VarioCookingCenter®

Oryginalna instrukcja obsługi

Szanowni Klienci

Gratulujemy zakupu nowego VarioCookingCenter®. W nowym urządzeniu VarioCookingCenter® – dzięki prostej koncepcji obsługi – będziecie Państwo mogli niemal od razu osiągać znakomite efekty kulinarne praktycznie bez nauki i skomplikowanych szkoleń z zakresu użytkowania.
W trybie VarioCooking Control®wystarczy określić za pomocą naciśnięcia przycisku produkt i pożądany efekt końcowy – i gotowe!
W trybie manualnym są do dyspozycji wszystkie podstawowe funkcje VarioCookingCenter®.
Za pomocą trybu programowania/zapisu można tworzyć własne programy kulinarne.
Udzielamy Państwu jako klientowi końcowemu 24 miesięcy gwarancji na nowe urządzenie, licząc od daty pierwszej instalacji. Obowiązują Ogólne Warunki Handlowe producenta.
Aby móc w jak najszerszym zakresie wykorzystywać różnorodne możliwości i plusy VarioCookingCenter®, zalecamy dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji obsługi i przechowywanie jej w stale dostępny sposób. Instrukcję obsługi można też zawsze wyświetlić na urządzeniu, naciskając przycisk "?".

Życzymy dużo przyjemności z nowego VarioCookingCenter® !

Państwa RATIONAL

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian, mających na celu ulepszenia!

Sprzedawca:	**Zamontował**
	Zamontowano dnia:

Numer seryjny:

Info

Spis treści

Instrukcja obsługi - wyjaśnienie piktogramów	8
Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	9
Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	9
Wskazówki bezpieczeństwa podczas użytkowania	9
Wskazówki bezpieczeństwa w trakcie frytowania	9
Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa	14
Pielęgnacja	14
Inspekcja, konserwacja i naprawa	14
Odpowiedzialność	14
Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia	16
Elementy funkcyjne (VarioCookingCenter® 112T, 112L)	16
Elementy funkcyjne (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	16
Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania	18
Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	19
Praca ze spryskiwaczem ręcznym	22
Wskazówki z zakresu obsługi	23
Ekran dotykowy i pokrętło nastawcze	23
Wyświetlacz poziomu początkowego	24
Objaśnienie przycisków	25
Ilości napełniania w kadzi	32
Funkcja pomocy	36
Przegląd trybów pracy	37
Warunek wstępny	39
Tryb VarioCooking Control ®	42
Przyciski i piktogramy w trybie VarioCooking Control ®	42
Przycisk informacji	45
Przykład 1: Pieczeń duszona	46

Info

Spis treści

Przykład 2: Gotowanie makaronu	49
Lista Top 10	51
Tryb manualny	52
Przyciski i piktogramy w trybie manualnym	52
Gotowanie	54
Gotowanie z PowerBoost TM	55
Gotowanie delta T	56
Gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T, 112L)	58
Smażenie	61
Frytowanie	63
Ustawienie czasu lub praca ciągła	66
Rozgrzewanie	66
Praca z koszami	68
Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	70
Tryb programowania/zapisu	72
Przyciski w trybie programowania/zapisu	72
Widok	74
Programowanie/zapis – tryb VarioCooking Control ® .	76
Programowanie/zapis – tryb manualny	78
Rozpoczęcie/kontrola programu	80
Zmiana programu	81
Zapisywanie z bieżącej pracy	83
Kasowanie programów	84
Kopiowanie programu	85
Blokada przycisków	86
Konfiguracja urządzenia za pomocą MyVCC	87
Ulubione MyVCC	88

Info

Spis treści

Ustawienia MyVCC	89
Język	89
Data i godzina	89
Format czasu przyrządzania	91
Format czasu rzeczywistego	91
Jednostka temperatury	92
Jasność wyświetlacza	92
Dźwięki MyVCC	93
Głośność łączna	93
Dźwięk klawiatury	93
Głośność dźwięku klawiatury	93
Wezwanie do załadunku/czynności	93
Koniec kroku programu	93
Koniec czasu gotowania	93
Przerwanie procesu/błąd rozpoznany	93
Ustawienia fabryczne dźwięków	93
Administracja systemu MyVCC	95
Pobieranie danych HACCP	95
Pobieranie danych informacyjnych	97
Pobieranie danych serwisowych	99
Pobieranie programu	100
Wczytywanie programu	100
Usuwanie wszystkich programów	100
Pobieranie profilu	102
Wczytywanie profilu	102
Pobieranie zdjęć	104
Wczytywanie zdjęć	104

Info

Spis treści

Usuwanie wszystkich własnych zdjęć	104
Ustawienia sieciowe MyVCC	106
Adres IP	106
Rozszerzone ustawienia ConnectedCooking	106
MyVCC ConnectedCooking	108
Logowanie urządzenia	108
Ustawienia ConnectedCooking	108
Pobieranie ustawień podstawowych	110
Wczytywanie ustawień podstawowych	110
Aktualizacja oprogramowania	112
Automatyczne przyciemnianie	114
Czas wstrzymania ładowania	115
Ustawienia eksperckie MyVCC	116
Wstępny wybór czasu startowego	116
VarioClose (wyłącznie dla typu 112L)	116
MyVCC - MyDisplay	119
Aktywowanie/zmiana profilu	119
Wczytywanie profilu	119
Pobieranie profilu	119
Edycja profilu	119
Dodaj nowy profil	119
MyVCC - MyDisplay - Przykład	127
MyVCC - Serwis	137
Informacje o typie urządzenia/oprogramowaniu	137
Chefline	137
Infolinia - Serwis	137
Czyszczenie	139

Info

Spis treści

Czyszczenie bieżące	139
Czyszczenie podstawowe	141
Komunikaty serwisowe	142
Przed wezwaniem serwisu	146
Drobne naprawy we własnym zakresie	148
Wyposażenie urządzenia	149

Instrukcja obsługi - wyjaśnienie piktogramów

Niebezpieczeństwo!

Sytuacja bezpośrednio zagrażająca, która może spowodować ciężkie uszkodzenie ciała lub śmierć.

Ostrzeżenie!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie uszkodzenie ciała lub śmierć.

Uwaga!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować lekkie uszkodzenie ciała.

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Uwaga:
Nie uwzględnienie może spowodować straty materialne.

Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Przechowywać niniejszą instrukcję tak, aby była w każdej chwili dostępna dla każdego użytkownika urządzenia!
Wskazówki bezpieczeństwa można również wyświetlić, naciskając przycisk „?" na wyświetlaczu urządzenia.
Urządzenia tego nie mogą obsługiwać dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej, osoby niedoświadczone i/albo nie posiadające odpowiedniej wiedzy – z wyjątkiem sytuacji, gdy są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
Obsługa może być prowadzona wyłącznie za pomocą rąk. Uszkodzenia spowodowane użyciem spiczastych, ostrych i innych przedmiotów powodują utratę gwarancji.
W celu uniknięcia wypadków oraz uszkodzeń urządzenia, konieczne są regularne szkolenia personelu obsługującego oraz instruktaże z zakresu bezpieczeństwa.

Ostrzeżenie!

Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

- *Upewnić się przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia do celów kulinarnych, czy w kadzi nie pozostały resztki tabletek czyszczących.*
- *Usunąć wszystkie przedmioty położone na urządzeniu.*

Ostrzeżenie!

- *Nie przechowywać w pobliżu urządzenia żadnych materiałów łatwo zapalnych i palnych – niebezpieczeństwo pożaru*
- *Nie wolno obrabiać produktów spożywczych zawierających składniki łatwopalne. Materiały o niskim punkcie zapłonu mogą się same zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!*

Ostrzeżenie!

- *VarioCookingCenter® może ustawiać i instalować jedynie wykwalifikowany, przeszkolony w zakresie produktu, i autoryzowany personel fachowy, zgodnie z przepisami lokalnymi.*
- *Nieodpowiednia instalacja, serwis, konserwacja i czyszczenie oraz zmiany w urządzeniu, mogą prowadzić do uszkodzeń, zranień lub śmierci. Przed rozpoczęciem eksploatacji należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.*
- *Urządzenie używać jedynie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.*
- *Środków czyszczących oraz przeznaczonych do czyszczenia akcesoriów wolno używać jedynie do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.*

Wskazówki bezpieczeństwa podczas użytkowania

Ostrzeżenie!

- *Koszy, ramienia podnoszącego i innych elementów, które znajdowały się w gorącej kadzi lub nad nią, dotykać jedynie w termicznym stroju ochronnym – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Gotujące się i gorące płyny w kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Ostrożnie otwierać pokrywę kadzi – mogą się wydostać gorące opary – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Przy zamkniętej pokrywie mogą się wydostać opary - niebezpieczeństwo oparzenia*
- *Aby zapobiec wychlapywaniu płynów, ostrożnie przechylać kadź – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!*
- *Na konsolę obsługi i VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) nie wolno kłaść żadnych przedmiotów. Umieszczenie przedmiotów na konsoli obsługi lub VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) może uniemożliwić uruchomienie funkcji przechylania urządzenia. W razie kontaktu z gorącymi, wylewającymi się potrawami może dojść do oparzeń wrzątkiem.*
- *Przy gotowaniu ciśnieniowym (opcja, nie 112T, 112L) należy zwracać uwagę na* **minimalne dopuszczalne ilości napełniania** *, konieczne do wytworzenia się ciśnienia, oraz* **maksymalne dopuszczalne ilości napełniania** *(patrz oznaczenie w kadzi oraz rozdział „Wskazówki z zakresu obsługi – ilości napełniania")– niebezpieczeństwo poparzenia w wyniku spienienia się płynu lub jego pryskania przy otwieraniu pokrywy!*
- *Nie wykonywać gotowania ciśnieniowego z użyciem oleju, mleka czy zagęszczonych płynów - niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Płyta VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) może być gorąca – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Nie używać patelni i garnków z rączką na płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) ani nie stawiać ich na konsolecie obsługi. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy zamykaniu pokrywy i ruchach kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Na jeszcze ciepłej płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) nie stawiać żadnych utensyliów kulinarnych, aluminiowych pojemników itp. – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Nie używać płyty VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) jako powierzchni do odstawiania – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Przy poszczególnych trybach pracy uwzględniać maksymalne i minimalne dopuszczalne poziomy napełniania kadzi. Przy nieprawidłowym stosowaniu (przekroczeniu granic w dół albo w górę) istnieje niebezpieczeństwo pożaru albo poparzenia wrzątkiem!*
- *Nie wlewać wody do rozgrzanej na pusto kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia i poparzenia wrzątkiem!*
- *Temperatura zewnętrzna urządzenia może przekraczać 60 °C - dotykać wyłącznie elementów obsługi urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Urządzenia mobilne przemieszczać jedynie z całkowicie pustą kadzią, aby nie doszło do wychlapania płynów – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!*

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- *Przy mobilnym stosowaniu VarioMobil® : jeśli w pojemniku znajduje się płyn, przykryć go, aby nie doszło do wychlapania płynów – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!*
- *W trakcie wylewania stosować odpowiednio szerokie pojemniki, do których wlewa się płyny – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia! Nigdy nie rozgrzewać pustej kadzi bez nadzoru - niebezpieczeństwo poparzenia!*

Ostrzeżenie!

- *Przy ruchu pokrywy, w trakcie procesu ryglowania (opcja gotowania ciśnieniowego, nie 112T, 112L) oraz przy ruchu uchylnym kadzi – niebezpieczeństwo zranienia!*
- *Gdyby w trakcie zamykania albo otwierania pokrywy nastąpiły szarpiące ruchy, należy całkowicie otworzyć pokrywę i nie uruchamiać zamykania. Natychmiast zawiadomić partnera serwisowego. W celu poinformowania wszystkich użytkowników konieczne jest umieszczenie w takim wypadku na urządzeniu następującej informacji ostrzegawczej:* **Uwaga!** *Mechanika pokrywy uszkodzona. Nie ruszać pokrywą! – niebezpieczeństwo zranienia!*
- *Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie albo w zasięgu ruchu pokrywy - niebezpieczeństwo zranienia.*
- *Na konsolę obsługi i VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) nie wolno kłaść żadnych przedmiotów. Umieszczenie przedmiotów na konsoli obsługi lub VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) może uniemożliwić uruchomienie funkcji przechylania urządzenia. Jeżeli podczas opuszczania kadzi w obrębie ruchu kadzi znajdują się osoby lub przedmioty, istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia.*
- *Jeżeli urządzenia mobilne nie są przemieszczane, należy zablokować hamulce kółek. Na nierównej podłodze urządzenia mogą się odtoczyć – niebezpieczeństwo zranienia!*
- *Nie używać urządzenia w trybie ciśnieniowym (opcja),jeśli jest ustawione na rolkach (opcja) – niebezpieczeństwo zranienia!*
- *Wózek na olej, wózek na kosz, VarioMobil® oraz urządzenia na kółkach mogą się w trakcie transportu po pochyłym podłożu lub próg przewrócić – niebezpieczeństwo zranienia!*
- W przypadku ustawienia urządzenia *VarioCoking Center® 112T, 112L z dokręconymi nóżkami przy przedniej krawędzi kadzi powstaje miejsce grożące zmiażdżeniem - niebezpieczeństwo zranienia!*
- *Umieścić termosondę na pokrywie. Zwrócić uwagę, aby końcówka nie odstawała do przodu - niebezpieczeństwo zranienia!*
- *Nie zatrzaskiwać dźwigni zaworu kadzi (112T, 112L), mogłoby przy tym dojść do wytryśnięcia gorącej wody lub oleju - niebezpieczeństwo poparzenia!*

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- *Niebezpieczeństwo poparzeń gorącym płynem podczas gotowania pod ciśnieniem z wykorzystaniem alkoholu*
- *Urządzenie VarioCookingCenter® jest przeznaczone do gotowania produktów pod ciśnieniem w wodzie. Podczas gotowania produktów w płynach, których temperatura wrzenia jest niższa niż temperatura wrzenia wody, np. alkoholu, i odblokowania kadzi, gorący płyn może ulec rozprężeniu i z dużą prędkością wytrysnąć z kadzi wraz z przyrządzanymi produktami. Dla użytkownika grozi to poważnymi oparzeniami.*
- *Dlatego też do gotowania pod ciśnieniem należy wykorzystywać wyłącznie wodę, a dodatkowo zawsze korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.*

Wskazówki bezpieczeństwa w trakcie frytowania

Niebezpieczeństwo!

- *Nie gasić palącego się tłuszczu ani oleju wodą – niebezpieczeństwo wybuchu!*
- *Nie wlewać wody do oleju – niebezpieczeństwo wybuchu!*
- **Nie używać spryskiwacza ręcznego do prac z olejem** *– niebezpieczeństwo wybuchu!*
- *Używać VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) tylko, jeśli jest zabezpieczone ramką albo z bemarem (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia"). Uważać, aby do kadzi nie napryskała żadna ciecz – niebezpieczeństwo wybuchu!*
- *Nie używać patelni i garnków z rączką na płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) ani nie stawiać ich na konsolecie obsługi. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy zamykaniu pokrywy i ruchach kadzi – niebezpieczeństwo wybuchu!*
- *Nie wolno spuszczać oleju przez wbudowany odpływ kadzi - niebezpieczeństwo wybuchu!*
- *Spuszczanie gorącego oleju przez odpływ kadzi może spowodować powstanie szkód w budynku. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za te szkody.*

Ostrzeżenie!

- *Kontrolować regularnie stan oleju! Stary olej może się zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!*
- *W przypadku używania tłuszczów stałych należy stopić je w trybie frytowania w temperaturze 50 °C. Podczas topienia pokrywa urządzenia powinna być zamknięta.*

Ostrzeżenie!

- *W trybie frytowania gorący olej – niebezpieczeństwo poparzenia!*

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- *Przy frytowaniu uwzględniać* **minimalne i maksymalne dopuszczalne poziomy napełniania** *(patrz oznaczenie w kadzi "min oil" i "max oil") – niebezpieczeństwo poparzenia pryskającym olejem!*
- *Kosze i pręt podnoszący są gorące – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Do opróżniania kadzi używać wózka na olej (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia") albo innego wystarczająco szerokiego pojemnika. Pozycjonować go tak, aby uniknąć wychlapania – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Aby zapobiec wychlapywaniu płynów, ostrożnie przechylać kadź – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!*
- *Przy opróżnianiu kadzi może dojść do rozpryskiwania gorącego oleju – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Uwzględniać zalecane w podręczniku użytkowania wielkości załadunków , widoczne na naciśnięcie przycisku „?" – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Olej pieni się i pryska zwłaszcza przy zanurzaniu dużej ilości mokrego produktu – niebezpieczeństwo poparzenia!*
- *Temperatura zewnętrzna urządzenia może przekraczać 60 °C, dotykać urządzenia wyłącznie na elementach obsługi – niebezpieczeństwo poparzenia!*

Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

Pielęgnacja

Dla zachowania wysokiej jakości stali szlachetnej, z powodów higienicznych oraz w celu uniknięcia zakłóceń pracy, urządzenie należy czyścić codziennie.

Ostrzeżenie!

Jeżeli urządzenie nie będzie czyszczone albo będzie czyszczone w niedostatecznym zakresie, może dojść do zapalenia zebranych resztek tłuszczu i/albo produktów spożywczych – niebezpieczeństwo pożaru!

Ostrzeżenie!

Czyszczenie agresywnymi środkami chemicznymi – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego! Używać przepisowego ubioru ochronnego, rękawic, okularów ochronnych i maski.

- Przed pierwszym użyciem umyć urządzenie.
- Przed pierwszym użyciem oczyścić urządzenie.
- W razie dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia (np. w nocy) uchylać pokrywę oraz otworzyć zawór kadzi.
- Nie czyścić kadzi mechanicznie ostrymi lub spiczastymi narzędziami.
- Nie używać do mycia myjek wysokociśnieniowych.
- Do czyszczenia urządzenia i jego wyposażenia dodatkowego nie używać kwasu solnego, substancji zawierających siarkę lub innych substancji zużywających tlen, ponieważ uszkadzają one pasywną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie oraz wyposażenie dodatkowe mogą się przebarwić.
- Aby usunąć zakamienienie i przebarwienia („kolory tęczy” po gotowaniu), w razie potrzeby wygotować kadź z rozcieńczonym octem spożywczym. Spuścić potem wodę z octem i dokładnie spłukać czystą wodą.
- Regularnie odkręcać zawór kadzi i go czyścić – patrz rozdział: „Czyszczenie”).
- Uwzględniać wskazówki na opakowaniach środków czyszczących.
- Przebieg czyszczenia patrz rozdział „Czyszczenie”.
- Szorujących środków czyszczących używać jedynie wewnątrz kadzi! Inne powierzchnie są wrażliwe na zadrapania!
- Unikać zbierania się na stali szlachetnej soli kuchennej. Przy dodawaniu soli szybko ją rozpuścić za pomocą mieszania, usunąć resztki wypłukując dokładnie świeżą wodą.

Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

Inspekcja, konserwacja i naprawa

Niebezpieczeństwo – wysokie napięcie!

- *Prace inspekcyjne, konserwacja i naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych fachowców.*
- *W trakcie prac inspekcyjnych, konserwacji oraz napraw urządzenie musi być odłączone od zasilania budynkowego.*
- *W przypadku urządzeń na rolkach (mobilnych) swoboda przemieszczania się urządzenia musi być na tyle ograniczona, aby przy jego przemieszczaniu nie mogło dojść do uszkodzenia przewodów sieci energetycznej, wodnej i odbioru ścieków. W przypadku przemieszczania urządzenia należy zagwarantować prawidłowe rozłączenie przewodów sieci energetycznej, wodnej i odbioru ścieków. Przy ponownym umieszczaniu urządzenia w pierwotnej pozycji należy zgodnie z przepisami zamontować zabezpieczenie ruchu oraz przewody sieci energetycznej, wodnej i odbioru ścieków.* **Uwaga! Urządzenie należy ponownie wypoziomować!**
- *Aby zachować optymalny technicznie stan urządzenia, należy być przynajmniej raz w roku konserwowane przez autoryzowanego partnera serwisowego.*

Odpowiedzialność

Instalacje i naprawy, przeprowadzone nie przez autoryzowanych fachowców lub z użyciem nieoryginalnych części zamiennych, a także wszelkie zmiany techniczne, nie dozwolone przez producenta, prowadzą do wygaśnięcia gwarancji oraz rękojmi udzielanych przez producenta.
Poza tym obowiązują Ogólne Warunki Handlowe producenta.

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Elementy funkcyjne (VarioCookingCenter® 112T, 112L)

① **Tabliczka znamionowa**
(ze wszystkimi ważnymi danymi jak pobór mocy, napięcie, ilość faz i częstotliwość oraz typ, numer i waga urządzenia)

② **Panel obsługi**

③ **Pokrętło centralne**

④ **Pokrywa urządzenia**

⑤ **Uchwyt pokrywy**

⑦ **Spryskiwacz ręczny** (automatycznie zwijany)

⑧ **VarioDose**

⑫ **Czujnik temperatury rdzenia**

⑬ **Element do zawieszania pręta podnoszącego**

⑮ **Zawór kadzi**

⑯ **Kadź**

⑰ **Obwód ciśnieniowy**

⑱ **Dźwignia zaworu kadzi**

VarioCookingCenter® 112T, 112L

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Elementy funkcyjne (VarioCookingCenter® 112, 211, 311)

① **Tabliczka znamionowa**
(ze wszystkimi ważnymi danymi jak pobór mocy, napięcie, ilość faz i częstotliwość oraz typ, numer i waga urządzenia)

② **Panel obsługi**

③ **Pokrętło centralne**

④ **Pokrywa urządzenia**

⑤ **Uchwyt pokrywy**

⑥ **Obudowa przestrzeni elektroinstalacyjnej**

⑦ **Spryskiwacz ręczny** (automatycznie zwijany)

⑧ **VarioDose**

⑨ **Pole VitroCeran** (opcja)

⑩ **Nóżki urządzenia** (z regulacją wysokości)

⑪ **Gniazdo 1N A C 230V**

⑫ **Czujnik temperatury rdzenia**

⑬ **Element do zawieszania pręta podnoszącego**

⑭ **Urządzenie blokujące do gotowania ciśnieniowego** (opcja)

⑮ **Zawór kadzi**

⑯ **Kadź**

⑰ **Obwód ciśnieniowy**

VarioCookingCenter® 112, 112T bez 9, 11

VarioCookingCenter® 211, 311 identycznie

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania

- Unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł intensywnego ciepła (np. płyt do grillowania, frytownic itp.).
- Urządzenie wolno użytkować jedynie przy temperaturze w pomieszczeniu powyżej 5°C. Przy niższych temperaturach przed uruchomieniem urządzenia należy je ogrzać do temperatury >5°C.
- Przy normalnej pracy poziom hałasu urządzenie nie przekracza 70 dB.
- Używać wyłącznie odpornego na temperaturę wyposażenia dodatkowego producenta urządzenia.
- Wyposażenie dodatkowe zawsze myć przed użytkiem.
- Podczas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia (np. w dniu wolnym od pracy) zamknąć zasilanie urządzenia w prąd i wodę od strony budynku.
- Aby woda nie zaległa w przewodach i nie zaczęły się tworzyć drobnoustroje, dopływy wody (spryskiwacz i VarioDose) muszą być regularnie używane. Przy przerwach w eksploatacji ponad 3 dni, lub po transporcie urządzenia, zalecamy przepłukanie VarioDose i spryskiwacza około 10 litrami wody (w zależności od długości dopływu).
- Upewnić się, czy w okolicy zaworu kadzi nie znajdują się resztki produktów żywnościowych.
- Tego urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci ani oddawać do komunalnego punktu zbiórki śmieci. Chętnie pomożemy przy utylizacji starego urządzenia.

Maksymalne wielkości załadunku dla poszczególnych urządzeń

VarioCookingCenter® 112/112T: 15 kg na kadź
VarioCookingCenter® 112L: 25 kg na kadź
VarioCookingCenter® 211: 100 kg
VarioCookingCenter® 311: 150 kg

Przekroczenie maksymalnych dopuszczalnych wielkości załadunku może spowodować uszkodzenie urządzenia.
Zwrócić uwagę na informacje o maksymalnych dopuszczalnych wielkościach załadunku produktów spożywczych, zawarte w podręczniku użytkowania, które można sprawdzić po naciśnięciu na przycisk „?”.

Uwaga! Zwracamy Państwa uwagę na fakt, że przechowywanie i rozmrażanie produktów spożywczych w nieogrzewanej kuchni budzi wiele wątpliwości z punktu widzenia higieny!

W kadzi oraz na konsolecie obsługi nie wolno rozmrażać ani składować produktów mrożonych."

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Praca z czujnikiem temperatury rdzenia

Uwaga!
Czujnik temperatury rdzenia może być gorący – niebezpieczeństwo poparzenia! Dotykać go jedynie w termicznym ubiorze ochronnym.

Uwaga!
Przy wbijaniu czujnika chronić dłonie i ręce przed czubkiem – niebezpieczeństwo zranienia!

Wbijać czujnik temperatury rdzenia w najgrubsze miejsce produktu. Igła musi zostać wbita przez środek produktu. Szczegółowy opis optymalnego pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia znajduje się w podręczniku użytkowania, wyświetlanym po naciśnięciu przycisku „?”.

Jeśli czujnik temperatury rdzenia nie jest używany, należy umieścić go w przewidzianym miejscu na pokrywie, w przewidzianej orientacji (przewód prosto, końcówka czujnika odwrócona w prawo i przylegająca do pokrywy).

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

W przypadku niewłaściwego użytkowania lub pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia producent nie ponosi odpowiedzialności cywilnej za powstałe wskutek tego szkody.

Jeśli czujnik temperatury rdzenia nie jest używany, należy umieścić go w przewidzianym miejscu na pokrywie, w przewidzianej orientacji.
Nie dopuszczać, aby czujnik temperatury rdzenia zwisał z kadzi – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
Przed wyjęciem produktu z kadzi należy wyjąć z niego czujnik temperatury rdzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Jeżeli przy rozpoczynaniu gotowania czujnik temperatury rdzenia ma wyższą temperaturę niż ustawiona temperatura gotowania (np. jeżeli leżał w oleju podczas procesu nagrzewania), należy go schłodzić, zanim zostanie wkłuty w produkt spożywczy.
Pamiętać, aby czujnik temperatury rdzenia był suchy, zanim wejdzie w kontakt z olejem - *niebezpieczeństwo poparzenia!*

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Maksymalna moc gniazd zasilania

Urządzenie	max. Wydajność	Zabezpieczenie
VarioCookingCenter® 112 (nie 112T, 112L)	2,3 kW	10 A
VarioCookingCenter® 211/311	3,6 kW	16 A

Wagi urządzeń

Urządzenie	bez opcji ciśnieniowej	z opcją ciśnieniową
112T	99 kg	niedostępne
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	niedostępne
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Praca ze spryskiwaczem ręcznym

- W celu użycia wyciągnąć spryskiwacz i wcisnąć przycisk.
- Po użyciu spryskiwacz zwinie się automatycznie.
- Pozwalać zwijać się przewodowi powoli, cały czas przytrzymując spryskiwacz.

Ostrzeżenie!
Nie używać spryskiwacza ręcznego przy pracach z olejem (frytowaniu)!
Przed użyciem spryskiwacza ręcznego zamknąć klapkę gniazdka elektrycznego!

Silne wyciąganie spryskiwacza ponad dostępną długość węża, uszkadza wąż.
Upewnić się, czy po użyciu spryskiwacza ręcznego wąż całkowicie się zwinął.

Wskazówki z zakresu obsługi

Ekran dotykowy i pokrętło nastawcze

Urządzenie posiada ekran dotykowy. Już lekki dotyk palcem umożliwia sterowanie urządzeniem.

W celu aktywacji przycisku należy go nacisnąć. Aktywacja będzie potwierdzona migającą czerwoną ramką.

W stanie aktywnym przycisku, można dokonywać nastawień za pomocą centralnego pokrętła nastawczego.

Nastawień można także dokonywać za pomocą przestawiania/przeciągania suwaka.

Komenda jest przyjmowana przy naciśnięciu przycisku, centralnego pokrętła nastawczego albo po 4 sekundach.

Wskazówki z zakresu obsługi

Wyświetlacz poziomu początkowego

Włącznik/Wyłącznik

Tryb manualny

Gotowanie

Smażenie

Frytowanie

Tryb VarioCooking Control®

Top 10

Mięso

Ryba

Warzywa i dodatki

Potrawy z jajek

Zupy i sosy

Potrawy mleczne i słodkie

Finishing® i podawanie

Dalsza funkcja

Tryb programowania/zapisu

Wskazówki z zakresu obsługi

Objaśnienie przycisków

Przycisk Home: Z powrotem do poziomu początkowego (nacisnąć i przytrzymać)

Przycisk powrotu: Zakończenie procesu albo przeskok na wyższy poziom

Konfiguracja urządzenia MyVCC (Typ 112/112T/112L)

Konfiguracja urządzenia MyVCC (Typ 211/311)

Konfiguracja urządzenia My VCC (Typ 112/112T/112L) wskazuje dostępność nowej aktualizacji oprogramowania (wyłącznie w opcji Ethernet). Nacisnąć przycisk, a następnie wybrać „Administracja systemu", aby przeprowadzić aktualizację.

Konfiguracja urządzenia My VCC (Typ 211, 311) wskazuje dostępność nowej aktualizacji oprogramowania (wyłącznie w opcji Ethernet). Nacisnąć przycisk, a następnie wybrać „Administracja systemu", aby przeprowadzić aktualizację.

Przycisk wyboru kadzi szary: Zmiana na widok lewej kadzi na wyświetlaczu (Typ 112/112T/112L)

Przycisk wyboru kadzi czerwony: Aktywny jest widok lewej kadzi na wyświetlaczu (Typ 112/112T/112L)

Przycisk wyboru kadzi czerwona ramka: W lewej kadzi odbywa się proces przyrządzania (aktywny widok prawej kadzi na wyświetlaczu). Jeżeli konieczne jest jakieś działanie z lewej strony, miga ramka (Typ 112/112T/112L).

Funkcja pomocy

Przycisk funkcyjny: Włączanie przycisków do obsługi takich komponentów urządzenia jak pokrywa, kadź, VarioDose, zawór kadzi i VitroCeran (opcja, nie 112T/112L)

Przyciski przy wciśniętym przycisku funkcyjnym

Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku powoduje zamknięcie pokrywy. W typie 112/112T/112L pokrywę zamyka się ręcznie.

Wciśnięcie przycisku powoduje otwarcie pokrywy. Ponowne naciśnięcie zatrzymuje ruch. W typie 112/112T/112L pokrywę otwiera się ręcznie.

Jeżeli w MyVCC aktywowane zostanie ustawienie „VarioClose” (wyłącznie typ 112L), wyświetla się dodatkowy przycisk. Pozwala on na opuszczenie pokrywy za pomocą silnika, aby umożliwić dosięgnięcie uchwytu zamykającego pokrywę w przypadku ustawienia urządzenia na wysokości. Jeżeli pokrywa nie zostanie zamknięta, po upływie 3 sekund otwiera się całkowicie.

Wskazówki z zakresu obsługi

Uwaga!
Gdyby w trakcie zamykania albo otwierania pokrywy nastąpiły szarpiące ruchy, należy całkowicie otworzyć pokrywę i nie uruchamiać zamykania. Natychmiast zawiadomić partnera serwisowego. W celu poinformowania wszystkich użytkowników konieczne jest umieszczenie w takim wypadku na urządzeniu następującej informacji ostrzegawczej:
Uwaga! *Mechanika pokrywy uszkodzona. Nie ruszać pokrywą! - Niebezpieczeństwo zranienia!*
Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie ani w zasięgu ruchu pokrywy.
Na konsolę obsługi i VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) nie wolno kłaść żadnych przedmiotów. Umieszczenie przedmiotów na konsoli obsługi lub VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) może uniemożliwić uruchomienie funkcji przechylania urządzenia. Jeżeli podczas opuszczania kadzi w obrębie ruchu kadzi znajdują się osoby lub przedmioty, istnieje niebezpieczeństwo przygniecenia.

Uwaga!
Ostrożnie otwierać pokrywę urządzenia. Mogą się wydobyć gorące opary – niebezpieczeństwo poparzenia!

Wskazówki z zakresu obsługi

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje opuszczenie kadzi. Rozpoczęcie pracy jest możliwe jedynie przy całkowicie opuszczonej kadzi.

Po naciśnięciu przycisku „Opuść kadź”, pojawia się dodatkowy przycisk „Opuść kadź auto”. Po jego uruchomieniu kadź opuszcza się w pełni automatycznie (wyłącznie typ 112, 112T, 112L).

Kadź typu 211 und 311 opuszcza się automatycznie do 10°. Następnie można ponownie nacisnąć przycisk „Opuść kadź”, aby w pełni opuścić kadź.

Informacja ta wyświetla się (wyłącznie typ 211/311), jeżeli kadź została automatycznie opuszczona do 10°. Nacisnąć przycisk „Opuść kadź”, aby opuścić kadź na sam dół.

Uwaga!
Nie stawiać żadnych przedmiotów pod kadzią ani w zasięgu jej ruchu. - Niebezpieczeństwo zranienia!

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje podniesienie kadzi. Jest to możliwe dopiero po całkowitym otwarciu pokrywy!

Wskazówki z zakresu obsługi

Uwaga! *W razie korzystania z ramienia podnoszącego należy uprzednio ręcznie je usunąć!*

Uwaga!
Aby zapobiec wychlapywaniu płynów, ostrożnie przechylać kadź – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
W trakcie wylewania stosować odpowiednio szerokie pojemniki do wlewania płynów – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
W tym celu zalecamy nasze akcesoria VarioMobil ® i wózek na olej.

VarioDose zimny

Funkcja VarioDose umożliwia precyzyjne dawkowanie wody bezpośrednio do kadzi. Po naciśnięciu przycisku nastawia się ilość wody centralnym pokrętłem nastawczym. Napełnianie i odliczanie (count down) liczby litrów rozpoczyna się w chwili naciśnięcia na przycisk, pokrętło nastawcze albo po 4 sekundach. Ponowne naciśnięcie pokrętła nastawczego zatrzymuje dopływ wody przed osiągnięciem nastawionej ilości.

VarioDose gorący (opcja, nie 112T/122L)

Maksymalne wlewane ilości za pomocą VarioDose

VarioCookingCenter® 112/112T: 14 litrów na kadź
VarioCookingCenter® 112L: 25 litrów na kadź
VarioCookingCenter® 211: 100 litrów
VarioCookingCenter® 311: 100 litrów

Wskazówki z zakresu obsługi

Naciśnięcie przycisku otwiera zawór kadzi. Przytrzymanie wciśniętego przycisku pozwala uniknąć otwarcia zaworu kadzi przez nieuwagę.
Nie można go otworzyć , jeśli kadź jest za **gorąca** ! Może zostać ponownie otwarty po schłodzeniu. **Po wybraniu frytowania** otwarcie zaworu kadzi jest możliwe dopiero, gdy **kadź zostanie w pełni przechylona** .
W przypadku typu 112T/112L zawór kadzi otwiera się ręcznie za pomocą dźwigni.

Naciśnięcie przycisku powoduje zamknięcie zaworu kadzi. Przy wyborze procesu lub manualnego trybu pracy zawór kadzi jest automatycznie zamykany.
W przypadku typu 112T/112L zawór kadzi zamyka się ręcznie za pomocą dźwigni.

W przypadku urządzenia VarioCookingCenter® 112T/112L wbudowany odpływ kadzi jest otwierany i zamykany ręcznie za pomocą dźwigni. W przypadku otwarcia zaworu kadzi podczas frytowania lub po jego zakończeniu rozlega się akustyczny sygnał ostrzegawczy, a zawór kadzi należy natychmiast ponownie zamknąć. Gorący olej należy usunąć poprzez odlanie go przez dziubek przechylonej kadzi, a następnie zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nie używać spryskiwacza ręcznego do prac z gorącym olejem (frytowanie)!

Wskazówki z zakresu obsługi

Naciśnięcie przycisku obsługuje VitroCeran (opcja, nie 112T, 122L). Za pomocą centralnego pokrętła można nastawiać 6 różnych poziomów grzania.

VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L): VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L): minimum

VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L): Poziom VitroCeran 6 maksimum

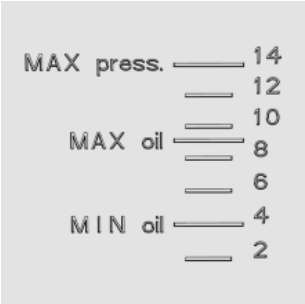
Uwaga!
Płyta VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) może być gorąca - niebezpieczeństwo poparzenia!
Nie używać patelni i garnków z rączką na płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) ani nie stawiać ich na konsolecie obsługi. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy poruszaniu naczyniem albo jego pokrywą - niebezpieczeństwo poparzenia!
Na konsolę obsługi i VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) nie wolno kłaść żadnych przedmiotów. Umieszczenie przedmiotów na konsoli obsługi lub VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) może uniemożliwić uruchomienie funkcji przechylania urządzenia. W razie kontaktu z gorącymi, wylewającymi się potrawami może dojść do oparzeń wrzątkiem.
Na jeszcze ciepłej płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) nie stawiać żadnych utensyliów kulinarnych, aluminiowych pojemników itp. – niebezpieczeństwo poparzenia!
Nie używać płyty VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) jako powierzchni do odstawiania - niebezpieczeństwo poparzenia!
W przypadku pęknięcia lub rozwarstwienia płyty VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) natychmiast odłączyć urządzenie albo odpowiednie elementy od zasilania - niebezpieczeństwo zranienia!

Wskazówki z zakresu obsługi

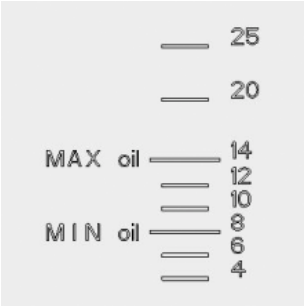
Ilości napełniania w kadzi

Dla bezpieczeństwa należy napełniać kadź zgodnie z oznakowaniami we wnętrzu kadzi.

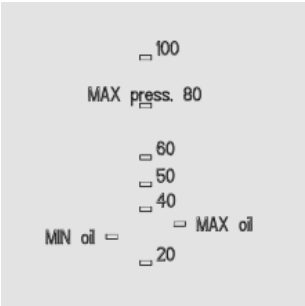
112, 112T



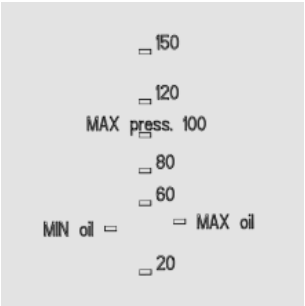
112L



211



311



Wskazówki z zakresu obsługi

Ogólne poziomy napełniania

Typ urządzenia	Dopuszczalny minimalny poziom napełniania	Maksymalny dopuszczalny poziom napełniania
112/112T	3 litry	14 litrów
112L	6 litrów	25 litrów
211	20 litrów	100 litrów
311	30 litrów	150 litrów

Typ urządzenia	Dopuszczalny minimalny poziom oleju	Maksymalny dopuszczalny poziom oleju*
112/112T	4 litry	9 litrów*
112L	8 litrów	14 litrów*
211	30 litrów	35 litrów*
311	45 litrów	49 litrów*

*Z zasady należy przestrzegać maksymalnych dopuszczalnych ilości wg DIN 18869-6. W VarioCookingCenter® 311 zimny olej napełniać tylko do oznakowania „MIN” (45 litrów), w temperaturze pracy w wyniku zwiększania objętości automatycznie zostanie osiągnięte oznakowanie „MAX” (49 litrów). Pozwala to nie tylko pracować w zgodności z przepisami bezpieczeństwa, ale także wygodnie przechowywać i transportować tę ilość oleju w wózku.

Poziomy napełniania podczas gotowania z koszami

Typ urządzenia	Dopuszczalny poziom napełniania podczas gotowania z koszami
112/112T	10 litrów
112L	18 litrów
211	60 litrów
311	90 litrów

Wskazówki z zakresu obsługi

Poziom napełniania podczas gotowania ciśnieniowego (opcjonalnie, nie 112T, 112L)
Ciśnienie jest wytwarzane poprzez parowanie wody. Prosimy zwracać uwagę, aby w kadzi znajdowało się wystarczająco dużo niezwiązanej wody, która nie zostanie wchłonięta przez produkty podczas gotowania ciśnieniowego.

Typ urządzenia	Dopuszczalny minimalny poziom napełniania dla gotowania ciśnieniowego	Maksymalny dopuszczalny poziom napełniania dla gotowania ciśnieniowego
112	2 litry	14 litrów
211	20 litrów	80 litrów
311	30 litrów	100 litrów

Typ urządzenia	Maksymalna dopuszczalna wielkość załadunku
112/112T	15 kg/kadź
112L	25 kg/kadź
211	100 kg
311	150 kg

Maksymalna dopuszczalna wielkość załadunku koszy
Maksymalna dopuszczalna wielkość załadunku koszy stanowiących wyposażenie dodatkowe zależy od produktu spożywczego. Patrz podręcznik użytkowania.

Wskazówki z zakresu obsługi

Ostrzeżenie!
Przy poszczególnych trybach pracy uwzględniać **maksymalne i minimalne dopuszczalne poziomy napełniania kadzi** *. Przy nieprawidłowym stosowaniu (przekroczeniu granic w dół albo w górę) istnieje niebezpieczeństwo pożaru albo poparzenia wrzątkiem!*

Przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego obciążenia może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Wskazówki z zakresu obsługi

Funkcja pomocy

Dla umożliwienia łatwego i wydajnego korzystania z różnorodnych możliwości urządzenia, zapisana jest w nim szczegółowa instrukcja obsługi i podręcznik użytkowania z przykładami praktycznymi i przydatnymi radami. Funkcję pomocy wybiera się za pomocą naciśnięcia przycisku „?”.

Objaśnienie przycisków

Rozpoczęcie funkcji pomocy

Otwarcie menu wyboru i wybór podręcznika

Pokazanie wskazówek bezpieczeństwa

Wyjście z funkcji pomocy

Przewinięcie jedną stronę naprzód

Przewinięcie jedną stronę do tyłu

Otwarcie następnego rozdziału

Otwarcie poprzedniego rozdziału

Wskazówki z zakresu obsługi

Przegląd trybów pracy

Po włączeniu lub po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „Home” przechodzi się na poziom początkowy. Można tu wybierać trzy tryby pracy VarioCookingCenter® .

Tryb VarioCooking Control®

Wciśnięcie przycisków mięsa, ryby, warzyw i dodatków, potraw z jajek, zup i sosów, potraw mlecznych i słodkich lub Finishing® i podawanie otwiera się wybór procesów przyrządzania**Vtrybu VarioCooking Control® . .**

Tryb manualny

Wciśnięcie przycisków gotowania, smażenia lub frytowania powoduje wejście w **tryb manualny.**

W urządzeniu z opcją bez frytowania, przycisk frytowania jest zaszarzony.

Tryb programowania/ zapisu

Wciśnięcie przycisku programowania powoduje wejście w **tryb programowania/zapisu.**

Wskazówki z zakresu obsługi

Wskazówki z zakresu obsługi

Warunek wstępny

Warunek wstępny: otwarcie pokrywy

Całkowicie otworzyć pokrywę
Komunikat ten pojawia się, gdy wybiera się proces lub tryb ręczny przy zamkniętej lub niecałkowicie otwartej pokrywie.

Otworzyć pokrywę w razie korzystania z VarioClose (tylko typ 112L)

Nacisnąć przycisk „VarioClose”, aby całkowicie otworzyć pokrywę.
Komunikat ten pojawia się, jeżeli podczas opuszczania pokrywy za pomocą „VarioClose” dojdzie do awarii zasilania elektrycznego, a użytkownik wybiera następnie jeden z procesów lub ręczny tryb pracy.

Warunek wstępny: opuszczenie kadzi

Całkowicie opuścić kadź
Komunikat ten pojawia się, gdy wybiera się proces lub tryb ręczny przy niecałkowicie opuszczonej kadzi.

Warunek wstępny: uniesienie kadzi

Całkowicie podnieść kadź
Komunikat ten pojawia się, gdy ostatnio wybierano proces frytowania albo frytowanie ręczne. Po całkowitym podniesieniu kadzi ponownie aktywowane są automatyczny dopływ wody VarioDose oraz otwarcie odpływu kadzi.

Warunek wstępny: podniesienie kosza

Całkowicie otworzyć pokrywę
Komunikat ten pojawia się, gdy aktywowana jest funkcja AutoLift i wyjście z procesu nastąpiło przy opuszczonym koszu.

Otwieranie zaworu kadzi: Zbyt wysoka temperatura

Schłodzić tygiel
Komunikat ten pojawia się, gdy temperatura jest za wysoka do otwarcia tygla.

Doprowadzanie wody: Zbyt wysoka temperatura

Schłodzić tygiel
Komunikat ten pojawia się, gdy dolanie wody do kadzi jest zbyt niebezpieczne z powodu zbyt wysokiej temperatury panującej wewnątrz kadzi (niebezpieczeństwo oparzenia).

Warunek wstępny: odryglowanie tygla (opcja, nie 112T, 112L)

Odryglować tygiel
Komunikat ten pojawia się, gdy po gotowaniu ciśnieniowym tygiel jest jeszcze zaryglowany.

Warunek wstępny: zmniejszenie ciśnienia (opcja, nie 112T, 112L)

Zaczekać, aż ciśnienie ustąpi.
Komunikat ten pojawia się, gdy przedwcześnie przerwano proces ciśnieniowy.

Warunek wstępny Zamknięcie odpływu kadzi (112T, 112L)

Zamknąć zawór kadzi.
Komunikat ten pojawia się w przypadku wyboru procesu lub trybu ręcznego przy otwartym zaworze kadzi.
Powoli przesuń uchwyt zaworu kadzi do góry. Nie pozwól na jego zatrzaśnięcie – *niebezpieczeństwo poparzenia!*

Wskazówki dotyczące obsługi

Ostrzeżenie „Zamknąć zawór kadzi” (112T/112L)

Natychmiast zamknąć zawór kadzi.
Niniejsze ostrzeżenie pojawia się w razie otwarcia zaworu kadzi w trakcie procesu frytowania lub po jego zakończeniu. Przed ponownym otwarciem zaworu kadzi należy podnieść kadź do najwyższego poziomu, aby całkowicie opróżnić ją z oleju.

Ostrzeżenie „Całkowicie opuścić kadź, aby zamknąć pokrywę” (112T/112L)

Natychmiast opuścić kadź.
Niniejsze ostrzeżenie pojawia się po opuszczeniu pokrywy przy podniesionej kadzi. Przed ponowną próbą zamknięcia pokrywy należy całkowicie opuścić kadź.

Tryb VarioCooking Control®

W trybie VarioCooking Control® wystarczy określić za pomocą naciśnięcia przycisku produkt i pożądany efekt końcowy. Czas przyrządzania i temperatura są dostosowywane na bieżąco. Wyświetlany jest aktualnie obliczany czas pozostały do końca gotowania. Przykłady i przydatne wskazówki można znaleźć w podręczniku użytkowania, który wywołać można naciśnięciem na przycisk „?”.

Przyciski i piktogramy w trybie VarioCooking Control®

Prędkość gotowania

Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia

Delta-T

Stopień dogotowania przy gotowaniu jajek

Czas przyrządzania

Wielkość produktu

Zarumienienie

Stopień podsmażania

Temperatura

Grubość produktu

Czujnik temperatury rdzenia

Rodzaj mięsa

Kosz

Lepkość

Rodzaje czekolady

Tryb VarioCooking Control®

Informacje i wezwania w bieżącym procesie

Wskazanie rozgrzewania

Wskazanie poboru wody

Wezwanie do opuszczenia pokrywy

Wezwanie do zaryglowania pokrywy (opcja, nie 112T, 112L)

Wezwanie do odryglowania pokrywy (opcja, nie 112T, 112L)

Temperatura w bemarze

Wskazanie redukcji ciśnienia (opcja, nie 112T, 112L)

Wskazanie kroku przyrządzania

Wskazanie końca kroku przyrządzania

Awaria zasilania

Wezwanie do włożenia rusztu na dno kadzi

Wezwanie do załadunku

Wezwanie do załadowania bemaru czekoladą

Wezwanie do dolania płynu

Wezwanie do wkłucia w produkt czujnika temperatury rdzenia (tutaj: mięso)

Wezwanie do ponownego wbicia czujnika temperatury rdzenia.

Wezwanie do włożenia czujnika temperatury rdzenia w płyn do gotowania

Wezwanie do ponownego wbicia czujnika temperatury rdzenia.

Wezwanie do obrócenia produktu (tutaj: ryba)

Wezwanie do domieszania

Tryb VarioCooking Control®

Wskaźnik **maksymalnego napełnienia** przy gotowaniu ciśnieniowym (opcja, nie 112T, 112L)
Typ 112: 14 l
Typ 211: 80 l
Typ 311: 100 litrów

Wskaźnik procesu awaryjnego w przypadku źle wbitego czujnika temperatury rdzenia.

Wskaźnik uszkodzonego czujnika temperatury rdzenia. Nie można wybrać kilku procesów. Prosimy wezwać pomoc techniczną.

Przycisk potwierdzenia / Tak

Przycisk przerwania / Nie

Wezwanie do domieszania i umieszczenia czujnika temperatury rdzenia

Wezwanie do zamieszania

Wezwanie do poszarpania omleta Kaiserschmarren

Opcje po zakończeniu przyrządzania

Dalej z czasem

Utrzymanie w cieple

Przekłucie czujnika temperatury rdzenia

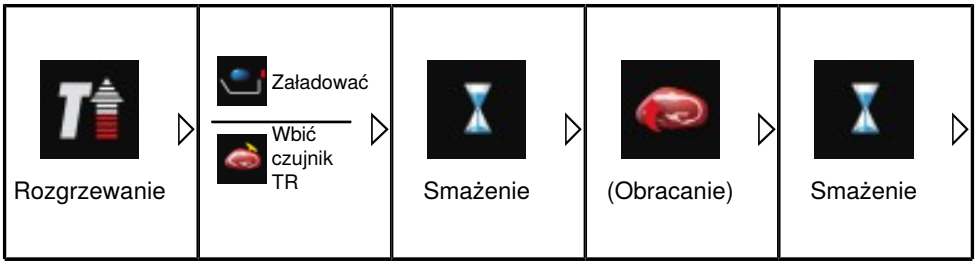
Nowy załadunek

Przycisk informacji

Przycisk informacji wizualizuje, z ilu kroków procesowych składa się aktualny proces przyrządzania i jakie można dodatkowo wybrać opcje po zakończeniu przyrządzania.

Wskazanie cyklu przyrządzania

Poniżej dla przykładu przedstawiony jest cykl „Mięso – smażenie, saute + panierowane”:



Nowy załadunek

(Dalej za pomocą czasu)

Informacje/wezwania w okienku przedstawiają przebieg procesu przyrządzania. Przyciski dołączone do tego szeregu, pokazują możliwe opcje po zakończeniu przyrządzenia.
Jeżeli w ramce istnieją dwa wezwania, to w zależności od ustawienia parametrów przyrządzania, pokazane będzie górne lub dolne. W powyższym przykładzie pokazane będzie wezwanie do załadowania, jeśli jako grubość produktu wybrano „cienkie”, a do wbicia czujnika, jeśli jako grubość produktu wybrano „grube”. Umieszczone w nawiasie wezwanie do obracania i opcja Dalej z funkcją czasu będą pokazywane jedynie, jeśli wybrane zostanie „grube” lub „cienkie”.

Tryb VarioCooking Control®

Chcielibyśmy krótko wyjaśnić obsługę na podstawie dwóch przykładów. Wiele dalszych przydatnych wskazówek, jak przyrządzać potrawy, można znaleźć w podręczniku użytkowania, wywoływanym za pomocą naciśnięcia przycisku „?”.

Przykład 1: Pieczeń duszona

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać kategorię produktu: mięso.
2	**Duszenie**	Wybrać sposób przyrządzania: duszenie.
3		Wcisnąć przycisk i określić pożądany stopień opieczenia.
4		Wcisnąć przycisk i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.
5		Urządzenie automatycznie się rozgrzewa.
6	**Opiekanie**	Wezwanie do załadunku i opieczenia.
7	**Opieczone?**	Jeśli osiągnięte zostało pożądane zarumienienie, w celu zakończenia fazy opiekania, potwierdzić.
8		Wezwanie do dolania płynu.

Tryb VarioCooking Control®

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
9		Wezwanie do wkłucia czujnika TR.
10	Ciśnienie?	Wybór gotowania ciśnieniowego (w urządzeniach z opcją ciśnieniowanie, 112T, 112L).
11		Wezwanie do opuszczenia pokrywy.
12		Wezwanie do zaryglowania pokrywy, jeśli wybrano obróbkę ciśnieniową (opcja, nie 112T, 112L).
13		Krok przyrządzania – wskazanie klepsydry i czasu pozostałego do końca.
14		Wezwanie do odryglowania pokrywy, jeśli wybrano obróbkę ciśnieniową (opcja, nie 112T, 112L).
15		Koniec przyrządzania – rozlega się brzęczyk, pokazywany jest całkowity czas przyrządzania. Można wybierać opcje po zakończeniu przyrządzania.

Tryb VarioCooking Control®

Jeśli nie ma czujnika temperatury rdzenia lub został nieprawidłowo zamontowany, rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się wezwanie do ponownego zamontowania czujnika.

Aby zapisać swoje nastawienia, wcisnąć przycisk „Programowanie” (patrz rozdział „Tryb programowania/zapisu”).

Przykład 2: Gotowanie makaronu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać kategorię produktu warzywa i dodatki.
2	**Gotowanie makaronu**	Wybrać rodzaj przyrządzania: makaron – gotowanie.
3		Wybrać przyrządzanie z/bez kosza.
4		Wcisnąć przycisk i wybrać pożądany sposób gotowania.
5		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas gotowania (wg danych producenta).
6a		Woda wlewa się automatycznie (jeśli wybrano: „z koszem”).
6b	**Pełne?**	Wezwanie do wlania wody (jeśli wybrano „bez kosza”).
7		Urządzenie automatycznie się rozgrzewa.

Tryb VarioCooking Control®

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
8		Wezwanie do załadunku.
9		Krok przyrządzania – wskazanie klepsydry i czasu pozostałego do końca.
10		Koniec przyrządzania – rozlega się brzęczyk, pokazywany jest całkowity czas przyrządzania. Można wybierać opcje po zakończeniu przyrządzania.

Aby zapisać swoje nastawienia, wcisnąć przycisk „Programowanie” (patrz rozdział „Tryb programowania/zapisu”).

Lista Top 10

Lista Top 10 umożliwia użytkownikowi bezpośredni i szybki dostęp do 10 najczęściej wykorzystywanych zastosowań.

Nacisnąć przycisk VCC na ekranie startowym, aby przejść do listy top 10.

Lista **top 10** nie obejmuje programów ręcznych.

Tryb manualny

W trybie manualnym do dyspozycji są wszystkie podstawowe funkcje VarioCookingCenter® .

Przyciski i piktogramy w trybie manualnym

Gotowanie

Smażenie

Frytowanie

Temperatura przyrządzania

Temperatura wrzenia

Gotowanie delta T

PowerBoost ™

Czas gotowania

Temperatura rdzenia

Rozgrzewanie

Praca ciągła

Gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T, 112L)

Praca z koszami

Tryb manualny

Wciśnięcie przycisku temperatury przyrządzania pozwala wyświetlić aktualne dane przyrządzania- temperaturę przyrządzania „JEST”, temperaturę rdzenia „JEST” oraz czas przyrządzania, jaki minął od początku.
Naciśnięcie przycisku temperatury przyrządzania na 10 sekund spowoduje ciągłe wyświetlanie wartości „JEST”. Ponowne naciśnięcie przycisku temperatury przyrządzania powoduje powrót do wartości „MA BYĆ”.

Tryb manualny

Gotowanie

W trybie „Gotowanie” można ustawić temperaturę gotowania od **30°C do temperatury wrzenia.** Ustawieniem podstawowym urządzenia jest temperatura wrzenia.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Gotowanie”.
2		Wcisnąć przycisk i wybrać pożądaną temperaturę przyrządzania.
3a		Wcisnąć przycisk i wybrać pożądany czas przyrządzania.
3b		Albo wcisnąć przycisk i wybrać pożądaną temperaturę rdzenia.

-W trybie „Gotowanie” można wybierać funkcje dodatkowe: PowerBoost™ , Rozgrzewanie, Praca ciągła, Gotowanie z koszami, Gotowanie ciśnieniowe, (opcja gotowania ci?nieniowego, nie 112T, 112L) i Gotowanie delta T.
-Jeżeli pokrywa jest zamknięta, maksymalna temperatura grzania będzie 3°C niższa od temperatury wrzenia - nawet, jeśli została nastawiona wyższa temperatura (zapobieganie tworzeniu się ciśnienia).

Tryb manualny

Gotowanie z PowerBoost™

PowerBoost™ umożliwia optymalne ustawienie sposobu gotowania – od wolnego gotowania po gotowanie gwałtowne. W tym celu można wybierać między poziomami PowerBoost™ 1 do 6.

Można wybierać w trybie manualnym – Gotowanie.

Wcisnąć przycisk i przekręcić pokrętło nastawcze w prawo poza temperaturę wrzenia.

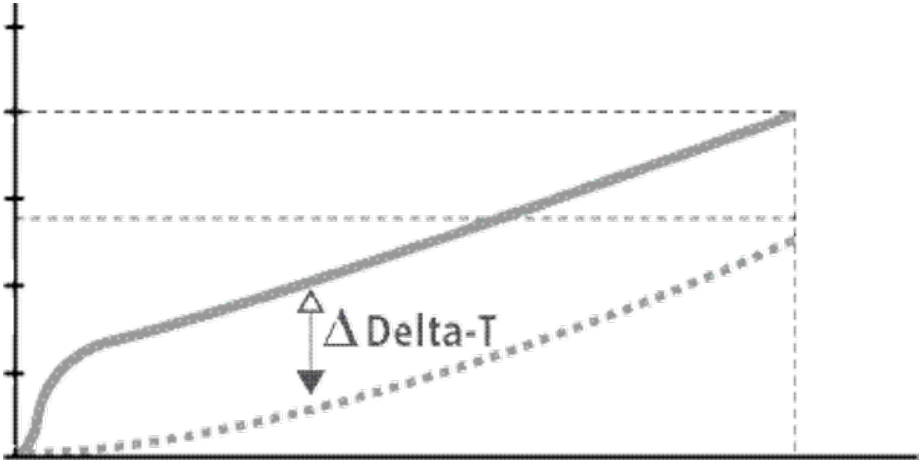
PowerBoost™ Stopień 1
wolne gotowanie

PowerBoost™ Stopień 6
gwałtowne gotowanie

Tryb manualny

Gotowanie delta T

Gotowanie delta T nadaje się szczególnie dobrze do przyrządzania mięsa. Temperatura delta to różnica między temperaturami rdzenia a komory. Powolny wzrost temperatury w komorze aż do końca procesu przyrządzania, ze stałą różnicą do aktualnej temperatury rdzenia, sprawia, że mięso jest poddawane dłuższemu i dzięki temu delikatniejszemu procesowi obróbki. Jako delta można ustawiać temperatury w zakresie **10-40 °C** .
Można wybierać w trybie manualnym – Gotowanie.



Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Gotowanie”.
2		Wcisnąć przycisk „Gotowanie delta T”.
3	**25 °C**	Ustawić pożądaną temperaturę delta.

Tryb manualny

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
4		Wcisnąć przycisk i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.

Przy delta T nie można ustawić czasu przyrządzania.

Tryb ręczny

Gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T, 112L)

Dzięki stosowaniu gotowania ciśnieniowego znacznie skraca się czas przyrządzania. W procesach VarioCooking Control ® znajdują się przystosowane optymalnie do danego produktu, inteligentne procesy przyrządzania z opcją ciśnieniową. **Zalecamy wykorzystywanie gotowania ciśnieniowego z inteligentnymi procesami.** Szczegółowe informacje można znaleźć w podręczniku użytkowania, który można wywołać naciśnięciem na przycisk „?”.

Ostrzeżenie!
Podczas gotowania ciśnieniowego należy przestrzegać koniecznych do wytworzenia się ciśnienia **minimalnych ilości napełniania** *oraz* **maksymalnych ilości napełniania** *patrz oznakowanie kadzi oraz rozdział „Wskazówki z zakresu obsługi – ilości napełniania”) – niebezpieczeństwo oparzenia w wyniku spienienia się płynu lub jego pryskania przy otwieraniu pokrywy!*

Minimalna ilość napełniania
Typ 112: 2 litry
Typ 211: 20 litrów
Typ 311: 30 litrów

Maksymalna ilość napełniania
Typ 112: 14 litrów
Typ 211: 80 litrów
Typ 311: 100 litrów

Nie gotować ciśnieniowo z wykorzystaniem oleju, mleka lub zagęszczonych płynów – niebezpieczeństwo zranienia!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Gotowanie”.
2		Wcisnąć przycisk „Gotowanie ciśnieniowe”.

Tryb ręczny

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
3a		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania. Wskazówka: Nie można ustawić temperatury.
3b		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.
4		Wcisnąć i przytrzymać przycisk „Opuszczanie pokrywy” lub zamknąć go ręcznie (Typ 112). Przed zamknięciem pokrywy zwrócić uwagę na to, aby uszczelka pokrywy i powierzchnią przylegania uszczelki były czyste, a między pokrywą a krawędzią pokrywy nie znajdowały się żadne przedmioty.
5		Kiedy pokrywa całkowicie się zamknie, pojawi się wezwanie „Zaryglować pokrywę”. Aby zaryglować pokrywę, wcisnąć i przytrzymać przycisk.
6		Po zaryglowaniu pokrywy rozpoczyna się wytwarzanie ciśnienia. Następnie zaczyna się odliczanie czasu.
7		Po upływie czasu lub osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia, następuje automatyczna likwidacja ciśnienia.
8		Po likwidacji ciśnienia pojawi się przycisk „Odryglować pokrywę”. Aby odryglować pokrywę, wcisnąć i przytrzymać przycisk.

Tryb ręczny

Uwaga!
Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu gotowania ciśnieniowego może ulatniać się gorąca para - niebezpieczeństwo zranienia!

Podczas gotowania można przerwać gotowanie ciśnieniowe, naciskając przycisk Home przez przynajmniej 4 sekundy. Aby przerwać gotowanie ciśnieniowe, można również cofnąć czas na 00:00. Następuje automatyczna likwidacja ciśnienia.

Raz w tygodniu należy przeprowadzić czyszczenie systemu ciśnieniowego: do umytej kadzi wlewa się **minimalną ilość wody (112 : 2 l; 211: 20 l; 311: 30 l)** i wykonuje 5-minutowy tryb pracy pod ciśnieniem.

Jeżeli nie można wybrać gotowania ciśnieniowego, przycisk będzie wyświetlany jako szary. Dopiero po dokonaniu naprawy systemu pomiaru temperatury można ponownie korzystać z gotowania ciśnieniowego.

Tryb manualny

Smażenie

W trybie „Pieczenie”, można ustawiać temperaturę oleju w zakresie **30-250 °C** . Ustawieniem podstawowym urządzenia jest 200 °C.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Pieczenie”.
2		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę kadzi.
3a		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania.
3b		Albo wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

W trybie „Pieczenie” można wybierać funkcje dodatkowe: Rozgrzewanie i Praca ciągła. Przy zamkniętej pokrywie grzanie jest ograniczone do maksimum 150 °C – nawet jeśli nastawiono wyższą temperaturę (niebezpieczeństwo uszkodzenia).

Tryb manualny

Uwaga!
Nie wlewać wody do rozgrzanej na pusto kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia wrzątkiem!

Tryb manualny

Frytowanie

W trybie „Frytowanie”, można ustawiać temperaturę oleju w zakresie **30-180 °C** . Ustawienie podstawowe urządzenia to 175 °C.

Niebezpieczeństwo!
Nie gasić palącego się tłuszczu i oleju wodą!
Nie wlewać wody do oleju!
Nie używać spryskiwacza ręcznego do prac z olejem!
Używać VitroCeran (opcja) tylko, jeśli jest zabezpieczone ramką albo z bemarem (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia”). Uważać, aby do kadzi nie napryskała żadna ciecz – niebezpieczeństwo wybuchu!
Na polu VitroCeran nie używać patelni i garnków z rączką. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy zamykaniu pokrywy i ruchach kadzi!
Na konsolę obsługi i VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) nie wolno kłaść żadnych przedmiotów. Umieszczenie przedmiotów na konsoli obsługi lub VitroCeran (opcja, nie w 112T, 112L) może uniemożliwić uruchomienie funkcji przechylania urządzenia. W razie kontaktu z gorącymi, wylewającymi się potrawami może dojść do oparzeń wrzątkiem.

Ostrzeżenie!
W trybie frytowania gorący olej!
Podczas frytowania uwzględniać maksymalne i minimalne poziomy napełniania – niebezpieczeństwo poparzenia pryskającym olejem!

Minimalna ilość napełniania
Typ 112/112T: 4 l
Typ 112L: 8 l
Typ 211: 30 l
Typ 311: 45 l

Maksymalna ilość napełniania
Typ 112/112T: 9 l
Typ 112L: 14 l
Typ 211: 35 l
Typ 311: 49 l

Tryb manualny

Kosze i pręt podnoszący są gorące!
Do opróżniania kadzi używać wózka na olej (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia”) albo innego wystarczająco szerokiego pojemnika. Pozycjonować go tak, aby uniknąć wychlapania!
Aby zapobiec wychlapywaniu płynów, ostrożnie przechylać kadź – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
Przy opróżnianiu kadzi może dojść do rozpryskiwania gorącego oleju!
Uwzględniać zalecane w podręczniku użytkowania wielkości załadunków , widoczne na naciśnięcie przycisku „?”!
Olej pieni się i pryska zwłaszcza przy zanurzaniu dużej ilości mokrego produktu!
Temperatura zewnętrzna urządzenia może przekraczać 60 °C, dotykać urządzenia wyłącznie na elementach obsługi!

Ostrzeżenie!
Kontrolować regularnie stan oleju! Stary olej może się zapalić!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb pracy „Frytowanie”.
2		Wcisnąć przycisk i wybrać pożądaną temperaturę oleju.
3a		Wcisnąć przycisk i wybrać pożądany czas przyrządzania.

Tryb manualny

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
3b		Albo wcisnąć przycisk i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.

W trybie pracy „Frytowanie” można wybierać funkcje dodatkowe – Rozgrzewanie, Praca ciągła i Frytowanie z koszami.
Przy zamkniętej pokrywie grzanie jest ograniczone do maksimum 150 °C – nawet jeśli nastawiono wyższą temperaturę (niebezpieczeństwo uszkodzenia).
Jeśli przekroczona zostanie temperatura oleju 230 °C, urządzenie się wyłącza.
W przypadku urządzenia VarioCookingCenter® 112T, 112L wbudowany odpływ kadzi jest otwierany i zamykany ręcznie za pomocą dźwigni. W przypadku otwarcia zaworu kadzi podczas frytowania lub po jego zakończeniu rozlega się akustyczny sygnał ostrzegawczy, a zawór kadzi należy natychmiast ponownie zamknąć. Gorący olej należy usunąć poprzez odlanie go przez dziubek przechylonej kadzi, a następnie zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Zmiana**trybu pracy** lub **otwarcie zaworu kadzi są możliwe dopiero, kiedy za pomocą pełnego przechylenia usunięty został olej z kadzi.** Zalecamy stosowanie wózka na olej (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia”).

Tryb manualny

Ustawienie czasu lub praca ciągła

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb pracy – np.: „Gotowanie”.
2a		Aby nastawić czas, wcisnąć przycisk „Czas gotowania” i ustawić pożądany czas.
2b		Aby nastawić pracę ciągłą, wcisnąć przycisk „Praca ciągła”. Nad suwakiem czasu pracy zostanie wyświetlone „CIĄGŁY”.

Rozgrzewanie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb pracy – np.: „Gotowanie”.
2		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę rozgrzewania.
3		Wcisnąć przycisk „Rozgrzewanie”. Dopóki trwa rozgrzewanie, pokazywana jest animacja.

Tryb manualny

Ustawienie godziny: Patrz rozdział „Godzina” w „MyVCC”.

Ustawienie formatu czasu rzeczywistego : Patrz rozdział „Format czasu rzeczywistego” w „MyVCC”.

Ustawienie formatu czasu gotowania : Patrz rozdział „Format czasu gotowania” w „MyVCC”.

Ustawienie czasu rozpoczęcia pracy: Patrz rozdział „Ustawienie czasu rozpoczęcia pracy” w „MyVCC”.

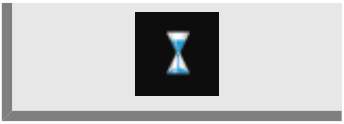
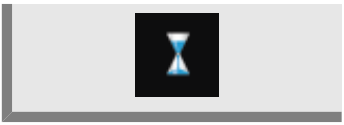
Tryb manualny

Praca z koszami

W trybach manualnych „Gotowanie” i „Frytowanie” można wybierać funkcję dodatkową: Praca z koszami.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1a		Wybrać tryb „Gotowanie”
1b		albo tryb „Frytowanie”.
2		Wcisnąć przycisk „Praca z koszami”.
3		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę przyrządzania.
4a		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania.
4b		Albo wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.
5		Po ustawieniu czasu przyrządzania lub temperatury rdzenia, pojawi się wezwanie „Załadować”. Potwierdzić – o ile produkty zostały włożone do koszy.

Tryb manualny

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Kosze zostaną automatycznie opuszczone.
7a		W czasie przyrządzenia można w każdej chwili podnieść kosze – naciśnięciem przycisku „Praca z koszami”. Odliczanie czasu zostanie zatrzymane i ruszy ponownie po opuszczeniu koszy.
7b		Po upływie czasu lub osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia koszę są automatycznie podnoszone.

Przy gotowaniu z koszami, można wybierać funkcje dodatkowe: PowerBoost™ ,Rozgrzewanie i Gotowanie delta T.
Przy frytowaniu z koszami można wybierać funkcję dodatkową: Rozgrzewanie.

Kosz i ramię podnoszące, znajdujące się w gorącej kadzi lub nad nią, dotykać jedynie w termicznym stroju ochronnym!

Tryb manualny

Praca z czujnikiem temperatury rdzenia

Czujnik temperatury rdzenia umożliwia sterowanie procesem przyrządzania poprzez pomiar temperatury rdzenia. Poza tym za pomocą czujnika temperatury rdzenia protokołowane są w urządzeniu dane HACCP. Może być stosowany w każdym manualnym trybie pracy, jest jednak konieczny przy gotowaniu delta T.
Przed użyciem umyć czujnik i wkłuć go w okolicy najgrubszego miejsca produktu. Szczegółowy opis optymalnego pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia znajduje się w podręczniku użytkowania, wyświetlanym po naciśnięciu przycisku „?”.

Uwaga!
Czujnik temperatury rdzenia może być gorący – niebezpieczeństwo poparzenia! Dotykać jedynie w termicznym stroju ochronnym!

Uwaga!
Przy wbijaniu czujnika temperatury rdzenia chronić dłonie i ręce przed czubkiem igły – niebezpieczeństwo zranienia!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb pracy – np.: „Gotowanie”.
2		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę przyrządzania.

Tryb manualny

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
3		Wcisnąć przycisk i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia. Zegar sterujący nie działa. Po osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

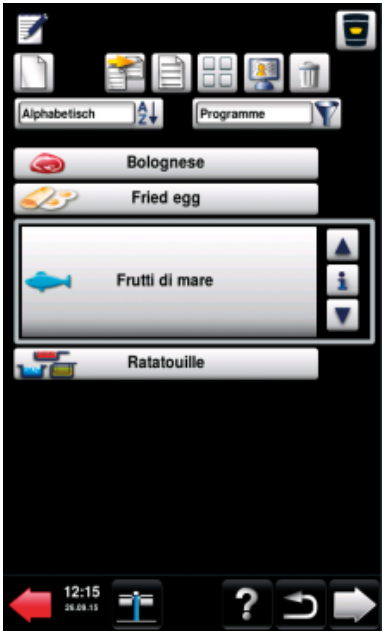
Jeśli nie jest używany, umieścić czujnik temperatury rdzenia w miejscu przewidzianym na pokrywie, w przewidzianej orientacji – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
Nie dopuszczać, aby czujnik temperatury rdzenia zwisał z kadzi – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
Przed wyjęciem produktu z kadzi należy wyjąć z niego czujnik temperatury rdzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Jeżeli na początku procesu gotowania czujnik temperatury rdzenia ma wyższą temperaturę niż ustawiona temperatura rdzenia (np. ponieważ podczas rozgrzewania leżał w oleju do frytowania), ostudź go przed umieszczeniem w żywności.
Zwróć uwagę na to, aby był suchy w razie kontaktu z gorącym olejem – niebezpieczeństwo poparzenia!

Tryb programowania/zapisu

Za pomocą trybu programowania/zapisu można tworzyć własne program kulinarne. Można procesy kulinarne VarioCooking Control® -wedle własnych potrzeb kopiować, dostosowywać, zapisywać pod nową nazwą oraz tworzyć własne programy manualne, zawierający do 12 kroków.

Przyciski w trybie programowania/zapisu



Wybrać program za pomocą wciśnięcia przycisków ze strzałkami lub obrotu centralnym pokrętłem nastawczym.

Okno wyboru programu

Nowy program

Kopiowanie programu

Zmiana programu

Widok obrazu

Widok listy

MyDisplay (patrz rozdział MyVCC - MyDisplay)

Kasowanie programów

Tryb programowania/zapisu

Przycisk informacji: Wyświetlanie w oknie wyboru szczegółów programu

Okno wyboru przy wciśniętym przycisku informacyjnym

Przy wciśniętym przycisku informacyjnym poza nazwą programu można czytać lub zapisywać inne informacje.

Obraz produktu żywnościowego do programu

Notatki do programu

Obraz wyposażenia dodatkowego do programu

Wybierane atrybuty dodatkowe

Przyporządkowanie do grupy (np. „Śniadanie”)

Piktogram obok nazwy programu informuje, czy zapisany program jest manualny (z lewej), czy chodzi o cykl VarioCooking Control®.

Tryb programowania/zapisu

Widok

W trybie programowania/zapisu można przechodzić między widokiem obrazu a widokiem listy. W widoku obrazu prezentacja programu jest redukowana do obrazu tytułowego. Przy braku obrazu, pokazany zostanie tytuł programu jako tekst w widoku obrazu.

Aby przejść do widoku obrazu, wcisnąć przycisk.

Aby zmienić widok np. z 20 na 16 obrazów na stronę, wcisnąć przycisk.

Aby kartkować w widoku, naciskać przyciski ze strzałkami lub obracać centralnym pokrętłem nastawczym

Aby przejść do widoku listy, wcisnąć przycisk.

Przy następnym wywołaniu pokazany zostanie ostatnio wybrany widok.

Tryb programowania/zapisu

Funkcja sortowania i filtrowania

W nastawieniu podstawowym widok listy jest posortowany alfabetycznie według nazw programów. Widok listy można zmieniać przez funkcję sortowania i filtrowania.

Wcisnąć przycisk i wybrać kryterium sortowania.

Wcisnąć przycisk i wybrać kryterium filtrowania.

Do wyboru są następujące kryteria sortowania:

- **Alfabetycznie:** Programy zostają ułożone w kolejności alfabetycznej, brak funkcji filtra (ustawienie standardowe).
- **Zmiany:** Zapisane programy są wyświetlane według ostatniej zmiany.
- **Tryb programu** : Programy zostają ułożone w zależności od trybu pracy, brak funkcji filtra.
- **Ranga:** Programy zostają ułożone w zależności od ustawień ulubionych, automatyczna funkcja filtra. Status ulubionych należy wprowadzić wcześniej w atrybutach programu.

Do wyboru są następujące kryteria filtrowania:

- **Programy:** Wyświetlane są wszystkie zapisane programy (ustawienie standardowe).
- **Grupa:** Wyświetlane są wszystkie zapisane grupy, np. „śniadanie”.
- **Ręczne:** Wyświetlane są wszystkie programy ręczne.
- **VCC:** Wyświetlane są wszystkie zapisane procesy VarioCooking Control®.

Tryb programowania/zapisu

Programowanie/zapis – tryb VarioCooking Control® .

Przykład: Zapisujemy proces przyrządzania „duszenie” pod nową nazwą „Pieczeń wołowa duszona”, z indywidualnymi nastawieniami, np. „zarumienienie – jasne” i „temperatura rdzenia – wypieczone”.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk „Programowanie”.
2		Aby stworzyć nowy program, wcisnąć przycisk.
3	**Pieczeń wołowa duszona**	Za pomocą klawiatury na wyświetlaczu wpisać nazwę programu.
4		Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.
5		Wybrać kategorię produktu: mięso.
6	**Duszenie**	Wybrać rodzaj przyrządzania, np. „Duszenie”.
7		Parametry „stopień opieczenia” i „temperatura rdzenia” można indywidualnie zmieniać.
8		Aby zapisać cykl i otworzyć okno wyboru, wcisnąć przycisk.

Tryb programowania/zapisu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
9		Wybrać np. obraz produktu lub wyjść ze szczegółowego widoku programu przez naciśnięcie przycisku „Zapis”.

W szczegółowym widoku programu można zapisywać informacje dodatkowe do programu – np. obraz wyposażenia dodatkowego, notatki do programu lub przynależność do grupy.

Tryb programowania/zapisu

Programowanie/zapis – tryb manualny

Można wedle życzeń tworzyć program manualny, zawierający do 12 kroków.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk „Programowanie”.
2		Aby stworzyć nowy program, wcisnąć przycisk.
3	**Gnocchi**	Za pomocą klawiatury na wyświetlaczu wpisać nazwę programu.
4		Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.
5		Wybrać manualny tryb pracy, na przykład.: „Gotowanie”.
6		Ustawić pożądane parametry gotowania, jak np. temperatura i czas gotowania.
7		Aby zapisać krok, wcisnąć przycisk „Zapis”. Przycisk wybranego manualnego trybu pracy, np. gotowania, zacznie migać.

Tryb programowania/zapisu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
8		Aby ponownie wybrać tryb i dodać kolejny krok, po zapisaniu wcisnąć migający przycisk trybu pracy.
9		Aby zakończyć proces programowania, po zapisaniu kroku wcisnąć przycisk „Zapis – koniec”.

Można zaprogramować po zakończeniu każdego kroku programu sygnał akustyczny. W tym celu w odpowiednim kroku aktywować przycisk „Brzęczyk”.

Zaprogramowanie kroku rozgrzewania jest możliwe tylko w pierwszym kroku programu.

W programie manualnym nie można kombinować różnych trybów pracy. Możliwe jest jedynie przejście z pieczenia na gotowanie.

Tryb programowania/zapisu

Rozpoczęcie/kontrola programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk „Programowanie”.
2		Wybrać program za pomocą wciśnięcia przycisków ze strzałkami lub obrotu centralnym pokrętłem nastawczym.
3		W celu rozpoczęcia lub wywołania programu, nacisnąć na jego nazwę w oknie wyboru albo na centralne pokrętło nastawcze.
4		Aby sprawdzić poszczególne kroki programu, wcisnąć symbol kroku. Aktywny krok zostanie podświetlony na czerwono.
5		Aby wyjść z programu, wcisnąć przycisk.

Tryb programowania/zapisu

Zmiana programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk „Programowanie”.
2		Wybrać program za pomocą wciśnięcia przycisków ze strzałkami lub obrotu centralnym pokrętłem nastawczym.
3		W celu aktywacji funkcji zmiany wcisnąć przycisk. Widok zmieni się na szczegółowy widok programu.
4	**Pieczeń wołowa duszona**	Chcąc zmienić nazwę, nacisnąć na nazwę programu.
5		Aby zapisać zmienioną nazwę, wcisnąć przycisk.
6		W celu otwarcia programu nacisnąć na piktogram.
7		Aby wybrać zmieniający krok programu, wcisnąć symbol kroków. Aktywny krok zostanie podświetlony na czerwono.

Tryb programowania/zapisu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
8		Dokonać zmiany, np. czasu przyrządzania.
9		Aby zapisać krok zmieniający, wcisnąć przycisk „Zapis”.
10		Aby zakończyć proces programowania, wcisnąć przycisk „Zapis – koniec”.

Aby skasować wyświetlany krok programu, nacisnąć przycisk.

Aby dodać krok programu, nacisnąć przycisk. Nowy krok programu zostanie dodany po kroku wyświetlanym.

Aby zmienić notatki w widoku atrybutów programu, wcisnąć przycisk.

Aby wybrać dodatkowe atrybuty, np. status faworyta, wcisnąć przycisk.

Aby wyjść z trybu zmian, wcisnąć przycisk.

Tryb programowania/zapisu

Zapisywanie z bieżącej pracy

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		W trakcie pracy wcisnąć przycisk „Programowanie”, widoczny w stopce wyświetlacza.
2	**Sznycel po wiedeńsku**	Na klawiaturze na wyświetlaczu wpisać nazwę programu.
3		Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.

Tryb programowania/zapisu

Kasowanie programów

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk „Programowanie”.
2		Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3		Dwukrotne naciśnięcie przycisku kasuje program.

Proces kasowania zostaje przerwany po naciśnięciu przycisku cofania lub jakiegoś innego.

Kasowanie wszystkich programów

Skasowanie wszystkich programów jest możliwe tylko w „MyVSCC” (patrz rozdział „MyVCC – Komunikacja”).

Tryb programowania/zapisu

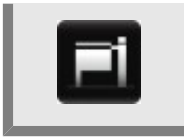
Kopiowanie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk „Programowanie”.
2		Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3		Aby skopiować program, wcisnąć przycisk.
4	**Pieczeń zwijana**	Za pomocą klawiatury na wyświetlaczu wpisać nazwę programu.
5		Wcisnąć przycisk, aby skopiowany cykl zapisać pod nową nazwą.

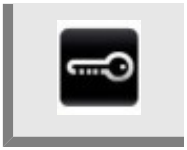
Nie zmieniać nazwy programu – w nazwie zostanie automatycznie dodany kolejny indeks.

Blokada przycisków

Przed czyszczeniem wyświetlacza można aktywować blokadę przycisków.



Naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy przycisku MyVCC aktywuje blokadę przycisków na wyświetlaczu, a wygląd przycisku zmienia się w symbol klucza.

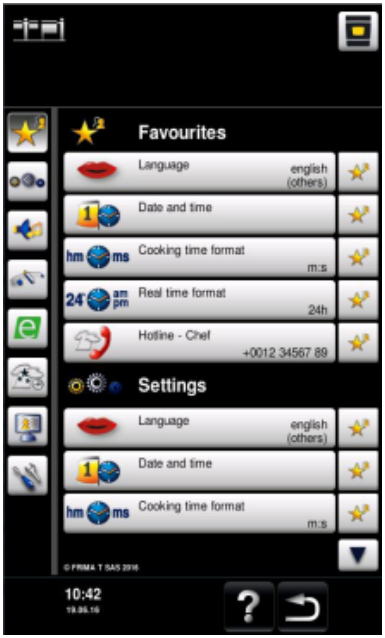


Ponowne naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez 3 sekundy dezaktywuje blokadę przycisków.

Konfiguracja urządzenia za pomocą MyVCC

MyVCC umożliwia wprowadzenie wszystkich podstawowych ustawień urządzenia (np. godzina, data, język, itd.).

Po wybraniu przycisku MyVCC zostanie wyświetlony przegląd ustawień podstawowych urządzenia. Umożliwia on dostosowanie ustawień urządzenia do potrzeb użytkownika.



Wyjaśnienie piktogramów:

Ulubione (przy wyborze aktywnego trybu MyVCC)

Ustawienia

Dźwięk

Administracja systemu

MyEnergy

Ustawienia eksperckie

MyDisplay

Serwis

Ulubione MyVCC

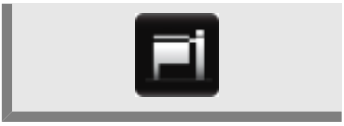
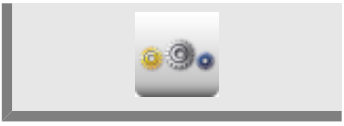
Ten punkt menu umożliwia zarządzanie ulubionymi ustawieniami (np. język, format czasu gotowania, itd.)

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Zostanie automatycznie wyświetlony punkt menu **Ulubione.**
3		Wybrać np. podpunkt menu "Język" za pomocą pokrętła.
4		Nacisnąć gwiazdkę po prawej stronie, obok podpunktu menu "Język".
5		Podpunkt menu "Język" został dodany do ulubionych ustawień i można go wybrać za pomocą punktu menu "Ulubione". Wybór można w każdej chwili anulować poprzez ponowne naciśnięcie gwiazdki.

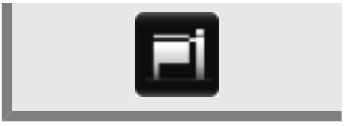
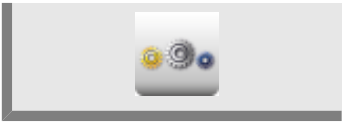
Ustawienia MyVCC

Nacisnąć przycisk **Ustawienia** w celu zmiany np. języka, formatu czasu, daty i godziny, akustyki itd.

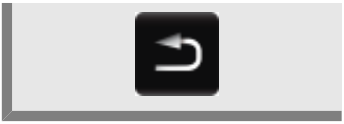
Język

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Ustawienia.**
3		Nacisnąć przycisk **Język.** Ustawienie języka odbywa się poprzez obracanie, a następnie naciśnięcie pokrętła.

Data i godzina

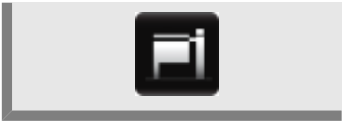
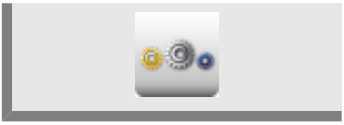
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Ustawienia.**
3		Nacisnąć przycisk **Data i godzina.**

Ustawienia MyVCC

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
4		W celu ustawienia daty i godziny należy wybrać pola formatu godziny i daty (mm, dd, rrrr, HH, MM) i ustawić je za pomocą pokrętła. W celu zatwierdzenia ustawienia należy nacisnąć pokrętło.
5		Naciśnięcie przycisku ze strzałką powoduje powrót do menu głównego.

Ustawienia MyVCC

Format czasu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Ustawienia.**

Format czasu przyrządzania

Nacisnąć przycisk **Format czasu przyrządzania.**
Ustawiony format czasu przyrządzania zostanie wyświetlony w formie h:m lub m:s.
ms = minuty: sekundy

Gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L): Czas jest zawsze wyświetlany w formacie hm (godziny: minuty)
Frytowanie: Czas jest zawsze wyświetlany w formacie ms (minuty: sekundy)
Gotowanie i duszenie mięsa w nocy: Czas jest zawsze wyświetlany w formacie hm (godziny: minuty)

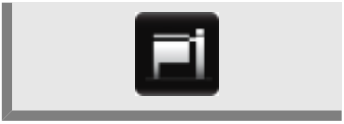
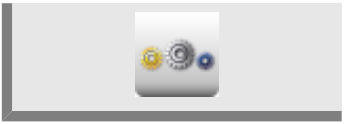
Format czasu rzeczywistego

Nacisnąć przycisk **Format czasu rzeczywistego.**
Ustawiony format czasu rzeczywistego zostanie wyświetlony na przycisku po prawej stronie w formacie 24h lub am/pm.
Kliknięcie przycisku umożliwia zmianę między wspomnianymi wyżej formatami czasu rzeczywistego (format daty zostanie dostosowany automatycznie).

Ustawienia MyVCC

Inne ustawienia podstawowe, np. jasność wyświetlacza, czas utrzymania klimatu itd. znajdują się również w punkcie menu **Ustawienia.**

Należy przeprowadzić następujące czynności:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Ustawienia.**

Jednostka temperatury

Nacisnąć przycisk **Jednostka temperatury,** aby wybrać między stopniami Celsjusza lub Fahrenheita Należy potwierdzić wybór poprzez naciśniecie pokrętła.

Jasność wyświetlacza

Nacisnąć przycisk **Jasność wyświetlacza** i ustawić jasność wyświetlacza na wielu poziomach za pomocą pokrętła.

Dźwięki MyVCC

Użytkownik może zdefiniować sygnały dźwiękowe wydawane przez urządzenie (typ, głośność, trwanie, itd.) według własnych potrzeb.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Dźwięki** .

Można dostosować następujące ustawienia:

Głośność łączna

Nacisnąć przycisk **Głośność łączna** i ustawić głośność łączną (0 % – 100 %) za pomocą pokrętła.

Dźwięk klawiatury

Nacisnąć przycisk **Dźwięk klawiatury** i ustawić dźwięk klawiatury (0 % – 100 %) za pomocą pokrętła.

Głośność dźwięku klawiatury

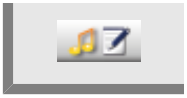
Nacisnąć przycisk **Głośność dźwięku klawiatury** i ustawić głośność dźwięku klawiatury (0% – 100%) za pomocą pokrętła.

Dźwięki MyVCC

Wezwanie do załadunku/czynności

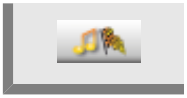
Nacisnąć przycisk **Wezwanie do załadunku/czynności** a następnie ustawić melodię, głośność, długość dźwięku oraz interwał wezwania do załadunku/ czynności.

Koniec kroku programu



Nacisnąć przycisk **Koniec kroku programu** i ustawić melodię, głośność, długość dźwięku i interwał sygnalizacji zakończenia kroku programu.

Koniec czasu gotowania



Nacisnąć przycisk **Koniec czasu gotowania** i ustawić melodię, głośność, długość dźwięku i interwał końca czasu gotowania.

Przerwanie procesu/błąd rozpoznany

Nacisnąć przycisk **Przerwanie procesu/błąd** rozpoznany i ustawić melodię, głośność, długość dźwięku i interwał sygnalizujące przerwanie procesu/błąd rozpoznany.

Ustawienia fabryczne dźwięków

Nacisnąć przycisk **Ustawienia fabryczne dźwięków** i przywrócić wszystkie ustawienia fabryczne dźwięku, melodii, głośności, długości dźwięku i interwału.

Administracja systemu MyVCC

Dane HACCP są zapisywane na 10 dni i w razie potrzeby są dostępne za pośrednictwem złącza USB.

Pobieranie danych HACCP

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1a		Typ 112, 211, 311: Włożyć pamięć USB w złącze pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
4		Nacisnąć przycisk **Pobieranie danych HACCP.**
5		Nacisnąć pierwsze pole daty/godziny i za pomocą pokrętła ustawić żądaną datę początkową zapisu danych. Nacisnąć drugie pole daty/godziny i za pomocą pokrętła ustawić żądaną datę końcową zapisu danych.

Administracja systemu MyVCC

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Naciśnięcie przycisku uruchamia pobieranie danych. Po zakończeniu pobierania pamięć USB zostanie oznaczona zielonym znacznikiem.
7		„Haczyk” potwierdzający sygnalizuje skuteczne zakończenie funkcji. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Zostaną zapisane następujące dane:
- Numer partii
- Godzina
- Nazwa programu przyrządzania potraw
- Temperatura w kadzi
- Temperatura rdzenia
- Pokrywa otwarta/zamknięta
- Zmiana trybów
- Urządzenie do optymalizacji poboru energii aktywne/nieaktywne

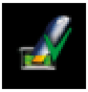
Administracja systemu MyVCC

Pobieranie danych informacyjnych

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
4		Nacisnąć przycisk **Pobieranie danych informacyjnych.**
5		Nacisnąć pierwsze pole daty/godziny i za pomocą pokrętła ustawić żądaną datę początkową zapisu danych. Nacisnąć drugie pole daty/godziny i za pomocą pokrętła ustawić żądaną datę końcową zapisu danych.
6		Naciśnięcie przycisku uruchamia pobieranie danych. Po zakończeniu pobierania pamięć USB zostanie oznaczona zielonym znacznikiem.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja

Symbol pamięci USB świeci się, gdy pamięć USB została rozpoznana. Można teraz wprowadzać, pobierać lub trwale zapisywać dane.



Znacznik "potwierdzający" sygnalizuje pomyślne zakończenie przeprowadzonej czynności. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

 V-19 - 07/2021 - PM/Naha - Polish - © RATIONAL

Administracja systemu MyVCC

Pobieranie danych serwisowych

Z poziomu serwisowego można uzyskać dane serwisowe, np. typ urządzenia lub wersja oprogramowania.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MySVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
4		Nacisnąć przycisk **Pobieranie danych serwisowych.** Dane serwisowe zostaną zapisane w pamięci USB.
5		„Haczyk” potwierdzający sygnalizuje skuteczne zakończenie funkcji. Wyjmować pamięć USB dopiero po zapaleniu się potwierdzenia.

Administracja systemu MyVCC

Pobieranie programu, wczytywanie programu, usuwanie wszystkich programów

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**

Pobieranie programu

Nacisnąć przycisk **Pobieranie programu.** Programy przyrządzania potraw zostaną zapisane w pamięci USB.

Administracja systemu MyVCC

Przy pobieraniu programów przyrządzania potraw na pamięć zewnętrzną USB należy pamiętać, że dla każdego urządzenia potrzebna jest osobna pamięć.

Wczytywanie programu

Nacisnąć przycisk **Wczytywanie programu.** Programy przyrządzania potraw zostaną wczytane do urządzenia z pamięci zewnętrznej USB.

Usuwanie wszystkich programów

Nacisnąć przycisk **Usuń wszystkie programy** dwa razy, aby usunąć z trybu programowania wszystkie samodzielnie utworzone programy, procesy i grupy.

Znacznik "potwierdzający" sygnalizuje pomyślne zakończenie przeprowadzonej czynności. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Administracja systemu MyVCC

Użytkownik może tworzyć profile w menu **MyDisplay** . Funkcja ta umożliwia indywidualne ustawienie wyświetlacza zgodnie z potrzebami użytkownika i zapisanie każdej konfiguracji ustawień w formie profilu.

Pobieranie profilu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
3		Nacisnąć przycisk **Pobieranie profilu,** w celu pobrania profili z urządzenia do pamięci zewnętrznej USB.
5		„Haczyk” potwierdzający sygnalizuje skuteczne zakończenie funkcji. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Administracja systemu MyVCC

Wczytywanie profilu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
3		Nacisnąć przycisk **Wczytywanie profilu,** aby wczytać profile z pamięci zewnętrznej USB do urządzenia.

Znacznik "potwierdzający" sygnalizuje pomyślne zakończenie przeprowadzonej czynności. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Administracja systemu MyVCC

Pobieranie zdjęć, wczytywanie zdjęć, usuwanie zdjęć

Użytkownik może w trybie programowania zarządzać własnymi zdjęciami potraw za pośrednictwem zintegrowanego gniazda USB. Przed użyciem w urządzeniu własnych zdjęć potraw należy je przekonwertować do specjalnego formatu plików. Na stronie internetowej www.club-rational.com dostępne jest wygodne narzędzie do obróbki zdjęć. Rejestracja w ClubRATIONAL oraz używanie funkcji jest bezpłatne. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących ClubRATIONAL zamieszczonych na stronie internetowej producenta (**www.rational-online.com**). Po obróbce należy włożyć pamięć USB z zapisanymi zdjęciami do urządzenia i użyć funkcji Zdjęcia do ich zapisywania i usuwania w następujący sposób.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**

Administracja systemu MyVCC

Pobieranie zdjęć

Nacisnąć przycisk **Pobieranie zdjęć,** a własne zdjęcia potraw z urządzenia zostaną zapisane w pamięci zewnętrznej USB.

Wczytywanie zdjęć

Nacisnąć przycisk **Wczytywanie zdjęć,** a zdjęcia zostaną zapisane w trybie programowania jako zdjęcia potraw.

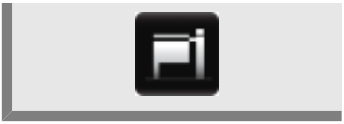
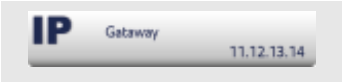
Usuwanie wszystkich własnych zdjęć

Nacisnąć przycisk **Usuń wszystkie własne zdjęcia** i wszystkie własne zdjęcia potraw zostaną usunięte w trybie programowania.

Ustawienia sieciowe MyVCC

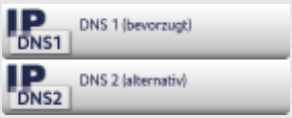
Adres IP

Tutaj prosimy skonfigurować adres IP.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MyVCC.
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia sieciowe.
		Ustawianie i edycja adresu IP.
		Ustawianie i edycja adresu bramy IP.
		Ustawianie i edycja maski podsieci IP.
		Aktywacja lub dezaktywacja DHCP. Aktywacja zalecana dla ConnectedCooking.
		Wyświetlanie adresu MAC urządzenia.

Ustawienia sieciowe MyVCC

Rozszerzone ustawienia ConnectedCooking

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
		Dane serwera. W związku ze statycznymi adresami IP wymagane jest podanie danych serwera DNS. Prosimy zapytać o te dane swojego administratora sieci.
		Ustawianie i edycja danych serwera proxy. Prosimy zapytać o te dane swojego administratora sieci.

Po podjęciu ustawień należy zrestartować urządzenie.

MyVCC ConnectedCooking

ConnectedCooking wymaga połączenia z internetem. Prosimy wybrać ustawienie „DHCP aktywne” lub zapytać swojego administratora sieci, jakie ustawienia należy wykorzystać.

Logowanie urządzenia

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MyVCC.
2		Nacisnąć przycisk ConnectedCooking.
3		Aktywować ConnectedCooking, naciskając przycisk ConnectedCooking.
4		Po kilku sekundach urządzenie wyświetli kody rejestracyjne. Zeskanować kod QR za pomocą smartfona z aplikacją ConnectedCooking lub wprowadzić 9-cyfrowy PIN w portalu internetowym lub aplikacji. Urządzenie zostało pomyślnie zarejestrowane.

MyVCC ConnectedCooking

Ustawienia ConnectedCooking

Dane HACCP są automatycznie zapisywane w ConnectedCooking po zakończeniu procesu gotowania.

Dane serwisowe są zapisywane w ConnectedCooking automatycznie w regularnych odstępach czasowych.

Urządzenie automatycznie informuje o dostępności nowszej wersji oprogramowania i umożliwia natychmiastowe przeprowadzenie aktualizacji.

Systemowy czas urządzenia jest ustawiany automatycznie. -> Należy ustawić poprawną strefę czasową w ConnectedCooking.

Administracja systemu MyVCC

Ustawienia podstawowe podjęte w VarioCookingCenter® można przenieść na inne urządzenia. Pozwala to oszczędzić czas i umożliwia pracę na wszystkich urządzeniach z wykorzystaniem jednakowych urządzeń.

Pobieranie ustawień podstawowych

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1a		Typ 112, 211, 311: Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
4		Nacisnąć przycisk **Pobieranie ustawień podstawowych,** aby pobrać podstawowe ustawienia na pamięć USB.
5		„Haczyk” potwierdzający sygnalizuje skuteczne zakończenie funkcji. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Administracja systemu MyVCC

Wczytywanie ustawień podstawowych

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu.**
4		Nacisnąć przycisk **Wczytywanie ustawień podstawowych,** aby przenieść ustawienia podstawowe z pamięci USB na urządzenie.
5		„Haczyk” potwierdzający sygnalizuje skuteczne zakończenie funkcji. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Administracja systemu MyVCC

Zewnętrzna pamięć USB z wersją oprogramowania, która jest bardziej aktualna niż to zainstalowane w urządzeniu, wzywa do aktualizacji urządzenia.

Aktualizacja oprogramowania

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1a		Typ 112, 211, 311: Włożyć pamięć USB w złącze pod panelem obsługi.
1b		Typ 112T/112L: Włożyć pamięć USB w złącze umieszczone z przodu pod konsoletą obsługi.
2		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
3		W lewej górnej części wyświetlacza pojawi się zewnętrzna pamięć USB ze znajdującym się na niej oprogramowaniem.
4		Nacisnąć przycisk **Administracja systemu** i przewinąć do przycisku **Aktualizacja oprogramowania** .
5		Nacisnąć przycisk **Aktualizacja oprogramowania** , aby rozpocząć aktualizację. Postępować według instrukcji na ekranie i nie odłączać urządzenia od zasilania.
6		Pomyślna aktualizacja oprogramowania zostanie zatwierdzona na ekranie zielonym haczykiem.

Administracja systemu MyVCC

Do aktualizacji oprogramowania można używać jedynie oryginalnych pamięci USB producenta. Należy upewnić się, że w pamięci USB znajduje się jedynie oprogramowanie i nie ma tam innych danych.

(Typ 112/112T/112L)

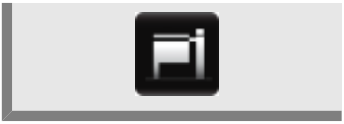
Jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci (opcjonalne złącze Ethernet), na przycisku „MyVCC” automatycznie będzie wyświetlać się wskazówka o dostępnej aktualizacji.
W razie jej wyświetlenia należy postępować zgodnie z procedurą opisaną powyżej.

(Typ 211/311)

Jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci (opcjonalne złącze Ethernet), na przycisku „MyVCC” automatycznie będzie wyświetlać się wskazówka o dostępnej aktualizacji.
W razie jej wyświetlenia należy postępować zgodnie z procedurą opisaną powyżej.

Automatyczne przyciemnianie

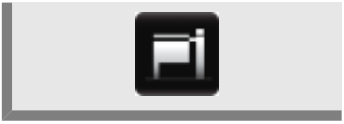
Ustawienie automatycznego przyciemniania powoduje automatyczną redukcję jasności wyświetlacza, kiedy urządzenie nie jest używane.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu **MyEnergy.**
3		Nacisnąć przycisk **Automatyczne przyciemnianie** i ustawić czas do przyciemnienia ekranu w minutach (1 min. - 30 min.).

MyVCC - MyEnergy

Czas wstrzymania ładowania

Za pomocą tej funkcji można podczas przyrządzania potraw w VarioCooking Control® po wezwaniu do załadunku dowolnie skrócić czas wstrzymania wynoszący maksymalnie15 minut. Czas ten w fabrycznych ustawieniach urządzenia wynosi 10 minut. Jeśli załadunek nie nastąpi w określonym czasie, przygotowanie potrawy zostanie automatycznie przerwane.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu **MyEnergy.**
3		Nacisnąć przycisk **Czas wstrzymania ładowania** i ustawić czas wstrzymania (2–15 min.).

Ustawienia eksperckie MyVCC

Wstępny wybór czasu startowego

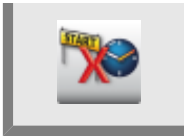
Użytkownik może zdefiniować automatyczne uruchomienie urządzenia.
Uwaga! Należy pamiętać, że przechowywanie żywności przez dłuższy czas w niechłodzonej lub nieogrzewanej komorze pieca jest niehigieniczne!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Ustawienia eksperckie.**
3		Nacisnąć przycisk **Wstępny wybór czasu startowego** i ustawić żądany dzień oraz godzinę.
4		Wybrać manualny tryb pracy, np. „Gotowanie” i dokonać żądanych ustawień.
5		Czas startowy jest aktywny. Wyświetlacz zostanie przyciemniony, wyraźnie wyświetlane będą tylko przyciski czasu startowego i anulowania czasu startowego.

Ustawienia eksperckie MyVCC

- WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE urządzenia nie kasuje czasu startowego. Przy aktywowanym czasie startowym można wybrać tylko pomoc urządzenia „?”.

Dezaktywacja czasu startowego



W celu dezaktywowania czasu startowego należy nacisnąć przycisk anulowania czasu startowego i przytrzymać go przez 2 sekundy.

Ustawienia eksperckie MyVCC

VarioClose (wyłącznie dla typu 112L)

Jeżeli urządzenie zostanie ustawione na wysokości, można aktywować funkcję **VarioClose** .
Umożliwia ona opuszczanie uchwytu pokrywy, a następnie jej ręczne zamknięcie.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk **Ustawienia eksperckie.**
3		Nacisnąć przycisk **Aktywacja VarioClose** , jeżeli pokrywa ma być opuszczana po naciśnięciu przycisku VarioClose.
4		Wcisnąć przycisk **Wstecz** .
5		Naciskać **przyciski funkcyjne.** .
6		Nacisnąć przycisk VarioClose, aby opuścić pokrywę.

MyVCC - MyDisplay

Skonfigurować wyświetlacz oraz uprawnienia dostępu za pomocą funkcji **MyDisplay** i zapisać utworzone konfiguracje w **Profilu** .
Użytkownik może w każdej chwili ponownie wywołać utworzone konfiguracje poprzez wybór danego profilu.
Dodatkowo można ograniczyć dostęp do konfiguracji w taki sposób, aby dla danego użytkownika były dostępne tylko zapisane przez niego procesy przygotowania potraw.

Aktywowanie/zmiana profilu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Naciśnięcie przycisku powoduje przejście do punktu menu **MyDisplay.**
3		Nacisnąć przycisk **Aktywuj profil** w celu zmiany widoku profilu za pomocą pokrętła. Jeśli w profilu zostało zdefiniowane hasło, będzie konieczne jego wprowadzenie.

MyVCC - MyDisplay

Jeżeli utworzono kilka profili, można do nich przejść bezpośrednio z ekranu startowego. W tym celu należy nacisnąć strzałkę w prawym górnym rogu wyświetlacza.
Można również nacisnąć pasek na górnym brzegu wyświetlacza. Gdy pasek miga na czerwono, można przechodzić między profilami za pomocą pokrętła.

Zdefiniowanie hasła umożliwia ochronę profilu przed nieuprawnionym dostępem. Profil chroniony hasłem można dezaktywować wyłącznie po jego wprowadzeniu. Należy chronić hasło przed utratą. W przypadku zapomnienia hasła nie można dezaktywować MyDisplay. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem klienta.

Wczytywanie profilu

Nacisnąć przycisk **Wczytywanie profilu,** aby wczytać profile z pamięci zewnętrznej USB do urządzenia. Przed naciśnięciem przycisku należy włożyć pamięć zewnętrzną USB do gniazda.

Pobieranie profilu

Nacisnąć przycisk **Pobieranie profilu,** aby załadować profile z urządzenia do pamięci zewnętrznej USB. Przed naciśnięciem przycisku należy włożyć pamięć zewnętrzną USB do gniazda.

Edycja profilu

Nacisnąć przycisk **Edytuj profil,** aby edytować profil.
Można wprowadzić następujące ustawienia:

Nacisnąć przycisk **Nazwij profil.** Można teraz zmienić nazwę profilu.

Nacisnąć przycisk **Nadanie hasła** , a następnie wprowadzić hasło, aby chronić nim swój profil.

Nacisnąć przycisk **Hierarchia** , a następnie ustawić za pomocą pokrętła hierarchię profilu od 1 do 5.
Hierarchia określa pozycję profilu względem innych profili zapisanych na urządzeniu.
5 ma hierarchię najwyższą, a 1 najniższą. Oznacza to, że wszystkie profile o hierarchii od 1 do 4 są podporządkowane profilowi o hierarchii 5.
Oznacza to, że pomimo ochrony hasłem nie jest konieczne jego wprowadzanie, w przypadku przejścia z profilu o wyższej hierarchii (np. hierarchii 5) do profilu o niższej hierarchii (np. hierarchii 3).
Jeśli przejście odbywa się z profilu o niższej hierarchii do profilu o wyższej hierarchii, w przypadku profilu z ustawioną ochroną hasłem, należy podać hasło.

Nacisnąć przycisk **Usuń profil.** Teraz można usunąć wybrany profil.

Konfigurację wyświetlacza i uprawnień dostępu można przeprowadzić wyłącznie za pośrednictwem profilu administratora (nazwa „MyDisplayProfile"). Profil ten jest wstępnie zdefiniowany w urządzeniu i nie można go usunąć.
Wszystkie inne profile mogą zostać usunięte.

MyVCC - MyDisplay

Dodatkowo można wprowadzić następujące ustawienia, w celu dostosowania profilu do indywidualnych potrzeb użytkownika.

Widok maski startowej

Ręczne tryby pracy:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy ręczne tryby pracy powinny być wyświetlane na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Mięso:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Mięso powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Ryba:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Ryba powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Dodatki:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Dodatki powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Potrawy jajeczne:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Potrawy jajeczne powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Potrawy mleczne i słodkie:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Potrawy mleczne i słodkie powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Zupy i sosy:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Zupy i sosy powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Tryb pracy Finishing:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Finishing powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

Lista Top 10:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy dziesięć najczęściej używanych zastosowań powinno być dostępnych pod przyciskiem VCC na ekranie startowym danego profilu.

MyVCC - MyDisplay

Tryb programowania:
Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb programowania powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

MyVCC

Wyświetlanie wszystkich elementów oprócz Ulubionych:
Poprzez naciśnięcie przycisku można wprowadzić ustawienie umożliwiające w MyVCC dostęp tylko do Ulubionych.

Edytowanie Ulubionych dla tego profilu:
Poprzez naciśnięcie przycisku można określić, które Ulubione powinny zostać zapisane w danym profilu przy MyVCC.

Przypisanie praw

Widok Obraz/Lista:
Należy wybrać, czy w trybie programowania programy będą wyświetlane jako obrazy, czy w formie listy.

Zmiana widoku Obraz/Lista:
W tym ustawieniu można wybrać, czy w danym profilu można zmienić widok z obrazów na listę w trybie programowania.

Filtr widoku listy:
Ustawienie to pozwala na włączenie/wyłączenie opcji użycia filtra widoku list w trybie programowania danego profilu.

MyVCC - MyDisplay

Tworzenie, edytowanie i usuwanie programów:
Należy wybrać, czy dla danego profilu można w trybie programowania tworzyć nowe programy, zmieniać je, usuwać i wyświetlać.

Współczynnik zoom:
W tej opcji można wybrać ulubiony współczynnik zoom widoku obrazów dla danego profilu.

Filtr:
Opcja ta umożliwia ustawienie filtra dla trybu programowania danego profilu.

Sortowanie:
W opcji tej można wybrać, według jakich kryteriów będzie sortowana lista programów dla danego profilu.

Parametry gotowania:
W tej opcji można wybrać dla danego profilu opcję ustawienia parametrów gotowania (możliwość obsługi), wyłącznie możliwość ich wyświetlania lub całkowite ukrycie parametrów gotowania.

Funkcja dodatkowa

Przycisk info/Pomoc:
Zostaną wyświetlone przyciski info oraz pomoc.

Struktura katalogu grupy programu:
Nacisnąć przycisk w celu wyświetlenia struktury katalogu grupy programu.

Tekst nagłówka:
Zapisz nazwę, która będzie wyświetlana podczas idealnego procesu przyrządzania potraw (np. obiad).

Wybrać, czy przycisk funkcji ma być wyświetlany na poziomie startowym.

MyVCC - MyDisplay

Dodaj nowy profil

Nacisnąć przycisk **Dodaj nowy profil,** aby utworzyć nowy profil.

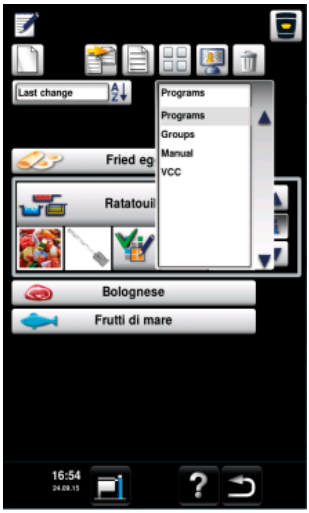
Poza profilem administratora „MyDisplayProfile” można dodatkowo utworzyć 10 kolejnych profili.

MyVCC - MyDisplay - Przykład

W poniższym przykładzie przedstawiono możliwości dostosowania profilu do indywidualnych potrzeb użytkownika za pomocą MyDisplay.

Wywołanie trybu programowania za pomocą ekranu startowego.

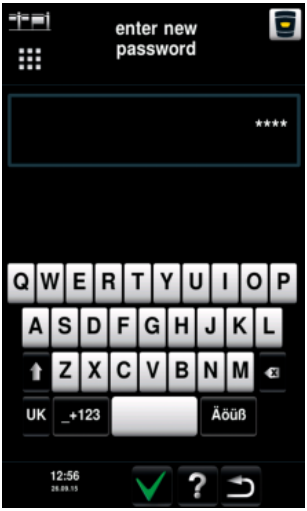
Nacisnąć przycisk aby przejść do trybu programowania.



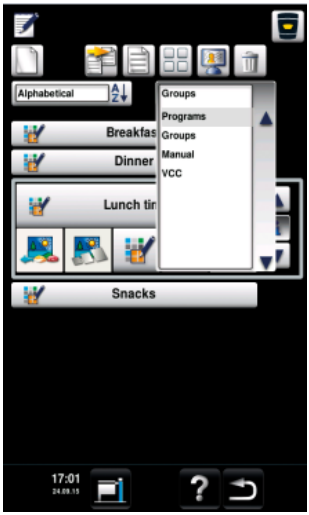
W trybie programowania można wywołać grupy za pomocą filtra.
Grupie można przyporządkować programy. Dzięki temu, poprzez wywołanie grupy można uzyskać dostęp do wszystkich przyporządkowanych do niej programów.

MyVCC - MyDisplay - Przykład

Nacisnąć przycisk aby utworzyć nową grupę.



Wprowadzenie nazwy grupy. Na przykład "Lunch time".
Zatwierdzenie zielonym znacznikiem.

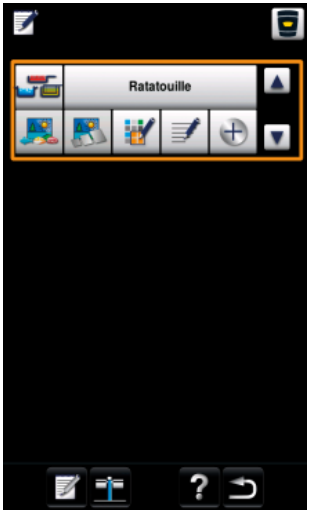


Przejść ponownie z grup do programów za pomocą filtra.

MyVCC - MyDisplay - Przykład

Przejść za pomocą głównego pokrętła do programu, który ma być edytowany.

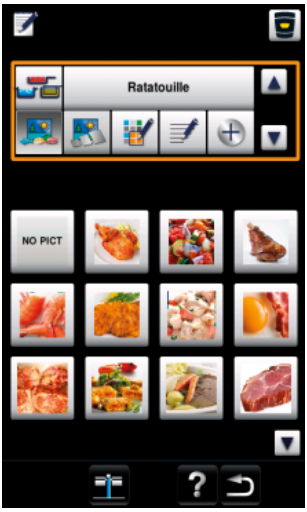
Nacisnąć przycisk aby przejść do edycji programu.



Teraz można indywidualnie dostosować program do potrzeb użytkownika.

MyVCC - MyDisplay - Przykład

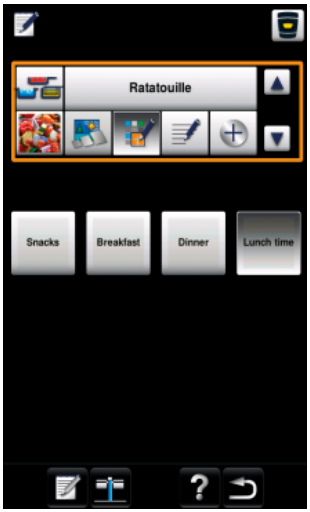
Nacisnąć przycisk aby dodać obraz do programu.



Dodanie żądanego obrazu.

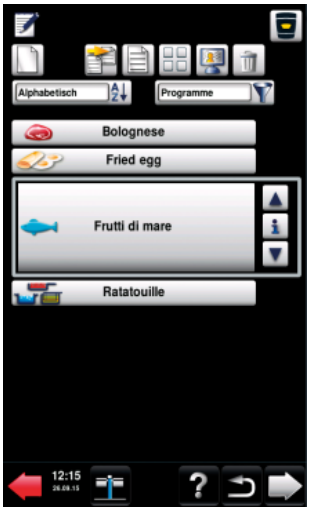
Nacisnąć przycisk aby przyporządkować program do grupy.

MyVCC - MyDisplay - Przykład



Wybór grupy. Na przykład grupa "Lunch time".

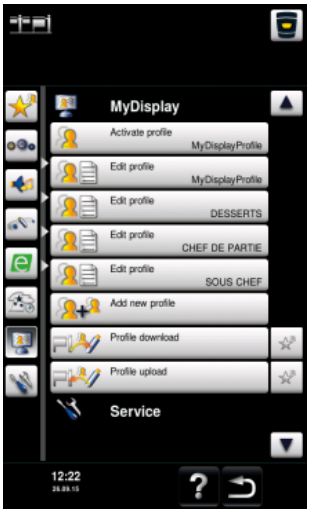
Nacisnąć dwa razy przycisk **Zapisz.**
Należy powtórzyć opisane kroki dla innych programów.



Po utworzeniu wszystkich programów można przejść w kolejnym kroku do edycji profilu.

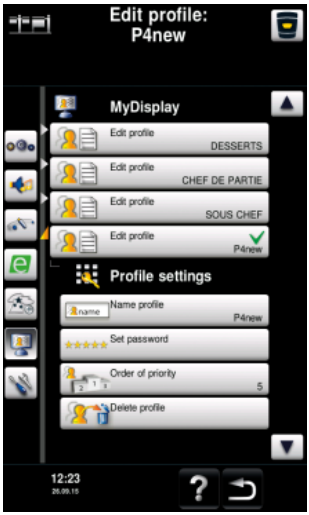
Nacisnąć przycisk aby przejść do edycji profilu.

MyVCC - MyDisplay - Przykład



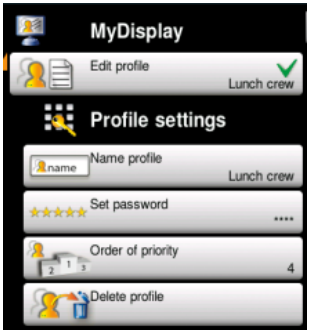
W opcji tej dostępny jest przegląd profili użytkownika.

Nacisnąć przycisk, aby dodać nowy profil.

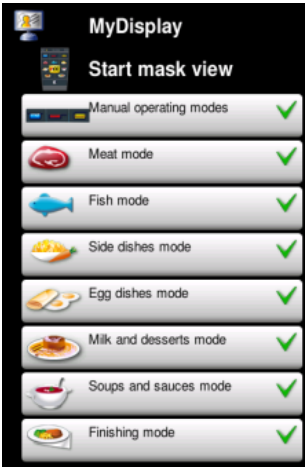


Teraz można edytować nowo utworzony profil.

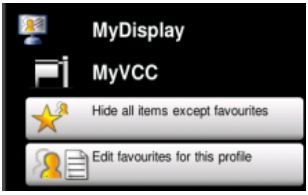
MyVCC - MyDisplay - Przykład



Zmienić nazwę profilu (np. na "Lunch crew"), zdefiniować hasło oraz ustawić hierarchię. Hierarchia określa pozycję profilu względem innych profili zapisanych na urządzeniu.
Oznacza to, że pomimo ochrony hasłem nie jest konieczne jego wprowadzanie, w przypadku przejścia z profilu o wyższej hierarchii do profilu o niższej hierarchii.
Jeśli przejście odbywa się z profilu o niższej hierarchii do profilu o wyższej hierarchii, w przypadku profilu z ustawioną ochroną hasłem, należy podać hasło.

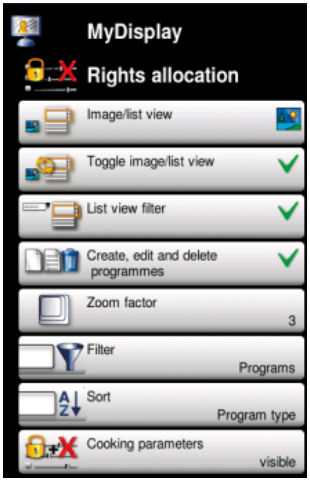


Dostosowanie ekranu startowego do własnych potrzeb. Na przykład, poprzez odznaczenie wszystkich punktów menu oprócz trybu programowania.
Zielony znacznik informuje o wyborze danego punktu menu.

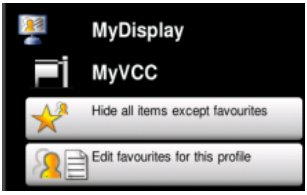


Wybrać opcje, których ustawienia będą dostępne w profilu za pośrednictwem MyVCC. Na przykład, tylko możliwość wyboru Ulubionych.

MyVCC - MyDisplay - Przykład



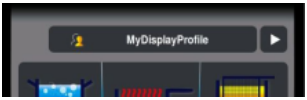
Poniżej przedstawiono widok profilu w trybie programowania.
Przykładowe ustawienia
- Wyświetlanie obrazów
- Zmiana między Obrazy / Listy wył.
- Filtr wył.
- Edycja programów wył.
- Współczynnik zoom automatyczny
- Ustawienie domyślne filtra na grupy
- Sortowanie automatyczne
- Parametry przygotowania potrawy, widoczne, bez możliwości zmiany
- Dialog Cockpit widoczny
- Grupa "Lunch crew" widoczna



Następnie wybrać dodatkowo ustawienia eksperckie. Na przykład tylko dostępność przycisków info oraz pomoc, dzięki którym można uzyskać dostęp do podręcznika w wersji online.

MyVCC - MyDisplay - Przykład

Nacisnąć przycisk, aby przejść do ekranu startowego.



Na górnej listwie można zmieniać profil użytkownika.

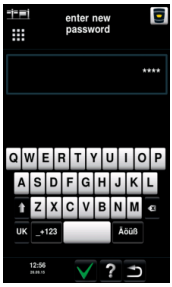
Przejść do nowo utworzonego profilu "Lunch crew".

MyVCC - MyDisplay - Przykład

Powinien być widoczny tylko ten widok. Zostało to opisane w krokach przedstawionych powyżej. Użytkownik może wybierać spośród wyświetlanych zastosowań.

W celu ponownej zmiany profilu należy nacisnąć przycisk.

Użytkownik może ponownie przejść do profilu "MyDisplayProfile".



Wprowadzić hasło w celu powrotu do ekranu startowego.

MyVCC - Serwis

Na poziomie serwisowym można uzyskać następujące dane, np. typ urządzenia, wersja oprogramowania lub numery telefonu infolinii.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk **MyVCC** .
2		Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu **Serwis.**

Informacje o typie urządzenia/oprogramowaniu

Nacisnąć przycisk **Informacje o typie urządzenia/oprogramowaniu** w celu uzyskania informacji o typie urządzenia i o wersji oprogramowania.

Chefline

Wcisnąć przycisk **Hotline** . Wyświetlone zostaną numery telefonu technicznej obsługi klienta i kulinarna Gorąca Linia.

Infolinia - Serwis

Nacisnąć przycisk **Infolinia - Serwis** w celu wyświetlenia infolinii serwisowej.

MyVCC - Serwis

Status urządzenia

Wcisnąć przycisk „Status urządzenia” i za pomocą centralnego pokrętła nastawczego ustawić status urządzenia.

OFF	Normalna praca urządzenia Kolor statusu: biały
ON	Praca urządzenia, w której widoczne są wyłącznie wskaźniki (procesy nie następują, nie można poruszać elementami urządzenia) Kolor statusu: pomarańczowy
DUMMY	Symulacja trybu zwykłego (procesy działają bez grzania urządzenia, nie można poruszać elementami urządzenia). Kolor statusu: niebieski
REDUCED	Symulacja trybu zwykłego (procesy działają bez grzania urządzenia, można poruszać elementami urządzenia). Kolor statusu: czerwony

Aby zmiana stała się skuteczna, po jej dokonaniu należy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeśli urządzenie nie pracuje w trybie normalnym, wyświetlony zostanie niebieski, czerwony albo pomarańczowy przycisk MyVCC.

Czyszczenie

Regularne czyszczenie zapewnia utrzymanie wartości, ochronę przed korozją, płynną eksploatację VarioCookingCenter® i higieniczne przyrządzanie potraw.

Ostrzeżenie!
Używać przepisowego ubioru ochronnego, rękawic, okularów ochronnych i maski.
Dno kadzi może być gorące. Woda do mycia może się szybko ogrzewać – niebezpieczeństwo oparzenia wrzątkiem!

Czyszczenie bieżące

Następujące prace czyszczące należy wykonywać po każdym użyciu urządzenia.

Kadź

Po każdym użyciu urządzenia przemyć kadź – zwłaszcza w rogach i na kantach – ciepłą wodą i gąbką. Usunąć z urządzenia i wyposażenia odłożone na nich warstwy kamienia, tłuszczu, skrobi i białka. Z braku dostępu powietrza pod tymi warstwami może się tworzyć korozja. W razie potrzeby stosować rozpuszczający tłuszcz środek myjący albo rozcieńczony ocet (**nie używać kwasu solnego!**). Nie czyścić kadzi mechanicznie ostrymi lub spiczastymi narzędziami.

- Szorujących środków czyszczących używać jedynie wewnątrz kadzi! Inne powierzchnie są wrażliwe na zadrapania!
- Do czyszczenia nie używać druciaków – niebezpieczeństwo korozji!
- Nie używać do mycia myjek wysokociśnieniowych.
- Do czyszczenia urządzenia i jego wyposażenia dodatkowego nie używać kwasu solnego, substancji zawierających siarkę lub innych substancji zużywających tlen, ponieważ uszkadzają one pasywną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie oraz wyposażenie dodatkowe mogą się przebarwić.
- Aby usunąć zakamienienie i przebarwienia („kolory tęczy” po gotowaniu), w razie potrzeby wygotować kadź z rozcieńczonym octem spożywczym. Spuścić potem wodę z octem i dokładnie spłukać czystą wodą.
- Unikać zbierania się na stali szlachetnej soli kuchennej. Przy dodawaniu soli szybko ją rozpuścić za pomocą mieszania, usunąć resztki, dokładnie wypłukując świeżą wodą.

Czyszczenie

Zawór kadzi

Oczyścić zawór kadzi poprzez odkręcenie korka spustowego i dokładne oczyszczenie otworu. Oczyścić również korek spustowy – w szczególności uszczelkę. Po oczyszczeniu ponownie wkręcić korek spustowy.

> Okrągła uszczelka zaworu kadzi jest umieszczona w korku spustowym.

Nie uszkodzić gwintowanego pręta zaworu i uszczelki (nie używać narzędzi o ostrych kantach)!
Po oczyszczeniu wkręcić pokrywę zaworu z powrotem.
Uwaga! Przy przepisowym czyszczeniu uszczelkę należy wymienić po maks. 1000 godzinach pracy. Ciągły kontakt uszczelki z olejem i tłuszczem może znacznie skrócić jej żywotność.
W razie uszkodzenia uszczelki należy ją natychmiast wymienić (Nr kat. 20.00.992).

Czujnik temperatury rdzenia

Po każdym użyciu oczyścić czujnik temperatury rdzenia miękką gąbką (nie używać wełny stalowej). W razie potrzeby stosować rozpuszczający tłuszcz środek myjący (nie używać kwasów).

Uszczelka pokrywy

Regularnie czyścić uszczelkę pokrywy. Szczególną uwagę zwracać na dolną strefę uszczelniającą (zagłębienie między wargami uszczelniającymi), gdzie może się zbierać woda. Sprawdzać czystość uszczelki pokrywy zwłaszcza przed gotowaniem ciśnieniowym (opcja, nie 112T). Uszczelkę pokrywy można wyjąć bez narzędzi, a następnie wyczyścić rowek.

Rynna odpływowa Typ 112

Czyścić rynnę odpływową z tyłu kadzi za pomocą spryskiwacza ręcznego.

Czyszczenie

Czyszczenie podstawowe

Poniższe prace czyszczące należy przeprowadzać po użytkowaniu wedle potrzeb, ale nie rzadziej niż raz na tydzień.

Obudowa urządzenia

Zmywać zewnętrzne powierzchnie VarioCookingCenter® jedynie przy opuszczonej kadzi. Uważać, aby polewać urządzenie wodą jedynie od góry.
W razie potrzeby stosować środek czyszczący rozpuszczający tłuszcz (nie używać kwasów). Nie używać myjki wysokociśnieniowej.

VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L)

Czyścić pole VitroCeran powszechnymi w handlu środkami do czyszczenia pól Ceran.

Panel obsługi

Czyścić panel obsługi miękką ściereczką. Nie stosować materiałów drapiących ani szorstkich. Nie stosować szorujących ani agresywnych środków czyszczących.

Obwód ciśnieniowy Typ 112

Zdjąć zatyczkę z otworu obwodu ciśnieniowego i umyć go za pomocą spryskiwacza ręcznego.

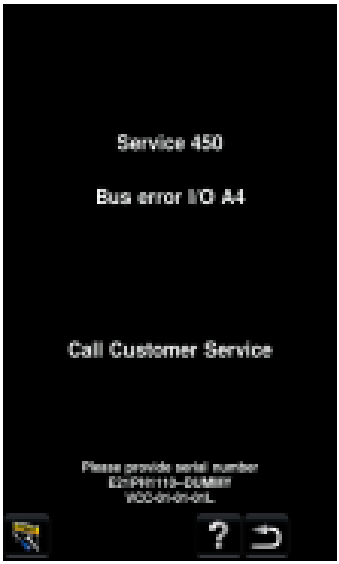
System gotowania ciśnieniowego (opcja, nie 112T, 112L)

Raz w tygodniu należy przeprowadzić czyszczenie systemu ciśnieniowego: do umytej kadzi wlewa się minimalną ilość wody (112: 2 litry; 211: 20 litrów; 311: 30 litrów) i wykonuje 5-minutowy tryb pracy pod ciśnieniem.

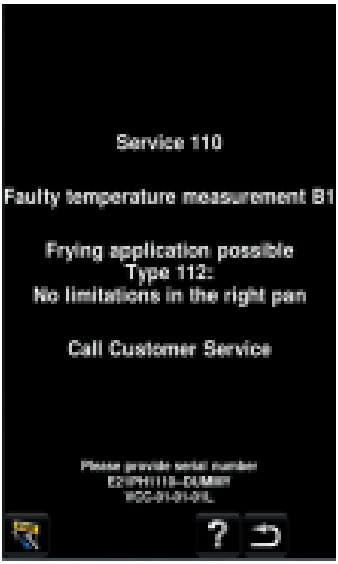
Wyposażenie dodatkowe

Usunąć z urządzenia i wyposażenia odłożone na nich warstwy kamienia, tłuszczu, skrobi i białka. Z braku dostępu powietrza pod tymi warstwami może się tworzyć korozja.

Komunikaty serwisowe



Gdyby nastąpiły zakłócenia pracy urządzenia, będą one wyświetlane na wyświetlaczu. Prosimy zwrócić uwagę na numer telefonu, pozwalający na nawiązanie szybkiego kontaktu z działem obsługi klienta.



Usterki, pozwalające używać urządzenie dalej do celów kulinarnych, można zablokować za pomocą naciśnięcia przycisku wstecz.

Komunikat serwisowy	**Błąd**	**Skutki i działania**
Serwis 100	Błąd czujnika temperatury rdzenia	Możliwa praca bez czujnika temperatury rdzenia Niemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Typ 112/112T/112L: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 101	Błąd czujnika temperatury rdzenia (PR)	Możliwa praca bez czujnika temperatury rdzenia Niemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis

Komunikaty serwisowe

Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 110	Błąd systemu pomiaru temperatury B1	Możliwe pieczenie i smażenie Typ 112/112T/112L: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 111	Błąd systemu pomiaru temperatury B2	Możliwe pieczenie i smażenie Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 121, ... 128	Błąd systemu pomiaru temperatury B4, ... B11	Zawiadomić serwis
Serwis 200	Czujnik przepływu	Skontrolować dopływ wody. Możliwe gotowanie bez automatycznego doprowadzania wody
Serwis 201	Czujnik przepływu ciepłej wody	Skontrolować dopływ ciepłej wody Możliwe gotowanie bez automatycznego doprowadzania wody.
Serwis 220 + 222	Błąd systemu ryglowania	Typ 112: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 221 + 223	Błąd systemu ryglowania (PR)	Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis

Komunikaty serwisowe

Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 230	Błąd sterowania zaworu kadzi	Defekt automatycznego zaworu kadzi Typ 112: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 231	Błąd sterowania zaworu kadzi (PR)	Defekt automatycznego zaworu kadzi Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 240 + 242	Błąd systemu AutoLift	Otworzyć lewą pokrywę i ponownie wybrać AutoLift. Nie zamykać ręcznie pokrywy w trybie AutoLift.
Serwis 241 + 243	Błąd systemu AutoLift (PR)	Otworzyć prawą pokrywę i ponownie wybrać AutoLift. Nie zamykać ręcznie pokrywy w trybie AutoLift.

Komunikaty serwisowe

Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 252	Błąd systemu napędu pokrywy	Zawiadomić serwis
Serwis 260	Błąd systemu pomiaru ciśnienia	Niemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Typ 112: Brak ograniczeń w prawej kadzi. Zawiadomić serwis
Serwis 261	Błąd systemu pomiaru ciśnienia (PR)	Niemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 262	Błąd system ciśnienia	Błąd gotowanie ciśnieniowe Prosimy skontrolować: - związane produkty? - zbyt mało wody? - przepełnienie? - zanieczyszczenie dyszy parowej? W przeciwnym razie: Zawiadomić serwis
Serwis 263	Błąd systemu ciśnienia (PR)	Błąd gotowanie ciśnieniowe Prosimy skontrolować: - związane produkty? - zbyt mało wody? - przepełnienie? - zanieczyszczenie dyszy parowej? W przeciwnym razie: Zawiadomić serwis
Serwis 450	Usterka magistrali I/O A4	Zawiadomić serwis
Serwis 460	Niezdefiniowany typ urządzenia	Zawiadomić serwis
Serwis 480.1 - 480.5	Błąd systemu	Brak ograniczeń Zawiadomić serwis

Przed wezwaniem serwisu

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Brak wody: „Symbol kranu”	Kran zamknięty	Otworzyć kran
	Filtr na dopływie wody zabrudzony	Kontrola i oczyszczenie filtra, w tym celu: - zamknąć kran dopływu wody i odkręcić dopływ wody na urządzeniu. - Zdemontować i oczyścić filtr na dopływie wody. - Założyć ponownie filtr. Podłączyć dopływ wody i sprawdzić szczelność.
Woda wypływa dołem z urządzenia	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy (patrz instrukcja instalacji).
	Odpływ zatkany (może dojść do zatkania, jeżeli często przyrządza się produkty o dużej zawartości tłuszczu lub jeżeli zainstalowano rurę odpływową z za małym spadkiem).	Zdjąć odpływ (rurę HT) na spodzie urządzenia i oczyścić. Zainstalować rurę odpływową zgodnie z instrukcją instalacji.

Przed wezwaniem serwisu

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie reaguje po włączeniu	Zewnętrzny wyłącznik główny wyłączony	Włączyć wyłącznik główny.
	Zadziałał bezpiecznik na rozdzielni budynku	Sprawdzić bezpieczniki na rozdzielni budynku.
	Po wyłączeniu urządzenia przez dłuższy czas panowała temperatura otoczenia poniżej 5°C (41°F)	Ogrzać urządzenie do temperatury powyżej 5°C. Z urządzenia wolno korzystać jedynie w temperaturze pomieszczenia powyżej 5°C.

Drobne naprawy we własnym zakresie

Poniższe prace inspekcyjne mogą przeprowadzać doświadczeni w obsłudze technicznej pracownicy. Używać wyłącznie oryginalnych części zapasowych producenta urządzenia.

Wymiana uszczelki pokrywy

Uszczelka pokrywy jest wciśnięta w prowadnicę na brzegu pokrywy.

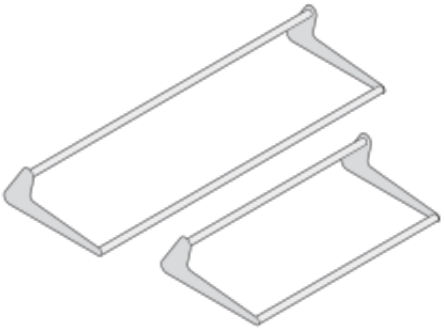
- Wyjąć starą uszczelkę z rowka. (Nie potrzeba do tego narzędzi.)
- Wyczyścić rowek.
- Zwilżyć wypustkę uszczelki wodą z mydłem.
- Wcisnąć nową uszczelkę w rowek, zaczynając od rogów pokrywy. Wypustka uszczelki musi znaleźć się całkowicie w rowku.

Wymiana uszczelki zaworu kadzi

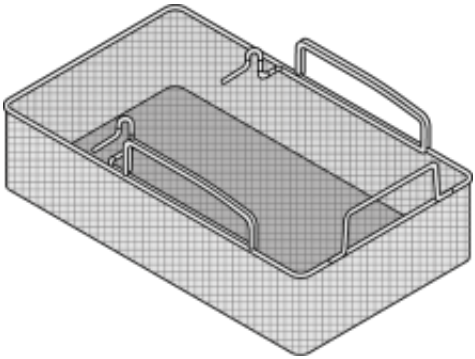
Okrągła uszczelka zaworu kadzi jest umieszczona przy pokrywie zaworu.

- Otworzyć zawór kadzi i odkręcić pokrywę zaworu.
- Wyczyścić rowek.
- Wyciągnąć starą uszczelkę z pokrywy zaworu.
- Włożyć nową uszczelkę.
- Wkręcić pokrywę zaworu.

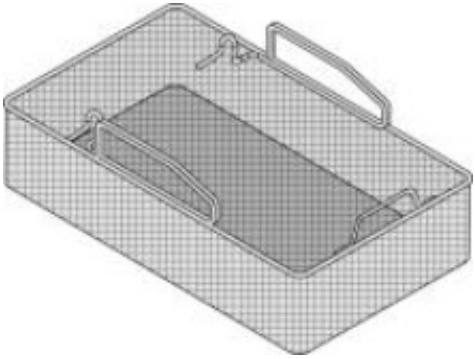
Wyposażenie urządzenia



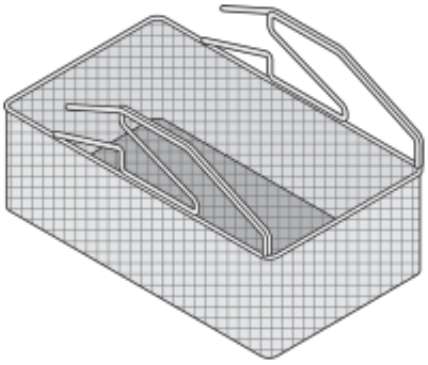
Ramię do automatyki podnosząco-opuszczającej
Do gotowania i frytowania w koszach z systemem AutoLift
Typ 112/112T: Nr kat. 24.00.973
Typ 112L: Nr kat. 60.73.795
Typ 211: Nr kat. 24.01.008
Typ 311: Nr kat. 24.00.948



Kosz do frytowania 112/112T
Do frytowania w koszach z AutoLift
Typ 112/112T: Nr kat. 24.00.972

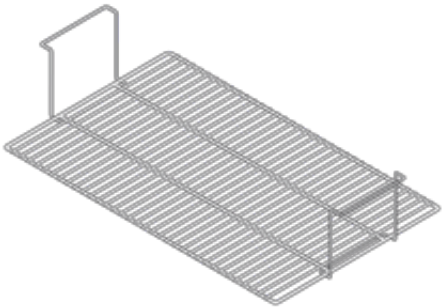


Kosz do frytowania 112L
Do frytowania w koszach z AutoLift
Typ 112L: Nr kat. 60.73.684

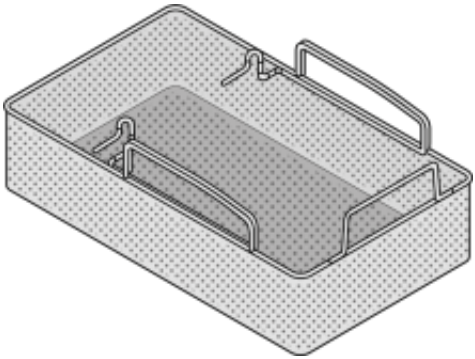


Kosz do frytowania 211/311
Do frytowania w koszach z AutoLift
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.716

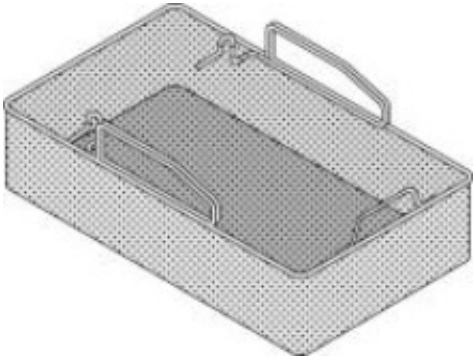
Wyposażenie urządzenia



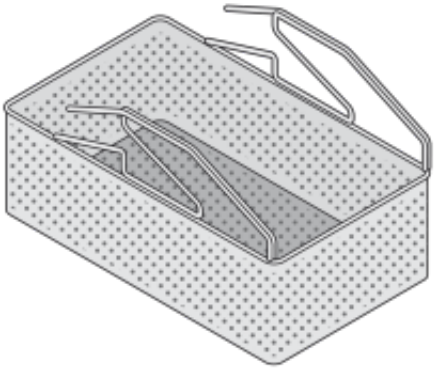
Wkładka do kosza 211/311
Służy jako dodatkowy poziom do gotowania i frytowania w koszach z systemem AutoLift.
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.733



Kosz do gotowania 112/112T
Do gotowania w koszach z AutoLift
Typ 112/112T: Nr kat. 60.70.752

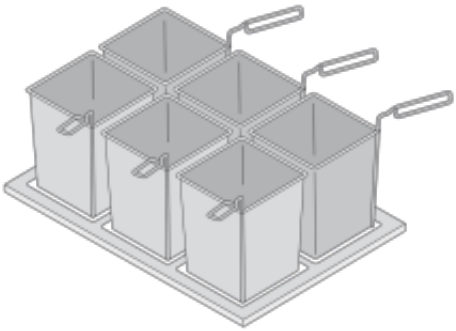


Kosz do gotowania 112L
Do gotowania w koszach z AutoLift
Typ 112L: Nr kat. 60.73.680

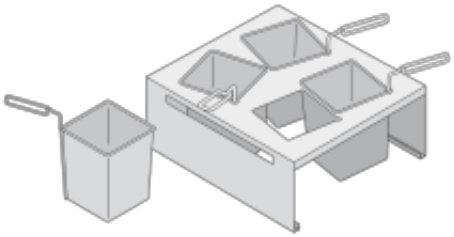


Kosz do gotowania 211/311
Do gotowania w koszach z AutoLift
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.725

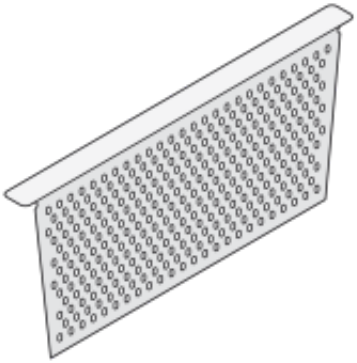
Wyposażenie urządzenia



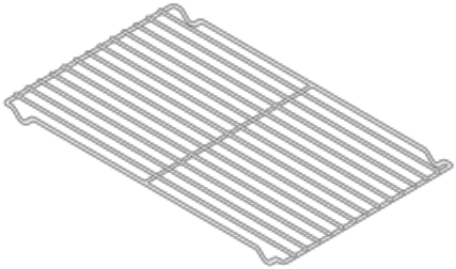
Pojemnik porcjowy z uchwytem
6 pojemników porcjowych perforowanych, z ramką, typ 112/112T: Nr kat. 60.71.919
6 pojemników porcjowych perforowanych, z ramką, typ 112L: Nr kat. 60.73.707
Pojemniki porcjowe z uchwytem, perforowane (2 szt.): Nr kat. 60.72.067
Pojemniki porcjowe z uchwytem i pokrywą, nieperforowane
(2 szt.): Nr kat. 60.72.066



Bemar do VitroCeran (opcjonalny, nie 112T, 112L)
Nadstawka z 4 pojemnikami porcjowymi z uchwytami i pokrywami i jednym pojemnikiem GN 2/3:
Nr kat. 60.71.918

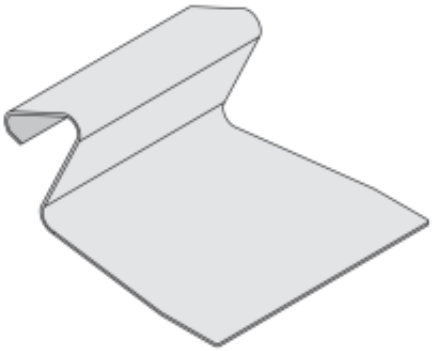


Sito
Służy jako wyłapywacz luźno gotowanych produktów przy spuszczaniu wody.
Typ 112/112T: Nr kat. 60.71.327
Typ 112L: Nr kat. 60.73.706
Typ 211: Nr kat. 60.71.761
Typ 311: Nr kat. 60.72.034

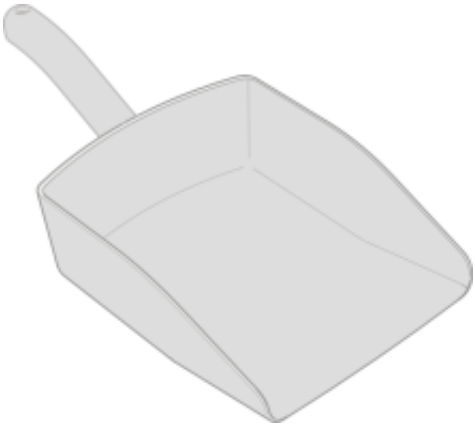


Podstawka do kadzi
Zapobiega kontaktowi dużych pieczeni z dnem kadzi.
Typ 112/112T: Nr kat. 60.70.787
Typ 112L: Nr kat. 60.73.702
Typ 211: po 2x nr kat. 60.71.968
Typ 311: po 3x nr kat. 60.71.968

Wyposażenie urządzenia

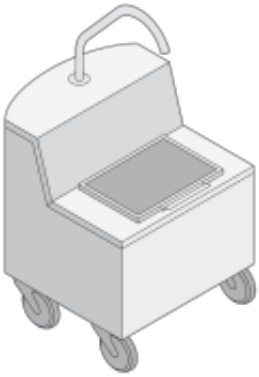


Szpatułka
Nr kat. 60.71.643



Łopatka / **Łopatka perforowana**
Do prostego opróżniania kadzi z większych ilości żywności.
Łopatka: Nr kat. 60.73.348
Łopatka perforowana: Nr kat. 60.73.586

Wyposażenie urządzenia



Wózek na olej
Do napełniania kadzi, przechowywania i filtracji oleju. Z funkcją wstępnego podgrzewania do roztapiania tłuszczów lub schłodzonego oleju. Możliwość wspomagania przepływu gorącego oleju.
Nr kat. 60.71.307

VarioMobil®
Do łatwego i bezpiecznego rozładunku produktów i transportu pojemników GN (pojemniki GN nie w zakresie dostawy).
Typ 112/112T/112L: Nr kat. 60.70.771
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.107

Wózek na kosze 211/311
Do przechowywania, transportu i skapywania koszy do gotowania.
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.108

RATIONAL Wittenheim S.A.S.
4 rue de la Charente
F-68271 Wittenheim
France
www.rational-online.com

Product: **Commercial Multifunctional Cooking appliance**
Types: **VarioCooking Center MULTIFICIENCY**
VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

BG	Фирма RATIONAL потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ	Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D	Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK	RATIONAL erklaerer 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 Europai Unio kövelkező irányelveinek:
HR	RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
I	RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT	RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV	Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL	RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P	A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL	Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO	Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU	Фирма RATIONAL 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 izlavlja, 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 aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. Corr. 1:2014
- EN 60335-2-36:2002 (incl. Corr:2007) + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012 used in conjonction with EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011;
- EN 60335-2-37: 2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition): 2002 + A1:2004 + A2:2008;
- EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008;
- IEC 60335-2-47: 2002 (Fourth Edition) + A1:2008;
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2012;
- PAH Requirements ZEK 01.4-08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905

Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008;
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008;
- EN 55016-2-3:2006;
- EN 61000-3-11:2000; EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010;
- EN 61000-4-5:2006;EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited of the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS) Registration Number: D-PL-12085-01-01

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 SVGW

REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004 Materials and articles intended to come into contact with food

RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU

In case of any not with us attuned modifications, this EU conformity declaration loses its validity.

Wittenheim, January 2nd 2019 ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

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

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 Irtibat burosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

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

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

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 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

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 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 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 AG 2019

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 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 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

80.05.xxx_RATIONAL V-19 PM/Naha 07/21