

Handbuch SelfCooking Center®





Sicherheitsvorschriften

Warnung:

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

Zu Ihrer Sicherheit:

Lagern oder benützen Sie keine brennbaren Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes.

Verhalten bei Gefahr und bei Geruch von Gas:

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

RESET GAS

„RESET“ (nur Gasgeräte)

Bei Störung der Brennerfunktion leuchtet in der Anzeige „RESET GAS“ auf. Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken auf die Anzeige „RESET GAS“ wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet. Wenn die „RESET GAS“-Anzeige nach ca. 15 Sek. nicht erneut aufleuchtet, brennt die Flamme und das Gerät ist funktionsbereit. Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken auf, bitte den Kundendienst verständigen!

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen SelfCooking Center®. Mit dem Kauf des SelfCooking Center® haben Sie sich für eine neue Zeitrechnung des Kochens entschieden. Sie werden mit Ihrem SelfCooking Center® – dank eines sofort verständlichen visuellen Bedienkonzeptes – praktisch ohne Lernaufwand und aufwendigen Anwenderschulungen im „Handumdrehen“ exzellente Garerfolge erzielen.

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

Selbstverständlich stehen Ihnen mit dem SelfCooking Center® auch die vielfältigen Möglichkeiten eines perfekten Combi-Dämpfers zur Verfügung.

Mit dem Programmier-Modus können Sie dank des sofort verständlichen Bedienkonzeptes im Handumdrehen nach Belieben Ihre eigenen Garprogramme erstellen.

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Rechnungsstellung. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile Ihres SelfCooking Center® umfangreich nutzen können, empfehlen wir Ihnen das Handbuch intensiv zu studieren.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen SelfCooking Center®.

Ihre

RATIONAL AG

Händler:	Installateur:
	Installiert am: _____

Unsere(n) technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 01805 327333

Österreich 0662 832799

Schweiz 062 7973444

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL ChefLine®: +49 8191 327300

Deutschland 08191 327300

Österreich 0662 832799

Schweiz 062 7973444

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit	6
Tägliche Reinigung und Pflege	12
Funktionsteile	13
Allgemeine Bedienungshinweise	14
SelfCooking Control®-Modus	16
Bedienungselemente	17
Bedienung	18
Combi-Dämpfer-Modus	26
Bedienungselemente	27
Feuchte Hitze	28
Trockene Hitze	29
Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze	30
ClimaPlus Control®	31
Zeiteinstellungen, Dauerbetrieb, Vorheizen	32
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	33
Beschwadern, Luftgeschwindigkeiten	34
Cool Down	35
Programmier-Modus	
Bedienelemente	36
Programmieren SelfCooking Control®-Modus	37
Programmieren Combi-Dämpfer-Modus	38
Programm starten, prüfen, ändern	39
Programm löschen, kopieren	40
LevelControl®	41
Programmiersperre	43
Funktionen	
CleanJet®	44
CleanJet®-Abbruch	48
CleanJet®-Aufforderung	49
HACCP-Protokollierung	50
Delta-T-Garen	51
Halbe Energie, Anschluss Energieoptimierung	52
Automatische Startzeit	53
CalcDiagnose System® (CDS)	54

Inhaltsverzeichnis

Service

ChefLine®, Programm Import und Export	55
USB-Datenspeicher (USB-Stick)	56
Entkalken Dampfgenerator	57
Entkalken Beschwadungsdüse	60
Entleerung Dampfgenerator, „Typ“ Geräte- und Softwareidentifikation	61
Eingabe IP-Adresse für Ethernet, Service-Info	62

Geräte-Einstellungen

Echtzeit, Zeitformat	63
Datum, Temperatureinheit, Sprache	64
Summer, Displaykontrast, CleanJet®-Aufforderung	65

Manuelles Reinigen **66**

Haustechnik **68**

Hilfefunktion **69**

Geräteoptionen **70**

Störungsmeldungen **73**

Bevor Sie den Kundendienst anrufen **74**

CE Konformität / VDE Zulassung **76**



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

- Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie sich die nachfolgenden Sicherheits- und Bedienungshinweise sorgfältig durch.
- Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist.
- Dieses Gerät darf nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwendet werden. Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reiniger- und Klarspüler-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände an Reiniger- und Klarspüler-Tabs entfernen und mit Handbrause gründlich spülen.
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und somit gefährlich.
- Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.
- Nur geschulte Anwender dürfen das Gerät benutzen.
- Eine regelmäßige Sicherheitsunterweisung des Bedienpersonals durch den Betreiber ist dringend erforderlich.
- Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, empfehlen wir regelmäßige Schulungen Ihres Personals durch den Betreiber durchzuführen.

Achtung! Prüfung vor dem täglichen Einschalten

- **Luftleitblech oben und unten verriegeln.**
- **Einhängegestell oder Hordengestellwagen im Garraum vorschriftsmäßig arretieren.**

Allgemeines

- Die Temperaturerhöhung des Türglases, Außenmantel und von Anbauteilen kann höher als 60 °C sein.
- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Bei längeren Betriebspausen den bauseitigen Wasserabsperrhahn schließen und die Energieversorgung (Gas und Strom) zum Gerät bauseitig abschalten.
- Nach dem Einschalten, bzw. während das Betriebssystem geladen wird, kann die Garraumbeleuchtung mehrmals an- und ausgehen.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z.B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett eingeschoben werden.

Bei der Aufstellung von Tischgeräten mit einem original Standard-Unterbau bzw. -Unterschrank des Geräteherstellers beträgt die maximale Arbeitshöhe am obersten Einschub 1600 mm.

Das Gerät darf nach Ende seiner Lebenszeit nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden.

Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit



WARNUNG – Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann. Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.



Achtung!

- **Vorsicht! Heiße Wrasen (Verbrennungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**
- **Werden fahrbare Geräte und Hordengestellwagen nicht bewegt, so müssen die Feststellbremsen der Räder aktiviert sein.**

Displayanzeige

Um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden, wird während des laufenden Betriebes die Intensität der Anzeigen automatisch in 2 Stufen reduziert. Nach 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen erstmals verringert. Nach weiteren 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen nochmals reduziert. Sobald Sie das Display berühren oder die Garraumtür öffnen, steht Ihnen die normale Intensität der Anzeigen wieder automatisch zur Verfügung.

Ist Ihr Gerät länger als 20 Minuten eingeschaltet und keine Betriebsart oder CleanJet® angewählt, so wird automatisch die Energiesparschaltung aktiv und im Display wird nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Nur Gasgeräte

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



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Beschicken/Entnehmen

Gerätetür langsam öffnen.

Beim Öffnen schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab.

Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach. Greifen Sie nicht in das Lüfterrad.

Behälter oder Roste nur einschieben, wenn das Einhängegestell ordnungsgemäß fixiert ist, bzw. der Hordengestellwagen bis zum Anschlag eingefahren, arretiert und die Verriegelungen geschlossen sind.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.

Hinweis:

Garraumtür verfügt über eine Zuschlagfunktion.

Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.

Geräte mit Einhängegestelle (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

Entnehmen

Einhängegestell in der Mitte leicht anheben und aus der vorderen Arretierung heben.

Einhängegestell zur Mitte des Garraumes schwenken.

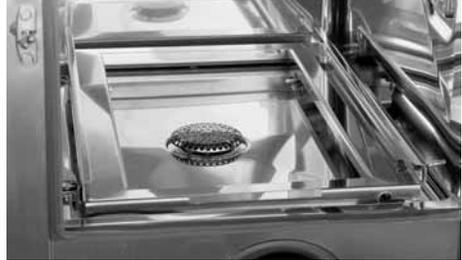
Einhängegestell nach oben drücken, aus den Fixierungen heben. Einhängen in umgekehrter Reihenfolge.



Hordengestellwagen

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Einhängegestell entnehmen.
- Einfahrschiene auf Geräteboden legen und einrasten.



- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert wird.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen einfahren.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren und mit der Arretierung fixieren.
- Transportwagen muss ordnungsgemäß durch Halterung am Gerät fixiert sein.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen entriegeln und herausziehen.
- Beim Transport des Hordengestellwagens oder Tellerhordenwagens auf dem Transportwagen auf Einrasten des Wagens in die Transportsicherung achten.
- Behälter mit Flüssigkeiten sind abzudecken und zu sichern, so dass keine Verbrühungsgefahr durch überschwappen der Flüssigkeit besteht.



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Arbeiten mit Tellerhordengestellwagen

Bitte Kerntemperaturfühler immer in das Keramikrohr setzen.



Achtung!

Vor der Entnahme des Tellerhordengestellwagens muss der Kerntemperaturfühler entnommen werden und in die Halteposition an der Einfahrschiene gesetzt werden.



Achtung!

- **Die GN-Behälterverriegelungen am Hordengestellwagen schließen!**
- **Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen und auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene bzw. Schwelle kippen.**

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

Wassermangel



Beim Einschalten kann obiger Hinweis im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.

Leuchtet die Anzeige weiter, überprüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Sieb am Wasserzulauf (Magnetventil) frei ist.

Umgebungstemperaturen

Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C ist darauf zu achten, dass der Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur (> + 5 °C) erwärmt wird.

Kerntemperaturfühler

- Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler können heiß sein – Küchenhandschuhe verwenden.
- Kerntemperaturfühler vor Verwendung mit der Handbrause kühlen.
- Den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut entnehmen.
- Den Kerntemperaturfühler immer vollständig in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen – Beschädigungsgefahr.



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Cool Down

Verwenden Sie zum Abkühlen des Garraumes die Funktion „Cool Down“.



Warnung!

- Während des „Cool Down“ läuft das Lüfterrad bei geöffneter Tür!
- Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech einschalten.
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad.
- Gerät darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden.

Handbrause

- Zur Verwendung Handbrause mindestens 20 cm herausziehen.
- Handbrause verfügt über keine Raststellung. Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die verfügbare max. Schlauchlänge, kann zu Beschädigungen am Schlauch führen.
- Durch Drücken auf den Betätigungsknopf der Handbrause können 2 Dosierstufen angewählt werden.
- Handbrause rollt automatisch zurück.
- Stellen Sie sicher, dass nach Verwendung der Handbrause der Schlauch vollständig aufgerollt ist.



Achtung!

- Handbrause und Wasser aus der Handbrause kann heiß sein!



Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Haustechnik

- Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet®-Reinigung) Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung getrennt werden.
- Bei Installation des Gerätes auf Rollen muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, so muss sichergestellt werden, dass die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.

Wartung

- Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.



Gefahr!

- **Hochspannung!**
- **Vor Öffnen der Servicetür und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.**

Entkalken

- Beachten Sie, dass der Dampfgenerator nach Bedarf entkalkt werden muss (siehe Kapitel Entkalken).



Warnung!

- **Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!**
- **Um Material- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung
Sicherheitsbrille
Schutzhandschuhe
Gesichtsschutzmaske.**



Tägliche Reinigung und Pflege



Achtung!

- **Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Funktion CleanJet®“ oder „Manuelles Reinigen“.**
- **Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden.**
- Garraum trocknen - lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Vor dem Start der CleanJet®-Reinigung müssen die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Reinigerverpackung.
- Reiniger- und Klarspül-Tabs niemals in den heißen Garraum (>60 °C) legen. Die Klarspülerfolie löst sich nicht auf und führt zu Betriebsstörungen.
- Reinigungsablauf siehe Kapitel „CleanJet®“ oder „Manuelle Reinigung“.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.

- Keine Scheuermittel oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuerndem Spülmittel verlängert die Lebensdauer.
- Zuluftfilter 1x im Monat entnehmen und reinigen (siehe Haustechnik).

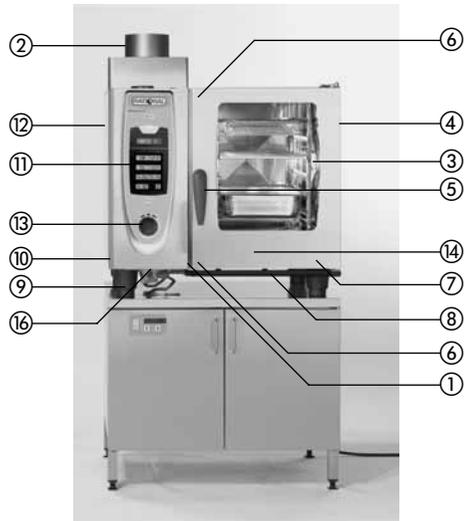


Warnung!

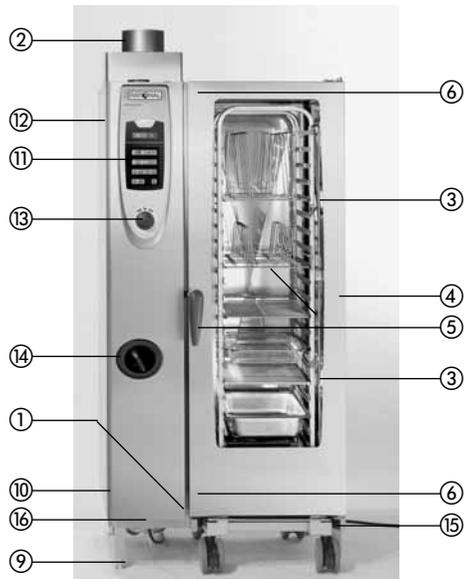
- **Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so kann sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden.**
- **Tragen Sie vorschriftsmäßige Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.**
- **Reiniger- und Klarspüler-Tabs nicht im Gerät lagern.**

Funktionsteile

- ① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)
- ③ **Garraumbeleuchtung**
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
- ⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit
Zuschlag-Funktion
Standgeräte: Einhandbedienung)
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der
Doppelglasscheibe** (innen)
- ⑦ **Integrierte und selbstentleerende
Türrtropfwanne** (innen)
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem
Anschluss an den Abfluss**
- ⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
- ⑩ **Typenschild**
(mit allen wichtigen Daten wie
Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung,
Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp
und Geräte-Nummer, siehe auch Funktionen/
Einstellungen/Typ, Optionsnummer)
- ⑪ **Bedienblende**
- ⑫ **Abdeckung des
Elektroinstallationsraumes**
- ⑬ **Zentrales Einstellrad**
- ⑭ **Handbrause** (mit Rückhol-Automatik)
- ⑮ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
- ⑯ **Luftfilter** (Zuluft Installationsraum)



Tischgeräte 6 x 1/1 GN, bei 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und
10 x 2/1 GN identisch.



Standgeräte 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

SelfCooking Control®-
Modus

Nach dem Einschalten oder mit Betätigung der SelfCooking Control®-Taste gelangen Sie in den **SelfCooking Control®-Modus**.

Beschreibung siehe Kapitel SelfCooking Control®-Modus.

Combi-Dämpfer-
Modus

Mit Betätigung der Taste Feuchte Hitze, Trockene Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze gelangen Sie in den **Combi-Dämpfer-Modus**.

Beschreibung siehe Kapitel Combi-Dämpfer-Modus.

Programmier-Modus



Mit Betätigung der Taste „Prog“ gelangen Sie in den Programmier-Modus.

Beschreibung siehe Kapitel **Programmier-Modus**.

Allgemeine Bedienungshinweise

Ihr SelfCooking Center® verfügt über einen „Touch Screen“. Bereits durch eine leichte Berührung mit dem Finger haben Sie die Möglichkeit Eingaben an Ihrem SelfCooking Center® vorzunehmen.

Anwahl einer Funktion

Beispiele:



Taste drücken

Ein kurzer Signalton sowie ein rotes Aufblinken bestätigen den Tastendruck.

Um die aktive Taste blinkt ein roter Rahmen.



Solange die Taste blinkt, können Eingaben mit dem zentralen Einstellrad vorgenommen werden.

Bestätigung von Eingaben



Erfolgt automatisch nach 4 Sekunden

oder



Drücken (Push-Funktion) auf das zentrale Einstellrad

oder



Drücken einer beliebigen Taste.

Zentrales Einstellrad



Durch Drehen des zentralen Einstellrades können Sie Ihre gewünschten Werte eingeben.



Push Funktion

Eingaben können durch Drücken auf das zentrale Einstellrad bestätigt werden.

Ende Garprozess



Das Ende eines Garprozesses wird durch Blinken der SelfCooking Control®-Taste angezeigt.

Durch drücken der SelfCooking Control®-Taste für 4 sec. können Garprozesse abgebrochen werden.

Gerät zu heiß



Ist der Garraum heißer als die von Ihnen eingestellte Temperatur, blinkt die Taste der gewählten Betriebsart (z. B. Trockene Hitze). (Abkühlung Garraum siehe Kapitel „Cool Down“).

Hilfefunktion



Hier finden Sie nützliche Tipps für den täglichen Gebrauch (siehe auch Kapitel Hilfefunktion).



SelfCooking Control®-Modus



In den 7 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Finishing®) des SelfCooking Control®-Modus werden die produktspezifischen Anforderungen sowie die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge selbständig erkannt. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garraumklima werden unter Berücksichtigung Ihres Wunschergebnisses laufend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

Beispiele und nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Produkte kinderleicht Garen können, finden Sie im SelfCooking Center® Kochbuch sowie im "SelfCooking Control® – auf einen Blick".

SelfCooking Control®-Modus – Bedienungselemente



Ein-/Ausschalter



SelfCooking Control®

7 Betriebsarten:



Großbraten



Kurzgebratenes



Geflügel



Fisch



Backwaren



Beilagen



Finishing®



Funktionstaste



Taste Programmier-Modus



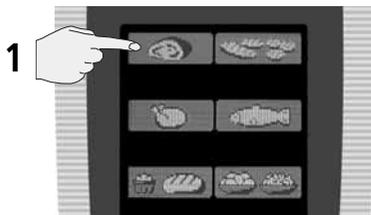
Zentrales Einstellrad
mit „Push“ Funktion



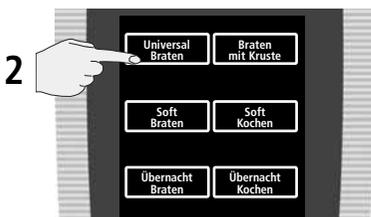
SelfCooking Control®-Modus – Bedienung

Anhand von 5 Beispielen möchten wir Ihnen die Bedienung kurz erklären. Viele weitere nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Speisen kinderleicht zubereiten können, finden Sie in Ihrem SelfCooking Center® Kochbuch oder folgen Sie einfach der Bedienung im Display.

Beispiel 1: Kalbsbraten



Anwahl Großbraten



Anwahl der Zubereitung

z. B. Universal Braten – fertig!

Das Gerät arbeitet jetzt sofort mit vorgewählten, werkserprobten Einstellungen.



Alternativ haben Sie die Möglichkeit die Bräunung und den Gargrad individuell zu verändern.

Nach dem Vorheizen können Sie die Voreinstellungen innerhalb der ersten 60 Sekunden nach Ihren Wünschen verändern.

Gerät heizt automatisch vor - im Display erscheint:

Vorheizen

Sobald die Vorheiztemperatur erreicht ist, erscheint im Display:

Beladen



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung gesetzt werden muss!

Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt (siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler) ertönt der Summer und Sie erhalten im Display eine entsprechende Aufforderung:



Nach korrigierter Fühlerposition wird der Garprozess fortgeführt.

Hinweis:



Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel Programmierung).

SelfCooking Control®-Modus – Bedienung



Hinweis:

Nach Ablauf der Garzeit und Öffnen der Garraumtür wird die benötigte Gesamtgarzeit angezeigt.

Abbruch einer Betriebsart des SelfCooking Control®-Modus



Während das Zurücksymbol im Display angezeigt wird, kann der Garprozess im SelfCooking Control®-Modus abgebrochen werden. Sobald das Zurücksymbol erlischt, kann der Garprozess durch Ausschalten des Gerätes abgebrochen werden,

oder

nach längerem Öffnen der Tür erscheint wieder

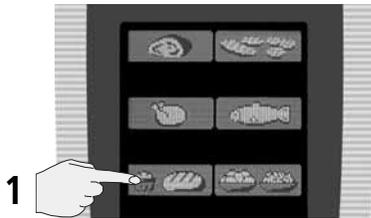


so dass der Garprozess abgewählt werden kann.



SelfCooking Control®-Modus – Bedienung

Beispiel 2: Muffins

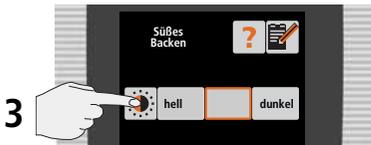


Anwahl der Betriebsart „Backwaren“



Anwahl „Süßes Backen“ – fertig!

Das Gerät arbeitet jetzt sofort mit vorgewählten, werkserprobten Einstellungen.



Alternativ haben Sie die Möglichkeit die Bräunung individuell zu verändern.

Nach dem Vorheizen können Sie die Voreinstellungen innerhalb der ersten 60 Sekunden nach Ihren Wünschen verändern.

Gerät heizt automatisch vor – im Display erscheint:

Vorheizen

Sobald Vorheiztemperatur erreicht ist erscheint im Display:

Beladen



Bitte verwenden Sie die Positionierhilfe.



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung gesetzt werden muss!

Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt (siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler) ertönt der Summer und Sie erhalten im Display eine entsprechende Aufforderung:



Nach korrigierter Fühlerposition wird der Garprozess fortgeführt.

Hinweis:



Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel Programmierung).

SelfCooking Control®-Modus – Bedienung



Hinweis:

Nach Ablauf der Garzeit und Öffnen der Garraumtür wird die benötigte Gesamtgarzeit angezeigt.

Abbruch einer Betriebsart des SelfCooking Control®-Modus



Während das Zurücksymbol im Display angezeigt wird, kann der Garprozess im SelfCooking Control®-Modus abgebrochen werden. Sobald das Zurücksymbol erlischt, kann der Garprozess durch Ausschalten des Gerätes abgebrochen werden,

oder

nach längerem Öffnen der Tür erscheint wieder

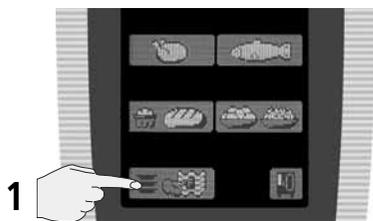


so dass der Garprozess abgewählt werden kann.

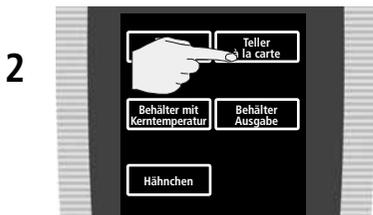


SelfCooking Control®-Modus – Bedienung

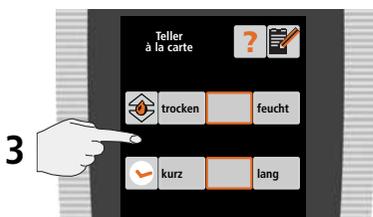
Beispiel 3: „Finishing® – à la carte“



Anwahl der Betriebsart „Finishing®“



Anwahl „Teller à la carte“ – fertig!
Das Gerät arbeitet jetzt sofort mit vorgewählten, werkserprobten Einstellungen.



Alternativ haben Sie die Möglichkeit das gewünschte Garraumklima z. B. „trocken“ oder „feucht“ und die Zeit zu verändern.

Gerät heizt automatisch vor – im Display erscheint:

Vorheizen

Sobald die Vorheiztemperatur erreicht ist, erscheint im Display:

Beladen

LevelControl®

LevelControl® wird bei Finishing® „Teller à la carte“, Finishing® „Behälter Ausgabe“ und „Beilagen gedämpft“ automatisch aktiv.



Wählen Sie die beschickte Ebene an (z. B. Ebene 3)



Diesen Vorgang können Sie für alle Einschübe beliebig oft wiederholen

Wird die Garraumtür geschlossen, läuft die Zeit. Sobald Sie die Garraumtür öffnen, wird die Zeit angehalten.

Hinweis:



Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel Programmierung).

SelfCooking Control®-Modus – Bedienung



Mit LevelControl® können Sie für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Zeit eingeben und anzeigen lassen. Auf diese Weise haben Sie stets einen exakten Überblick, wann welcher Einschub fertig ist. Sobald die voreingestellte Zeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.

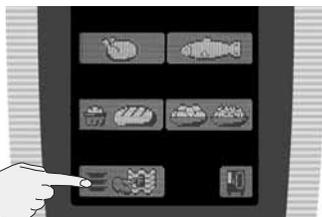
Wählen Sie die beschickte Ebene an, bei der Sie die Garzeit verändern möchten (z. B. Ebene 3).





SelfCooking Control®-Modus – Bedienung

Beispiel 4: „Finishing® – Bankett“



1

Anwahl der Betriebsart „Finishing®“



2

Anwahl „Teller Bankett“ – fertig!

Das Gerät arbeitet jetzt sofort mit vorgewählten, werkserprobten Einstellungen.



3

Alternativ haben Sie die Möglichkeit das gewünschte Finishing®-Klima z.B. „trocken“ oder „feucht“ zu verändern.

Bei Bedarf kann die voreingestellte Zeit geändert werden.

Gerät heizt automatisch vor – im Display erscheint:

Vorheizen

Sobald die Vorheiztemperatur erreicht ist, erscheint im Display:

Beladen



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen gesetzt werden muss!

weiter

Nach dem Ende der Finishing®-Zeit wird im Display „weiter“ angezeigt. Durch drücken der Taste „weiter“ können Sie eine weitere Beschickung vornehmen.

Hinweis:



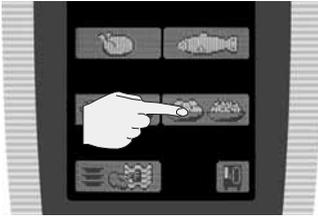
Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel Programmierung).

SelfCooking Control®-Modus – Bedienung



Beispiel 5: Reis

1



Anwahl Beilagen

2



Anwahl „Reis gedämpft“ – fertig!

Das Gerät arbeitet jetzt sofort mit vorgewähltem, werkserprobtem Ergebnis.

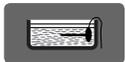
3



Alternativ haben Sie die Möglichkeit die Zeit von „kurz“ bis „lang“ zu verändern.

Auf Wunsch können Sie die Voreinstellungen innerhalb der ersten 60 Sekunden nach Ihren Wünschen verändern.

Beladen



Bitte beachten Sie, dass der Kerntemperaturfühler bei Aufforderung in den Behälter mit Reis gelegt werden muss!

Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt (siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler) ertönt der Summer und Sie erhalten im Display eine entsprechende Aufforderung:



Nach korrigierter Fühlerposition wird der Garprozess fortgeführt.

Hinweis:



Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel Programmierung).

Hinweis:

Nach Ablauf der Garzeit und Öffnen der Garraumtür wird die benötigte Gesamtgarzeit angezeigt.

Abbruch einer Betriebsart des SelfCooking Control®-Modus



Während das Zurücksymbol im Display angezeigt wird, kann der Garprozess im SelfCooking Control®-Modus abgebrochen werden. Sobald das Zurücksymbol erlischt, kann der Garprozess durch Ausschalten des Gerätes abgebrochen werden,

oder

nach längerem Öffnen der Tür erscheint wieder



so dass der Garprozess abgewählt werden kann.



Combi-Dämpfer-Modus



Im **Combi-Dämpfer-Modus** stehen Ihnen alle Funktionen des Combi-Dämpfers zur Verfügung:



Durch Betätigung der Taste Feuchte Hitze, Trockene Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze gelangen Sie in den Combi-Dämpfer-Modus.

Combi-Dämpfer-Modus – Bedienungselemente



Ein-/Ausschalter

3 Betriebsarten:



Taste „Feuchte Hitze“



Taste „Trockene Hitze“



Kombination

aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze



Klimafenster



Garraumtemperatur



Zeit



Kerntemperatur



Beschwadung



Luftgeschwindigkeit



Cool Down



Funktionstaste



Taste Programmier-Modus



Zentrales Einstellrad
mit Push Funktion

Abfrage der aktuellen Gardaten



Temperaturtaste gedrückt halten
(2 Sekunden)

Folgende Werte werden angezeigt:

- aktuelle Feuchte im Garraum
- aktuelle Garraumtemperatur
- abgelaufene Zeit (Gardauer)
- aktuelle Kerntemperatur



Combi-Dämpfer-Modus – Feuchte Hitze

Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf.

Die Garraumtemperatur kann zwischen 30 °C und 130 °C eingestellt werden.

Garungsarten:

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

Beispiel Einstellbereich von 30 °C bis 130 °C

- 1  
- 2  
- 3  
- 4  
- 5  

oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

- 4  
Soll **Ist**
- 5  

(siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler).

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

Combi-Dämpfer-Modus – Trockene Hitze



Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Die Garraumfeuchtigkeit kann begrenzt werden (siehe Kapitel KlimaPlus Control®).

Garungsarten:

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

Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

Hinweis:

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 60 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 270 °C.

- 1  
- 2    70%
- 3  
- 4   160°C
- 5  
- 6   0:33
- 7  

oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

- 6    
Soll Ist
- 7  

(siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler).



Combi-Dämpfer-Modus – Kombination aus Feuchter Hitze + Trockener Hitze

Die beiden Garmethoden „Feuchte Hitze“ und „Trockene Hitze“ werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Das gewünschte Garraumklima kann individuell eingestellt werden (siehe Kapitel KlimaPlus Control®).

Die Temperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten:

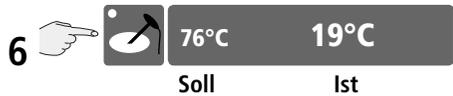
Braten, Backen, Finishing®.



Beide Tasten gleichzeitig drücken.



oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



(siehe Kapitel Arbeiten mit Kerntemperaturfühler).

Alle Zusatzfunktionen, wie z.B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down) können integriert werden.

Hinweis:

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 60 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 270 °C.



Combi-Dämpfer-Modus – ClimaPlus Control®

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

Während des Garprozesses erkennen Sie die Funktion ClimaPlus Control® wie folgt:



Feuchte Hitze

ClimaPlus Control® ist werksseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.



Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wird Feuchtigkeit zugeführt.



Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.



Trockene Hitze

Durch ClimaPlus Control® kann die Feuchtigkeit im Garraum begrenzt werden.

Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den max. zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. **Je mehr Rot** im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.



Der exakte Feuchtigkeitsgehalt wird in Prozent (z. B. 70 %) angezeigt.



Feuchte Hitze + Trockene Hitze

Je mehr Blau im Klimafenster sichtbar ist, **um so feuchter** ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.

Je mehr Rot im Klimafenster sichtbar ist, **um so trockener** ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.



Combi-Dämpfer-Modus – Zeiteinstellungen, Dauerbetrieb, Vorheizen



Zeitschaltuhr



Dauerbetrieb



Uhrensymbol drücken und Taste so lange gedrückt halten, bis „Dauer“ angezeigt wird,

oder



Zentrales Einstellrad nach links drehen bis „Dauer“ erscheint.



Manuelles Vorheizen



#



Zentrales Einstellrad nach links drehen. Zuerst erscheint „Dauer“ anschließend „Vorheizen“.

Echtzeiteinstellung

(siehe Kapitel Geräte-Einstellungen).

Startzeiteinstellung

(siehe Kapitel Geräte-Einstellungen).

Umstellung min/sec bzw. h/min

(siehe Kapitel Geräte-Einstellungen).

Combi-Dämpfer-Modus – Zeiteinstellungen, Dauerbetrieb, Vorheizen



Der Garprozess wird mit einer 6-Punkt-Kerntemperaturmessung im Lebensmittel geregelt.

Kerntemperaturfühler vor Gebrauch reinigen und mit Handbrause abkühlen.

Den Kerntemperaturfühler im Bereich der stärksten Stelle im Winkel von **30-45 Grad einstecken**, dass sich die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der Mitte des Gargutes befindet.



1

2 **160°C**

3

4 **76°C** **19°C**
Soll Ist

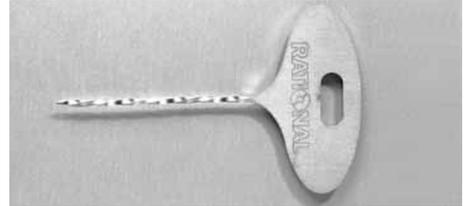
5

Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton und der Garvorgang ist beendet.

Arbeiten mit Kerntemperaturfühler bei gefrorenen Lebensmitteln

Bohren Sie mit dem mitgelieferten Vorbohrer ein Loch im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes. Legen Sie hierzu das Lebensmittel auf eine feste Unterlage. Schützen Sie Ihre Arme und Hände!



Arbeiten mit der Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler

Verwenden Sie die Kerntemperaturfühlerpositionierhilfe wenn die Möglichkeit besteht, dass sich der Kerntemperaturfühler selbständig aus dem Gargut löst, bzw. bei Lebensmitteln mit weicher Konsistenz oder geringer Dicke.



Achtung!

- **Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler können heiß sein – Küchenhandschuhe verwenden!**
- **Den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.**
- **Vor Entnahme der Beschickung den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut entnehmen.**



Combi-Dämpfer-Modus – Beschwadung, Luftgeschwindigkeiten



Beschwadung

Mittels einer leistungsstarken Düse wird schlagartig Wasser zerstäubt und im Garraum verteilt.

Durch die Beschwadung erhalten Sie den idealen Trieb und die gewünschte glänzende Oberfläche bei Backprodukten.

Anwählbar bei Trockener Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze.



Beschwadungsdauer:

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

Temperaturbereich

30 °C bis 260 °C Garraumtemperatur.

Beschwaden in einem Programm

In allen Programmschritten mit Trockener Hitze, bzw. Kombination aus Feuchter und Trockener Hitze kann die Zusatzfunktion „Beschwaden“ programmiert werden.



Luftgeschwindigkeit

5 Luftgeschwindigkeiten stehen zur Verfügung. Werkseitig arbeitet das Gerät mit Standard-Luftgeschwindigkeit.

Bei jedem Garmedium wählbar.



Turbo-Luftgeschwindigkeit



Standard-Luftgeschwindigkeit



1/2 Luftgeschwindigkeit



1/4 Luftgeschwindigkeit



Lüfterrad takten mit 1/4 Luftgeschwindigkeit



Combi-Dämpfer-Modus – Cool Down

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



1 Betriebsart anwählen

2 Tür schließen



Tür öffnen

4 Tür öffnen

Cool Down

133°C

Die aktuelle Garraumtemperatur wird angezeigt.



5 Sie haben die Möglichkeit verschiedene Luftgeschwindigkeiten anzuwählen. Die maximale „Cool Down“ Zeit ist auf 6 Minuten begrenzt.

Hinweis:

Vor dem Anwählen der Zusatzfunktion „Cool Down“ – Tür schließen.

Die „Cool Down“-Funktion ist nicht programmierbar.



Warnung!

- Während des „Cool Down“ schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.
- Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech einschalten.
- Nicht in das Lüfterrad greifen.
- Garraum darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden.

Programmier-Modus – Bedienungselemente



Im Programmier-Modus können Sie dank des sofort verständlichen Bedienkonzeptes im Handumdrehen und nach Belieben Ihre eigenen Garprogramme erstellen.



Programm wählen

Clean

Programm-Name

Neu

Neues Programm

Level Control

Neues LevelControl® Programm

Kopieren

Programm kopieren

Ändern

Programm ändern

Löschen

Programm löschen



Funktionstaste

Anzeige Garprogramme:

☑ Test

SelfCooking-Garprozess

↕ Test

LevelControl®-Garprogramm

Test

Manuelles Garprogramm

Programmier-Modus – „Programmieren SelfCooking Control®-Modus“

Prog

Programmieren SelfCooking Control®-Modus

Sie können die 7 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Finishing®) nach Ihren individuellen Bedürfnissen kopieren, anpassen und unter einem neuen Namen speichern.

Beispiel:

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

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  

Gewünschten Programmnamen eingeben, mit dem zentralen Einstellrad Buchstabe anwählen und durch Drücken auf das zentrale Einstellrad auswählen.

Programm ist gespeichert.

Hinweis:

Alternativ können Sie die Schritte 5-9 den Schritten 2-4 voranstellen.

Prog

Programmier-Modus – „Programmieren Combi-Dämpfer-Modus“

Programmieren Combi-Dämpfer-Modus



Gewünschten Programmnamen eingeben. Mit dem zentralen Einstellrad Buchstabe anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.



oder Arbeiten mit Kerntemperaturfühler



Alle Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeiten, (Ausnahme CleanJet®, Entkalken und Cool Down) können integriert werden.



Sie können Ihr Programm speichern oder weitere Programmschritte hinzufügen oder das Programmieren beenden.

oder



Weitere Programmschritte siehe Punkt 6-9.



Hinweis:

Nach Ablauf jedes Garschrittes kann ein akustisches Signal eingegeben werden.



Im Display erscheint z.B.:

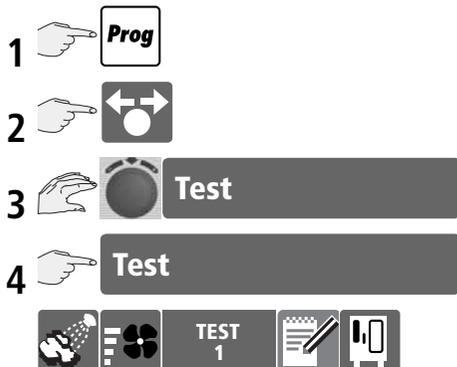


Programmier-Modus – „Programm starten, prüfen, ändern“

Prog

Programm starten

z. B. Programm „Test“



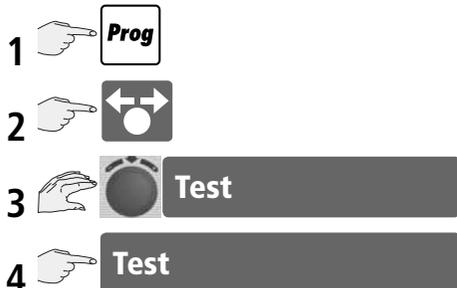
Während des Programmablaufes wird im Display der Programmname und der Programmschritt angezeigt.

Hinweis:

Sie können die Einstellungen (ClimaPlus Control® Temperatur, Zeit, etc.) während eines laufenden Programmes nach Bedarf anpassen.

Programmschritte prüfen

z.B. Programm „Test“



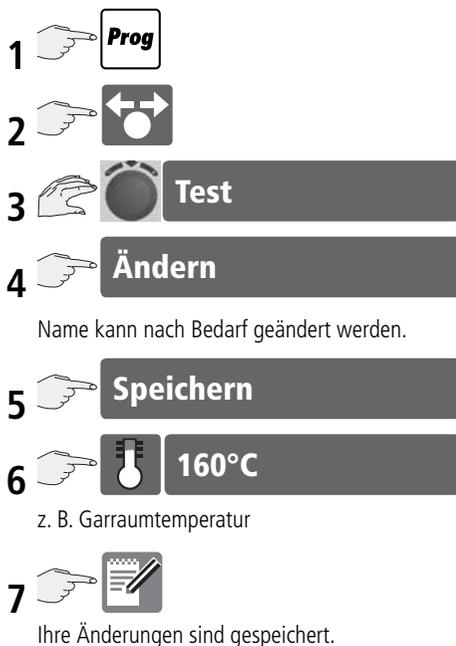
Programmschritt 1



Programmschritt 2

Programm ändern

z.B. Programm „Test“



Einzelne Programme löschen

z. B. Programm „Test“

- 1  **Prog**
- 2  
- 3   **Test**
- 4  **Löschen**
- 5  **Löschen**

Alle Programme löschen

- 1  
- 2  
- 3  
- 4  

Taste 1x kurz drücken, ein roter Rahmen blinkt.

Taste gedrückt halten bis sich der Hintergrund von rot auf blau ändert.
Der Löschvorgang wird durch einen fließenden Pfeil dargestellt.

Hinweis:

Nach dem Löschen startet das Gerät automatisch.

Programm kopieren

z. B. Programm „Test“

- 1  **Prog**
- 2  
- 3   **Test**
- 4  **Kopieren**
- 5   **A B C D E F G H I J K L M**

Name kann nach Bedarf geändert werden. Wird der Programmname nicht geändert, vergibt das Gerät einen fortlaufenden Index.

- 6  **Speichern**

Programmier-Modus – „LevelControl®“

Mit LevelControl® können Sie für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Zeit eingeben und anzeigen lassen. Auf diese Weise haben Sie stets einen exakten Überblick, wann welcher Einschub fertig ist. Sobald die voreingestellte Zeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass die Produkte immer mit gleichen Garparametern (Klima, Garraumtemperatur, Luftgeschwindigkeit etc.) gegart werden müssen.

z. B. Programm „Test“



Gewünschten Programmnamen eingeben. Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.

z. B. Programm „Test“



Das Programm ist gespeichert.

Alle Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®, Entkalken, Cool Down) können integriert werden.

Hinweis:

Bei LevelControl® kann maximal 1 Garschritt eingegeben werden.

Die Funktion „LevelControl®“ kann nicht für SelfCooking-Betriebsarten verwendet werden.

Hinweis:

Ein Aufkleber für die Kennzeichnung der Einschubebenen (Level) ist im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Aufkleber darf nur außerhalb des Garraums angebracht werden.

„Start“ LevelControl® Programm

z.B. Programm „Test“

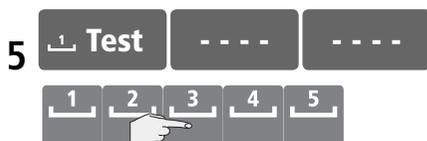
- 1  **Prog**
- 2 
- 3   **Test**
- 4  **Test**

Gerät heizt automatisch vor - im Display erscheint:

Vorheizen

Hinweis:

LevelControl® wird bei „Finishing® Teller à la carte“, „Finishing® Behälter Ausgabe“ und „Beilagen gedämpft“ automatisch aktiv.



Wählen Sie die beschickte Ebene an (z. B. Ebene 3).



Diesen Vorgang können Sie für alle Einschübe beliebig oft wiederholen.

Wird die Garraumtür geschlossen, läuft die Zeit. Sobald Sie die Garraumtür öffnen, wird die Zeit angehalten. Sobald die voreingestellte Zeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.

Arbeiten mit bis zu 3 LevelControl®-Programmen

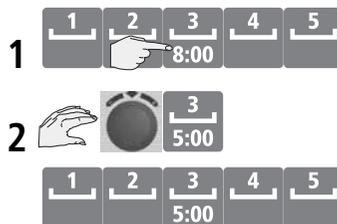
Sie können bis zu 3 LevelControl®-Programme mit unterschiedlichen Garzeiten aktivieren (z. B. Broccoli 15 Min., Spinat 8 Min., Tomaten 2 Min.)

Voraussetzung ist, dass die Betriebsart, Klima, Garraumtemperatur und Luftgeschwindigkeit identisch sind.



Garzeit Ändern:

Wählen Sie die beschickte Ebene an, bei der Sie die Garzeit verändern möchten (z. B. Ebene 3).



Hinweis:

Die Anzeige ist Werkseitig auf **Minuten: Sekunden** eingestellt.

Zeit / Programm zurücksetzen

Um die Zeit oder das Programm zurückzusetzen muss die jeweilige Taste für 5 sec. gedrückt werden und kann dann wieder neu belegt werden.

LevelControl®-Zeit zurücksetzen



LevelControl®-Programm zurücksetzen



Programmier-Modus – „Programmiersperre“

Einstellung Programmiersperre:

Durch die Einstellung „Programmiersperre“ können keine neuen Programme erstellt werden. Sie können bestehende Programme nutzen, jedoch nicht verändern, kopieren oder löschen.

- 1  
- 2  **Einstellungen**
- 3   **Prog**

_XXXX ?

Passwort eingeben

A B C D E F **G** H I J K L M

- 4  

Passwort eingeben:
Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben oder Zahl anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.

Passwort Werkseinstellung „12345“

-  Programmsperre aktiv
-  Programmsperre inaktiv

Passwort ändern

- 1   **Passwort ändern**

_XXXX ?

Altes Passwort eingeben

A B C D E F **G** H I J K L M

- 2  

Passwort eingeben:
Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben oder Zahl anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.

- 3 **Neues Passwort eingeben**

- 4  

Passwort eingeben:
Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben oder Zahl anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.

- 5 **Neues Passwort wiederholen**

- 6  

Passwort eingeben:
Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Buchstaben anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.



Funktionen – CleanJet®

CleanJet® ist das automatische Reinigungssystem für die Reinigung des Garraums.



Achtung!

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des Gerätes unerlässlich.

Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze täglich gereinigt werden muss.

6 Reinigungsstufen erlauben die Anpassung an den individuellen Verschmutzungsgrad.

Hinweis:

Die Beschreibung der Reinigungsstufen finden Sie auf den folgenden Seiten.



Warnung!

- Reiniger- und Klarspüler-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!
- Garraumtür niemals während des laufenden Reinigungsvorganges öffnen - Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich - Verbrühungsgefahr!
- Achtung! Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so kann sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden.
- Nur Reiniger- und Klarspüler-Tabs des Geräteherstellers verwenden. Die Benutzung von anderer Reinigungschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!
- Die Überdosierung von Reiniger kann zu Schaumbildung führen.
- Tabs niemals in den heißen Garraum (>60 °C) legen. Die Klarspülerfolie löst sich nicht auf und führt zu Betriebsstörungen.

1 Garprogramme oder Betriebsart abwählen.

Hinweis:

CleanJet® kann aus Sicherheitsgründen nur bei abgewähltem Garprozess angewählt werden.

Folgen Sie der Bedienungsführung des Gerätes:



Hinweis:

Ist beim Start eines CleanJet®-Programmes die Garraumtemperatur höher als 75 °C, erscheint im Display die Meldung:

Gerät zu heiß

Tür öffnen



Bitte mit „Cool Down“ den Garraum abkühlen. Ist Ihr Gerät abgekühlt, schaltet „Cool Down“ automatisch ab und Sie können mit der Reinigung fortfahren:



Wählen Sie je nach Verschmutzung des Garraums die gewünschte Reinigungsstufe aus.



Funktionen – CleanJet®

Tür öffnen

Behälter entfernen

Sie werden aufgefordert, die Tür zu öffnen und die Behälter zu entfernen. Edelstahl-Roste, CombiFry® und Super-Spike-Geflügelroste können während der Reinigung im Garraum bleiben.

1x



Klarspüler (blau)

2x



Reiniger (rot)

Hinweis:

Bei Verwendung von enthärtetem Wasser kann die empfohlene Menge an Reiniger-Tabs um bis zu 50% reduziert werden.

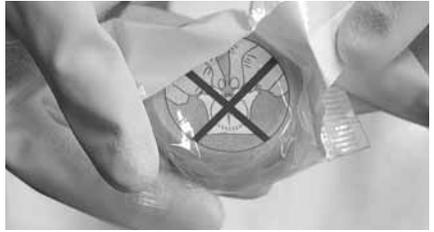
Bei auftretender Schaumbildung trotz richtiger Dosierung sollte die Anzahl der Reiniger-Tabs reduziert werden.

- 6** Bitte die angezeigte Menge Tabs des Geräteherstellers nach Aufforderung in die Ausbuchtung des Luftleitbleches – links im Garraum legen. Schwenken Sie hierzu das Einhängestell zur Seite bzw. entnehmen Sie den Hordengestellwagen. Beachten Sie die Handhabung der Reinigungs-Chemie auf der nächsten Seite.

Hinweis:

Anzahl der Reiniger- und Klarspüler-Tabs ist je nach Verschmutzung und Gerätegröße unterschiedlich.

7



Klarspüler-Tab (blau): Nur die äußere Schutzfolie entfernen. Transparente Schutzfolie nicht beschädigen!

8



Klarspüler-Tab (blau) mit transparenter Schutzfolie in die Ausbuchtung des Luftleitbleches – links im Garraum legen.

9



Reiniger-Tab (weiß): Schutzfolie entfernen.

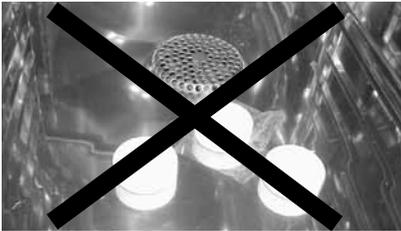


Funktionen – CleanJet®

10



Reiniger-Tab (weiß) auf Klarspüler-Tab (blau) legen.



Achtung!

- Reiniger- und Klarspüler-Tabs nicht in den Garraum legen!
- Vor dem Start der CleanJet®-Reinigung müssen die Einhängestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.

11

Gerätetür schließen.

12



Start

CleanJet mittel

0:43

Die Reinigungszeit wird angezeigt.



Tür nicht öffnen

Nach Ablauf des gewählten Reinigungsprogrammes ertönt der Summer für 20 Sekunden.

⌘ 0:00

Ihr Gerät ist wieder zum Garen bereit.



Warnung!

- Nach Beendigung der CleanJet®-Reinigung den Garraum auf Reiniger- und Klarspüler-Rückstände prüfen. Rückstände an Reiniger- und Klarspüler-Tabs entfernen und mit Handbrause gründlich spülen – Verätzungsgefahr!
- Reiniger- und Klarspüler-Tabs nicht im Gerät lagern.

Hinweis:

- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.



Funktionen – CleanJet®

Beispiele für die Wahl der Reinigungsstufen:

Reinigungsstufe	Beschreibung/Anwendung	Reiniger/Klarspüler
Spülen ohne Tabs	Ausspülen des Garraumes mit warmen Wasser.	Nein
Klarspülen	Für kalkhaltige Verschmutzungen ohne Fett, z. B. nach dem Backen, Arbeiten in Feuchter Hitze.	Klarspüler
Zwischenreinigung	Für alle Verschmutzungen – ohne trocknen und Klarspülen. Kurze Reinigungszeit bei erhöhtem Reiniger-Verbrauch.	Reiniger
Leicht	Für leichtere Verschmutzung, z. B. nach Mischbeschickungen, Anwendungen bis 200 °C.	Reiniger/Klarspüler
Mittel	Für Brat- und Grillverschmutzungen, z. B. nach dem Garen von Hähnchen, Steaks, gegrilltem Fisch.	Reiniger/Klarspüler
Stark	Für starke Brat- und Grillverschmutzung, z. B. Mehrfachbeschickung von Hähnchen, Steaks, etc.	Reiniger/Klarspüler



Funktionen – CleanJet® – Abbruch

Abbruch des CleanJet®-Programms:

Bei Stromausfall länger als 10 Minuten oder nach dem Ausschalten des Gerätes erscheint im Display

CleanJet ABRUCH

Wenn CleanJet®-Abbruch nicht innerhalb 20 Sekunden durch Drücken am Display oder am zentralen Einstellrad bestätigt wird, läuft das Programm ohne Unterbrechung bis zum Ende.

Wird CleanJet®-Abbruch ausgewählt:



CleanJet ABRUCH



entfernen

- 2 Sie werden im Display aufgefordert, die Reinigungs- und Klarspüler-Tabs (soweit noch vorhanden) zu entfernen.



Warnung!

- **Reiniger- und Klarspüler-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!**

- 3 Schließen Sie die Garraumtür.

Gerät wird gespült, im Display erscheint:

CleanJet ABRUCH

Nach Beendigung des Spülvorgangs wird im Display

Reinigung unvollständig

angezeigt.

Ihr Gerät ist wieder zum Garen bereit.

Hinweis:

Wird während des Abbruchprogrammes das Gerät erneut aus und eingeschaltet, erscheint:

CleanJet ABRUCH

- 1 Anschließend ist der Garraum mit der Handbrause gründlich auszuspülen.



- 2 Durch Drücken der Pfeiltaste beenden Sie den Prozess.



Warnung!

Rückstände von Reiniger und Klarspüler mit Handbrause gründlich ausspülen.

Ihr Gerät ist wieder zum Garen bereit.



Funktionen – CleanJet® – Aufforderung

CleanJet®-Aufforderung

Mit dieser Funktion ist es möglich, eine feste Betriebsstunden-Zeit für die CleanJet®-Reinigung zu bestimmen.

-  
-  **Einstellungen**
-  
-  **8:00**
-  

Mit dem zentralen Einstellrad können Sie die gewünschten Betriebsstunden für die Reinigungsaufforderung einstellen.

Hinweis:



„rot“ CleanJet®-Aufforderung aktiv.



„blau“ CleanJet®-Aufforderung inaktiv.

CleanJet Aufforderung

Diese Displaymeldung erscheint, wenn die eingestellte Betriebszeit erreicht ist, der aktivierte Garprozess beendet ist oder nach dem Einschalten des Gerätes.



CleanJet

CleanJet® wird aktiviert (siehe CleanJet®).

oder



später

CleanJet®-Aufforderung wird unterdrückt und erscheint bei Beendigung des nächsten Garprozesses, bzw. beim Einschalten des Gerätes. Dieser Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden.



Funktionen – HACCP-Protokollierung

Die HACCP-Prozessdaten werden permanent über die Geräteschnittstelle ausgegeben. Des Weiteren werden die HACCP-Prozessdaten für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Sie benötigen einen PC/Laptop und die CombiLink®-Software. Weitere Erläuterungen finden Sie im Handbuch des CombiLink®.

Folgende Daten werden protokolliert:

Datenausgabe alle 60 Sek (im ASCII-Format)

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

Ausgabe gespeicherte Prozessdaten:



HACCP

Permanente Prozessdatenausgabe wird unterbrochen.



24.08.04

09:15



Anfangszeitpunkt (Datum/Uhrzeit)



01.10.04

12:00



Endzeitpunkt (Datum/Uhrzeit)

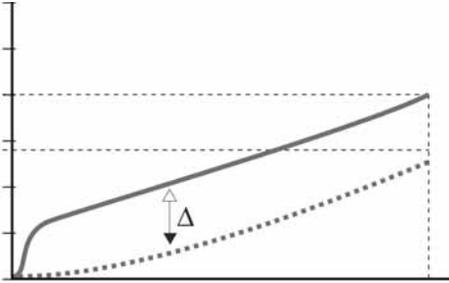


Download

Funktionen – DELTA-T-Garen

Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur bis zum Garprozessende mit konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren Garprozess unterzogen.

Delta = Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur.



Die Delta-Temperatur ergibt sich aus der Differenz der beiden Werte Kerntemperatur und Garraumtemperatur.



oder



E/2 Funktionen – 1/2 Energie, Anschluss Energieoptimierung

1/2 Energie

(Nicht im SelfCooking Control®-Modus anwählbar!)

Die Leistungsaufnahme der Heizungen wird bei Elektrogeräten (z. B. Typ 10 x 1/1 GN von 18 kW auf 9 kW) um 50 % reduziert.

Bei jedem Garmedium wählbar.

- 1**  
- 2**  
- 3**  

Funktion E1/2 aktiv, E/2 leuchtet rot

Hinweis:

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

Anschluss Energieoptimierung

(nur Elektrogeräte!)

Wird die Energiezufuhr durch eine Energieoptimierungsanlage unterbrochen wird dies im Display angezeigt (nur Combi-Dämpfer-Modus).





Funktionen – Automatische Startzeit

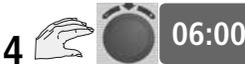
Wenn es Ihre Küchenorganisation erfordert, können Sie Ihr Gerät automatisch starten lassen.

Automatische Startzeit eingeben:



17:00

Zuletzt eingestellte Startzeit wird automatisch angezeigt.



Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Startzeit einstellen und durch Drücken auf das zentrale Einstellrad bestätigen.



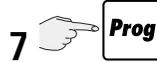
Mit dem zentralen Einstellrad das gewünschte Datum einstellen und durch Drücken auf das zentrale Einstellrad bestätigen.



oder



oder



Betriebsart im SelfCooking Control®-Modus, manuelle Betriebsart oder Programm anwählen und gewünschte Einstellungen (Zeit, Garraumtemperatur, Kerntemperatur etc.) vornehmen. Die Startzeit ist aktiviert.

Es wird abwechselnd die Echtzeit und Startzeit angezeigt.

Die Garraumbeleuchtung wird abgeschaltet.

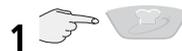


Deaktivierung Startzeit



Startzeit

oder



Automatische Garprozesse können auch durch Drücken der SelfCooking Control®-Taste (4 Sek.) ausgewählt werden



Achtung!

- Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass das Aufbewahren von Lebensmitteln in nicht gekühltem oder nicht geheiztem Garraum über längere Zeit hygienisch sehr bedenklich ist!

Das CalcDiagnose System® spült und entleert nutzungsabhängig den Dampfgenerator. Des Weiteren ermittelt das CalcDiagnose System® den Verkalkungszustand des Dampfgenerators. Der Verkalkungszustand des Dampfgenerators wird als rote Balken im Display angezeigt



Verkalkungszustand wird angezeigt:

Hinweis:

Anzeige 8 rote Balken – im Display erscheint:

CalcCheck

Durch drücken auf das Display erlischt die Meldung.

Bitte entkalken Sie den Dampfgenerator innerhalb der nächsten 3-4 Wochen.

Anzeige 9 rote Balken – im Display erscheint:

CalcCheck

Meldung erlischt automatisch nach 30 Sekunden.

Der Dampfgenerator muss spätestens innerhalb der nächsten 2 Wochen entkalkt werden!

Bei Fragen zur Entkalkung wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Servicepartner.



ChefLine®, Programm Import und Export

ChefLine®

Sie haben die Möglichkeit, sich die Telefonnummer der ChefLine® anzeigen zu lassen.



Im Display wird angezeigt:

Tel:

Programm Import und Export

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Garprogramme auf einen Original USB-Speicherstick des Geräteherstellers zu kopieren. Die Garprogramme können anschließend auf einen Computer oder auf ein anderes Gerät kopiert werden.

Sie benötigen den USB-Speicherstick des Geräteherstellers: Artikelnr.: 42.00.035

Programm Export:



Gerät aus- und einschalten



USB-Speicherstick in die USB-Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.



Garprogramme werden auf den USB-Stick gespeichert (Speichervorgang ist abgeschlossen sobald die Farbe des USB-Stick-Symbol von rot auf blau wechselt und ein Hacken angezeigt wird).

Programm Import:



Gerät aus- und einschalten

2 USB-Speicherstick in die USB-Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.



Garprogramme werden im Programmspeicher des Gerätes abgelegt (Speichervorgang ist abgeschlossen sobald die Farbe des USB-Stick-Symbol von rot auf blau wechselt und ein Hacken angezeigt wird).

6 Gerät wird automatisch neu gestartet.

Hinweis:

Bestehende Programme bleiben erhalten, wenn sich die Programmnamen unterscheiden. Ist der Programmname gleich, wird das Programm ersetzt.



USB-Datenspeicher (USB-Stick)

USB-Datenspeicher (USB-Stick)

Sie haben die Möglichkeit mit dem USB-Stick Garprogramme und HACCP-Daten aus dem Gerät auszulesen.

Der Status des USB-Datenspeichers wird im Display angezeigt:



USB-Speicherstick in die USB-Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken.



Displayanzeige USB-Datenspeicher (USB-Stick)



USB-Stick angeschlossen, keine Datei ist vorhanden.



USB-Stick angeschlossen, keine Datei ist vorhanden, Stick ist schreibgeschützt.



USB-Stick angeschlossen, HACCP Datei ist vorhanden.



USB-Stick angeschlossen, HACCP Datei ist vorhanden, Stick ist schreibgeschützt.



USB-Stick angeschlossen, HACCP Datei mit Erfolg geschrieben.



USB-Stick angeschlossen, Programm Datei ist vorhanden.



USB-Stick angeschlossen, Programm Datei ist vorhanden, Stick ist schreibgeschützt.



USB-Stick angeschlossen, Programm Datei mit Erfolg geschrieben.



USB-Stick angeschlossen, Schreibfehler.



USB-Stick angeschlossen, Schreibvorgang läuft, nicht entfernen!



Service – Entkalken Dampfgenerator

Entkalkung



Warnung!

- Im beschriebenen Prozess arbeiten Sie mit einer aggressiven chemischen Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
- Um Material- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung
Sicherheitsbrille
Schutzhandschuhe
Gesichtsschutzmaske
Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.
- Übergelaufene Entkalkerflüssigkeit sofort gründlich mit Handbrause ausspülen.
- Entkalkerpumpe und Schläuche nach dem Entkalken gründlich mit Wasser spülen.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalkungsmittel des Geräteherstellers.
- Beachten Sie die Hinweise und Sicherheitshinweise der Entkalkerpumpe.

Sie benötigen:

Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409
Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

1 Betriebsart abwählen



4

Bedienführung beachten

Hinweis:

Liegt die Garraumtemperatur über 40 °C, erscheint im Display die Meldung:

Gerät zu heiß

Tür öffnen



Bitte mit „Cool Down“ den Garraum abkühlen. Ist Ihr Gerät abgekühlt, können Sie mit der Entkalkung fortfahren.

Entkalkung

Tür schliessen

**Warten
Abkühlen Dampfgenerator**

Warten Sie bis der Dampfgenerator abgekühlt ist.



Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen.



Service – Entkalken Dampfgenerator



6 Führen Sie den Schlauch in die Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung auf dem Schlauch. Befestigen Sie den Schlauch mit dem Drahthaken am linken Einhängegerüst.

Hinweis:

Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.



7 Einhängegerüst links zur Befestigung des Entkalkerschlauches wieder einbauen.

8 Führen Sie den Schlauch in den Kanister mit der Entkalkungsflüssigkeit.



9 Stellen Sie den Kanister in den Garraum.

10 5 Liter Entkalker einfüllen

Die im Display angezeigte Entkalkermenge mit der Entkalkerpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.



Achtung!

- **Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Übersäumen führen.**

11 Einfüllen beenden

Sobald die angezeigte Entkalkermenge eingefüllt wurde, bitte Eingabe bestätigen.

12 Entnehmen Sie aus dem Garraum das Entkalkungszubehör (Entkalkerpumpe und Kanister).



Achtung!

- **Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein.**

13 Garraum und Entkalkungszubehör gründlich mit Handbrause spülen.

14 Luftleitblech und Einhängegerüst links korrekt in den Garraum setzen und vorschriftsmäßig verriegeln.



Service – Entkalken Dampfgenerator

15 Tür schliessen

Schließen Sie die Garraumtür –
Entkalkungsprozess startet automatisch.

Garraum wird gespült

X 1:30

Entkalkungsvorgänge und Entkalkungszeit
werden im Display angezeigt.



Nach Beendigung des Entkalkungsprozesses
wird der Entkalkungszustand des
Dampfgenerators angezeigt.

Wenn nach dem Entkalkungsvorgang mehr als
3 Balken angezeigt werden, kann der
Entkalkungsvorgang wiederholt werden.



Entkalkung wiederholen?

Abbruch Entkalkungsvorgang

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang
abbrechen.

Entkalkerflüssigkeit wurde noch nicht eingefüllt:



oder

Entkalkerflüssigkeit wurde bereits eingefüllt:

- 1 Gerät aus- und einschalten.
- 2 Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum.
- 3 Luftleitblech und Einhänggestelle einbauen und vorschriftsmäßig verriegeln.
- 4 Garraum und Entkalkungszubehör sofort gründlich mit Wasser spülen.
- 5 Abbruch-Programm

1:06

Hinweis:

Die Mindestlaufzeit des Abbruch-Programmes beträgt 1 Stunde 6 Minuten.

6 Entkalkung Dampfgenerator abgeschlossen

Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.

Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.



Service – Entkalken Beschwadungsdüse

Entkalken Beschwadungsdüse

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



Warnung!

- Im beschriebenen Prozess arbeiten Sie mit einer aggressiven chemischen Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
- Um Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt:
Schutzkleidung
Sicherheitsbrille
Schutzhandschuhe
Gesichtsschutzmaske



1 Gerät ausschalten.



2 Zum Entkalken der Beschwadungsdüse entnehmen Sie bitte das linke Einhängegerüst.



3 Öffnen Sie das Luftleitblech.

4



Lösen Sie die Überwurfmutter der Beschwadungsdüse (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselweite 18).

5



Legen Sie die Beschwadungsdüse über Nacht in die Entkalkerflüssigkeit. Beachten Sie, dass das Loch in der Beschwadungsdüse vor der Montage kalkfrei ist.

6



Montage in umgekehrter Reihenfolge. Beachten Sie die Einbaulage der Beschwadungsdüse.

Hinweis:

Beachten Sie, dass das Luftleitblech und das Einhängegerüst ordnungsgemäß eingebaut und verriegelt ist.

Sie benötigen Entkalkungsmittel des Geräteherstellers: 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110.

Service – Entleerung Dampfgenerator, „Typ“ - Geräte- und Softwareidentifikation



Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.

1 Garprozess abwählen.

2 Garraumtür öffnen.



Der Dampfgenerator wird automatisch entleert.

„Typ“ - Geräte- und Softwareidentifikation

Die Geräte- und die Softwareidentifikation kann über die Funktion „Typ“ ausgelesen werden.





Service – Eingabe IP-Adresse für Ethernet, Service-Info

Eingabe IP-Adresse für Ethernet



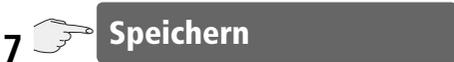
127.0.0.1



Vorgegebene IP-Adresse löschen.



Neue IP-Adresse eingeben. Mit dem zentralen Einstellrad Zahl anwählen und durch Druck auf das zentrale Einstellrad auswählen.



Service-Info

Im Bereich Service-Info können die vorhandenen Servicemeldungen angezeigt werden.



Im Display wird angezeigt:
z. B.

Service 26

.....

Service rufen

Tel.

Hinweis:

Liegt keine Servicemeldung vor, wird unter Service-Info die Telefonnummer des zuständigen Kundendienstes angezeigt.

Service-Meldungen werden automatisch im 10 Sekunden-Zeitintervall angezeigt.

Siehe auch Kapitel Störmeldungen.

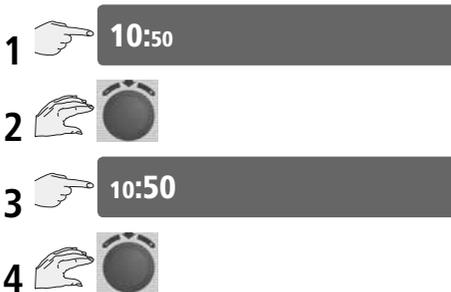


Geräte-Einstellungen – Echtzeit, Zeitformat

Es können Grundeinstellungen des Gerätes angezeigt und verändert werden.



Einstellung Echtzeit



Einstellung Zeitformat



Durch Drücken auf das Display können Sie zwischen der 24 Stundenanzeige oder 12 Stundenanzeige wechseln.

Eingestelltes Zeitformat leuchtet rot.
(Datumsformat wird automatisch umgestellt).

Einstellung Zeit für Garabläufe



Durch Drücken auf das Display können Sie zwischen den Zeiteinstellungen h:m und m:s wechseln.

Eingestelltes Zeitformat leuchtet rot.

Mögliche Zeiteinstellungen:

h:m Einstellung: **Stunden : Minuten**

m:s Einstellung: **Minuten : Sekunden**

Hinweis:

Einstellung m:s nur bis 99 Minuten und 59 Sekunden möglich.

Während des Programmierens kann das Zeitformat für jeden einzelnen Programmschritt verändert werden.

Beispiel:

Programmschritt 1 (h:m),

Programmschritt 2 (m:s),

Programmschritt 3 (h:m)



Gerät-Einstellungen – Datum, Temperatureinheit, Sprache

Einstellung Datum

-  **21.12.04**
-  
-  **21.12.04**
-  
-  **21.12.04**
-  

Datumsformat ist mit Zeitformat verbunden.

Auswahl:

24h erscheint **19.05.03** (Tag/Monat/Jahr)

am/pm erscheint **05/19/03** (Monat/Tag/Jahr)

Einstellung Temperatureinheit

Im Gerät stehen Ihnen zwei Temperatureinheiten zur Verfügung.

-  **°C / °F**

Durch Drücken auf das Display können Sie zwischen den Temperatureinheiten °C und °F wechseln.

Die eingestellte Temperatureinheit leuchtet rot.

Einstellung Sprache

-   **deutsch**
-  

Wählen Sie mit dem zentralen Einstellrad Ihre gewünschte Sprache aus.

Programmiersperre

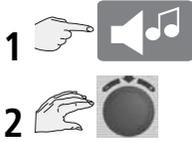


(siehe Programmieren)

Gerät-Einstellungen – Summer, Displaykontrast, CleanJet®-Aufforderung

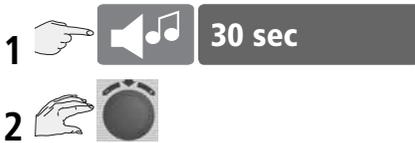


Einstellung Summer – Ton



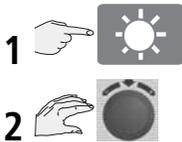
Durch Drehen am zentralen Einstellrad kann gewünschter Signalton ausgewählt werden.

Einstellung Summer – Zeit



Durch Drehen am zentralen Einstellrad kann die Zeit des Signaltones von 30 Sek. bis 240 Sek. oder auf Dauerton eingestellt werden.

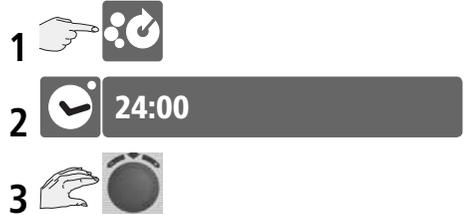
Einstellung Kontrast Display



Durch Drehen am zentralen Einstellrad wird der Kontrast am Display verändert. Um eine optimale Lebensdauer der Anzeige zu gewährleisten, erfolgt die Rücksetzung auf Werkseinstellung automatisch.

Zeiteinstellung CleanJet®-Aufforderung

Mit der Funktion CleanJet® Aufforderung wird die Betriebsstundenzeit für die automatische Reinigungsaufforderung eingestellt.



Beschreibung siehe Kapitel CleanJet®.



Manuelles Reinigen

Alternativ zur Reinigung mit CleanJet® können Sie Ihr Gerät auch manuell reinigen.

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des Gerätes unerlässlich.



Warnung!

- Im beschriebenen Prozess arbeiten Sie mit einer aggressiven chemischen Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
- Verwenden Sie unbedingt die vorschriftsmäßige Schutzkleidung, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske und Schutzbrille.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.
- Verwenden Sie ausschließlich den Original Reiniger und die Original Handdrucksprühpistole des Geräteherstellers.
- Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.
- Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.
- Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech und das Einhängegestell vor dem Start der Reinigung vorschriftsmäßig eingesetzt und verriegelt ist.

Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass vor dem Start der manuellen Reinigung die Garraumtemperatur niedriger als 60 °C ist.



Gerät einschalten.



Clean

Ist die Temperatur im Garraum höher als 60 °C erscheint im Display:

Garraum zu heiß



Garraum unter 60 °C abkühlen.



Garraum, Türinnenseite, Türdichtung, Raum hinter dem schwenkbaren Luftleitblech und das Luftleitblech beidseitig mit dem Reiniger des Geräteherstellers einsprühen.



Luftleitblech und Einhängegestelle einsetzen und vorschriftsmässig verriegeln.



Manuelles Reinigen

- 8** Gerätetür schließen, Reinigung startet automatisch.

Beachten Sie die Menüführung des Gerätes.

X 0:50

Die Reinigungszeit wird im Display angezeigt.

9 Ausspülen

Nach Aufforderung „Ausspülen“ bitte Einhängestelle, Hordengestellwagen, Garraum und den Raum hinter dem Luftleitblech gründlich mit der Handbrause ausspülen.

- 10** Luftleitblech und Einhängestelle einsetzen und vorschriftsmässig verriegeln.

- 11** Garraumtür und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen.

- 12** Garraumtür schließen.

0:10

Zum Trocknen des Garraums wird nach dem Schließen der Garraumtür automatisch die Betriebsart „Heißluft“ für 10 Minuten eingeschaltet.

13 Ende

Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.



Achtung!

- **Um Korrosion des hochwertigen Chromnickelstahls zu vermeiden, muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in „Feuchter Hitze“ regelmäßig gereinigt werden.**
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.
- Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart „Feuchte Hitze“ für 10 Minuten einweichen lassen.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird, bzw. sich die Oberfläche verfärben kann.
- Keine Hochdruckreiniger verwenden.
- Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
- Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmem Wasser spülen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Sie benötigen:

Handdrucksprühpistole – ArtikelNr.: 6004.0100



Inspektionsarbeiten die von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden können.



Gefahr!

- Hochspannung!
- Vor Öffnen der Servicetür und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.
- Nur original Ersatzteile des Geräteherstellers verwenden.

Reinigen des Luftfilters unterhalb des Installationsraumes



- Hebel zum lösen der Rastnase nach rechts drücken, Filter nach rechts schieben und nach unten herausnehmen.
- Luftfilter mindestens 1 mal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter sollte mindestens 2 mal jährlich erneuert werden.

Auswechseln der Garraumbeleuchtung

Bei Ausfall der Garraumbeleuchtung ist die Halogenlampe auszutauschen.

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

Decken Sie den Geräteablauf im Garraum mit einem Tuch ab und entfernen Sie die 4 Schrauben des Glshalterrahmens.

Nehmen Sie den Rahmen mit Glas und Dichtungen ab.

Ersetzen Sie die Halogen-Glühlampe nur durch ein Original-Ersatzteil (ET Nr. 3024.0201).



Ersetzen Sie ebenfalls die beiden Dichtungen.

Dichtungsrahmen außen: ET Nr. 40.00.093

Dichtungsrahmen innen: ET Nr. 40.00.094

Bitte achten Sie darauf, dass die Glühlampe nicht mit den Fingern berührt werden darf.

Schrauben Sie den Halterahmen mit Glas und Dichtungen wieder fest und schalten Sie das Gerät ein.



Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung besteht aus einem fertig vulkanisierten Rahmen und ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

Sollte eine Dichtung ausgewechselt werden müssen, ziehen Sie die alte Dichtung aus der Führung heraus.

Reinigen Sie die Führungsschiene von Verunreinigungen.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, dass der rechteckige Teil der Dichtung vollständig im Aufnahmerahmen steckt.

Bei der Montage ist vorheriges Anfeuchten der Haltelippen mit Seifenwasser empfehlenswert.



Garraumdichtungen

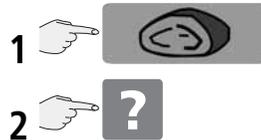
Typ 6 x 1/1 GN	Art. Nr. 20.00.394
Typ 6 x 2/1 GN	Art. Nr. 20.00.395
Typ 10 x 1/1 GN	Art. Nr. 20.00.396
Typ 10 x 2/1 GN	Art. Nr. 20.00.397
Typ 20 x 1/1 GN	Art. Nr. 20.00.398
Typ 20 x 2/1 GN	Art. Nr. 20.00.399

Hinweis:

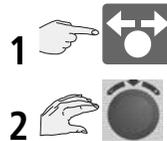
Bei Entsorgung der Elektronik-Platine oder des Gerätes muss die Batterie der Steuerungsplatine separat entsorgt werden.

Hilfefunktion

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Gerätes umfangreich und einfach anwenden können, sind in Ihrem Gerät Hilfetexte hinterlegt. Wird im Display das „?“ angezeigt, steht Ihnen die Hilfefunktion zur Verfügung.



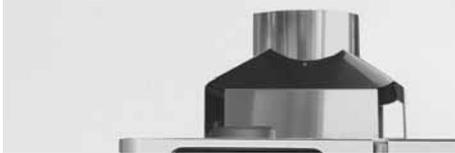
Weiterblättern in der Hilfefunktion:



Hinweis:

Aus der Hilfefunktion kann der gewünschte Garprozess direkt angewählt werden.

Strömungssicherung (nur Gasgeräte)



Durchmesser Abgasrohr: 180 mm

UltraVent® Kondensationshaube



Die patentierte Kondensationstechnologie der UltraVent® Kondensationshaube bindet Dämpfe in geschlossenen Räumen vollständig und leitet diese durch das integrierte Ablaufsystem ab. Wrasen werden automatisch auch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt. Lästige Gargerüche werden erheblich reduziert. Ablufttechnische Installationen entfallen. Einfache Montage – auch nachträglich.

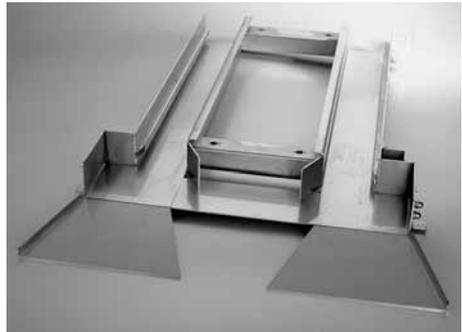
Nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür.

Dunstabzugshaube für Tischgeräte

Wrasen werden automatisch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt (ohne Kondensationstechnik). Einfache Montage – auch nachträglich möglich.

Nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür.

Einfahrrampe für 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN



Schrägen im Küchenboden in Einschubrichtung bis max. 20 mm können ausgeglichen werden. Schrägen im Küchenboden quer zur Einschubrichtung können bis 12 mm ausgeglichen werden.

Hitzeschild für linke Seitenwand



Sollte Installationsbedingt der geforderte Mindestabstand (350 mm) zu Hitzequellen (z. B. Grillplatte) nicht eingehalten werden können, kann der Abstand durch den Einsatz eines Hitzeschildes auf 50 mm reduziert werden.

Geräteoptionen

Combi-Duo



Typ 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
oder 10 x 1/1 GN (Elektro)

Typ 6 x 2/1 GN auf 6 x 2/1 GN
oder 10 x 2/1 GN (Elektro)

Typ 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN (Gas)

Typ 6 x 2/1 GN auf 6 x 2/1 GN (Gas)

Standard

Oberster Einschub 1,60 m

Fahrbar

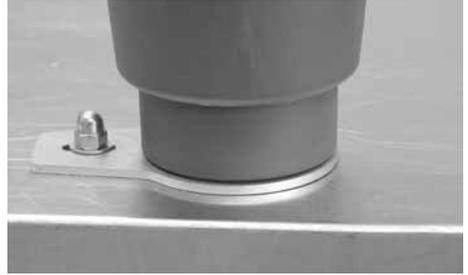
Oberster Einschub 1,72 m

Mit 150 mm höhenverstellbaren Füßen

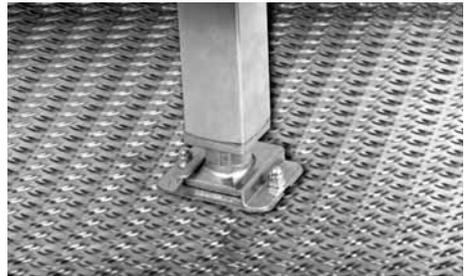
Oberster Einschub 1,68 m

Artikelnummern auf Anfrage.

Fußbefestigungen Tischgeräte



Bodenbefestigung für Standgeräte und Unterschränke



Störungsmeldungen

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt:

Service 26

Service rufen

Tel.

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



Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 10	Nach dem Einschalten für 30 sec.	Kann mit „Pfeil-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 11	Nach dem Einschalten für 30 sec.	Kann mit „Pfeil-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 12	Nach dem Einschalten für 30 sec.	Kann mit „Pfeil-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 14	Beim Einschalten für 30 sec.	Kann mit „Pfeil-Taste“ weggedrückt werden. Gerät kann nur in der Betriebsart Trockene Hitze verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 20	Anzeige für 30 sec. beim Wechsel der Betriebsart, beim Einschalten, bzw. bei Anwahl der SelfCooking Control®- Betriebsarten.	Arbeiten mit SelfCooking Control®- Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 21	Beim Einschalten für 30 sec.	Arbeiten mit SelfCooking Control®- Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!



Störungsmeldungen

Service 25	Anzeige für 30 sec. während der CleanJet®-Reinigung.	CleanJet® ohne Funktion! <ul style="list-style-type: none">• Wasserhahn ganz aufdrehen• Zulaufsieb überprüfen• Behälter aus dem Garraum entnehmen• Sind keine Fehler feststellbar bitte Kundendienst verständigen.• Wenn Service 25 bei laufender CleanJet® Reinigung auftritt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und Garraum mit Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech)• Gerät kann kurzzeitig zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 26	Wird kontinuierlich angezeigt.	Tritt Störmeldung bei laufender CleanJet®-Reinigung auf, bitte „CleanJet®-Abbruch“ starten. Wird die Störmeldung nach dem Ablauf von „CleanJet®-Abbruch“ weiterhin angezeigt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und Garraum mit Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech). Bitte Kundendienst verständigen!
Service 27	Nach dem Einschalten für 30 sec.	Cleanjet® nicht möglich! Bauseitige Spannungsversorgung für 5 Sekunden aus und wieder einschalten.
Service 28	Nach dem Einschalten für 30 sec.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 29	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und bei Bedarf reinigen oder erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen, bitte den Kundendienst verständigen!
Service 30	Beim Einschalten für 30 sec.	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 31	Nach dem Einschalten für 30 sec.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 32 Nur Gasgeräte	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 33 Nur Gasgeräte	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 34	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!



Bevor Sie den Kundendienst anrufen

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



Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet. Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst. Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Hauptschalter einschalten. Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen. Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Beim Gerät bildet sich Schaum oben am Abluftrohr während der CleanJet® Reinigung.	Dosierung der Reiniger- und Klarspüler-Tabs zu hoch gewählt. Ablauf nicht korrekt installiert.	Anzahl Tabs gemäß den Vorgaben der CleanJet® Prozesse wählen. Bei Weichwasseranschluss oder natürlich weichem Wasser Anzahl der Tabs reduzieren (siehe Handbuch Kapitel „CleanJet®“). Ablaufinstallation gemäß Installationshandbuch ausführen
Während des Ablaufes eines CleanJet® Prozesses wird die Laufzeit plötzlich wieder hoch gezählt .	CleanJet® Prozess ist gestört.	Stellen Sie sicher, dass das Luftleitblech als auch die Einhängegestelle im Garraum korrekt fixiert sind. Es dürfen sich keine Behälter oder Bleche während des CleanJet® Prozesses im Garraum befinden
Gasgerät zeigt „Polarität tauschen“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen. Gasdruck zu gering.	Gashahn öffnen. Lüftungsdecke einschalten. Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise“, „Cool Down“)

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller: Rational AG
Anschrift: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany
Produkt: Großküchen-Heißluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung: SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

**73/23/EWG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten
betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter
Spannungsgrenzen“.**

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Teil 1): 2001-08: EN 60335-1:94 + A1 +A2 +A11 bis/to A 16:2001
DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700 Teil 42):2001-10: EN 60335-2-42:2000

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.



oppure



oppure



Zeichengenehmigungs-Nr.: Nr.: 40008593
Aktenzeichen: 1174800-2272-0012 / 37874 F210/DL
Aussteller: Rational AG,
Iglinger Straße 62,
D-86899 Landsberg, Deutschland

Ort, Datum: Landsberg, 2004-05-03

Unterschrift: 
Dipl. Ing. Roland Hegmann
Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller: Rational AG
Anschrift: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany
Produkt: Großküchen-Heißluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung: **CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202**
SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

89/336/EWG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten
über elektromagnetische Verträglichkeit“.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2): 2002-08: EN 55014-2:1997 + A1:2001
Requirements of category II

DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-2): 2003-09: EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002

DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):2001-12: EN 61000-3-2:2000

DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):2002-05: EN 61000-3-3:1995 + Corr.: 1997 + A1:2001

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.



Zeichengenehmigungs-Nr.: Nr.: 100490
Aktenzeichen: 1174800-2272-0010 / 33661 FG43/BRL
Aussteller: Rational AG,
Iglinger Straße 62,
D-86899 Landsberg, Deutschland

Ort, Datum: Landsberg, 2004-05-03

Unterschrift: 
Dipl. Ing. Roland Hegmann
Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller: Rational AG
Anschrift: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany
Produkt: Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung: **CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G**
SCC 61 G, SCC 62 G, SCC 101 G, SCC 102 G, SCC 201 G, SCC 202 G

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

90/396/EEC

Das Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Identifizierungs-Nr.: 0063B03847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, hat das Produkt geprüft und zertifiziert.

Zeichengenehmigungs-Nr.: Nr.: 175847
Aussteller: Rational AG,
Iglinger Straße 62,
D-86899 Landsberg, Deutschland

Ort, Datum: Landsberg, 2004-05-03

Unterschrift: 
Dipl. Ing. Rainer Otminghaus
Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller: Rational AG
Anschrift: Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg, Germany
Produkt: Großküchen-Heißluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung: **CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G**
SCC 61 G, SCC 62 G, SCC 101 G, SCC 102 G, SCC 201 G, SCC 202 G

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

89/336/EWG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten
über elektromagnetische Verträglichkeit“.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den wesentlichen Schutzanforderungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 50165 (VDE 0700 Teil 450) 1997 + A1:2001 + Berechtigung Februar 1998

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2): 2002-08: EN 55014-2:1997 + A1:2001

Requirements of category II

DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-2): 2003-09: EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002

DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):2001-12: EN 61000-3-2:2000

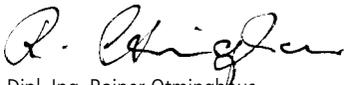
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):2002-05: EN 61000-3-3:1995 + Corr.: 1997 + A1:2001

Das Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Identifizierungs-Nr.: 0063B03847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, hat das Produkt geprüft und zertifiziert.

Zeichengenehmigungs-Nr.: Nr.: 175847-EMC

Aussteller: Rational AG,
Iglinger Straße 62,
D-86899 Landsberg, Deutschland

Ort, Datum: Landsberg, 2004-05-03

Unterschrift: 
Dipl. Ing. Rainer Ottinghaus
Produktentwicklung

deutsch

RATIONAL International

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

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

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

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

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

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

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

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

RATIONAL Schweiz
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

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

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

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel: 0043 (0)662-8327999
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-mail: austria@rational-online.at
www.rational-austria.at

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

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

RATIONAL Canada Inc.
2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel: +52 5585039830
Fax: +52 5585039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラシヨナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rational-japan.com

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

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

