



Originele Bedieningshandleiding SelfCookingCenter® 5 Senses



Het All-Inclusive-Pakket dat zijn naam eer aan doet.

Het is onze wens dat u vanaf het begin optimaal voordeel uit uw investering haalt. Een productleven lang en zonder extra kosten.

GRATIS! - Instructie op locatie

Wij laten uw keukenteam in uw eigen keuken zien hoe onze apparaten functioneren en voor de speciale toepassingen het best gebruikt kunnen worden.

GRATIS! - Academy RATIONAL



Alleen bij ons is continue bijscholing bij de aankoop inbegrepen. Doe nieuwe, creatieve ideeën op en verbeter de processen in de keuken telkens opnieuw: wij laten zien hoe u nog meer uit uw apparaat kunt halen. Ongeacht hoe vaak, alleen voor u, of voor het complete keukenteam. Wissel ervaringen uit met collega's en andere koks. De seminars van een hele dag van Academy RATIONAL geven daar alle ruimte voor.

Op **www.rational-online.com** kunt u lezen of – en zo ja, wanneer – er bij u in de buurt seminars worden gegeven.



GRATIS! - ClubRATIONAL



Het internetplatform voor professionele koks. Of het nu om recepten gaat, video's voor de omgang met onze apparaten, tips van experts of nieuwe software met aanzienlijk verbeterde prestaties: u vindt hier veel boeiende informatie en tips voor uw keuken.

Registreer u eenvoudig op **www.club-rational.com**



GRATIS! - ChefLine®

Als u vragen over bepaalde toepassingen of recepten hebt, geven wij u graag telefonisch advies. Snel, eenvoudig, van kok tot kok en 365 dagen per jaar. De ChefLine® is bereikbaar via:

Tel. +49 (0)81 91 327 561.

RATIONAL SERVICEMEDEWERKERS



Onze apparaten zijn betrouwbaar en duurzaam. Mocht u toch een keer voor een technische uitdaging komen te staan, dan komen de RATIONAL SERVICEMEDEWERKERS u graag snel te hulp. Gegarandeerde levering van reserve-onderdelen en een all- in noodservice in het weekend:

Tel. +49 (0) 8191 327 666.

2 jaar garantie



Wij bieden u 24 maanden garantie, gerekend vanaf de datum van eerste installatie. De vereiste voorwaarde daarbij is dat de registratie ten aanzien van de garantie juist en volledig werd uitgevoerd. U kunt dit makkelijk online op www.rational-online.com/warranty doen of door de meegeleverde briefkaart ingevuld aan ons op te sturen. Uitgezonderd van de garantie zijn glasschade, gloeilampjes en afdichtingsmateriaal, evenals schade door ondeskundig(e) installatie, gebruik, onderhoud, reparatie en ontkalking.

Eenvoudig registreren op **www.rational-online.com/warranty**



Geachte klant,

Van harte gelukgewenst met de aankoop van uw nieuwe SelfCookingCenter® 5 Senses. Lees het handboek voor de ingebruikname aandachtig door.

Dankzij het zeer eenvoudige visuele bedieningsconcept van uw SelfCookingCenter® 5 Senses komt u zonder moeite, lang leerproces in een handomdraai tot excellente resultaten bij het bereiden van maaltijden.

Wij bieden u 24 maanden garantie, gerekend vanaf de datum van eerste installatie. De vereiste voorwaarde daarbij is dat de registratie ten aanzien van de garantie juist en volledig werd uitgevoerd. Uitgezonderd van de garantie zijn glasschade, gloeilampjes en afdichtingsmateriaal, evenals schade door ondeskundig(e) installatie, gebruik, onderhoud, reparatie en ontkalking.

Veel plezier met uw nieuwe SelfCookingCenter® 5 Senses.

RATIONAL AG

Onder voorbehoud van technische wijzigingen die de verdere ontwikkeling dienen!

Dealer:

Installateur

Geïnstalleerd op:

Apparaatnummer



Inhoudsopgave

Verklaring van de pictogrammen	11
Eerste ingebruikname	12
Veiligheidsrichtlijnen	14
Aansprakelijkheid	18
Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie	19
Uitrustingsonderdelen	22
Tips over het gebruik van uw apparaat	23
Werken met de kernthermometer	26
Werken met de handdouche	28
Algemene bediening	29
Algemene richtlijnen	30
Helpfunctie	31
Toelichting bij de pictogrammen	31
Overzicht bedrijfsmodi	32
Display na het inschakelen	32
Overzicht bedrijfsmodi	33
De verschillende bedrijfsmodi	33
iCookingControl	35
Weergave Dialogue Cockpit	35
Verklaring van de pictogrammen	36
Informatie en instructies in het lopende proces	37
Opties na afloop bereiding	37
iCC - Cockpit	38
iCC Monitor	39
iCC Messenger	40
Bijvoorbeeld: Kippetje	41
Top 10	44

CombiSteamer-modus	45
Toelichting bij pictogrammen	45
Stoom	47
Hete lucht	48
Combinatie van stoom met hete lucht	50
ClimaPlus Control ®	52
Tijdsinstelling of continubedrijf	53
Handmatig voorverwarmen	53
Handmatige vochtregeling	55
Luchtsnelheid	56
Cool Down	57
Programmeermodus	59
Toelichting bij de pictogrammen	59
Weergave van afbeeldingen	61
Sorteer- en filterfunctie	62
Opslaan terwijl programma loopt	63
Programmeren – iCookingControl -Modus	64
Programmeren – CombiSteamer-modus	66
Programmeren – iLC-modus	68
Programma starten	70
Programmastappen controleren	70
Programmeermodus	72
Groep aanleggen	72
Programmeermodus	73
Groep toewijzen	73
Programma wijzigen:	74
Programma kopiëren	76



Inhoudsopgave

Programma verwijderen	77
Alle Programma's verwijderen	77
iLevelControl	78
Toelichting bij de pictogrammen	78
Gerechten in het selectievenster laden	80
iLC -bereidingsprogramma opslaan	81
iLC -bereidingsproces opslaan	81
Gerechten plaatsen en starten	82
Gerechten wissen	83
Productmandjes opslaan	84
iLevelControl	85
Werken met de optie 3-kernthermometers	85
Efficient CareControl	87
Weergave mate van onderhoud en verontreiniging	87
Reinigingsmelding	89
Starten van de reiniging	90
Reinigingsniveaus	95
CleanJet ® +care-Afbreken	96
Configuratie apparatuur via MySCC	97
MySCC - Bookmarks	98
MySCC - Instellingen	99
Taal	99
Datum en tijd	99
Formaat bereidingstijd	101
Formaat realtime	101
Weergave van de resttijd/richttijd	102
Temperatuureenheid	103



Inhoudsopgave

Helderheid display	103
Uitlooptijd van de condensatiekap	104
Bordengewicht à la carte	104
Bordengewicht banket	104
Aantal inschuifrekken	104
Volgorde inschuifrekken	104
Houdtijd klimaat	104
Power Steam	
MySCC - Akoestisch systeem	105
Totale geluidssterkte	105
Toetstoon	105
Volume toetstoon	105
Oproep tot laden	106
Einde programma	106
Einde bereidingstijd	106
Procesonderbreking/fout vastgesteld	106
Fabrieksinstelling akoestisch systeem	106
MySCC - Systeembeheer	107
Download van HACCP-data	107
Downloaden servicedata	109
Programma downloaden	110
Programma uploaden	111
Alle programma's wissen	111
Profiel downloaden	112
Profiel uploaden	113
Afbeeldingen downloaden	115
Afbeeldingen uploaden	115



Inhoudsopgave

Alle eigen afbeeldingen wissen	115
IP-adressen	116
MySCC - MyEnergy	117
Halve energie	117
Automatisch dimmen	118
Verlichting ovenruimte	119
Houdtijd klimaat	120
Houdtijd laden	121
MySCC - Expert-instellingen	122
Voorgeprogrammeerde starttijd	122
Recordmodus	124
Record-programma oproepen	127
Verplichte reiniging	128
Kerntemperatuur beperken	130
Meldingen	133
Bewaking van de openingstijd van de deur tijdens het laden en bereiden	135
MySCC - MyDisplay	137
Profiel activeren/veranderen	137
Profiel uploaden	138
Profiel downloaden	138
Profiel bewerken	139
Nieuw profiel toevoegen	143
MySCC - MyDisplay - Voorbeeld	145
MySCC - Service	155
Informatie over het type apparaat/software	155
Chefline	155
Service-Hotline	155



Inhoudsopgave

Communicatie	156
Technische installatie	157
Onderhoud van het luchtfilter	157
Vervangen van het deurrubber	158
Halogeenlamp vervangen	158
Ontkalken sproeikop bevochtiging	159
Storingsmeldingen	161
Voordat u de servicedienst belt	166
EG-verklaring van overeenstemming voor elektrische apparatuur	169
EG-verklaring van overeenstemming voor gasapparatuur	170



Gevaar!

Acuut gevaarlijke situatie die ernstige verwondingen of dodelijk letsel tot gevolg kan hebben.



Waarschuwing!

Mogelijkerwijs gevaarlijke situatie, die eventueel ernstige verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.



Voorzichtig!

Mogelijkerwijs gevaarlijke situatie, die eventueel lichte of oppervlakkige verwondingen tot gevolg kan hebben.



Agressieve stoffen



Brandgevaar!



Gevaar op verbrandingen!



Let op:
niet in acht nemen kan leiden tot materiële schade.



Handige tips voor het dagelijks gebruik.



Lees voor de ingebruikname het handboek aandachtig door.



Voor de ingebruikname dient u het handboek aandachtig door te lezen.

Bij de eerste ingebruikname van uw nieuwe apparaat wordt u gevraagd, een eenmalige automatische zelftest te starten. Deze zelftest duurt ca. 45 minuten en dient voor de aanpassing van het apparaat aan de specifieke omgevingsomstandigheden. Neem de volgende richtlijnen in acht:

- Om een zelftest uit te voeren, moet al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat zijn verwijderd, en moet worden gecontroleerd of de inhanggeleiders en de luchtgeleidingsplaat correct zijn aangebracht.
- Het apparaat moet overeenkomstig de installatierichtlijnen zijn aangesloten.
- Plaats voor de apparaatformaten 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 en 10 x 2/1 GN een platte GN-sledemet de opening naar beneden in het midden van de inhanggeleiders.
- Plaats voor de apparaatformaten 20 x 1/1 en 20 x 2/1 GN twee GN-sledes in het verrijdbareovenrek. Eén platte slede met de opening naar beneden in het midden vóór de bovenste en één vóór de onderste ventilator.
- Zie voor nadere informatie de aanwijzingen op het display en het installatiehandboek.



Brandgevaar!

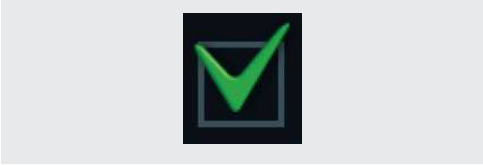
Verpakkingsmateriaal, starterkit alsmede roosters en bakken/sledes verwijderen.



De deur van de ovenruimte mag tijdens de zelftest niet worden geopend. Door het openen van de deur van de bereidingsruimte wordt de zelftest afgebroken. Start de zelftest opnieuw door het apparaat uit te schakelen. Koel een heet apparaat eerst af. Na het afbreken van de zelftest wordt u de volgende dag opnieuw gevraagd de zelftest te starten.



Eerste ingebruikname

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Volg de aanwijzingen op het display. Druk op de toets om de zelftest te starten.
2		Type van de aansluiting op normaal of zacht water kiezen..
3		Bevestig met 'Verder'.
4		De volgende test vindt automatisch plaats. De status wordt in het bovenste veld weergegeven, de resterende tijd tot beëindiging van de zelftest in het onderste tijdsveld.



Bij gasapparatuur moet na beëindiging van de zelftest absoluut altijd een afvoergasmeting worden uitgevoerd!



Veiligheidsrichtlijnen

Bewaar dit handboek zodanig dat het voor alle gebruikers van het apparaat op elk moment te raadplegen is!

Dit apparaat mag niet door kinderen en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of ontbrekende kennis gebruikt worden. Tenzij deze groep personen onder toezicht van een voor de veiligheid verantwoordelijke persoon. De bediening mag uitsluitend met de hand plaatsvinden. Beschadigingen door het gebruik van puntige, scherpe en andere voorwerpen leiden tot verlies van de aanspraak op garantie. Om ongevalsrisico's of beschadigingen van het apparaat te vermijden, is regelmatige scholing van de personen die de apparatuur bedienen absoluut noodzakelijk.



Waarschuwing!

Dagelijkse controle vóór het inschakelen en gebruik

- Vergrendel de luchtgeleidingsplaat boven en onder zoals voorgeschreven – gevaar voor letsel door de roterende ventilator!
- Zorg ervoor dat de inhangrekken en het verrijdbare ovenrek zoals voorgeschreven in de bereidingsruimte zijn vastgezet. Bakken met hete vloeistoffen kunnen naar beneden vallen of uit de bereidingsruimte glijden – gevaar voor brandwonden!
- Zorg ervoor dat zich in de bereidingsruimte geen resten van reinigingsmiddel-tabs aanwezig zijn wanneer u het apparaat voor de bereiding gebruikt. Eventuele resten van tabs verwijderen en met de handdouche grondig uitspoelen – gevaar door bijtende stoffen!



Veiligheidsrichtlijnen



Waarschuwing!

Specifieke regelgevingen per land moeten zorgvuldig worden nageleefd bij de installatie en bij het gebruik van industriële kookapparaten.

Een verkeerd(e) installatie, service, onderhoud of reiniging, alsook wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot beschadigingen, verwondingen of de dood. Lees de installatiehandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert.

U mag dit apparaat enkel gebruiken voor het bereiden van gerechten in professionele keukens. Ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk.

Levensmiddelen die licht ontvlambare stoffen bevatten (bijv. levensmiddelen met alcohol) mogen niet worden bereid. Stoffen met een laag vlampunt kunnen automatisch vlam vatten - brandgevaar!

Reinigings- en ontkalkingsmiddelen en ook de bijbehorende accessoires mag u enkel voor het in dit handboek beschreven doel gebruiken. Ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk.

Gelieve bij beschadiging van de ruit de complete ruit onmiddellijk te laten vervangen.



Veiligheidsrichtlijnen



Waarschuwing!

Alleen gasapparatuur

- Indien uw apparaat onder een afzuigkap is geïnstalleerd, moet deze tijdens de werking van het apparaat zijn ingeschakeld – verbrandingsgassen!
- Als uw apparaat op een schoorsteen wordt aangesloten, moet deze afvoer afhankelijk van de in uw land geldende bepalingen regelmatig worden gereinigd - brandgevaar! (Neem hiervoor contact op met uw installateur).
- Leg geen voorwerpen op de afvoerpijpen van uw apparaat - brandgevaar!
- De ruimte onder de bodem van het apparaat mag niet door voorwerpen worden geblokkeerd en belemmerd - brandgevaar!
- Het apparaat mag uitsluitend in een windstille omgeving worden gebruikt - brandgevaar!



Hoe te handelen bij het ruiken van gas:

- Onmiddellijk de gastoevoer sluiten!
- Geen elektrische schakelelementen aanraken!
- Zorg onmiddellijk voor een goede ventilatie van de ruimte!
- Vermijd open vuur en vorming van vonken!
- Gebruik een externe telefoon en informeer onmiddellijk de verantwoordelijke gasleverancier. Indien deze niet kan worden bereikt, bel dan onmiddellijk de verantwoordelijke brandweerdienst!



Veiligheidsrichtlijnen & aansprakelijkheid



Waarschuwing!

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Wanneer bakken met vloeistof worden gevuld of zich tijdens het koken met vloeibaar wordende etenswaren vullen, mogen er uitsluitend niveaus gebruikt worden, waarbij degene die aan de oven werkt gemakkelijk in de ingeschoven bak kan kijken – gevaar voor brandwonden! Waarschuwingsticker is bij het apparaat gevoegd.
- Open de deur van de bereidingsruimte altijd zeer langzaam (hete wasem) – gevaar voor brandwonden!
- Pak accessoires en andere voorwerpen in de hete bereidingsruimte uitsluitend met ovenhandschoenen vast – gevaar voor brandwonden!
- De temperatuur aan de buitenzijde van het apparaat kan meer dan 60 °C bedragen. Raak het apparaat uitsluitend bij de bedieningselementen aan – gevaar voor brandwonden!
- De handdouche en het water uit de handdouche kunnen heet zijn – gevaar voor brandwonden!
- Cool down-functie - Schakel de functie 'Cool Down' enkel in als de luchtgeleidingsplaat zoals voorgeschreven is vergrendeld.- gevaar voor letsel!
- Grijp niet in de ventilator - gevaar voor letsel!
- Reiniging - agressieve chemische middelen – gevaar door bijtende stoffen! Voor de reiniging moet u passende veiligheidskleding, veiligheidsbril, -handschoenen en veiligheidsmasker dragen. Neem de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk 'Efficient CareControl' in acht.
- Sla geen licht ontvlambare of brandbare stoffen in de nabijheid van het apparaat op - brandgevaar!
- Zet verrijdbare apparaten en verrijdbare ovenrekken op de rem als deze niet worden verplaatst. De trolleys zouden op een oneffen oppervlak kunnen weggrollen - gevaar voor letsel!
- Bij een mobiel gebruik van verrijdbare ovenrekken moet u altijd de bakvergrendeling sluiten. Bakken met vloeistoffen moeten worden afgedekt en vastgezet zodat er geen hete vloeistoffen over de rand kunnen spatten - gevaar voor brandwonden!
- De trolley moet bij het laden en uitladen van het bordenrek en het verrijdbare ovenrek naar behoren zijn vastgemaakt aan het apparaat - gevaar voor letsel.
- Bij verrijdbare ovenrekken, verrijdbare bordenrekken, trolleys en apparaten op wieltjes bestaat er bij het transport op een schuin oppervlak of een drempel kantelgevaar - gevaar voor letsel.



Veiligheidsrichtlijnen & aansprakelijkheid

Aansprakelijkheid

Installaties en reparaties die niet door een erkende vakman of niet met originele reserveonderdelen zijn uitgevoerd evenals elke andere wijziging waarvoor de fabrikant zijn fiat niet gegeven heeft, leiden tot het vervallen van de garantie en de productaansprakelijkheid van de fabrikant.



Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie

Om de hoge kwaliteit van het roestvrij staal te waarborgen, moet uw apparaat, ook uit hygiënische redenen en ter voorkoming van apparaatstoringen, dagelijks of na het reinigingsverzoek worden gereinigd. Volg in dit verband de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Efficient CareControl' op.

Continue werken op hoge temperaturen (>260 °C) of het gebruik van hoge bruinings niveaus (bruin 4/5) en producties met hoog vetgehalte en gelatinebevattende voedingsmiddelen kan leiden tot een snellere slijtage aan het deurrubber.

Een dagelijkse reiniging van het deurrubber van de bereidingsruimte met een niet schurend afwasmiddel verlengt de levensduur.



Waarschuwing!

Indien het apparaat niet of onvoldoende wordt gereinigd, kunnen achterblijvende resten vet en/of levensmiddel in de bereidingsruimte ontbranden - brandgevaar!

- Wanneer vetafzettingen en/of resten van levensmiddelen in de gaarruimte ontbranden, dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen en de deur van de gaarruimte gesloten te houden om de brand te doven! Mocht verder bluswerk noodzakelijk zijn, neem dan het apparaat van de stroomtoevoer en maak gebruik van een brandblusser (geen water gebruiken om brandend vet te blussen!).
- Om roestvorming in de bereidingsruimte te voorkomen, moet uw apparaat ook bij uitsluitend gebruik als 'steamer' dagelijks worden gereinigd
- Om roestvorming te voorkomen, moet de bereidingsruimte met regelmatige tussenpozen (ca. 2 weken) met plantaardige olie of vet worden ingesmeerd.
- Voor het schoonmaken van de buitenzijde kunt u het best alleen milde huishoudelijk schoonmaakmiddelen gebruiken, zoals bijv. afwasmiddel op een zachte, vochtige doek. Er mogen geen bijtende of irriterende stoffen worden gebruikt.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken .
- Apparaat niet met zuren behandelen of aan zuurdampen blootstellen omdat de passieve laag van het chroomnikkelstaal aangetast en het apparaat eventueel verkleurd zou kunnen worden.
- Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen van de fabrikant van het apparaat. Reinigingsmiddelen van andere fabrikanten kunnen leiden tot beschadiging en verlies op de aanspraak van de garantie.
- Geen schuurmiddelen of krassende reinigingsmiddelen gebruiken.



Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie



Waarschuwing!

Onderhoud van de luchttoevoerfilters. Het apparaat detecteert automatisch een verontreinigd luchtfilter. U krijgt een servicemelding en het verzoek om het luchtfilter schoon te maken of te vervangen als het luchtfilter verontreinigd is. Het apparaat mag niet zonder luchtfilter worden gebruikt. Voor het vervangen van het luchtfilter neemt u volgende richtlijnen in acht:

Apparatuurmaten 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN en 10 x 2/1 GN:

Luchtfilter artikelnummer: 40.03.461

Dit luchtfilter kan door de gebruiker worden verwijderd en schoongemaakt. Bij vervanging moet het luchtfilter zorgvuldig op de goede plaats worden vastgeklikt. Gelieve voor het vervangen van het luchtfilter de handleiding in het hoofdstuk 'Technische installatie' op te volgen .

Apparatuurmaten 20 x 1/1 GN en 20 x 2/1 GN

Dit luchtfilter kan uitsluitend door een erkende servicepartner worden vervangen.

Attentie! *De bescherming van het apparaat tegen waterstralen is uitsluitend met een volledig gemonteerd filter en deksel gewaarborgd.*



Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie

Inspectie, onderhoud en reparatie



Gevaar - hoogspanning!

- *Inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door vakkundig geschoold personeel worden uitgevoerd*
- *Bij reinigings-, inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat door de klant van de energievoorziening verbroken worden (dit geldt niet ingeval van CleanJet® +care-reiniging).*
- *Bij apparaten met wieltjes (verplaatsbaar) moet de bewegingsvrijheid van het apparaat zodanig worden beperkt, dat bij bewegingen van het apparaat de stroom-, water- en afvoerleidingen niet kunnen worden beschadigd. Als het apparaat wordt verplaatst, moet gewaarborgd zijn dat de stroom-, water- en afvoerleiding correct zijn verbroken. Indien het apparaat terug in de oorspronkelijke stand gebracht wordt, moeten de bewegingsbeveiliging en de stroom-, water- en afvoerleiding aangesloten worden.*
- *Uw apparaat dient voor een technisch foutloze toestand minstens één keer per jaar door een geautoriseerde servicepartner onderhouden worden.*

- ① **Toestelnummer**
(uitsluitend bij geopende deur zichtbaar)
- ② **Rookschuif** (optioneel)
(uitsluitend gasapparatuur)
- ③ **Verlichting van de bereidingsruimte**
- ④ **Deur met dubbele ruit**
- ⑤ **Deurgreep**
Tafelmodellen: eenhandsbediening met zelfsluitfunctie
Staande modellen: eenhandsbediening
- ⑥ **Ontgrendeling voor het openen van de dubbele glasruit** (binnen)
- ⑦ **Geïntegreerde en zelfledigende deurdruiptak** (binnen)
- ⑧ **Lekbak met directe aansluiting op de afvoer**
- ⑨ **Pootjes** (in hoogte verstelbaar)
- ⑩ **Typeplaatje**
(bevat belangrijke gegevens zoals energieverbruik, gastype, spanning, aantal fasen en frequentie evenals apparaattype, apparaatnummer (zie hoofdstuk 'Identificatie type apparatuur en software) en optienummer)
- ⑪ **Bedieningspaneel**
- ⑫ **Deksel van de ruimte voor de elektrische aansluiting**
- ⑬ **Centraal instelwiel**
- ⑭ **Handdouche** (met terughaalautomatisme)
- ⑮ **Hulp bij het inschuiven** (staande modellen)
- ⑯ **Luchtfilter tafelmodel** (luchttoevoer installatieruimte)
- ⑰ **Luchtfilter staand model** (toegevoerde lucht installatieruimte, achterzijde van het apparaat)
- ⑱ **Schuiflade/klep voor Care-Tabs**



Tafelmodel op onderkast US IV



Staand model



Tips over het gebruik van uw apparaat

- Vermijd warmtebronnen, (bijv. grillplaten, friteuses etc.) in de buurt van de apparatuur.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in ruimten die een kamertemperatuur $> 5^{\circ}\text{C}$ hebben. Bij omgevingstemperaturen van minder dan $+5^{\circ}\text{C}$ moet u het apparaat vóór ingebruikname tot op een temperatuur van meer dan $+5^{\circ}\text{C}$ verwarmen.
- Zodra u de deur van de bereidingsruimte opent, schakelen het verwarmingselement en de ventilator automatisch uit. De geïntegreerde rem van de ventilator wordt geactiveerd en de ventilator loopt even na.
- Bij grill- en braadtoepassingen (bijvoorbeeld kip) dient altijd een opvangbak voor vet onder de te bereiden etenswaren geschoven te worden.
- Gebruik uitsluitend hittebestendige originele toebehoren van de fabrikant van het apparaat.
- Reinig uw accessoires altijd vóór gebruik.
- Laat de deur van het apparaat bij langere onderbrekingen van het gebruik (bijvoorbeeld 's nachts) op een kier staan.
- De deur van de bereidingsruimte beschikt over een zelfsluitfunctie. De deurr van staande modellen is enkel goed dicht wanneer de deurgreep in verticale positie staat.
- Sluit bij langere onderbrekingen van het gebruik de kraan van de waterleiding en de gas- en stroomtoevoerleiding naar het apparaat af.
- Dit apparaat mag niet bij het afval gedaan en ook niet op de gemeentelijke inzamelpunten afgegeven worden. Wij zijn u bij de verwijdering van uw apparaat graag van dienst. U bereikt onze technische servicedienst onder nummer: 08191 327333



Indien het apparaat minder dan 15 minuten zonder spanning of uitgeschakeld is geweest, zal het lopende proces vanaf het punt waar het onderbroken is, worden voortgezet.



Tips over het gebruik van uw apparaat

Max. te vullen hoeveelheden, afhankelijk van de maat van de SelfCookingCenter® 5 Senses

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



De overschrijding van de maximale vulhoeveelheden kan tot schade aan de apparatuur leiden. Neem de gegevens over de maximale vulhoeveelheden voor levensmiddelen in het gebruikershandboek in acht.

Tafelmodellen met inhangrekken

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

- Om het inhangrek te verwijderen tilt u het in het midden iets op. Pak het vervolgens eerst uit de voorste, onderste vergrendeling en daarna uit de bovenste vergrendeling.
- Draai het inhangrek naar het midden van de bereidingsruimte.
- Draai het inhangrek naar boven en, licht het uit de vergrendeling. Het inhangen geschiedt in omgekeerde volgorde.



Werken met verrijdbaar ovenrek, verrijdbaar bordenrek en trolley bij tafelmodellen (optie)

- Verwijder het inhangrek zoals hierboven beschreven.
- Leg de inrijrail op de daarvoor bestemde klem op de bodem van het apparaat. Let op een precies passende bevestiging (4 pinnen).
- Let er op dat het apparaat zich op exact dezelfde hoogte moet bevinden als de trolley en waterpas moet staan.
- Rijd de trolley tot aan de aanslag tegen de inrijdrail en zorg ervoor dat de trolley zoals voorgeschreven aan het apparaat is vastgemaakt.
- Schuif het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek tot aan de aanslag in het apparaat en controleer de werking van de vergrendeling in het apparaat.
- Om het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek te verwijderen, ontgrendelt u de grendelinrichting en trekt u de trolley uit de bereidingsruimte. Alvorens het verrijdbare ovenrek te verwijderen, moet de kernthermometer in de houder bij de inrijrail worden geplaatst.
- Let er bij het transport op dat het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek veilig aan de trolley zijn vastgemaakt.



Werken met de kernthermometer



Voorzichtig!

De kernthermometer en de aanbrenghuls van de kernthermometer kunnen heet zijn- gevaar voor brandwonden!



Steek de kernthermometer in het dikste stuk van de door u te bereiden etenswaren. De punt van de kernthermometer moet in het midden van de te bereiden etenswaren worden gestoken (zie gebruikershandboek).



Gebruik de aanbrenghuls voor het geval dat de kernthermometer zelfstandig uit de te bereiden etenswaren kan loskomen (bijvoorbeeld levensmiddelen met een zachte consistentie of geringe dikte).



Zet bij Finishing® met het verrijdbare bordenrek de kernthermometer in de keramische huls tegen het verrijdbare ovenrek



Tijdens het schoonmaakprogramma geen kerntemperatuurvoeler in de bereidingsruimte plaatsen. De kerntemperatuurvoeler mag niet gelijktijdig worden gereinigd! Dit leidt tot lekkage tijdens het schoonmaakprogramma.



Gebruik bij bevroren levensmiddelen de boor (deze wordt niet standaard bijgeleverd). Boor een gat op de dikste plek van de te bereiden etenswaren. Leg hiervoor het levensmiddel op een vaste onderlaag en bescherm uw handen.



- Plaats de kernthermometer en de aanbrenghuls altijd zoals voorgeschreven in de daarvoor bestemde parkeerstand - gevaar voor beschadiging.
- Laat de kernthermometer niet buiten de bereidingsruimte hangen - gevaar voor beschadiging!
- Verwijder de kernthermometer uit de te bereiden etenswaren voordat u deze uit de bereidingsruimte verwijdt - gevaar voor beschadiging!



Koel desgewenst de kernthermometer vóór gebruik met de handdouche af.



Voorzichtig!
Bescherm uw armen en handen tegen brandwonden en tegen de punt van de thermometer – gevaar voor verwondingen!



Tips over het gebruik van uw apparaat

Werken met de handdouche

- Wanneer u de handdouche gebruikt, gelieve dan de slang minstens 20 cm uit de parkeerstand te trekken.
- U kunt 2 doseerniveaus door het indrukken van de bedieningsknop kiezen.
- Laat de handdouche altijd langzaam terug in de houder glijden.



Voorzichtig!

De handdouche en het water uit de handdouche kunnen heet zijn – gevaar voor brandwonden!



- Het krachtige uittrekken van de handdouche door middel van de beschikbare slanglengte beschadigt de slang.
- Overtuig u ervan dat na gebruik van de handdouche de slang volledig is opgerold.
- U mag de handdouche niet gebruiken om de bereidingsruimte te koelen. - Er bestaat gevaar voor beschadiging van de bereidingsruimte en van de luchtgeleidingsplaat of voor het barsten van een ruit van de bereidingsruimte!

Uw apparaat beschikt over een "Touchscreen" Door dit slechts lichtjes met de vingers aan te raken, hebt u de mogelijkheid, gegevens in uw apparaat in te voeren.



Met het centrale instelwiel kunt u de instellingen wijzigen.



Instellingen kunnen door de schuif te verstellen/verschuiven eenvoudig doorgevoerd worden.



De invoer wordt automatisch binnen 4 seconden overgenomen of u drukt op het centrale instelwiel om de invoer door te werken.

Algemene richtlijnen



Terug naar het startniveau.



Helpfunctie.



Programmeer-modus.



Statusindicator
'Voorverwarmen', rode pijl
voor het voorverwarmen,
blauwe pijl voor het
afkoelen.



Bereidingsruimte te heet
– toets knippert (afkoeling
bereidingsruimte: zie
hoofdstuk 'Cool Down').



Einde van de bereiding
wordt door een akoestisch
signaal en een animatie
aangegeven.



Watertekort – waterkraan
openen. Display gaat wit na
het vullen.



„Storing gasbrander“
Druk „RESET GAS“ –
nieuw ontbrandingsproces
werd uitgevoerd. Indien
het lampje herhaaldelijk
blijft branden, moet de
servicedienst worden
gewaarschuwd!



Terug/Afbreken.

Helpfunctie

Om van de vele mogelijkheden van uw apparaat eenvoudig en efficiënt gebruik te kunnen maken, heeft het apparaat een gedetailleerde gebruiksaanwijzing met praktische voorbeelden en nuttige tips. De helpfunctie kan met de toets '?' geselecteerd worden. De volgende functies staan u bij deze helpfunctie ter beschikking.

Toelichting bij de pictogrammen



Helpfunctie starten



Keuzemenu openen en handboek selecteren



Eén pagina vooruit scrollen



Eén pagina achteruit scrollen



Openen van het vorige hoofdstuk



Verlaten van de helpfunctie



Volgende hoofdstuk/meer informatie



- Bij het kiezen van het handboek opent de betreffende inhoudsopgave. Selecteer het door u gewenste hoofdstuk.
- Indien de helpfunctie tijdens de werking geopend is, wordt de hulp automatisch verlaten zodra een actie noodzakelijk is.

Display na het inschakelen



Aan-/uit-schakelaar



MySCC



Hulpfunctie

Andere functies



iLevelControl



Programmeermodus



Efficient CareControl



Profielverandering

Combi-stomer-modus



Stoom



Hete lucht



Combinatie van stoom en hete lucht

iCookingControl-modus



Top 10



Vlees



Gevogelte



Vis



Bijgerechten



Eiergerechten/Nagerechten



Bakken



Finishing®

De verschillende bedrijfsmodi

iCookingControl-modus



In de modus **iCookingControl** kunt u geraken door uw gewenste resultaat te selecteren, bijvoorbeeld door Gevogelte, Bijgerechten of Vis te kiezen.

De beschrijving vindt u in het hoofdstuk iCookingControl-modus.

Combi-stomer-modus



Door de toets 'Stoom', 'Combinatie' of 'Hete lucht' in te drukken, komt u in de modus **Combi-stomer**. De beschrijving vindt u in het hoofdstuk Combi-stomer-modus.

Programmeermodus



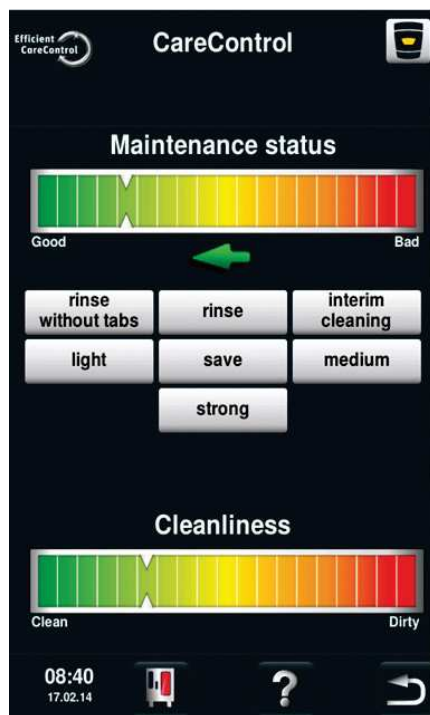
Door de toets 'Programmeermodus' in te drukken, komt u in de **Programmeer-modus**. De beschrijving vindt u in het hoofdstuk Programmeermodus.

iLevelControl



In **iLevelControl** kunt u de verschillende inschuifrekken van uw apparaat tegelijk gebruiken voor verschillende gaarprocessen.

Efficient CareControl



Efficient CareControl herkent op welk moment een reiniging moet worden uitgevoerd. Daarbij houdt Efficient CareControl rekening met het individuele reinigingsgedrag en werkgewoontes als langere pauzes of het einde van de werktijd.

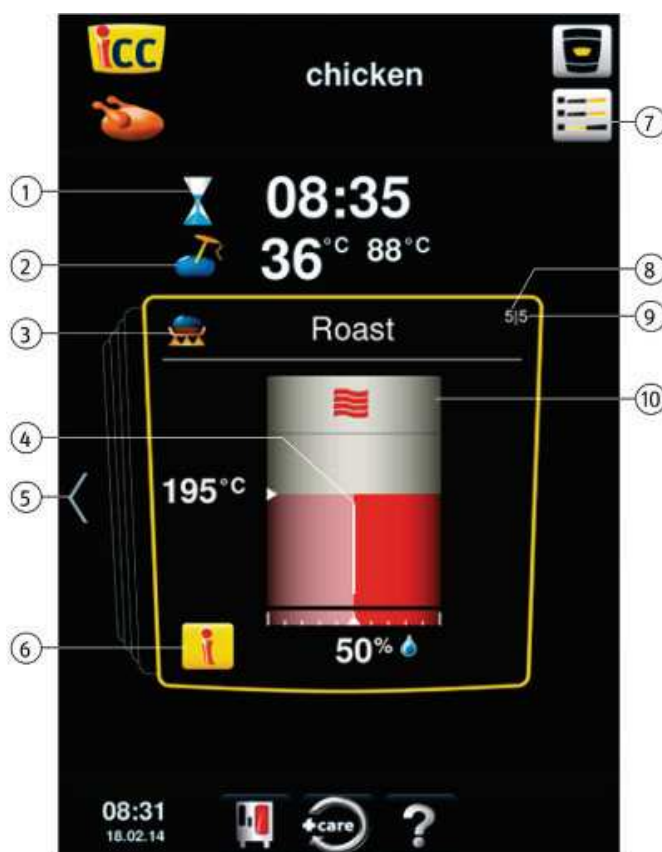


iCookingControl herkent de omvang van de te bereiden levensmiddelen en de ingevoerde hoeveelheid. De bereidingstijd, temperatuur en het klimaat in de ovenruimte worden continu aangepast. Bovendien geeft iCookingControl het verloop van de bereidingsfase weer in de Dialogue Cockpit.

De Dialogue Cockpit verschijnt automatisch, 10 seconden nadat u het gewenste resultaat hebt gekozen. Hier kunt u de unieke intelligente beslissingen van iCookingControl volgen.

Weergave Dialogue Cockpit

- ① Actuele resttijd
- ② Kerntemperatuur actueel | doel
- ③ Actuele bereidingsfase
- ④ Klimaatzuil die het actuele klimaat in de ovenruimte met temperatuur en vochtigheid weergeeft
- ⑤ Omschakelen van de ene naar de andere bereidingsfase
- ⑥ i-toets. Door deze in te drukken, wordt de iCC Monitor opgeroepen
- ⑦ Omschakelen naar de weergave van de instellingen
- ⑧ Actieve weergave
- ⑨ Aantal bereidingsfasen
- ⑩ Actuele bedrijfsmodus





Verklaring van de pictogrammen



Dialogue Cockpit



Kerntemperatuur/graad gaarheid



i-toets



Kerntemperatuur/graad gaarheid



Bereidingssnelheid



Kerntemperatuur/graad gaarheid



Delta-T



Kerntemperatuur/graad gaarheid



Bereidingstijd



Graad gaarheid



Bruiningsgraad



Omvang te bereiden
levensmiddelen



Dikte te bereiden levensmiddelen



Aanbraadtemperatuur



Volume



Krokant



Klimaat ovenruimte



Gratineren



Bevochtiging



Bereiding met stoom



Luchtsnelheid



Conveniencegraad

Informatie en instructies in het lopende proces



Weergave
voorverwarmenVorheizen



Insnijden



Weergave Cool Down



Opgieten



Annuleren instructie



Insnijden bakproducten



Insmeren bakproducten



Spiesen

Opties na afloop bereiding



Op temperatuur houden



Kernthermometer verplaatsen



Verwarmen tot op
serveertemperatuur



Verder met tijd



Krokant maken



Laden van nieuwe charge



iCC - Cockpit

Via het centrale scrollwiel of door de betreffende pijltoets in te drukken, kunt u een overzicht van het ideale kookproces schaffen om het gewenste resultaat te bereiken. Het ideale kookproces dat iCookingControl in de praktijk kiest, is afhankelijk van het betreffende product.

Geel omrand kunt u de actuele instellingen zien die iCookingControl heeft gekozen. Wanneer u terugbladert, ziet u de beslissingen die in het verleden werden getroffen. En als u verder bladert, krijgt u informatie over de te verwachten volgende stappen om het gewenste resultaat te behalen. Deze stappen worden in de loop van het proces aangepast en geoptimaliseerd.



Actuele instellingen.
Hiernaar springt de weergave na 10 seconden weer terug.



Door het indrukken van de pijlen links en rechts kunt u naar de voorbije of aanstaande instellingen bladeren.

iCC Monitor

In iCC Monitor laat de iCookingControl u de beslissingen en de wijzigingen in de instellingen zien die nodig zijn om uw gewenste resultaat te behalen.

De aanpassingen en weergaven worden van product tot product en afhankelijk van de geladen hoeveelheid anders uitgevoerd.



De i-toets komt in beeld zodra een beslissing is getroffen of een aanpassing van een instelling op de achtergrond wordt uitgevoerd. Door de i-toets in te drukken of het centrale scrollwiel te gebruiken, wordt in de Dialogue Cockpit de iCC Monitor opgeroepen.



De aanpassingen worden op het display vermeld. Reeds genomen beslissingen zijn aangegeven met een groen haakje. Bovendien krijgt u informatie over beslissingen die actueel door iCookingControl worden genomen en over beslissingen die nog genomen moeten worden.



In de Dialogue Cockpit en in iCC Monitor kunnen geen instellingen worden uitgevoerd.

De iCC Monitor gaat na 6 seconden weer automatisch dicht. Hij kan echter ook gesloten worden door de i-toets nogmaals in te drukken.



iCC Messenger



De iCC Messenger informeert u actief over de processen en de wijzigingen die iCookingControl uitvoert. Na 4 seconden verdwijnt de iCC Messenger automatisch.



U kunt de iCC Messenger op elk gewenst moment in de configuratie van het apparaat in- of uitschakelen via MySCC. U vindt desbetreffende instructies in het hoofdstuk **MySCC - Expertinstellingen**.



Bijvoorbeeld: Kippetje



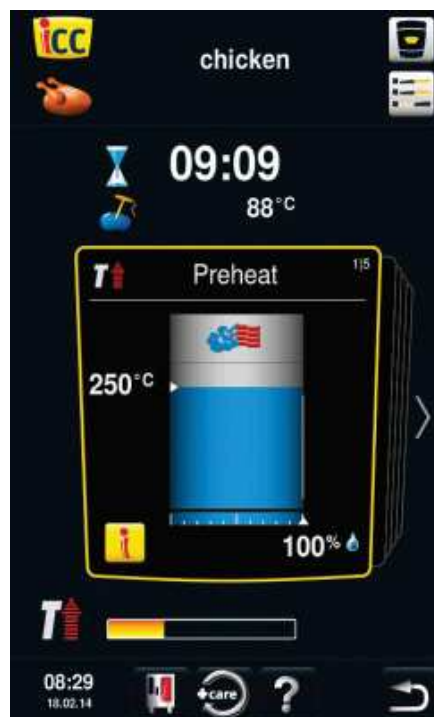
Druk de toets 'Gevogelte' in op het startscherm en kies het gewenste resultaat.



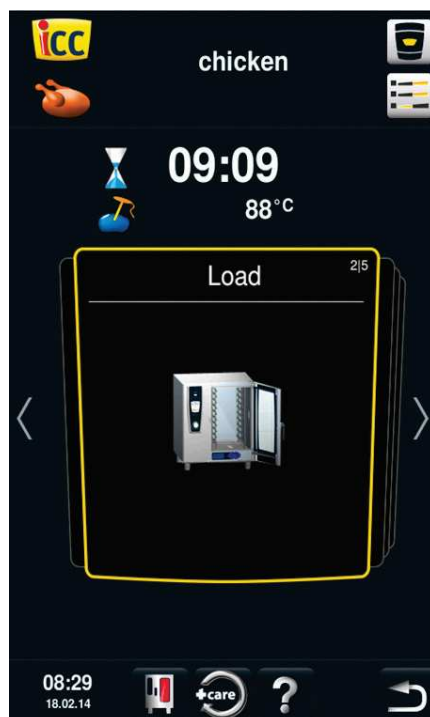
Druk de toets 'Kippetje' in.



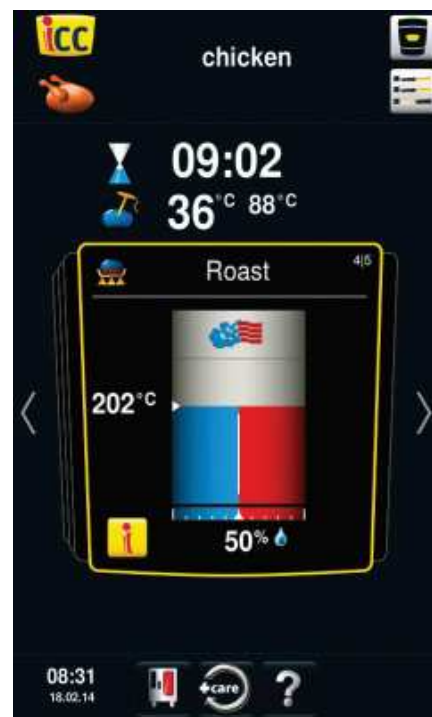
Kies bijvoorbeeld hoe bruin (licht, donker) hij moet worden en de kerntemperatuur / gaarheid (roze, doorbakken).



Door de toets Dialogue Cockpit in te drukken of automatisch na 10 seconden komt u in de Dialogue Cockpit. Het apparaat verwarmt automatisch voor.



U krijgt een oproep om het apparaat te laden.



Bakken met een combinatie van stoom en hete lucht (50% vochtigheid bij 202°C oventemperatuur).



Braden met hete lucht

Einde

Einde bereidingstijd – zoemer gaat af, opties kiezen.

U hebt nu de mogelijkheid om andere opties te kiezen (bijvoorbeeld op temperatuur houden, kernthermometer verplaatsen, van een korst voorzien, enz.)



Druk de toets in om de individuele instellingen op te slaan (zie hoofdstuk 'Programmering').



Wanneer de kernthermometer niet of verkeerd is geplaatst, klinkt er een signaal en in het display verschijnt een oproep om de kernthermometer opnieuw te plaatsen.



Top 10

Met Top 10 hebt u snel en rechtstreeks toegang tot de 10 toepassingen die u het meest gebruikt.



Druk de iCC-toets op het startscherm in om de Top 10 op te roepen.



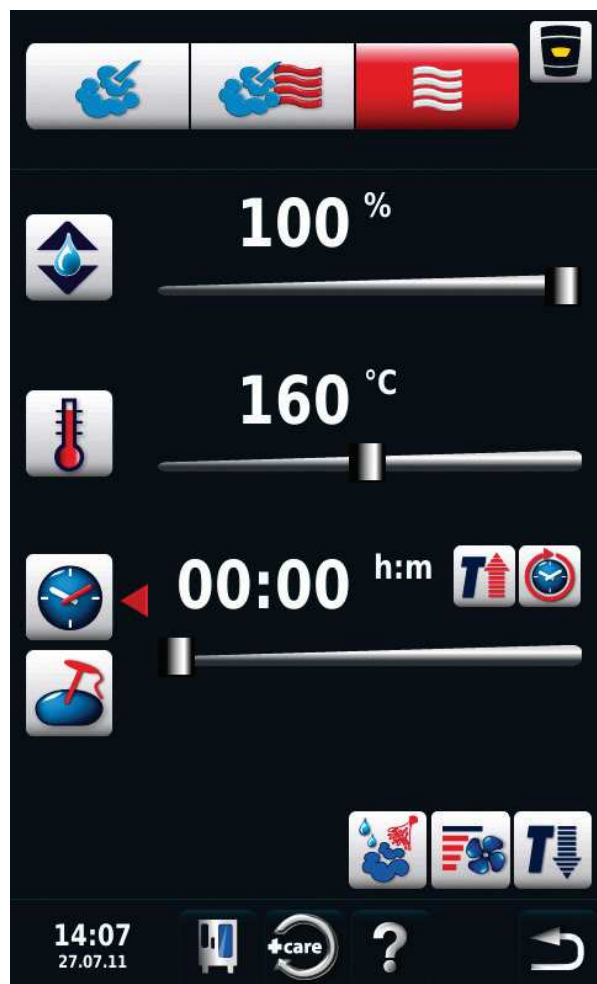
In de **Top 10** worden geen handmatige programma's weergegeven.



CombiSteamer-modus

In de modus “CombiSteamer” heeft u alle functies van de CombiSteamer ter beschikking. Door op de toets 'Stoom', 'Hete lucht' of 'Combinatie van stoom en hete lucht' te drukken, gaat u naar de 'CombiSteamer'-modus

Toelichting bij pictogrammen



Stoom



Hete lucht



Combinatie van stoom met hete lucht



Instelling op het procent nauwkeurig van de vochtigheid van het klimaat in de bereidingsruimte



Instelling van de temperatuur van de bereidingsruimte



Instelling van de bereidingstijd



Instelling van de kerntemperatuur



Voorverwarmen



Continubedrijf



MySCC



Efficient CareControl



Helpfunctie



CombiSteamer-modus



Opvragen van de
programmeerfunctie



Bevochtigen



Terug/Afbreken



Luchtsnelheid



Cool Down



Door het indrukken van de toets 'Bereidingsruimtetemperatuur' kunnen de actuele bereidingsgegevens, zoals werkelijk klimaat in de bereidingsruimte en werkelijke bereidingsruimtetemperatuur, opgevraagd worden.

Als u de toets gedurende 10 sec. ingedrukt houdt, worden de actuele waarden permanent, tot de volgende instelling, weergegeven.



CombiSteamer-modus

Stoom

In de bedrijfsmodus „Stoom“ produceert de stoomgenerator hygiënische verse stoom. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30 °C en 130 °C** instellen.

Bereidingswijzen: Stomen, stoven, blancheren, trekken, wellen, koken onder hoge druk, ontdooien, conserveren.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets en stel de gewenste temperatuur in. Standaardwaarde is kooktemperatuur.
3		Druk op de toets en stel de gewenste bereidingstijd in.
3		Of druk als alternatief op de toets 'Kernthermometer' en stel de gewenste kerntemperatuur in.



Extra functies, zoals luchtsnelheid, voorverwarmen, continubedrijf, Cool Down of Delta-T kunnen daarnaast worden geselecteerd. Voor het gebruik van de functies 'Bevochtiging' en 'Luchtsnelheid' zie de hoofdstukken 'Bevochtiging met de hand' en 'Luchtsnelheid'. Voor het gebruik van Delta-T zie het hoofdstuk 'Delta-T' onder 'MySCC'.



CombiSteamer-modus

Hete lucht

In de bedrijfsmodus „Hete lucht“ verhitten krachtige verwarmingselementen de droge lucht. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30 °C en 300 °C** instellen. De vochtigheid in de bereidingsruimte kunt u desgewenst beperken.

Bereidingswijzen: bakken, braden, grillen, frituren, gratineren, glaceren.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets en stel de maximale vochtigheid in de bereidingsruimte in (zie hoofdstuk 'ClimaPlus Control [®] ').
3		Druk op de toets en stel de gewenste temperatuur in.
4		Druk op de toets en stel de gewenste bereidingstijd in.
4		Druk als alternatief op de toets 'Kernthermometer' en stel de gewenste kerntemperatuur in.



CombiSteamer-modus



Extra functies, zoals luchtsnelheid, voorverwarmen, continubedrijf, Cool Down of Delta-T kunnen daarnaast worden geselecteerd. Voor het gebruik van de functies 'Bevochtiging' en 'Luchtsnelheid' zie de hoofdstukken 'Bevochtiging met de hand' en 'Luchtsnelheid'. Voor het gebruik van Delta-T zie het hoofdstuk 'Delta-T' onder 'MySCC'.

Bij continubedrijf wordt na 30 minuten de temperatuur van de bereidingsruimte automatisch verlaagd van 300°C naar 260°C.

In de werkwijze 'Hete lucht' mag het apparaat zonder wateraansluiting niet langer dan 2 uur bij hoge temperaturen gebruikt worden omdat dit tot de uitval van het apparaat kan leiden.



CombiSteamer-modus

Combinatie van stoom met hete lucht

De beide bereidingsmedia „Stoom“ en „Hete lucht“ worden met elkaar gecombineerd. Deze combinatie zorgt voor een vochtig-warm klimaat in de oven voor een bijzonder intensieve bereiding. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30 °C en 300 °C** instellen. Het klimaat in de bereidingsruimte kunt u naar wens instellen.

Bereidingswijzen: braden, bakken.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets en stel de gewenste vochtigheid in de bereidingsruimte in (zie hoofdstuk 'ClimaPlus Control [®] ').
3		Druk op de toets en stel de gewenste temperatuur in.
4		Druk op de toets en stel de gewenste bereidingstijd in.
4		Druk als alternatief op de toets 'Kernthermometer' en stel de gewenste kerntemperatuur in.



CombiSteamer-modus



Extra functies, zoals luchtsnelheid, voorverwarmen, continubedrijf, Cool Down of Delta-T kunnen daarnaast worden geselecteerd. Voor het gebruik van de functies 'Bevochtiging' en 'Luchtsnelheid' zie de hoofdstukken 'Bevochtiging met de hand' en 'Luchtsnelheid'. Voor het gebruik van Delta-T zie het hoofdstuk 'Delta-T' onder 'MySCC'.

Bij continubedrijf wordt na 30 minuten de temperatuur van de bereidingsruimte automatisch verlaagd van 300°C naar 260°C.



ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® meet en regelt de vochtigheid in de ovenruimte op het procent nauwkeurig. Op de display voor de instelling van het klimaat in de bereidingsruimte kunt u voor elk levensmiddel het productspecifieke ideale klimaat exact instellen.



Stoom:

ClimaPlus Control® werd in de fabriek ingesteld op een vochtigheidspercentage van 100 %.



Hete lucht:

Met ClimaPlus Control® kunt u de vochtigheid van het product in de ovenruimte beperken. Rode staven en het bijbehorende percentage geven het maximaal toegestane vochtigheidsgehalte in de bereidingsruimte aan. Hoe meer rood er op de display zichtbaar wordt, des te droger is de atmosfeer in de bereidingsruimte respectievelijk des te lager is het vochtigheidsgehalte.



Stoom + hete lucht:

u kunt het mengsel van stoom met hete lucht instellen. Hoe meer blauwe strepen er op de display voor de instelling van het klimaat in de bereidingsruimte zichtbaar zijn, des te hoger is het vochtigheidsgehalte.



Voor een zo productvriendelijk mogelijk continubedrijf adviseren wij het gebruik van de standaard vochtigheidswaarde, bijv. voor hete lucht 100%.



CombiSteamer-modus

Tijdsinstelling of continubedrijf

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies een werkwijze, bijv. 'Stoom'.
2		Druk de toets in en stel de gewenste bereidingstijd in. Continubedrijf: zie volgende regel.
2		Druk de toets 'Continubedrijf' in. Druk als alternatief: op de toets 'Bereidingstijd' en draai/schuif het centrale instelwiel/de schuif naar rechts totdat 'CONTINU' wordt weergegeven.

Handmatig voorverwarmen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies een werkwijze, bijv. 'Stoom'.
2		Druk op de toets en stel de gewenste voorverwarmtijd in.
3		Druk de toets "Voorverwarmen" in. Als alternatief: op de toets 'Bereidingstijd' drukken en het centrale instelwiel/de schuif naar links draaien/schuiven totdat 'Voorverwarmen' wordt weergegeven.



CombiSteamer-modus



Instelling tijd: Zie hoofdstuk 'Tijd' onder 'MySCC'.

Instelling tijdformaat : Zie hoofdstuk 'Tijdsformaat' onder 'MySCC'.

Instelling formaat bereidingstijd : Zie hoofdstuk 'Formaat bereidingstijd' onder 'MySCC'.

Instelling van de starttijd: Zie het hoofdstuk 'Automatische starttijd'.



CombiSteamer-modus

Handmatige vochtregeling

Met d.m.v. een krachtige sproeikop wordt er pulserend water verstoven en in de ovenruimte verdeeld. Het bevochtigen zorgt voor ideale omstandigheden bij het rijzen en geeft het gewenste glanzende oppervlak bij bakproducten.

Selecteerbaar bij hete lucht of combinatie van stoom met hete lucht.

Bevochtigingsduur: de toevoer van vocht is beperkt tot twee seconden. Pas als er opnieuw op de knop wordt gedrukt, wordt er weer twee seconden bevochtigd.

Temperatuurbereik: 30°C tot 260°C bereidingsruimtetemperatuur.



Druk op de toets 'Bevochtiging' voor een bevochtigingsstoot.

In de programmeermodus kunt u voor elke programmastap de bevochtiging op 3 verschillende niveaus instellen. Druk op de toets en stel het gewenste niveau met het instelwiel in.



Bevochtiging uit



3 bevochtigingsstoten
(1 sec. puls/10 sec. pauze).



1 bevochtigingsstoot
(1 sec.)



5 bevochtigingsstoten
(1 sec. puls/10 sec. pauze).



Luchtsnelheid

Om voor alle bereidingsprocessen een ideaal bereidingsklimaat tot stand te brengen, kunt u 5 luchtsnelheden instellen.



Druk op de toets en stel het gewenste niveau met het instelwielkje in.



Turbo-luchtsnelheid



1/4 luchtsnelheid



Standaard-luchtsnelheid



Ventilatorwiel met interval laten werken op 1/4 luchtsnelheid



1/2 luchtsnelheid



CombiSteamer-modus

Cool Down

U hebt uw apparaat bij een hoge ovenruimtetemperatuur gebruikt en wilt nu met een lagere ovenruimtetemperatuur verder werken. Met de functie 'Cool Down' kan de bereidingsruimte snel en verantwoord worden afgekoeld.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies een werkwijze, bijv. 'Stoom'.
2		Druk op de toets en sluit de deur van de bereidingsruimte.
3	Deur openen	Open de deur van de bereidingsruimte.
4		Druk de toets in. De gewenste temperatuur van de bereidingsruimte kan desgewenst worden aangepast.
5		De luchtsnelheid kan desgewenst individueel worden ingesteld.



CombiSteamer-modus



Waarschuwing!

- Activeer de functie 'Cool Down' alleen als de luchtgeleidingsplaat volgens voorschrift is vergrendeld - gevaar voor letsel!
- Tijdens de 'Cool Down' schakelt de ventilator bij het openen van de deur niet uit.
- Grijp niet in de ventilator - gevaar voor letsel!
- Tijdens de 'Cool Down' ontsnapt er hete wasem uit de bereidingsruimte – gevaar voor brandwonden!



De functie 'Cool Down' kan niet worden geprogrammeerd.

Druk op de toets 'Temperatuur Bereidingsruimte' om de werkelijke temperatuur in de bereidingsruimte weer te geven.



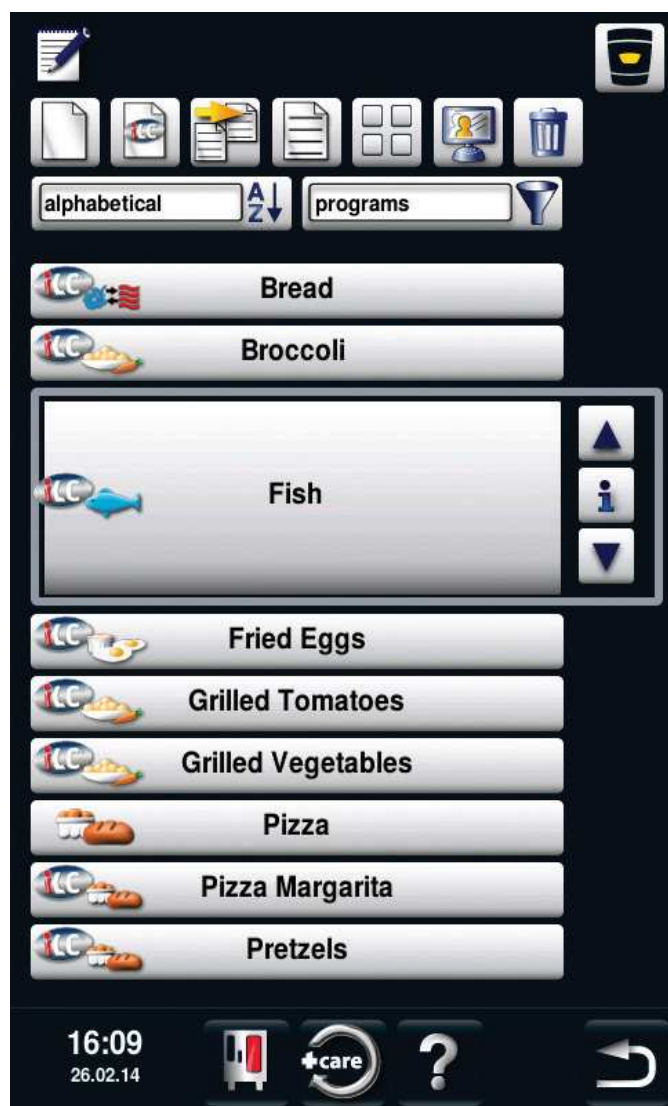
Programmeermodus

In de Programmeermodus stelt u in een handomdraai uw eigen bereidingsprogramma's samen. U kunt de 7 functies (Vlees, Gevogelte, Vis, Bakproducten, Bijgerechten, Eiergerechten/Nagerechten, Finishing) naar eigen behoefte kopiëren, aanpassen en onder een andere naam bewaren, of eigen handmatige programma's met maximaal 12 stappen vastleggen.



Druk de toets in om naar de programmeermodus te gaan.

Toelichting bij de pictogrammen



Nieuw programma



Nieuw iLC-programma



Programma kopiëren



Programma wijzigen



Weergave van afbeeldingen



Weergave van lijsten



MyDisplay openen



Programma verwijderen



Programma selecteren



Programmeermodus



Selectievenster - Programma starten



Info-toets- Programmadetails weergeven



Selectievenster bij ingedrukte Info-toets

Behalve de naam van het programma kunnen met de volgende toetsen ook andere gegevens worden opgeroepen of bewaard.



Afbeelding van het levensmiddel bij het programma



Notities over het programma



Afbeelding van het toebehoren voor het programma



Opgeslagen notities van een programma worden direct weergegeven als u op de toets 'Notities' drukt. Beschikbare notities worden aangeduid door een groen haakje.



Toewijzing van groepen (bijv. ontbijt)



De toewijzing aan een groep wordt weergegeven als u op de toets 'Toewijzing groep' drukt. Een beschikbare toewijzing wordt aangeduid door een groen haakje.



Bijkomende attributen selecteerbaar (bijvoorbeeld 'Voorgeselecteerde starttijd')



Het pictogram geeft de bedrijfsmodus van het bewaarde programma, zoals bijvoorbeeld combinatie van stoom met hete lucht, aan. Voor iCookingControl-bereidingsprocessen en iLC worden naar evenredigheid andere pictogrammen weergegeven.



Programmeermodus

Weergave van afbeeldingen

In de weergave van de afbeeldingen wordt de weergave van alle programma's tot eencoverfoto herleid. Indien er geen afbeelding beschikbaar is, wordt de titel van het programma als tekst in de weergave van de afbeeldingen weergegeven..



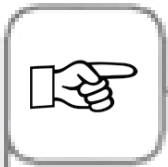
Ga over naar de weergave van de afbeeldingen.



Door het indrukken van de pijl of met het scrollwiel kunt u in uw weergave bladeren



Wijzigen van de weergave van bijvoorbeeld 20 afbeeldingen in 16 afbeeldingen per pagina.



De laatst gekozen weergave wordt bij de volgende melding weer vertoond.



Programmeer-modus

Sorteer- en filterfunctie

De weergave van de lijsten is in alfabetische volgorde volgens naam gesorteerd. De lijstweergave kan via de sorteer- en filterfunctie worden gewijzigd.



Druk op de toets voor het openen van de filterfunctie. Kies een filtercriterium.



Druk op de toets voor het openen van de sorteerfunctie. Kies een sorteecriterium.



Programmeer-modus

Opslaan terwijl programma loopt

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk terwijl het programma loopt op de toets.
2	G	Programmanaam invoeren.
3		Toets indrukken om het bereidingsproces te bewaren.



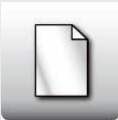
Alle wijzigingen die in een iCookingControl bereidingsproces worden doorgevoerd, zoals de instelling dun of dik, worden bij het opslaan ervan overgenomen en bij de volgende keer dat het bereidingsproces wordt opgevraagd automatisch herhaald.



Programmeer-modus

Programmeren – iCookingControl -Modus

Voorbeeld: U hernoemt 'Braadvlees' en bewaart het bereidingsproces onder de nieuwe naam 'Kalfsgebraad' met individuele instellingen, zoals 'Bruiningsgraad licht' en 'Mate van gaarheid: doorbakken'.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets om een nieuw programma aan te maken.
3	Kalfsvlees ...	Voer de programmanaam in (bijvoorbeeld 'Kalfsgebraad')
4		Druk op de toets om de naam te bewaren.
5		Kies de werkwijze 'Vlees'.
6	Braden	Kies 'Braadvlees'.
7		Bruiningsgraad en mate van gaarheid kunnen individueel gewijzigd worden.
8		Toets indrukken voor het bewaren van het bereidingsproces en voor het openen van het selectievenster.



Programmeer-modus

Stap	Info/toets	Beschrijving
9		Kies bijv. een afbeelding voor het gerecht of verlaat de gedetailleerde programmaweergave door het indrukken van de toets 'Bewaren'.



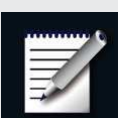
In de gedetailleerde weergave van het programma kunt u kenmerken, zoals een afbeelding van de toebehoren, aantekeningen bij het programma of het behoren tot een groep, opslaan.



Programmeer-modus

Programmeren – CombiSteamer-modus

U kunt een handmatig programma met maximaal 12 stappen helemaal volgens uw wensen aanmaken.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets om een nieuw programma aan te maken.
3	Roerei	Programmanaam invoeren (bijvoorbeeld 'Roerei').
4		Druk op de toets om de naam te bewaren.
5		Kies een handmatige werkwijze, bijv. 'Combinatie'.
6		Druk op de toets om het voorverwarmen van de bereidingsruimte te starten.
7		Stel de gewenste voorverwarmtemperatuur in.
8		Om de stap op te slaan, drukt u één keer op de toets. Er kan nog een andere stap worden ingevoegd.



Programmeer-modus

Stap	Info/toets	Beschrijving
9		Selecteer de werkwijze voor de 2e programmastap.
10		Kies de gewenste bereidingsparameters.
11		Om de stap op te slaan, drukt u één keer op de toets. Er kan nog een andere stap worden ingevoegd.
12		Druk opnieuw op de toets om het programmeren te beëindigen.



Na afloop van elke individuele programmastap kunt u een geluidssignaal laten klinken. Activeer daarvoor de 'Zoemer'-toets.



U kunt in elke programmastap de gewenste luchtsnelheid instellen.



U kunt in de werkwijzen 'Hete lucht' en 'Combinatie' voor elke programmastap de bevochtiging op 3 verschillende niveaus activeren. Zie ook het hoofdstuk 'Bevochtigen met de hand'.



Programmeer-modus

Programmeren – iLC-modus

Gebruik de verschillende niveaus van uw apparaat tegelijkertijd voor zeer uiteenlopende bereidingsprocessen. iLevelControl laat u zien welke gerechten samen kunnen worden bereid en past de bereidingstijd intelligent aan aan de hoeveelheid geladen product en het aantal keren en de duur dat de deur wordt geopend.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets om een nieuw iLC-programma te maken.
3	Gebak	Programmanaam invoeren (bijvoorbeeld 'Roerei').
4		Druk op de toets om de naam te bewaren.
5		Kies een handmatige werkwijze, bijv. 'Hete lucht'.
6		Kies de gewenste bereidingsparameters.
7		Om de stap op te slaan, drukt u op de toets.



Programmeer-modus



U kunt in elke programmastap de gewenste luchtsnelheid instellen.

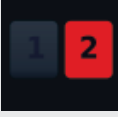


Programmeer-modus

Programma starten

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Programma met pijltjestoetsen of met centraal instelwielje kiezen.
3		Om te starten, drukt u op de programmanaam in het selectievenster of op het centrale instelwielje.

Programmastappen controleren

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Programma met pijltjestoetsen of met centraal instelwielje kiezen.
3		Om te starten resp. om het programma op te roepen, drukt u op de programmanaam in het selectievenster of op het centrale instelwielje.
4		Controleer de individuele programmastappen door het indrukken van het symbool van de stap. De weergegeven stap wordt rood geaccentueerd.



Programmeer-modus

Stap	Info/toets	Beschrijving
5		Verlaat het programma door op de toets te drukken.



De deur van de bereidingsruimte dient voor het testen van de programmastappen geopend te blijven. U kunt de programmastappen ook in de functie 'Programma wijzigen' controleren en direct aanpassen.



Programmeermodus

Groep aanleggen

U kunt uw programma's aan een groep toewijzen om ze zo overzichtelijk in te delen (bijv. programma's voor een ontbijtmenu).

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in.
2		Kies de 'Groepen' via het filter uit.
3		Druk de toets in om een nieuwe groep aan te leggen.
4		Geef uw groep een naam (bijv. Ontbijt).
5		Door deze toets in te drukken, bevestigt u de verstrekte naam. De groep is nu definitief aangelegd.



Programmeermodus

Groep toewijzen

U kunt uw programma aan een groep toewijzen.

Aan een groep kan een willekeurig aantal programma's (handmatig, iLC, etc.) worden toegewezen.

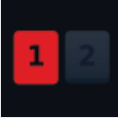
Zo kunt u bijvoorbeeld programma's voor het ontbijtmenu toewijzen aan de door u aangelegde groep 'Ontbijt'.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in.
2		Kies het programma met de pijltoetsen of het centrale scrollwiel (bijv. roerei).
3		Druk de toets in om de wijzigingsfunctie te activeren. U ziet nu de weergave van de programmadetails.
4		Druk de toets in. U hebt nu de mogelijkheid om uw programma aan één of meer groepen toe te wijzen.
5	Breakfast	Door op de gewenste groep te drukken, wordt deze gemarkeerd (bijv. Ontbijt).
6		Om deze handeling te voltooien drukt u deze toets twee keer in . Het programma (bijv. roerei) is nu toegewezen aan de groep (bijv. ontbijt).



Programmeer-modus

Programma wijzigen:

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Programma met pijltjestoetsen of met centraal instelwielje kiezen.
3		Druk de toets in om de wijzigingsfunctie te activeren. De weergave switcht naar een gedetailleerde weergave van het programma.
4	Braden	Druk op de programmanaam als u de naam wenst te wijzigen.
5		Bevestig de wijziging of de actuele naam.
6		Druk op het pictogram voor de werkwijze om het programma te openen.
7		Selecteerde de programmastap om deze aan te passen.
8		Voer uw wijzigingen door.



Programmeer-modus

Stap	Info/toets	Beschrijving
9		Om te beëindigen 2 keer op de toets drukken.



Druk op de toets om de weergegeven programmastap te wissen.



Druk de toets in om een programmastap toe te voegen. De nieuwe programmastap wordt na de weergegeven stap ingevoegd.



Druk op de toets voor het wijzigen van aantekeningen in het programma-eigenschapsvenster.



Druk op de toets voor het selecteren van extra eigenschappen, zoals favorietenstatus.



Druk op de toets om de wijziging af te breken.



Programmeer-modus

Programma kopiëren

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Programma met pijltjestoetsen of met centraal instelwielje kiezen.
3		Druk op de toets om het programma te kopiëren.
4		Programmanaam invoeren.
5		Toets indrukken om het bereidingsproces te bewaren.



Indien u de programmanaam niet wijzigt, wordt automatisch een doorlopende index aan de naam toegekend.



Programmeer-modus

Programma verwijderen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Programma met pijltjestoetsen of met centraal instelwielje kiezen.
3		Door de toets twee keer in te drukken, wist u het programma.



Het wisproces wordt afgebroken doordat u de 'terug-toets' of een andere toets indrukt.

Alle Programma's verwijderen

Het wissen van alle programma's is uitsluitend in 'MySCC' mogelijk. Hier zie hiervoor het hoofdstuk 'MySCC – Communicatie'.



Gebruik de inschuiplaatsen van uw apparaat tegelijk voor uiteenlopende bereidingsprocessen. iLevelControl laat zien welk gerechten samen bereid kunnen worden en past de bereidingstijd intelligent aan aan de geladen hoeveelheid en het aantal deuropeningen en de duur ervan. Bovendien wordt in het selectievenster weergegeven welke gerechten u niet met de actuele selectie kunt combineren. Deze gerechten zijn dan donkergrijs gemarkeerd (bijvoorbeeld toast in de afbeelding hieronder).



Druk de betreffende toets in om in de iLevelControl-modus te komen.

Toelichting bij de pictogrammen



Startvenster



Nieuwe gerechten selecteren



Gerechten in het selectievenster



Actief gerecht



Inschuiplaats / actuele tijd-as



Navigatie voor het tijdvenster



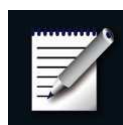
Toets actuele tijd (tijdvenster springt terug naar actuele tijd)



Stand-by, de actuele temperatuur van de bereidingsruimte blijft 30 min. constant, zie 'Standby' onder 'MySCC'



Zoom (tijdvenster groter of kleiner maken)



Opslaan van de actuele gerechtencombinatie als winkelmandje.



Gerechten verwijderen



Cool Down



Het vasthouden van het ideale klimaat in de ovenruimte is in de iLC-modus mogelijk wanneer geen gerechten geplaatst zijn. Het klimaat kan tussen 10 en 120 minuten constant worden gehouden. Op die manier kunnen gerechten zonder eventueel voorverwarmen in de ovenruimte worden gezet.



Het pictogram laat de bedrijfsmodus van de selecteerbare gerechten zien, zoals bijv. een combinatie van stoom en hete lucht in het handmatige programma.



U kunt de iCC Messenger op elk gewenst moment in de configuratie van het apparaat in- of uitschakelen via MySCC. U vindt desbetreffende instructies in het hoofdstuk **MySCC - Expertinstellingen**.



Gerechten in het selectievenster laden

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in.
2		Druk de toets in om een programma op te roepen.
4		Kies een opgeslagen gerecht uit de lijst.
5		Het gerecht wordt in het selectievenster weergegeven



- U kunt alle gerechten in het selectievenster laden.
- U kunt de iLC-modus ook direct starten door een iLC-proces te kiezen, bijv. iLC-pizza.



iLC -bereidingsprogramma opslaan

Hoe u een nieuw iLC -programma op kunt slaan, is te vinden in het hoofdstuk 'Programmeren - iLC -modus'.

iLC -bereidingsproces opslaan

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in.
2	iLC stomen	Druk de toets 'iLC stomen' in
3		Parameters aanpassen.
4		Om ze op te slaan, drukt u de toets in.
5	Worteltjes stomen	Naam invoeren, bijv. Worteltjes stomen.
6		Druk de toets in om de naam op te slaan.



Gerechten plaatsen en starten

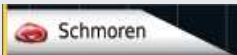
Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk het gewenste gerecht in het selectievenster in.
2		Plaats het gerecht door het met de vinger (drag & drop) naar het gewenste inschuifniveau te brengen of druk op het bijbehorende inschuifniveau. Het proces begint automatisch.
3		Het apparaat verwarmt automatisch voor.
4	Laden	Na het bereiken van de ingestelde temperatuur krijgt u een signaal om te laden.



Door de tijdweergave links naast het geplaatste gerecht ingedrukt te houden, kunt u de tijd met het centrale scrollwiel wijzigen zodra de staaf rood knippert.



Gerechten wissen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in. De wistoets is actief zolang de gele rand van de toets knippert.
2		Druk op het gerecht om dit uit het tijd- of selectievenster te verwijderen.



Zolang de wistoets actief is (gele rand) kunnen er willekeurig veel gerechten uit het tijd- of selectievenster worden verwijderd.



Productmandjes opslaan

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2		Druk op de toets om een nieuw programma op te vragen.
4		Kies meerdere opgeslagen gerechten uit de lijst
5		De gerechten worden in het keuzevenster weergegeven.
5		Druk op de toets om de samenstelling in het keuzevenster op te slaan.



- U kunt alle gerechten in het keuzevenster laden.
- Door het indrukken + vasthouden van een actief gerecht in het tijdsvenster worden de met dit actieve gerecht combineerbare gerechten in het keuzevenster geaccentueerd.

Werken met de optie 3-kernthermometers

Bij iLevelControl-toepassingen kunnen maximaal drie producten met elk een eigen kernthermometer worden bewaakt. Dit geldt voor zelf aangelegde en al beschikbare iLC-processen.

Meer dan drie iLC-processen met een geselecteerde kerntemperatuur tegelijk zijn niet mogelijk.



De drie kernthermometers zijn dankzij verschillende kleuren uit elkaar te houden
Zwart = 1e kernthermometer
Blauw = 2e kernthermometer
Groen = 3e kernthermometer



Op de drie thermometers zijn daarnaast ook ringen gegraveerd:

1 ring = 1e kernthermometer
2 ringen = 2e kernthermometer
3 ringen = 3e kernthermometer



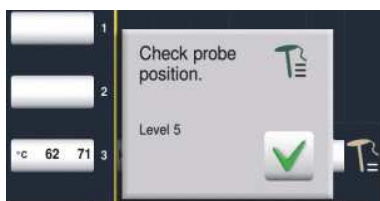
Plaats de drie kernthermometers altijd in de daarvoor bestemde houders om het risico van verwondingen te voorkomen.



Wanneer u een bon met de kerntemperatuur hebt getrokken, steekt u één van de kernthermometers in de dikste plek van het te bereiden gerecht. Let op: de meetpunten bevinden zich aan de voorzijde. Let er bij het plaatsen van de thermometer op dat de punt goed in het midden van gerecht steekt.



In het display verschijnt de volgende vraag: bevestig nu welke van de drie kernthermometers wordt gebruikt.



Wanneer de thermometer verkeerd is aangebracht of is weggeleden, dan verschijnt de volgende waarschuwing.

Het intelligente Efficient CareControl herkent vanzelf hoe het apparaat wordt gebruikt, hoe de algemene staat van verzorging is en berekent 'just in time' het optimale reinigingsproces voor een gereduceerd gebruik van chemische stoffen, water en energie. De benodigde hoeveelheid reinigingsmiddelen wordt naar behoefte aangegeven. In combinatie met de speciale Care Tabs wordt het afzetten van kalk al bij het ontstaan voorkomen.

De mate van onderhoud en verontreiniging wordt in de staafdiagrammen 'Care' en 'Clean' weergegeven.

Weergave mate van onderhoud en verontreiniging

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in.
2		In het bovenste staafdiagram met de verzorging is te zien hoe goed het apparaat actueel is onderhouden.
3		In het onderste staafdiagram is te zien wat de actuele graad van verontreiniging van het apparaat is.

**Wijzer in het groene bereik:**

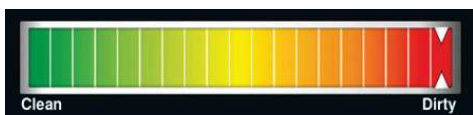
Weergave 'onderhoudstoestand': Het apparaat is uitstekend onderhouden. De stoomgenerator is ontkalkt.

Weergave 'hygiëne': Het apparaat werd onlangs gereinigd.

**Wijzer in het gele bereik:**

Weergave 'onderhoudstoestand': Het apparaat is bevredigend onderhouden. De stoomgenerator is een beetje verkalkt.

Weergave 'hygiëne': Het apparaat is verontreinigd maar u kunt verder werken tot de oproep tot reiniging verschijnt.

**Wijzer in het rode bereik:**

Weergave 'Onderhoudstoestand': Het onderhoud is onvoldoende en het apparaat moet vaker met CleanJet +care gereinigd worden.

Weergave 'Hygiëne': Het apparaat is sterk verontreinigd en moet na de oproep tot reiniging dringend gereinigd worden.



Trend in de ontwikkeling van de 'Onderhoudstoestand': wordt beter



Trend in de ontwikkeling van de 'Hygiëne': wordt slechter

Reinigingsmelding

CareControl herkent op welk tijdstip een CleanJet® +care-reiniging moet worden uitgevoerd. Daarbij houdt CareControl rekening met het individuele reinigingsgedrag en ook met werkgewoonten zoals langere pauzes of het einde van het werk. De aanbevolen reinigingsniveaus worden in kleur gemarkeerd.



Automatische weergave van de oproep tot reiniging zodra een CleanJet® +care-reiniging noodzakelijk is.



Het aanbevolen reinigingsniveau wordt in kleur geaccentueerd.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1	Reinigen a.u.b. + care	U wordt opgeroepen, het apparaat te reinigen.
2	CleanJet+care	Start CleanJet® +care door het indrukken van de toets of kies 'later'.
3	medium	Kies het aanbevolen, met een kleur aangegeven reinigingsniveau, bijv. 'medium' en volg de menu-instructies.



De CleanJet® +care-reinigingsmelding herhaalt zich met regelmatige intervallen tot er een CleanJet® +care reiniging wordt uitgevoerd.

Starten van de reiniging

CleanJet® +care is het automatische reinigingssysteem voor de reiniging van de bereidingsruimte.

Zeven reinigingsniveaus maken voor u de aanpassing van de reiniging aan de graad van verontreiniging mogelijk.



Attentie!

- Uw apparaat moet om hygiënische redenen en ter voorkoming van storingen dagelijks worden gereinigd - brandgevaar!
- Neem in acht dat uw apparaat ook bij uitsluitend gebruik als steamer dagelijks gereinigd moet worden.
- Gebruik uitsluitend reinigingsmiddel- en Care-tabs van de fabrikant van het apparaat. De reinigingsmiddelen van andere fabrikanten kunnen leiden tot beschadiging van de apparatuur. Iedere aansprakelijkheid voor gevolgschade wordt uitgesloten!
- Als u de reinigingsmiddelen in een te hoge dosis toedient, doet zich mogelijkerwijs schuimvorming voor.
- Leg de tabs nooit in de hete bereidingsruimte (>60°C).



- Laat de deur bij langere stilstandstijden (bijv. 's nachts) iets openstaan.
- Het dagelijks reinigen van het deurrubber van de bereidingsruimte verlengt de levensduur. Gebruik voor de reiniging van het rubber van de bereidingsruimte een zachte doek en afwasmiddel - geen vloeibaar schuurmiddel!
- Het glas in de deur binnen en buiten reinigt u net zoals de buitenkant van het apparaat het best met een vochtige, zachte doek. Gebruik ook geen schuurmiddel of een agressief reinigingsmiddel. Gebruik voor de reiniging huishoudelijke, milde afwasmiddelen en verzorg het roestvrij staal regelmatig met een geschikt onderhoudsmiddel voor rvs. Gebruik hiervoor een niet-schurend afwasmiddel.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk op de toets.
2	Bereidingsruimte te heet	'Bereidingsruimte te heet' verschijnt als de bereidingsruimtetemperatuur hoger dan 50 °C is. Selecteer 'Cool Down' (zie hoofdstuk 'Cool Down').
4	licht	Reinigingsniveau selecteren, bijv. 'licht'.
5	Deur openen	Deur van de ovenruimte openen, bakken en platen verwijderen (roestvrij stalen roosters, CombiFry® en Superspike-roosters voor gevogelte kunnen in de ovenruimte blijven)
6		Waarschuwing! <i>Pak het reinigingsmiddel- en de Care-Tabs alleen met werkhandschoenen aan - bijtende stoffen!</i>
7		Neem het aangegeven aantal reinigingsmiddel-tabs uit de verpakking en leg de tabs in de welving van de luchtgeleidingsplaat (tabmand) in de ovenruimte. Zie afbeelding onderaan.
8		Neem het aangegeven aantal Care-tabs uit de verpakking en leg deze in de Care-bak. Zie afbeelding onderaan.
8	Sluit de deur	Reinigen van start automatisch wanneer de ovendeur wordt gesloten!



Waarschuwing!

- Open de deur van de bereidingsruimte niet tijdens het reinigingsproces: er kan reinigingsmiddel en ook hete wasem ontsnappen - gevaar door bijtende vloeistoffen en gevaar voor brandwonden!
- Na voltooiing van de CleanJet® +care-Reiniging dient de volledige ovenruimte (ook achter de luchtgeleidingsplaat) op achtergebleven resten reinigingsmiddel te worden gecontroleerd. De restanten verwijderen en de complete bereidingsruimte (ook achter de luchtgeleidingsplaat) met de handdouche grondig doorspoelen - bijtende stoffen!
- Tijdens het reinigen mogen geen kabels van kernthermometers door de deur van de bereidingsruimte naar binnen gevoerd zijn. Deze sensoren mogen niet meegereinigd worden. Dit leidt tot lekkage tijdens het schoonmaakprogramma: gevaar van bijtende stoffen en verbrandingen!

Handleiding ter hantering van de chemische middelen:



Waarschuwing!

Reinigings- en Care-tabs uitsluitend met geschikte veiligheidsmaatregelen gebruiken, pak de tabs uitsluitend vast met werkhandschoenen – gevaar door bijtende stoffen!



Tafelmodellen: leg de aangegeven hoeveelheid Care-tabs-verpakkingen in de lade.



Staannde modellen: leg de aangegeven hoeveelheid Care-tabs-verpakkingen in de klep.



Reinigingsmiddel-tab: verwijder de beschermfolie.



Reiniger-tabs in de uitsparing van de luchtgeleidingsplaat plaatsen



Leg de tabs niet in de bereidingsruimte – gevaar voor beschadiging!





Vóór de start van de CleanJet® +care-reiniging moeten de inhangrekken of moet het ovenrek zoals voorgeschreven in de ovenruimte aangebracht zijn.

Bij gebruik van onthard water kan de aanbevolen hoeveelheid reinigingsmiddel-tabs met maximaal 50 % worden verminderd. Bij optredende schuimvorming moet het aantal reinigingstabs worden verminderd, ondanks correcte dosering. Indien het ondanks een lage dosering van het reinigingsmiddel nog steeds tot aanzienlijke schuimvorming komt, neem dan contact op met de service/klantenservice voor de toepassing van extra maatregelen, bijv. de ontschuimingsmiddel-tab.

Reinigingsniveaus

Reinigingsniveau	Beschrijving/toepassing	Tabs
Spoelen zonder tabs	Schoonspoelen van de ovenruimte met warm water.	Nee
Spoelen met schoon water	Voor kalkhoudende verontreiniging zonder vet bijvoorbeeld na het bakken of stomen.	Care
Tussenreiniging	'Korte reinigingstijd' – voor alle verontreinigingen, maar zonder drogen en naglanzen.	Reinigingsmiddel
Snel	Voor lichtere verontreiniging, bijvoorbeeld na gecombineerd gebruik van de oven, toepassingen tot 200 °C.	Reinigingsmiddel & Care
Spaarstand	Voor lichte verontreinigingen (tot 200°C) bij een zo mogelijk resourcebesparend gebruik van chemische middelen en water.	Reinigingsmiddel & Care
Medium	Voor verontreinigingen door te braden en te grillen, bijvoorbeeld na het bereiden van kip, steaks, gegrilde vis.	Reinigingsmiddel & Care
Sterk	Voor aanzienlijke verontreiniging door te braden en te grillen, bijvoorbeeld meerdere keren vullen met kip, steaks etc.	Reinigingsmiddel & Care

CleanJet® +care-Afbreken

Bij stroomuitval langer dan 10 minuten of na het uitschakelen van het apparaat verschijnt op de display „**Afbreken CleanJet**“. Als het afbreken van CleanJet® niet binnen 20 seconden door het indrukken op de display bevestigd wordt, loopt het geactiveerde CleanJet® +care-programma zonder onderbreking tot het einde.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Schakel het apparaat uit en terug in.
2	CleanJet +care afbreken?	Druk de toets in en bevestig het afbreken.
3	Deur openen	Volg de aanwijzingen op de display en open voorzichtig de deur – hete wasem!
4		Waarschuwing! <i>Pak de reinigingsmiddel-tabs alleen met werkhandschoenen aan - bijtende stoffen!</i>
5	Tabs verwijderen	Reinigingstabs (voor zover nog beschikbaar) verwijderen en deur van de bereidingsruimte sluiten.
6	00:09	De bereidingsruimte wordt automatisch gespoeld, de resterende tijd tot het einde wordt aangegeven.
7	Reiniging onvolledig	Het apparaat kan nu weer voor de bereiding gebruikt worden.



Configuratie apparatuur via MySCC

Onder MySCC kunt u alle basisinstellingen van het apparaat (zoals tijd, datum, taal, etc.) uitvoeren.



Met de MySCC-toets komt u in het overzicht van de basisinstellingen van uw apparaat. Hier kunt u de instellingen van het apparaat aan uw behoeften aanpassen.



Verklaring van de pictogrammen:



Bookmarks (bij keuze van MySCC actief)



Instellingen



Akoestisch systeem



Systeembeheer



MyEnergy



Expert-instelling



MyDisplay



Service



MySCC - Bookmarks

In dit menupunt kunt u uw bookmarks beheren (bijv. taal, formaat bereidingstijd, enz.)

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets MySCC in.
2		U komt automatisch bij het menupunt Bookmarks .
3		Kies met het scrollwiel bijvoorbeeld het submenu 'Taal'.
4		Druk de Ster-toets, rechts naast het submenu 'Taal' in.
5		Nu is het submenu 'Taal' als bookmark aangelegd en kan in het menu 'Bookmarks' gekozen worden. Door de Ster-toets in te drukken, kan een bookmark ook op elk gewenst moment gewist worden.



MySCC - Instellingen



Druk de toets **Instellingen** in om bijv. de taal, het tijdformaat, de datum en tijd, de akoestische signalen, etc. aan te passen

Taal

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC –toets in.
2		Druk de toets Instellingen in.
3		Druk de toets Taal in. Door te draaien aan het scrollwiel en het op de gewenste stand in te drukken, stelt u de taal in.

Datum en tijd

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC –toets in.
2		Druk de toets Instellingen in.
3		Druk de toets Datum en tijd in.



MySCC - Instellingen

Stap	Info/toets	Beschrijving
4		Om de datum en de tijd in te stellen, kiest u de velden tijdstip en tijdformaat (mm, dd, yyyy, HH, MM) en stelt u ze in met het scrollwiel. Bevestig de instelling door op het scrollwiel te drukken.
5		Door op de pijltoets te drukken, komt u in het hoofdmenu.



MySCC - Instellingen

Tijdformaat

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets Instellingen in.

Formaat bereidingstijd



Druk de toets **Formaat bereidingstijd** in.

Het ingestelde formaat van de bereidingstijd wordt aangegeven door de instelling h:m of M:s.

h:m geeft uren:minuten weer, **m:s** minuten:seconden.



In de programmeermodus kan het formaat van de bereidingstijd voor elke programmeerstap worden aangepast.

Bijvoorbeeld: programmeerstap 1 in (h:m) en programmeerstap 2 in (m:s).

Formaat realtime



Druk de toets **Formaat realtime** in.

Het ingestelde formaat voor realtime verschijnt rechtsonder op de toets als 24h of am/pm.

Door deze toets aan te klikken, kan één van deze formaten gekozen worden (het formaat van de datum wordt automatisch aangepast).



Weergave van de resttijd/richttijd



Met de functie **Weergave van de resttijd** kunt u de verstreken richttijd en de nog blijvende resttijd tot aan het einde van het ideale kookverloop laten aangeven.

Druk de toets **Weergave van de resttijd** in.

Door de toets aan te klikken, kan tussen **richttijd** en **resttijd** worden omgeschakeld.



MySCC - Instellingen

Andere basisinstellingen, zoals de helderheid van de display, het aantal inschuifplaatsen, de houdtijd, etc. vindt u ook in het menu **Instellingen**.

Neem hiervoor de volgende stappen in acht:

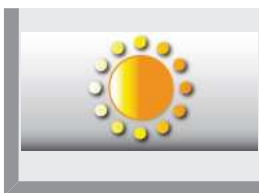
Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets Instellingen in.

Temperatuureenheid



Druk de toets **Temperatuureenheid** in om weergave in Celsius of Fahrenheit te kiezen. Bevestig uw keuze door op het scrollwiel te drukken.

Helderheid display



Druk de toets **Helderheid display** in en stel de helderheid in diverse gradaties met het scrollwiel in.



Uitlooptijd van de condensatiekap



Druk de toets **uitlooptijd van de condensatiekap** in de stel de betreffende uitlooptijd (1 min. – 30 min.) in met het scrollwiel.

Bordengewicht à la carte



Druk de toets **Bordengewicht à la carte** in en stel het gewicht van het lege bord in met het scrollwiel (tot 700 g, 700-899 g, 900-1099 g, meer dan 1100 g).

Bordengewicht banket



Druk de toets **Bordengewicht banket** in en stel het gewicht van het lege bord in met het scrollwiel (tot 700 g, 700-899 g, 900-1099 g, meer dan 1100 g).

Aantal inschuifrekken



Druk de toets **Aantal inschuifrekken** in en stel het betreffende aantal voor iLC (1-10) in met het scrollwiel.

Volgorde inschuifrekken



Druk de toets **Volgorde inschuifrekken** in en stel het betreffende aantal voor iLC (1-10) in met het scrollwiel.

Houdtijd klimaat



Druk de toets **Houdtijd klimaat** in en stel met het scrollwiel in hoe lang het klimaat (temperatuur en vochtigheidsgraad) in de ovenruimte constant moet blijven wanneer u tijdens iLC geen gerechten bereidt.



MySCC - Akoestisch systeem

U kunt de akoestische signalen (type, volume, tijdsduur, etc.) van het apparaat op uw individuele wensen afstemmen.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets Akoestisch systeem in. .

De volgende instellingen kunnen aangepast worden:

Totale geluidssterkte



Druk de toets **Totale geluidssterkte** in en stel de totale geluidssterkte (0% – 100%) met het scrollwiel in.

Toetstoon



Druk de toets **Toetstoon** in en stel de toetstoon (aan, uit) met het scrollwiel in.

Volume toetstoon



Druk de toets **Volume toetstoon** in en stel het volume (0% – 100%) met het scrollwiel in.



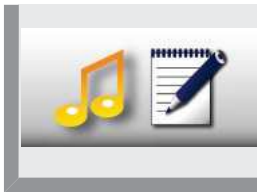
MySCC - Akoestisch systeem

Oproep tot laden



Druk de toets **Oproep tot laden** en stel de melodie, het volume, de duur en de interval volgens uw individuele wensen in voor de oproep tot laden of een andere handeling.

Einde programma



Druk de toets **Einde programma** en stel de melodie, het volume, de duur en de interval volgens uw individuele wensen in voor het signaal dat een programma klaar is.

Einde bereidingstijd



Druk de toets **Einde bereidingstijd** en stel de melodie, het volume, de duur en de interval volgens uw individuele wensen in voor het signaal dat de bereidingstijd voorbij is.

Procesonderbreking/fout vastgesteld



Druk de toets **Procesonderbreking/fout vastgesteld** in en stel de melodie, het volume, de duur en de interval volgens uw individuele wensen in voor het signaal dat een proces afgebroken of fout is.

Fabrieksinstelling akoestisch systeem



Druk de toets **Fabrieksinstelling akoestisch systeem** in om alle instellingen voor het geluid terug te zetten op de fabrieksinstelling.



MySCC - Systeembeheer

De HACCP-data worden voor een periode van 10 dagen opgeslagen en kunnen desgewenst via de USB-interface geëxporteerd worden. Om ze permanent op te slaan, kunt u de instructies volgen.

Download van HACCP-data

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Plaats de USB-stick in de interface onder het bedieningspaneel.
2		Druk de MySCC - toets in.
3		Druk de toets Systeembeheer in.
4		Druk de toets Downloaden HACCP-data in.
5		Druk op het eerste veld met datum en tijd en stel met het scrollwiel de gewenste begindatum van de data in. Druk op het tweede veld met datum en tijd en stel met het scrollwiel de gewenste einddatum van de data in.



MySCC - Systeembeheer

Stap	Info/toets	Beschrijving
6		Door de toets in te drukken, begint u met de download. Als deze voltooid is, wordt de USB-stick aangevinkt.



De volgende data worden geprotocolleerd:

- Charge-nr.
- Tijd
- Naam gaarprogramma
- Temperatuur ovenruimte
- Kerntemperatuur
- Deur open/dicht
- Modusverandering
- CleanJet[®] +care-reiniging
- Aansluiting energie-optimaliseringsinstallatie
- 1/2 Energie



Downloaden servicedata

Op het serviceniveau kunt u de servicedata, zoals het type apparaat of de actuele versie van de software, oproepen.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Plaats de USB-stick in de interface onder het bedieningspaneel.
2		Druk de MySCC -toets in.
3		Druk de toets Systeembeheer in.
4		Druk de toets Downloaden servicedata in. De servicedata worden op de USB-stick opgeslagen.



MySCC - Systeembeheer

Programma downloaden, programma uploaden, alle programma's wissen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Plaats de USB-stick in de interface onder het bedieningspaneel.
2		Druk de MySCC -toets in.
3		Druk de toets Systeembeheer in.

Programma downloaden



Druk de toets **Programma downloaden** in. De gaarprogramma's worden op de USB-stick opgeslagen.



Voor het downloaden van gaarprogramma's op USB-sticks moet er rekening mee worden gehouden dat voor elk apparaat een eigen USB-stick nodig is.



Programma uploaden



Druk de toets **Programma uploaden in**. De gaarprogramma's worden van de USB-stick naar het apparaat gekopieerd.

Alle programma's wissen



Druk de toets **Alle programma's wissen** twee keer in om alle zelf aangelegde programma's, processen en groepen uit de programmeermodus te wissen.



De winkelmandjes worden niet gewist. De winkelmandjes kunt u alleen in de programmeermodus of afzonderlijk met de wistoets verwijderen.



MySCC - Systeembeheer

U kunt in het menu **MyDisplay** profielen aanmaken. Hier kunt u de user interface van uw apparaat geheel naar uw wensen inrichten en als een specifiek profiel opslaan.

Profiel downloaden

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Plaats de USB-stick in de interface onder het bedieningspaneel.
2		Druk de MySCC -toets in.
3		Druk de toets Profil downloaden in om profielen van het apparaat naar de USB-stick te kopiëren.



Profiel uploaden

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Plaats de USB-stick in de interface onder het bedieningspaneel.
2		Druk de MySCC -toets in.
3		Druk de toets Profil uploaden in om profielen van de USB-stick naar het apparaat te kopiëren.



MySCC - Systeembeheer

Afbeeldingen downloaden, afbeeldingen uploaden, afbeeldingen wissen

U kunt via de geïntegreerde USB-interface eigen afbeeldingen van uw gerechten in de programmeermodus beheren. De betreffende afbeeldingen moeten voor gebruik op het apparaat in een speciaal bestandsformaat worden opgeslagen. Op www.club-rational.com vindt u een eenvoudige oplossing voor de bewerking van uw afbeeldingen. Registratie bij ClubRATIONAL en het gebruik van de functie is kosteloos. Volg de instructies voor ClubRATIONAL op de homepage van de producent (**www.rational-online.com**). Daarna doet u de USB-stick met de opgeslagen afbeeldingen in uw apparaat en gebruikt u de betreffende functie om uw afbeeldingen op te slaan en te wissen als volgt.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Plaats de USB-stick in de interface onder het bedieningspaneel.
2		Druk de MySCC -toets in.
3		Druk de toets Systeembeheer in.



Afbeeldingen downloaden



Druk de toets **Afbeeldingen downloaden** in om de afbeeldingen van eigen gerechten van het apparaat naar de USB-stick te kopiëren.

Afbeeldingen uploaden



Druk de toets **Afbeeldingen uploaden** in om de afbeeldingen van de USB-stick in de programmeermodus als afbeeldingen van gerechten op te slaan.

Alle eigen afbeeldingen wissen



Druk de toets **Alle eigen afbeeldingen wissen** in om alle eigen afbeeldingen van gerechten uit de programmeermodus te wissen.



IP-adressen

Hier hebt u de mogelijkheid om het IP-adres, de IP-Gateway en het IP-netmasker van uw apparaat te laten aantonen en ze te veranderen.



Druk de toets **IP-adres** in en voer uw IP-adres in.



Druk de toets **IP-Gateway** in en voer uw gateway-adres in.



Druk de toets **IP-netmasker** in en voer uw netmasker-adres in.



Halve energie

Het verbruik van de verwarming bij elektrische apparatuur wordt met 50% gereduceerd (bijv. uitvoering 10x1/1 GN van 18 kW naar 9 kW). Niet beschikbaar in iCookingControl!

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies een handmatige modus, bijv. hete lucht.
2		Druk de MySCC -toets in.
3		Druk de toets voor het menupunt MyEnergy in.
4		Druk de toets Halve energie in.
5		'E/2' (halve energie) verschijnt in het display.



Automatisch dimmen

Met behulp van Automatisch dimmen wordt de helderheid van het display automatisch verlaagd als het apparaat niet wordt gebruikt.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt MyEnergy in.
3		Druk de toets Automatisch dimmen in en stel het aantal minuten in waarna het display minder helder moet worden (1 min. - 30 min.).



Verlichting ovenruimte

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt MyEnergy in.
3		Om de verlichting van de ovenruimte in of uit te schakelen, drukt u de toets Verlichting ovenruimte in.



Houdtijd klimaat

Met de instelling **Houdtijd klimaat** in het menupunt **MyEnergy** kunt u de ingestelde houdtijd van het klimaat in de ovenruimte wijzigen. Het vasthouden van het ideale klimaat in de ovenruimte is in de iLC-modus mogelijk wanneer u geen gerechten bereidt. Het klimaat kan tussen 10 en 120 minuten constant worden gehouden. Op die manier kunnen gerechten zonder eventueel voorverwarmen in de ovenruimte worden gezet.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt MyEnergy in.
3		Druk de toets Houdtijd klimaat in en stel de houdtijd van het klimaat in de ovenruimte in (10 min. - 120 min.).



MySCC - MyEnergy

Houdtijd laden

Met behulp van deze functie kan de houdtijd bij gaarprocessen in iCookingControl na een oproep tot laden van maximaal 10 minuten willekeurig worden verminderd. Het gaarproces wordt automatisch stopgezet als de oven na de gekozen tijd nog niet geladen is.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt MyEnergy in.
3		Druk de toets Houdtijd klimaat in en stel de houdtijd van het klimaat in de ovenruimte in (10 min. - 120 min.).

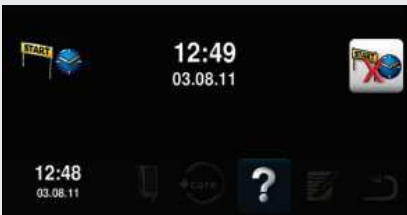


MySCC - Expert-instellingen

Voorgeprogrammeerde starttijd

U kunt uw apparaat automatisch laten starten.

Let op! We wijzen u er op dat het langdurig bewaren van levensmiddelen in een ongekoelde of niet-verwarmde ovenruimte uit hygiënisch oogpunt uiterst bedenkelijk is.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets Instellingen in.
3		Druk de toets Voorgeprogrammeerde starttijd in en stel de gewenste dag en het gewenste tijdstip in.
4		Kies een bepaalde modus, bijv. Bijgerechten gegratineerde aardappelen en voer de gewenste instelling uit.
5		De starttijd is ingeschakeld. De display wordt verduisterd en alleen de starttijd en de toets om de starttijd te annuleren worden nog prominent op de display weergegeven.

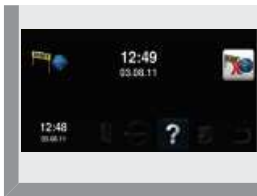


MySCC - Expert-instellingen



- De deur van de ovenruimte moet gesloten zijn.
- De verlichting van de ovenruimte gaat uit als de starttijd is ingeschakeld.
- Het voorverwarmen wordt overgeslagen bij bediening met starttijd.
- De starttijd wordt niet gewist door het AAN/UIT-schakelen van het apparaat. Bij een ingeschakelde starttijd kan alleen de hulpfunctie "?" van het apparaat geselecteerd worden.

Deactiveren starttijd



Om de starttijd te deactiveren, houdt u de toets Annuleren 2 seconden lang ingedrukt.



Recordmodus

Met deze functie kan een vaak gebruikte toepassing op basis van de kerntemperatuur in iCookingControl veranderd worden in een toepassing op basis van tijd, zodat geen kernthermometer meer hoeft te worden geplaatst.

Voor sensibele producten met kerntemperaturen onder 75°C die een nauwlettende gaartemperatuur hebben, mag deze functie niet gebruikt worden. Hiertoe behoren roze gebraden gevogelte en vlees.

Tot de absolute basisvoorwaarden voor het gebruik van de expertfunctie behoren:

- Hoog gestandaardiseerd basisproduct
- Identieke uitgangstemperatuur bij het opnemen en afspelen
- Hetzelfde kaliber (productgewicht en -dikte)
- Hetzelfde aantal producten per inschuifrek
- Gebruik van uniform en identiek toebehoren bij het opnemen en afspelen

Deze voorwaarden moeten bij elke toepassing van de Recordmodus beslist worden nageleefd.

De opgenomen instellingen kunnen uitsluitend voor hetzelfde type apparaat worden gebruikt. Overdracht naar kleinere of grotere apparaten is derhalve uitgesloten.

Bij de Expertfunctie kunt u gebruikmaken van de volgende toepassingen:

Modus

Vlees, vis
Gevogelte

Gaarproces

Braden, grillen, gepaneerde
levensmiddelen
Kort bakken, kip, grillen



MySCC - Expertinstelling

Zo functioneert het:

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt Expertinstelling in.
3		Druk de toets Recordmodus in.
4		Voer de naam voor het tijdgestuurde gaarproces in.
5		Kies de gewenste toepassing in iCookingControl.



MySCC - Expertinstelling

Stap	Info/toets	Beschrijving
6		Na het voorverwarmen net als gewoonlijk laden en bereiden.
7		Bij de oproep om uit te laden, moet het resultaat van de bereiding worden bevestigd (groen haakje) om het opgenomen gaarproces op te slaan of te verwerpen (rood kruisje).



Let erop dat u bij deze functie uitsluitend gestandaardiseerde producten van hetzelfde kaliber en met dezelfde uitgangstemperatuur gebruikt. Bovendien zijn opgeslagen ideale gaarprocessen altijd uitsluitend geschikt voor het type apparaat waarmee ze zijn aangemaakt. Toepassing in een apparaat met een andere afmeting is niet mogelijk.

Wanneer HACCP-data worden gedocumenteerd, is het raadzaam de betreffende toepassing in iCookingControl te gebruiken zonder daarbij de Recordmodus te benutten.

Let erop dat het afhankelijk van de geldende wettelijke bepalingen nodig kan zijn om voor het serveren van de gerechten de kerntemperatuur te controleren.



MySCC - Expertinstelling

Record-programma oproepen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de toets in het startvenster.
2		Stel het filter in op Programma's .
3		Kies het gewenste programma. Na de keuze begint het programma meteen voor te verwarmen.



Het is niet nodig om de kernthermometer te gebruiken.



Verplichte reiniging

De verplichte reiniging roept de gebruiker van het apparaat na verloop van een bepaalde tijd op het apparaat te reinigen. Wanneer de oproep tot reiniging verschijnt, is het apparaat pas weer te gebruiken nadat de reiniging is uitgevoerd. Gebruik de functie Verplichte reiniging om het navolgen van bepaalde voorschriften voor de reiniging en hygiëne ook bij ploegendiensten te garanderen.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt Expertinstelling in.
3		Druk de toets Verplichte reiniging in.
4		Druk de toets In-/uitschakelen verplichte reiniging in om de verplichte reiniging in of uit te schakelen. De weergave van de toets geeft aan dat de verplichte reiniging is ingeschakeld.
5		Druk de toets Tijd tot reinigungsoproep in en stel de tijd (uur) in waarna de oproep tot reinigen moet verschijnen.
6		Druk de toets Vertragingstijd van de verplichte reiniging in en stel in met hoeveel uur de reiniging na de oproep uitgesteld kan worden.



MySCC - Expertinstelling



Next
Cleaning
15:00



U herkent een ingeschakelde verplichte reiniging ook aan de vermelde tijd tot de volgende reiniging in het display.



MySCC - Expertinstelling

Kerntemperatuur beperken

Met de functie Kerntemperatuur beperken' kunt u zowel in de handmatige modus als in de iCookingModus voor gevogelte, vlees, vis en iLevelControl de minimale en maximale kerntemperatuur van de te bereiden etenswaren beperken.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt Expertinstelling in.
3		Druk de toets Kerntemperatuur beperken in.

Globale kerntemperatuur beperken



Druk de toets **Minimale kerntemperatuur** in en stel de globale, minimale kerntemperatuur in.



Druk de toets **Maximale kerntemperatuur** in en stel de globale, maximale kerntemperatuur in.



Globale kerntemperatuur gevogelte beperken



Druk de toets **Minimale kerntemperatuur** in en stel de minimale kerntemperatuur voor gevogelte in.



Druk de toets **Maximale kerntemperatuur** in en stel de maximale kerntemperatuur voor gevogelte in.

Globale kerntemperatuur vlees beperken



Druk de toets **Minimale kerntemperatuur** in en stel de minimale kerntemperatuur voor vlees in.



Druk de toets **Maximale kerntemperatuur** in en stel de maximale kerntemperatuur voor vlees in.

Globale kerntemperatuur vis beperken



Druk de toets **Minimale kerntemperatuur** in en stel de minimale kerntemperatuur voor vis in.



Druk de toets **Maximale kerntemperatuur** in en stel de maximale kerntemperatuur voor vis in.



Kerntemperatuur Finishing beperken



Druk de toets **Minimale kerntemperatuur** in en stel de minimale kerntemperatuur voor de Finishing in.



Druk de toets **Maximale kerntemperatuur** in en stel de maximale kerntemperatuur voor de Finishing in.

Fabrieksinstelling kerntemperatuur



Door de toets **Fabrieksinstelling kerntemperatuur** in te drukken, kunt u de fabrieksinstelling weer instellen.



Als de functie 'Maximale kerntemperatuur' geactiveerd is en als de ingestelde maximale waarde van de kerntemperatuur lager is dan 75°C (167°F), is er een risico dat levensmiddelen (bijv. gevogelte) niet op een hygiënisch verantwoorde manier bereid worden.



MySCC - Expertinstelling

Meldingen

Hier hebt u de mogelijkheid om de meldingen van iCookingControl in de Dialogue Cockpit uit te schakelen.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt Expertinstelling in.
3		Druk de toets Meldingen in.

iLC Messenger



Druk de toets **iLC Messenger** in en activeer of deactiveer de iLC Messenger meldingen in de iLC-modus.

iCC Messenger



Druk de toets **iCC Messenger** in en activeer of deactiveer de iCC Messenger meldingen in de Dialogue Cockpit.



MySCC - Expertinstelling

Aankondiging Dialogue Cockpit



Druk de toets **Dialogue Cockpit Aankondiging** in en activeer of deactiveer de iCC Messenger meldingen.



MySCC - Expertinstelling

Bewaking van de openingstijd van de deur tijdens het laden en bereiden

Deze functie is bestemd om het openen van de deur te controleren in de iCookingControl en iLevelControl.

Wanneer de deur te lang open is, wordt dit aangegeven met een akoestisch signaal en een melding op het display.

De controlefunctie is na het laden tijdens het gehele bereidingsproces actief en is in drie fases individueel in te stellen, zoals hieronder wordt toegelicht.

Fase 1 en 2 geven aan dat de deur van de oven openstaat en dat de kwaliteit van het product hierdoor mogelijk nadelig wordt beïnvloed.

Fase 3 is alleen beschikbaar in iCookingControl.



Controleer uw product wanneer fase 2 is bereikt.

Wanneer de deur geopend blijft totdat fase 3 is bereikt, wordt het bereidingsproces afgebroken.

Via MySCC kunt u de instellingen met behulp van de volgende stappen wijzigen:

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Door de toets in te drukken komt u in het menupunt Expertinstelling .



Waarschuwingen bij het laden



Druk de **toets 1e Waarschuwing laden in: Deur sluiten** en stel met het scrollwiel de tijd tot een waarschuwing wordt gegeven in of uit (5 sec. – 180 sec.; off).



Druk de **toets 2e Waarschuwing laden in: Product controleren** en stel met het scrollwiel de tijd tot een waarschuwing wordt gegeven in of uit (5 sec. – 180 sec.; off).



Druk de **toets 3e Waarschuwing laden in: Proces afgebroken** en stel met het scrollwiel de tijd tot een waarschuwing over het afgebroken bereidingsproces wordt gegeven in of uit (5 sec. – 180 sec.; off).

Waarschuwingen bij de bereiding



Druk de **toets 1e Waarschuwing bereiding in: Deur sluiten** en stel met het scrollwiel de tijd tot een waarschuwing wordt gegeven in of uit (5 sec. – 180 sec.; off).



Druk de **toets 2e Waarschuwing bereiding in: Product controleren** en stel met het scrollwiel de tijd tot een waarschuwing wordt gegeven in of uit (5 sec. – 180 sec.; off).



Druk de **toets 3e Waarschuwing bereiding in: Proces afgebroken** en stel met het scrollwiel de tijd tot een waarschuwing over het afgebroken bereidingsproces wordt gegeven in of uit (5 sec. – 180 sec.; off).



MySCC - MyDisplay

Configureer uw display en toegangsrechten met de functie **MyDisplay** en sla de aangelegde configuratie onder een **profiel** op.

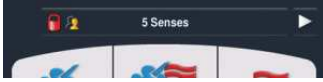
U kunt deze configuraties telkens opnieuw oproepen door het betreffende profiel te kiezen. Bovendien kunt u het gebruik ervan beperken, bijv. door alleen maar zelf opgeslagen gaarprocessen toegankelijk te maken voor de betreffende gebruiker.

Profiel activeren/veranderen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC- toets in.
2		Door de toets in te drukken komt u in het menupunt MyDisplay .
3		Druk de toets Profiel activeren in om met het scrollwiel naar de weergave van het betreffende profiel te gaan. Wanneer u in een eerder stadium een wachtwoord aan het profiel hebt gegeven, moet u dit nu invoeren.



MySCC - MyDisplay



Daarnaast kunt u via het startscherm toegang krijgen tot de verschillende profielen. Daarvoor kunt u drukken op de pijl rechtsboven aan de rand van het display.

Of druk op de balk aan de bovenrand van het display. Zodra deze rood knippert, kunt u met het scrollwiel tussen de verschillende profielen heen en weer gaan.



U kunt uw profiel met een wachtwoord beveiligen. Alleen met dit wachtwoord is het beveiligde profiel te deactiveren. Zorg dat u het wachtwoord niet kwijtraakt. Wie het wachtwoord heeft vergeten, kan MyDisplay niet meer deactiveren. Neem in dat geval contact op met Customer Service.

Profiel uploaden



Druk de toets **Profiel uploaden** in om profielen van de USB-stick naar het apparaat te kopiëren. Doe de USB-stick in het apparaat voordat u de toets indrukt.

Profiel downloaden



Druk de toets **Profiel downloaden** in om profielen van het apparaat naar de USB-stick te kopiëren. Doe de USB-stick in het apparaat voordat u de toets indrukt.



Profiel bewerken



Druk de toets **Profiel bewerken** in om het profiel te bewerken.
U kunt nu de volgende instellingen uitvoeren:



Druk de toets **Profiel benoemen in.** Nu kunt u de naam van het profiel wijzigen.



Druk de toets **Wachtwoord verstrekken** in en voer daarna een wachtwoord in waarmee u uw profiel kunt beveiligen.



Druk de toets **Volgorde** in en stel daarna met het scrollwiel de volgorde van dit profiel van 1 tot 5 in.

De volgorde bepaalt hoe belangrijk het profiel is in vergelijking met andere profielen op uw apparaat.

Met 5 is het belangrijkste en met 1 het minst belangrijke profiel aangegeven. Dit betekent dat alle profielen die een kwalificatie van 1 tot 4 hebben minder belangrijk zijn dan het profiel met nummer 5.

Dit leidt ertoe dat u ondanks de beveiliging met een wachtwoord geen wachtwoord hoeft in te voeren wanneer u van een belangrijker profiel (bijv. rang 5) wilt overstappen naar een minder belangrijk profiel (bijv. rang 3).

Maar wanneer u van een profiel met een lagere rang wilt overstappen naar een belangrijker profiel, moet u altijd een wachtwoord invoeren als deze functie geactiveerd is.



Druk de toets **Profiel wissen in.** Nu kan het geselecteerde profiel gewist worden.



De configuratie van het display en de toegangsrechten kunt u nu via het profiel van de systeembeheerder (met de naam '5 Senses') uitvoeren. Dit profiel is voorgeprogrammeerd en kan niet gewist worden.

Alle andere profielen kunnen gewist worden.



Daarnaast kunt u ook nog de volgende instellingen uitvoeren om het profiel individueel aan uw wensen aan te passen.

Weergave startvenster

**Handmatige modi:**

Door deze toets in te drukken, bepaalt u of de handmatige modi moeten verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Gevogelte:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus gevogelte moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Vlees:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus vlees moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Vis:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus vis moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Eiergerechten:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus eiergerechten moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Bijgerechten:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus bijgerechten moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Bakproducten:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus bakproducten moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Modus Finishing:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de modus finishing moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

**Top 10:**

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de tien meest gebruikte toepassingen via de iCc-toets moeten verschijnen in het startvenster van dit profiel.



MySCC - MyDisplay



Programmeermodus:

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de programmeermodus moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.



iLevelControl:

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de iLC-modus moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.



Efficient CareControl:

door deze toets in te drukken, bepaalt u of de reinigingsmodus moet verschijnen in het startvenster van dit profiel.

MySCC



Alle items behalve de bookmarks verbergen:

door deze toets in te drukken, kunt u instellen dat in MySCC alleen nog bookmarks kunnen worden gekozen.



Bookmarks voor dit profiel bewerken:

door deze toets in te drukken, bepaalt u welke bookmarks in dit profiel bij MySCC moeten worden opgeslagen.



Toewijzen van rechten



Weergave afbeelding/lijst:
kies hier of de programma's in de programmeermodus weergegeven worden als afbeeldingen of in een lijst.



Wijziging weergave afbeelding/lijst:
hier kunt u kiezen of voor dit profiel in de programmeermodus overgestapt moet worden van de weergave als afbeelding naar weergave als lijst.



Filter weergave als lijst:
hier bepaalt u of voor dit profiel in de programmeermodus het filter bij de weergave als lijst moet worden gebruikt.



Programma's maken, bewerken en wissen:
kies hier of voor dit profiel in de programmeermodus programma's nieuw gemaakt, gewijzigd, gewist of verborgen kunnen worden.



Zoomfactor:
hier kunt u de zoomfactor voor de weergave van de afbeelding in dit profiel vastleggen.



Filter:
stel hier het filter in voor de programmeermodus van dit profiel.



Sortering:
kies hier volgens welk kenmerk de lijst van programma's voor dit profiel moet worden gesorteerd.



Parameters bereiding:
hier kunt u voor dit profiel kiezen of u de parameters voor de bereiding moet kunnen instellen (bedienbaar), of ze alleen zichtbaar of helemaal niet zichtbaar moeten zijn.



Dialogue Cockpit:
schakel hier de Dialogue Cockpit voor dit profiel in of uit.



Efficient CareControl



Spoelen zonder tabs:
kies of het programma
Spoelen zonder tabs
gekozen moet worden.



Spoelen met naglans:
kies of het programma
Spoelen met naglans
gekozen moet worden.



Tussenreiniging:
kies of het programma
Tussenreiniging gekozen
moet worden.



Spaar:
kies of het programma
Spaar gekozen moet
worden.



Medium:
kies of het programma
Medium gekozen moet
worden.

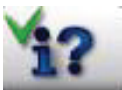


Sterk:
kies of het programma Sterk
gekozen moet worden.



Snel:
kies of het programma Snel
gekozen moet worden.

Extra functie



Infotoets/Hulp:
De toetsen Info en Hulp
worden verborgen.



**Indexstructuur van de
programmagroep:**
druk deze toets in om de
indexstructuur van een
programmagroep weer te
geven.



Tekst kopregel:
sla een naam op die wordt
weergegeven tijdens een
ideaal kookproces (bijv.
middag).

Nieuw profiel toevoegen



MySCC - MyDisplay



Druk de toets **Nieuw profiel toevoegen** in om een nieuw profiel aan te leggen.



U kunt naast het profiel van de systeembeheerder '5 Senses' nog 10 andere profielen toevoegen.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld

In het volgende voorbeeld worden u de mogelijkheden getoond hoe u uw profielen met behulp van MyDisplay individueel kunt vormgeven.



Roep via het startscherm de programmeermodus op.



Druk de betreffende toets in om in de programmeermodus te komen.



In de programmeermodus kunt u de groepen via het filter oproepen. Er kunnen programma's worden toegewezen aan een groep. Op die manier kan door een groep op te roepen gebruik gemaakt worden van alle toegewezen programma's.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Druk de toets in om een nieuwe groep aan te leggen.



Geef uw groep een naam. Bijvoorbeeld 'Bakkerij'. Bevestig dit met een groen haakje.



Ga via het filter van de groepen weer terug naar de programma's.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Ga met het centrale scrollwiel naar het programma dat u wilt bewerken.



Druk de toets in om het programma te bewerken.



U kunt het programma vervolgens individueel aanpassen.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Druk de toets in om het programma te voorzien van een afbeelding.



Voeg de gewenste afbeelding toe.



Druk de toets in om het programma aan een groep toe te wijzen.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Kies uw groep uit.
Bijvoorbeeld de groep
'Bakkerij'.



Druk twee keer op de toets
Opslaan.
Herhaal deze handelwijze
voor andere programma's,
zoals brood, kwarktaart,
cupcake, krakeling of
broodjes.



Wanneer u al uw
programma's hebt
aangelegd, kunt u uw
profiel in de volgende stap
bewerken.



Druk de betreffende toets in
om met de bewerking van uw
profiel te kunnen beginnen.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Hier ziet u een overzicht van uw profielen.



Druk de toets in om een nieuwe profiel toe te voegen.



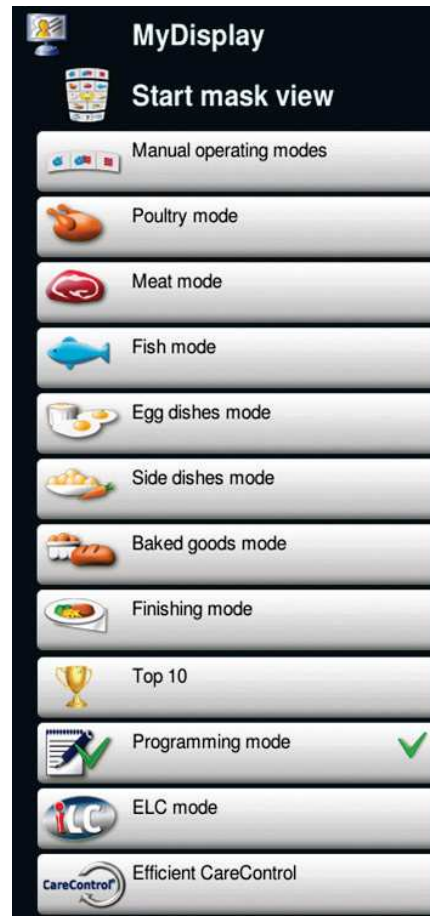
Het nieuw toegevoegde profiel kan nu worden bewerkt.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Verander de naam van uw profiel (bijv. in 'Bakkerij'), leg een wachtwoord vast en stel een volgorde in. De volgorde bepaalt hoe belangrijk het profiel is in vergelijking met andere profielen op uw apparaat. Dit leidt ertoe dat u ondanks de beveiliging met een wachtwoord geen wachtwoord hoeft in te voeren wanneer u van een belangrijker profiel wilt overstappen naar een minder belangrijk profiel. Maar wanneer u van een profiel met een lagere rang wilt overstappen naar een belangrijker profiel, moet u altijd een wachtwoord invoeren als deze functie geactiveerd is.



Pas het startvenster aan uw wensen aan. U maakt bijvoorbeeld alle menupunten inactief, behalve de programmeermodus. Het groene haakje geeft aan dat het menupunt geselecteerd is.



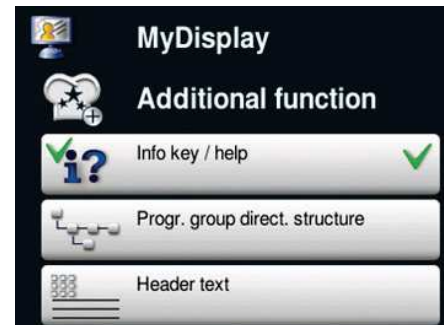
Kies hier wat in dit profiel via MySCC ingesteld moet kunnen worden. Bijvoorbeeld dat alleen maar de bookmarks kunnen worden gekozen.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Stel in welke reinigingsprogramma's gebruikt mogen worden. Bijvoorbeeld alleen medium en sterke reiniging.



Kies ten slotte nog de Expertinstellingen. Bijvoorbeeld dat alleen de toetsen Info en Hulp beschikbaar zijn om het online handboek op te kunnen roepen.

Hier stelt u in hoe de weergave van de programmeermodus er precies uit moet zien. U kunt bijvoorbeeld instellen

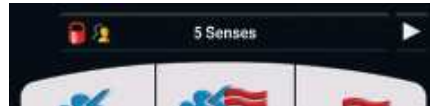
- Weergave afbeeldingen
- Veranderen van afbeeldingen naar lijsten uit
- Filters uit
- Bewerking van de programma's uit
- Zoomfactor automatisch
- Voorprogrammering van het filter op groepen
- Sortering automatisch
- Parameters voor de bereiding zichtbaar maar onveranderlijk
- Dialogue Cockpit zichtbaar
- Groep 'Bakkerij' zichtbaar



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



Druk de toets in om op het startscherm te komen.



In de bovenste balk kunt u tussen de profielen heen en weer gaan.



Ga naar uw nieuw aangelegde profiel 'Bakkerij'.



MySCC - MyDisplay - Voorbeeld



U mag alleen deze weergave zien. Dat werd namelijk in de vorige stappen ingesteld. De gebruiker kan hier één van de weergegeven toepassingen kiezen.



Druk de toets in als u weer naar een ander profiel wilt gaan.



Hier kunt u weer naar het profiel '5 Senses' gaan.



Voer nu het wachtwoord in om weer terug te kunnen keren naar het startvenster.

Het voorbeeld is voltooid.



MySCC - Service

Op het niveau Service kunt u gegevens zoals het type apparaat, de actuele versie van de software of de telefoonnummers van hotlines oproepen.

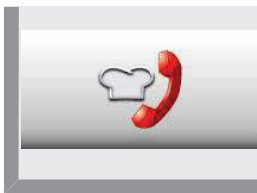
Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Druk de MySCC -toets in.
2		Druk de toets voor het menupunt Service in.

Informatie over het type apparaat/software



Druk de toets **Informatie over het type apparaat/software** in voor informatie over het type apparaat en de versie van de software.

Chefline



Druk de toets **Hotline-kok** om de Chef-Hotline weer te geven.

Service-Hotline



Druk de toets **Service-Hotline** om de Service-Hotline weer te geven.

Om de uitwisseling van gegevens met onze software, het KitchenManagement System, mogelijk te maken, moet het SelfCookingCenter® 5 Senses in een homogeen netwerk geïntegreerd worden. In dit netwerk is ook de pc opgenomen waarop het KitchenManagement System geïnstalleerd is.

Daarbij is het volgende van belang:

- Het SelfCookingCenter® 5 Senses is standaard uitgerust met een netwerkkaart
- Daarnaast moet het met de optie Ethernet-interface uitgerust, dan wel uitgebreid worden
- IP-adres, subnetmask en een gateway moeten op het apparaat ingesteld worden
- Vervolgens kan het SelfCookingCenter® 5 Senses net als een pc aan het netwerk worden aangesloten.

Wanneer dit gebeurd is, kunt u vanaf een pc in hetzelfde netwerk de verbinding testen met behulp van PING.



Het apparaat kan aan het netwerk worden aangesloten via een:

- WLAN-router
- Powerline-adapter
- Access-Point

Onderhoud van het luchtfilter

Tafelapparatuur type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN en 10 x 2/1 GN:

Maak het luchtfilter los door het frame bij de twee geruwde punten in te drukken. Kantel het filter naar onderen toe weg en trek het compleet van het apparaat af.

Reinig het luchtfilter in de afwasmachine (geen CleanJet® !) en laat het vervolgens drogen. Als het luchtfilter na de reiniging nog helemaal plakkerig en vervuild blijft, moet het worden vervangen.

Zet het luchtfilter eerst met de achterste haken in de gaten in de onderkant van het apparaat en vergrendel het vervolgens door aandrukken van onderen naar boven (omgekeerd als bij de verwijdering ervan).

Luchtfilter nr.: 40.03.461

Staande apparatuur type 20 x 1/1 GN en 20 x 2/1 GN:

Neem voor het vervangen van de luchtfilters van de staande apparatuur 20 x 1/1 GN en 20 x 2/1 GN contact op met uw servicepartner!



Vervangen van het deurrubber

Het deurrubber bevindt zich in een sleuf van de bereidingsruimte.

- Trek het oude rubber uit de sleuf.
- Geleiderail reinigen.
- Het nieuwe rubber in de sleuf steken (klemlippen met zeepwater bevochtigen).
- Het rechthoekige gedeelte van het rubber moet volledig in de bevestigingssleuf steken.



Deurrubbers:

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

Halogeenlamp vervangen

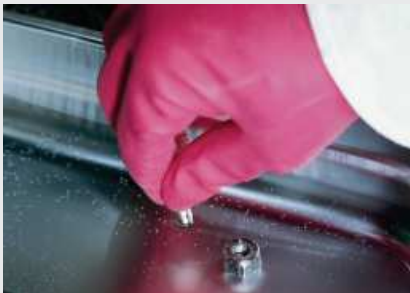
Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact!

- De afvoer in de bereidingsruimte afdekken.
- Het kapje met glas en afdichtrubber verwijderen.
- Halogeengloeilamp vervangen (nr.: 3024.0201, de gloeilamp niet met de vingers aanraken).
- Kapje eveneens vervangen (nr.: 40.00.094).
- Het kapje met glas en afdichtrubbers vastschroeven.



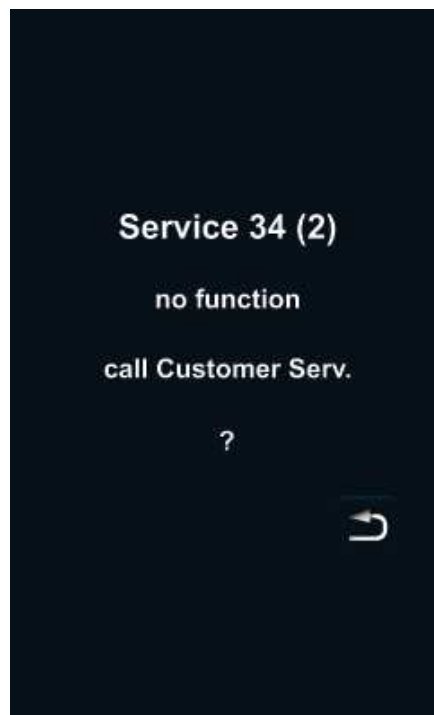
Ontkalken sproeikop bevochtiging

Controleer maandelijks de sproeikop van de bevochtiging op kalkresten.

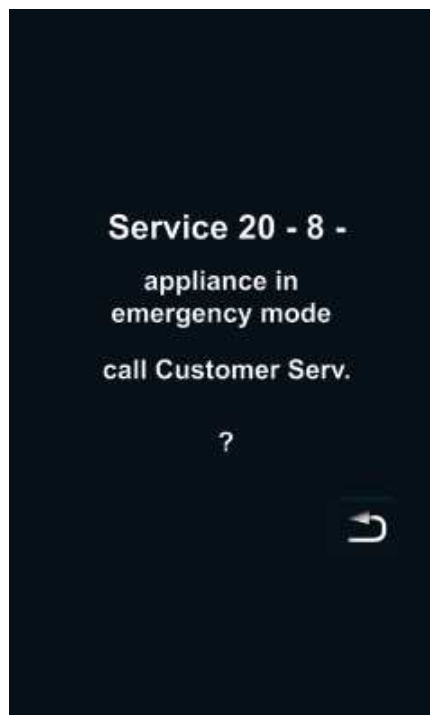
Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Apparaat uitschakelen
2		Draai het inhangrek en de luchtgeleidingsplaat naar het midden.
3		Draai de wartel van de sproeikop los (linksom draaien - steeksleutelmaat 15)
		Waarschuwing! <i>Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!</i> <i>Draag altijd: beschermende kleding, veiligheidsbril, werkhandschoenen, gezichtsbescherming.</i> <i>De sproeikop van de bevochtiger grondig met water schoonspoelen.</i>
4		De sproeikop in het ontkalkingsmiddel leggen en laten inwerken (sproeikop van de bevochtiger moet kalkvrij zijn)

Stap	Info/toets	Beschrijving
5		De montage geschiedt in omgekeerde volgorde - let op de inbouwpositie van de sproeikop.

Displaymeldingen storing algemeen



Indien er aan uw apparaat storingen ontstaan, worden deze op de display weergegeven. Zie het telefoonnummer om snel contact op te nemen met uw klantenservice.



Storingen, waarbij het apparaat verder voor de bereiding van gerechten kan worden gebruikt, kunnen door het indrukken van de toets worden onderdrukt.

Gelieve de voorgestelde maatregel bij de storing in de hiernavolgende tabel in acht te nemen.

Storingsmelding	Wanneer en hoe	Maatregelen
Service 10	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Kan met “terugtoets” weggedrukt worden. Apparaat kan gewoon worden gebruikt. Waarschuw de servicedienst!
Service 11	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Kan met “terugtoets” weggedrukt worden. Apparaat kan gewoon worden gebruikt. Waarschuw de servicedienst!
Service 12	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Kan met “terugtoets” weggedrukt worden. Apparaat kan gewoon worden gebruikt. Waarschuw de servicedienst!
Service 14	Bij het inschakelen gedurende 30 seconden.	Kan met “terugtoets” weggedrukt worden. Het apparaat kan alleen met de functie 'Hete lucht' worden gebruikt. Waarschuw de servicedienst!
Service 20	Weergave gedurende 30 seconden bij het wisselen van de bedrijfsmodus, bij het inschakelen resp. bij het selecteren van iCookingControl - bedrijfsmodi.	Het werken met de iCookingControl - bedrijfsmodi en programma's is niet mogelijk. Het werken in de modus Combi-Steamer is beperkt mogelijk. Waarschuw de servicedienst!
Service 23	Wordt continu weergegeven.	Apparaat uitschakelen. Waarschuw de servicedienst!
Service 24	Wordt continu weergegeven.	Apparaat uitschakelen. Waarschuw de servicedienst!
Service 25	Weergave gedurende 30 sec. tijdens CleanJet [®] +care- reiniging.	CleanJet [®] +care buiten werking! - Waterkraan helemaal opendraaien. - Toevoerzeef controleren – bak uit de bereidingsruimte verwijderen. - Als er geen fouten kunnen worden geconstateerd, waarschuw dan de service dienst. - Indien service 25 bij een actieve CleanJet[®] +care- reiniging opduikt, gelieve dan tabs uit de ovenruimte te verwijderen

Storingsmelding	Wanneer en hoe	Maatregelen
		en ovenruimte met handdouche grondig te spoelen (ook achter de luchtgeleidingsplaat). - Apparaat kan gedurende korte tijd worden gebruikt voor het bereiden van gerechten. Waarschuw de servicedienst!
Service 26	Wordt continu weergegeven.	Indien de storingsmelding zich bij een actieve CleanJet[®] +care- reiniging voordoet, gelieve dan „Afbreken CleanJet[®] “ te starten. Wordt de storingsmelding na het aflopen van "Afbreken CleanJet[®] “ nog steeds weergegeven, verwijder dan de tabs uit de ovenruimte en spoel ovenruimte met de handdouche grondig uit (ook achter de luchtgeleidingsplaat). Waarschuw de servicedienst!
Service 27	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	CleanJet [®] +care niet mogelijk! Schakel de stroom gedurende 5 seconden uit en schakel deze daarna weer in.
Service 28	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Waarschuw de servicedienst!
Service 29	Wordt continu weergegeven.	Gelieve luchtfilter onder het bedieningspaneel te controleren en, zo nodig, te vernieuwen. Controleer of het apparaat te dicht bij een andere warmtebron staat. Verdwijnt de servicemelding niet, waarschuw dan de service dienst!
Service 31	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Kernthermometer defect! Het apparaat kan worden gebruikt, maar zonder kernthermometer. Waarschuw de servicedienst!
Service 32 Gastoestellen	Wordt continu weergegeven.	Sluit de gaskraan! Waarschuw de servicedienst!
Service 33 Gastoestellen	Wordt na 4x resetten continu weergegeven.	Sluit de gaskraan! Waarschuw de servicedienst!

Storingsmelding	Wanneer en hoe	Maatregelen
Service 34	Wordt continu weergegeven.	Volg eventueel de instructie op het display. Indien de fout blijft bestaan, gelieve dan de servicedienst op de hoogte te brengen!
Service 35	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Gelieve UltraVent [®] op stroomvoorziening aan te sluiten.
Service 36	Melding gedurende 30 seconden na het inschakelen en bij het wisselen van de gebruiksmodus.	Gebruik slechts beperkt mogelijk. Waarschuw de servicedienst!
Service 37	Melding gedurende 30 seconden na het inschakelen en bij het wisselen van de gebruiksmodus.	Gebruik slechts beperkt mogelijk. Waarschuw de servicedienst!
Service 40	Weergave gedurende 30 sec. tijdens CleanJet [®] +care-reiniging.	CleanJet [®] +care-reiniging nogmaals starten. Indien de fout nogmaals optreedt de servicedienst waarschuwen!
Service 41	Weergave gedurende 30 sec. tijdens CleanJet [®] +care-reiniging.	CleanJet [®] +care-reiniging nogmaals starten. Indien de fout nogmaals optreedt de servicedienst waarschuwen!
Service 42	Weergave gedurende 30 sec. tijdens CleanJet [®] +care-reiniging.	CleanJet [®] +care-reiniging nogmaals starten. Indien de fout nogmaals optreedt de servicedienst waarschuwen!
Service 43	Weergave gedurende 30 sec. tijdens CleanJet [®] +care-reiniging.	CleanJet [®] +care-reiniging nogmaals starten. Indien de fout nogmaals optreedt de servicedienst waarschuwen!
Service 44	Weergave gedurende 30 sec. tijdens CleanJet [®] +care-reiniging.	CleanJet [®] +care-reiniging nogmaals starten. Indien de fout nogmaals optreedt de servicedienst waarschuwen!



Storingsmeldingen

Storingsmelding	Wanneer en hoe	Maatregelen
Service 110	Wordt continu weergegeven.	Waarschuw de servicedienst!
Service 120	Wordt continu weergegeven.	Waarschuw de servicedienst!

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er druppelt water uit het deur van het apparaat.	De deur is niet goed gesloten.	Bij een correct gesloten deur moet bij staande apparatuur de deurgreep naar beneden wijzen.
	Deurrubber versleten of beschadigd.	Deurrubbers vervangen (zie handboek hoofdstuk "Technische Voorzieningen"). Onderhoudstips, voor een maximale levensduur: - Het deurrubber na gebruik altijd met een vochtige doek afnemen. - Als er vaak gebruik wordt gemaakt van de grill-functie (veel vetafzetting) moet het deurrubber ook tussen de cyclussen door met een vochtige doek worden afgenomen. - Als het apparaat gedurende langere tijd zonder inhoud aanstaat, is het raadzaam om de temperatuur van de bereidingsruimte niet hoger dan 180°C in te stellen.
Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er geluiden in de bereidingsruimte.	Luchtgeleidingsplaten, inhangrekken, enz. zijn niet correct vastgezet.	Zet de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek in de bereidingsruimte goed vast.
De verlichting in de bereidingsruimte werkt niet.	Halogeenlampje defect.	Vervang het lampje (zie handboek hoofdstuk 'Technische installatie').
Geen water - Knipperend kraansymbooltje.	De waterkraan is dicht.	Open de waterkraan.
	Watertoevoerfilter verstopt.	Controle en reiniging van het filter, Daarvoor: sluit u de waterkraan en schroeft u de watertoevoer van het apparaat af, het filter demonteren en reinigen. Plaats het filter weer terug, sluit watertoevoer aan en controleer op lekkage.
Onderzijde apparaat lekt water.	Het toestel staat niet waterpas.	Zet het apparaat waterpas (zie Installatiehandboek).

	De afvoer is verstopt.	Trek afvoer (HT-leiding) aan achterzijde van het apparaat eraf en maak deze schoon. Verstoppingen kunnen ontstaan als er vaak producten met een hoog vetaandeel worden bereid of wanneer de afvoerleiding te weinig afloopt. Oplossing: leg de afvoerleiding zoals beschreven in de installatiehandleiding. Het apparaat regelmatig met CleanJet® +care reinigen.
Apparaat geeft geen functie weer na het inschakelen.	Externe hoofdschakelaar is uitgeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	Zekering in de stoppenkast is doorgeslagen.	Zekering in de stoppenkast controleren.
	De omgevingstemperatuur was na het uitschakelen van het apparaat gedurende een wat langere tijd onder de 5 °C (41 °F).	Verwarm ovenruimte naar meer dan 20 °C (68 °F). Het apparaat mag alleen in vorstvrije ruimten worden gebruikt (zie installatiehandleiding).
Bij het apparaat treedt schuimvorming aan de bovenzijde van de ontluchtingspijp tijdens de CleanJet® +care-reiniging.	Te zacht water.	Waarschuw de servicedienst!
	Afvoer is niet correct geïnstalleerd.	Installeer de afvoer volgens het installatiehandboek.
Tijdens het verloop van een CleanJet® +care-proces wordt de weergegeven looptijd plotseling weer langer.	CleanJet® +care-proces is gestoord.	Overtuig u ervan dat de luchtgeleidingsplaat en de inhangrekken correct in de bereidingsruimte zijn vastgezet. Er mogen zich geen bakken of bakplaten tijdens het CleanJet® +care-proces in de bereidingsruimte bevinden.
Op het apparaat verschijnt de melding 'Filter vervangen'.	Het luchtfilter is vervuild.	Vervang het luchtfilter. Zie in het handboek het hoofdstuk 'Technische installatie'. Druk op de 'Terug'-pijl om de melding te bevestigen.

Gastoestel geeft de melding 'Polariteit verwisselen'.	De polen van de voedingskabel zijn verkeerd aangesloten.	Indien het gastoestel op een stopcontact is aangesloten, trekt u de stekker eruit en draait deze 180 graden om. Apparaat door een elektricien met de juiste polariteit (zonder stekker) vast laten aansluiten.
Gastoestel geeft voortdurend Reset aan.	Gastoevoer naar apparaat onderbroken.	Open de gaskraan, schakel het ventilatieplafond in.
	Gasdruk te klein.	Gastoevoer naar het apparaat laten controleren.
De knop voor de instelling van de gebruikswijzen knippert.	Bereidingsruimte te heet.	Bereidingsruimte met 'Cool Down' afkoelen (zie hoofdstuk 'Algemene Bedieningsrichtlijnen', 'Cool Down').

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



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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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



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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 03.01.2013

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

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

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



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

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 03.01.2013

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

i.V. Rainer Ottinghaus
Product Architect Gas Appliances

