

Betjeningsvejledning SelfCooking Center®



Kære kunde,

Til lykke med dit nye SelfCooking Center®. Med dette SelfCooking Center® – der har et særdeles letforståeligt visuelt betjeningskoncept – så du så godt som uden omkostninger til oplæring og dyre brugerkurser og 'i en håndvending' opnår nogle fortræffelige koge-/stege-/bageresultater.

I SelfCooking Control®-modus skal du blot trykke på en tast og vælge de tilsvarende produkter og hvilket resultat du ønsker – færdig! Traditionelle indtastninger som temperatur, tid og fugtighed eller kompliceret programmering og konstant kontrollere falder helt bort.

Naturligvis har du med SelfCooking Center® også de mange muligheder, som en perfekt combi-dampkoger har, til din rådighed.

Med programmerings-modus kan du i en håndvending oprette dine egne koge-/stege-/bageprogrammer.

Vi yder 12 måneders garanti fra datoen for den første installation. Garantien omfatter ikke glasskader, pærer og pakningsmateriale samt skader, der skyldes uhensigtsmæssig installation, brug, vedligeholdelse, reparation og afkalkning.

Og nu: God fornøjelse med dit nye SelfCooking Center®.

Venlig hilsen

RATIONAL AG

Vores tekniske kundeservice er til disposition 7 dage om ugen i: ++49 (0)8191 327888

Brug RATIONAL Chef©Line angående alle brugertekniske spørgsmål: ++49 (0)8191 327561

Forhandler:	Installatør:
	Installeret den: _____

Retten til tekniske ændringer til gavn for fremskridtet, forbeholdes!

Sikkerhedsinfo	6
Piktogramforklaring	6
Sikkerhedsinfo	7
Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation	10
Funktionsdele	11
Anvisninger om brugen af apparatet	12
Maks. påfyldningsmængde pr. apparatstørrelse	12
Arbejde med kernetemperaturføleren	14
Arbejde med håndbruseren	15
Oversigt over driftsmodus	16
Almindelig betjening	17
SelfCooking Control®-Modus	18
Combi-dampkoger-modus	25
Fugtig varme	27
Tør varme	28
Kombination af fugtig varme + tør varme	29
ClimaPlus Control®	30
Tidsindstillinger	31
Lufthastighed	32
Fugtning	32
Nedkøling	33
Programmerings-modus – betjeningselementer	34
Programmering - SelfCooking Control®-Modus	35
Programmering - Combi-dampkoger-modus	36
Kontroller programtrin	38
Start program	38
Forandre program	39
Slet alle programmer	40
Slette program	40
Kopier program	41
Starte LevelControl®-program	42
Spærring af programmering	45
Ændre password	46
CleanJet® – rengøring	47
Afbryde CleanJet®	50
CleanJet® – rengøring	51
Delta-T stegning	52
1/2 energi	53

Inholdsfortegnelse

Automatisk starttid	54
CalcDiagnosis system® (CDS)	55
Afkalkning af dampgenerator	56
Afbrudt afkalkningen	58
Afkalkning af dampdyse	59
USB-datalager (USB-stick)	60
HACCP-protokollering	61
Import og eksport af program	62
Softwareopdatering	63
Downloadede servicedata	63
Indstillinger	64
Realtid	64
Dato	64
Sprog	64
Realtids-format	64
Koge-/stege-/bagetids-format	64
Temperatur-format	64
Kontrast-indstilling	65
Stille tilbage til fabriksindstilling	65
Summer-indstillinger	65
Ændre IP address/subnet mask/gateway address	66
Manuel rengøring	67
Husteknik	69
Service@Info	70
Chef@Line	70
"Type" – Identifikation af apparat og software	71
Hjælpefunktion	71
Fejlmeldinger	72
Før du ringer til Kundeservice	74
EF-overensstemmelseserklæring – elektrisk udstyr	76
EF-overensstemmelseserklæring – gasapparater	77
CLUB RATIONAL	78

Sikkerhedsinfo

Piktogramforklaring



Fare!

Umiddelbart farlig situation, der kan medføre meget alvorlige kvæstelser eller døden.



Advarsel!

Muligvis en farlig situation, der muligvis medfører alvorlige kvæstelser eller døden.



Forsigtig!

Muligvis farlig situation, der kan medføre lettere kvæstelser.



Ætsende stoffer



Brandfare!



Fare for forbrændinger!



OBS! Hvis disse bestemmelser ikke følges, kan konsekvensen være skader på materialet.



Tips og trick til daglig brug.



Advarsel!

Forkert installation, service, vedligeholdelse eller rengøring samt ændringer på apparatet kan føre til beskadigelser, kvæstelser eller døden. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.

Dette apparat må kun bruges til tilberedning af fødevarer i erhvervs-mæssige køkkener. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.

Fødevarer, der indeholder brandfarlige stoffer (f.eks. fødevarer med alkohol), må ikke koges/steges/bages. Stoffer med et lavt flammepunkt kan antænde sig selv - brandfare!

Rengørings- og afkalkningsmidler samt det dertil hørende tilbehør må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne håndbog. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.



Advarsel!

Kun gasapparater

- Hvis apparatet er installeret under en emhætte, skal denne være tændt, mens apparatet bruges – forbrændingsgasser!
- Hvis apparatet tilsluttes en skorsten, skal aftræksledningen regelmæssigt gøres ren i overensstemmelse med de bestemmelser, der gælder for det pågældende land – Brandfare! (Kontakt din installatør angående dette)
- Læg aldrig genstande på aftræksrøret fra apparatet – brandfare!
- Området under apparatets bund må ikke blokeres eller flyttes med genstande – brandfare!
- Apparatet må kun bruges i vindstille omgivelser – brandfare!



Adfærd ved gaslugt:

- Luk omgående gasforsyningen
- Berør ikke de elektriske kontaktelelementer
- Sørg for at lufte rummet godt ud
- Undgå åben ild og gnister
- Benyt en ekstern telefon og informer omgående det relevante gasforsynings-selskab (kan gasforsynings-selskabet ikke nås, så ring til det lokale brandværn).



Sikkerhedsinfo

Opbevar denne håndbog, så den altid er tilgængelig for alle brugere af apparatet!

Dette apparat må ikke bruges af børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, i givet fald skal denne persongruppe arbejde under opsyn af en person, der har ansvaret for sikkerheden.

Apparatet må kun betjenes med hænderne. Beskadigelser efter brug af spidse, skarpe og andre genstande dækkes ikke af garantien.

For at undgå risikoen for ulykker eller beskadigelser af apparatet er det bydende nødvendigt at give betjeningspersonale regelmæssige kurser og undervisning i sikkerhed.



Advarsel!

Daglig kontrol før tænding og brug

- *Lås luftstyrepladen forskriftsmæssigt foroven og forneden – risiko for kvæstelser, når ventilatorhjulet drejer!*
- *Kontroller at ophængningsstativet eller tallerkenstativ-vognen er forskriftsmæssigt sikret i koge-/stege-/bagerummet – beholdere med varm væske kan falde ned eller glide ud af koge-/stege-/bagerummet – fare for forbrænding!*
- *Kontroller inden apparatet bruges til stegning/kogning/bagning, at der ikke er rester af rengørings- og klarskylle-tabs i koge-/stege-/bagerummet. Fjern eventuelle rester af rengørings- og klarskylle-tabs og skyl godt med håndbruseren – æstsningsfare!*



Advarsel!

Anvisninger om sikkerheden under brugen

- Når beholderne fyldes med væske eller der under kogningen fyldes produkter ind, der bliver flydende, må de ikke skubbes ind på niveauer, der er højere, end at operatøren kan se ned i de indsatte beholdere – fare for forbrænding!
Klistermærke med anvisning er vedlagt apparatet.
- Åbn altid døren til koge-/stege-/bagerummet meget langsomt (varme dampe) – fare for forbrænding!
- Tilbehør og andre genstande i det varme koge-/stege-/bagerum må kun berøres med isolerende beskyttelsesdragt – fare for forbrænding!
- Apparatets udvendige temperatur kan overstige 60 °C, berør kun apparatets betjeningselementer – fare for forbrænding!
- Håndbruser og vand kan være varmt – fare for forbrænding!
- NEDKØLINGS-drift – Aktiver kun nedkøling med luftstyrepladen forskriftsmæssigt lukket – fare for kvæstelser!
- Grib ikke ind i ventilatorhjulet – fare for kvæstelser!
- Rengøring – Aggressive kemiske midler – ætsningsfare! Til rengøring skal der bruges passende beskyttelsespåklædning, beskyttelsesbriller, handsker, ansigtsbeskyttelsesmaske. Følg sikkerhedsanvisningerne i kapitlet „CleanJet®“ og i kapitlet „Manuel rengøring“.
- Opbevar ikke brandfarlige eller brændbare stoffer i nærheden af apparatet – brandfare!
- Når mobile apparater og tallerkenstativ-vogne ikke bevæges, skal bremserne på hjulene aktiveres, så de står fast. Vognen kan rulle, hvis gulvet er ujævnt – fare for kvæstelser!
- Hvis tallerkenstativ-vognen flyttes, skal beholderlåsen altid være lukket. Dæk beholdere med væske til, så der flyder varm væske over - fare for forbrændinger!
- Transportvognen skal være ordentligt fikseret ved fyldning og udtagning af tallerkenstativ-vognen – fare for kvæstelser.
- Stativ-vogne, tallerkenstativ-vogne, transportvogne samt apparater monteret på ruller kan tippe under transport over et skævt gulv eller en dørtærskel – fare for kvæstelser!



Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation

For at bevare ædelstålets høje kvalitet samt af hygiejniske grunde og for at undgå driftsforstyrrelser skal apparatet gøres rent dagligt. Følg anvisningerne i kapitlet „CleanJet®-rengøring eller „manuel rengøring“.



Advarsel!

Hvis apparatet ikke bliver gjort rent eller det ikke bliver tilstrækkeligt gjort rent, kan aflejret fedt eller fødevarerester i koge-/stege-/bagerummet antændes – brandfare!

- For at undgå korrosion i koge-/stege-/bagerummet skal apparatet også gøres rent dagligt, hvis det udelukkende bruges i fugtig varme (dampning).
- For at undgå korrosion skal der med jævne mellemrum (ca. 2 uger) kommes planteolie eller fedt i koge-/stege-/bagerummet.
- Apparatet må ikke gøres rent med højtryksrensere.
- Apparatet må ikke syrebehandles eller udsættes for syredampe, idet disse kan skade nikkelkromstålets passive lag, så apparatet bliver misfarvet.
- Brug kun apparatproducentens rengøringsmidler. Rengøringsmidler fra andre producenter kan medføre beskadigelser, og dermed også, at garantien ikke længere dækker.
- Der må ikke bruges skuremidler eller ridsende rengøringsmidler.
- En daglig rengøring af tætningen af koge-/stege-/bagerummet med en ikke-skurende skyllemiddel forlænger levetiden.
- Tilførselsluftfilteret tages ud og renses 1 x om måneden (se kapitlet Firmateknik).

Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation



Fare – højspænding!

- *Inspektion, vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af uddannede fagfolk.*
- *Ved rengøring (med undtagelse af CleanJet®-rengøring og manuel rengøring) inspektion, vedligeholdelse og reparation skal apparatet afbrydes fra.*
- *For apparater med ruller (mobile apparater) skal apparatets bevægelsesfrihed begrænses så meget, at energi-, vand- og udledningsvandleddningen ikke kan beskadiges, når apparatet bevæges. Når apparatet bevæges, skal det kontrolleres, at energi-, vand- og udledningsvandleddningen er korrekt afbrudt. Hvis apparatet stilles tilbage på den oprindelige plads, skal bevægelsessikringen, energi-, vand- og udledningsvandleddningen igen anbringes forskriftsmæssigt.*
- *For at sikre, at apparatet er i teknisk upåklagelig stand, bør der mindst 1 gang årligt foretages vedligeholdelse ved en autoriseret servicepartner.*

Funktionsdele

- ① **Apparat-nummer**
(kun synligt, når døren er åben)
- ② **Strømningssikring** (tilvalg)
(kun gasapparater)
- ③ **Lys i koge-/stege-/bagerum**
- ④ **Apparatdør med dobbelt glasrude**
- ⑤ **Dørgreb**
Bordapparater: Enhåndsbetjening
medlukkefunktion
Opretstående apparater: Enhåndsbetjening
- ⑥ **Oplåsning til åbning af den dobbelte glasrude** (indvendig)
- ⑦ **Integreret og selvtømmende dørdrypkar** (indvendig)
- ⑧ **Apparat-drypkar med direkte tilslutning til afløb**
- ⑨ **Apparatfødder** (indstillelige i højden)
- ⑩ **Typeskilt**
(med alle vigtige data, som effektforbrug, gasart, spænding, faseantal og frekvens samt apparattype og apparatnummer (se kapitlet „Type“ – apparater og softwareidentifikation, optionsnummer) .
- ⑪ **Betjenings-skærm**
- ⑫ **Afdækning af elektroinstallationsrummet**
- ⑬ **Centralt indstillingshjul**
- ⑭ **Håndbruser**
(med automatisk oprul)
- ⑮ **Indkørselshjælp**
(opretstående apparater)
- ⑯ **Luftfilter**
(tilførselsluft installationsrum)



Anvisninger om brugen af apparatet

- Undgå varmekilder (f.eks. grillplader, friturekogere osv.) i nærheden af apparatet.
- Apparatet kan kun bruges i rum, der har en rumtemperatur på $> 5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Er omgivelsestemperaturerne under $+ 5\text{ }^{\circ}\text{C}$, skal koge-/stege-/bagerummet før brugen opvarmes til rumtemperatur ($> + 5\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- Så snart du åbner døren til koge-/stege-(bagerummet, slår opvarmningen og ventilatorhjulet automatisk fra. Den integrerede ventilatorhjulbremse bliver aktiv. Ventilatorhjulet kører ganske kortvarigt derefter.
- Er dit apparat tændt i mere end 20 minutter, og du ikke har valgt en driftsart eller CleanJet®, aktiveres energispare-indstillingen automatisk, og displayet viser kun det aktuelle klokkeslæt.
- Hvis der under driften ikke foretages nogen betjening, reduceres lysstyrken for visningerne automatisk i 2 trin. Efter 10 minutter nedsættes lysstyrken for visningerne første gang. Efter yderligere 10 minutter nedsættes lysstyrken for visningerne endnu en gang. Så snart du berører displayet eller åbner døren til koge-/stege-/bagerummet, lyser displayet igen med den normale styrke.
- Ved grill og stegning (f.eks. kyllinger) bør der altid sættes en opsamlingsbeholder til fedt ind.
- Brug udelukkende varmebestandigt originalt tilbehør fra apparatproducenten.
- Lad ovndøren stå på klem i længere pauser i driften (f.eks. om natten).
- Døren til koge-/stege-/bagerummet er udstyret med en lukke-funktion. Døren på opretstående apparater er kun tæt lukket, når dørgrebet står lodret.
- I længere pauser i driften (f. eks. på hviledage) lukkes for husets vand-, strøm og gasforsyning til apparatet.
- Når apparatet er nedslidt, må det ikke lægges i affaldscontaineren eller i containeren til gamle apparater på de kommunale indsamlingssteder. Vi er gerne behjælpelige med bortskaffelsen af apparatet.

Maks. påfyldningsmængde pr. apparatstørrelse

6 x 1/1 GN	30 kg (maks. 15 kg pr. indskub)
10 x 1/1 GN	45 kg (maks. 15 kg pr. indskub)
20 x 1/1 GN	90 kg (maks. 15 kg pr. indskub)
6 x 2/1 GN	60 kg (maks. 30 kg pr. indskub)
10 x 2/1 GN	90 kg (maks. 30 kg pr. indskub)
20 x 2/1 GN	180 kg (maks. 30 kg pr. indskub)



Hvis de maksimale belastningsmængder overskrides, kan der opstå skader på apparatet. Følg de maksimale belastningsmængder for fødevarer, der er angivet i brugerhåndbogen.

Anvisninger om brugen af apparatet

Bordapparater med ophængnings-stativ

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

- Tag apparatet ud ved at løfte ophængnings-stativet let op i midten og tage det ud af låsen foran.
- Sving ophængningsstativet ind til midten af koge-/stege-/bagerummet.
- Tag ophængnings-stativet ud af fikseringen ved at løfte det opad. Gå frem i omvendt rækkefølge, når det skal stilles tilbage.



Arbejde med stativvogn, tallerkenstativvogn og transportvogn ved bordapparater (valgmulighed)

- Tag ophængningsstativet ud som beskrevet.
- Læg indkørselsskinnen på den dertil beregnede fikseringsskinne på apparatets bund. Sørg for at fikseringen passer nøjagtigt (4 stifter).
- Sørg for at tilpasse og nivellere apparatet i den nøjagtige højde på transportvognen.
- Kør transportvognen hen til anslaget på indkørselsskinnen og kontroller, at transportvognen er sikret forskriftsmæssigt til apparatet.
- Skub stativvognen eller tallerkenstativvognen hen til anslaget i apparatet og kontroller, at låsen i apparatet fungerer.
- Stativvognen eller tallerkenstativvognen tages ud ved at låse låsen op og trække vognen ud af koge-/stege-/bagerummet. Sæt først kernetemperaturføleren i indkørselsskinnens parkeringsposition.
- Sørg for, at stativvognen eller tallerkenstativvognen er låst på transportvognen under transporten.





Forsigtig!

Kernetemperaturføleren og positioneringshjælpen til kernetemperaturføleren kan være meget varme – fare for forbrænding! Brug køkkenhandsker.



Stik kernetemperaturføler-nålen i det stærkeste sted i en vinkel på 30-45 grader. Nålen skal stikket midt igennem produktet (se brugerhåndbogen).



Brug positioneringshjælpen, hvis der er mulighed for at kernetemperaturføleren selv kan løsne sig fra produktet. (f.eks. fødevarer med blød konsistens eller ringe tykkelse).



Sæt ved Finishing®, Tallerken banket' kernetemperaturmåleren på tallerkenstativvognen



Forsigtig!

Beskyt arme og hænde – fare for kvæstelser!

Brug den medfølgende forborer til frosne fødevarer. Bor et hul i området omkring det stærkeste sted på produktet. Læg produktet på et fast underlag for at gøre dette.



- Positioner altid kernetemperaturføleren og positioneringshjælpen forskriftsmæssigt på den dertil beregnede parkeringsposition – fare for beskadigelse.
- Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud fra koge-/stege-/bagerummet – fare for beskadigelse!
- Tag kernetemperaturføleren ud af produktet, før du tager produktet ud af koge-/stege- bagerummet – fare for beskadigelse!



Afkøl kernetemperaturfølerens nål med håndbruseren før brugen.

Arbejde med håndbruseren

- Når du bruger håndbruseren, skal slangen trækkes mindst 20 cm ud af parkeringspositionen.
- Du kan vælge 2 doseringstrin ved at trykke på aktiveringsknappen.
- Lad altid håndbruseren glide langsomt tilbage i parkeringspositionen.



Forsigtig!

Håndbruseren og vandet kan være varmt – fare for forbrænding!



Håndbruseren har ingen pausestilling. Slangen bliver beskadiget, hvis håndbruseren trækkes kraftigt ud og længere end den slangelængde, der maks. er til rådighed.

Kontroller, at slangen er rullet helt op efter brug af håndbruseren.

Håndbruseren må ikke bruges til afkøling af koge-/stege-/bagerummet.

Apparater med udstyret AeroCat®

- AeroCat® er udsat for en naturlig nedslidning. Holdbarheden er ca. 2 år ved en gennemsnitlig brug på 3 timer pr. dag.
- Koge-/stege-/bagetiderne bliver 10-20 % længere med AeroCat® .
- På grund af luftstrømforandringen kan der være uregelmæssigheder i forbindelse med start.

SelfCooking Control®-Modus



Efter tænding eller ved aktivering af SelfCooking Control®-tasten kommer du ind i **SelfCooking Control®-modus**.

Beskrivelse, se kapitel: SelfCooking Control®-Modus.

Combi-dampkoger-modus



Ved at aktivere tasten fugtig varme, tør varme eller en kombination af fugtig varme og tør varme kommer du ind i **Combi-dampkoger-modus**.

Beskrivelse, se kapitel: Combi-dampkoger-modus.

Programmeringsmodus

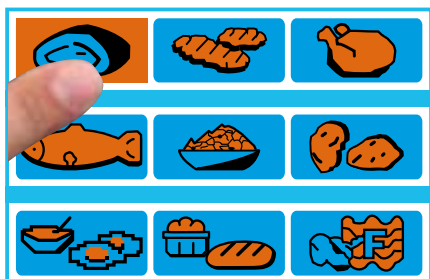


Ved at aktivere tasten „Prog” kommer du ind i programmeringsmodus.

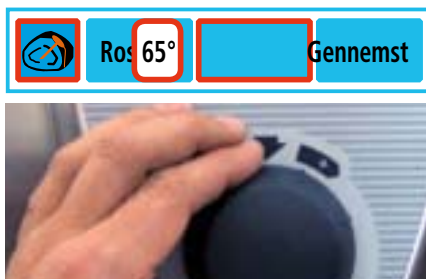
Beskrivelse, se kapitel: **Programmeringsmodus**.

Almindelig betjening

Apparatet er udstyret med en „touch screen“. Blot ved en let berøring med fingeren har du mulighed for at foretage indlæsninger i dit apparat.



Så snart du trykker på en tast, bliver mørsteigningsprocessen (f. Hele stege) aktiveret.



Indstillingerne kan ændres med det centrale indstillingshjul.



Det indtastede bliver automatisk overtaget i systemet inden 4 sekunder, eller når du trykker (push-funktion) på det centrale indstillingshjul

Generelle oplysninger



Status for forvarmningstemperatur vises i displayet med rødt og blåt.



Når en koge-/stege-/bagerproces er færdig, vises ved at SelfCooking Control®-tasten blinker, og der lyder et akustisk signal.



Hvis koge-, stege-, bagerummet er varmere end den indstillede temperatur, blinker tasten for den valgte driftsart (f.eks. tør varme). (Afkøling af koge-/stege-/bagerum, se kapitlet „Nedkøling“).



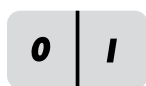
Vandmangel vises, når dampgeneratoren ikke er fyldt (åbn vandhanen). Efter fyldning slukkes signalet automatisk.



„Fejl i brænderfunktion“ Ved at trykke på „RESET GAS“ starter tændingen igen. Hvis signalet lyser, til trods for at der trykkes gentagne gange, bedes du venligst kontakte Kundeservice!



SelfCooking Control®-Modus



Tænd-/slukkontakt



SelfCooking Control®

9 driftsarter:



Hele stege



Styk stege



Fjerkræ



Fisk



Tilbehør



Kartofelprodukter



Æggeretter/dessert



Bage



Finishing®



Funktionstast



Tast til Programmerings-modus



Centralt indstillingshjul med „Push“-funktion

SelfCooking Control®-Modus



I de 9 driftsarter (Hel stege, Styk stege, fjerkræ, fisk, bagværk, tilbehør, kartoffelprodukter, æggeretter/desserter, Finishing®) efter produkttykkelse som SelfCooking Control®-modus arbejder med bliver de produktspecifikke krav, såsom produktets størrelse og påfyldningsmængden registreret automatisk. Tilberedningstid, temperatur og det ideelle klima i koge-/stege-/bagerummet beregnes løbende efter dine ønsker. Den resterende koge-/stege-/bagetid vises.

Eksempler på og nyttig information om, hvordan du som en leg kan koge-/stege-/bage dine produkter, findes i brugerhåndbogen.

-  **Produkttykkelse**
-  **Gratinere**
-  **Sprød skorpe**
-  **Hæveomfang**
-  **Rolig bagning**
-  **Tidsindstilling**
-  **Delta-T-indstilling**
-  **Hjælpfunktion**
-  **Tilbage/AFBRUDT**
-  **Videre**

Forklaringer til piktogrammer

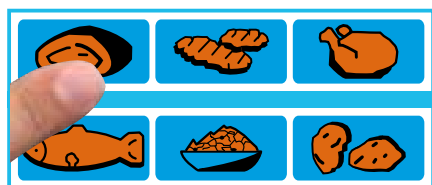
-  **Afbruningstemperatur**
-  **Kernetemperatur/mørhedsgrad**
-  **Kernetemperatur/mørhedsgrad**
-  **Kernetemperatur/mørhedsgrad**
-  **Kernetemperatur/mørhedsgrad**
-  **Mørhedsgrad**
-  **Bruning**
-  **Størrelsesudvalg**



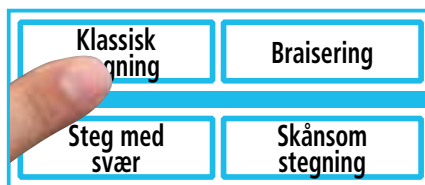
SelfCooking Control®-Modus

Ved hjælp af 5 eksempler vil vi gerne kort beskrive betjeningen. Mange andre nyttige oplysninger om, hvordan du som i en leg kan tilberede dine retter, findes i brugervejledningen, eller du kan simpelt hen følge betjeningsvejledningen i displayet.

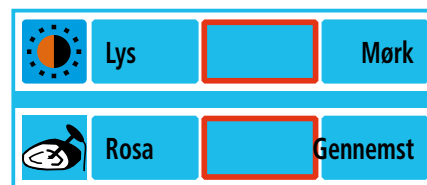
Eksempel 1: Kalvesteg



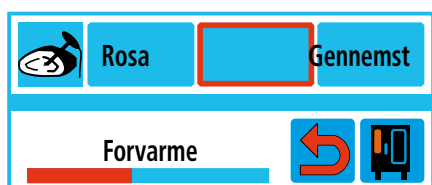
Tryk på tasten „Hel stege“



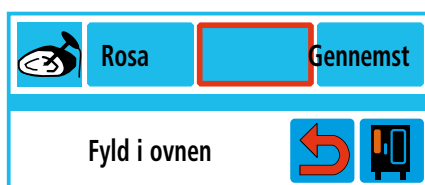
Vælg tilberedningsmåde (f.eks. Klassisk stegning) – færdig!



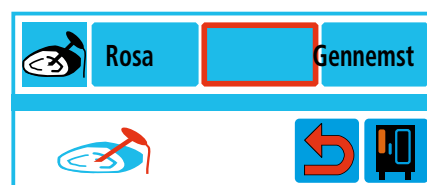
Bruningsgrad og mørhedsgrad kan ændres individuelt



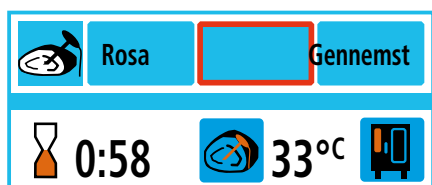
Status for forvarmning vises i displayet (rød/blå)



Når forvarmningstemperaturen er nået ses „Fyld i ovnen“



Sæt kernetemperaturføleren i



Apparatet arbejder med de forvalgte indstillinger. Reststegetid og kernetemperatur



Det indtastede kan gemmes under individuelle navne (se kapitlet „programmering“).



Hvis kernetemperaturføleren ikke er sat i eller er forkert sat i, lyder summeren, og i displayet ses en opfordring til at sætte kernetemperaturføleren rigtigt i.



Du kan stege stege af forskellig størrelse samtidig. Sæt først kernetemperaturføleren i det mindste stykke kød. Tag det færdigstege kød ud og sæt kernetemperaturføleren i det næstmindste stykke. Tryk på piletasten – mørstegningsprocessen fortsætter automatisk.

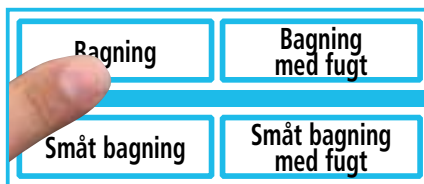
SelfCooking Control®-Modus



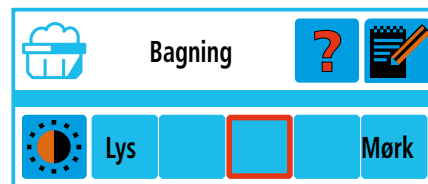
Eksempel 2: Muffins



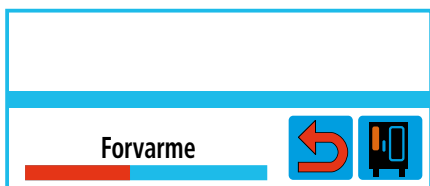
Tryk på tasten „Bage“



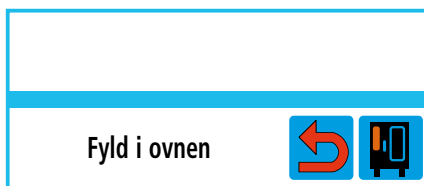
Vælg tilberedningsmåde (f.eks. Bagning) – færdig!



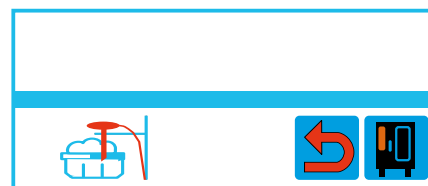
Bruningsgraden kan ændres individuelt



Status for forvarmningstemperatur vises i displayet med rødt og blåt.



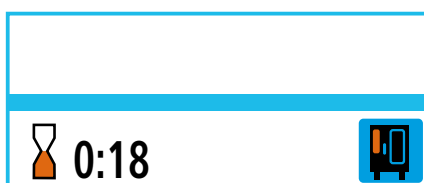
Så snart forvarmningstemperaturen er nået, viser displayet „Fyld i ovnen“



Sæt kernetemperaturføleren i



Brug positioneringshjælpen til kernetemperaturføleren



Apparatet arbejder med de valgte indstillinger. Den resterende tilberedningstid vises



Det indtastede kan gemmes under individuelle navne (se kapitlet „programmering“).



Hvis kernetemperaturføleren ikke er sat i eller er forkert sat i, lyder summeren, og i displayet ses en opfordring til at sætte kernetemperaturføleren rigtigt i.



SelfCooking Control®-Modus

Eksempel 3: Finishing® – a la carte/LevelControl®

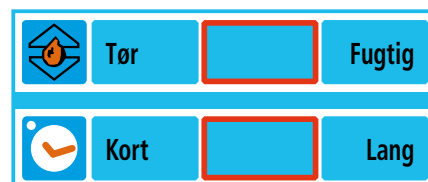
Med LevelControl® kan du for hver påfyldning i dit apparat indtaste en individuel tid og vise den. På denne måde har du hele tiden et nøjagtigt overblik over, hvornår et indskub er færdigt. Så snart den forindstillede tid for dette indskub er gået, lyder summeren og det viste niveau blinker. Når døren til koge-/stege-/bagerummet er åbnet og lukket igen, er niveauet igen frit og kan fyldes igen.



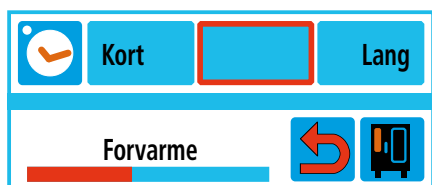
Tryk på tasten „Finishing®“



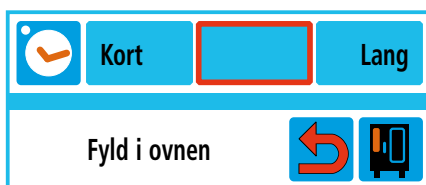
Vælg Finishing®, tallerken a la carte” - færdig!



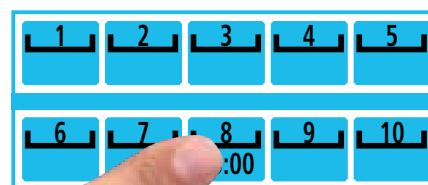
Klimatet i koge-/stege-/bagerummet og koge-/stege-/bagetiden kan ændres individuelt



Status for forvarmning vises i displayet (rød/blå)

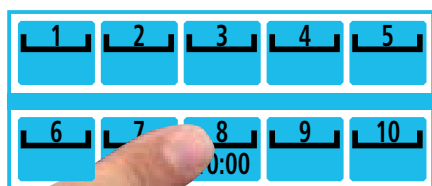


Når forvarmningstemperaturen er nået, ses „Fyld i ovnen“

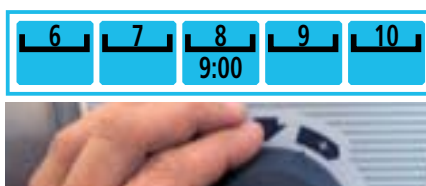


Vælg niveau – koge-/stege-/bagetiden vises i displayet

Forandre koge-/stege-/bagetid



Vælg level (f. eks. level 8)



Ændre koge-/stege-/bagetid



Det indtastede kan gemmes under individuelle navne (se kapitlet „programmering“).

Når du åbner døren til koge-/stege-/bagerummet, bliver koge-/stege-/bagetiden standset. Alt efter varighed og energitab, lægger LevelControl® automatisk tid til i alle visninger.

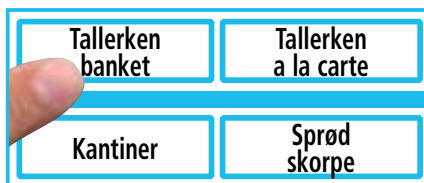
SelfCooking Control®-Modus



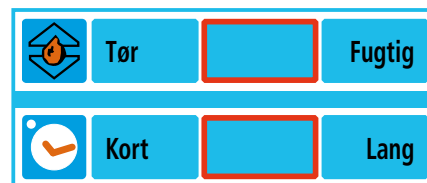
Eksempel 4: Finishing® - Tallerken banket



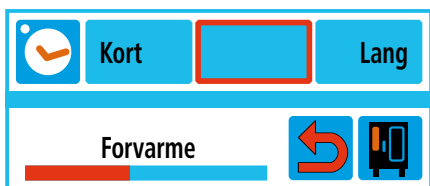
Tryk på tasten „Finishing®“



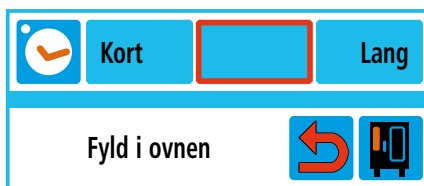
Vælg Finishing® „Tallerken banket“ - færdig!



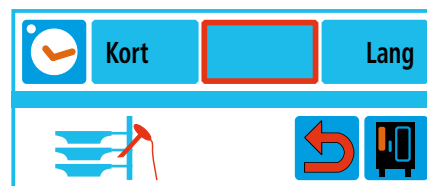
Klimaet i koge-/stege-/bagerummet og koge-/stege-/bagetiden kan ændres individuelt



Status for forvarmning vises i displayet (rød/blå)



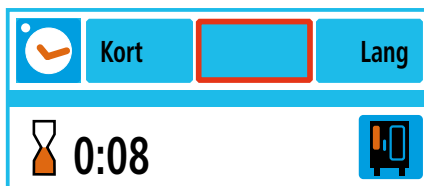
Når forvarmningstemperaturen er nået ses „Fyld i ovnen“



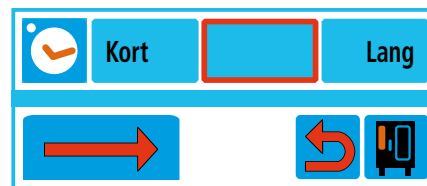
Sæt kernetemperaturføleren i



Sæt kernetemperaturføleren i keramikrøret på tallerkenstativvognen



Apparatet arbejder med de forvalgte indstillinger. Den resterende tilberedningstid vises



Når tilberedningstiden er gået, ses piletasten. Tryk på piletasten for at foretage en ny påfyldning

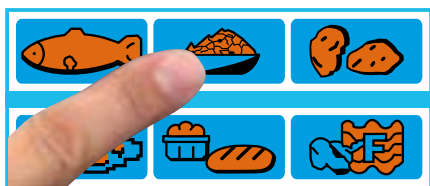


Det indtastede kan gemmes under individuelle navne (se kapitlet „programmering“).

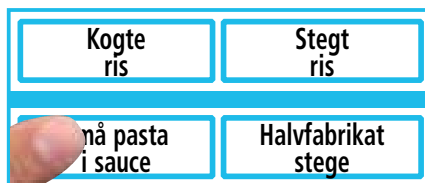


SelfCooking Control®-Modus

Eksempel 5: Små pasta i sauce



Tryk på tasten „Tilbehør“



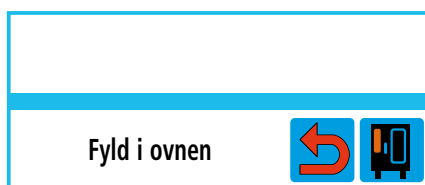
Vælg tilberedningsmåde (f.eks. Små pasta i sauce) – færdig!



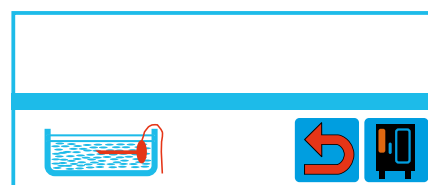
Tilberedningstiden kan ændres individuelt



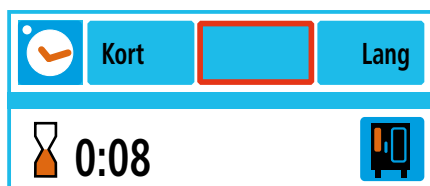
Status for forvarmning vises i displayet (rød/blå)



Når forvarmningstemperaturen er nået ses „Fyld i ovnen“



Læg kernetemperaturføleren i beholderen



Apparatet arbejder med de forvalgte indstillinger. Den resterende tilberedningstid vises



Det indtastede kan gemmes under individuelle navne (se kapitlet „programmering“).



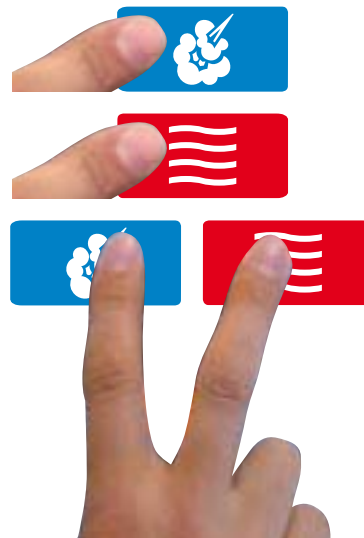
Hvis kernetemperaturføleren ikke er sat i eller er forkert sat i, lyder summeren, og i displayet ses en opfordring til at sætte kernetemperaturføleren rigtigt i.

Combi-dampkoger-modus



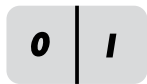
I **Combi-dampkoger-modus** har du alle combi-dampkogerens funktioner til din rådighed.

Ved at aktivere tasten 'Fugtig varme', 'Tør varme' eller en kombination af fugtig varme og tør varme kommer du ind i Combi-dampkoger-modus.





Combi-dampkoger-modus



Tænd-/slukkontakt

3 driftsarter:



„Fugtig varme“



„Tør varme“



Kombination

af fugtig varme og tør varme



Klimavindue



Koge-/stege-/bagerummets
temperatur



Koge-/stege-/bagetid



Kernetemperatur



Fugtning



Lufthastighed



Nedkøling



Funktionstast



Programmerings-modus



Centralt indstillingshjul
med „Push“-funktion

Forespørgsel om aktuelle koge-/stege-/bagedata



Hold temperaturtasten trykket ind (2 sekunder)

Følgende værdier vises:

- aktuel fugtighed i koge-/stege-/bagerummet
- aktuel temperatur i koge-/stege-/bagerummet
- Forløbet koge-/stege-/bagetid
- aktuel kernetemperatur



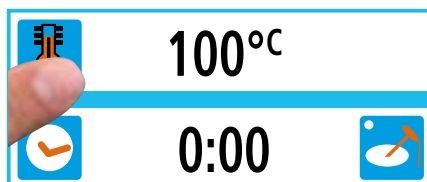
Fugtig varme

I driftsarten „Fugtig varme“ frembringer dampgeneratoren hygiejnisk frisk damp. Temperaturen i koge-/stege-/bagerummet kan indstilles fra **30 °C til 130 °C** .

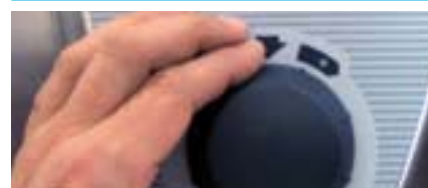
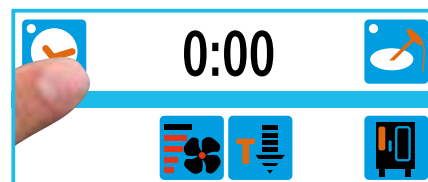
Tilberedningsmåder: Dampe, dampe let, blanchere, udbløde, stå og trække, vakuumkoge, optø, konservere



Tryk på tasten „Fugtig varme“

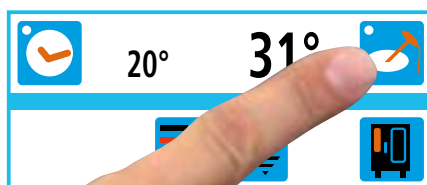


Tryk på temperatur-tasten og indstil koge-/stege-/bagetiden



Tryk på tasten koge-/stege-/bagetid og indstil koge-/stege-/bagetiden

Eller arbejde med ker- netemperaturen



Tryk på tasten koge-/stege-/bagetid og indstil koge-/stege-/bagetiden



Ekstra funktioner som f.eks. lufthastighed (undtagen for CleanJet®, Afkalkning og Nedkøling) kan integreres.



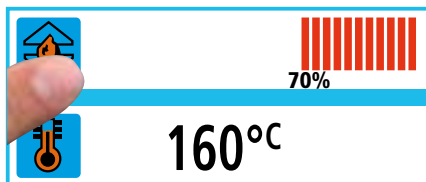
Tør varme

I driftsarten „Tør varme“ opvarmer kraftige varmelegemer den tørre luft. Temperaturen i koge-/stege-/bagerummet kan indstilles fra **30 °C til 130 °C**. Fugtigheden i koge-/stege-/bagerummet kan begrænses efter behov.

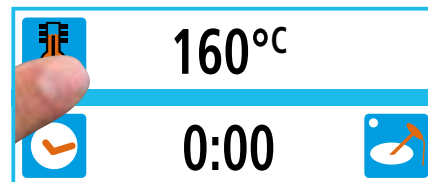
Tilberedningsmåder: Bagning, stege, grille, friturestege, gratinere, glacere.



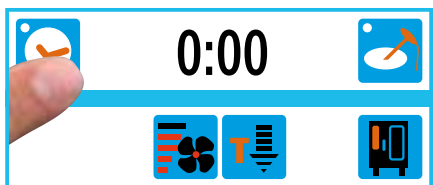
Tryk på tasten „Tør varme“



Tryk på klima-tasten og indstil klimamæt i koge-/stege-/bagerummet (se kapitlet „ClimaPlus Control®“)

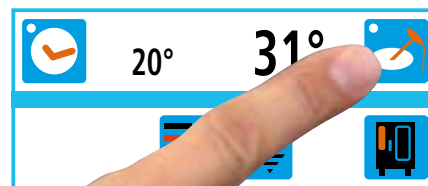


Tryk på temperatur-tasten og indstil koge-/stege-/bage-tiden



Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid og indstil koge-/stege-/bage-tiden

**Eller arbejde med ker-
netemperaturen**



Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid og indstil koge-/stege-/bage-tiden



Ekstra funktioner som f.eks. lufthastighed (undtagen for CleanJet®, Afkalkning og Nedkøling) kan integreres.

I vedvarende drift reduceres temperaturen i koge-/stege-/bagerummet automatisk fra 300 °C til 270 °C.

Kombination af fugtig varme + tør varme

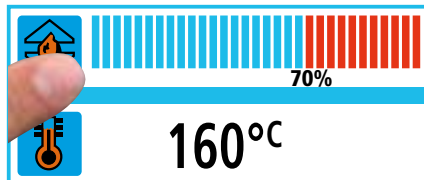


De to tilberedningsmåder „fugtig varme“ og „tør varme“ kombineres. Denne kombination bevirker et fugtig-varmt klima i koge-/stege-/bagerummet, så kogningen/stegningen/bagningen bliver særlig intensiv. Temperaturen i koge-/stege-/bagerummet kan indstilles fra **30 °C til 130 °C**. Klimaet i koge-/stege-/bagerummet kan indstilles efter behov.

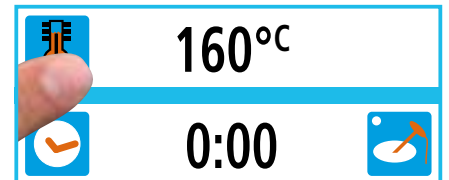
Tilberedningsmåder: Stege, Bage, Finishing®.



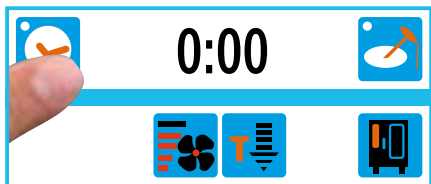
Tryk samtidig på tasten „fugtig varme og tør varme“



Tryk på klima-tasten og indstil klimaet i koge-/stege-/bagerummet (se kapitlet „ClimaPlus Control®“)

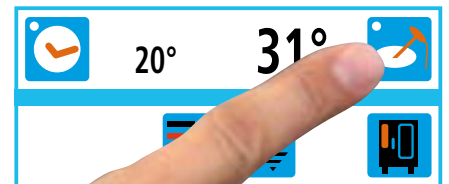


Tryk på temperatur-tasten og indstil koge-/stege-/bage-tiden



Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid og indstil koge-/stege-/bage-tiden

Eller arbejde med ker-netemperaturen



Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid og indstil koge-/stege-/bage-tiden



Ekstra funktioner som f.eks. lufthastighed (undtagen for CleanJet®, Afkalkning og Nedkøling) kan integreres.

I vedvarende drift reduceres temperaturen i koge-/stege-/bagerummet automatisk fra 300 °C til 270 °C.



ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® måler og regulerer fugtigheden i koge-/stege-/bagerummet nøjagtigt i procent. Det produktspecifikke idealklima kan indstilles nøjagtigt i klimavinduet for hver fødevareretype.



Fugtig varme

ClimaPlus Control® er fra fabrikken indstillet til 100 % fugtighed.



Tør varme

Med ClimaPlus Control® kan produktfugtigheden i koge-/stege-/bagerummet begrænses. Røde bjælker og det dertil hørende procenttal angiver det maksimalt tilladt fugtighedsindhold i koge-/stege-/bagerummet. Jo mere rødt der bliver synligt på displayet, jo mere tør er atmosfæren i koge-/stege-/bagerummet, eller jo mindre er fugtighedsindholdet.



Fugtig varme + tør varme

Du kan indstille en blanding af fugtig varme og tør varme. Jo flere blå streger der ses på displayet, jo fugtigere er atmosfæren i koge-/stege-/bagerummet, eller jo højere er fugtighedsindholdet.



Under koge-/stege-/bageprocessen kan du genkende funktionen ClimaPlus Control® således:



Pil lyser opad – der tilføres fugtighed til koge-/stege-/bagerummet.



Pil lyser nedad – der trækkes fugtighed ud af koge-/stege-/bagerummet.



Tidsindstillinger

Koge-/stege-/bagetiden kan indstilles individuelt efter dine behov.

Tidsindstilling



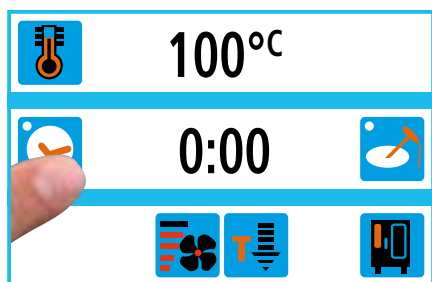
Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid og indstil koge-/stege-/bage-tiden

Varighed drift



Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid, drej det centrale indstillingshjul til venstre, til der vises „KONSTANT“

Manuel forvarmning



Tryk på tasten koge-/stege-/bage-tid



Drej det centrale indstillingshjul til venstre, indtil „Forvarme“ vises



Realtidsindstilling (indstilling af apparatets ur, se kapitlet „Indstillinger“)

Starttidsindstilling (se kapitlet „Indstillinger“)

Starttidsindstilling (se kapitlet „Indstillinger“)

Fugtning

Med en kraftig dyse bliver vandet pisket til støv og fordelt i koge-/stege-/bagerummet. Med denne fugtning får du den ideelle drift og den ønskede blanke overflade på bagværk.

Kan vælges til tør varme eller kombination af fugtig varme og tør varme.

Fugtningens varighed: Tilførslen af fugtighed er begrænset til 2 sekunder. trykkes på tasten, bliver der igen fugtet i 2 sekunder.

Temperaturområde: 30 °C til 260 °C koge-/stege-/bagerumstemperatur.




Tryk på tasten til fugtning


Lufthastighed


For at skabe et ideelt klima til alle koge-/stege-/bageprocesser kan du indstille 5




Tryk på tasten til lufthastighed og indstil lufthastigheden

 Turbo-lufthastighed

 Standard-lufthastighed

 1/2 lufthastighed

 1/4 lufthastighed

 Ventilatorhjul takter med 1/4 lufthastighed



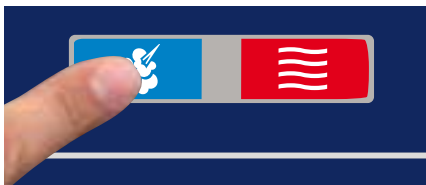
Nedkøling

Du har brugt dit apparat ved høj koge-/stege-/bagerumstemperatur og vil nu arbejde videre ved lavere koge-/stege-/bagerumstemperatur. Med „Nedkøling“ funktionen kan koge-/stege-/bagerummet hurtigt køles af.



Advarsel!

- Aktiver kun funktionen „Nedkøling“ med luftstyrepladen forskriftsmæssigt låst – fare for kvæstelser!
- Under „Nedkøling“ slås ventilatorhjulet ikke fra, når døren åbnes.
- Grib ikke ind i ventilatorhjulet – fare for kvæstelser!
- Under „Nedkøling“ kommer der varme dampe ud af koge-/stege-/bagerummet – fare for forbrænding!



Vælg driftsart



Luk døren

Tryk på Nedkøling-tasten og luk døren til koge-/stege-/bagerummet



Åben døren

Åbn koge-/stege-/bagerumsdøren



Nedkøling og den aktuelle koge-/stege-/bagerumstemperatur vises



Lufthastigheden kan indstilles individuelt



„Nedkøling“-funktionen kan ikke programmeres.

Programmerings-modus – betjeningselementer

I programmerings-modus kan du i en håndvending oprette dine egne koge-/stege-/bageprogrammer.



Vælg program

Clean manual

Program- navn

Nyt

Nyt program

Level Control

Nyt LevelControl® program

Kopiere

Kopier program

Forandre

Forandre program

Slette

Slette program

Visning af koge-/stege-/bageprogrammer:

Stege

SelfCooking-koge-/stege-/bageproces

Stege

LevelControl®-koge-/stege-/bagerprogram

Stege

Manuelt koge-/stege-/bageprogram

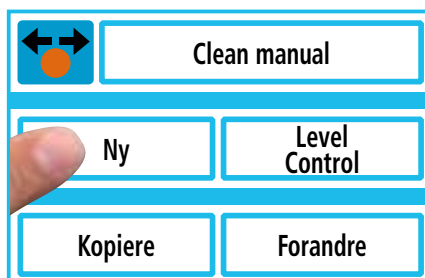
Programmering - SelfCooking Control®-Modus

De 9 driftsarter (Hel stege, Styk stege, fjerkræ, fisk, bagværk, tilbehør, kartoffelprodukter, æggeretter/dessertes, Finishing®) kan du efter eget individuelle behov kopiere, justere og gemme under et nyt navn.

Eksempel: Du omdøber „Stege“ og gemmer processen under det nye navn „Kalvesteg“ med individuelle indstillinger, f.eks. „Bruning lys“ og „mørhedsgrad gennemstegt“.



Tryk på Prog-tasten



Tryk på „Ny“ for at oprette en ny stegeproces



Indtast programnavn (f. eks. Kalvesteg)



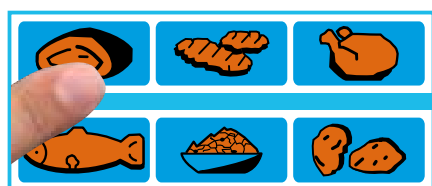
Bekræft ved at trykke på bogstaverne eller på det centrale indstillingshjul



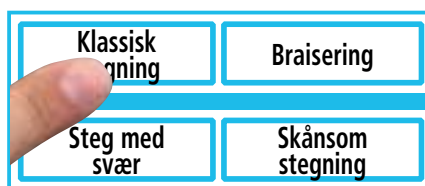
Lagre programnavne



Tryk på SelfCooking Control®-tasten



Vælg driftsart (til kalvestege tasten „Hel stege“)



Vælg tilberedningsmåde



Bruningsgrad og mørhedsgrad kan ændres individuelt



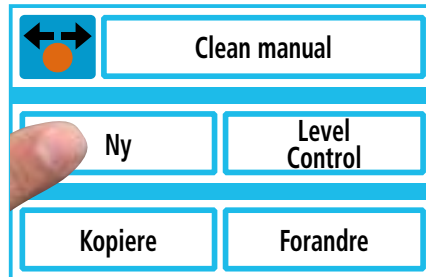
Gem indtastningerne

Programmering - Combi-dampkoger-modus

Du kan oprette et manuelt koge-/stege-/bageprogram helt efter eget ønske.



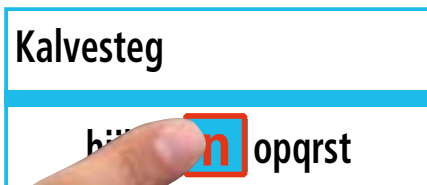
Tryk på Prog-tasten



Tryk på „Ny“ for at oprette en ny stegeproces



Indtast programnavn (f. eks. Kalvesteg)



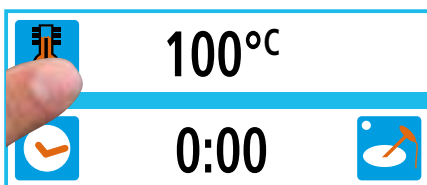
Bekræft ved at trykke på bogstaverne eller på det centrale indstillingshjul



Lagre programnavne



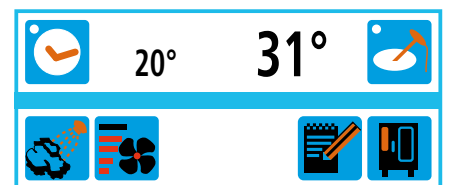
Vælg driftsart



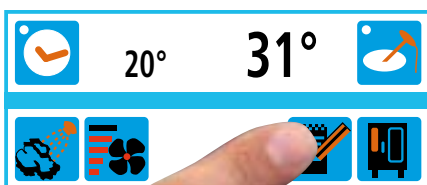
Indstil koge-/stege-/bageparametre (f. eks. Koge-/stege-/bagerumstemperatur, Forvarme, koge-/stege-/bagetid eller kernetemperatur osv.)



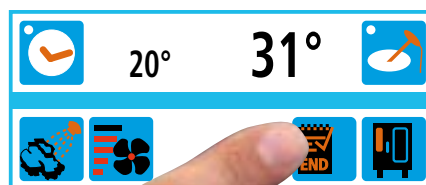
Vælg en driftsart til et yderligere programtrin



Indstil koge-/stege-/bageparametre (f. eks. Koge-/stege-/bagerumstemperatur, kernetemperatur osv.)



Gem indstillingerne eller tilføj yderligere programtrin



Afslut programmeringen

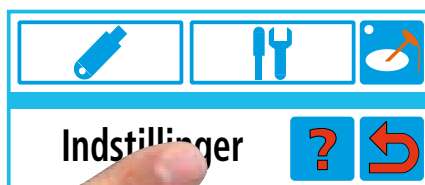
Programmering - Combi-dampkoger-modus



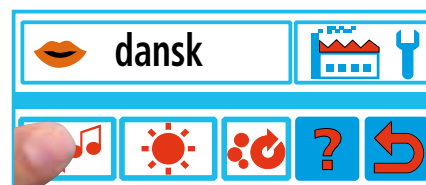
Du kan efter hvert programtrin lade et akustisk signal lyde.



Tryk i programtrinnet på funktionstasten



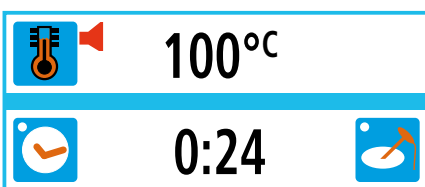
Vælg „Indstillinger“



Tryk på tasten til akustisk signal



Tryk på tasten Tilbage

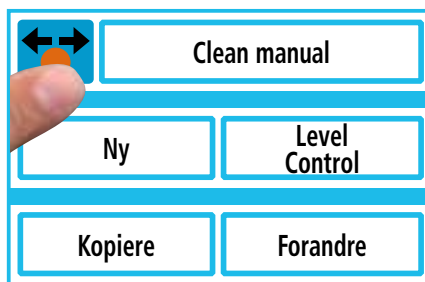


Fortsæt programmeringen

Start program



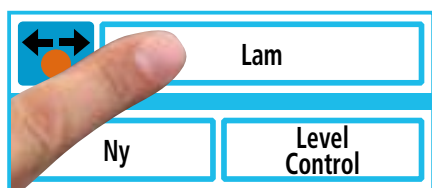
Tryk på Prog-tasten



Tryk på programvalgs-tasten



Vælg koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram

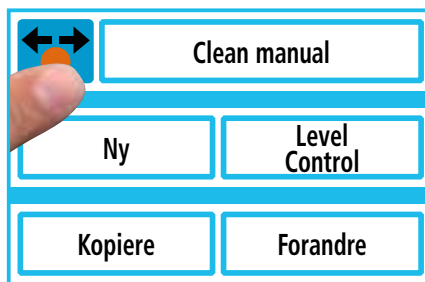


Start koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram

Kontroller programtrin



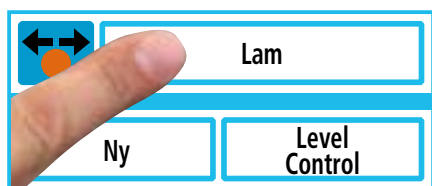
Tryk på Prog-tasten



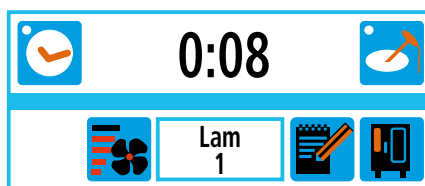
Tryk på programvalgs-tasten



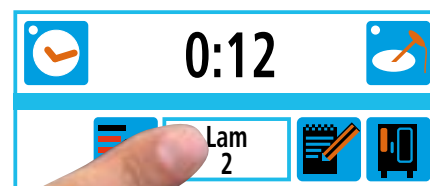
Vælg koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram



Start koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram



Programtrin 1 vises (Lam 1)

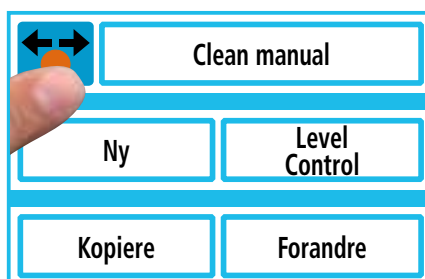


Tryk på programtrins-tasten, programtrin 2 vises

Forandre program



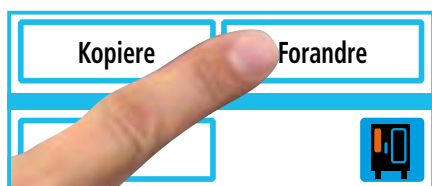
Tryk på Prog-tasten



Tryk på programvalgs-tasten



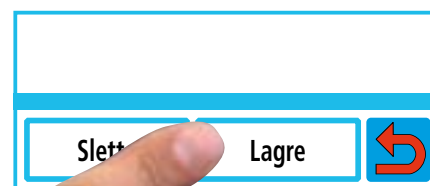
Vælg koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram



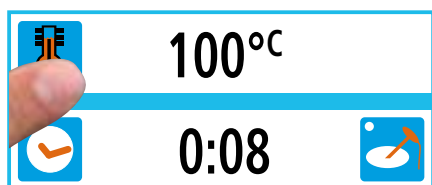
Tryk på „Forandre“



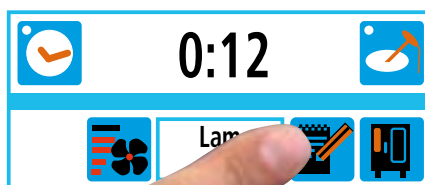
Programnavne slettes og ændres efter ønske



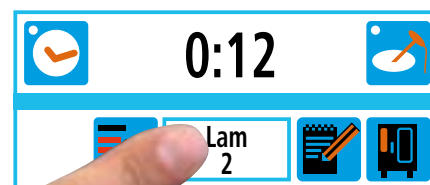
Lagre programnavne



Indstil koge-/stege-/bageparametre (f. eks. Koge-/stege-/bage- rumstemperatur, Forvarme, koge-/ stege-/bagetid eller kernetempe- ratur osv.)



Gem indtastningerne

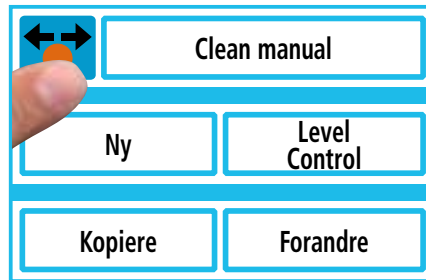


Forlad ændringsmodus ved at trykke flere gange på program- strins-tasten

Slette program



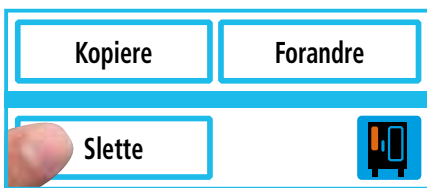
Tryk på Prog-tasten



Tryk på programvalgs-tasten



Vælg koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram

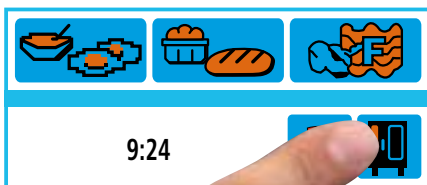


Tryk på „Slette“

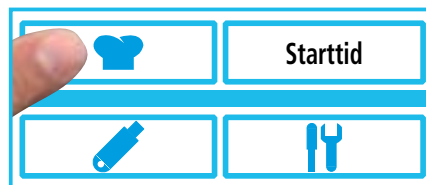


Tryk på „Slette“

Slet alle programmer



Tryk på funktions-tasten



Vælg kokkehue-tasten



Vælg „slet alle programmer“ (tryk kortvarigt)



Bekræft ved at vælge tasten „Slette“ og hold den trykket ind. Sletningen vises med en strøm-mende pil

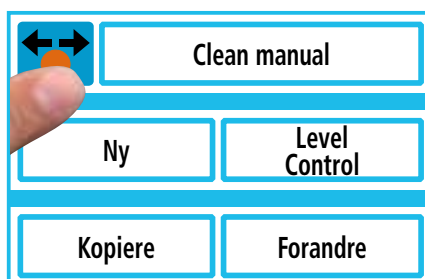


Efter sletningen starter apparatet automatisk forfra.

Kopier program



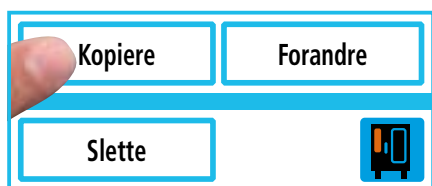
Tryk på Prog-tasten



Tryk på programvalgs-tasten



Vælg koge-/stege-/bageproces eller koge-/stege-/bageprogram



Tryk på „Kopier“



Programnavne slettes og ændres efter ønske



Lagre programnavne



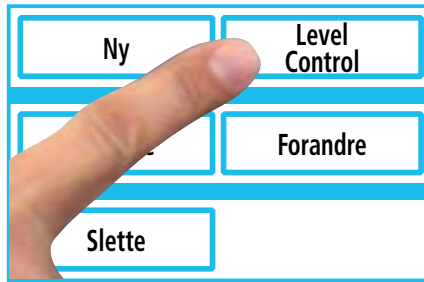
Hvis du ikke ændrer programmet, genereres der automatisk et fortløbende indeks.

Starte LevelControl®-program

Med LevelControl® kan du koge/stege/bage forskellige produkter samtidig. Her kan produkternes koge-/stege-/bagetid af og til være forskellig. Alle andre koge-/stege-/bageparametre skal være ens. Du kan for hvert indskub i dit apparat indtaste en individuel tid og vise den. Så snart den forindstillede koge-/stege-/bagetid for det pågældende indskub er gået, lyder summeren, og det viste niveau blinker. Når døren til koge-/stege-/bagerummet er åbnet og lukket igen, er niveauet igen frit og kan fyldes igen.



Tryk på Prog-tasten



Tryk på „LevelControl®“



Indtast programnavn (f. eks. "Broccoli")



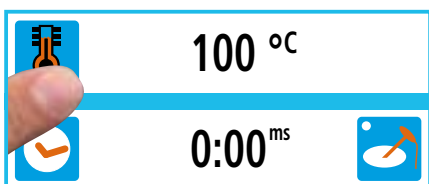
Bekræft ved at trykke på bogstaverne eller på det centrale indstillingshjul



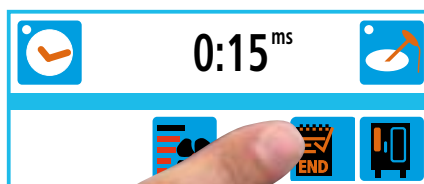
Gem programnavne



Vælg driftsart



Indstil koge-/stege-/bageparametre (f. eks. Koge-/stege-/bagerumstemperatur, kernetemperatur osv.)



Gem programmeringen og afslut



Funktionen „LevelControl®“ kan ikke anvendes til SelfCooking-driftsarter.

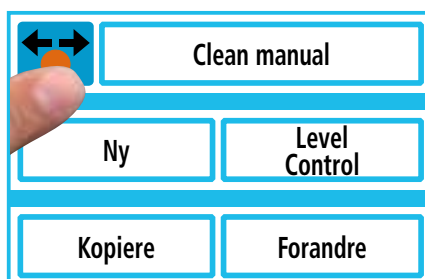
Med LevelControl® kan du altid kun indtaste ét programtrin.

Et klistermærke til markering af indskubsniveauet (level) følger med apparatet. Dette klistermærke må kun anbringes uden på apparatet.

Starte LevelControl®-program



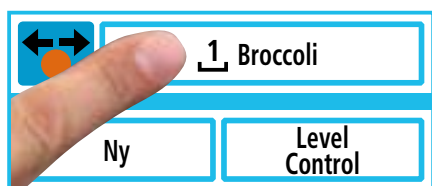
Tryk på Prog-tasten



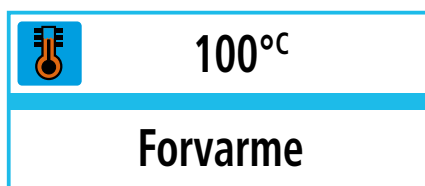
Tryk på programvalgs-tasten



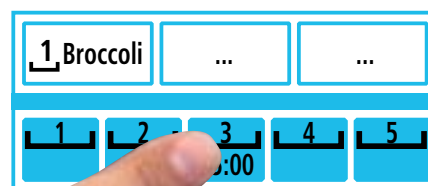
Starte LevelControl®-program



Starte LevelControl®-program



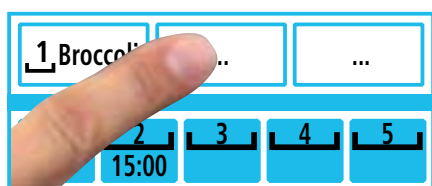
Apparatet forvarmes automatisk



Fyld produkt på og vælg det tilhørende level

Arbejde med op til 3 LevelControl®-programmer

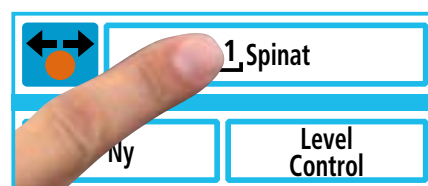
Mens der allerede er et LevelControl®-program aktivt, kan du ved at trykke på et frit tastefelt vælge endnu et LevelControl®-program (kun muligt, når driftsart, koge-/stege-/bagerumstemperatur, klima osv. er identiske).



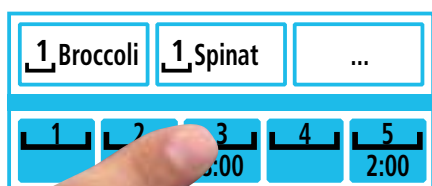
Vælg frit tastefelt



Vælg LevelControl®-program

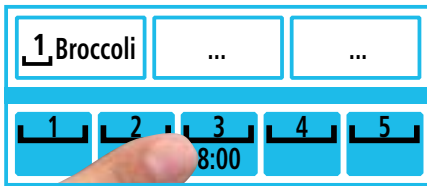


Start LevelControl®-program

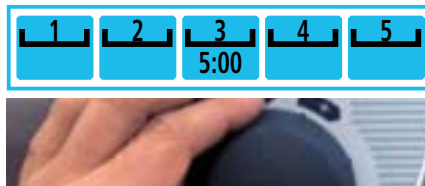


Fyld produkt på og vælg det tilhørende level

Nulstille LevelControl® koge-/stege-/bagetid



Tryk på Level

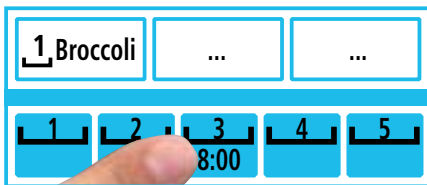


Indtil koge-/stege-/bagetid

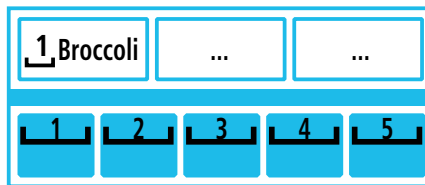


Formatet for visningen er fra fabrikkenindstillet til **minutter:sekunder**.

Nulstille LevelControl® koge-/stege-/bagetid

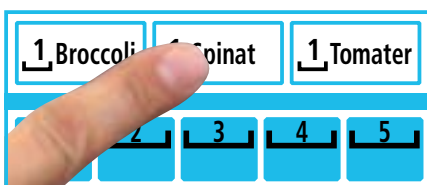


Tryk på og hold, indtil „0:00“
vises

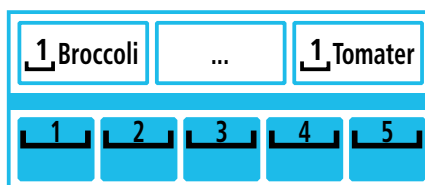


Level kan nu udfyldes igen

Nulstille LevelControl® koge-/stege-/bagetid



Tryk på programnavnet og hold,
indtil „...“ vises

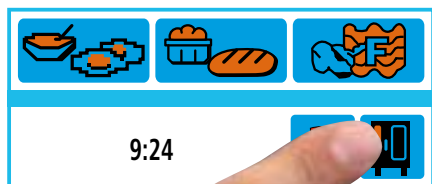


Der kan nu vælges nyt program

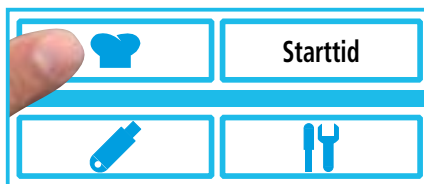


Spærring af programmering

Et fleksibelt sikkerhedskoncept gør det muligt at spærre betjeningen i to trin.



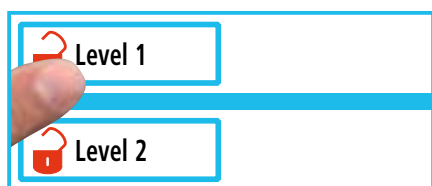
Tryk på funktions-tasten



Vælg kokkehue-tasten



Tryk på tasten til spærring af programmering



Vælg programmeringspærring „level“



Indtast adgangskode med det centrale indstillingshjul



Password fabriksindstilling „12345“



Level 1

Der kan bruges eksisterende programmer, der kan dog ikke redigeres, kopieres eller slettes.



Level 2

Der kan kun bruges stege-/koge-/bageprogrammer. Manuel betjening eller arbejde i SelfCooking Control®-Modus er ikke muligt.



Programspærring inaktiv

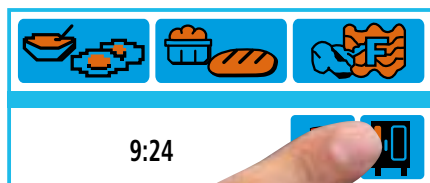


Programspærring aktiv

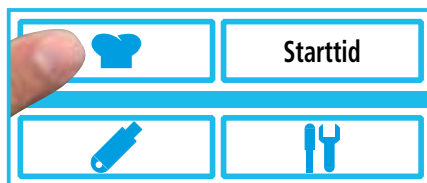


Ændre password

Du kan ændre den eksisterende femcifrede adgangskode „12345“ efter ønske.



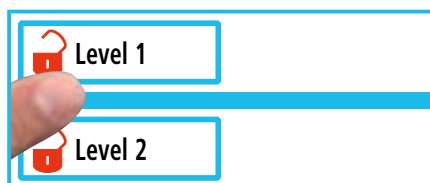
Tryk på funktions-tasten



Vælg kokkehue-tasten



Tryk på tasten til spærring af programmering



Tryk på level-tast 1 eller 2



Tryk på „Ændre password“



Indtast det gamle password med det centrale indstillingshjul



Indtast det nye password (5 karakterer)



Gentag nyt password

CleanJet® – rengøring

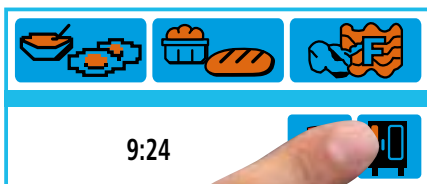


CleanJet® er et automatisk rengøringsystem til rengøring af koge-/stege-/bagerummet. De 6 rengøringstrin gør det muligt at tilpasse rengøringen efter tilsmudsningsgraden.

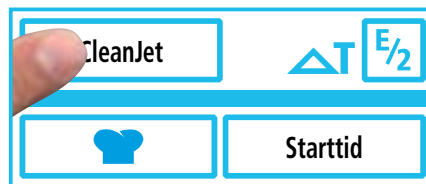


OBS!

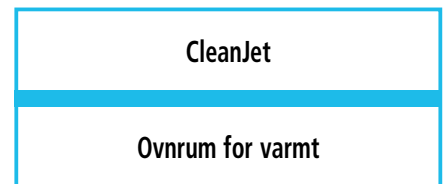
- Apparatet skal gøres rent dagligt af hensyn til hygiejnen og for at undgå driftsforstyrrelser – brandfare!
- Vær opmærksom på, at apparatet skal gøres rent hver dag, også selvom det udelukkende kører med driftsarten Fugtig varme.
- Brug kun rengøringsmidler og klarskylle-tabs fra apparatets producent. Brug af anden rengøringskemi kan medføre, at apparatet beskadiges. Producenten hæfter ikke for heraf følgende skader!
- Hvis du overdoserer de kemiske rengøringsmidler, kan der komme skumdannelser.
- Læg aldrig tabs i det varme koge-/stege-/bagerum (> 60 °C). Klarskyllefolien opløses ikke, og dette medfører forstyrrelser af driften.



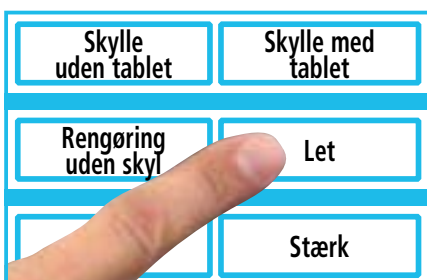
Tryk på funktions-tasten



CleanJet® – rengøring



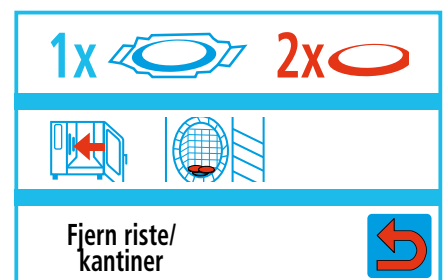
„Apparat for varmt“ kommer frem, når temperaturen i koge-/stege-/bagerummet er over 75 °C. Vælg „Nedkøling“ (se kapitlet „Nedkøling“)



Vælg rengøringstrin



Åbne koge-/stege-/bagerumsdøren, tag beholdere og riste ud



Ædelståls-riste, CombiFry® og Super-Spike-fjerkræriste kan blive i stegerummet



CleanJet® – rengøring



Advarsel!

Tag altid beskyttelseshandsker på, når du arbejder med rengørings- og klarskylle-tabs – risiko for ætsning!



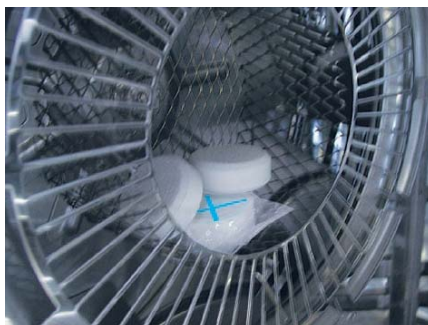
Klarskylle-tab: Fjern kun den yderste beskyttelsesfolie. Undgå at beskadige den gennemsigtige beskyttelsesfolie!



Læg en klarskylle-tab med gennemsigtig beskyttelsesfolie i udbugtningen i luftstyrepladen




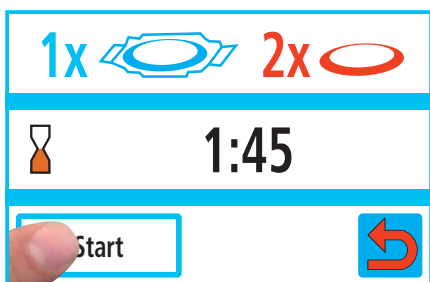
Rengørings-tab: Fjern beskyttelsesfolien.



Læg en rengørings-tab på klarskylle-tab'en



 Læg ikke tabs ind i koge-/stege-/bagerummet – fare for beskadigelser!



Tryk på start-tasten, og rengørings varighed vises



Advarsel!

Døren til koge-/stege-/bagerummet må ikke åbnes under rengøringsprocessen – risiko for udslip af rengøringskemi og varme dampætsnings- og skoldningsfare!

Når CleanJet®-rengøringen er slut, skal hele ovnrummet kontrolleres for rester af rengøringsmiddel og klarskyllemiddel (også bag luftledepladen). Fjern rester og skyl hele ovnrummet (også bag luftledepladen) grundigt med håndbruseren – ætsningsfare!



Før CleanJet®-rengøringen begynder, skal ophængingsstativet eller tallerkenstativ-vognen være sat forskriftsmæssigt ind i koge-/stege-/bagerummet.

Hvis der anvendes afkalket vand, kan den anbefalede mængde rengørings-tabs reduceres med op til 50 %. Hvis der trods rigtig dosering opstår skumdannelser, bør antallet af rengørings-tabs reduceres.

CleanJet® – rengøring



Rengøringstrin	Beskrivelse/Anvendelse	Tablet
Skylle uden tablet	Skylning af koge-/stege-/bagerummet med varmt vand.	Nej
Skylle med tablet	Til kalkholdige tilsmudsninger uden fedt f.eks. efter bagning, madlavning med fugtig varme.	Klarskyllemiddel
Rengøring uden skyl	„Kort rengøringstid“ – til alle tilsmudsninger, dog med uden tørring og Skylle med tablet.	Rengøringsmiddel
Let	Til lettere tilsmudsning, for eksempel efter blandede påfyldninger, anvendelser op til 200 °C.	Rengørings-/ Klarskyllemiddel
Middel	Til stege- og grillrester, f.eks. efter tilberedning af kylling, steaks, grillet fisk.	Rengørings-/ Klarskyllemiddel
Stærk	Til stærk tilsmudsning efter stegning og grillning f.eks. flere påfyldninger af kyllinger, steaks osv.	Rengørings-/ Klarskyllemiddel



- Lad ovndøren stå på klem, hvis apparatet ikke benyttes i længere perioder (f.eks. om natten).
- En daglig rengøring af koge-/stege-/bagerumstætningen forlænger levetiden. Brug en blød klud og skyllemiddel til rengøring af koge-/stege-/bagerumstætningen – ikke skuremiddel!
- Glasruderne indvendig/udvendig og yderbeklædningen på apparatet gøres bedst rene med en fugtig, blød klud. Brug et ikke-skurende skyllemiddel.



Afbryde CleanJet®

Hvis strømmen svigter i mere end 10 minutter, eller når apparatet afbrydes, ses på displayet „**Afbryde CleanJet**“. Hvis det ikke inden for de næste 20 sek. bekræftes, enten ved at trykke på displayet eller den centrale indstillingsknop, at CleanJet® skal standses, kører programmet færdigt uden afbrydelse.

CleanJet® – rengøring



Tryk på tasten

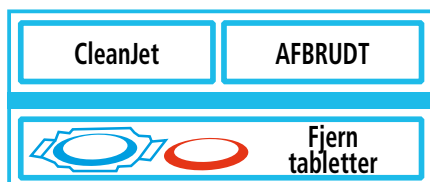


Advarsel!

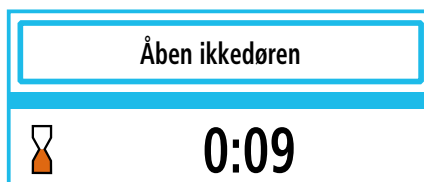
Tag altid beskyttelseshandsker på, når du arbejder med rengørings- og klarskylle-tabs – risiko for ætsning!



Fjern rengørings- og klarskylle-tabs (hvis de stadig er der)



Luk døren til koge-/stege-/bagerummet, rummet skylles



Skylningens varighed vises



Bliver apparatet igen slukket og tændt under afbrydelsesprogrammet.

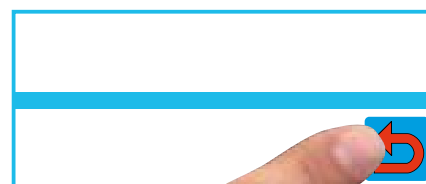


Advarsel!

Tag altid beskyttelseshandsker på, når du arbejder med rengørings- og klarskylle-tabs – risiko for ætsning!



Fjern tabs og skyl koge-/stege-/bagerummet grundigt med håndbruseren

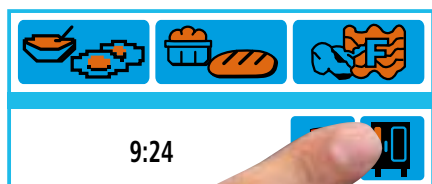


Afslut proces

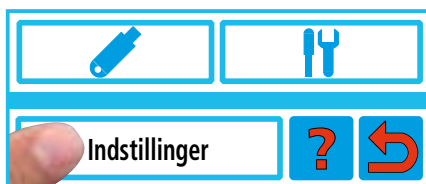
CleanJet® – rengøring



Med denne funktion har du mulighed for at indtaste en fast driftstid-tid, hvorefter der skal følge en CleanJet®-rengøring.



Tryk på funktions-tasten



Vælg indstillinger



Tryk på CleanJet®-symbolet



Tryk på ur-tasten og indlæs driftstiden med det centrale indstillingshjul



Afslut proces

Så snart den indstillede driftstid er nået, vises i displayet „CleanJet opfordring“.



Start CleanJet®



Start CleanJet® på et senere tidspunkt



„**rødt**“ CleanJet®-opfordring aktiv



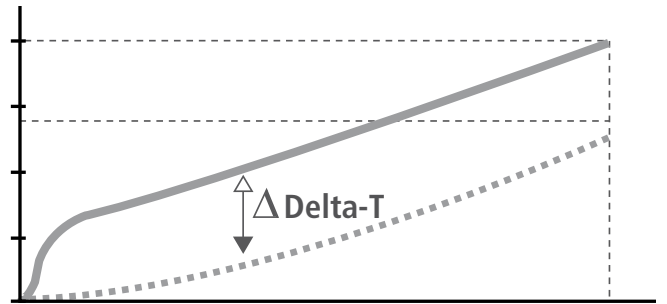
„**blå**“ CleanJet®-opfordring aktiv



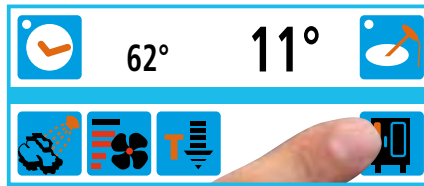
Delta-T stegning

Delta-T = Temperaturforskel mellem kerne- og ovntemperatur.

Idet temperaturen stiger langsomt i stegerummet, helt indtil processen er slut og med en konstant afvigelse fra kernetemperaturen, gennemgår kødet en længere mørstegningsproces (kan kun vælges i combi-dampkogemodus).



Vælg driftsart



Tryk på funktions-tasten



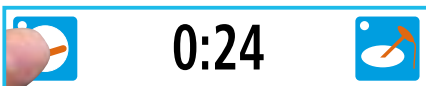
Tryk på Delta-T-tasten



indstil Delta-temperatur



Indstil den ønskede kernetemperatur



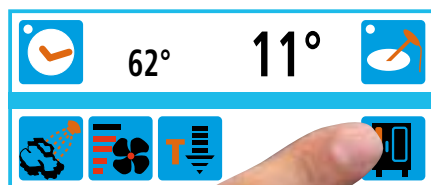
Som et alternativ kan du også indstille et tidsvindue for varigheden af Delta-T tilberedningen.



1/2 energi



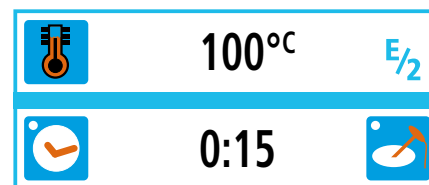
Energiforbruget til opvarmningen reduceres med 50 % (f.eks. type 10 x 1/1 GN fra 18 kW til 9 kW). Kan ikke vælges i SelfCooking Control®-modus!



Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten 1/2 energi



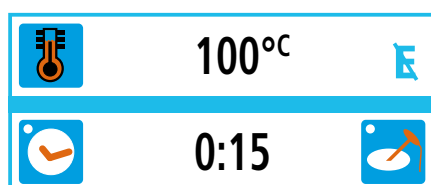
„E/2“ (halv energi) vises



Hvis der arbejdes med halv energi, forlænges tilberedningstiden. Dette kan gå ud over madens kvalitet.

Tilslutning til energioptimering (kun elektriske apparater!)

Hvis energitilførslen afbrydes af et energioptimeringsanlæg, vises dette i displayet (kun combi-dampkoger-modus).

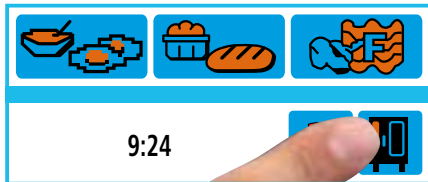




Automatisk starttid

Du kan lade dit apparat starte automatisk.

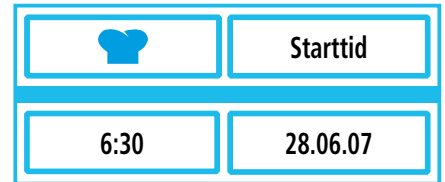
OBS! Vi gør opmærksom på, at det er meget uhygiejnisk at opbevare fødevarer i en ovn, der hverken er kold eller varm, i længere tid!



Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Starttid



Den sidst indstillede starttid vises



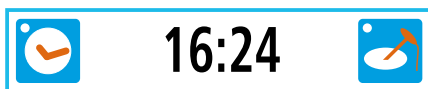
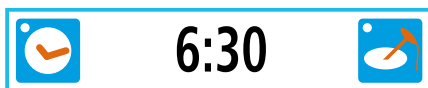
Vælg klokkeslæt og indstil med det centrale indstillingshjul



Vælg dato og indstil med det centrale indstillingshjul - Bekræft ved at trykke flere gange



Vælg driftsart og foretag de ønskede indstillinger



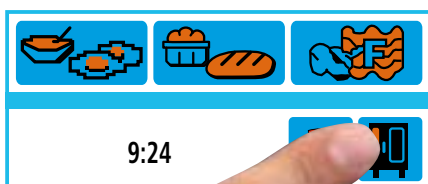
Starttiden er aktiveret.
Der veksles mellem at vise realtid og starttid



Døren til koge-/stege-/bagerummet skal være lukket! Så snart starttiden er aktiv, slukkes lyset i koge-/stege-/bagerummet.

Du kan også starte CleanJet® med funktionen „Starttid“ på et senere tidspunkt.

Deaktivering af starttid



Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Starttid



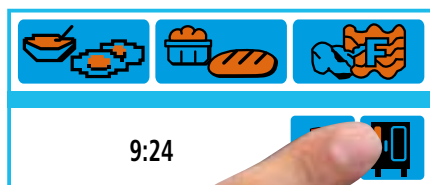
rød = starttid aktiv

blå = starttid inaktiv



CalcDiagnosis system® (CDS)

CalcDiagnosis System® skyller og tømmer dampgeneratoren. Desuden finder CalcDiagnosis System® selv ud af tilkalkningsgraden i dampgeneratoren. Tilkalkningsgraden i dampgeneratoren vises med røde bjælker.



Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Teknik



Tilkalkningsgraden vises



Visning 8 røde bjælker – displayet viser **CalcCheck**
Når der trykkes på displayet, slukkes meldingen.

Dampgeneratoren skal afkalkes inden for de næste -4 uger.

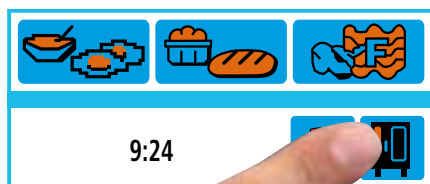
Visning 9 røde bjælker – displayet viser **CalcCheck**
Meldingen slukkes automatisk efter 30 sekunder.

Dampgeneratoren skal afkalkes senest inden for de næste 2 uger!

Hvis du har spørgsmål om afkalkning, bedes du venligst henvende sig til en autoriseret SERVICEPARTNER.

Tømning af dampgenerator

Du har mulighed for at tømme dampgeneratoren i forbindelse med transport eller for at beskytte den mod frost.



Vælg driftsart, tryk på funktionstasten og åbn døren til koge-/stege-/bagerummet



Tryk på tasten Teknik



Tryk på tasten Tømning – dampgeneratoren tømmes

Afkalkning af dampgenerator

For at undgå skader skal dampgeneratoren afkalkes, når „CalcCheck“ vises.



Brug udelukkende afkalkningsmiddel og tilbehør fra producenten af apparatet.

- Elektrisk afkalkningsmiddelpumpe – artikelnr.: 60.70.409
- Afkalkningsmiddel, 10 liters dunk – artikelnr.: 6006.0110

Vær opmærksom på oplysningerne og sikkerhedsanvisningerne på dunken og afkalkningsmiddelpumpen.



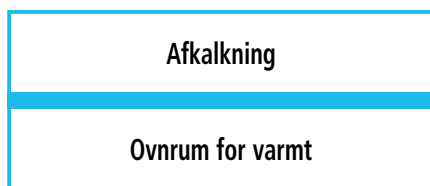
Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Teknik



Vælg „Afkalkning“



„Apparat for varmt“ vises, når koge-/stege-/bagerumstemperaturen er over 75 °C. Vælg „Nedkøling“ (se kapitlet „Nedkøling“)



Dampgeneratoren bliver tømt



Tag venstre ophængningsstativ og luftstyrepladen ud.



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der skal bruges: Beskyttelses-påklædning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske, afkalkningsmiddelpumpe fra producenten af apparatet.



Slangen må kun føres ind i dampindgangsåbningen til den anviste markering



Markeringernes betydning er beskrevet i anvisningerne til afkalkningsmiddelpumpen.

Afkalkning af dampgenerator



Sæt ophængningsstativet ind og fastgør slangen med metalkrogen



Sæt dunken med afkalkningsvæske ind i koge-/stege-/bagerummet og før slangen ned i dunken



Afkalkningsmidlet reagerer sammen med kalk, og kan begynde at skumme.

Afkalkning	
5,0 l	Afkalkningsmiddel

Fyld den anviste mængde afkalkningsmiddel, f.eks. 5,0 l langsomt på



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der kan være restmængder af afkalkningsvæske i slangerne. Skyl afkalkningstilbehøret grundigt med vand.



Bær: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelsehandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.



Tag afkalkningstilbehøret ud, sæt luftstyrelade og ophængningsstativ ind til venstre og lås

5,0 l	Afkalkningsmiddel
Stop påfylding	

Tryk på „Stop påfylding“ – Processen startes.

Afkalkning dampgenerator afsluttet	
	0:00 

Tryk på Tilbage-tasten – processen afsluttes



Hvis der stadig er kalk i dampgeneratoren, vises dette i CDS-display med røde bjælker. Om nødvendigt kan afkalkningen gentages.

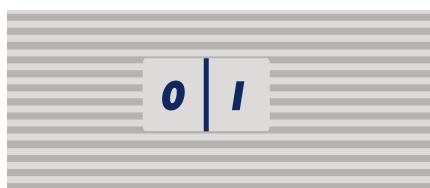
Afbrudt afkalkningen

Afkalkningsmiddel endnu ikke påfyldt.



Tryk på Tilbage-tasten -- færdig

Afkalkningsmiddel allerede påfyldt:



Sluk og tænd for apparatet.



Advarsel!

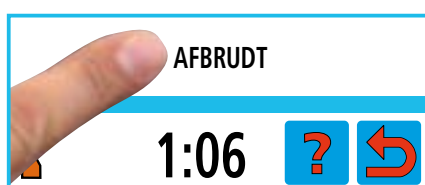
Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der kan være restmængder af afkalkningsvæske i slangerne. Skyl afkalkningstilbehøret grundigt med vand.

Bær: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.



Tag afkalkningstilbehøret ud, sæt luftstyreplade og ophængningsstativ ind til venstre og lås



Tryk på „AFBRUDT“ – afbrydelsesprogrammet varer mindst 1 time og 6 minutter



Tryk på Tilbage-tasten – processen afsluttes

Afkalkning af dampdyse

Undersøg dampdysen for evt. kalkrester en gang om måneden.



Sluk for apparatet.



Tag ophængningsstativet til venstre ud



Åbn luftstyrepladen



Løsn omløbermøtrikken på dampdysen (drejeretning mod uret – nøglebredde 15).



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Bær: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.

Efter afkalkningen skylles dampdysen grundigt med vand.



Læg dampdysen i afkalkningsvæsken og lad den virke (dampdysen skal være kalkfri)



Monteres i omvendt rækkefølge – sørg for, at den vender den rigtige vej



USB-datalager (USB-stick)

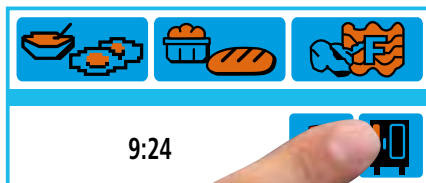
Med USB-sticken kan du udlæse koge-/stege-/bageprogrammer og HACCP-data fra apparatet.

Du har brug for apparatproducentens USB-stick, artikelnr.: 42.00.035

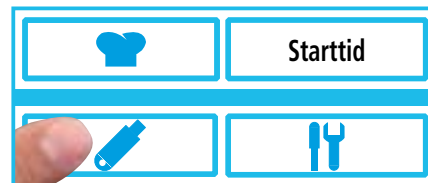
Status for USB-datalageret vises i displayet:



Sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningskærmen.



Tryk på funktions-tasten



Tryk på stick-tasten

Displayvisning af USB-datalager (USB-stick)



USB-stick tilsluttet, ingen fil fundet



USB-stick tilsluttet, ingen fil fundet, Sticken er skrivebeskyttet



USB-stick tilsluttet, HACCP-fil findes



USB-stick tilsluttet, HACCP-fil findes, Sticken er skrivebeskyttet



USB-stick tilsluttet, HACCP-fil kopieret til stick



USB-stick tilsluttet, Program-fil findes



USB-stick tilsluttet, Program-fil findes, Sticken er skrivebeskyttet



USB-stick tilsluttet, Program-fil kopieret til stick



USB-stick tilsluttet, Skrivefejl



USB-stick tilsluttet, Skriveprocessen i gang, tag ikke sticken ud!

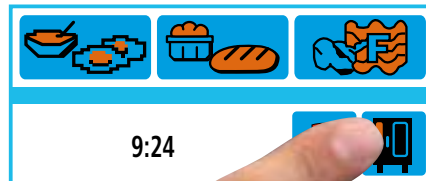
HACCP-protokollering



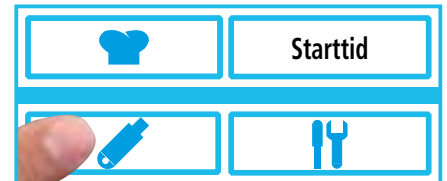
HACCP-procesdataene udlæses løbende via apparatets grænseflade. Desuden lagres HACCP-procesdataene for 10 dage ad gangen og kan efter behov udlæses via grænsefladen. Du skal bruge en pc/laptop. Flere forklaringer findes i håndbogen til Combilink®.



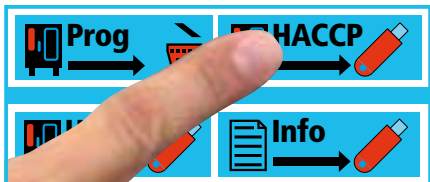
Sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningskærmen.



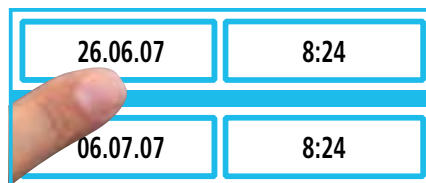
Tryk på funktions-tasten



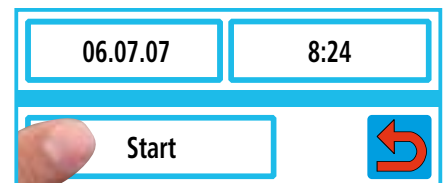
Tryk på stick-tasten



Tryk på IP-tasten



Vælg klokkeslæt og indstil med det centrale indstillingshjul



Tryk på „Start“



Følgende data protokolleres:

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| - Påfyldnings-nr. | - Klokkeslæt | - Skift af driftsart |
| - Koge-/stege-/bagerummets temperatur | - Kernetemperatur | - Dør åben/dør lukket |
| - koge-/stege-/bageprogrammets navn | - CleanJet® – rengøring | - 1/2 energi |
| - TilslutningEnergioptimeringsanlæg | | |

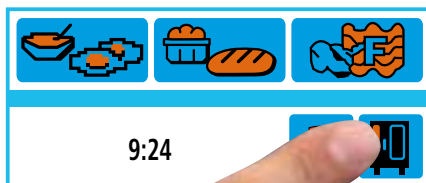


Import og eksport af program

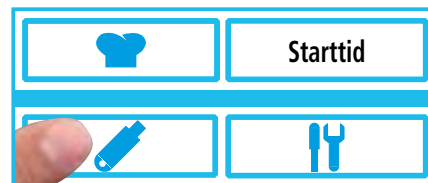
Du har mulighed for at kopiere dine koge-/stege-/bageprogrammer til en original USB-hukommelsesstick fra apparatets producent. Koge-/stege-/bageprogrammerne kan derefter overføres til en computer.



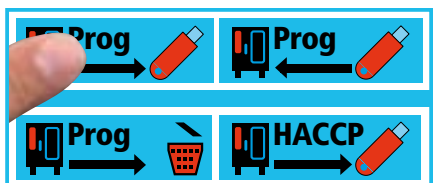
Sæt USB-sticken i kontaktfladen under betjeningskærmen.



Tryk på funktions-tasten

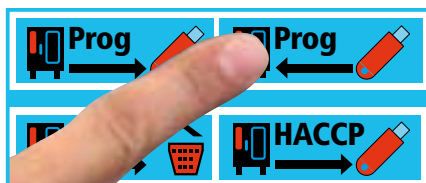


Tryk på stick-tasten



Eksport af program:

Koge-/stege-/bageprogrammerne gemmes på USB-sticken



Import af program:

Koge-/stege-/bageprogrammerne kopieres til apparatets hukommelse – Apparatet starter automatisk



Gemmemprocessen er afsluttet, når der vises et blåt USB-symbol. De gamle programmer bliver stående, hvis programnavnene er forskellige. Hvis programnavnene er ens, bliver programmet overskrevet.

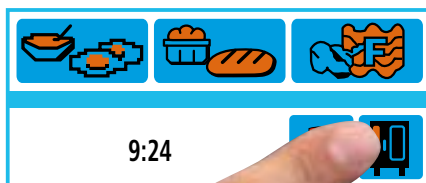
Softwareopdatering



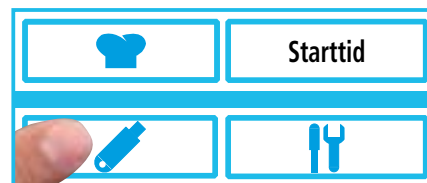
Det er muligt at foretage en softwareopdatering med USB-sticken.



Sæt USB-atikken med ny software i kontaktfladen



Tryk på funktions-tasten



Tryk på stick-tasten



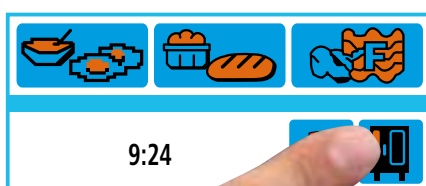
Tryk på tasten Opdater, softwaren opdateres – apparatet starter automatisk

Downloade servicedata

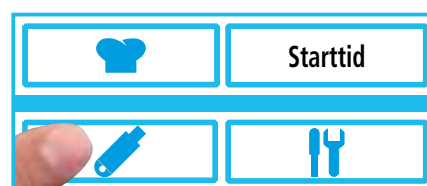
For at foretage en enkel fejlsøgning kan servicedata kopieres til en USB-stick.



Sæt USB-sticken i kontaktfladen



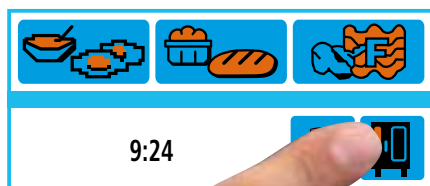
Tryk på funktions-tasten



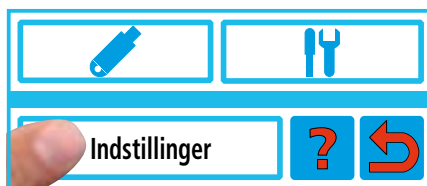
Tryk på stick-tasten



Tryk på Info-tasten, dataene kopieres til USB-sticken

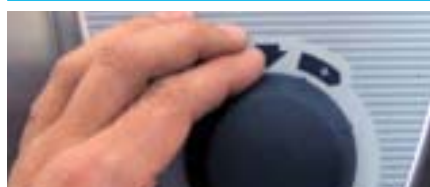


Tryk på funktions-tasten



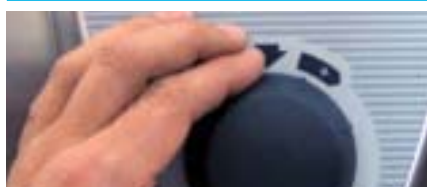
Vælg „Indstillinger“

Realtid



Vælg realtid og indstil med det centrale indstillingshjul

Dato



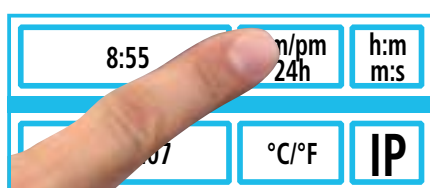
Tryk på dato og indstil med det centrale indstillingshjul

Sprog



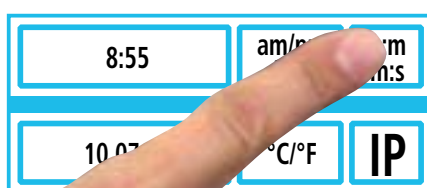
Vælg realtid og indstil med det centrale indstillingshjul

Realtids-format



Tryk på Realtids-format. Det indstillede realtids-format lyser rødt (datoformatet bliver automatisk ændret)

Koge-/stege-/bagerids-format



Tryk på koge-/stege-/bagerids-format. Det indstillede koge-/stege-/bagerids-format lyser rødt.

h:m timer : minutter

m:s minutter : sekunder

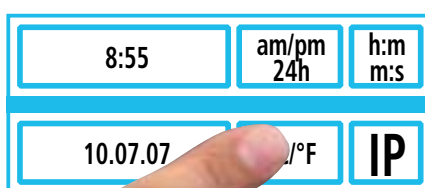
Programmering: Tidsformatet kan ændres for hvert programtrin.

Eksempel:

Programtrin 1 (h:m),

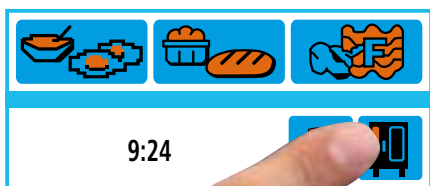
Programtrin 2 (m:s)

Temperatur-format

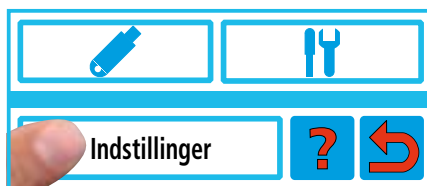


Tryk på temperatur-format. Det indstillede temperatur-format (Celsius eller Fahrenheit) lyser rødt

Indstillinger



Tryk på funktions-tasten



Vælg „Indstillinger“

Kontrast-indstilling



Tryk på Kontrast-tasten og indstil med det centrale indstillingshjul

Stille tilbage til fabriksindstilling

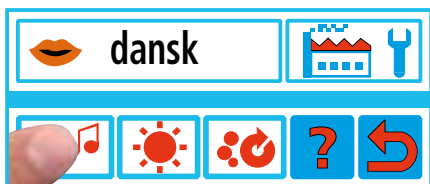


Tryk kort på tasten Fabriksindstillinger



Bekræft ved at vælge tasten „Nulstil fabriksindstilling“ og hold den trykket ind. Alle indstillinger stilles tilbage til fabriksindstilling

Summer-indstillinger



Tryk på Summer-tasten

Lydstyrke



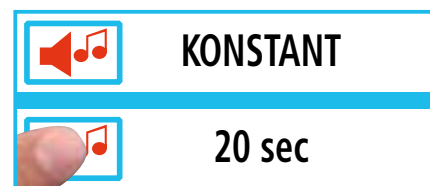
Tryk på Lydstyrke-tasten og indstil med det centrale indstillingshjul

Varighed af kogeprocesser



Tryk på tasten og indstil summer-tonens varighed med det centrale indstillingshjul

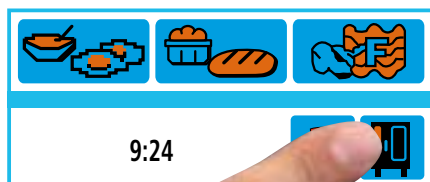
Varighed af LevelControl®



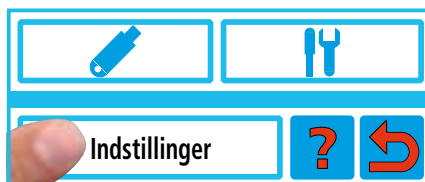
Tryk på tasten og indstil varigheden for LevelControl®-programmer med det centrale indstillingshjul

Ændre IP address/subnet mask/gateway address

Hvis dit apparat er udstyret med et Ethernet-grænsefladekort (tilvalg), kan apparatet sættes ind i et lokalt computernetværk (LAN/Ethernet). Til identifikation af apparatet skal der indlæses en „IP-adresse“ og om nødvendigt „subnet mask“ og „gateway address“. „IP-adresse“, „subnet mask“ og „gateway addresses“ får du tildelt af din lokale computeradministrator.



Tryk på funktions-tasten



Vælg „Indstillinger“



Tryk på IP-tasten

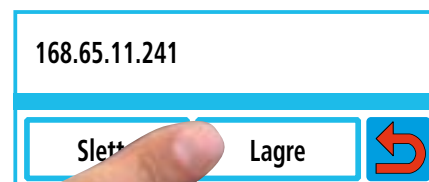
Ændre „IP adresse“



Tryk på „Edit“



„IP address“ slettes og ændres som ønsket

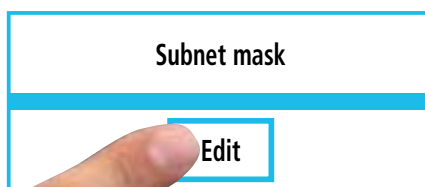


Gem „IP adress“

Ændre „Subnet mask/Gateway address“



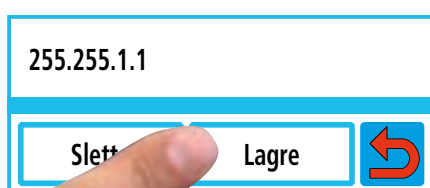
Vælg „Subnet mask“ hhv. „Gateway address“ med det centrale indstillingshjul



Tryk på „Edit“



„Subnet mask“ hhv. „gateway address“ slettes og ændres som ønsket

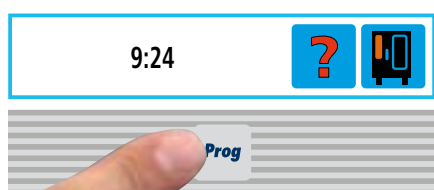


Gem „Subnet mask/gateway address“

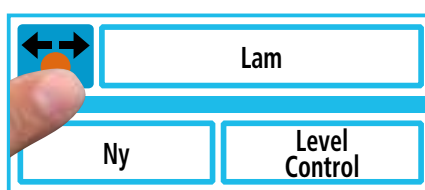
Manuel rengøring

Apparatet kan også rengøres manuelt med flydende rengøringsmiddel, hvis du ikke ønsker at benytte CleanJet®-funktionen. Apparatet skal gøres rent dagligt af hensyn til hygiejnen og for at undgå driftsforstyrrelser.

- Læs sikkerhedsanvisningerne på sprayflasken og rengøringsmiddelbeholderen.
- Brug udelukkende det originale rengøringsmiddel og den originale hånd-tryksprøjtepistol (artikel nr.: 6004.0100) fra producenten af apparatet.
- Hånd-tryksprøjtepistolen må aldrig stå under tryk, når den ikke bruges.
- Sprøjt ikke på personer, dyr eller genstande.



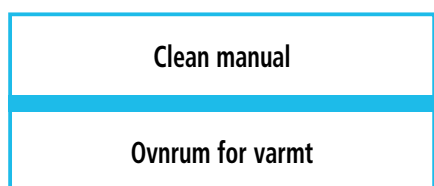
Tryk på Prog-tasten



Tryk på programvalgs-tasten



Vælg „Clean“



„Apparat for varmt“ vises, når koge-/stege-/bagerumstemperaturen er over 75 °C. Vælg „Nedkøling“ (se kapitlet „Nedkøling“)



Sving ophængningsstativet og luftstyreladen ind til midten



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der skal bruges: Beskyttelses-påklædning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske, afkalkningsmid-delpumpe fra producenten af apparatet.



Sprøjt rummet bag luftstyreladen, dørens inderside og dørtætningen ind med rengøringsmiddel



Sæt luftstyreladen og ophængningsstativet tilbage og lås



Advarsel!

Døren til koge-/stege-/bagerummet må ikke åbnes under rengøringsprocessen – risiko for udslip af rengøringskemi og varme dampe – ætsnings- og skoldningsfare!



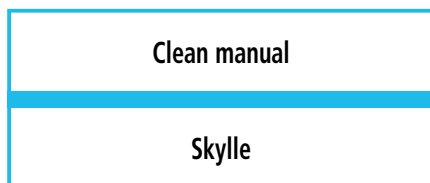
Tryk på „Clean“ og luk døren til koge-/stege-/bagerummet



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

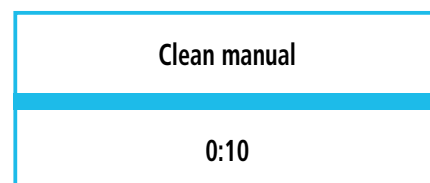
Der skal bruges: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.



Skyl koge-/stege-/bagerummet og området bag luftstyrepladen grundigt med håndbruseren, når programmet er slut



Sæt luftstyrepladen og ophængningsstativet tilbage og låse – luk døren til koge-/stege-/bagerummet



Koge-/stege-/bagerummet tørres automatisk



Processen afsluttes ved at trykke på en driftsart



Advarsel!

Aggressiv kemisk væske – ætsningsfare!

Der skal bruges: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelseshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.

Skyl altid dysen og dyseforlængelsen til sprøjtepistolen med klart vand efter brug.

Skyl rengøringsflasken med varmt vand efter brugen.



En daglig rengøring af koge-/stege-/bagerumstætningen forlænger levetiden. Brug en blød klud og skyllemiddel til rengøring af koge-/stege-/bagerumstætningen – ikke skuremiddel!

Glasruderne indvendig/udvendig og yderbeklædningen på apparatet gøres bedst rene med en fugtig, blød klud. Brug et ikke-skurende skyllemiddel.

Hårdnakket snavs opløses i 10 min. med "fugtig varme" forud for rengøringen.

Problemer med tungtglidende pumpestempler (hånd-sprøjtetrykpistolen) kan afhjælpes med et par dråber madolie.

Husteknik

Følgende inspektionsarbejder kan udføres af teknisk kyndige medarbejdere. Brug kun originale reservedele fra apparatproducenten.

Rengøring af luftfilteret



Tryk håndtaget til at løsne låsen med til venstre, skub filteret til venstre og træk det ned og ud.

- Vask luftfilteret i opvaskemaskinen mindst en gang om måneden og monter det igen, når det er blevet tørt.
- Luftfilteret skal fornyes mindst 2 gange om året.
- Apparatet må ikke bruges uden luftfilter.

Udskiftning af dørtætningen



Dørtætningen sidder i en skinne på koge-/stege-/bagerummet.

- Træk den gamle tætning ud af skinnen
- Gør skinne ren
- Sæt ny tætning i skinnen (fugt holdelæberne med sæbevand)
- Den retvinklede del af tætningen skal sidde helt fast i rammen.

Koge-/stege-/bagerumstætninger:

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

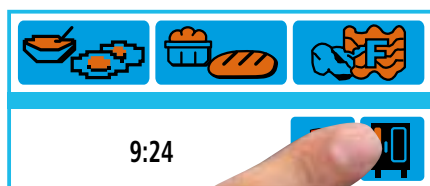
Skifte halogenpære



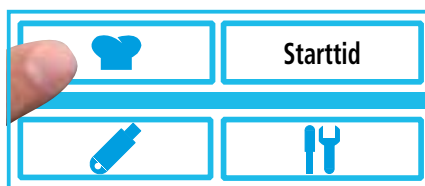
Sluk først for strømmen til apparatet! Strømmen skal afbrydes ved vægstikkontakten!

- Dæk afløbet i koge-/stege-/bagerummet til
- Fjern rammen med glas og tætning
- Udskift halogenpæren (artikelnr.: 3024.0201), berør ikke pæren med fingrene)
- Udskift også tætningsrammen (artikelnr.: 40.00.094)
- Skru rammen med glas og tætning fast

Du har mulighed for at få vist telefonnummeret til Chef☎Line.



Tryk på funktions-tasten



Vælg kokkehue-tasten



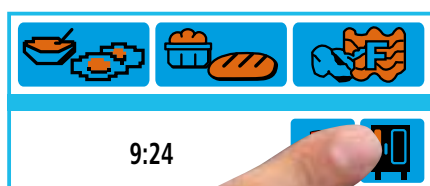
Vælg Chef☎Line



Chef☎Line telefonnummer vises

Service☎Info

Under Service☎Info kan du få vist de forhåndenværende servicemeddelelser.



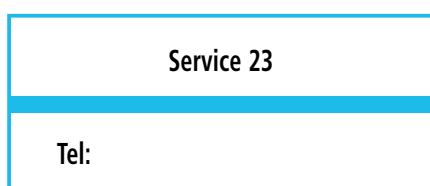
Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Teknik



Vælg Service☎Info



Telefonnummeret til ServiceHotline vises



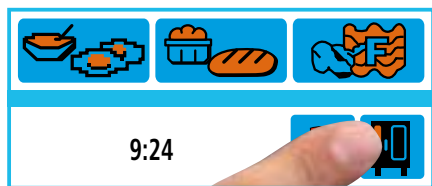
Hvis der ikke foreligger aktuelle servicemeddelelser, oplyses telefonnummeret på kundeservice under Service☎Info.

Servicemeddelelser vises automatisk i intervaller à 10 sekunders varighed.

Læs også kapitlet "Fejlmeldinger".

"Type" – Identifikation af apparat og software

Apparat- og softwareidentifikationen kan udlæses via funktionen "Type".



Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Teknik



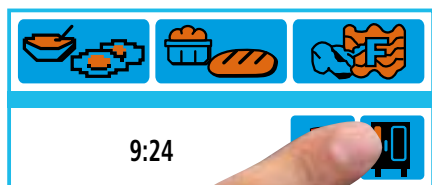
Vælg „Type“



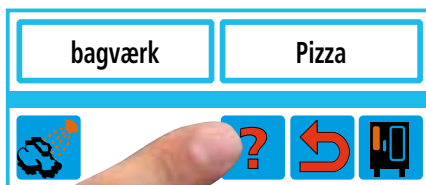
Apparat- og softwareidentifikation vises

Hjælpfunktion

Du kan benytte dig af hjælpetekster for at få mest muligt ud af apparatet og lære mere om, hvordan det skal betjenes. Hjælpfunktionen står til rådighed, hver gang der vises et "?" i displayet.



Tryk på funktions-tasten



Tryk på tasten Hjælp



Hjælpeteksten kommer frem i displayet:



Tryk på valg-tasten og blad videre med det centrale indstillingshjul

I hjælpefunktionen kan den ønskede koge-/stege-/bageproces vælges direkte.

Service 23
Tel:

Hvis der opstår fejl i dit apparat, vises disse i displayet.

Tel:


Fejl, hvor det er muligt fortsat at bruge apparatet til kogning/stegning/bagning, kan trykkes væk ved at trykke på tasten Tilbage.

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
Service 10	Efter at være tændt i 30 sek.	Kan trykkes væk med „piletasten“. Apparatet kan anvendes til kogning/stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 11	Efter at være tændt i 30 sek.	Kan trykkes væk med „piletasten“. Apparatet kan anvendes til kogning/stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 12	Efter at være tændt i 30 sek.	Kan trykkes væk med „piletasten“. Apparatet kan anvendes til kogning/stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 14	Ved tænding i 30 sek.	Kan trykkes væk med „piletasten“. Apparatet kan kun bruges i driftsarten Tør varme. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 20	Visning i 30 sek. Ved skift af driftsart, ved tænding, hhv. ved valg af SelfCooking Control®-driftsarter.	Det er ikke muligt at arbejde med SelfCooking Control®-driftsarter og -programmer. Det er begrænset muligt at arbejde i Combi-dampkoger-modus. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 21	Ved tænding i 30 sek.	Det er ikke muligt at arbejde med SelfCooking Control®-driftsarter og -programmer. Det er begrænset muligt at arbejde i Combi-dampkoger-modus. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 23	Vises kontinuerligt.	Sluk for apparatet - Kontakt venligst Kundeservice!
Service 24	Vises kontinuerligt.	Sluk for apparatet - Kontakt venligst Kundeservice!

Fejlmeldinger

Fejlmelding	Hvornår og hvordan	Foranstaltninger
Service 25	Vises i 30 sek. under CleanJet®-rengøring.	CleanJet® fungerer ikke! - Drej vandhanen helt op - Kontroller tilløbssien – tag beholdere ud af koge-/stege-/bagerummet - Kontakt venligst Kundeservice, hvis der ikke kan konstateres fejl. - Hvis Service 25 vises, mens CleanJet®-rengøring kører, tages tabs ud af koge-/stege-/bagerummet og koge-/stege-/bagerummet skylles grundigt med håndbruseren (også bag luftstyreladen) - Derefter kan apparatet i kort tid bruges til kogning/stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 26	Vises kontinuerligt.	Hvis fejlmeldingen optræder, mens CleanJet®-rengøringen kører, startes „CleanJet®-afbrydelse“. Hvis fejlmeldingen fortsat vises, efter at „CleanJet®-afbrydelse“ er udført, tages tabs ud af koge-/stege-/bagerummet, og rummet skylles grundigt med håndbruseren (også bag luftstyreladen). Kontakt venligst Kundeservice!
Service 27	Efter at være tændt i 30 sek.	CleanJet® er ikke mulig! Sluk for strømmen (ved stikkontakten i væggen) i 5 sekunder og tænd igen.
Service 28	Efter at være tændt i 30 sek.	Kontakt venligst Kundeservice!
Service 29	Vises kontinuerligt.	Kontroller luftfilteret under betjeningskærmen og rens eller udskift det om nødvendigt. Kontroller, om der er en ekstern varmekilde, der indvirker på apparatet. Bliver servicemeldingen stående, kontaktes Kundeservice!
Service 30	Ved tænding i 30 sek.	Fugtighedsregulering fungerer ikke! Apparatet kan i begrænset omfang bruges til kogning/stegning/bagning. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 31	Efter at være tændt i 30 sek.	Kernetemperaturføler defekt! Apparatet kan bruges til kogning/stegning/bagning uden kernetemperaturføler. Kontakt venligst Kundeservice!
Service 32 Gasapparater	Vises kontinuerligt.	Luk for gashanen! Kontakt venligst Kundeservice!
Service 33 Gasapparater	Vises kontinuerligt efter 4 ganges reset.	Luk for gashanen! Kontakt venligst Kundeservice!
Service 34	Vises kontinuerligt.	Kontakt venligst Kundeservice!

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Der drypper vand fra apparatdøren	Døren er ikke rigtigt lukket.	Når døren er korrekt lukket, skal dørgrebet vende nedad på opretstående apparater.
	Dørtætningen er slidt eller beskadiget.	Udskift dørtætningen (se håndbogen kapitlet „Husteknik“). Plejeanvisninger, for maksimal brugsvarighed: - Dørtætningen skal altid gøres ren med en fugtig klud, når en produktion er gennemført. - Hvis der hyppigt produceres grillprodukter (kraftige fedtaflejringer) skal dørtætningen og gøres ren med en fugtig klud mellem de forskellige cyklusser. - Hvis apparatet bruges i længere tid uden produkter, frarådes det at indstille koge-/stege-/bagerumstemperaturen til mere end 180 °C.
Under brugen af apparatet opstår der støj i koge-/stege-/bagerummet.	Luftstyrelader, ophængningsstativer osv. er ikke rigtigt fastgjort.	Luftstyrelade og ophængningsstativ fastgøres korrekt i koge-/stege-/bagerummet
Belysningen i koge-/stege-/bagerum fungerer ikke.	Halogenpære defekt.	Udskift pæren (se håndbogen kapitlet „Husteknik“).
Vandmangel „blinkende vandhanesymbol“.	Vandhanen lukket.	Åbn vandhanen
	Vandtilløbsfilteret på apparatet tilsmudset.	Kontroller og rens filteret. Dette gøres som følger: Luk for vandhanen, skru vandtilførslen på apparatet af, tag filteret ved vandtilløbet ud og gør det rent. Sæt filteret ind, tilslut vandtilførslen og kontroller tætheden.
Der løber vand ned og ud af apparatet.	Apparatet er ikke i vater. Afløbet tilstoppet.	Sæt apparatet i vater med et vaterpas (se installationshåndbogen).
		Afløb (HT-rør) på apparatets bagside tages af og renses. Der kan dannes propper, når der ofte tilberedes produkter med en stor fedtandel, eller hvis afløbsrøret er lagt med et for lille fald. Afhjælpning: Læg afløbsrøret som beskrevet i installationsvejledningen. Gør regelmæssigt apparatet rent med CleanJet®.



Før du ringer til Kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet viser ingen funktion, efter at det er tændt	Den eksterne hovedafbryder slået fra.	Tænd for hovedafbryderen.
	En sikring i husfordelingen er sprunget.	Kontroller sikringerne i husfordelingen.
	Omgivelsestemperaturen var, efter at apparatet blev slukket, i længere tid under 5 °C (41 °F).	Varm koge-/stege-/bagerummet op til over 20 °C (68 °F) erwärmen. Apparatet må kun bruges i frostsikre rum (se installationsvejledningen).
Ved apparatet dannes der skum foroven på afløbsrøret under CleanJet®-rengøringen.	For stor dosis rengørings- og klarskylletabs.	Vælg antal tabs som anvist til CleanJet®-processerne. Ved blødtvandstilslutning eller naturlig blødt vand reduceres antallet af tabs (se håndbogen, kapitlet „CleanJet®“).
	Udløbet er ikke korrekt installeret.	Udfør installationen af afløbet efter installationshåndbogen
Under forløbet af en CleanJet®-proces bliver løbetiden igen høj.	Fejl i CleanJet®-processen.	Kontroller, at luftstyrepladen og ophængningsstativerne er korrekt fastgjort i koge-/stege-/bagerummet. Der må ikke være beholdere eller plader i koge-/stege-/bagerummet under CleanJet®-processen
Gasapparatet viser „Skift polaritet“.	Spændingsforsyningen er ikke rigtigt tilsluttet ved polerne.	Hvis gasapparatet er tilsluttet en stikkontakt trækkes stikket du og drejes 180°. Få en elektriker til at lave en fast tilslutning til apparatet med rigtig polaritet (uden stik).
Gasapparatet viser konstant Reset.	Gastilførslen til apparatet er afbrudt. For ringe gstryk	Åbn gashanen Tænd for ventilationsdækket. Få gasforsyningen til apparatet kontrolleret.
Blinkende driftsart-tast	Koge-/stege-/bagerummet for varmt	Afkøl koge-/stege-/bagerummet med „Nedkøling“ (se håndbogen, kapitlet „Generelle betjeningsanvisninger“, „Nedkøling“)

Producent: RATIONAL AG
Adresse: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany
Produkt: Varmluftovn med dampudstyr til storkøkkener
Typebetegnelse: SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Dette produkt opfylder bestemmelserne i direktiv:

**“Rådets direktiv 73/23/EØF af 19. februar 1973
om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om elektrisk materiel bestemt
til anvendelse inden for visse spændingsgrænser”.**

At det nævnte produkt stemmer overens med bestemmelserne i direktivet fremgår af, at følgende standarder til fulde er opfyldt:

DIN EN 60335 5-1 (VDE 0700 Teil 1):2003 -07; EN 60335 5-1 :2002
DIN EN 60335 5-1 (VDE 0700 Teil 1):2004 -07; EN 60335 5-1 :2004
DIN EN 60335 -2-42 (VDE 0700 Teil 42):2003 -07; EN 60335 -2-42 :2003
DIN EN 50366 -366 (VDE 0700- 2003):2006-11; EN 50366 66:200 + A 1:2006

Kontrol- og certificeringsinstituttet VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Eu-Kenn-Nr. 0 66), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, har kontrolleret og certificeret produktet. Beviset for mærketilladelsen berettiger til anvendelse af nedenstående mærke fra VDE. Denne overensstemmelseserklæring vedrører tidspunktet for købet af det nye apparat.



oppure



oppure



Bevis for mærketilladelse nr: 40019931
Forretningskode: 1174800-2272-0012 / 62952 FG21 / DL

Udsteder: RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg a. Lech, Deutschland

Sted, dato: Landsberg, 1. juli 2007

Underskrift:

Dipl.Ing. Bruno Maas
Leder af produktudvikling

EF-overensstemmelseserklæring – gasapparater

Producent: RATIONAL AG
Adresse: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany
Produkt: Varmluftovn med dampudstyr til storkøkkener
Typebetegnelse: SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Dette produkt opfylder bestemmelserne i direktiv:

90/ 396/EØF

Kontrol- og certificeringsinstituttet Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (identifikations-nr.: 006 BO 847)
Wilmsdorf 50, NI-7327 27 AC Apeldoorn, har kontrolleret og certificeret produktet.

Bevis for mærketilladelse nr: 175847

Udsteder: RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg a. Lech, Deutschland

Sted, dato: Landsberg, 1. juli 2007

Underskrift:



Dipl.Ing. Bruno Maas
Leder af produktudvikling

CLUB RATIONAL

Tilmeld dig nu og bliv medlem!

Som medlem har du adgang til en for hele branchen enestående internetbaseret platform med mange services og fordele!

Dine CLUB-fordele i ét øjekast:

Gratis opgradering

Altid den nyeste SelfCooking Center®-software!

Opskrifter – bare ved at trykke på en tast

De bedste opskrifter til dit SelfCooking Center®!

Download-område

Dokumentation til alle apparatserier!

Chef@Line® også pr. e-mail

Kompetent hjælp fra kok til kok!

Service@Info også pr. e-mail

RATIONAL service – altid til disposition!

Kvartårligt newsletter

Du er altid velinformeret!

Svar på ofte stillede spørgsmål

Hvad du altid har haft brug for at vide!

Dit CLUB-medlemskab er gratis!

Tilmeld dig allerede i dag!

www.club-rational.com

www.club-rational.com



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ Θεσσαλονίκης - Περαιάς
57019 Θεσσαλονίκη
Ελλάδα
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

**RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV**
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NeTherlands
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenia SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

**Представительство
РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ**
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

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

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx
株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

