



# SelfCookingCenter®

Mode d'emploi original



### Le pack All-Inclusive qui porte bien son nom.

Nous souhaitons que vous tiriez profit au maximum de votre investissement, et ce, dès le départ.

Tout au long de la durée de vie de votre appareil et sans frais additionnels.

### GRATUIT ! - Séance de formation sur place

Nous montrons à votre équipe de cuisine, et dans votre propre cuisine, comment fonctionnent nos appareils et comment les utiliser de façon optimale en fonction de vos besoins.

### GRATUIT ! - Académie RATIONAL



La formation continue est une évidence chez nous. Trouver de nouvelles idées créatives et améliorer en permanence le quotidien en cuisine : nous vous montrons comment utiliser encore mieux votre appareil. Peu importe la fréquence à laquelle vous participez, que vous veniez seul ou avec votre équipe. Les séminaires d'une journée de l'Académie RATIONAL vous laissent même suffisamment de temps pour communiquer avec vos collègues et d'autres cuisiniers.

Découvrez sur le site [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) où se déroule le prochain séminaire dans votre région.



### GRATUIT ! - RATIONAL ConnectedCooking



Reliez vos appareils RATIONAL en toute facilité avec cette solution de gestion de réseau dans le Cloud pour les cuisines professionnelles. Avec ConnectedCooking, tout est toujours sous contrôle : gestion simplifiée des appareils, accès à distance depuis votre smartphone, documentation HACCP automatique ou téléchargement de recettes depuis la bibliothèque RATIONAL, autant de fonctions faciles à utiliser pour vos appareils.

Il suffit de vous inscrire sur [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com)



## RATIONAL ServicePlus

---

### GRATUIT ! - ChefLine<sup>®</sup>

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de cuisinier à cuisinier, 365 jours par an. Pour contacter la ChefLine<sup>®</sup>, appelez le numéro **08 25 80 18 38**.

### PARTENAIRE DE SERVICE RATIONAL



Nos appareils sont fiables et durent longtemps. Si un souci technique venait malgré tout à survenir, les PARTENAIRES DE SERVICE RATIONAL sont là pour vous fournir une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence y compris le weekend : **Tél. 03 89 57 00 81**.

### Garantie de 2 ans

Nous accordons une durée de garantie de 24 mois à compter de la date de première mise en service. Vous devez pour cela avoir enregistré intégralement et correctement votre appareil auprès de RATIONAL. Vous pouvez le faire simplement en ligne sur le site [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) ou en nous renvoyant la carte postale fournie. Sont exclus de la garantie les dommages concernant le verre, les ampoules et le joint de porte ainsi que ceux résultant d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage inadéquats.

Il suffit de vous inscrire sur [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)



## **Cher client,**

---

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre SelfCookingCenter® .

Veillez lire attentivement le manuel avant la première mise en service.

Grâce à votre SelfCookingCenter® , vous obtiendrez d'excellents résultats en matière de cuisine pratiquement sans apprentissage ni longues sessions de formation, et ceci, en un tournemain grâce à son concept d'innovation visuel particulièrement convivial.

Nous accordons une durée de garantie de 24 mois à compter de la date de première mise en service. après inscription intégrale et correcte de l'appareil à la garantie. Sont exclus de la garantie les dommages concernant le verre, les ampoules et le matériau de jointure ainsi que ceux résultant d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage inadéquats.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre SelfCookingCenter® .

**Sincèrement vôtre**  
**RATIONAL AG**

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits !

**Revendeur:**

**Installateur:**

Installé le:

**Numéro de série:**



# Sommaire

---

<b>Explication des pictogrammes</b>	12
<b>Première mise en service</b>	13
<b>Instructions de sécurité</b>	15
Responsabilité	18
<b>Entretien, inspection, maintenance et réparation</b>	20
<b>Parties fonctionnelles</b>	23
<b>Remarques concernant l'utilisation de votre appareil</b>	24
Utilisation de la sonde de température à cœur	28
Utilisation de la douchette	30
<b>Remarques concernant l'utilisation du port USB</b>	31
<b>Utilisation générale</b>	32
Instructions générales	32
Aide	34
Explication des pictogrammes	34
Aperçu des modes de fonctionnement	35
Affichage après mise sous tension	35
<b>Aperçu des modes de fonctionnement</b>	37
Les différents modes de fonctionnement	37
<b>iCookingControl</b>	39
Affichage iCC Cockpit	39
Explication des pictogrammes	39
Informations et demandes dans le processus en cours d'exécution	39
Options après la fin de cuisson	39
Utilisation iCC – Cockpit	42
Affichage iCC – Monitor	42
iCC Messenger	42
Exemple : Poulet	42

---



## Sommaire

---

<b>Top 10</b>	48
---------------	----

---

<b>Mode four mixte</b>	49
------------------------	----

---

Explication pictogramme	49
-------------------------	----

---

Vapeur	51
--------	----

---

Air chaud	52
-----------	----

---

Combinaison de vapeur et d'air chaud	54
--------------------------------------	----

---

ClimaPlus Control ®	56
---------------------	----

---

Réglage de la durée ou mode continu	57
-------------------------------------	----

---

Préchauffage manuel	57
---------------------	----

---

Humidification manuelle	59
-------------------------	----

---

Vitesse de l'air	59
------------------	----

---

Cuisson Delta-T	61
-----------------	----

---

Refroidir	63
-----------	----

---

<b>Mode programmation</b>	65
---------------------------	----

---

Explication des pictogrammes	65
------------------------------	----

---

Affichage par images	65
----------------------	----

---

Fonction de tri et de filtrage	68
--------------------------------	----

---

Sauvegarder pendant l'utilisation courante.	69
---	----

---

Programmation - iCookingControl - Mode	70
--	----

---

Programmer le mode Four mixte	72
-------------------------------	----

---

Programmation Mode iLC	74
------------------------	----

---

Démarrer programme	76
--------------------	----

---

Contrôler les étapes du programme	76
-----------------------------------	----

---

Mode programmation	78
--------------------	----

---

Créer un groupe	78
-----------------	----

---

Mode programmation	79
--------------------	----

---

Affecter à un groupe	79
----------------------	----

---



## Sommaire

---

Modifier programme	80
Copier programme	82
Effacer programme	83
Effacer tous les programmes	83
Des attributs supplémentaires	84
Ordre	84
<b>Le mode iLevelControl</b>	86
Explication des pictogrammes	86
Charger des plats dans la fenêtre de sélection	88
Enregistrer un programme de cuisson iLC	88
Enregistrer un programme iLC	88
Placez le plat et démarrez.	88
Effacer aliments	91
Sauvegarder paniers	92
iLevelControl	93
Utilisation de l'option 3 sondes de température à cœur	93
<b>Efficient CareControl</b>	95
Affichage du degré de saleté et de l'état général de l'appareil	95
Rappel nettoyage	97
Démarrer le nettoyage	98
Phases de nettoyage	103
Interruption CleanJet® +care	104
<b>Blocage des touches</b>	105
<b>Configuration d'appareils via MySCC</b>	106
<b>MySCC - Favoris</b>	107
<b>MySCC - Paramètres</b>	108
Langue	108

---

Date et heure	108
Format temps de cuisson	110
Format en temps réel	110
Affichage du temps restant/heure fixée	110
Éclairage enceinte de cuisson	112
Éclairage de l'enceinte de cuisson sans fonction d'indication lumineuse du niveau	112
Paramètres MySCC	113
Réglages de l'éclairage pour le SelfCookingCenter XS Type 6 2/3	113
Éclairage enceinte de cuisson	113
En cas de porte ouverte	113
Paramètres MySCC	115
Paramètres de l'éclairage pour les appareils dotés de la fonction d'indication lumineuse du niveau.	115
Éclairage enceinte de cuisson	115
Variation de l'intensité de l'éclairage LED de la porte	115
Indication lumineuse du niveau	115
Clignote si action nécessaire	115
En cas de porte ouverte	115
Unité de température	118
Luminosité de l'écran	118
Arrêt différé de la hotte	118
Poids de l'assiette à la carte	118
Poids de l'assiette pour banquet	118
Nombre de plaques	118
Ordre des plaques	118
Durée maintien climat	118
<b>MySCC - Sons</b>	<b>120</b>



## Sommaire

---

Volume sonore général	120
Tonalité des touches	120
Volume de tonalité des touches	120
Demande chargement/action	120
Fin phase de programme	120
Fin temps de cuisson	120
Processus interrompu / erreur détectée	120
Réglages usine Sons	120
<b>MySCC - Administration du système</b>	<b>122</b>
Téléchargt données HACCP	122
Téléchargement Infos	124
Téléchargt données service	126
Téléchargt programme (aval)	127
Téléchargt programme (amont)	127
Effacer tous les programmes	127
Téléchargt profil (aval)	129
Téléchargt profil (amont)	129
Téléchargt images (aval)	131
Téléchargt images (amont)	131
Effacer toutes mes images	131
Commande à distance d'un autre appareil	133
Paramètres du réseau	135
Paramètres avancés pour les informations de maintenance du	135
<b>MySCC - ConnectedCooking</b>	<b>137</b>
Connexion de l'appareil	137
Paramètres de ConnectedCooking	137
<b>MySCC - Administration du système</b>	<b>140</b>

---



## Sommaire

---

Téléchargt réglages de base aval   amont	140
<b>MySCC - MyEnergy</b>	141
Demi-énergie	141
Intensité lumineuse auto	142
Durée maintien climat	143
Temps de maintien chargement	144
MySCC - MyEnergy	145
Affichage de la consommation d'énergie	145
Télécharger la consommation énergétique en fonction des charges.	145
Télécharger l'évaluation de la consommation énergétique.	145
Unité standard	145
Energy Messenger	145
<b>MySCC - Paramètres experts</b>	147
Présélection heure début	147
Mesure sonde température à cœur	149
Mode enregistrement	150
Appel du programme d'enregistrement	150
Nettoyage forcé	154
MySCC - Paramètre expert	156
Programme de nettoyage	156
Mode Programme de nettoyage	156
Nettoyage lundi à dimanche	156
Retard nettoyage forcé	156
Limiter la température à cœur	159
Avertissements	162
Surveillance de la durée d'ouverture de la porte au chargement et en cuisson	164
Voyant de nettoyage de l'écoulement de graisses intégré	166



# Sommaire

---

	168
<b>MySCC - MyDisplay</b>	169
Activer le profil/Changer de profil	169
Téléchargt profil (amont)	169
Téléchargt profil (aval)	169
Éditer le profil	169
Ajouter un profil	169
<b>MySCC - MyDisplay - Exemple</b>	177
<b>MySCC - Service</b>	187
Informations sur le type d'appareil/logiciel	187
ChefLine	187
Service Hotline	187
<b>Raccordement du câble LAN</b>	188
<b>Intervention technique</b>	190
Nettoyage du joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson	190
Nettoyage des vitres	190
Nettoyage des protections LED	190
Nettoyage du bac collecteur et de la gouttière (uniquement pour les appareils de table) :	190
Entretien du filtre à air	190
Remplacement du joint d'étanchéité de la porte	190
Remplacer l'éclairage	190
<b>Détartrage de la buse de détartrage</b>	196
<b>Messages de panne</b>	198
<b>Avant de contacter le service technique</b>	203
<b>Déclaration de conformité CE relative</b>	206

---

# Explication des pictogrammes

---



## ***Danger !***

Danger imminent susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou mortelles.



## ***Attention !***

Danger potentiel susceptible de provoquer des blessures graves ou mortelles s'il n'est pas évité.



## ***Prudence !***

Danger potentiel susceptible de provoquer des blessures mineures ou modérées s'il n'est pas évité.



## ***Substances corrosives***



## ***Risque d'incendie !***



## ***Risque de brûlure !***



**Attention :** un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.



Conseils et astuces pour l'usage au quotidien



Lire attentivement le manuel avant la mise en service.



La hauteur d'enfournement supérieure ne peut pas dépasser 160 cm de haut.

## Première mise en service

---



Lisez attentivement le manuel avant la première mise en service.

Lors de la première mise en service de votre nouvel appareil, celui-ci vous demandera d'exécuter un auto test intégré unique. Cet auto test dure environ 45 minutes et sert à adapter l'appareil aux conditions ambiantes spécifiques. Veuillez tenir compte des consignes suivantes :

- Pour procéder à l'auto test, tous les emballages doivent être enlevés de l'appareil. Le cadre suspendu et le déflecteur doivent être correctement fixés.
- L'appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation.
- Pour les appareils de taille 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 et 10 x 2/1 GN, déposez un récipient GN plat au centre du cadre suspendu avec l'ouverture tournée vers le bas.
- Pour les appareils de taille 20x1/1 ou 20x2/1 GN, déposez deux récipients GN sur le cadre porte-assiettes. Un récipient plat positionné entre les deux ventilateurs (haut et bas) avec l'ouverture tournée vers le bas.
- Pour plus de détails, veuillez consulter les indications à l'écran et le manuel d'installation.



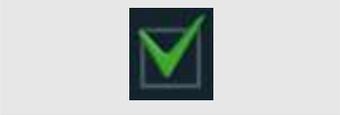
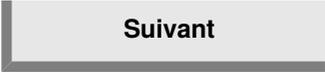
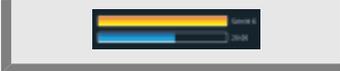
### **Risque d'incendie !**

*Retirer emballage, kit de démarrage, grilles et bacs.*



Ne pas ouvrir la porte de l'enceinte pendant l'auto test, sinon le test est interrompu. Redémarrez le test en mettant hors tension l'appareil. Laissez refroidir l'appareil le cas échéant. En cas d'abandon, l'appareil vous invitera à relancer l'auto test le lendemain.

## Première mise en service

Étape	info/bouton	Description
1		Suivez les indications à l'écran. Appuyez sur la touche pour lancer l'auto test.
2		Sélectionnez le type de raccordement à l'eau : eau normale ou eau adoucie.
3		Validez avec « Suivant ».
4		Le test suivant est effectué automatiquement. Le statut est affiché dans le champ supérieur et la durée restante de l'auto test dans le champ inférieur.



Pour les appareils à gaz, il est obligatoire de procéder à la mesure des gaz de combustion à la fin de l'auto test.

# Instructions de sécurité

---

Conservez ce manuel afin qu'il soit en permanence accessible par tous les utilisateurs de l'appareil !

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissance. Cela est toutefois possible à condition que ces personnes soient surveillées par un responsable en matière de sécurité. À moins que ce groupe de personnes soit surveillé par un responsable de la sécurité et averti des risques potentiels liés à l'appareil. Les surfaces et les accessoires peuvent être très chauds tenez en compte lors de la surveillance. Le nettoyage ainsi que l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être réalisés par des enfants même sous surveillance.

L'utilisation peut uniquement être réalisée à la main. Les dommages résultant d'objets pointus, coupants et autres entraînent la perte de garantie.

Afin d'éviter tout risque d'accident ou de dommage au niveau de l'appareil, il est impératif d'organiser des formations régulières du personnel opérateur et de leur fournir les consignes de sécurité requises.

Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un représentant S.A.V. ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement.

Si le type d'aménagement de l'appareil est tel que le niveau supérieur dépasse une hauteur de 160 cm, il est nécessaire de les marquer avec l'autocollant annexé.



## **Attention !**

### **Vérification avant la mise en marché journalière et utilisation**

- Verrouillez le déflecteur en dessous et au-dessus conformément aux instructions. Risque de blessures à cause de la rotation du ventilateur !
- Assurez-vous que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement sont arrêtés dans l'enceinte de cuisson conformément aux prescriptions. Les bacs contenant du liquide chaud peuvent tomber ou glisser de l'enceinte. Risque de brûlure !
- Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de tablettes de nettoyage avant d'utiliser l'appareil pour cuire.. Retirer les résidus de tablettes éventuels et rincer soigneusement avec la douchette. Risque de brûlure !

## Instructions de sécurité

---



### **Attention !**

*Les normes et prescriptions nationales et locales relatives à l'installation et au fonctionnement des appareils de cuisson industriels doivent être respectées. Une erreur d'installation, de maintenance, d'entretien ou de nettoyage ainsi que toute modification réalisée au niveau de l'appareil peut entraîner des dommages, blessures voire la mort. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre en marche l'appareil. Cet appareil peut uniquement être utilisé pour cuire des aliments dans les cuisines industrielles. Tout autre type d'utilisation est à considérer comme impropre et dangereuse. Les aliments qui contiennent des substances facilement inflammables (par ex. aliment avec alcool) ne peuvent pas être cuits. Les substances présentant un point d'inflammation bas peuvent s'inflammer d'elles-mêmes. Risque d'incendie et de déflagration ! Les produits de nettoyage et de détartrage ainsi que les accessoires correspondants peuvent uniquement être employés pour les usages définis dans le présent manuel. Tout autre type d'utilisation est à considérer comme impropre et dangereuse. En cas d'endommagement de la vitre en verre, veuillez faire remplacer directement l'entièreté de la vitre.*



L'homologation IEC 60417-6332 permet d'installer les fours mixtes de modèle électrique dans des environnements chauds et humides.



### **Attention !**

#### **Fumage d'aliments au sein de l'appareil**

*Les aliments peuvent uniquement être fumés au sein de l'appareil avec l'accessoire de fumage RATIONAL, le VarioSmoker.*



### **Attention !**

*Aucun objet sur le couvercle de l'appareil  
Ne placez aucun objet sur le couvercle de l'appareil. Un risque de blessures peut survenir en cas de chute.*

# Instructions de sécurité

---



## **Attention !**

### **Uniquement appareils au gaz**

- Si votre appareil est installé sous une hotte aspirante, celle-ci doit être allumée pendant le fonctionnement de l'appareil. *Gaz de combustion !*
- Si votre appareil est relié à une cheminée, cette conduite d'extraction doit être nettoyée à chaque fois conformément aux prescriptions nationales. *Risque d'incendie ! (Veuillez contacter votre installateur à ce sujet).*
- Ne placez aucun objet sur la conduite d'extraction de votre appareil. *Risque d'incendie !*
- L'espace situé sous le fond de l'appareil ne peut pas être bloqué ni condamné. *Risque d'incendie !*
- L'appareil peut uniquement fonctionner dans un environnement calme. *Risque de danger !*



## **Conduite à adopter en cas d'odeur de gaz :**

- Coupez immédiatement l'arrivée de gaz !
- Ne touchez aucun interrupteur électrique !
- Veillez à directement bien aérer la pièce !
- Évitez le feu direct et la formation d'étincelles !
- Utilisez un téléphone externe et informez immédiatement le fournisseur de gaz compétent (si le fournisseur de gaz n'est pas disponible, appelez le service incendie compétent) !

# Consignes de sécurité & responsabilité

---



## **Mise en garde !**

### **Consignes de sécurité à respecter pendant l'utilisation**

- Ne pas se servir des niveaux d'insertion qui ne permettent pas une visibilité maximale du contenu du récipient lorsque les récipients contiennent un fort volume de liquide ou d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson – risque de brûlure !
- Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes) : risque de brûlure !
- Saisissez les accessoires et autres objets dans l'enceinte de cuisson brûlante uniquement avec des vêtements de protection thermique : risque de brûlure !
- Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser 60 ° C, ne touchez l'appareil qu'à l'aide des éléments de commande, risque de brûlure !
- La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : risque de brûlure !
- Mode Cool Down : activez la fonction Cool Down uniquement si le déflecteur d'air est verrouillé conformément aux consignes : risque de blessure !
- Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !
- Nettoyage – agents chimiques agressifs – risque de corrosion ! Pour le nettoyage, vous devez porter des vêtements de protection, des lunettes de protection, des gants et un masque de protection pour le visage adaptés. Veuillez observer les consignes de sécurité au chapitre "Nettoyage / Efficient CareControl".
- Ne stockez pas de substances facilement inflammables ou combustibles à proximité de l'appareil : risque d'incendie !
- Si les appareils mobiles et les cadres porte-assiettes ne sont pas déplacés, vous devez activer les freins de blocage des roues. Sur un sol non plan, les chariots peuvent rouler tout seuls : risque de blessure !
- En cas d'utilisation mobile de chariots d'enfournement, vous devez toujours fermer les récipients. Recouvrez les récipients contenant des liquides afin d'éviter tout débordement de liquides brûlants : risque de brûlure !
- Lors du chargement et de l'enlèvement du cadre porte-assiettes et du chariot d'enfournement, le chariot de transport doit être fixé correctement sur l'appareil : risque de blessure.
- Les chariots d'enfournement, cadres porte-assiettes, chariots de transport et appareils montés sur roulettes peuvent se renverser pendant le transport sur un plan incliné ou un seuil : risque de blessure !

# Consignes de sécurité & responsabilité

---



## **Avertissement !**

### **Consignes de sécurité durant l'utilisation**

- Les appareils, chariots d'enfournement et chariots de transport peuvent basculer et tomber pendant le transport.
- Le fait de pousser les appareils, chariots d'enfournement et chariots de transport par-dessus des seuils ou sur des surfaces inclinées, présente un risque d'écrasement et de blessure par basculement.
- Veillez à ce que les appareils, chariots d'enfournement et chariots de transport ne basculent pas pendant le transport.
- Faites preuve de prudence lorsque vous poussez les appareils, chariots d'enfournement et chariots de transport par-dessus des seuils et sur des surfaces inclinées.
- Les appareils et Combi-Duo sur roulettes risquent de basculer et de tomber lors de leur transport ou de leur déplacement.
- Si votre appareil ou Combi-Duo est monté sur roulettes et que vous oubliez de desserrer le frein d'immobilisation avant de le transporter, l'appareil ou le Combi-Duo risquent de basculer.
- Desserrez les freins d'immobilisation des roulettes avant de transporter l'appareil ou le Combi-Duo.
- Resserrez les freins d'immobilisation des roulettes après le transport.
- Déplacer l'appareil ou le Combi-Duo avec les freins d'immobilisation serrés, peut endommager les roulettes.
- Une détérioration des roulettes risque de faire basculer l'appareil ou le Combi-Duo.
- Desserrez toujours les freins d'immobilisation des roulettes avant de déplacer l'appareil ou le Combi-Duo.
- Une modification de l'orientation des roulettes avec les freins d'immobilisation serrés peut endommager les roulettes.
- Si les roulettes dépassent du dessous de l'appareil et que vous souhaitez les orienter différemment, desserrez d'abord le frein d'immobilisation puis bougez les roulettes.
- Ne donnez pas de coups de pied sur les roulettes.

## **Responsabilité**

Les installations et réparations qui ne sont pas exécutées par des spécialistes agréés ou sans utilisation de pièces de rechange d'origine ainsi que toute transformation technique de la machine n'ayant pas été autorisée par le fabricant entraînent l'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant sur ses produits.

## Entretien, inspection, maintenance et réparation

---

Votre appareil doit être nettoyé chaque jour ou selon les instructions de nettoyage afin de conserver la qualité supérieure de l'acier inoxydable et pour éviter que l'appareil ne tombe en panne. Pour ce faire, veuillez suivre les instructions figurant au chapitre « Efficient CareControl ».

Un fonctionnement continu à haute température de l'enceinte de cuisson ( $\geq 260^{\circ}\text{C}$ ) ou l'emploi de degré de coloration élevé (coloration 4/5) et une production avec une majorité d'aliments gras ou gélatineux peut entraîner une usure plus rapide du joint de l'enceinte.

Un nettoyage journalier du joint de l'enceinte de cuisson avec un produit de nettoyage non abrasif permet de prolonger la durée de vie de l'appareil.



### **Attention !**

***Si l'appareil n'est pas ou pas assez nettoyé, de la graisse résiduelle et/ou des restes d'aliments peuvent s'enflammer dans l'enceinte de cuisson. Risque d'incendie !***

- *Si de la graisse résiduelle et/ou des restes d'aliments s'enflamment dans l'enceinte de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil et laissez la porte de l'enceinte fermée afin d'étouffer le feu. Si d'autres mesures d'extinction sont requises, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et utilisez un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un incendie qui a démarré à cause de graisses !)*
- *Afin d'éviter l'apparition de corrosion dans l'enceinte de cuisson, votre appareil doit être nettoyé chaque jour même en cas d'utilisation exclusive du mode « Chaleur humide » (Vapeur).*
- *L'appareil ne peut pas être nettoyé avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur vapeur ou un jet d'eau direct. Respecter la classe de protection IPx5.*
- *Ne pas traiter l'appareil avec des acides ou l'exposer à des vapeurs acides, car la couche passive de l'acier inoxydable serait endommagée et l'appareil pourrait se décolorer.*
- *Pour nettoyer le revêtement extérieur, utilisez uniquement des produits courants doux comme du liquide vaisselle sur un chiffon humide. Ne pas utiliser de substances irritantes ou abrasives.*
- *Utilisez uniquement les produits de nettoyage du fabricant de l'appareil. Les produits de nettoyage d'autres fabricants peuvent endommager l'appareil. Les dommages causés sur un appareil suite à l'utilisation de produits de nettoyage et d'entretien autres que ceux recommandés par le fabricant de l'appareil sont exclus de la garantie.*
- *Ne pas utiliser de produit abrasif ou griffant.*

## Entretien, inspection, maintenance et réparation

---



### **Attention !**

*Entretien du filtre d'alimentation d'air L'appareil détecte automatiquement un filtre à air encrassé. Vous recevez un avis d'entretien et une demande de nettoyage ou de remplacement du filtre à air lorsque celui-ci est encrassé. L'appareil ne peut pas fonctionner sans filtre à air. Veuillez suivre les instructions suivantes lors du remplacement du filtre à air :*

#### **Taille d'appareil 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN**

*Filtre à air référence d'article 6 x 2/3 GN : 40.04.771*

*Filtre à air référence d'article*

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

*Ce filtre à air peut être retiré et nettoyé par l'utilisateur. En cas de remplacement du filtre, celui-ci doit être bien fixé dans la bonne position. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Installation technique » pour remplacer le filtre à air.*

#### **Taille d'appareil 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN**

*Ce filtre à air peut uniquement être remplacé par un Service Partner autorisé.*

**Attention !** *La protection contre les projections d'eau de l'appareil est uniquement garantie avec un filtre et complètement monté et une protection.*

# Entretien, inspection, maintenance et réparation

---

## Inspection, maintenance et réparation

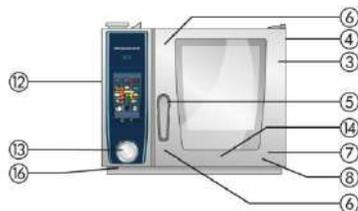


### **Danger - Haut voltage !**

- *Seul un personnel qualifié peut réaliser les travaux d'inspection, de maintenance et de réparation.*
- *En cas de travaux de nettoyage (excepté le nettoyage CleanJet® +care), d'inspection, de maintenance et de réparation, l'appareil doit être coupé de toute alimentation électrique sur site.*
- *Pour les appareils à roulettes (mobiles), il est nécessaire de limiter les possibilités de mouvement de l'appareil afin d'éviter tout endommagement des conduites d'électricité, d'eau et d'eau usée lors des déplacements. En cas de retrait de l'appareil, il faut veiller à ce que les conduites d'électricité, d'eau et d'eau usée soient correctement déconnectées. Lorsque l'appareil est replacé dans sa position initiale, la sécurité de déplacement doit être garantie et les conduites d'électricité, d'eau et d'eau usée doivent être raccordées conformément aux prescriptions.*
- *Votre appareil doit être soumis au moins une fois par an à une maintenance par un Service Partner agréé afin de garantir un état technique impeccable.*

# Parties fonctionnelles

- ① **Numéro d'appareils**  
(uniquement visible quand la porte est ouverte)
- ② **Coupe-tirage** (en option)  
(uniquement appareils au gaz)
- ③ **Éclairage enceinte de cuisson**
- ④ **Porte de l'appareil à triple vitrage**
- ⑤ **Poignée de l'appareil**  
Appareils de table : Manipulation d'une main avec fonction claquement  
Appareils sur pied : Manipulation d'une main
- ⑥ **Déverrouillage pour ouvrir le triple vitrage** (intérieur)
- ⑦ **Ramasse-gouttes de porte intégré à vidange automatique** (intérieur)
- ⑧ **Ramasse-gouttes de l'appareil directement relié à l'évacuation**
- ⑨ **Pieds d'appareil** (réglables en hauteur)
- ⑩ **Plaque signalétique**  
(contient des informations importantes comme la consommation d'énergie, le type de gaz, le voltage, le nombre de phases, la fréquence, ainsi que le type d'appareil, le numéro d'appareil (voir chapitre identification type d'appareil et logiciel) et le numéro d'option)
- ⑪ **Tableau de commande**
- ⑫ **Couvercle de du boîtier électrique**
- ⑬ **Bouton de sélection rapide**
- ⑭ **Douchette** (avec retour automatique)
- ⑮ **Positionneur** (appareils sur pied)
- ⑯ **Filtre à air appareil de table**  
(alimentation en air espace d'installation)
- ⑰ **Filtre à air appareil sur pied**  
(alimentation en air espace d'installation, dos de l'appareil)
- ⑱ **Tiroir/clapet pour les tablettes d'entretien**



## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

---

- Évitez les sources de chaleur (par ex. grill, friteuse, etc.) à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces dont la température ambiante se situe entre +5 °C et +40 °C. En cas de température ambiante inférieure à +5 °C, vous devez réchauffer l'appareil à une température supérieure à +5 °C avant la mise en service.
- Dès que vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'arrêtent automatiquement. Le frein de ventilateur intégré s'active et le ventilateur s'arrête rapidement.
- Il faut toujours insérer un bac collecteur de graisses sous l'aliment en cas d'utilisation du grill et de braisage (par ex. poulet).
- Utilisez uniquement les accessoires originaux du fabricant de l'appareil qui résistent à la chaleur.
- Lavez toujours vos accessoires avant l'emploi.
- Laissez la porte de l'appareil entrouverte en cas de non-utilisation prolongée (par ex. pendant la nuit).
- L'enceinte de cuisson est équipée d'une fonction de claquement. La porte de l'appareil sur pied est uniquement fermée hermétiquement lorsque la poignée de porte est en position verticale.
- En cas de non-utilisation prolongée (par ex. jour de congé), coupez l'alimentation en eau, en courant et en gaz de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être jeté à la poubelle ni dans les points de collecte communaux. Nous vous conseillons volontiers en matière de recyclage d'appareil. Pour contacter notre service technique, composez le +49 8191 327333.



Dans le cas où l'appareil est resté hors tension ou à l'arrêt pendant moins de 15 minutes, le processus en cours reprend là où il a été interrompu.

## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

### Max. Volume de charge par taille d'appareil

6 x 2/3 GN	20 kg	(par niveau max. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(par niveau max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(par niveau max. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(par niveau max. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(par niveau max. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(par niveau max. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(par niveau max. 30 kg)



Des dommages peuvent survenir sur l'appareil en cas de non-respect du volume de charge maximal.

Respectez les indications relatives au volume de charge maximal des aliments figurant dans le mode d'emploi.

### Appareils de table avec cadres suspendus

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

- Pour le retrait, soulevez légèrement le cadre suspendu au milieu. Retirez-le d'abord du dispositif d'arrêt inférieur à l'avant et ensuite du dispositif d'arrêt supérieur.
- Pivotez le cadre suspendu au milieu de l'enceinte de cuisson.
- Détachez le cadre suspendu de la fixation en le soulevant vers le haut. Pour le replacer, procédez en sens inverse.



## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

---

### Appareil de table 6 x 2/3 GN avec cadre suspendu

- Pour retirer le côté droit, saisissez le cadre suspendu par la partie supérieure et poussez-le vers le haut. Le cadre suspendu se détache des 2 goujons de blocage et peut alors être retiré.
- Lors de l'installation, passez l'anneau du cadre suspendu sur les goujons de blocage et appuyez à partir du haut sur les anneaux jusqu'à ce qu'ils soient enclenchés dans les goujons de blocage.
- Pour enlever le cadre suspendu de gauche, soulevez-le légèrement et faites le pivoter vers la droite dans l'enceinte de cuisson afin de détacher les deux crochets de blocage du déflecteur. Détachez les crochets de fermeture au dessus et en dessous du déflecteur à l'aide d'un tournevis, le cadre suspendu peut ensuite être retiré avec le déflecteur. Le cadre suspendu de gauche peut uniquement être retiré avec le déflecteur.



## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

---

### **Travail avec le chariot d'enfournement, le cadre porte-assiettes et le chariot de transport pour les appareils sur pied (option)**

- Retirez le cadre suspendu comme décrit sur la page précédente.
- Placez les rails d'insertion sur les fixations prévues à cet effet au niveau du bas de l'appareil. Veillez à ce que la fixation soit bien ajustée (4 axes).
- Veillez à ce que l'appareil soit ajusté et affleure à la hauteur exacte du chariot de transport.
- Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée des rails d'insertion et veillez à ce que le chariot de transport soit bloqué au niveau de l'appareil conformément aux prescriptions.
- Glissez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes jusqu'à la butée située dans l'appareil et vérifiez le fonctionnement du dispositif d'arrêt dans l'appareil.
- Pour enlever le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes, déverrouillez le dispositif d'arrêt et tirez le chariot en dehors de l'enceinte de cuisson. Avant cela, placez la sonde de température à coeur dans la position d'arrêt des rails d'insertion.
- Veillez à ce que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soient correctement bloqués sur le chariot de transport pendant le transport.



## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

### Utilisation de la sonde de température à cœur

Pour obtenir des informations sur l'utilisation de l'option **3 sondes de température à cœur**, reportez-vous au chapitre **iLevelControl**.



*Prudence !*

*La sonde de température à cœur et son positionneur peuvent être très chauds : risque de brûlure !*



Insérez la sonde de température à cœur dans la partie la plus épaisse de votre aliment à cuire. L'aiguille doit être piquée au milieu de l'aliment à cuire (voir manuel d'application).



Utilisez le positionneur de la sonde de température à cœur dans les cas où celle-ci pourrait ne pas tenir dans l'aliment et/ou dans le cas d'aliments mous ou peu épais.



Pour le **Finishing®** avec le cadre porte-assiettes, insérez la sonde de température à cœur dans le tube en céramique sur le cadre du porte-assiettes.



*Les câbles de toutes les sondes de température à cœur externes ne doivent pas être placés dans l'enceinte de cuisson à travers le joint de la porte pendant le nettoyage. Ces sondes ne doivent pas être nettoyées en même temps que l'enceinte ! Cela peut entraîner des fuites durant le lavage.*

## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil



Utilisez la vrille à perforer pour faire un trou dans les produits congelés (référence d'article RATIONAL 60.70.359). Percez un trou au niveau de la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. Pour cela, déposez l'aliment sur une surface ferme et protégez vos mains.



- Positionnez toujours la sonde de température à cœur et le positionneur conformément aux consignes et à l'emplacement préconisé. Risque d'endommagement !
- Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de l'enceinte. Risque d'endommagement !
- Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment à cuire avant de le sortir de l'enceinte. Risque d'endommagement !



Avant usage, refroidissez la sonde de température à cœur à l'aide de la douchette en cas de besoin.



### **Prudence !**

Protégez vos bras et mains des brûlures et de la pointe de la sonde : risque de blessure !

# Remarques sur l'utilisation de votre l'appareil

---

## Utilisation de la douchette

- Lorsque vous utilisez la douchette sortez le tuyau d'au moins 20 cm de son logement.
- Vous pouvez sélectionner 2 modes d'écoulement en appuyant sur le bouton.
- Veillez toujours à guider lentement la douchette pour la faire revenir dans sa position initiale et vérifiez que le tuyau de la douchette est propre.



Attention !

- La douchette et l'eau provenant de la douchette peuvent être très chaudes – risque de brûlure !
- Si vous n'utilisez pas la douchette tous les jours, des germes peuvent se former dans la conduite d'eau. Rincez la douchette à l'eau claire 2 fois par jours pendant 10 secondes.
- Si l'appareil est inutilisé pendant une longue période, rincez la douchette avec au moins 10 litres d'eau claire avant de réutiliser l'appareil.



- Tirer fortement sur la douchette au-delà de la longueur maximum de tuyau disponible endommage le tuyau.
- Après utilisation, assurez-vous que le tuyau est entièrement enroulé.
- Il est interdit d'utiliser la douchette pour refroidir l'enceinte de cuisson ! - En effet, cela risque de détériorer l'enceinte de cuisson, le déflecteur ou de faire exploser la vitre de l'enceinte de cuisson !

## Remarques concernant l'utilisation du port USB

---



Le port USB est uniquement destiné à l'importation et à l'exportation de données ainsi qu'à la mise à jour du logiciel avec la clé USB.

Ce port n'est donc pas adapté au chargement ou à l'emploi d'autres appareils électroniques tels que des téléphones portables.

## Utilisation générale

---

Votre appareil est équipé d'un écran tactile. Il vous suffit de toucher légèrement l'écran avec le doigt afin d'entrer des données dans l'appareil.



Le bouton central de sélection rapide permet de modifier les réglages.



Les réglages peuvent également être effectués simplement en tirant/glissant le curseur.



La saisie est acceptée en 4 secondes. Vous pouvez également appuyer sur le bouton central de sélection rapide.

# Utilisation générale

---

## Instructions générales



Retour au masque de départ



Fonction d'aide



Mode programmation



Affichage du statut  
Préchauffer, flèche rouge  
pour Préchauffer, flèche  
bleue pour Refroidir.



Le bouton Enceinte  
trop chaude clignote  
(Refroidissement enceinte  
de cuisson voir chapitre «  
Cool Down »).



La fin de la cuisson est  
signalée par un signal  
sonore et une animation.



Manque d'eau - ouvrir le  
robinet. L'affichage s'éteint  
une fois le remplissage  
effectué.

**RESET GAS**

« Panne brûleur à gaz ».  
Ouvrir la vanne de gaz.  
Appuyez sur « RESET  
GAZ » – Nouvel allumage.  
Si l'affichage s'allume à  
nouveau, contacter le  
S.A.V.



Retour/Interruption

# Commandes générales

---

## Aide

Afin que vous puissiez bénéficier simplement et efficacement des nombreuses possibilités offertes par votre appareil, celui-ci est doté d'un mode d'emploi détaillé et d'une fonction d'aide à l'utilisation intégrés avec des exemples pratiques . La fonction d'aide est disponible par la touche "?". Les fonctions d'aide suivantes sont disponibles.

## Explication des pictogrammes



Démarrer la fonction d'aide



Ouvrir le menu de sélection et sélectionnez le manuel



Page suivante



Page précédente



Ouvrir le chapitre précédent



Quitter la fonction d'aide



Chapitre suivant/plus d'informations



- En sélectionnant le manuel, le sommaire correspondant s'ouvre. Sélectionnez le chapitre qui vous intéresse.
- Lorsque la fonction d'aide est utilisée pendant le fonctionnement de l'appareil pour des opérations de cuisson, l'appareil quittera automatiquement la fonction d'aide lorsqu'une action sera nécessaire.

# Aperçu des modes de fonctionnement

---

## Affichage après mise sous tension



Interrupteur de marche/arrêt



Changeement de profil



## Mode four mixte



Vapeur



Chaleur pulsée



Combinaison vapeur et air pulsé

## Mode iCookingControl



Top 10



Viande



Volaille



Poisson



Garnitures



Produits à base d'œufs/desserts



Pâtisserie + Boulangerie



Finishing®



MySCC



Fonction d'aide

## Autres fonctions



Le mode iLevelControl



Mode programmation



Efficient CareControl

## Aperçu des modes de fonctionnement

---

# Aperçu des modes de fonctionnement

## Les différents modes de fonctionnement

### Mode iCookingControl



Vous accédez au **mode iCookingControl** en sélectionnant le résultat souhaité, par ex. en sélectionnant volaille, garnitures ou poisson. Pour obtenir une description, voir le chapitre « Mode iCookingControl ».

### Mode four mixte



Après avoir actionné la touche « Vapeur », « Combinaison » ou « Air pulsé », vous accédez au **mode Four mixte**. Pour obtenir une description, voir le chapitre « Mode Four mixte ».

### Mode programmation



En appuyant sur la touche « Mode programmation », vous accédez au **mode programmation**. Pour obtenir une description, voir le chapitre « Mode programmation ».

# Aperçu des modes de fonctionnement

## Le mode iLevelControl



Dans **iLevelControl**, vous pouvez utiliser simultanément chaque niveau de votre appareil pour plusieurs processus de cuisson.

## Efficient CareControl



**Efficient CareControl** détecte à quel moment il est nécessaire d'effectuer un nettoyage. Il tient compte du comportement de nettoyage individuel ainsi que des habitudes de travail comme des pauses prolongées ou la fin du travail.

# iCookingControl



iCookingControl détecte la taille de l'aliment et la quantité chargée. La durée de cuisson, la température et le climat de l'enceinte de cuisson sont adaptés en permanence. De plus, iCookingControl présente le déroulement de la phase de cuisson dans le iCC Cockpit.

Le iCC Cockpit apparaît automatiquement après 10 secondes une fois que vous avez sélectionné le résultat désiré. Les décisions intelligentes d'iCookingControl sont affichées ici.

## Affichage iCC Cockpit

- ① Temps restant actuel
- ② Indication de la température à cœur réelle | de consigne
- ③ Phase de cuisson actuelle
- ④ Colonne climat affichant le climat actuel de l'enceinte de cuisson à l'aide de la température et de l'humidité
- ⑤ Permutation entre les différentes phases de cuisson
- ⑥ Touche « i ». L'activation de la touche permet d'appeler l'iCC Monitor.
- ⑦ Permutation dans l'affichage de paramétrage
- ⑧ Affichage actif
- ⑨ Nombre de phases de cuisson
- ⑩ Mode actuel



# iCookingControl

---

## Explication des pictogrammes



iCC - Cockpit



Température à cœur/degré de cuisson



Touche « i ».



Température à cœur/degré de cuisson



Vitesse de cuisson



Température à cœur/degré de cuisson



Delta-T



Température à cœur/degré de cuisson



Temps de cuisson



Degré de cuisson



Coloration



Taille de l'aliment à cuire



Épaisseur de l'aliment à cuire



Température de marquage



Volume de fermentation



Coloration finale



Climat de l'enceinte de cuisson



Gratiner



Humidification



Pâtisserie à la vapeur

# iCookingControl

---



Vitesse de ventilation



Degré de précuisson

## Informations et demandes dans le processus en cours d'exécution



Affichage préchauffage



Inciser



Affichage Cool Down



Arroser



Abandon demande



Incision pâtisserie



Badigeonner pâtisserie



Piquer

## Options après la fin de cuisson



Maintien à température



Déplacer la sonde de température à cœur



Chauffer à la température de service



Suite temps



Coloration finale



Nouvelle charge

# iCookingControl

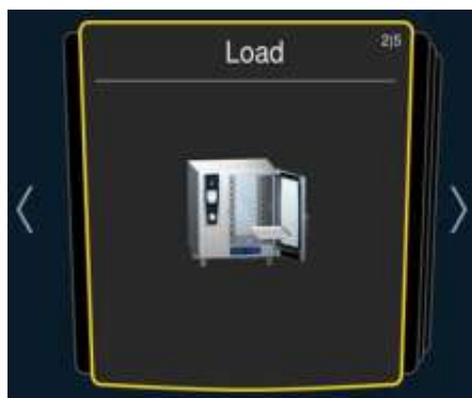
## Utilisation iCC – Cockpit

Le bouton central de sélection rapide ou l'activation de la touche fléchée correspondante vous permet d'avoir un aperçu du processus optimal de cuisson (de la manière dont le résultat désiré est obtenu). Le processus de cuisson optimal sélectionné réellement par la fonction iCookingControl dépend du type de produit que vous cuisez.

Les paramètres actuels sélectionnés par la fonction iCookingControl sont entourés d'un cadre jaune. Si vous faites défiler la liste en arrière, vous verrez les décisions prises par le passé. Si vous faites défiler la liste en avant, vous obtiendrez des informations sur les prochaines étapes prévues pour atteindre le résultat souhaité que vous avez sélectionné. Ces étapes sont adaptées et optimisées au fil du temps.



Paramètres actuels.  
L'affichage réapparaît  
après 10 secondes.



Si vous appuyez sur la flèche à gauche  
et à droite, vous pouvez revenir sur les  
paramètres précédents ou avancer vers les  
prochains paramètres.

# iCookingControl

## Affichage iCC – Monitor

Dans iCC Monitor, iCookingControl affiche les décisions et les adaptations des paramètres pour obtenir le résultat désiré.

Les adaptations et les affichages sont effectués différemment en fonction du produit et de la quantité chargée.



La touche « i » apparaît dès qu'une décision a été prise ou qu'un paramètre est réglé en arrière-plan. Si vous appuyez sur la touche « i » ou sur le bouton central de sélection rapide, l'iCC Monitor est appelé dans iCC Cockpit.



Les ajustements sont affichés à l'écran. Les décisions déjà prises sont indiquées par un « V » vert. Vous obtenez également des informations sur les décisions prises actuellement par iCookingControl ou sur les décisions en suspens.



Vous ne pouvez définir aucun paramètre dans iCC Cockpit et dans iCC Monitor.

L'iCC Monitor se referme automatiquement après 6 secondes. Vous pouvez aussi le refermer en appuyant une nouvelle fois sur la touche « i ».

# iCookingControl

---

## iCC Messenger



L'iCC Messenger vous fournit des informations actives sur les processus et les ajustements effectués par iCookingControl.

L'iCC Messenger disparaît de nouveau automatiquement après 4 secondes.



Vous pouvez activer et désactiver à tout moment l'iCC Messenger dans la configuration de l'appareil via MySCC.

Pour cela, reportez-vous aux instructions du chapitre **MySCC - Paramètres experts**.

# iCookingControl

## Exemple : Poulet

Si vous souhaitez p. ex. préparer des poulets rôtis, vous trouverez ci-après les étapes pour parvenir au résultat souhaité. Les résultats ne dépendent pas du niveau de charge, l'appareil détecte la quantité de l'aliment à cuire et adapte tous les réglages importants.



Appuyez sur la touche « Volaille » dans l'écran d'accueil et sélectionnez le résultat désiré.



Appuyez sur la touche « Poulet ».

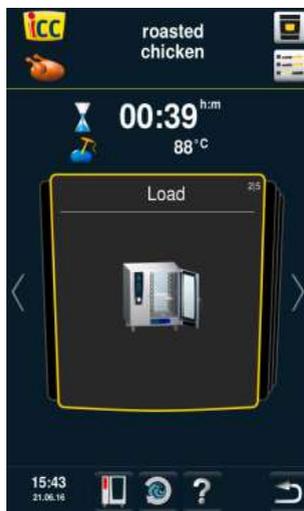


Sélectionnez par exemple le degré de coloration (clair, foncé) et la température à cœur /le niveau de cuisson (saignant, bien cuit).

# iCookingControl



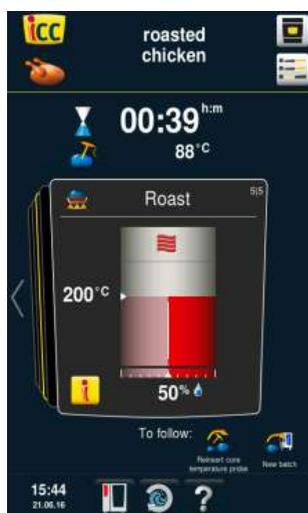
Accédez à iCC Cockpit en appuyant sur la touche iCC Cockpit ou automatiquement après 10 secondes. L'appareil commence le préchauffage automatiquement.



Le système vous invite à charger l'appareil.



Cuisson avec une combinaison vapeur et air pulsé (50% d'humidité pour une température de 202°C dans l'enceinte de cuisson).



## Fin

Fin temps de cuisson  
- le bip sonore retentit,  
sélectionner les options  
Vous avez maintenant la  
possibilité de sélectionner  
d'autres options (p. ex.  
Maintenir à température,  
Déplacer la sonde de  
température à cœur,  
Coloration finale, etc.).

# iCookingControl

---

## Cuisson à air pulsé



Appuyez sur la touche pour enregistrer les paramètres individuels (voir le chapitre « Programmation »).



Si la sonde de température à cœur n'est pas positionnée ou est mal placée, un signal sonore retentit et un message vous invitant à replacer la sonde apparaît à l'écran.

## Top 10

La fonction Top 10 vous permet d'accéder directement et rapidement aux 10 applications que vous utilisez le plus souvent.



Appuyez sur la touche iCC de l'écran d'accueil pour accéder au Top 10.



Aucun programme manuel n'est affiché dans le **Top 10** .

## Mode four mixte

Toutes les fonctions du four mixte sont à votre disposition en mode four mixte. Après avoir actionné la touche « Vapeur », « Combiné » ou « Air pulsé », vous accédez au mode Four mixte.

### Explication pictogramme



### Autres fonctions



MySCC



Efficient CareControl



Fonction d'aide

### 3 modes manuels



Vapeur



Chaleur pulsée



Combinaison vapeur et air pulsé

### Possibilités de réglage



Réglage de l'humidité de l'enceinte au pourcentage près



Réglage de la température de l'enceinte de cuisson



Delta-T



Réglage du temps de cuisson



Réglages de la température à cœur



Préchauffage

### Possibilités de réglage

## Mode four mixte

---

### Autres fonctions



Appel de la fonction de programmation



Retour/Interruption



Fonctionnement continu



Humidification



Vitesse de ventilation



Cool Down



En appuyant sur la touche de la température de l'enceinte, les données de cuisson actuelles peuvent être consultées telles que le climat et la température réels de l'enceinte de cuisson. Si vous maintenez la touche enfoncée pendant 10 sec., les valeurs réelles s'affichent de façon permanente jusqu'au prochain réglage. L'humidité de l'enceinte de cuisson affichée ici est basée sur l'humidité absolue. Par définition, cette valeur d'humidité peut diverger de l'humidité relative indiquée dans les réglages.

# Mode Four mixte

## Vapeur

En mode « Vapeur », le générateur de vapeur produit de la vapeur fraîche hygiénique. Il est possible de régler un température de cuisson **se situant entre 30°C à 130 °C** . En fonction de la température réglée, le régulateur correspondant qui optimise la qualité de cuisson et la consommation d'énergie sera sélectionné. Si aucune charge n'est détectée après plus d'une heure, le SelfCookingCenter® passe automatiquement en mode économie d'énergie.

**Modes de cuisson :** Cuisson vapeur, cuisson à l'étuvée, blanchir, cuisson à point, gonfler, cuisson sous vide, décongélation, conserve.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche et réglez la température souhaitée. La valeur standard correspond à la température d'ébullition.
3		Appuyez sur la touche et réglez la durée de cuisson souhaitée.
3		Ou appuyez sur la touche « sonde de température à cœur » et réglez la température à cœur désirée.



Il est possible de sélectionner les fonctions supplémentaires, p.ex. vitesse de ventilation, préchauffage, mode continu, Cool Down ou Delta-T. Pour les fonctions Humidification et Vitesse de ventilation, voir les chapitres « Humidification manuelle » et « Vitesse de ventilation ». Pour l'utilisation de Delta-T, voir le chapitre « Delta-T » sur MySCC.

## Mode Four mixte

---

### Air chaud

En mode « Air chaud », des éléments thermiques performants chauffent l'air sec. Il est possible de régler un température de cuisson **se situant entre 30°C à 300°C** . Au besoin, vous pouvez limiter l'humidité dans l'enceinte.

**Modes de cuisson :** Pâtisser +boulangier, Rôties, Grillades, Frire, Gratiner, Glacer.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche et réglez l'humidité maximale dans l'enceinte de cuisson (voir chapitre « ClimaPlusControl® »).
3		Appuyez sur la touche et réglez la température souhaitée.
4		Appuyez sur la touche et réglez la durée de cuisson souhaitée.
4		Ou appuyez sur la touche « sonde de température à cœur » et réglez la température à cœur désirée.

## Mode Four mixte

---



Il est possible de sélectionner les fonctions supplémentaires, p.ex. vitesse de ventilation, préchauffage, mode continu, Cool Down ou Delta-T. Pour les fonctions Humidification et Vitesse de ventilation, voir les chapitres « Humidification manuelle » et « Vitesse de ventilation ». Pour l'utilisation de Delta-T, voir le chapitre « Delta-T » sur MySCC.

En cas de marche continue, la température chute automatiquement de 300° C à 260° C au bout de 30 minutes.

En mode « Air chaud », l'appareil ne doit pas fonctionner sans raccordement à l'eau plus de 2 heures à hautes températures, cela pourrait provoquer une panne de l'appareil.

## Mode Four mixte

---

### Combinaison de vapeur et d'air chaud

Les deux modes de cuisson Vapeur et Air chaud sont combinés. Cette combinaison provoque dans l'enceinte un climat humide très chaud pour une cuisson particulièrement intensive. Il est possible de régler un température de cuisson **se situant entre 30 °C à 300 °C** . Au besoin, vous pouvez régler le climat dans l'enceinte.

**Modes de cuisson** : Rôtir, cuire au four.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche et réglez l'humidité souhaitée dans l'enceinte de cuisson (voir chapitre « ClimaPlusControl® »).
3		Appuyez sur la touche et réglez la température souhaitée.
4		Appuyez sur la touche et réglez la durée de cuisson souhaitée.
4		Ou appuyez sur la touche « sonde de température à cœur » et réglez la température à cœur désirée.

## Mode Four mixte

---



Il est possible de sélectionner les fonctions supplémentaires, p.ex. vitesse de ventilation, préchauffage, mode continu, Cool Down ou Delta-T. Pour les fonctions Humidification et Vitesse de ventilation, voir les chapitres « Humidification manuelle » et « Vitesse de ventilation ». Pour l'utilisation de Delta-T, voir le chapitre « Delta-T » sur MySCC.

En cas de marche continue, la température chute automatiquement de 300° C à 260° C au bout de 30 minutes.

## Mode Four mixte

---

### ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mesure et régule au pour-cent près l'humidité dans l'enceinte. Vous pouvez régler exactement dans la fenêtre Climat pour chaque aliment le climat idéal spécifique au produit.



#### **Vapeur :**

ClimaPlus Control® est paramétré par défaut sur 100% d'humidité.



#### **Air chaud :**

Grâce à ClimaPlus Control® il est possible de limiter l'humidité du produit dans l'enceinte. Des barres rouges et le pourcentage correspondant indiquent le taux d'humidité maximum autorisé dans l'enceinte. Plus on voit de rouge sur le panneau, plus l'atmosphère de l'enceinte est sèche et/ou plus le taux d'humidité est faible.



#### **Vapeur + air chaud**

Vous pouvez régler le mélange de Vapeur et d'air chaud. Plus on voit de bleu dans la fenêtre Clima, plus l'atmosphère de l'enceinte est humide et/ou plus le taux d'humidité est élevé.



Pour une marche continue économique, nous vous conseillons d'utiliser l'humidité standard pour l'enceinte de cuisson, p.ex. air chaud, 100 %

## Mode Four mixte

---

### Réglage de la durée ou mode continu

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez un mode de cuisson, par exemple «vapeur»
2		Appuyez sur la touche et réglez la durée de cuisson souhaitée. Pour le mode continu, voir ligne suivante.
2		Appuyez sur la touche mode continu.. Ou appuyez sur la touche de durée de cuisson et tournez le bouton de sélection rapide vers la gauche jusqu'à ce que « DURÉE » s'affiche.

### Préchauffage manuel

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez un mode de cuisson, par exemple «vapeur»
2		Appuyez sur la touche et réglez la température de préchauffage souhaitée.
3		Appuyez sur la touche de préchauffage. Ou appuyez sur la touche de durée de cuisson et tournez le bouton de sélection rapide vers la gauche jusqu'à ce que « Préchauffage » s'affiche.

## Mode Four mixte

---



**Réglage heure** : Voir chapitre « Heure » sous MySCC.

**Réglage du format horaire** : Voir chapitre « Format horaire » sous MySCC.

**Réglage format de cuisson** : Voir chapitre « Format de cuisson » sous MySCC.

**Réglage de l'heure de départ** : Voir chapitre « Heure de départ automatique ».

## Mode Four mixte

---

### Humidification manuelle

De l'eau est vaporisée subitement avec une buse performante et répartie dans l'enceinte. L'humidification permet d'obtenir la levée idéale et la surface brillante souhaitée pour les produits à base de pâte.

**Peut être sélectionné pour le mode air chaud ou la combinaison entre vapeur et air chaud.**

**Durée de l'humidification :** l'apport d'humidité est limité à 2 secondes. Lorsqu'on appuie à nouveau sur la touche, on réhumidifie pendant 2 secondes.

**Plage de température :** Température d'enceinte entre 30° C et 260° C.



Appuyez sur la touche Humidification pour un coup d'humidification.

Il est possible de choisir pour chaque étape d'un programme, parmi trois niveaux d'humidification dans le mode de programmation. Appuyez sur la touche et sélectionnez le niveau souhaité.



Humidification arrêtée



3 coups d'humidification  
(1 sec. Puls/10 sec. Pause).



1 coup d'humidification  
(1 sec.)



5 coups d'humidification  
(1 sec. Puls/10 sec. Pause).

## Mode Four mixte

---

### Vitesse de l'air

pour générer un climat de cuisson idéal pour tous les processus de cuisson, vous pouvez régler 5 vitesses de l'air.



Appuyez sur la touche et sélectionnez la vitesse de l'air souhaitée.



Vitesse turbo



Vitesse 1/4



Vitesse standard



Ventilateur par intermittence avec vitesse 1/4

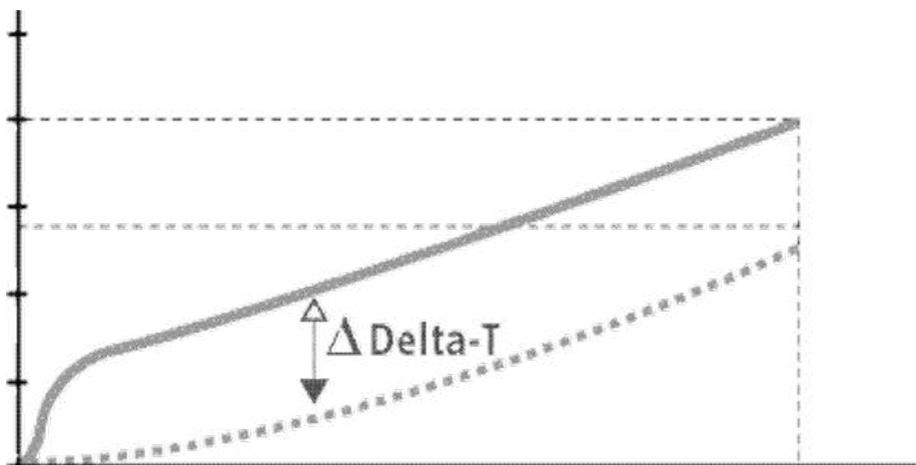


Vitesse 1/2

## Mode Four mixte

### Cuisson Delta-T

Delta-T = température différentielle entre la température à cœur et la température de l'enceinte de cuisson. L'augmentation lente de la température de l'enceinte jusqu'à la fin du processus de cuisson, avec un écart permanent par rapport à la température à cœur, permet de prolonger le processus de cuisson de la viande (uniquement disponible en mode four mixte).



Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez un mode manuel, p. ex. air pulsé.
2		Appuyez sur la touche <b>Delta-T</b> .
3		Réglez la température différentielle Delta-T souhaitée.
4		Réglez la température à cœur souhaitée.

## Mode Four mixte

---



Affichage "Delta-T" à l'écran lorsque le paramètre Delta-T est activé.

Delta-T peut uniquement être activé en mode four mixte ! L'activation du mode Delta-T est indiquée par le symbole Delta figurant sur l'écran du mode manuel.  
Vous pouvez aussi définir la durée de la cuisson Delta-T.

## Mode Four mixte

---

### Refroidir

Vous avez fait fonctionner votre appareil à haute température et vous souhaitez continuer à une température plus basse. Avec la fonction « Cool Down », l'enceinte peut être rafraîchie rapidement et en ménageant le matériau.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez un mode de cuisson, par exemple «vapeur»
2		Appuyez sur la touche et fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
3	<b>Ouvrir la porte</b>	Ouvrir la porte de l'enceinte.
4		Appuyez sur la touche. La température de l'enceinte réglée peut être adaptée en cas de besoin.
5		La température de l'enceinte peut être réglée individuellement en cas de besoin.

## Mode Four mixte

---



### **Attention !**

- Ne lancer la fonction « Cool Down » que lorsque le déflecteur est verrouillé conformément aux consignes. Risque de blessure !
- Pendant le „Cool Down“, le ventilateur ne s'immobilise pas lorsqu'on ouvre la porte.
- Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !
- Pendant le « Cool Down », des vapeurs brûlantes se dégagent de l'enceinte - Risque de brûlure!



La fonction « Cool Down » n'est pas programmable.

Appuyez sur la touche « Température de l'enceinte de cuisson » pour afficher la température réelle.

# Mode programmation

En mode Programmation, vous pouvez créer vos propres programmes de cuisson en un tour de main. Vous pouvez copier et adapter selon vos besoins personnels 7 modes de cuisson (viandes, volailles, prod. de pâtiss. + boulangerie, garnitures, prod. à base d'œufs/desserts, Finishing), puis les sauvegarder en leur donnant un nom au choix ou encore créer des programmes personnalisés, chacun d'entre eux pouvant comporter jusqu'à 12 étapes.



Appuyez sur la touche pour accéder au mode programmation.

## Explication des pictogrammes



Nouveau programme



Nouveau programme iLC



Copier programme



Modifier programme



Affichage par images



Affichage sous forme de liste



Ouvrir MyDisplay



Effacer programme



Sélectionner programme

# Mode programmation

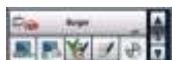
---



Fenêtre de sélection - Démarrer le programme



Touche info - Afficher les détails du programme



Fenêtre de sélection si touche info enfoncée

Outre le nom du programme, les touches suivantes permettent d'afficher ou de classer d'autres informations relatives au programme.



Image de l'aliment relatif au programme



Notes concernant le programme



Image de l'accessoire pour le programme



Les notes enregistrées pour un programme s'affichent directement en actionnant la touche "Notes". Les notes disponibles sont signalées par un "V" vert.



Affectation à un groupe (p. ex. petit-déjeuner)



L'affectation à un groupe s'affiche en actionnant le bouton "Affectation à un groupe". Si une affectation existe déjà, cela est indiqué à l'aide d'un "V" vert.



Attributs complémentaires pouvant être sélectionnés (p. ex. "Présélection heure début")



Le pictogramme indique le mode de cuisson du programme sauvegardé, comme la combinaison de vapeur et d'air pulsé. Des pictogrammes différents sont affichés respectivement pour les processus de cuisson iCookingControl et iLC.

# Mode programmation

---

## Affichage par images

Si des programmes de cuisson ont été enregistrés avec des images, elles sont affichées dans l'affichage par images. Si aucune image n'est disponible, le titre du programme s'affiche sous forme de texte dans l'affichage par images.



Basculer en mode image



Vous pouvez naviguer à travers votre affichage en actionnant la flèche ou le bouton de sélection rapide.



Modifier la disposition en passant par ex. de 20 images à 16 images par page.



Le dernier mode sélectionné sera affiché lors de la prochaine consultation.

# Mode Programmation

---

## Fonction de tri et de filtrage

Affichage de la liste par ordre alphabétique, triée par nom. L'affichage de la liste peut être modifié grâce à la fonction de tri et de filtrage.



Appuyez sur la touche pour ouvrir la fonction de filtrage. Sélectionner un critère de filtrage.



Appuyez sur la touche pour ouvrir la fonction de tri. Sélectionner un critère de tri.

## Mode Programmation

---

### Sauvegarder pendant l'utilisation courante.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche pendant que l'appareil fonctionne normalement.
2	<b>G</b>	Saisir le nom du programme.
3		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le processus de cuisson.



Toutes les modifications effectuées au sein d'un processus de cuisson iCookingControl comme activer fin ou épais, sont automatiquement sauvegardées et exécutées à chaque utilisation du processus de cuisson correspondant.

# Mode Programmation

## Programmation - iCookingControl - Mode

**Exemple :** Vous renommez « Rôtisserie » et enregistrez le processus de cuisson sous le nouveau nom de « Rôti de veau » avec des réglages individuels, p. ex. « Coloration faible » et « À-point de cuisson bien cuit ».

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche pour charger créer un nouveau programme.
3	<b>Rôti de veau...</b>	Entrer le nom du programme (p. ex. Rôti de veau)
4		Appuyez la touche pour sauvegarder le nom.
5		Sélectionner le mode de cuisson « Viandes »
6	<b>à la carte</b>	Sélectionnez « rôtisserie ».
7		Degré de coloration et de degré de cuisson peuvent être modifiés individuellement
8		Pour sauvegarder le processus de cuisson et ouvrir la fenêtre de sélection, appuyez sur la touche.

## Mode Programmation

---

Étape	info/bouton	Description
9		<p>Sélectionnez le programme souhaité avec le bouton de sélection rapide ou la barre de défilement et appuyez sur la touche « Editer » au-dessus de la sélection du programme. Le programme est affiché avec les options d'édition.</p> <p>Vous pouvez maintenant (de gauche à droite) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sélectionner une image pour l'affichage par touches</li><li>- Sélectionner un accessoire affiché dans l'affichage détaillée</li><li>- Attribuer le programme à un groupe p. ex. le programme Œufs sur le plat au groupe Petit-déjeuner</li><li>- Ajouter une note p. ex. avec des conseils de préparation</li><li>- Préselectionner l'heure de début</li></ul>
10		<p>Quittez l'affichage détaillé des programmes en appuyant sur la touche « Sauvegarder ».</p>

---

# Mode Programmation

## Programmer le mode Four mixte

Il est possible de créer votre propre programme comprenant jusqu'à 12 étapes, entièrement selon vos envies.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche pour charger créer un nouveau programme.
3	<b>Œufs brouillés</b>	Entrer le nom du programme (p. ex. Œufs brouillés).
4		Appuyez la touche pour sauvegarder le nom.
5		Sélectionnez un mode de cuisson manuel, p.ex. combinaison.
6		Appuyez la touche pour préchauffer l'enceinte.
7		Entrez la température de préchauffage désirée.
8		Pour sauvegarder l'étape, appuyez une fois sur la touche. Une nouvelle étape peut être insérée.

## Mode Programmation

Étape	info/bouton	Description
9		Sélectionnez le mode de cuisson pour la deuxième étape.
10		Sélectionner les paramètres de cuisson souhaités.
11		Pour sauvegarder l'étape, appuyez une fois sur la touche. Une nouvelle étape peut être insérée.
12		Appuyez à nouveau sur la touche pour terminer la procédure de programmation.



Vous pouvez faire retentir un signal sonore à la fin de chaque étape du programme. Pour cela, activez la touche «signal sonore»



Il est possible de régler pour chaque étape d'un programme la vitesse de la circulation de l'air.



Trois niveaux d'humidification différents sont disponibles pour chaque étape des modes de cuisson air chaud et combinaison. Voir également le chapitre «humidification manuelle»

# Mode Programmation

---

## Programmation Mode iLC

Profitez des niveaux d'insertion du pour exécuter différentes opérations de cuisson simultanément. iLevelControl vous montre les aliments pouvant être cuits ensemble et adapte la durée de cuisson de manière intelligente à la quantité chargée et à la fréquence et durée d'ouverture de porte.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche pour créer un nouveau programme iLC.
3	<b>Produits boulang.+pâtiss.</b>	Entrer le nom du programme (p. ex. Œufs brouillés).
4		Appuyez la touche pour sauvegarder le nom.
5		Sélectionnez un mode de cuisson manuel, p.ex. air chaud.
6		Sélectionner les paramètres de cuisson souhaités.
7		Pour sauvegarder l'étape, appuyez sur la touche.

## Mode Programmation

---



Il est possible de régler pour chaque étape d'un programme la vitesse de la circulation de l'air.

# Mode Programmation

---

## Démarrer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Sélectionner le programme à l'aide des touches fléchées ou à l'aide du bouton de sélection rapide.
3		Pour démarrer, appuyez sur le nom du programme ou sur le bouton de sélection rapide.

## Contrôler les étapes du programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Sélectionner le programme à l'aide des touches fléchées ou à l'aide du bouton de sélection rapide.
3		Pour démarrer ou afficher le programme, appuyez sur le nom du programme dans la fenêtre de sélection ou sur le bouton de sélection rapide.
4		Vérifiez les différentes étapes du programme en appuyant sur le symbole d'étape. L'étape correspondante est affichée en rouge.

## Mode Programmation

---

Étape	info/bouton	Description
5		Appuyez sur la touche pour quitter le programme.

---



La porte doit rester ouverte pendant la vérification des différentes étapes. Vous pouvez également adapter directement les étapes du programme grâce à la fonction « Modifier programme ».

# Mode programmation

---

## Créer un groupe

Vous pouvez affecter vos programmes à un groupe pour les classer (p. ex. programmes pour un petit-déjeuner).

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Effectuez votre sélection via le filtre "Groupes".
3		Appuyez sur la touche pour créer un nouveau groupe.
4	<b>Petit-déjeuner</b>	Nommez votre groupe (p. ex. petit-déjeuner).
5		Confirmez la saisie du nom en appuyant sur cette touche. Vous avez terminé la création du groupe.

# Mode programmation

---

## Affecter à un groupe

Vous pouvez affecter votre programme à un groupe.

Le nombre de programmes (manuel, iLC, etc.) pouvant être affecté à un groupe n'est pas limité.

Par exemple, vous pouvez affecter des programmes pour votre menu de petit-déjeuner à un groupe "Petit-déjeuner" que vous avez créé.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Sélectionnez le programme à l'aide des flèches ou du bouton central de sélection rapide (p. ex. œufs brouillés).
3		Appuyez sur la touche pour activer la fonction de modification. L'affichage passe à l'affichage détaillé des programmes.
4		Appuyez sur la touche. Vous avez maintenant la possibilité d'affecter votre programme à un ou plusieurs groupes.
5	<b>Petit-déjeuner</b>	Marquez le groupe désiré en appuyant dessus (p. ex. petit-déjeuner).
6		<b>Pour finir, appuyez deux fois</b> sur cette touche. Le programme (p. ex. œufs brouillés) est affecté au groupe (p. ex. petit-déjeuner).

# Mode Programmation

## Modifier programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Sélectionner le programme à l'aide des touches fléchées ou à l'aide du bouton de sélection rapide.
3		Appuyez sur la touche pour activer la fonction de modification. L'affichage bascule en affichage détaillé.
4	<b>à la carte</b>	Appuyez sur le nom du programme si vous désirez modifier le programme.
5		Confirmez la modification ou le nom actuel.
6		Appuyez sur le pictogramme relatif au mode de cuisson pour ouvrir le programme.
7		Sélectionnez l'étape du programme pour l'adapter.
8		Procédez aux modifications.

## Mode Programmation

---

Étape	info/bouton	Description
9		Appuyez deux fois sur la touche pour terminer.

---



Appuyez sur la touche pour effacer l'étape affichée.



Appuyez sur la touche pour rajouter une étape. La nouvelle étape sera rajoutée après l'étape affichée.



Appuyez sur la touche pour modifier le notes dans l'affichage des attributs du programme.



Appuyez sur la touche pour sélectionner d'autres attributs, comme le statut de favoris.



Appuyez sur la touche pour annuler la modification en cours.

# Mode Programmation

## Copier programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Sélectionner le programme à l'aide des touches fléchées ou à l'aide du bouton de sélection rapide.
3		Appuyez sur la touche pour copier le programme.
4	<b>G</b>	Saisir le nom du programme.
5		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le processus de cuisson.



Si vous ne modifiez pas le nom du programme, un numéro d'ordre est ajouté automatiquement au nom du programme.

# Mode Programmation

---

## Effacer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Sélectionner le programme à l'aide des touches fléchées ou à l'aide du bouton de sélection rapide.
3		Le programme sera effacé lorsque vous appuyez deux fois sur la touche.



La procédure est interrompu lorsque vous appuyez sur la touche retour ou n'importe quelle autre touche.

## Effacer tous les programmes

Pour effacer tous les programmes, vous devrez utiliser MySCC. Voir le chapitre MySCC - Communication.

# Mode programme

---

## Des attributs supplémentaires

Les attributs supplémentaires vous permettent d'accéder à de nouvelles fonctions telles que modifier l'ordre de vos programmes ou activer la gestion quotidienne.

Étape	info/bouton	Description
1		appuyez sur le bouton
2		Utilisez les flèches ou la molette pour sélectionner le programme
3		Appuyez sur le bouton pour changer la fonction. L'icône change par le détail du programme.
4		Appuyez sur le bouton pour ouvrir les fonctions des attributs supplémentaires

# Mode programme

---

## Ordre

En utilisant le bouton "ordre", vous pouvez classer les programmes de cuisson en fonction de l'importance que vous lui accordez.

 Appuyez sur le bouton et réglez sur un chiffre compris entre 1 et 100 à l'aide du bouton de sélection rapide. Les processus de cuisson peuvent être triés par ordre croissant en fonction du chiffre enregistré pour l'ordre dans l'affichage des listes.



Sauvegardez les modifications des attributs supplémentaires en appuyant sur le bouton "enregistrer" avant de quitter le mode.



Choisissez le critère "ordre" pour classer les process de cuisson dans la liste affichée.

# Le mode iLevelControl

Utilisez les niveaux de votre appareil pour réaliser les cycles de cuisson les plus variés simultanément. iLevelControl vous indique quels plats peuvent être cuits ensemble et adapte intelligemment le temps de cuisson à la quantité chargée ainsi que le nombre et la durée des ouvertures de porte. La fenêtre de sélection affiche également les plats que vous ne pouvez pas combiner avec la sélection actuelle. Ces plats apparaissent alors en gris foncé.

L'indication lumineuse offre également une aide supplémentaire. Elle simplifie encore l'utilisation d'iLevelControl : Une lumière clignotante signale quel niveau doit être chargé ou déchargé.

Cette fonction peut être configurée dans les réglages de MySCC.

Cette fonction est de série pour tous les appareils de table de type 62 et 102 et en option pour tous les appareils de table de type 61 et 101.



Appuyez sur la touche pour accéder au mode iLevelControl.

## Explication des pictogrammes



 Plats dans la fenêtre de sélection

 Plat actif

 Niveau d'insertion /  
Axe temps réel

 Navigation pour la durée

 Touche temps réel (la durée  
revient à l'heure actuelle)

 Standby, la température actuelle  
de l'enceinte de cuisson est  
maintenue pendant 30 min., voir «  
Standby » sous « MySCC ».

 Zoom (augmenter ou diminuer la  
durée)



Masque de départ

## Le mode iLevelControl

---



Sélectionner nouveau plat



Enregistrement de la composition actuelle du plat sous forme de panier



Effacer plat



Energie Messenger



Cool Down



Le maintien du climat idéal dans l'enceinte de cuisson en mode iLC si aucun plat n'a été placé. La phase de maintien peut être réglée sur une durée comprise entre 10 et 120 minutes. Ce mode de fonctionnement permet de placer directement les aliments dans l'enceinte de cuisson sans ajouter de temps de préchauffage.



Le pictogramme montre le mode de cuisson du plat pouvant être sélectionné, comme la combinaison vapeur et air pulsé créée dans le programme manuel.



Vous pouvez activer et désactiver à tout moment iLC Messenger dans la configuration de l'appareil via MySCC. Pour cela, reportez-vous aux instructions du chapitre **MySCC - Paramètres experts**.

# iLevelControl

## Charger des plats dans la fenêtre de sélection

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche pour appeler un programme.
4		Sélectionnez un plat enregistré dans la liste.
5		Le plat s'affiche dans la fenêtre de sélection.



- Vous pouvez charger tous les plats dans la fenêtre de sélection.
- Vous pouvez aussi lancer directement le mode iLC en sélectionnant un processus iLC (p. ex. pizza iLC).

# iLevelControl

---

## Enregistrer un programme de cuisson iLC

Pour enregistrer un nouveau programme iLC, reportez-vous au chapitre "Programmation - Mode iLC".

### Enregistrer un programme iLC

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2	<b>Vapeur iLC</b>	Appuyez sur la touche "Vapeur iLC".
3		Adaptez les paramètres de cuisson.
4		Appuyez sur la touche pour enregistrer.
5	<b>Cuire des carottes à la vapeur</b>	Entrez le nom, p. ex. carottes vapeur.
6		Appuyez sur la touche pour enregistrer le nom.

# iLevelControl

## Placez le plat et démarrez.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur le plat désiré dans la fenêtre de sélection.
2		Placez le plat en le tirant avec le doigt (glisser-déposer) jusqu'au niveau d'insertion souhaité ou appuyez sur le niveau d'insertion approprié. Le programme démarre automatiquement.
3		L'appareil commence le préchauffage automatiquement.
4	<b>Charger</b>	Une fois la température de préchauffage atteinte, l'appareil vous invite à charger.



En maintenant l'affichage de l'heure enfoncé, à gauche du plat placé, vous pouvez modifier l'heure à l'aide du bouton central de sélection rapide dès que la barre rouge clignote.

# iLevelControl (iLC)

## Effacer aliments

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche. La touche supprimer est active tant que le cadre jaune de la touche clignote.
2		Appuyez sur l'aliment pour le supprimer de la fenêtre de sélection ou des minuteurs.



Tant que la touche supprimer est active (cadre jaune), il est possible de supprimer autant d'aliments que vous le souhaitez de la fenêtre de sélection ou des minuteurs.

# iLevelControl (iLC)

## Sauvegarder paniers

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Appuyez sur la touche pour charger un programme.
4		Choisir plusieurs aliments sauvegardés parmi ceux figurant sur la liste.
5		L'aliment s'affiche dans la fenêtre de sélection.
5		Appuyez sur la touche pour sauvegarder la composition dans le fenêtre de sélection.



- Vous pouvez charger tous les aliments dans la fenêtre de sélection.
- En appuyant et maintenant appuyé l'aliment actif dans la fenêtre des minuteurs, les aliments pouvant être combinés avec l'aliment actif seront mis en évidence dans la fenêtre de sélection.

# iLevelControl

---

## Utilisation de l'option 3 sondes de température à cœur

Avec les applications iLevelControl, il est possible de surveiller jusqu'à trois produits simultanément avec une sonde de température à cœur. Cela s'applique aussi bien aux process iLC que vous avez créés qu'à ceux déjà existants.

Il n'est pas possible de suivre plus de trois process iLC avec la sonde de température à cœur.



Les trois sondes de température à cœur se distinguent par leur couleur différente.  
Noir = 1ère sonde de température à cœur  
Bleu = 2e sonde de température à cœur  
Vert = 3e sonde de température à cœur



De plus des bandes sont gravées sur les trois sondes :  
1 anneau = 1ère sonde de température à cœur  
2 anneaux = 2e sonde de température à cœur  
3 anneaux = 3e sonde de température à cœur

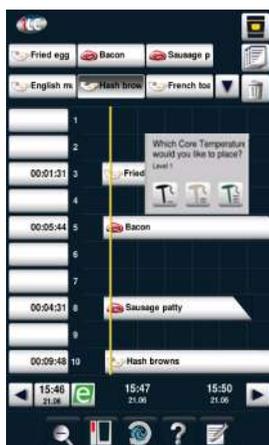


Pour éviter les risques de blessures, veuillez toujours positionner les trois sondes de température à cœur dans le support prévu à cet effet.

## iLevelControl



Si vous avez tiré une vignette avec température à cœur, insérez l'une des sondes de température à cœur dans la partie la plus épaisse de l'aliment à cuire. Attention : les points de mesure se trouvent à l'avant. Lors de l'insertion de la sonde, veillez à ce que la pointe de la sonde soit positionnée au milieu de l'aliment à cuire.



L'écran affiche la demande suivante :  
Veuillez confirmer, parmi les trois sondes de température à cœur, celle que vous voulez utiliser.



Si la sonde a été insérée de manière incorrecte ou si elle a glissé lors du contrôle de cuisson par niveau, le message suivant apparaît.

## Efficient CareControl

---

Le système Efficient CareControl intelligent reconnaît de lui-même le degré d'encrassement et l'état général de l'appareil. Il programme également - juste à temps - le processus de nettoyage le mieux adapté pour utiliser un minimum de produits chimiques et économiser un maximum d'eau et d'énergie. Le système propose la quantité de produits chimiques adaptée. En l'associant aux Care Tabs spéciales, les dépôts calcaires sont évités dès leur formation.

Les diagrammes à barres "Clean" et "Care" affichent le degré de saleté et l'état général de l'appareil.

### Affichage du degré de saleté et de l'état général de l'appareil

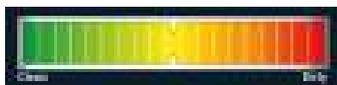
Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2		Le diagramme de l'état général en haut affiche l'étatgénéral actuel de l'appareil.
3		Le diagramme de propreté en bas affiche le degré de saleté actuel de l'appareil.



## Curseur dans la zone verte :

**Affichage "État général"** : l'appareil est en parfait état. Le générateur de vapeur est détartré.

**Affichage "Propreté"** : l'appareil a été nettoyé il y a peu de temps.



## Curseur dans la zone jaune :

**Affichage "État général"** : l'état général de l'appareil est moyen. Le générateur de vapeur est légèrement entartré.

**Affichage "Propreté"** : l'appareil est encrassé, mais vous pouvez continuer à produire jusqu'à ce que l'appareil vous invite à procéder au nettoyage.



## Curseur dans la zone rouge :

**Affichage "État général"** : l'état général de l'appareil est médiocre. Il faut procéder plus régulièrement aux nettoyages CleanJet+care.

**Affichage "Propreté"** : l'appareil est fortement encrassé et doit être nettoyé lorsque l'appareil vous invite à le faire.



Tendance relative à l'évolution de l'affichage "État général" : s'améliore



Tendance relative à l'évolution de l'affichage "État général" : se dégrade

# Efficient CareControl

## Rappel nettoyage

Efficient CareControl vous indique le moment opportun pour procéder à un nettoyage CleanJet® +care. Efficient CareControl prend en compte les préférences de nettoyage individuelles et les habitudes de travail comme les pauses prolongées ou la fin de la journée. Les phases de nettoyage conseillées sont marquées par des couleurs.



Affichage automatique du rappel de nettoyage lorsqu'il est nécessaire de lancer CleanJet® +care.



Le niveau de nettoyage recommandé est indiqué par le symbole d'un rotor.

Étape	info/bouton	Description
1	<b>Nettoyer + care</b>	Vous êtes invité à nettoyer l'appareil.
2	<b>CleanJet+care</b>	Démarrez CleanJet® +care en appuyant sur la touche ou sélectionnez "plus tard".
3	<b>moyen</b>	Sélectionnez le type de nettoyage conseillé (colorée), Ex: "Moyen" et suivez les instructions données par l'appareil.



Le rappel de nettoyage CleanJet® +care s'affichera régulièrement jusqu'à ce qu'un cycle de nettoyage CleanJet® +care soit réalisé.

# Efficient CareControl

---

## Démarrer le nettoyage

CleanJet® +care est le système de nettoyage automatique pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

7 programmes de nettoyage vous permettent d'adapter le type de nettoyage au niveau de saleté.



### **Attention !**

- Il est impératif de nettoyer votre appareil chaque jour pour des raisons d'hygiène et pour empêcher tout dysfonctionnement de l'appareil. Risque d'incendie !
- Veuillez noter que l'appareil doit être nettoyé chaque jour même en cas d'utilisation exclusive du mode « Vapeur ».
- Utilisez uniquement les tablettes de nettoyage et d'entretien du fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres produits de nettoyage peut endommager l'appareil. Toute responsabilité relative aux dommages consécutifs est exclue !
- Si le dosage du nettoyant n'est pas respecté, cela peut entraîner la formation de mousse.
- Ne placez jamais les tablettes dans l'enceinte de cuisson encore chaude (>60 °C).

# Efficient CareControl



- Laissez la porte de l'appareil ouverte en cas de non-utilisation prolongée (par ex. pendant la nuit).
- Un nettoyage journalier du joint de l'enceinte de cuisson permet de prolonger la durée de vie de l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon humide et du produit vaisselle pour nettoyer le joint de l'enceinte de cuisson, pas de produits abrasifs.
- Nettoyez les vitres à l'intérieur et à l'extérieur ainsi que le revêtement extérieur de l'appareil, de préférence avec un chiffon doux humide. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou mordant. Utilisez uniquement un produit vaisselle courant et doux et entretenez l'inox régulièrement avec un produit spécial inox.
- Nettoyage du ramasse-gouttes et du caniveau de sol (uniquement pour les appareils de table) : En cas d'utilisation intensive pour des grillades ou la préparation d'aliments contenant de la graisse ou de la gélatine, le bac collecteur et la gouttière doivent être nettoyés régulièrement tous les jours. Pour ce faire, insérer d'abord la brosse de nettoyage pour évacuer l'eau (réf. : 60.75.779) jusqu'au repère dans l'ouverture d'écoulement.

1/1 Appareils 61 et 101 : jusqu'au drapeau 2/1 Appareils 62 et 102 : jusqu'à la poignée en plastique.

Les mouvements brusques ont à éviter pour empêcher tout dommage. Puis rincer le caniveau de sol avec environ 1 à 2 litres d'eau chaude. Pour ce faire, ne pas utiliser le jet de pulvérisation de la douchette.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche.
2	<b>Enceinte trop chaude</b>	« Enceinte trop chaude » apparaît quand la température est supérieure à 50 °C. Sélectionner « Cool Down » (voir chapitre « Cool Down »).
3	<b>léger</b>	Sélectionner le niveau de nettoyage, par ex. « léger ».
4	<b>Ouvrir la porte</b>	Ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson, retirer les bacs et plaques.

## Efficient CareControl

Étape	info/bouton	Description
5		<b>Attention !</b> <i>Mettre des gants de protection avant de toucher les tablettes de nettoyage et d'entretien. Risque de brûlure à l'acide !</i>
6		Déballez le nombre de tablettes de nettoyage indiquées et placez-les dans la partie bombée du réflecteur (panier à tablettes) au sein de l'enceinte de cuisson. Voir image sur la page suivante.
7.		Déballez le nombre de tablettes d'entretien indiquées et remplissez le bac d'entretien. Voir image sur la page suivante.
8	<b>fermer la porte</b>	Le nettoyage commence automatiquement lorsque la porte de l'enceinte de cuisson est fermée !

## Efficient CareControl



### **Attention !**

- Ne pas ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson pendant le cycle de lavage, car du produit de nettoyage et de la vapeur chaude risquent de s'échapper. Risque de brûlure ! Si la porte est ouverte pendant le cycle de nettoyage, l'appareil émet un signal sonore.
- Une fois le nettoyage CleanJet® +care interrompu ou terminé, vérifier qu'il ne reste pas de résidus de produits de nettoyage dans l'entièreté de l'enceinte (y compris derrière le déflecteur). Enlever les dépôts éventuels et rincer soigneusement l'entièreté de l'enceinte (y compris derrière le déflecteur) à l'aide de la douchette.
- Pendant le nettoyage, aucune sonde de température à cœur externes ne doit être placée dans l'enceinte de cuisson à travers la porte de l'enceinte de cuisson. Ces sondes ne doivent pas être nettoyées en même temps que l'enceinte ! Cela peut entraîner des fuites durant le lavage. Risque de brûlure !

### **Instruction pour l'utilisation du produit de nettoyage :**



### **Attention !**

Prendre les mesures de sécurité nécessaires pour utiliser les tablettes de nettoyage et d'entretien. Mettre par exemple des gants de protection avant de toucher les tablettes. Risque de brûlure à l'acide !



**Appareils de table :**  
Remplir le tiroir avec la quantité de paquets de tablettes d'entretien indiquées.



**Appareils sur pied :**  
Remplir le clapet avec la quantité de paquets de tablettes d'entretien indiquées.



Tablette nettoyante :  
Enlever le film de protection.



Placer les tablettes de nettoyage dans la partie bombée du réflecteur.



Ne pas placer les tablettes dans l'enceinte de cuisson. Risque d'endommagement !

## Efficient CareControl

---



Avant de démarrer le nettoyage CleanJet® +care, il est nécessaire d'intégrer les cadres suspendus ou les chariots d'enfournement dans l'enceinte de cuisson conformément aux instructions.

En cas d'emploi d'eau adoucie, la quantité de tablettes de nettoyage peut être diminuée de moitié. En cas de formation de mousse, malgré un dosage adapté, il est nécessaire de réduire le nombre de tablettes de nettoyage. Si une formation importante de mousse persiste malgré une diminution du dosage de produits nettoyants, veuillez en informer le Service Partner/ Service clientèle afin de prendre les mesures nécessaires comme des tablettes anti-mousse.

# Efficient CareControl

## Phases de nettoyage

Cycle de nettoyage	Description/Application	pastilles
rinçage sans pastille	Rinçage de l'enceinte de cuisson à l'eau chaude.	Non
rinçage	Pour les marques contenant du calcaire mais sans graisse, par. ex. après avoir procédé à une cuisson en mode vapeur ou en mode pâtisserie + boulangerie.	Care
nettoyage intermédiaire	„durée de nettoyage “ – pour toutes les salissures; sans séchage ni rinçage.	Nettoyant
rapide	Pour les salissures légères. Ex: après les charges mixtes et applications jusqu'à 200 °C.	Nettoyant & Care
eco	Pour salissures légères (jusqu'à 200 °C) économisant les ressources (eau et produits chimiques).	Nettoyant & Care
moyen	Pour les salissures après rôtissage et grillades, p. ex. après la cuisson de poulets, de steaks et de poissons grillés.	Nettoyant & Care
fort	Pour les fortes salissures occasionnées lors des processus de rôtisserie ou de grill; Ex: charges multiples de poulet ou de steaks, etc.	Nettoyant & Care

# Efficient CareControl

## Interruption CleanJet® +care

En cas de panne d'électricité de plus de 10 minutes, „**Interruption CleanJet**“ s'affiche sur le panneau de commande. Lorsque l'interruption du CleanJet® n'est pas validée dans les 20 secondes par une pression sur l'affichage, le programme CleanJet® +care en cours d'exécution se poursuivra sans interruption jusqu'à la fin de son cycle..

Étape	info/bouton	Description
1		Eteindre puis rallumer l'appareil.
2	<b>Interruption CleanJet +care ?</b>	Appuyez sur la touche et validez l'interruption.
3	<b>Ouvrir porte</b>	Suivez les instructions affichées et ouvrez la porte avec précaution - vapeurs chaudes !
4		<b>Attention !</b> <i>Ne saisir les tablettes de nettoyage qu'avec des gants de protection – Risque de corrosion !</i>
5	<b>Enlever les tablettes</b>	Enlevez les tablettes de nettoyage restantes et fermez la porte.
6	<b>00:09</b>	L'enceinte de cuisson est rincée automatiquement; la durée restante est affichée.
7	<b>Nettoyage incomplet</b>	L'appareil est prêt à être utilisé

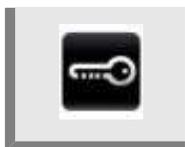
## Blocage des touches

---

Vous pouvez bloquer les touches pour nettoyer l'écran.



Pour bloquer les touches de l'écran, appuyez pendant 3 secondes sur la touche MySCC : l'icône de la touche devient alors une clé.



Pour désactiver le blocage des touches, appuyez une nouvelle fois pendant 3 secondes sur la touche MySCC.

# Configuration d'appareils via MySCC

Vous pouvez effectuer tous les paramétrages de base de l'appareil sous MySCC (par ex. heure, date, langue, etc.).



Une fois que vous avez sélectionné la touche MySCC, vous accédez à la liste des paramètres de base des appareils. C'est à cet endroit que vous pouvez adapter les paramètres en fonction de vos besoins.



## Explication des pictogrammes :



Favoris (actif si MySCC est sélectionné)



Paramètres



Sons



Administration du système



MyEnergy



Paramètre experts



MyDisplay



Service

## MySCC - Favoris

---

Ce menu vous permet de gérer vos favoris (p. ex. langue, format du temps de cuisson, etc.).

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Vous accédez automatiquement au menu <b>Favoris</b> .
3		Sélectionnez par exemple le menu "Langue" via le bouton de sélection rapide.
4		Appuyez sur la touche étoile à droite du menu "Langue".
5		Le menu "Langue" fait maintenant partie de vos favoris et est disponible dans le menu "Favoris". Pour désélectionner un favori, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la touche étoile.

# MySCC - Paramètres



Appuyez sur la touche **Paramètres** pour modifier p. ex. la langue du pays, le format de l'heure, la date et l'heure, l'acoustique, etc.

## Langue

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>
3		Appuyez sur la touche <b>Langue</b> . Réglez la langue en tournant le bouton de sélection rapide, puis en appuyant dessus.

## Date et heure

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>
3		Appuyez sur la touche <b>Date et heure</b> .

## MySCC - Paramètres

---

Étape	info/bouton	Description
4	 A screenshot of a date and time selection interface. It features four input fields: the first contains '18', the second '02', the third '2014', and the fourth '12:57'. Below each field are small arrows for navigation. The interface is dark-themed with white text.	<p>Pour régler la date et l'heure, sélectionnez les champs Format heure et Heure (mm, jj, aaaa, HH, MM) et réglez-les à l'aide du bouton de sélection rapide. Confirmez en appuyant sur le bouton de sélection rapide.</p>
5	 A screenshot of a square button with a white curved arrow pointing to the left, set against a dark background. This is a standard 'back' or 'return' icon.	<p>Vous revenez au menu principal en appuyant sur la touche fléchée.</p>

---

# MySCC - Paramètres

---

## Format heure

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>

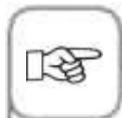
## Format temps de cuisson



Appuyez sur la touche **Format temps de cuisson**.

Le format défini pour le temps de cuisson est mis en relief lors du réglage h:m ou m:s.

**h:m** signifie heures:minutes, **m:s** minutes:secondes.



En mode programmation, le format du temps de cuisson peut être adapté pour chaque phase de programmation.

Exemple : phase de programme 1 en (h:m) et phase de programme 2 en (m:s).

## Format en temps réel



Appuyez sur la touche **Format en temps réel**.

Le format défini en temps réel est mis en relief à droite sous la touche en mode 24h ou am/pm.

L'activation de la touche permet de basculer entre les deux formats (le format date est converti automatiquement).

## MySCC - Paramètres

---

### Affichage du temps restant/heure fixée



La fonction **Affichage du temps restant** vous permet d'activer l'affichage du temps écoulé et du temps restant jusqu'à la fin du process optimal de cuisson. Appuyez sur la touche **Affichage du temps restant** .

L'activation de la touche permet de permuter entre **Heure fixée** et **Temps restant** .

## Éclairage enceinte de cuisson

---

### Éclairage de l'enceinte de cuisson sans fonction d'indication lumineuse du niveau

Cette fonction permet d'éteindre complètement l'éclairage de l'appareil.  
Pour ce faire, suivez les étapes suivantes :

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Réglages</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Éclairage enceinte de cuisson</b> pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

# Paramètres MySCC

---

## Réglages de l'éclairage pour le SelfCookingCenter XS Type 6 2/3

Ce chapitre décrit les réglages de l'éclairage pour le SelfCookingCenter XS Type 6 2/3.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Réglages</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Paramètres de l'éclairage</b> pour ouvrir le sous-menu.

Vous pouvez à présent effectuer les réglages de l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

## Éclairage enceinte de cuisson

Cette fonction permet d'éteindre complètement l'éclairage de l'appareil.



Appuyez sur la touche **Éclairage enceinte de cuisson pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.**

# Paramètres MySCC

---

## En cas de porte ouverte

Vous pouvez choisir ici l'action de l'éclairage LED lorsque la porte est ouverte. L'éclairage LED se compose de deux rubans LED. Un ruban LED est intégré de chaque côté de la porte.



Appuyez sur la touche **En cas de porte ouverte** et sélectionnez l'un des trois réglages en tournant le bouton de sélection rapide.

### Éclairage LED porte côté poignée ON

Si vous choisissez ce réglage, le ruban LED côté poignée s'allume jusqu'à ce que la porte soit ouverte (par défaut côté gauche de la porte quand vous êtes face à l'appareil). Les LED illuminent alors l'enceinte de cuisson. Le ruban LED en face s'éteint dès que la porte s'ouvre.

### Éclairage LED porte OFF

Si vous choisissez ce réglage, les deux rubans LED s'éteignent dès que la porte s'ouvre.

### Éclairage de porte OFF après 30 s

Si vous choisissez ce réglage, le ruban LED côté poignée s'éteint après 30 secondes dès que la porte s'ouvre (par défaut côté gauche de la porte quand vous êtes face à l'appareil). Le ruban LED en face s'éteint dès que la porte s'ouvre.

## Paramètres MySCC

---

### Paramètres de l'éclairage pour les appareils dotés de la fonction d'indication lumineuse du niveau.

Ce chapitre décrit les possibilités de réglages pour les appareils équipés de la fonction d'indication lumineuse du niveau.

Cette fonction n'est pas disponible pour les appareils de types 201, 202 et 6 2/3.

Les chapitres suivants expliquent comment vous pouvez activer/désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage de la porte ainsi que l'indication lumineuse du niveau et les signaux clignotants.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Réglages</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Paramètres de l'éclairage</b> pour ouvrir le sous-menu.

Vous pouvez à présent effectuer les réglages de l'éclairage de l'enceinte ici.

### Éclairage enceinte de cuisson

Cette fonction permet d'éteindre complètement l'éclairage de l'appareil.



Appuyez sur la touche **Éclairage enceinte de cuisson pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.**

# Paramètres MySCC

---

## Variation de l'intensité de l'éclairage LED de la porte

Cette fonction permet de faire varier l'intensité de l'éclairage LED. Vous pouvez faire varier l'intensité par intervalle de 25 % de 0 % à 100 %.



Appuyez sur le bouton et réglez ensuite le degré d'intensité par cran de 25 % à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Indication lumineuse du niveau

Cette fonction signale quel niveau doit être chargé ou déchargé dans le mode iLevelControl. L'éclairage LED allume donc le niveau correspondant.



Appuyez sur la touche **Indication lumineuse du niveau** pour allumer et éteindre l'indication lumineuse du niveau.

## Clignote si action nécessaire

Lorsque cette fonction est activée, l'éclairage LED clignote dès que l'appareil a terminé un processus de cuisson.

Si en plus de cette fonction, la fonction d'indication lumineuse du niveau est activée, le niveau prêt à être chargé/déchargé s'éclaire en clignotant dans le mode iLevelControl.

Si cette fonction est désactivée, tous les signaux clignotants sont alors désactivés. En relation avec la fonction d'indication lumineuse du niveau, le niveau qui est prêt s'éclaire alors de façon constante.



Appuyez sur la touche **Clignote si action nécessaire** pour allumer et éteindre les signaux lumineux.

# Paramètres MySCC

---

## En cas de porte ouverte

Vous pouvez choisir ici l'action de l'éclairage LED lorsque la porte est ouverte. L'éclairage LED se compose de deux rubans LED. Un ruban LED est intégré de chaque côté de la porte.



Appuyez sur la touche **En cas de porte ouverte** et sélectionnez l'un des trois réglages en tournant le bouton de sélection rapide.

### Éclairage LED porte côté poignée ON

Si vous choisissez ce réglage, le ruban LED côté poignée s'allume jusqu'à ce que la porte soit ouverte (par défaut côté gauche de la porte quand vous êtes face à l'appareil). Les LED illuminent alors l'enceinte de cuisson. Le ruban LED en face s'éteint dès que la porte s'ouvre.

### Éclairage LED porte OFF

Si vous choisissez ce réglage, les deux rubans LED s'éteignent dès que la porte s'ouvre.

### Éclairage de porte OFF après 30 s

Si vous choisissez ce réglage, le ruban LED côté poignée s'éteint après 30 secondes dès que la porte s'ouvre (par défaut côté gauche de la porte quand vous êtes face à l'appareil). Le ruban LED en face s'éteint dès que la porte s'ouvre.

## MySCC - Paramètres

---

D'autres paramètres de base, comme la luminosité de l'écran, le nombre de niveaux, la durée de maintien de la température, etc. sont également disponibles sous le menu **Paramètres**.

Pour cela, suivez les étapes suivantes :

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>

### Unité de température



Appuyez sur la touche **Unité de température** pour choisir Celsius ou Fahrenheit. Confirmez en appuyant sur le bouton de sélection rapide.

### Luminosité de l'écran



Appuyez sur la touche **Luminosité de l'écran** et réglez la luminosité selon plusieurs niveaux à l'aide du bouton de sélection rapide.

# MySCC - Paramètres

---

## Arrêt différé de la hotte



Appuyez sur la touche **Arrêt différé de la hotte** et réglez l'arrêt différé de votre hotte (de 1 min. à 30 min.) à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Poids de l'assiette à la carte



Appuyez sur la touche **Poids de l'assiette à la carte** et réglez le poids de l'assiette vide à l'aide du bouton de sélection rapide (jusqu'à 700 g, 700 g-899 g, 900 g-1099 g, plus de 1100 g).

## Poids de l'assiette pour banquet



Appuyez sur la touche **Poids de l'assiette pour banquet** et réglez le poids de l'assiette vide à l'aide du bouton de sélection rapide (jusqu'à 700 g, 700 g-899 g, 900 g-1099 g, plus de 1100 g).

## Nombre de plaques



Appuyez sur la touche **Nombre de plaques** et réglez le nombre de plaques pour iLC (de 1 à 10) à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Ordre des plaques



Appuyez sur la touche **Ordre des plaques** et réglez l'ordre de numérotation des plaques pour iLC à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Durée maintien climat



Appuyez sur la touche **Durée maintien climat** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler pendant combien de temps le climat (température et humidité) doit être maintenu dans l'enceinte de cuisson lorsque vous ne préparez aucun plat pendant iLC.

# MySCC - Sons

---

Vous pouvez personnaliser les signaux sonores (type, volume, durée, etc.) de l'appareil comme vous le souhaitez.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Sons</b> .

Vous pouvez régler les paramètres suivants :

## Volume sonore général



Appuyez sur la touche **Volume sonore général** et réglez le volume (de 0 % à 100 %) à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Tonalité des touches



Appuyez sur la touche **Tonalité des touches** et réglez la tonalité (on/off) à l'aide du bouton de sélection rapide.

## Volume de tonalité des touches



Appuyez sur la touche **Volume de tonalité des touches** et réglez le volume de la tonalité des touches (de 0 % à 100 %) à l'aide du bouton de sélection rapide.

# MySCC - Sons

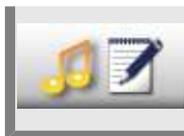
---

## Demande chargement/action



Appuyez sur la touche **Demande chargement/action** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée de la tonalité et l'intervalle de la demande de chargement ou d'action.

## Fin phase de programme



Appuyez sur la touche **Fin phase de programme** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle pour la fin d'une phase de programme.

## Fin temps de cuisson



Appuyez sur la touche **Fin temps de cuisson** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle pour la fin du temps de cuisson.

## Processus interrompu / erreur détectée



Appuyez sur la touche **Processus interrompu / erreur détectée** et personnalisez la mélodie, le volume, la durée et l'intervalle pour le paramètre « Processus interrompu / erreur détectée ».

## Réglages usine Sons



Appuyez sur la touche **Réglages usine Sons** et réinitialisez tous les paramètres de la mélodie, du volume, de la durée et de l'intervalle des sons pour qu'ils correspondent aux réglages d'usine.

# MySCC - Administration du système

Les données HACCP sont enregistrées pour une durée de 10 jours et peuvent être éditées via l'interface USB de l'appareil si nécessaire. Pour les enregistrer de manière permanente, veuillez suivre les instructions.

## Téléchargt données HACCP

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande. Le port USB est uniquement destiné à l'importation et à l'exportation de données ainsi qu'à la mise à jour du logiciel avec la clé USB. Ce port n'est donc pas adapté au chargement ou à l'emploi d'autres appareils électroniques tels que des téléphones portables.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt données HACCP</b> .
5		Appuyez sur le premier champ Date/heure et réglez la date de début souhaitée des données à l'aide du bouton de sélection rapide. Appuyez sur le deuxième champ Date/heure et réglez la date de fin souhaitée des données à l'aide du bouton de sélection rapide.

## MySCC - Administration du système

---

Étape	info/bouton	Description
6	 The image shows a button with the text 'HACCP' and a graphic of a fork and a knife crossed over a plate.	Appuyez sur la touche pour démarrer le téléchargement. Lorsqu'il est terminé, la clé USB est affichée avec un "V".

---



Les données suivantes sont consignées :

- N° de chargement
- Heure
- Nom du programme de cuisson
- Température de l'enceinte de cuisson
- Température à cœur
- Porte ouverte/porte fermée
- Changement de mode de cuisson
- Nettoyage CleanJet® +care
- Connexion d'une installation d'optimisation d'énergie
- 1/2 énergie

# MySCC - Administration du système

---

## Téléchargement Infos

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB RATIONAL dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargement Infos</b> .
5		Appuyez sur le premier champ Date/heure et réglez la date de début souhaitée des données à l'aide du bouton de sélection rapide. Appuyez sur le deuxième champ Date/heure et réglez la date de fin souhaitée des données à l'aide du bouton de sélection rapide.
6		Appuyez sur la touche pour démarrer le téléchargement. Lorsqu'il est terminé, la clé USB est affichée avec un "V".

## MySCC - Administration du système

---



Le symbole USB s'allume lorsque le système a détecté une clé USB. Vous pouvez alors transférer des données, les télécharger ou les écrire de manière permanente.



Le "V" de "confirmation" indique qu'une fonction s'est terminée correctement. Attendez que la confirmation soit allumée avant de retirer la clé USB.

# MySCC - Administration du système

---

## Téléchargt données service

Au niveau du service, vous pouvez demander des données de service, p. ex. le type d'appareil ou le niveau de la version logicielle.

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt données service</b> . Les données de service sont enregistrées sur la clé USB.

# MySCC - Administration du système

Téléchargement de programme (aval), téléchargement de programme (amont), effacer tous les programmes

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .

## Téléchargt programme (aval)



Appuyez sur la touche **Téléchargt programme (aval)**. Les programmes de cuisson sont enregistrés sur la clé USB.



Pour télécharger des programmes de cuisson sur des clés USB, notez qu'une clé USB séparée est requise pour chaque appareil.

# MySCC - Administration du système

---

## Téléchargt programme (amont)



Appuyez sur la touche **Téléchargt programme (amont)**. Les programmes de cuisson sont enregistrés de la clé USB vers l'appareil.

## Effacer tous les programmes



Appuyez deux fois sur la touche **Effacer tous les programmes** pour effacer du mode programmation tous les programmes, processus et groupes que vous avez créés.



Les paniers ne sont pas effacés. Vous pouvez uniquement les effacer dans le mode programmation et individuellement avec la touche d'effacement.

## MySCC - Administration du système

---

Vous pouvez créer des profils dans le menu **MyDisplay** . Dans ce menu, vous pouvez paramétrer l'interface d'utilisation de votre appareil en fonction de vos besoins et l'enregistrer sous forme de profil.

### Téléchargt profil (aval)

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt profil (aval)</b> pour charger des profils de l'appareil vers la clé USB.

# MySCC - Administration du système

---

## Téléchargt profil (amont)

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt profil (amont)</b> pour charger des profils de la clé USB vers l'appareil.

# MySCC - Administration du système

---

## Téléchargement d'images (aval), téléchargement d'images (amont), effacer des images

Vous pouvez utiliser l'interface USB intégrée pour gérer les images de vos plats en mode programmation. Chaque image de plat doit être convertie dans un format de fichier spécifique avant de pouvoir être utilisée sur l'appareil. Vous trouverez sur le site [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com) une solution pratique pour éditer vos images. L'inscription au ClubRATIONAL et l'utilisation de cette fonction sont gratuites. Suivez les instructions relatives au ClubRATIONAL sur notre site internet ([www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)). Connectez ensuite à votre appareil la clé USB contenant les images enregistrées et utilisez la fonction image pour enregistrer et effacer vos images de la manière suivante.

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .

# MySCC - Administration du système

---

## Téléchargt images (aval)



Appuyez sur la touche **Téléchargt images (aval)** et vos images de plats seront enregistrées de l'appareil vers la clef USB.

## Téléchargt images (amont)



Appuyez sur la touche **Téléchargt images (amont)** et les images de la clé USB seront enregistrées sous forme d'images de plats dans le mode programmation.

## Effacer toutes mes images



Appuyez sur la touche **Effacer toutes mes images** et toutes les images de vos plats seront effacées dans le mode programmation.

# MySCC - Administration du système

---

## Commande à distance d'un autre appareil

Cette fonction vous permet de contrôler à distance jusqu'à 10 appareils dans un même réseau. Vous pouvez ainsi p. ex. voir le statut d'un appareil dans un endroit difficilement accessible via un appareil facilement accessible. Si vous ne souhaitez pas intégrer les appareils à votre réseau, vous pouvez connecter entre eux deux appareils via un câble LAN. En cas d'installation Combi-Duo, il est ainsi possible de consulter l'écran de l'appareil inférieur sur l'écran de l'appareil supérieur et de le commander à distance de manière ergonomique.

Veillez suivre les trois étapes d'installation suivantes pour l'ensemble des appareils à connecter afin de pouvoir utiliser la fonction de manière adéquate. Dans la description suivante, les réglages d'installation d'un Combi-Duo sont utilisés en exemple. Les étapes doivent être exécutées de manière analogue sur chacun des appareils.



Appuyez sur la touche de **Commande à distance** pour activer la fonction. Veuillez vous assurer que la fonction est activée sur tous les appareils connectés.



Appuyez sur la touche **Nom des appareils** et indiquez un nom d'appareil lors de l'étape suivante, p. ex. « Appareil supérieur ». Indiquez également un nom pour le deuxième appareil, p. ex. « Appareil inférieur ». Les deux appareils reliés l'un à l'autre peuvent ainsi être facilement différenciés par leur nom.



Appuyez sur la touche **Couleur de l'appareil** et sélectionnez une couleur pour cet appareil. En plus du nom de l'appareil, cette couleur permet également de distinguer facilement les deux appareils reliés l'un à l'autre.



Appuyez sur la touche **ID des groupes** pour affecter l'appareil à un groupe. Grâce à l'affectation de plusieurs appareils à un même groupe, ces appareils peuvent être commandés via un écran. Il est possible de créer 10 différents groupes au maximum.

La fonction peut ainsi être installée et utilisée.

Les procédures suivantes décrivent comment vous pouvez p. ex. consulter et commander l'écran de l'appareil inférieur de votre installation Combi-Duo sur l'écran de l'appareil supérieur.

## MySCC - Administration du système

---



Appuyez sur la touche **Commande à distance** . Elle se trouve au bas de l'écran à gauche dès que la fonction est activée.

Après avoir appuyé sur la touche, une fenêtre apparaît avec le nom des appareils disponibles p. ex. Appareil inférieur d'un Combi-Duo.  
Sélectionnez l'appareil souhaité. Pour ce faire, basculez sur l'écran de l'autre appareil, un cadre de couleur au bord de l'écran, p. ex. bleu vous indique que vous commandez maintenant l'écran de l'autre appareil.



Pour repasser à l'écran de l'appareil supérieur, appuyez à nouveau sur la touche **Commande à distance**.



Veillez noter qu'en cas de connexion directe de deux appareils dans des installations Combi-Duo, des adresses IP différentes doivent être paramétrées. Les réglages de la passerelle IP et du masque réseau IP doivent au contraire être les mêmes pour les deux appareils. Ces réglages sont disponibles dans les paramètres réseau. Pour plus de détails, veuillez contacter votre Service Partner.

### **Il est nécessaire de disposer de l'équipement suivant :**

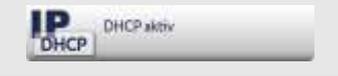
Cette fonction est uniquement disponible sur le SelfCookingCenter® à partir de septembre 2016 (index I dans le numéro de série sur la plaque signalétique, p. ex. : E11SI XXXXXX). Les appareils doivent être équipés d'une interface Ethernet et connectés l'un à l'autre via un câble réseau ou reliés dans le même réseau.

## Paramètres du réseau

---

Dans les paramètres réseau, vous pouvez afficher l'adresse IP, la passerelle IP et le masque réseau IP de votre appareil et les modifier ou activer le DHCP.

Vous pouvez également afficher l'adresse MAC de la carte réseau de l'appareil.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche MySCC.
2		Appuyez sur la touche des paramètres réseau.
		Faites le réglage et modifiez l'adresse IP.
		Faites le réglage et modifiez l'adresse de la passerelle IP.
		Faites le réglage et modifiez le masque réseau IP.
		Activation ou désactivation du DHCP. Activation recommandée pour ConnectedCooking.
		Affichage de l'adresse MAC de votre appareil.

Si le DHCP est désactivé, vous recevez les réglages réseau (adresse IP de l'appareil, masque réseau IP et passerelle) de votre administrateur réseau.

Pour une configuration automatique, activez le cas échéant le DHCP.

## Paramètres du réseau

---

### Paramètres avancés pour les informations de maintenance du

Étape	info/bouton	Description
	 The image shows two buttons for DNS settings. The top button is labeled 'IP DNS1' and 'DNS 1 (bevorzugt)'. The bottom button is labeled 'IP DNS2' and 'DNS 2 (alternativ)'. Both buttons have a small icon of a computer monitor and a network card.	ConnectedCooking. Il est obligatoire de saisir les informations du serveur DNS en combinaison avec des adresses IP statiques. Veuillez demander les informations à votre administrateur réseau.
	 The image shows two buttons for proxy settings. The top button is labeled 'HTTP(S) Proxy Server' and has a small icon of a computer monitor and a network card. The bottom button is labeled 'HTTP(S) Proxy Benutzer' and has a small icon of a person.	Faites le réglage et modifiez les informations pour un serveur Proxy. Veuillez demander les informations à votre administrateur réseau.



Dès que vous avez réalisé un réglage, vous devez effectuer un redémarrage.

# MySCC - ConnectedCooking

---



ConnectedCooking requiert une connexion Internet. Sélectionnez le paramètre « DHCP actif » ou demandez à votre administrateur réseau les paramètres qu'il recommande. Votre SelfCookingCenter® peut être connecté par câble à une interface LAN existante. Ou il peut être équipé d'un kit Wi-Fi. Pour ce faire, veuillez-vous adresser à votre revendeur spécialisé ou Service Partner.

## Connexion de l'appareil

Pour configurer ConnectedCooking sur l'appareil, vous devez disposer d'un compte ConnectedCooking actif. Vous pouvez à tout moment le créer gratuitement sur [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com). Nous recommandons également de télécharger gratuitement l'application ConnectedCooking (iOS et Android) pour configurer facilement votre SelfCookingCenter®.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche MySCC.
2		Appuyez sur le bouton ConnectedCooking.
3		Activez le ConnectedCooking en appuyant sur le bouton ConnectedCooking.

# MySCC - ConnectedCooking

---

Étape	info/bouton	Description
4		<p>Après quelques secondes, l'appareil affiche les codes d'inscription.</p> <p>Scannez ce code QR avec le smartphone sur lequel vous avez installé l'appli ConnectecCooking ou saisissez le code d'accès à 9 chiffres sur le site Internet ou dans l'appli.</p> <p>L'appareil a bien été enregistré.</p>

---

# MySCC - ConnectedCooking

---

## Paramètres de ConnectedCooking



Les données HACCP sont enregistrées automatiquement dans ConnectedCooking une fois le processus de cuisson achevé.



Les données de service sont enregistrées automatiquement à intervalles réguliers par ConnectedCooking.



L'appareil vous informe automatiquement dès qu'une nouvelle version du logiciel est disponible. Si la fonction est activée, la mise à jour du logiciel est téléchargée en arrière-plan et installée automatiquement au prochain redémarrage.



Le système horaire de l'appareil est paramétré automatiquement.

Pour ce faire, le fuseau horaire de l'endroit où est installé l'appareil doit être correctement renseigné dans ConnectedCooking.

Le réglage peut être effectué dans Connected Cooking sous la rubrique Administration dans les paramètres des « Groupes ». Certains groupes peuvent être édités ici avec l'icône d'un crayon.



Les utilisateurs autorisés peuvent commander l'appareil à distance. Les droits d'accès peuvent être administrés via le site Internet de ConnectedCooking, les paramètres à cet effet sont disponibles dans la rubrique Administration dans le sous-titre « Utilisateur ».



Pour plus des informations plus détaillées, consultez le mode d'emploi de ConnectedCooking, accessible à tout moment sur [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

# MySCC - Administration du système

## Téléchargt réglages de base aval | amont

Cette fonction permet de dupliquer les paramètres de base d'un appareil sur d'autres appareils.

Ceci contient divers paramètres de base comme la langue, les réglages de l'heure, du volume, les limitations de température à coeur, etc.

Étape	info/bouton	Description
1		Insérez la clé USB dans le port situé sous le tableau de commande.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Administration du système</b> .
4_1		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt réglages de base</b> . Les réglages de base sont enregistrés sur un stick USB.
4_2		Appuyez sur la touche <b>Téléchargt réglages de base (amont)</b> . Les réglages de base sont chargés sur votre ordinateur à partir du stick USB et écrasent les réglages précédents.

# MySCC - MyEnergy

---

## Demi-énergie

La puissance absorbée des résistances d'appareils électriques est réduite de 50 % (p. ex. type 10x1/1 GN de 18 kW à 9 kW). Pas disponible dans iCookingControl !

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez un mode manuel, p.ex. air pulsé.
2		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
3		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>MyEnergy</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Demi-énergie</b> .
5		« E/2 » (demi-énergie) s'affiche à l'écran.

# MySCC - MyEnergy

---

## Intensité lumineuse auto

Le réglage de l'intensité lumineuse automatique permet de réduire automatiquement la luminosité de l'écran en cas de non-utilisation.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>MyEnergy</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Intensité lumineuse auto</b> et réglez le temps en minutes jusqu'à ce que l'écran s'assombrisse (de 1 min. à 30 min.).

# MySCC - MyEnergy

---

## Durée maintien climat

Le paramètre **Durée maintien climat** du menu **MyEnergy** vous permet de modifier le paramètre de la durée de maintien du climat dans l'enceinte de cuisson. Le maintien du climat idéal dans l'enceinte de cuisson est possible en mode iLC lorsque vous ne préparez pas de plat. La phase de maintien peut être réglée sur une durée comprise entre 10 et 120 minutes. Ce mode de fonctionnement permet de placer directement les aliments dans l'enceinte de cuisson sans ajouter de temps de préchauffage.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>MyEnergy</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Durée maintien climat</b> et réglez la durée de maintien du climat dans l'enceinte de cuisson (de 10 min. à 120 min.).

# MySCC - MyEnergy

---

## Temps de maintien chargement

Cette fonction utilisable pour les cycles de cuisson dans iCookingControl permet de réduire le temps de maintien de 10 minutes maximum au choix après la demande de chargement. S'il n'y a pas eu de chargement d'ici la fin de la durée sélectionnée, le cycle de cuisson s'interrompt automatiquement.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>MyEnergy</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Temps de maintien chargement</b> et réglez le temps de maintien (de 2 min. à 10 min.).

# MySCC - MyEnergy

---

## Affichage de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'électricité ou de gaz pour un processus de cuisson.

La consommation énergétique peut s'afficher :

- à la fin d'un processus de cuisson manuel
- après un processus de cuisson iCC
- durant le fonctionnement d'iLevelControl
- après la fin du nettoyage automatique de l'appareil Efficient CareControl



Les valeurs de consommation énergétique indiquées ne sont pas mesurées, mais estimées. Il est possible qu'il y ait un léger décalage entre les valeurs affichées et les valeurs communiquées via les appareils de mesure.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>MyEnergy</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Consommation énergétique</b> .

## MySCC - MyEnergy

---

### Télécharger la consommation énergétique en fonction des charges.



Appuyez sur la touche **Télécharger la consommation énergétique en fonction des charges** .

Vous pouvez à présent sélectionner la période pour laquelle vous voulez télécharger les charges. Lancer ensuite le téléchargement en appuyant sur la touche téléchargement. Les consommations énergétiques selon les charges seront ainsi téléchargées sur votre stick USB.

Vous pouvez ouvrir le fichier sur votre ordinateur avec le programme MS Excel.

### Télécharger l'évaluation de la consommation énergétique.



Appuyez sur la touche **Télécharger l'évaluation de la consommation énergétique** . Vous chargez ainsi l'évaluation de toute une journée de façon centralisée sur votre stick USB.

Vous pouvez ouvrir le fichier d'évaluation sur votre ordinateur avec le programme MS Excel.

### Unité standard



Vous pouvez modifier l'unité énergétique en appuyant sur la touche **Unité standard** .

### Energy Messenger

Energy Messenger vous indique les consommations énergétiques directement après la fin du processus de cuisson ou du processus de nettoyage automatique avec Efficient CareControl. Dans le mode iLevelControl, il est possible de consulter Energy Messenger pendant le processus de cuisson.



Vous pouvez activer ou désactiver Energy Messenger en appuyant sur la touche **Energy Messenger** .

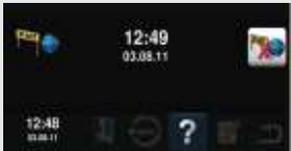
# MySCC - Paramètres experts

---

## Présélection heure début

Vous pouvez mettre votre appareil en marche automatiquement.

**Attention ! Nous attirons votre attention sur le fait que la conservation prolongée d'aliments dans l'enceinte de cuisson non réfrigérée ou non chauffée peut avoir des conséquences sanitaires très graves !**

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>
3		Appuyez sur la touche <b>Présélection heure début</b> et réglez le jour et l'heure souhaités.
4		Sélectionnez un mode de cuisson, p. ex. Garnitures gratin de pommes de terre, et réglez les paramètres souhaités.
5		L'heure de début est activée. L'écran s'assombrit et seules l'heure de début et la touche "Abandon heure de début" apparaissent clairement sur l'écran de l'appareil.

## MySCC - Paramètres experts

---



- La porte de l'enceinte de cuisson doit être fermée !
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint lorsque l'heure de début est activée.
- En mode Heure de début, le préchauffage est ignoré.
- L'heure de début n'est pas effacée lors de la mise en marche ou de l'arrêt de l'appareil. Lorsque l'heure de début est activée, seule l'aide de l'appareil "?" est disponible.

### Désactivation de l'heure de début



Pour désactiver l'heure de début, maintenez la touche "Abandon" enfoncée pendant 2 secondes.

# MySCC - Paramètre expert

---

## Mesure sonde température à coeur

La température actuelle au niveau de la sonde de température à coeur s'affiche sur cette touche.

Cela peut être utilisé comme information complémentaire lors des processus de cuisson qui se déroulent sans utiliser la température à coeur.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Paramètres</b>
3		La température actuelle au niveau de la sonde de température à coeur s'affiche sur cette touche.

# MySCC - Paramètre expert

---

## Mode enregistrement

Cette fonction permet de convertir une application de cuisson à cœur fréquemment utilisée dans iCookingControl en application temporisée afin qu'il ne soit plus utile d'utiliser une sonde de température à cœur.

Cette fonction ne doit pas être utilisée pour les produits critiques ayant une température à cœur inférieure à 75 °C et se caractérisant par un degré de cuisson sensible. C'est le cas notamment des morceaux de viande et de volaille cuits saignants.

Conditions de base indispensables à l'utilisation de cette fonction expert :

- Produit de base hautement standardisé
- Température initiale identique lors du processus d'enregistrement et de lecture
- Calibre identique (épaisseur et poids du produit)
- Nombre identique de produits sur chaque plaque
- Utilisation d'accessoires identiques et homogènes lors du processus d'enregistrement et de lecture

**Ces consignes doivent impérativement être respectées lors de chaque utilisation du mode enregistrement.**

Les paramètres enregistrés peuvent uniquement être utilisés pour le même type appareil. Il est donc impossible de les transférer sur des types d'appareils de plus grande taille ou de plus petite taille.

Cette fonction expert est possible pour les applications suivantes :

### Mode de cuisson

Viande, poisson  
Volaille

### Cycle de cuisson

Cuisson, grillades, panades  
Cuisson à la minute, poulet, grillades

# MySCC - Paramètre expert

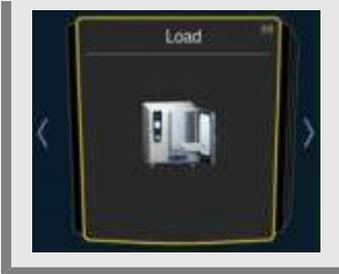
---

Fonctionnement :

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>Paramètre expert</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Mode enregistrement</b> .
4		Saisissez le nom du cycle de cuisson temporisé.
5		Sélectionnez l'application souhaitée dans iCookingControl.

---

## MySCC - Paramètre expert

Étape	info/bouton	Description
6		Après le préchauffage, chargez et cuisez votre plat comme d'habitude.
7		Lorsque l'appareil vous invite à décharger, confirmez le résultat de cuisson ("V" vert) et enregistrez ou rejetez le cycle de cuisson enregistré ("V" rouge).



Veillez noter que, pour cette fonction, vous devez utiliser uniquement des produits standardisés de même calibre et ayant une température initiale identique. De plus, les cycles de cuisson optimaux enregistrés conviennent uniquement aux appareils dont la taille est identique à celle de l'appareil sur lequel ils ont été créés. Il est impossible de les utiliser sur un appareil dont la taille est différente de celle de l'appareil d'origine.

S'il est nécessaire de consigner des données HACCP, il est recommandé d'utiliser l'application correspondante dans iCookingControl et de renoncer au mode enregistrement.

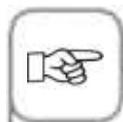
Notez que, selon les dispositions légales locales, il est nécessaire de vérifier la température à cœur des plats avant de les servir.

## MySCC - Paramètre expert

---

### Appel du programme d'enregistrement

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche sur l'écran de départ.
2		Réglez le filtre sur <b>Programmes</b> .
3		Sélectionnez le programme souhaité. Après la sélection, le programme démarre immédiatement par le préchauffage.



Il n'est pas nécessaire d'utiliser la sonde de température à cœur.

# MySCC - Paramètre expert

## Nettoyage forcé

Le nettoyage forcé invite l'utilisateur de l'appareil à procéder au nettoyage au bout d'un certain temps prédéfini. Lorsque l'invitation à procéder au nettoyage est affichée, il n'est plus possible d'utiliser l'appareil avant d'avoir procédé au nettoyage. Utilisez le nettoyage forcé pour respecter les prescriptions en matière d'hygiène et de propreté dans les entreprises travaillant par équipes.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>Paramètre expert</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Nettoyage forcé</b> .
4		Appuyez sur la touche <b>Activation/ désactivation du nettoyage forcé</b> pour activer ou désactiver le nettoyage forcé. L'image de la touche indique que le nettoyage forcé est activé.
5		Appuyez sur la touche <b>Temps jusqu'à demande de nettoyage</b> et réglez la durée (heures) avant la demande de nettoyage.
6		Appuyez sur la touche <b>Retarder le nettoyage forcé</b> et définissez de combien d'heures le nettoyage peut être retardé après la demande.

## MySCC - Paramètre expert

---



Next  
Cleaning  
15:00



Vous reconnaissez qu'un nettoyage forcé est activé lorsque l'heure du prochain nettoyage est affichée à l'écran.

# MySCC - Paramètre expert

## Programme de nettoyage

Grâce à la fonction Programme de nettoyage, il est possible de définir un avertissement de nettoyage ou un nettoyage forcé lors de certains jours de la semaine.

Utilisez cette fonction pour respecter les prescriptions en matière d'hygiène et de propreté dans les entreprises travaillant par équipe.

Voici comment activer cette fonction sur l'appareil :

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>Paramètre experts</b> .
3		Appuyez sur la touche Programme de <b>nettoyage</b> .

## Mode Programme de nettoyage

Choisissez parmi deux possibilités de réglage.

Le réglage choisi est valable pour tous les jours sélectionnés ci-dessous.

1. Avertissement = Demande de nettoyage avec option « maintenant » ou « plus tard ».

Cette demande n'apparaît qu'une fois.

2. Forcé : demande de nettoyage sans possibilité de reporter. Autrement, une temporisation est paramétrée.

Si aucune temporisation n'est paramétrée, l'appareil peut être utilisé tant qu'un nettoyage n'a pas été effectué.



Appuyez sur la touche **Mode programme de nettoyage** et choisissez avec le bouton de sélection rapide si vous souhaitez sélectionner un avertissement ou un nettoyage forcé pour les jours de la semaine.

# MySCC - Paramètre expert

---

## Nettoyage lundi à dimanche

Une heure peut être définie pour chaque jour de la semaine (lundi à dimanche). L'heure peut être réglée par intervalles de 10 minutes.

Si l'appareil est éteint au moment de l'heure définie, la demande de nettoyage aura lieu après la mise en marche de l'appareil.



## Retard nettoyage forcé

Si le mode « Forcé » est défini, une temporisation de 0 à 4 minutes peut être paramétrée. Cela signifie qu'en appuyant sur « plus tard » l'appareil peut encore être utilisé pendant la période définie. Il ne s'agit pas ici d'un compte à rebours, mais d'une heure de cuisson à proprement parler.

## MySCC - Paramètre expert

---



Appuyez sur la touche **période de temporisation en cas de nettoyage forcé** et sélectionnez la période de temporisation avec le bouton de sélection rapide.

# MySCC - Paramètre expert

## Limiter la température à cœur

La fonction "Limiter la température à cœur" vous permet de limiter la température à cœur minimale et maximale des aliments à cuire, en mode manuel et en mode iCooking, pour les modes volaille, viande, poissons ainsi que pour iLevelControl.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>Paramètre expert</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Limiter la température à cœur</b> .

## Limiter la température à cœur globale



Appuyez sur la touche **Température à cœur minimale** pour régler la température à cœur minimale globale.



Appuyez sur la touche **Température à cœur maximale** pour régler la température à cœur maximale globale.

# MySCC - Paramètre expert

---

## limiter la température à cœur Volaille



Appuyez sur la touche **Température à cœur minimale** pour régler la température à cœur minimale pour la volaille.



Appuyez sur la touche **Température à cœur maximale** pour régler la température à cœur maximale pour la volaille.

## limiter la température à cœur Viande



Appuyez sur la touche **Température à cœur minimale** pour régler la température à cœur minimale pour la viande.



Appuyez sur la touche **Température à cœur maximale** pour régler la température à cœur maximale pour la viande.

## limiter la température à cœur Poisson



Appuyez sur la touche **Température à cœur minimale** pour régler la température à cœur minimale pour le poisson.



Appuyez sur la touche **Température à cœur maximale** pour régler la température à cœur maximale pour le poisson.

# MySCC - Paramètre expert

---

## limiter la température à cœur Finishing

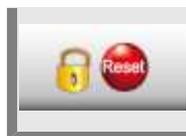


Appuyez sur la touche **Température à cœur minimale** pour régler la température à cœur minimale pour le Finishing.



Appuyez sur la touche **Température à cœur maximale** pour régler la température à cœur maximale pour le Finishing.

## Réglages d'usine température à cœur



Vous pouvez restaurer les réglages d'usine en appuyant sur la touche **Réglages d'usine température à cœur**.



Lorsque la fonction « Température à cœur maximale » est activée et si la valeur maximale de la température à cœur a été réglée en dessous de 75°C (167°F), il est possible que les aliments (par exemple de la volaille) ne soient pas cuits de manière parfaitement hygiénique.

# MySCC - Paramètre expert

---

## Avertissements

Vous avez la possibilité de désactiver les avertissements d'iCookingControl dans le cockpit.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche pour accéder au menu <b>Paramètre expert</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Avertissements</b> .

## ILC Messenger



Appuyez sur la touche **iLC Messenger** pour activer/désactiver les avertissements d'iLC Messenger en mode iLC.

## iCC Messenger



Appuyez sur la touche **iCC Messenger** pour activer/désactiver les avertissements d'iCC Messenger dans le cockpit.

## MySCC - Paramètre expert

---

### Notification préalable iCC - Cockpit



Appuyez sur la touche **Notification préalable iCC - Cockpit** pour activer/désactiver les avertissements d'iCC Messenger.

## MySCC - Paramètre expert

### Surveillance de la durée d'ouverture de la porte au chargement et en cuisson

Cette fonction sert à surveiller les ouvertures de la porte dans iCookingControl et dans iLevelControl.

Si la porte est ouverte trop longtemps, le système le signale par le biais d'un signal acoustique et d'une indication à l'écran.

Après le chargement, la fonction de surveillance est active durant toute la durée du cycle de cuisson et peut être réglée individuellement selon trois niveaux qui sont expliqués ci-après.

Les niveaux 1 et 2 indiquent que la porte de l'appareil est ouverte et qu'il y a donc un risque éventuel pour la qualité du produit.

Le niveau 3 est uniquement disponible dans iCookingControl.



Si le niveau 2 est atteint, veuillez contrôler votre produit !

Si la porte reste ouverte jusqu'à ce que le niveau 3 soit atteint, le processus de cuisson est interrompu.

MySCC vous permet de modifier les paramètres à l'aide des étapes suivantes :

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		En appuyant sur la touche, vous accédez au menu <b>Paramètre expert</b> .

# MySCC - Paramètre expert

---

## Messages d'avertissement au chargement



Appuyez sur la **touche 1. Avertissement au chargement : fermer la porte** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler le temps jusqu'à l'avertissement ou désactiver l'avertissement (de 5 sec. à 180 sec. ; Désactivé).



Appuyez sur la **touche 2. Avertissement au chargement : contrôler le produit** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler le temps jusqu'à l'avertissement ou désactiver l'avertissement (de 5 sec. à 180 sec. ; Désactivé).



Appuyez sur la **touche 3. Avertissement au chargement : processus interrompu** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler le temps jusqu'à l'avertissement de l'interruption du processus de cuisson ou désactiver l'avertissement (de 5 sec. à 180 sec. ; Désactivé).

## Messages d'avertissement en cuisson



Appuyez sur la **touche 1. Avertissement en cuisson : fermer la porte** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler le temps jusqu'à l'avertissement ou désactiver l'avertissement (de 5 sec. à 180 sec. ; Désactivé).



Appuyez sur la **touche 2. Avertissement en cuisson : contrôler le produit** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler le temps jusqu'à l'avertissement ou désactiver l'avertissement (de 5 sec. à 180 sec. ; Désactivé).



Appuyez sur la **touche 3. Avertissement en cuisson : processus interrompu** et utilisez le bouton de sélection rapide pour régler le temps jusqu'à l'avertissement de l'interruption du processus de cuisson ou désactiver l'avertissement (de 5 sec. à 180 sec. ; Désactivé).

## MySCC - Paramètres experts

### Voyant de nettoyage de l'écoulement de graisses intégré

Lorsque l'appareil fonctionne avec l'écoulement de graisses intégré, celui-ci doit être fermé avant le début du nettoyage. L'appareil va signaler qu'il faut fermer l'écoulement de graisses.

Cette fonction est débranchée en série et vous devez l'activer vous-même.



Vous pouvez aussi commencer le nettoyage lorsque l'écoulement de graisses n'est pas fermé. Dans ce cas, l'eau de lavage et le produit nettoyant s'échappent de l'appareil par l'écoulement de graisses intégré.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « MySCC ».
2		Appuyez sur la touche « Réglages ».
3		Tournez la roue de réglage jusqu'à ce qu'apparaisse l'entrée « Voyant de nettoyage de l'écoulement de graisses intégré » dans la zone « Réglages experts ».
4		Appuyez sur la touche « Voyant de nettoyage de l'écoulement de graisses intégré ».
5	<b>OUI</b>	L'affichage alterne entre « OUI » et « NON ». La fonction est maintenant disponible.

## MySCC - Paramètres experts

---



Lorsque vous démarrez le contrôle Efficient CareControl, le message « Fermez l'écoulement de graisses dans l'enceinte de cuisson » apparaît.

- Fermez l'écoulement de graisses dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez l'enceinte de cuisson.
- Démarrez le programme de nettoyage souhaité.

## MySCC - Paramètres experts

### Nettoyant sans hydroxyde de sodium

Si la machine est réglée sur « Nettoyant sans hydroxyde de sodium », vous pouvez utiliser des tablettes de nettoyant sans hydroxyde de carbone. La quantité nécessaire de tablettes de nettoyage peut être augmentée avec l'option de nettoyage « fort » de 6 tablettes à 8. La fonction « Nettoyant sans hydroxyde de sodium » est disponible partout dans le monde. Néanmoins, les nettoyants sans hydroxyde de sodium ne sont disponibles que dans les pays où ils sont régulièrement demandés.

Cette fonction est débranchée en série et vous devez l'activer vous-même.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche « MySCC ».
2		Appuyez sur la touche « Réglages ».
3		Tournez la roue de réglage jusqu'à ce qu'apparaisse l'entrée « Voyant de nettoyage de l'écoulement de graisses intégré » dans la zone « Réglages experts ».
4		Appuyez sur la touche « Nettoyant sans hydroxyde de sodium ».
5	<b>MARCHE</b>	L'affichage alterne entre « ARRÊT » et « MARCHE ». Le programme nettoyage indique maintenant le nombre exact de tablettes de nettoyant sans hydroxyde de sodium en réglage nettoyage fort.

# MySCC - MyDisplay

---

Utilisez la fonction **MyDisplay** pour configurer votre écran et les autorisations d'accès et enregistrez les configurations créées sous un **profil** .

Vous pouvez consulter en permanence ces configurations en sélectionnant le profil correspondant.

Vous pouvez également restreindre l'accès si vous souhaitez par exemple que l'utilisateur ne puisse sélectionner que les processus de cuisson qu'il a enregistrés.

## Activer le profil/Changer de profil

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		En appuyant sur la touche, vous accédez au menu <b>MyDisplay</b> .
3		Appuyez sur la touche <b>Activer le profil</b> pour passer à l'affichage du profil correspondant à l'aide du bouton de sélection rapide. Si vous avez attribué auparavant un mot de passe au profil, le système vous demande de le saisir.

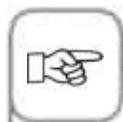
# MySCC - MyDisplay

---



Vous pouvez également accéder aux différents profils via l'écran d'accueil. Pour cela, appuyez sur la flèche au bord supérieur droit de l'écran.

Ou appuyez sur la barre au bord supérieur de l'écran. Lorsqu'elle clignote en rouge, vous pouvez passer d'un profil à l'autre à l'aide du bouton de sélection rapide.



Le mot de passe vous permet de protéger votre profil contre les accès non autorisés. Seule la personne ayant le mot de passe peut désactiver le profil protégé. Veillez à ne pas le perdre. En cas d'oubli du mot de passe, il n'est plus possible de désactiver MyDisplay. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.

## Téléchargt profil (amont)



Appuyez sur la touche **Téléchargt profil (amont)** pour charger des profils de la clé USB vers l'appareil. Insérez la clé USB avant d'appuyer sur la touche.

## Téléchargt profil (aval)



Appuyez sur la touche **Téléchargt profil (aval)** pour charger des profils de l'appareil vers la clé USB. Insérez la clé USB avant d'appuyer sur la touche.

## Éditer le profil



Appuyez sur la touche **Éditer le profil** pour éditer le profil.  
Vous avez maintenant la possibilité de définir les paramètres suivants :



Appuyez sur la touche **Nommer le profil**. Vous pouvez maintenant changer le nom du profil.



Appuyez sur la touche **Définition mot de passe** puis saisissez un mot de passe pour protéger votre profil.



Appuyez sur la touche **Ordre de priorité** puis définissez l'ordre de priorité de ce profil (de 1 à 5) à l'aide du bouton de sélection rapide.

L'ordre de priorité définit la position hiérarchique du profil par rapport aux autres profils enregistrés sur votre appareil.

5 correspond à l'ordre de priorité maximal, 1 à l'ordre de priorité minimal. Cela signifie que tous les profils ayant un ordre de priorité de 1 à 4 sont inférieurs au profil ayant l'ordre de priorité 5.

Par conséquent, malgré la protection par mot de passe, vous n'êtes pas obligé de saisir le mot de passe lorsque vous voulez passer d'un profil de priorité supérieure (p. ex. priorité 5) à un profil de priorité inférieure (p. ex. priorité 3).

En revanche, si vous voulez passer d'un profil de priorité inférieure à un profil de priorité supérieure, vous devez toujours saisir le mot de passe si la protection par mot de passe est activée.



Appuyez sur la touche **Effacer le profil**. Vous pouvez maintenant effacer le profil sélectionné.



Vous pouvez configurer l'écran et les autorisations d'accès uniquement via le profil administrateur (nom « 5 Senses »). Ce profil est défini par défaut sur l'appareil et ne peut pas être effacé.

Tous les autres profils peuvent être effacés.

# MySCC - MyDisplay

---

Vous pouvez également définir les paramètres suivants pour personnaliser le profil comme vous le souhaitez.

## Affichage masque de départ



### Modes manuels :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si les modes manuels doivent apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Volaille :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Volaille doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Viande :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Viande doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Poisson :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Poisson doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Produits à base d'œufs :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Produits à base d'œufs doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Garnitures :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Garnitures doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Pâtisserie :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Pâtisserie doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Mode Finishing :

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode Finishing doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



### Top 10 :

Vous accédez à ce menu en appuyant sur la touche iCC. Il vous permet de déterminer si les dix applications les plus souvent utilisées doivent apparaître sur le masque de départ de ce profil.

# MySCC - MyDisplay

---



## **Mode programmation :**

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode programmation doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



## **iLevelControl :**

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode iLC doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.



## **Efficient CareControl :**

En appuyant sur cette touche, vous définissez si le mode de nettoyage doit apparaître sur le masque de départ de ce profil.

## MySCC



### **Masquer tous éléments sauf Favoris :**

En appuyant sur cette touche, vous pouvez définir que seuls les favoris peuvent être sélectionnés dans MySCC.



### **Éditer les favoris pour ce profil :**

En appuyant sur cette touche, vous déterminez les favoris qui doivent être définis dans ce profil pour MySCC.

## Allocation des droits



### Affichage Image/Liste :

Choisissez ici si les programmes doivent être affichés sous forme d'images ou de liste dans le mode programmation.



### Permuter affichage Image/Liste :

Vous pouvez sélectionner si l'on doit permuter de l'affichage par images à l'affichage sous forme de liste pour ce profil en mode programmation.



### Filtre affichage sous forme de liste :

Cette fonction vous permet d'activer/de désactiver l'utilisation du filtre pour l'affichage sous forme de liste de ce profil en mode programmation.



### Créer, éditer et effacer des programmes :

Définissez ici s'il est possible de créer de nouveaux programmes, de les modifier, de les effacer et de les masquer pour ce profil en mode programmation.



### Zoom :

Cette fonction vous permet de sélectionner le favori du zoom de l'affichage par images pour ce profil.



### Filtre :

Cette fonction vous permet de définir le filtre du mode programmation pour ce profil.



### Tri :

Sélectionnez la caractéristique de tri à utiliser pour la liste de programmes de ce profil.



### Paramètres de cuisson :

Cette fonction vous permet de sélectionner pour ce profil si vous pouvez régler les paramètres de cuisson (réglables) et s'ils doivent être visibles ou non.



### iCC - Cockpit :

Cette fonction vous permet d'activer ou de désactiver le iCC - Cockpit pour ce profil.

# MySCC - MyDisplay

---

## Efficient CareControl



### **Rincer sans tabs :**

Définissez si le programme de nettoyage « Rincer sans tabs » doit être sélectionné



### **Rincer :**

Définissez si le programme de nettoyage « Rincer » doit être sélectionné.



### **Nettoyage intermédiaire :**

Définissez si le programme de nettoyage « Nettoyage intermédiaire » doit être sélectionné.



### **Éco :**

Définissez si le programme de nettoyage « Éco » doit être sélectionné.



### **Moyen :**

Définissez si le programme de nettoyage « Moyen » doit être sélectionné.



### **Fort :**

Définissez si le programme de nettoyage « Fort » doit être sélectionné.



### **Rapide :**

Définissez si le programme de nettoyage « Rapide » doit être sélectionné.

## Fonction supplémentaire



### **Touche Infos / Aide :**

Les touches Infos et Aide sont masquées.



### **Arborescence Groupe de programmes :**

Appuyez sur cette touche pour afficher l'arborescence d'un groupe de programmes.



### **Texte En-tête :**

Enregistrez un nom à afficher pendant un processus de cuisson optimal (p. ex. midi).

# MySCC - MyDisplay

---

## Ajouter un profil



Appuyez sur la touche **Ajouter un profil** pour créer un nouveau profil.



En plus du profil administrateur « 5 Senses », vous pouvez ajouter 10 profils supplémentaires.

# MySCC - MyDisplay - Exemple

L'exemple suivant présente les possibilités de personnalisation des profils à l'aide de MyDisplay.



Appelez le mode programmation via l'écran d'accueil.



Appuyez sur la touche pour accéder au mode programmation.



En mode programmation, vous pouvez appeler les groupes via le filtre. Vous pouvez affecter des programmes à un groupe. Cela vous permet d'accéder à tous les programmes affectés en appelant un groupe.

## MySCC - MyDisplay - Exemple



Appuyez sur la touche pour créer un nouveau groupe.



Attribuez à un nom à votre groupe, par exemple « Pâtisserie ».  
Confirmez à l'aide du « V » vert.



Utilisez le filtre des groupes pour revenir aux programmes.

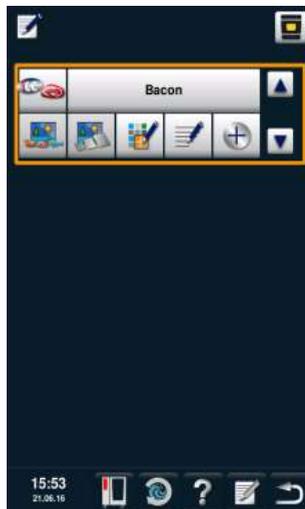
## MySCC - MyDisplay - Exemple



Utilisez le bouton central de sélection rapide pour accéder au programme que vous voulez éditer.



Appuyez sur la touche pour éditer le programme.



Vous pouvez maintenant adapter le programme individuellement.

## MySCC - MyDisplay - Exemple

---



Appuyez sur la touche pour définir une image pour le programme.



Ajoutez l'image de votre choix.



Appuyez sur la touche pour affecter le programme à un groupe.

## MySCC - MyDisplay - Exemple



Sélectionnez votre groupe, par exemple le groupe « Pâtisserie ».



Appuyez sur la touche pour accéder à l'édition de votre profil.



Appuyez deux fois sur la touche **Enregistrer**. Répétez cette procédure pour d'autres programmes (par ex. pain, gâteau au fromage, muffin, bretzel ou petit pain).



Lorsque vous avez créé tous vos programmes, vous pouvez éditer votre profil dans l'étape suivante.

## MySCC - MyDisplay - Exemple



Appuyez sur la touche pour ajouter un nouveau profil.



Vous obtenez un aperçu de vos profils.

Vous pouvez maintenant éditer le nouveau profil.

## MySCC - MyDisplay - Exemple



Changez le nom de votre profil (p. ex. en « Pâtisserie »), définissez un mot de passe et attribuez un ordre de priorité.

L'ordre de priorité définit la position hiérarchique du profil par rapport aux autres profils enregistrés sur votre appareil.

Par conséquent, malgré la protection par mot de passe, vous n'êtes pas obligé de saisir le mot de passe lorsque vous voulez passer d'un profil de priorité supérieure à un profil de priorité inférieure.

En revanche, si vous voulez passer d'un profil de priorité inférieure à un profil de priorité supérieure, vous devez toujours saisir le mot de passe si la protection par mot de passe est activée.

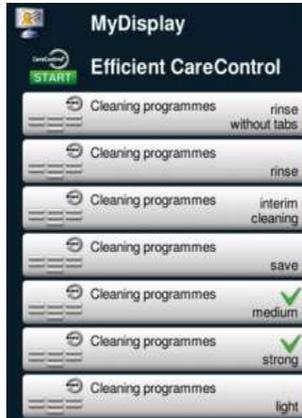


Adaptez le masque de départ comme vous le souhaitez. Par exemple, sélectionnez tous les menus, sauf le mode programmation. Le « V » vert indique que vous avez sélectionné le menu.



Sélectionnez les paramètres pouvant être définis dans ce profil via MySCC. Par exemple, vous pouvez définir que seuls les favoris puissent être sélectionnés.

# MySCC - MyDisplay - Exemple



Définissez les programmes de nettoyage qui doivent être utilisés, par exemple, uniquement le nettoyage moyen et fort.

Sélectionnez ensuite les paramètres experts. Par exemple, seules les touches Infos et Aide permettant d'accéder au manuel en ligne doivent être disponibles.

Ici, vous définissez l'apparence de votre affichage dans le mode programmation. Vous pouvez notamment régler les paramètres suivants :

- Affichage par images
- Permutation images / listes désactivée
- Filtre désactivé
- Édition des programmes désactivée
- Zoom automatique
- Préréglage des filtres sur les groupes
- Tri automatique
- Paramètres de cuisson visibles mais non modifiables
- Dialog Cockpit visible
- Groupe « Pâtisserie » visible

## MySCC - MyDisplay - Exemple

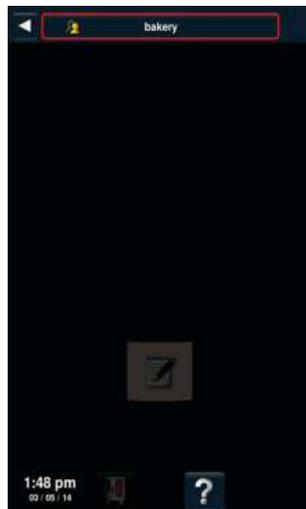
---



Appuyez sur la touche pour accéder à l'écran d'accueil.



Dans la barre du haut, vous pouvez passer d'un profil à l'autre.



Passez au profil « Pâtisserie » que vous venez de créer.

# MySCC - MyDisplay - Exemple



Appuyez sur la touche lorsque vous voulez revenir au profil.



Ici, vous pouvez revenir au profil 5 Senses.

Vous devez voir uniquement cet affichage. C'est ce que vous venez de paramétrer dans les étapes précédentes. L'utilisateur a le choix entre les applications affichées.



L'exemple est terminé.

Saisissez maintenant le mot de passe pour revenir au masque de départ.

## MySCC - Service

---

Dans le niveau de service, vous pouvez consulter des données, p. ex. le type d'appareil, le niveau de la version logicielle ou les numéros de téléphone des assistances techniques.

Étape	info/bouton	Description
1		Appuyez sur la touche <b>MySCC</b> .
2		Appuyez sur la touche <b>Service</b> .

---

### Informations sur le type d'appareil/logiciel



Appuyez sur la touche **Informations sur le type d'appareil/logiciel** pour obtenir des informations relatives au type d'appareil et à la version du logiciel.

### ChefLine



Appuyez sur la touche **Chef Hotline** pour afficher l'assistance technique réservée aux chefs.

### Service Hotline



Appuyez sur la touche **Service Hotline** pour afficher l'assistance technique pour le service.

## Raccordement du câble LAN

---

Le présent document décrit comment raccorder un câble LAN à l'interface LAN de votre appareil (CombiMaster® Plus en option).



L'interface LAN se trouve sur la face inférieure de l'appareil, du côté gauche (sur le modèle XS, elle se situe à l'arrière de l'appareil, du côté droit).



Dévissez la protection contre les projections.



Enfilez tous les éléments sur le câble, comme illustré. Branchez ensuite le câble LAN dans la prise.



Dévissez à présent tous les éléments de la protection contre les projections.

Assemblez à nouveau tous les éléments (en commençant par l'appareil). Les éléments doivent être assemblés à la main, sans l'aide d'outils, pour éviter d'endommager les pièces ou les éléments d'étanchéité.



### **ATTENTION :**

en cas de détérioration des éléments d'étanchéité, la protection contre les projections pourrait ne plus être garantie.

## Raccordement du câble LAN

---



Risque de brûlure.

Lors du passage du câble LAN sous la machine, veillez à ce que ce dernier ne soit pas en contact avec des éléments chauds.

N'enroulez pas non plus le câble LAN autour d'éléments chauds.



L'installation et la protection contre les projections ne sont garanties que si un câble Ethernet répondant aux exigences suivantes est utilisé :

le connecteur Ethernet doit être d'une longueur maximale de 45 mm

le connecteur Ethernet doit être d'un diamètre maximal de 18,5 mm

le diamètre du câble doit être compris entre 5,5 et 7,5 mm

Par ailleurs, un câble réseau CAT 6 doit être utilisé pour garantir le bon fonctionnement de l'interface.



Lors de l'installation d'un Combi-Duo, l'installation des deux câbles LAN doit être effectuée par un technicien du fabricant.

## Intervention technique

---

### Nettoyage du joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson

Laissez la porte de l'appareil ouverte en cas de non-utilisation prolongée (p. ex. pendant la nuit).

Un nettoyage journalier du joint de l'enceinte de cuisson permet de prolonger la durée de vie de l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon doux et du produit vaisselle pour nettoyer le joint de l'enceinte de cuisson, pas de produits abrasifs.

### Nettoyage des vitres

En cas de besoin, les vitres intérieures sont très faciles à nettoyer. Les portes des appareils sont en effet équipées de vitres en verre pivotantes.

Pour ce faire, ouvrez les portes des appareils à 120° et faites pivoter la première vitre intérieure après avoir enclenché les deux dispositifs d'arrêt.

Nettoyez les surfaces des deux vitres à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un liquide de nettoyage courant doux ou d'un nettoyant pour vitre.

Enclenchez ensuite à nouveau les deux dispositifs d'arrêt et faites également pivoter la deuxième vitre. Vous pouvez ensuite nettoyer l'espace intermédiaire de la deuxième vitre et au besoin la protection LED (voir ci-dessous) avec un produit adapté.



La porte ne peut pas être nettoyée avec la douchette intégrée ou un nettoyeur haute pression. Nettoyer les vitres et les protections LED uniquement avec un chiffon ou une éponge douce. N'utiliser en aucun cas une éponge à récurer ou un produit abrasif.

Utiliser exclusivement du produit de nettoyage doux comme du nettoyant pour les vitres ou du liquide vaisselle.

Ne jamais appliquer du produit de nettoyage sur une surface encore chaude. Laisser d'abord refroidir la porte.

Ne pas faire chauffer l'appareil si du produit nettoyant est encore présent dessus.

Les produits de nettoyage suivants ne peuvent pas être utilisés :

- Détergent agressif
- Acides et bases forts
- Alcool non dilué
- Acétone et méthanol
- Nettoyant pour four nettoyant pour grill
- Essence, benzène, toluène ou xylène

# Intervention technique

---

## Nettoyage des protections LED



La protection de l'éclairage LED est bien protégée contre l'encrassement derrière la vitre intérieure et intermédiaire. Il se peut néanmoins que de la saleté se loge dans cette zone. Ouvrez les vitres intérieure et intermédiaire afin d'accéder à la protection LED. Les protections peuvent maintenant être nettoyées. Pour ce faire, essuyer les surfaces des unités d'éclairage uniquement avec un chiffon, une éponge ou du papier essuie-tout avec une légère pression.

### **Veillez tenir compte des consignes suivantes pour le nettoyage de la protection LED :**

La partie transparente de la protection LED est un composant de grande valeur qui garantit une répartition optimale de la lumière et la clarté dans l'appareil.

Par conséquent, veuillez n'utiliser en aucun cas une éponge à récurer ou un produit abrasif ou des détergents agressifs tels que : acides et bases forts, alcool non dilué, acétone, méthanol, nettoyant pour four, essence, benzène, toluène ou xylène.

Utiliser uniquement des produits nettoyants doux, dilués, p. ex. un nettoyant à base d'alcool comme le nettoyant pour les vitres (contenant de l'éthanol) ou du liquide vaisselle d'usage courant.

Veillez à ne jamais appliquer du produit de nettoyage sur une surface chaude. Laisser d'abord refroidir la porte.

Enlever le produit de nettoyage après un bref temps de pose avec de l'eau. Ne jamais faire chauffer l'appareil si du produit nettoyant est encore présent dessus.

## Intervention technique

---

### Nettoyage du bac collecteur et de la gouttière (uniquement pour les appareils de table) :

En cas d'utilisation intensive pour des grillades ou la préparation d'aliments contenant beaucoup de graisse ou de gélatine, la gouttière du bac collecteur doit être nettoyée tous les jours.

Pour ce faire, utilisez la brosse nettoiyante du fabricant de l'appareil (réf. : 60.75.779), pour éviter d'endommager le système d'écoulement.

Introduisez avec précaution la brosse nettoiyante jusqu'au repère dans l'ouverture d'écoulement (type 61/101 : jusqu'au drapeau ; type 62/102 : jusqu'à la poignée en plastique) et évacuez les colmatages.

Les mouvements brusques ont à éviter pour empêcher tout dommage. Rincez ensuite la gouttière avec environ 1 à 2 litres d'eau chaude. Pour ce faire, ne pas utiliser le jet de pulvérisation de la douchette.

### Entretien du filtre à air



#### Appareil de table type 6 x 2/3 GN :

Détachez le filtre à air avec un outil adapté (pièce, tournevis) en l'introduisant dans l'encoche placée au centre avant et appuyez vers l'arrière. Cela permet de débloquer le dispositif d'arrêt du filtre à air. Tirez le filtre en oblique vers le bas pour le sortir de l'appareil.

Nettoyez le filtre à air au lave-vaisselle (< 80 °C) et laissez-le sécher. Si le filtre à air est encore collé et encrassé après le nettoyage, il faut le remplacer.

Pour le remettre en place, faites glisser le filtre à air en oblique vers le bas dans l'appareil. Appuyez sur le boîtier en plastique du filtre vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Référence du filtre à air : 40.04.771

## Intervention technique

---



### **Appareils de table type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN:**

Détachez le filtre à air en appuyant sur le support sur les deux endroits rugueux. Déclipez le filtre vers le bas et retirez-le complètement de l'appareil. Nettoyez le filtre à air au lave-vaisselle (< 80 °C) et laissez-le sécher. Si le filtre à air est encore collé et encrassé après le nettoyage, il faut alors le remplacer.

Insérez d'abord le filtre à air avec les crochets arrière dans les orifices sur la partie inférieure de l'appareil et fixez-le ensuite en appuyant de bas en haut (en sens inverse par rapport au retrait du filtre).

Référence du filtre à air : 40.03.461



### **Appareils de table Combi-Duo modèle 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN :**

Pour remplacer le filtre à air de l'appareil Combi-Duo supérieur, veuillez ouvrir les portes des deux appareils et tirer l'habillage vers l'avant. Soyez prudent avec le câble USB et le tuyau du bac collecteur de la porte. Vous avez ensuite accès au filtre à air et vous pouvez alors le remplacer comme décrit précédemment.

## Intervention technique

---



### **Appareils sur pied type 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN :**

Pour remplacer le filtre à air sur les appareils sur pied  
20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN veuillez informer votre  
Service Partner !

## Remplacement du joint d'étanchéité de la porte



**Le joint d'étanchéité de la porte est placé dans un système de guidage au niveau de l'enceinte de cuisson.**

- Retirer les anciens joints du système de guidage.
- Nettoyer le rail de guidage.
- Placer le nouveau joint dans le rail de guidage (humidifier le bord de retenue avec de l'eau savonneuse).
- La pièce rectangulaire du joint doit loger entièrement dans le cadre de réception.

### **Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson :**

6 x 2/3 GN	Réf. : 20.02.549
6 x 1/1 GN	Réf. : 20.02.550
6 x 2/1 GN	Réf. : 20.02.551
10 x 1/1 GN	Réf. : 20.02.552
10 x 2/1 GN	Réf. : 20.02.553

# Intervention technique

---

## Remplacer l'éclairage

### Éclairage LED

Pour remplacer l'éclairage LED, veuillez vous adresser à votre RATIONAL Service Partner agréé.

### Lampe halogène



#### **Coupez d'abord l'alimentation électrique de l'appareil sur le site**

- Couvrir le raccordement à l'écoulement dans l'enceinte de cuisson.
- Retirez la vitre et le joint du cadre.
- Remplacer l'ampoule de l'halogène (réf. : 3024.0201, ne pas touche l'ampoule avec les doigts).
- Remplacer également le cadre d'étanchéité (réf. : 40.00.094).
- Visser la vitre et le joint du cadre.

## Détartrage de la buse de détartrage

---

Prière de contrôler une fois par mois la présence de résidus de calcaire sur le gicleur d'humidification .

Étape	info/bouton	Description
1		Mettre l'appareil hors tension
2		Faire pivoter le cadre suspendu et le déflecteur vers le milieu.
3		Dévisser l'écrou-raccord du gicleur (dans la direction inverse des aiguilles d'une montre – ouverture de clé : 15).
		<b>Attention !</b> <i>Liquide chimique agressif: risque de brûlure!</i> <i>Portez : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection du visage.</i> <i>Après le détartrage, rincer à fond avec de l'eau le gicleur d'humidification.</i>
4		Placer le gicleur dans le liquide détartrant et laisser agir (gicleur doit être exempt de calcaire)

## Détartrage de la buse de détartrage

---

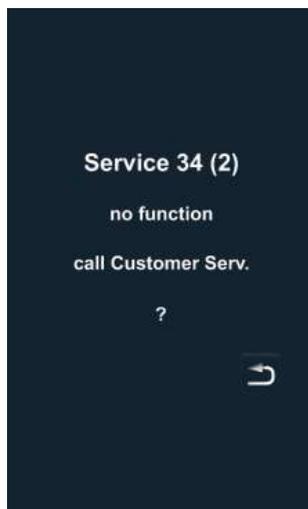
Étape	info/bouton	Description
5		Montage dans l'ordre inverse : veiller au montage correct

---

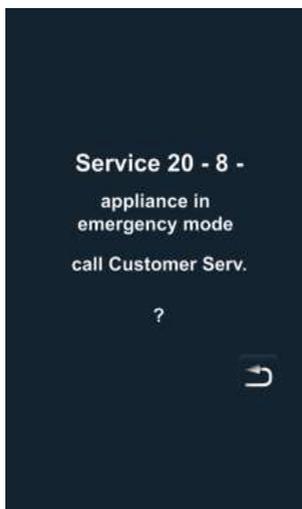
# Messages de panne

---

## Affichages pannes générales



Si des pannes surviennent sur votre appareil, elles seront affichées sur l'affichage de celui-ci. Veuillez noter le numéro de téléphone pour un contact rapide avec votre service après-vente.



Les perturbations qui n'empêchent pas la poursuite d'utilisation de l'appareil pour la cuisson peuvent être provisoirement supprimées en appuyant sur la touche retour.

## Messages de panne

Veillez consulter le tableau suivant reprenant les solutions proposées pour remédier à la panne rencontrée.

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
Service 10	Pendant 30 sec. après la mise sous tension	Peut être éliminé avec la "touche retour". Appareil peut être utilisé pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 11	Pendant 30 sec. après la mise sous tension	Peut être éliminé avec la "touche retour". Appareil peut être utilisé pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 12	Pendant 30 sec. après la mise en service	Peut être éliminé avec la "touche retour". Appareil peut être utilisé pour la cuisson. Appeler le service après-vente !
Service 14	Pendant 30 sec. à la mise sous tension	Peut être éliminé avec la "touche retour". L'appareil ne peut être utilisé qu'en mode de cuisson "Chaleur sèche". Appeler le service après-vente !
Service 20	S'affiche pendant 30 secondes lorsqu'on change de mode de cuisson ou lorsqu'on met l'appareil en marche ou en sélectionnant les modes de cuisson iCookingControl .	Il est impossible d'opérer avec les modes de cuisson iCookingControl et les programmes. Opérer dans le mode Four mixte est possible, mais avec des restrictions. Appeler le service après-vente !
Service 23	Est affiché en permanence.	Mettre l'appareil hors circuit – Appeler le service après-vente !
Service 24	Est affiché en permanence.	Mettre l'appareil hors circuit – Appeler le service après-vente !
Service 25	S'affiche pendant 30 sec. lors du nettoyage CleanJet® +care.	CleanJet® +care ne fonctionne pas ! <ul style="list-style-type: none"><li>- Ouvrir à fond le robinet d'eau</li><li>- Contrôler la source d'alimentation, enlever le récipient de l'enceinte.</li><li>- Si vous ne détectez aucun problème à ce niveau, appeler le service après-vente.</li><li>- Lorsque Service 25 s'affiche pendant le nettoyage CleanJet®, prière de retirer</li></ul>

## Messages de panne

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
		<p>les tablettes de l'enceinte et de la rincer à fond avec la douchette (sans oublier la partie située derrière le déflecteur).</p> <p>- L'appareil peut être utilisé brièvement pour la cuisson.</p> <p>Appeler le service après-vente !</p>
Service 26	Est affiché en permanence.	<p>Si ce message d'erreur s'affiche pendant le nettoyage CleanJet<sup>®</sup> +care, prière de démarrer « Interrupt. Cleanjet<sup>®</sup> ». Si le message d'erreur continue de s'afficher après le lancement du mode « Interrupt. Cleanjet<sup>®</sup> », enlever les tablettes de l'enceinte et rincer à fond l'enceinte avec la douchette (sans oublier la partie située à l'arrière du déflecteur). Appeler le service après-vente !</p>
Service 27	Pendant 30 sec. après la mise sous tension	CleanJet <sup>®</sup> +care impossible ! Couper l'alimentation secteur pendant 5 secondes puis la rebrancher.
Service 28	Pendant 30 sec. après la mise sous tension.	Appeler le service après-vente !
Service 29	Est affiché en permanence.	<p>Prière de vérifier le filtre à air sous le panneau de commande et de le remplacer si nécessaire. Vérifier si une source de chaleur externe a un effet sur l'appareil. Si le message de service ne disparaît pas, prière d'appeler le service après-vente !</p>
Service 31	Pendant 30 sec. après la mise sous tension.	<p>Sonde de température à cœur défectueuse !</p> <p>Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson sans sonde de température à cœur.</p> <p>Appeler le service après-vente !</p>
Service 32	Est affiché en permanence.	Fermer le robinet du gaz ! Appeler le service après-vente !
Service 33 appareils à gaz	Est affiché en permanence après	Fermer le robinet du gaz ! Appeler le service après-vente !

## Messages de panne

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
	quatre "resets" successifs.	
Service 34	Est affiché en permanence.	Suivez les instructions qui s'affichent. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service après-vente.
Service 35	Pendant 30 sec. après la mise sous tension	Raccordez l' UltraVent <sup>®</sup> au courant électrique
Service 36	Affichage pendant 30 secondes après la mise sous tension ou lors du changement du mode de cuisson.	Fonctionnalité limitée - contactez le service après-vente !
Service 37	Affichage pendant 30 secondes après la mise sous tension ou lors du changement du mode de cuisson.	Fonctionnalité limitée - contactez le service après-vente !
Service 40	S'affiche pendant 30 sec. lors du nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care.	Redémarrer le nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care, si l'erreur se reproduit, prière de contacter le service après-vente!
Service 41	S'affiche pendant 30 sec. lors du nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care.	Redémarrer le nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care, si l'erreur se reproduit, prière de contacter le service après-vente!
Service 42	S'affiche pendant 30 sec. lors du nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care.	Redémarrer le nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care, si l'erreur se reproduit, prière de contacter le service après-vente!
Service 43	S'affiche pendant 30 sec. lors du nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care-Reinigung.	Redémarrer le nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care, si l'erreur se reproduit, prière de contacter le service après-vente!
Service 44	S'affiche pendant 30 sec. lors du nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care.	Redémarrer le nettoyage CleanJet <sup>®</sup> +care, si l'erreur se reproduit, prière de contacter le service après-vente!

## Messages de panne

---

<b>Message d'erreur</b>	<b>Quand et comment</b>	<b>Solutions</b>
Service 110	Est affiché en permanence.	Appeler le service après-vente !
Service 120	Est affiché en permanence.	Appeler le service après-vente !

## Avant de contacter le service technique

Dysfonctionnement	Cause possible	Solutions
De l'eau s'écoule par la porte de l'appareil.	La porte n'est pas fermée correctement.	Avec les appareils sur pieds, pour que la porte soit bien fermée, la poignée doit être dirigée vers le bas.
	Joint de porte usé ou endommagé.	Remplacer le joint de porte (voir manuel chapitre « Installations techniques ») Consignes d'entretien pour une durée d'utilisation optimale: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois la production terminée, nettoyer le joint de porte à fond avec un chiffon humide.</li> <li>- En cas de production plus fréquente de produits grillés (forts dépôts de graisse), le joint de porte doit aussi être nettoyé entre les cycles avec un chiffon humide.</li> <li>- Si l'appareil fonctionne sans produits pendant une période prolongée, il est conseillé de ne pas dépasser une température d'enceinte de 180° C.</li> </ul>
Pendant le fonctionnement de l'appareil, des bruits se font entendre dans l'enceinte.	Les déflecteurs, les cadres à suspendre etc. ne sont pas fixés correctement.	Fixer correctement, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, le déflecteur ainsi que les cadres à suspendre.
Éclairage d'enceinte ne fonctionne pas.	Ampoule halogène défectueuse.	Remplacer l'ampoule (voir manuel chapitre « Installations techniques »)
Manque d'eau Symbole de robinet d'eau clignotant.	Robinet d'eau fermé.	Ouvrir le robinet d'eau.
	Filtre d'arrivée d'eau de l'appareil encrassé.	Contrôle et nettoyage du filtre, pour ce faire fermer le robinet d'eau, dévisser l'arrivée d'eau de l'unité puis enlever et nettoyer le filtre. : Remettre le filtre en place, raccorder l'alimentation en eau et contrôler l'étanchéité.
De l'eau coule par le bas de l'appareil.	Appareil n'est pas mis à niveau.	Mettre l'appareil en position horizontale avec un niveau à bulle (voir manuel d'installation).

## Avant de contacter le service technique

	Écoulement bouché.	Extraire l'écoulement (tuyau HT) au dos de l'appareil et le nettoyer. L'écoulement peut se boucher si l'on fait souvent cuire des produits à haute teneur en graisses ou si le tuyau d'évacuation est monté avec une inclinaison trop faible. Remède : poser le tuyau d'évacuation comme décrit dans les instructions d'installation. Nettoyez régulièrement l'appareil avec CleanJet® +care.
	Interrupteur principal externe éteint.	Allumer l'interrupteur principal.
	Fusible de la distribution domestique a sauté.	Vérifier les fusibles de la distribution domestique.
	Une fois l'appareil éteint, la température ambiante a été inférieure à 5° C (41° F) pendant une période prolongée.	Faire chauffer l'enceinte à plus de 20° C (68° F). Faire fonctionner l'appareil uniquement dans des pièces à l'abri du gel (voir instructions d'installation).
Pendant le nettoyage CleanJet®, une mousse se forme en haut du tuyau d'évacuation.	Eau trop douce.	Appeler le service après-vente !
	Écoulement mal installé.	Installer l'écoulement conformément au manuel d'installation
Brusque réinitialisation de la durée de fonctionnement pendant le déroulement d'un processus CleanJet® +care.	Dérangement du processus CleanJet® +care.	Assurez-vous que le déflecteur et les cadres suspendus sont correctement fixés dans l'enceinte. Ni récipients ni plaques ne doivent se trouver dans l'enceinte pendant le processus CleanJet® +care.
L'appareil affiche "veuillez remplacer le filtre".	Le filtre à air est encrassé.	Veuillez remplacer le filtre à air. Voir chapitre « Installation technique ». Appuyez sur la "flèche retour" pour valider le message.

## Avant de contacter le service technique

Appareil au gaz indique « Changer polarité ».	L'alimentation secteur est raccordée sans respecter la polarité.	Lorsque l'appareil à gaz est branché sur une prise de courant, retirer la fiche et tourner celle-ci de 180° Charger un électricien d'effectuer le raccordement fixe (sans fiche) de l'appareil, avec la polarité correcte.
Appareil au gaz indique Reset en permanence.	Arrivée de gaz vers l'appareil interrompue.	Robinet à gaz ouvert, mettre en marche le plafond diffusant.
	Pression de gaz trop faible.	Faire contrôler l'alimentation en gaz de l'appareil.
Touche Mode de cuisson clignote.	Enceinte trop chaude.	Refroidir l'enceinte avec « Cool Down » (voir manuel chapitre « Instructions générales d'emploi », « Cool Down » ).

# Déclaration de conformité CE relative

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances  
Types: SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102,  
SCC WE 201, SCC WE 202 (incl. CombiDuo)

Including dedicated extractor hoods: EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)  
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)  
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

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

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



## Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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

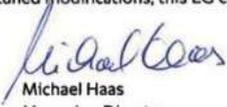


## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

  
Michael Haas  
Managing Director

  
i.V. Roland Hegmann  
Head of Approval / Compliance

# Déclaration de conformité CE relative

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



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

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

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



## Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas  
Managing Director

i.V. Roland Hegmann  
Head of Approval / Compliance

# Déclaration de conformité CE relative

Rational AG  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
[www.rational-ag.com](http://www.rational-ag.com)



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

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

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

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

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU  
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,  
- EN 61000-3-2:2014; EN61000-3-3:2013.

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

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

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas  
Managing Director

i.V. Marco Märtn  
Produktentwicklung Teamleiter Wärme





...

---



...

---



...

---

## Europe

### RATIONAL Deutschland GmbH

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

### RATIONAL France S.A.S.

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

### RATIONAL Italia S.r.l.

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

### RATIONAL Schweiz AG

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

### RATIONAL Ibérica

**Cooking Systems S.L.**  
Tel. +34 93 4751750  
info@rational-online.es  
rational-online.es

## America

### RATIONAL Canada Inc.

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

### RATIONAL BRASIL

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

## Asia/Pacific

### 株式会社 ラショナル・ジャパン

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

### RATIONAL International India Private Limited

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

### RATIONAL International AG

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

### RATIONAL AUSTRIA GmbH

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

### RATIONAL Nederland

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

### RATIONAL Scandinavia AB

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

### РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

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

### RATIONAL International AG

**Istanbul İrtibat bürosu**  
Tel. +90 212 603 6767  
info@rational-online.com.tr  
rational-online.com.tr

### RATIONAL USA Inc.

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

### RATIONAL Argentina – South America

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

### RATIONAL 莱欣诺® 中国

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

### RATIONAL International Middle East

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

### RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1  
D-86899 Landsberg a. Lech  
Tel. +49 (0)8191 3270  
Fax +49 (0)8191 21735  
info@rational-ag.com  
rational-online.com

### RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 (0) 37600370  
info@rational.be  
rational.be

### RATIONAL Sp. z o.o.

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

### RATIONAL Slovenija

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

### RATIONAL Norge AS

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

### RATIONAL UK

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

### RATIONAL Mexico

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

### RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

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

### RATIONAL Korea

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

### RATIONAL NZ Ltd

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

### RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente – BP 52  
F-68271 Wittenheim Cedex  
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35  
Fax +33 (0)3 89 57 09 47  
info.fr@rational-online.com  
rational-online.com