeine Klingeltonlautstärke des Gerätes.



Aufforderung bei Garzeitende.



Aufforderung zur Beladung.



Fehler erkannt (z. B. Kerntemperaturfühler) oder Abbruch.



Aufforderung bei manuellen Programmen. Das Signal wird manuell im Programm eingesetzt.



Tasten-Bestätigungston ausschalten.

Folgende Toncharakteristik kann für die Tontypen angepasst werden:



Wählen Sie in dieser Spalte einen Signalton.



Stellen Sie in dieser Spalte die Dauer des Signales ein (DAUER/AUS/Sekunden).



Stellen Sie in dieser Spalte die individuelle Lautstärke ein (0-100 %).




Stellen Sie in dieser Spalte die Pulsdauer des Intervalles ein (AUS/Sekunden/ohne).

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen.



MySCC - Einstellungen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Drücken Sie die Taste Akustik.
4	4	Drücken Sie auf das erste Feld, z. B. für den Beladungston und wählen Sie einen Signalton, z. B. Typ 4 aus.
5	70 %	Drücken Sie auf das 2. Feld und stellen Sie die Lautstärke für den Beladungston ein, z. B. 70 %.
6	130	Drücken Sie auf das 3. Feld und stellen Sie die Dauer für den Beladungston ein, z. B. 130 Sekunden.
7	25	Drücken Sie auf das 3. Feld und stellen Sie die Pulsdauer für den Beladungston ein, z. B. 25 Sekunden Ton pro Minute.



MySCC - Einstellungen

Reihenfolge und Anzahl Einschubebenen (Level), Tellergewicht

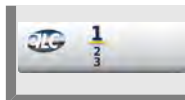
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC-Taste.
2		Drücken Sie die Taste Einstellungen.

Anzahl Level



Drücken Sie die Taste und stellen Sie die Anzahl der Einschübe für ELC ein.

Reihenfolge Level



Drücken Sie die Taste und ändern Sie die Reihenfolge der Einschubnummerierung.

Tellergewicht Bankett



Drücken Sie die Taste und wählen Sie das passende Gewicht (leerer Bankett-Teller) aus.

Tellergewicht à la carte



Drücken Sie die Taste und wählen Sie das passende Gewicht (leerer à la carte-Teller) aus.



MySCC - HACCP

Die HACCP-Daten werden für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die USB-Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Für das permanente Speichern folgen Sie bitte den Anweisungen.

Download HACCP-Daten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die MySCC-Taste.
3		Durch Drücken der Taste öffnen Sie den HACCP-Modus.
4	12.09.2011	Drücken Sie auf das erste Datum/Uhrzeit-Feld und stellen Sie mit dem Einstellrad das gewünschte Anfangsdatum der Daten ein.
5	22.09.2011	Drücken Sie auf das zweite Datum/Uhrzeit-Feld und stellen Sie mit dem Einstellrad das gewünschte Enddatum der Daten ein.
6		Durch Drücken der Taste starten Sie den Download, nach Abschluß wird der USB-Stick mit einem Haken gezeigt.



MySCC - HACCP



Folgende Daten werden protokolliert:

- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprogrammname
- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Tür auf/Tür zu
- Betriebsartenwechsel
- CleanJet® +care-Reinigung
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- 1/2 Energie







MySCC - Kommunikation

Bilder

Sie können über die integrierte USB-Schnittstelle eigene Bilder Ihrer Speisen im Programmier-Modus verwalten. Die individuellen Speisenbilder müssen vor der Verwendung auf dem Gerät in ein spezielles Dateiformat umgewandelt werden. Auf der "Club"-Internetoberfläche des Herstellers finden Sie eine komfortable Lösung zur Bearbeitung Ihrer Bilder. Die Anmeldung zum "Club" und Nutzung der Funktion ist kostenlos. Folgen Sie den Hinweisen zum "Club"-Portal auf der Homepage des Herstellers.

Schließen Sie anschließend den USB-Stick mit den gespeicherten Bildern an Ihr Gerät an und nutzen Sie die Bilder-Funktion zum Speichern und Löschen Ihrer Bilder wie folgt.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick mit Geräte-Software in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die MySCC-Taste.
3		Drücken Sie die Taste.
4		Drücken Sie die Taste und wählen Sie eine Funktion aus.



MySCC - Kommunikation

Bilder Download



Drücken Sie die Taste und die eigenen Speisenbilder werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Bilder Upload



Drücken Sie die Taste und die Bilder vom USB-Stick werden im Programmier-Modus als Speisenbilder gespeichert.

Eigene Bilder löschen



Drücken Sie die Taste und alle eigenen Speisenbilder im Programmier-Modus werden gelöscht.



Falls Sie die Lösung auf der "Club"-Homepage des Herstellers nicht nutzen können, müssen folgende Vorgaben für die Speicherung der Bilder beachtet werden:

- Bild-Auflösung: quadratisch, 134 x 134 Pixel
- Bild-Format: PNG
- Bild-Größe: maximal 50 kByte
- Bilder-Namen: erlaubte Zeichen "a-z", "0-9", "_", wie z.B. "grosse_brezeln_2.png"
- Bilder-Anzahl: maximal 100 Bilder

Alle individuellen Bilder müssen auf einem USB-Stick, in einem Ordner mit dem Namen "userprogpix", gespeichert werden.







Das „Bestätigungs“-Häkchen signalisiert eine erfolgreich abgeschlossene Funktion. Entfernen Sie den USB-Stick erst nach Aufleuchten der Bestätigung.



MySCC - Kommunikation

Software aktualisieren, Programmverwaltung, Gerätedaten

Sie können über die integrierte USB-Schnittstelle Programme verwalten, die Gerätesoftware aktualisieren und weitere Gerätedaten auf einen USB-Stick speichern.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick mit Geräte-Software in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die MySCC-Taste.
3		Drücken Sie die Taste.
4		Drücken Sie die Taste und wählen Sie eine Funktion aus.

Update



Taste wird aktiv, wenn Software auf dem USB-Stick erkannt wurde. Drücken Sie die Taste zum Starten des Updates. Folgen Sie den Bildschirmanweisungen und trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung.



MySCC - Kommunikation



Sie können das Update auch durch Aus-/ Einschalten des Gerätes bei eingesetztem USB-Stick starten.
Für das Software-Update dürfen nur original USB-Sticks des Herstellers verwendet werden.
Stellen Sie zudem sicher, dass sich auf dem USB-Stick nur die Software befindet und keinen weiteren Daten.

Programm Download



Drücken Sie die Taste.

Für das Herunterladen von Garprogrammen auf USB-Sticks ist zu beachten, dass für jedes Gerät ein separater USB-Stick benötigt wird.

Für das Herunterladen von HACCP-Daten kann für mehrere Geräte ein USB-Stick verwendet werden.

Programme Upload



Drücken Sie die Taste. Die Garprogramme werden auf dem Gerät gespeichert.

Alle Programme löschen



Drücken Sie die Taste zweimal um alle eigen erstellten Programme, Prozesse und Gruppen aus dem Programmier-Modus zu löschen.



MySCC - Kommunikation



Die Warenkörbe werden nicht gelöscht. Warenkörbe können Sie nur im Programmier-Modus und einzeln mit der Löschtaste entfernen.

HACCP



Drücken Sie die Taste. Die HACCP-Daten der letzten 10 Tage werden auf dem USB-Stick gespeichert.



Sehen Sie auch das Kapitel „HACCP“ für nähere Information.



MySCC - Kommunikation

Download Geräte-Daten



Drücken Sie die Taste. Die Geräte-Daten werden auf dem USB-Stick gespeichert.



Das USB-Symbol leuchtet wenn ein USB-Stick erkannt wurde. Jetzt können Daten aufgespielt, heruntergeladen oder permanent mitgeschrieben werden.



Das „Bestätigungs“-Häkchen signalisiert eine erfolgreich abgeschlossene Funktion. Entfernen Sie den USB-Stick erst nach Aufleuchten der Bestätigung.



MySCC - Kommunikation

IP-Adressen

Sie können über die optionale Ethernet-Schnittstelle Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbinden. Speichern Sie für diese Verbindung Ihre IP-Adressen wie folgt.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		USB-Stick mit Geräte-Software in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.
2		Drücken Sie die MySCC-Taste.
3		Drücken Sie die Taste.
4		Drücken Sie die Taste und wählen Sie eine Funktion aus.
5		Drücken Sie die Taste und geben Sie Ihre LAN IP-Adresse ein.
6		Drücken Sie die Taste und geben Sie Ihre Gateway-Adresse ein.
7		Drücken Sie die Taste und geben Sie die Subnetmask-Adresse ein.



MySCC - Service

In der Serviceebene können Sie die Daten, wie z. B. den Gerätetyp/Software oder die Hotline abfragen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die MySCC Taste.
2		Drücken Sie die Taste "Service".

Mein Gerät



Drücken Sie die Taste für Information über den Gerätetyp und die Softwareversion.

Hotline



Drücken Sie die Taste für die Anzeige der Service- oder Chef-Hotline.

Dampfgenerator spülen



Drücken Sie die Taste um den Dampfgenerator zu spülen.

Selbsttest



Drücken Sie die Taste für einen kurzen automatischen Selbsttest des Gerätes. Sie erhalten als Ergebnis eine Meldung ob alle Funktionen in Ordnung sind.



Demonstrations/Dummy-Mode



Drücken Sie die Taste für den Demonstrationsmode. Sämtliche Gerätefunktionen sind im Demonstrationsmode nur simuliert, es ist kein reales Garen möglich.



An der Anzeige im Display erkennen Sie den aktiven Dummy-Mode.



MySCC - MyDisplay

Konfigurieren Sie Ihr Display und Zugriffsberechtigungen mit der Funktion "myDisplay". Sie können den Zugriff soweit einschränken, dass z. B. nur noch selbst abgespeicherte Garbläufe für den Nutzer anwählbar sind.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die "MySCC"-Taste.
2		Drücken Sie die Taste "MyDisplay".

Mein Profil



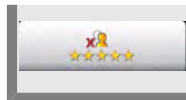
Drücken Sie die Taste z. B. "Profil 1" um in die entsprechende Profilansicht zu wechseln. Wenn Sie vorher im Profil ein Passwort vergeben haben werden Sie aufgefordert dieses einzugeben.

Profil aus



Drücken Sie die Taste für den Wechsel in die Standardansicht, sie verlassen die Profilansicht.

Passwort für "Profil aus"



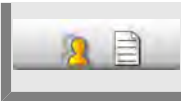
Drücken Sie die Taste um ein Passwort für die Deaktivierung der Profile zu speichern.



Speichern Sie ein Passwort, um die Deaktivierung aller Profile nur mit einem Passwort zu erlauben. Bitte schützen Sie sich vor dem Verlust des Passwortes. Bei vergessenem Passwort kann MyDisplay nicht mehr deaktiviert werden. Bitte wenden Sie sich in dem Fall an den Kundendienst.

Zur Konfiguration der Profile, darf kein Profil aktiv sein. (Taste "Profil aus").

Profil ändern



Drücken Sie die Taste um das Profil zu ändern. Folgende Ansicht wird geöffnet.

Profil download



Drücken Sie die Taste um Profile vom Gerät auf den USB-Stick zu laden. Setzen Sie den USB-Stick ein, bevor Sie die Taste drücken.

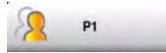
Profil upload



Drücken Sie die Taste um Profile vom USB-Stick auf das Gerät zu laden. Setzen Sie den USB-Stick ein, bevor Sie die Taste drücken.



MySCC - MyDisplay



Profil auswählen.


Profil benennen und schützen



Profil benennen.



Paßwort speichern.



Speichern Sie ein Passwort, um die Aktivierung des Profiles nur mit einem Passwort zu erlauben.

Betriebsmodi einschränken



Combi-Dämpfer-Modus ausblenden.



SelfCooking Control® -Modus ausblenden.



MySCC - MyDisplay



Programmier-Modus ausblenden.



ELC® -Modus ausblenden.



CareControl ausblenden.



Eine gedrückte Taste steht für eine angezeigte Funktion. Eine abgewählte bzw. nicht gedrückte, helle Taste steht für eine ausgeblendete Funktion, wenn das Profil aktiv ist. Einige Funktionen müssen mit einer Kombination aus Drücken der Taste und Drehen des Einstellrades eingestellt werden.

Einstellungen und Kommunikation einschränken



MySCC-Einstellungen ausblenden.



MySCC-Kommunikation ausblenden.

Programmier-Modus einschränken



Favorit für Bild- oder Listen-Ansicht im Programmier-Modus auswählen.



Auswahlmöglichkeit für Bild- oder Listen-Ansicht ausblenden.



Filterung für Listen-Ansicht ausblenden.



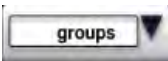
Programm Neu, Ändern, Löschen ausblenden.



Favorit für den Zoomfaktor der Bildansicht auswählen.



Favorit für die Sortierung auswählen (z.B. alphabetisch, Typ etc.).



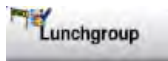
Favorit für die Filterung auswählen (z.B. Gruppe, Manuelle Programme etc.).



Einstellung der Ansicht für Garparameter: Garparameter sichtbar, aber Änderung nicht möglich.



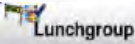
Einstellung der Ansicht für Garparameter: Garparameter ausgeblendet, Änderung nicht möglich.



Drücken Sie die Taste und wählen Sie eine Gruppe (z.B. Lunchgroup), die dem Profil zugeordnet wird.



MySCC - MyDisplay



Funktion Gruppenzuordnung: Bei Aufrufen des Filters Gruppe im Programm-Modus wird nur der Inhalt der zugewiesenen Gruppe (Lunchgroup) angezeigt. Sie können die Gruppenzuordnung mit der Funktion Favorit für Filter kombinieren. Wählen Sie den Favorit "group" um im Programmier-Modus nur die zugewiesene Gruppe anzuzeigen.

CareControl einschränken



Drücken Sie die Taste und wählen Sie Programme, die ausgeblendet werden sollen.



stop without data	fresh
internal cleaning	auto
medium	strong

Ausgeblendete Reinigungsprogramme (Taste aus) können in Carecontrol nicht mehr gestartet werden. Bitte beachten Sie, dass bestimmte Reinigungsprogramme (Reiniger- & Care-Tabs) für einen störungsfreien Betrieb des Gerätes erforderlich sind.



Zusatzinformation einschränken und Prioritäten definieren



Die Infotaste und die Hilfe-Funktion werden ausgeblendet.



Drücken Sie die Taste zur Anzeige der Verzeichnisstruktur einer Programmgruppe.



Speichern Sie einen Namen zur Anzeige während eines Garablaufes (z.B. Mittag).



Drücken Sie die Taste und stellen Sie die Wichtigkeit des Profiles ein. (5 höchste Stufe, 1 geringste Stufe).



Mit Aktivierung der Verzeichnisstruktur wird der Ordner und Unterordner einer geöffneten Gruppe oder eines Programmes angezeigt. Öffnen Sie im Programmier-Modus die Bildansicht und eine Gruppe mit weiteren Untergruppen zur Anzeige der Pfadstruktur.



Mit der Funktion Priorität können Sie eine Rangreihenfolge der Profile erstellen. Sie können immer ohne Passworтеingabe von einem ranghöheren Profil in ein rangniedrigeres Profil wechseln. Die Deaktivierung aller Profile ist jedoch nur mit Passwort möglich, soweit ein Passwort vorher vergeben wurde.

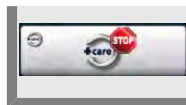


MySCC - Zwangsreinigung

Die Zwangsreinigung fordert den Nutzer des Gerätes nach Ablauf einer definierten Zeit zu einer Reinigung auf. Mit Anzeige der Reinigungsaufforderung ist das Gerät erst nach Durchführung einer Reinigung wieder einsatzbereit. Nutzen Sie die Zwangsreinigung um die Einhaltung von Reinigungs- und Hygienevorschriften bei Schichtbetrieb sicherzustellen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Drücken Sie die "MySCC"-Taste.
2		Drücken Sie die Taste "Zwangsreinigung".

Zwangsreinigung ein-/ ausschalten



Drücken Sie die Taste um die Zwangsreinigung ein- oder auszuschalten. Das Bild der Taste zeigt eine aktive Zwangsreinigung.

Zeit bis zur Reinigungsaufforderung



Drücken Sie Taste und stellen Sie die Zeit (Stunden) bis zur Reinigungsaufforderung ein.

Reinigung verzögern



Drücken Sie die Taste und stellen Sie ein um wie viel Stunden die Reinigung nach der Aufforderung herausgezögert werden kann.



MySCC - Zwangsreinigung



Next
Cleaning
15:00



Sie erkennen eine aktive Zwangsreinigung auch am Hinweis auf den Zeitpunkt der nächsten Reinigung im Display.

Um den Datenaustausch im Zusammenhang mit unserer Software, dem KitchenManagement System, zu ermöglichen, muss das SelfCookingCenter® whiteefficiency® in ein homogenes Netzwerk eingebunden werden. In diesem Netzwerk befindet sich auch der PC, auf welchem das KitchenManagement System installiert ist.

Dabei gilt folgendes:

- Das SelfCookingCenter® whiteefficiency® ist serienmäßig mit Netzwerkkarte ausgestattet
- Zusätzlich muss es mit der Option Ethernetschnittstelle bestellt bzw. nachgerüstet werden
- IP Adresse, Subnetmask und ein Gateway sind am Gerät einzustellen
- Anschließend kann das SelfCookingCenter® whiteefficiency® wie ein PC an das Netzwerk angeschlossen werden.

Ist dies erfolgt, können Sie von einem PC, der sich im gleichen Netzwerk befindet, mittels PING die Verbindung testen.



Das Gerät kann an das Netzwerk angeschlossen werden über:

- WLAN-Router
- Powerline-Adapter
- Access-Point

Service des Luftfilters

Tischgeräte Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN:

Lösen Sie den Luftfilter durch Drücken des Rahmens an den beiden aufgerauten Stellen. Kippen Sie den Filter nach unten weg und ziehen Sie diesen komplett vom Gerät ab.

Reinigen Sie den Luftfilter in der Spülmaschine (kein CleanJet® !) und lassen diesen anschließend trocknen. Ist der Luftfilter nach der Reinigung immer noch völlig verklebt und verschmutzt muss er ausgetauscht werden.

Setzen Sie den Luftfilter zuerst mit den hinteren Haken in die Löcher auf der Geräteunterseite ein und verrasten diesen anschließend durch Andrücken von unten nach oben (umgekehrt zur Entnahme des Filters).

Luftfilter Nr.: 40.03.461

Standgeräte Typ 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN:

Für den Wechsel der Luftfilter an den Standgeräten 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN verständigen Sie bitte Ihren Rational Service Partner!



Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen.
- Führungsschiene reinigen.
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten).
- Rechteckiges Teil der Dichtung muss vollständig im Aufnahmerahmen stecken.



Garraumdichtung:

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

Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

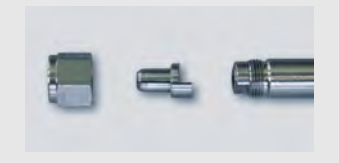
- Geräteablauf im Garraum abdecken.
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen.
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Nr.: 3024.0201, Glühlampe nicht mit Fingern berühren).
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Nr.: 40.00.094).
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben.



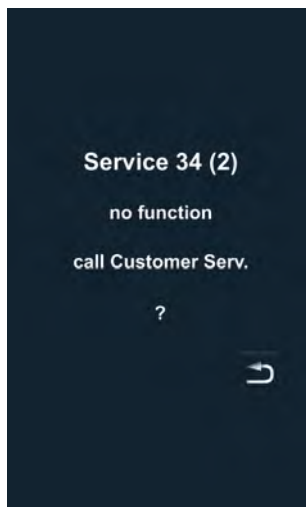
Entkalken Beschwadungsdüse

Bitte überprüfen Sie 1 mal pro Monat die Beschwadungsdüse auf Kalkrückstände.

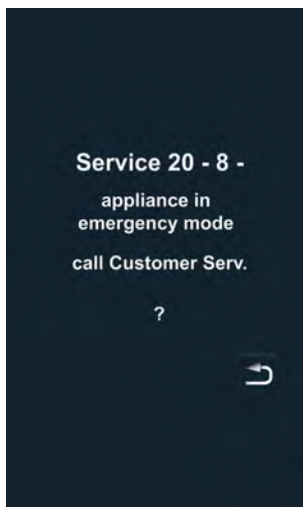
Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
3		Überwurfmutter der Beschwadungsdüse lösen (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselweite 15).
4		Warnung! Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske. Beschwadungsdüse nach Entkalkung gründlich mit Wasser spülen.
5		Beschwadungsdüse in die Entkalkerflüssigkeit legen und einwirken lassen (Beschwadungsdüse muss kalkfrei sein)

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Montage in umgekehrter Reihenfolge – Einbaulage beachten

Displayanzeigen Störung allgemein



Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese im Display angezeigt. Bitte beachten Sie die Telefonnummer für eine schnelle Kontaktaufnahme mit Ihrem Kundendienst.



Störungen, die es erlauben, dass das Gerät weiter zum Garen verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Zurück-Taste unterdrückt werden.

Bitte beachten Sie die die vorgeschlagene Maßnahme zu der Störung in der nachfolgenden Tabelle.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 11	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 12	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 14	Beim Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Zurück-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann nur in der Betriebsart "Trockene Hitze" verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 20	Anzeige für 30 Sek. beim Wechsel der Betriebsart, beim Einschalten, bzw. bei Anwahl der SelfCooking Control® -Betriebsarten.	Arbeiten mit SelfCooking Control® - Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 25	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet® +care-Reinigung.	CleanJet® +care ohne Funktion! <ul style="list-style-type: none"> - Wasserhahn ganz aufdrehen. - Zulaufsieb überprüfen - Behälter aus dem Garraum entnehmen. - Sind keine Fehler feststellbar, bitte Kundendienst verständigen. - Wenn Service 25 bei laufender CleanJet® +care-Reinigung auftritt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und Garraum

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
		<p>mit Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech).</p> <p>- Gerät kann kurzzeitig zum Garen verwendet werden.</p> <p>Bitte Kundendienst verständigen!</p>
Service 26	Wird kontinuierlich angezeigt.	<p>Tritt die Störmeldung bei laufender CleanJet[®] +care- Reinigung auf, bitte „CleanJet[®] -Abbruch“ starten. Wird die Störmeldung nach dem Ablauf von „CleanJet[®] -Abbruch“ weiterhin angezeigt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und den Garraum mit der Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech). Bitte Kundendienst verständigen!</p>
Service 27	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	<p>CleanJet[®] +care nicht möglich! Bauseitige Spannungsversorgung für 5 Sekunden aus- und wieder einschalten.</p>
Service 28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	<p>Bitte Kundendienst verständigen!</p>
Service 29	Wird kontinuierlich angezeigt.	<p>Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und bei Bedarf erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen, bitte den Kundendienst verständigen!</p>
Service 31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	<p>Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!</p>
Service 32 Gasgeräte	Wird kontinuierlich angezeigt.	<p>Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!</p>
Service 33 Gasgeräte	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	<p>Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!</p>

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 34	Wird kontinuierlich angezeigt.	Folgen Sie ggf. der Aufforderung auf dem Display, bleibt der Fehler bestehen, bitte Kundendienst verständigen!
Service 35	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte UltraVent [®] an Stromversorgung anschließen.
Service 36	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten und beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich - Kundendienst verständigen!
Service 37	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten und beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich - Kundendienst verständigen!
Service 40	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet [®] +care-Reinigung.	CleanJet [®] +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 41	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet [®] +care-Reinigung.	CleanJet [®] +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 42	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet [®] +care-Reinigung.	CleanJet [®] +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 43	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet [®] +care-Reinigung.	CleanJet [®] +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 44	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet [®] +care-Reinigung.	CleanJet [®] +care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 110	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 120	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbelichtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“).
Wassermangel blinkendes Wasserhahn-Symbol.	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).

	Ablauf verstopft.	Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr, wie in der Installationsanleitung beschrieben, verlegen. Gerät regelmäßig mit CleanJet® +care reinigen.
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst.	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen.
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Beim Gerät bildet sich Schaum oben am Abluftrohr während der CleanJet® +care-Reinigung.	Zu weiches Wasser.	Bitte Kundendienst verständigen!
	Ablauf nicht korrekt installiert.	Ablaufinstallation gemäß Installationshandbuch ausführen.
Während des Ablaufes eines CleanJet® +care-Prozesses wird die Laufzeit plötzlich wieder hoch gezählt.	CleanJet® +care-Prozess ist gestört.	Stellen Sie sicher, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle im Garraum korrekt fixiert sind. Es dürfen sich keine Behälter oder Bleche während des CleanJet® +care-Prozesses im Garraum befinden.
Gerät zeigt "Bitte Filter wechseln".	Der Luftfilter ist verschmutzt.	Bitte wechseln Sie den Luftfilter. Siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“. Drücken Sie den „Zurückpfeil“ zum Bestätigen der Meldung.

Bevor Sie den Service anrufen

Gasgerät zeigt „Polarität tauschen“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen.	Gashahn öffnen, Lüftungsdecke einschalten.
	Gasdruck zu gering.	Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste.	Garraum zu heiß.	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise“, „Cool Down“).



Als aktiver SelfCookingCenter® whiteefficiency® Nutzer laden wir Sie herzlich zum Tagesseminar Academy RATIONAL ein. Erleben Sie in entspannter Atmosphäre, wie Sie das SelfCookingCenter® whiteefficiency® in Ihrer Küche optimal und effizient einsetzen. Termine und Veranstaltungsorte sowie Ihre persönliche Einladung erhalten Sie durch Ihren Fachhändler oder direkt unter: www.club-rational.com . Die Teilnahme ist für Sie kostenlos.

Jetzt anmelden und Mitglied werden!

Mitglieder im ClubRATIONAL haben zudem Zugang zu vielfältigen Informationen, kostenlosen Downloads und können sich mit den RATIONAL Küchenchefs oder Kollegen austauschen. Registrieren Sie sich noch heute unter www.club-rational.com. Auch die Mitgliedschaft im ClubRATIONAL ist kostenlos.

Ihre Club Vorteile auf einen Blick:

Aufrüstung zum Nulltarif

Stets die neueste SelfCookingCenter® -Software!

Rezepturen – einfach auf Tastendruck

Die besten Rezepte für Ihr SelfCookingCenter® whiteefficiency® !

Download-Bereich

Dokumentationen für alle Geräteserien!

ChefLine auch per E-Mail

Kompetente Hilfe von Koch zu Koch!

Service Info auch per E-Mail

RATIONAL Service – Jederzeit für Sie da!

Vierteljährlicher Newsletter

Sie bleiben immer gut informiert!

Antworten auf häufige Fragen

Was Sie schon immer wissen wollten!

Melden Sie sich noch heute an!

www.club-rational.com

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



... denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
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, UltraVent, UltraVent Plus.

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, 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 MI, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008, EN 62233:2008 + Ber.:2008,
- EN ISO 12100 :2010.



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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



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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 03.01.2013

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

I.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

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



... denn der Unterschied liegt im Detail!

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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
 CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
 D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
 DK, 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 Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követendő irányelveinek.
 HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
 I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
 LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
 LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
 NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
 P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
 PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
 RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
 RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
 S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
 SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
 SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
 SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
 TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
 Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
 - EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 +
 A13:2008 + A14:2010; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;
 - EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.
 Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
 - EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
 - EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

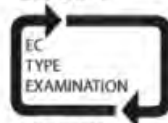
Landsberg, 03.01.2013

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

i.V. Rainer Otmringhaus
 Product Architect Gas Appliances

kiwa
 Approved

EC Directive



2009/142/EC

G A S T E C

Europe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

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

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

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

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

America

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

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

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

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

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

Asia/Pacific

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

**RATIONAL International India
Private Limited**
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

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

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

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

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



RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

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