

Oryginalna instrukcja obsługi SelfCookingCenter[®] 5 Senses



RATIONAL ServicePlus

Pakiet All Inclusive, który zasługuje na swoją nazwę.

Pragniemy, aby od samego początku jak najlepiej korzystali Państwo ze swojej inwestycji. Przez cały czas użytkowania produktu oraz bez dodatkowych kosztów.

GRATIS! - Instruktaż na miejscu

Pokażemy Państwa kucharzom, w Państwa kuchni, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

GRATIS! - Academy RATIONAL



Tylko u nas szkolenia zawsze są wliczone w cenę. Zapraszamy do zaczerpnięcia nowych, kreatywnych pomysłów oraz ciągłego ulepszania procesów w kuchni. Pokażemy jak jeszcze lepiej wykorzystać Państwa urządzenie. Niezależnie od tego, jak często, czy tylko dla Państwa, czy dla całego zespołu kucharzy. Wymieniaj się doświadczeniami z kolegami po fachu i innymi kucharzami - całodzienne seminaria w Academy RATIONAL dają najszersze możliwości.

Pod adresem **www.rational-online.com** dostępne są informacje o kolejnych seminariach odbywających się w Państwa okolicy.



GRATIS! - ClubRATIONAL



Platforma internetowa dla profesjonalnych kucharzy. Przepisy, porady ekspertów czy filmy o korzystaniu z naszych urządzeń, a także nowe oprogramowanie umożliwiające znaczne podniesienie wydajności– tutaj znajdą Państwo interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w Państwa kuchni.

Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com





GRATIS! - ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas o każdej porze, a my chętnie udzielimy porad telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie i przez 365 dni w roku. ChefLine[®] działa pod numerem telefonu **0049 81 91/327 561.**

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Nasze urządzenia są niezawodne i trwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniami natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc od PARTNERÓW SERWISOWYCH RATIONAL. Gwarancja dostawy części zamiennych oraz weekendowy serwis awaryjny w całym kraju - **Tel.:** +48 (22) 8649326 lub /www.rational-online.com/pl/service/

2 lata gwarancji



Udzielamy 2-letniej gwarancji od daty pierwszej instalacji. Warunkiem jest prawidłowe i kompletne wypełnienie zgłoszenia gwarancyjnego. Można to zrobić wygodnie online na stronie www.rational-online.com/warranty lub za pośrednictwem załączonej karty pocztowej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i materiałów uszczelniających oraz szkód, wynikłych wskutek niefachowej instalacji, użytkowania, konserwacji, napraw i odkamieniania.

Wystarczy zarejestrować się na stronie www.rational-online.com/warranty



Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu nowego SelfCookingCenter® 5 Senses.

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. W nowym urządzeniu SelfCookingCenter[®] 5 Senses dzięki natychmiast zrozumiałej koncepcji obsługi – praktycznie bez konieczności uczenia się i skomplikowanych szkoleń z zakresu użytkowania będziesz mógł "od ręki" osiągać znakomite efekty kulinarne. Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji od daty pierwszej instalacji. Warunkiem jest prawidłowe i kompletne wypełnienie zgłoszenia gwarancyjnego. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i materiałów uszczelniających oraz szkód, wynikłych wskutek niefachowej instalacji, użytkowania, konserwacji, napraw i odkamieniania. Życzymy dużo satysfakcji z nowego SelfCookingCenter[®] 5 Senses.

Państwa RATIONAL AG

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

ontowano dnia:
n

Info Spis treści

Objaśnie	enia piktogramów	11
Pierwsz	e uruchomienie	12
Wskazó	wki bezpieczeństwa	14
	Odpowiedzialność	18
Pielęgna	icja, inspekcja, konserwacja i naprawa	19
Element	y funkcyjne	22
Uwagi d	otyczące użytkowania urządzenia	23
	Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	26
	Praca ze spryskiwaczem ręcznym	28
Obsługa	ogólna	29
	Wskazówki ogólne	30
	Funkcja pomocy	31
	Wyjaśnienie piktogramów	31
	Przegląd trybów pracy	32
	Wyświetlacz po włączeniu	32
Przegląc	l trybów pracy	33
	Zróżnicowane tryby pracy	33
iCooking	gControl	35
	Wyświetlacz iCC Cockpit	35
	Objaśnienia piktogramów	36
	Informacje i żądania w trakcie procesu przygotowania potrawy	37
	Opcje po zakończeniu przygotowywania potrawy	37
	iCC - Cockpit	38
	iCC Monitor	39
	iCC Messenger	40
	Przykład: Kurczak	41
Lista To	p 10	44

Tryb k	onwekcyjno-parowy	45
	Wyjaśnienie piktogramów	45
	Para	47
	Gorące powietrze	48
	Kombinacja pary i gorącego powietrza	50
	ClimaPlus Control ®	52
	Ustawienia za pomocą funkcji czasu lub pracy ciągłej	53
	Rozgrzewanie manualne	53
	Nawilżanie ręczne	55
	Prędkość opływu powietrza	56
	Przyrządzenie potraw Delta-T	57
	Cool Down	59
Tryb p	rogramowania	61
	Objaśnienia piktogramów	61
	Widok obrazów	63
	Funkcja sortowania i filtrowania	64
	Zapisywanie z bieżącej pracy	65
	Programowanie – tryb iCookingControl	66
	Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy	68
	Programowanie – tryb iLC	70
	Rozpoczęcie programu	72
	Sprawdzanie kroków programu	72
	Tryb programowania	74
	Tworzenie grupy	74
	Tryb programowania	75
	Przypisanie grupy	75
	Zmiana programu	76

	Kopiowanie programu	78
	Kasowanie programu	79
	Kasowanie wszystkich programów	79
iLevelO	Control	80
	Objaśnienia piktogramów	80
	Ładowanie potraw do okna wyboru	82
	Zapisywanie programu przygotowywania potrawy iLC	83
	Zapisywanie przebiegu przygotowania potrawy iLC	83
	Umieścić potrawy na miejscu i uruchomić urządzenie	84
	Kasowanie potraw	85
	Zapis korzyków produktów	86
	iLevelControl	87
	Praca z opcją 3 czujników temperatury rdzenia	87
Efficie	nt CareControl	89
	Wskazanie stanu pielęgnacji i zabrudzenia	89
	Wezwanie do mycia	91
	Rozpoczęcie czyszczenia	93
	Intensywność mycia	98
	Przerwanie CleanJet ® +care	99
Konfig	uracja urządzenia za pomocą MySCC	100
Ulubio	ne MySCC	101
Ustawi	enia MySCC	102
	Język	102
	Data i godzina	102
	Format czasu przyrządzania	104
	Format czasu rzeczywistego	104
	Wskazanie pozostałego czasu/czasu docelowego	105

Info Spis treści

	Jednostka temperatury	106
	Jasność wyświetlacza	106
	Czas opóźnienia okapu kondensacyjnego	107
	Waga talerza à la carte	107
	Waga talerza bankiet	107
	Liczba wsadów	107
	Kolejność wsadów	107
	Czas utrzymania klimatu	107
Dźwięki	i MySCC	108
	Głośność łączna	108
	Dźwięk klawiatury	108
	Głośność dźwięku klawiatury	108
	Wezwanie do załadunku/czynności	109
	Koniec kroku programu	109
	Koniec czasu gotowania	109
	Przerwanie procesu/błąd rozpoznany	109
	Ustawienia fabryczne dźwięków	109
Adminis	stracja systemu MySCC	110
	Pobieranie danych HACCP	110
	Pobieranie danych serwisowych	112
	Pobieranie programu	113
	Wczytywanie programu	114
	Usuwanie wszystkich programów	114
	Pobieranie profilu	115
	Wczytywanie profilu	116
	Pobieranie zdjęć	118
	Wczytywanie zdjęć	118

Info Spis treści

_

	Usuwanie wszystkich własnych zdjęć	118
	Adresy IP	119
MyEne	rgy MySCC	120
	Połowa energii	120
	Automatyczne przyciemnianie	121
	Oświetlenie komory potrawy	122
	Czas utrzymania klimatu	123
	Czas wstrzymania ładowania	124
Ustawie	enia eksperckie MySCC	125
	Wstępny wybór czasu startowego	125
	Wartość pomiaru czujnika temperatury rdzenia	127
	Tryb nagrywania	128
	Wywołanie programu nagrywania	131
	Mycie przymusowe	132
	Ograniczenie temperatury rdzenia	134
	Komunikaty	137
	Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw	139
MyDisp	Jay MySCC	141
	Aktywowanie/zmiana profilu	141
	Wczytywanie profilu	142
	Pobieranie profilu	142
	Edytowanie profilu	143
	Dodawanie nowego profilu	148
MySCC	- MyDisplay - Przykład	149
MySCC	C - Service	159
	Informacje o typie urządzenia/oprogramowaniu	159
	Chefline	159

ci

4.00
160
161
161
162
162
163
165
169
172
173

Info Objaśnienia piktogramów



Niebezpieczeńst

Sytuacja bezpośrednio zagrażająca, która może spowodować najcięższe uszkodzenie ciała lub śmierć



Materiały żrące



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



Niebezpieczeństwo pożaru!



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.



Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować lekkie lub nieznaczne uszkodzenie ciała.



Niebezpieczeństwo oparzenia!



Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.



Uwaga: Nieuwzględnienie może spowodować straty materialne.

Pierwsze uruchomienie

Info



Przy pierwszym uruchomieniu nowego urządzenia pojawi się wezwanie do rozpoczęcia jednorazowego automatycznego autotestu. Trwa on ok. 45 minut i służy dostosowaniu urządzenia do warunków otoczenia. Należy przestrzegać następujących zasad:

- Do przeprowadzenia autotestu należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić odpowiednie zamocowanie osłony wentylatora oraz stelaży zawieszanych.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją instalacji.
- W urządzeniach 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 i 10 x 2/1 GN należy w połowie wysokości stelaży zawieszanych włożyć płaski pojemnik GN otwartą stroną do dołu.
- W urządzeniach 20 x 1/1 i 20 x 2/1 GN włożyć do stelaża ruchomego dwa płaskie pojemniki
 otworem do dołu, jeden przed górnym, drugi przed dolnym wentylatorem.
- Dalsze szczegóły, patrz wskazówki na wyświetlaczu i instrukcja instalacji.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Usunąć materiały opakowaniowe, zestaw startowy oraz ruszty i pojemniki.





Pierwsze uruchomienie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	START	Postępować według instrukcji na wyświetlaczu. Aby rozpocząć autotest, wcisnąć przycisk.
2		Wybrać podłączenie do wody normalnej lub zmiękczonej.
3	Dalej	Potwierdzić za pomocą "Dalej"
4	pana tarihi dari	W urządzeniach gazowych po zakończeniu autotestu konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin! Status jest pokazywany w górnym polu, czas pozostały do końca autotestu w dolnym oknie czasu.



\Lambda Wskazówki bezpieczeństwa

Przechowywać niniejszą instrukcję tak, aby była w każdej chwili dostępna dla każdego użytkownika 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.



Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

- Zablokować prawidłowo osłonę wentylatora od góry i od dołu ryzyko zranienia przez obracający się wirnik!
- Upewnić się, czy stelaże zawieszane / stelaże ruchome są prawidłowo zablokowane w komorze urządzenia – pojemniki z gorącym płynem mogą spaść w dół albo wysunąć się na zewnątrz – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Upewnić się przed użytkowaniem urządzenia do gotowania, czy w komorze nie ma resztek tabletek czyszczących. Usunąć ewentualne resztki tabletek i dokładnie wypłukać komorę spryskiwaczem ręcznym – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!





Ostrzeżenie!

Podczas instalacji oraz użytkowania urządzeń do gotowania należy przestrzegać norm oraz przepisów obowiązujących w danym kraju.

Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja lub mycie oraz modyfikacja urządzenia mogą spowodować jego uszkodzenie, doprowadzić do zranienia lub śmierci osoby obsługującej. Przed instalacją urządzenia należy starannie przeczytać instrukcję instalacji. Urządzenia wolno używać jedynie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i są niebezpieczne. Nie wolno przyrządzać produktów spożywczych, zawierających łatwopalne składniki (np. alkohol). Materiały o niskim punkcie zapłonu mogą się same zapalić – niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu!

Środków myjących i odkamieniających oraz wyposażenia przeznaczonego do mycia i odkamieniania wolno używać jedynie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne. W przypadku uszkodzenia szyby należy natychmiast wymienić kompletną szybę.



Wędzenie produktów spożywczych w urządzeniu

Produkty spożywcze można wędzić w urządzeniu wyłącznie z wykorzystaniem VarioSmoker, oryginalnego wyposażenia dodatkowego do wędzenia firmy RATIONAL.



Ostrzeżenie!

Tylko urządzenia gazowe

- Jeżeli urządzenie zostało zainstalowane pod okapem wentylacyjnym, musi być on w trakcie pracy urządzenia włączony spaliny!
- Jeżeli urządzenie zostało podłączone do komina, przewód wentylacyjny musi być regularnie czyszczony, zgodnie z przepisami krajowymi – niebezpieczeństwo pożaru! (W tym celu należy się skontaktować z instalatorem).
- Nie kłaść niczego na przewody odprowadzające spaliny z urządzenia niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie wolno blokować i zastawiać żadnymi przedmiotami miejsca pod urządzeniem niebezpieczeństwo pożaru!
- Urządzenie wolno eksploatować jedynie w miejscu bezwietrznym niebezpieczeństwo pożaru!



🎽 Zachowanie w przypadku pojawienia się zapachu gazu:

- Natychmiast odciąć zasilanie w gaz!
- Nie dotykać przełączników elektrycznych!
- Natychmiast dobrze wywietrzyć pomieszczenie!
- Unikać otwartego ognia i iskrzenia!
- Natychmiast zawiadomić ze znajdującego się w innym miejscu telefonu dostawcę gazu (jeżeli będzie nieosiągalny, zawiadomić odpowiednią jednostkę Straży Pożarnej)!

Wskazówki bezpieczeństwa i odpowiedzialność



Strzeżenie!

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa podczas eksploatacji

- Jeżeli pojemniki zostaną napełnione płynem lub produktem wydzielającym podczas przyrządzania płyn, nie wolno korzystać z półek wyższych niż możliwość zajrzenia przez obsługującego do wsuniętego na półkę pojemnika – niebezpieczeństwo poparzenia! Nalepka ostrzegawcza jest załączona do urządzenia.
- Zawsze otwierać drzwiczki urządzenia bardzo powoli (gorące opary) niebezpieczeństwo poparzenia!
- Wyposażenie i przedmioty znajdujące się w gorącej komorze chwytać wyłącznie rękawicami chroniącymi przed wysokimi temperaturami niebezpieczeństwo poparzenia!
- Zewnętrzna temperatura urządzenia może przekraczać 60 °C; dotykać wyłącznie elementów obsługi urządzenia niebezpieczeństwo poparzenia!
- Spryskiwacz ręczny oraz woda ze spryskiwacza mogą być gorące niebezpieczeństwo poparzenia!
- Funkcja "Schładzanie" włączać funkcję "Schładzanie" jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie rozprowadzania powietrza niebezpieczeństwo zranienia!
- Nie wkładać ręki w wirnik niebezpieczeństwo zranienia!
- Czyszczenie Agresywne środki chemiczne Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego! W trakcie czyszczenia konieczne jest używanie odpowiedniego ubrania ochronnego, okularów ochronnych, rękawic, maski na twarz. Patrz wskazówki bezpieczeństwa w rozdziale "Mycie / Efficient CareControl".
- Nie przechowywać w pobliżu urządzenia żadnych materiałów łatwo zapalnych i palnych – niebezpieczeństwo pożaru!
- Jeżeli urządzenia mobilne i stelaże ruchome nie są przemieszczane, należy aktywować hamulce kółek jezdnych. Na nierównej podłodze stelaże / wózki mogą się odtoczyć – niebezpieczeństwo zranienia!
- Przy mobilnym wykorzystaniu stelaży ruchomych zawsze należy zamykać blokadę pojemników. Aby nie doszło do wychlapania gorącego płynu, pojemniki z płynami należy przykrywać – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przy wprowadzaniu i wyjmowaniu stelaży ruchomych na talerze i stelaży ruchomych, muszą być one prawidłowo zamocowane do urządzenia – niebezpieczeństwo zranienia.
- Stelaże ruchome, stelaże ruchome na talerze, wózki transportowe oraz urządzenia montowane na rolkach mogą się przewrócić podczas transportu po pochyłej powierzchni – niebezpieczeństwo zranienia!



Odpowiedzialność

Instalacje i naprawy, wykonywane przez nieautoryzowanych fachowców lub z użyciem nieoryginalnych części zamiennych, oraz jakiekolwiek zmiany techniczne, niedozwolone przez producenta, prowadzą do wygaśnięcia gwarancji i rękojmi, udzielanych przez producenta.

A Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

W celu zachowania wysokiej jakości stali szlachetnej oraz ze względów higienicznych i w celu zapobiegania zakłóceniom pracy urządzenia, urządzenie musi być czyszczone codziennie. Należy się stosować do zaleceń, zawartych w rozdziale "Efficient CareControl".

Ciągła praca urządzenia w wysokich temperaturach (temperatura w komorze ≥260°C), częste używanie wysokiego stopnia zarumienienia (zarumienienie 4/5) oraz przygotowanie potraw z dużą zawartością tłuszczu i żelatyny może prowadzić do szybszego zużywania uszczelki drzwi.

Codzienne mycie uszczelki drzwi nie szorującym płynem do mycia naczyń przedłuża jej żywotność.



Ostrzeżenie!

Jeżeli urządzenie nie będzie myte lub będzie myte niewystarczająco, w komorze mogą się zapalić zebrane resztki tłuszczu lub produktów żywnościowych – niebezpieczeństwo pożaru!

- W przypadku zapłonu tłuszczu i/lub resztek pożywienia w komorze pieca należy natychmiast wyłączyć urządzenie i pozostawić drzwi do komory zamknięte, aby stłumić płomienie! Jeżeli konieczne będzie powzięcie dodatkowych środków gaśniczych, należy odłączyć urządzenie od prądu, a do gaszenia wykorzystać gaśnicę pożarową (do gaszenia płonącego tłuszczu nie używać wody!).
- Aby uniknąć korozji w komorze, należy myć urządzenie codziennie także przy pracy wyłącznie w trybie "Para".
- Dla uniknięcia korozji należy w regularnych odstępach (co ok. 2 tygodnie) wprowadzać do komory olej roślinny lub tłuszcz.
- Do czyszczenia obudowy zewnętrznej używać domowych środków czystości, takich jak np. płynu do mycia naczyń na wilgotnej, miękkiej ściereczce. Nie wolno stosować żadnych substancji żrących ani drażniących.
- Nie myć urządzenia myjkami wysokociśnieniowymi .
- Nie czyścić urządzenia kwasami ani nie narażać go na działanie oparów kwasów, uszkodziło by to bowiem bierną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie mogło by się przebarwić.
- Używać wyłącznie środków czystości producenta urządzenia. Środki czystości oferowane przez innych producentów mogą powodować uszkodzenia urządzenia. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku korzystania z innych niż zalecane przez producenta środków czyszczących i pielęgnacyjnych nie podlegają gwarancji.
- Nie stosować środków szorujących lub drapiących środków czyszczących.





Konserwacja filtra powietrza. Urządzenie samo rozpoznaje zabrudzenie filtra powietrza: W przypadku zabrudzenia użytkownik otrzymuje komunikat serwisowy oraz wezwanie do oczyszczenia lub wymiany filtra. Nie wolno użytkować urządzenia bez filtra powietrza. Do wymiany filtra powietrza uwzględniać:

urządzenia 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN i 10 x 2/1 GN

Filtr powietrza Nr kat.: 40.03.461

Filtr ten może być wyjmowany i czyszczony przez użytkownika. Po wymianie nowy filtr musi zostać starannie zablokowany w odpowiedniej pozycji. Przy wymianie postępować według wskazówek w rozdziale "Drobne naprawy we własnym zakresie".

Urządzenia 20 x 1/1 GN i 20 x 2/1 GN

Filtr ten może być wymieniany jedynie przez autoryzowanego partnera serwisowego.

Uwaga! Poziom izolacji elektrycznej jest zagwarantowany jedynie przy w pełni zamontowanych filtrze i osłonie.

Inspekcja, konserwacja i naprawa

Miebezpieczeństwo – Wysokie napięcie!

- Przeglądy, konserwacje oraz naprawy mogą być prowadzone wyłącznie przez przeszkolonych fachowców.
- Podczas czyszczenia (z wyjątkiem mycia CleanJet[®] +care), prac inspekcyjnych, serwisowych i naprawczych, urządzenie musi być odłączone od zasilania od strony budynku.
- W przypadku urządzeń na rolkach (mobilnych) należy tak ograniczyć ich ruchomość, aby przy przemieszczaniu urządzenia nie mogło dojść do uszkodzenia przewodów zasilających, dostarczających wodę i odprowadzających ścieki. Jeżeli urządzenie jest przemieszczane, trzeba zapewnić prawidłowe oddzielenie przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki. Po ponownym umieszczeniu urządzenia w pierwotnej pozycji, należy przepisowo podłączyć przewody zasilające w energię elektryczną, wodę i odprowadzające ścieki oraz zabezpieczenie przed poruszeniem się
- Dla zachowania prawidłowego stanu technicznego, urządzenie powinno być przynajmniej raz w roku serwisowane przez autoryzowanego Partnera Serwisowego.

Info Elementy funkcyjne

- Numer seryjny (widoczny tylko przy otwartych drzwiczkach)
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe (opcja) (tylko urządzenia gazowe)
- 3 Oświetlenie komory roboczej
- ④ Drzwi z podwójną szybą
- 5 Klamka drzwi Urządzenia stołowe: Obsługa jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi Urządzenia wolnostojące: Obsługa jedną ręką
- 6 Likwidacja blokady do otwarcia podwójnej szyby drzwiczek (wewnątrz)
- Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem także przy otwartych drzwiach (wewnątrz)
- Pojemnik na skropliny z bezpośrednim podłączeniem do odpływu
- Nóżki (z regulacją wysokości)
- Tabliczka znamionowa (ze wszystkimi istotnymi danymi, takimi jak moc pobierana, rodzaj gazu, napięcie, ilość faz i częstotliwość, typ urządzenia i numer seryjny (patrz rozdział "ldentyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania") oraz numer opcji)
- Panel obsługi
- Osłona przestrzeni instalacji elektrycznych
- (3) Centralne pokrętło nastawcze
- Spryskiwacz ręczny (automatycznie zwijany)
- tylko w urządzeniach wolnostojących
- Filtr powietrza urządzenia stołowe (dopływ powietrza do przestrzeni instalacyjnej)
- Filtr powietrza urządzenia wolnostojące (dopływ powietrza do przestrzeni instalacyjnej, z tyłu urządzenia)
- Szufladka/klapka na tabletki pielęgnacyjne



Urządzenie stołowe na szafce US IV



Urządzenie wolnostojące

Info Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

- Unikać umieszczania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła (np. płyt grillowych, frytkownic itd.).
- Urządzenie można eksploatować wyłącznie w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 5°C. Przy temperaturach powietrza poniżej + 5°C konieczne jest rozgrzanie komory urządzenia do temperatury pokojowej (> + 5°C).
- Po otwarciu drzwiczek urządzenia, grzałka i wirnik automatycznie się wyłączają. Uruchomiony zostaje wbudowany hamulec wirnika. Do chwili wyhamowania wirnik krótko się obraca.
- Przy pieczeniu i grillowaniu (np. kurczaków) należy zawsze umieszczać w komorze pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Używać jedynie wytrzymałego na temperaturę oryginalnego wyposażenia dodatkowego producenta urządzenia.
- Przed każdym użyciem należy czyścić wyposażenie dodatkowe.
- Przy dłuższych przerwach w pracy urządzenia (np. w nocy) należy pozostawić drzwiczki lekko uchylone.
- Drzwiczki urządzenia posiadają funkcję zatrzaskiwania. Drzwiczki urządzeń wolnostojących są zamknięte szczelnie tylko wtedy, gdy klamka zamykająca jest ustawiona pionowo.
- Przy dłuższych przerwach w eksploatacji należy odciąć zasilanie urządzenia w wodę, gaz i prąd od strony budynku.
- Tego urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci ani pozostawiać w kontenerach przeznaczonych do zbiórki zużytych urządzeń. Chętnie pomożemy przy utylizacji urządzenia. Kontakt z Działem Obsługi Technicznej: 22 864 93 26



W razie wyłączenia urządzenia lub braku zasilania przez czas krótszy niż 15 minut, trwający proces będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości

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



Przekroczenie maksymalnych wag załadunku może spowodować uszkodzenia urządzenia. Maksymalne załadunki produktów spożywczych należy sprawdzić w instrukcji użytkowania.

Urządzenia stołowe ze stelażami zawieszanymi (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- W celu wyjęcia stelaża zawieszanego unieść go lekko pośrodku. Wyjąć z przedniego, dolnego elementu unieruchamiającego, następnie z górnego elementu unieruchamiającego
- Obrócić stelaż zawieszany ku środkowi komory urządzenia
- Wyjąć stelaż zawieszany, unosząc go do góry z elementu ustalającego. Umieszczanie stelaża zawieszanego w komorze odbywa się w odwrotnej kolejności.



Info Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

Praca ze stelażem ruchomym, stelażem ruchomym do talerzy oraz wózkiem transportowym do stelaży w urządzeniach stołowych (opcja)

- Wyjąć stelaż zawieszany zgodnie z opisem.
- Położyć szynę wjazdową na przewidziany do tego celu element ustalający na dnie komory. Zwrócić uwagę na dokładnie dopasowane ustalenie (4 sztyfty)
- Zwrócić uwagę na to, aby urządzenie było ustawione dokładnie na wysokość wózka transportowego i wypoziomowane.
- Wjechać wózkiem transportowym do ogranicznika na szynie wjazdowej i upewnić się, czy wózek transportowy jest prawidłowo przymocowany do urządzenia.
- Wsunąć stelaż ruchomy / stelaż ruchomy na talerze do urządzenia aż do ogranicznika i sprawdzić działanie blokady w urządzeniu.
- W celu wyjęcia stelaża ruchomego/stelaża na talerze należy odblokować zapadkę i wyjechać wózkiem z komory. Uprzednio należy umieścić czujnik temperatury rdzenia w pozycji parkującej szyny wjazdowej.
- Zwrócić uwagę na to, czy stelaż ruchomy/stelaż ruchomy na talerze jest podczas transportu zablokowany na wózku transportowym.



Praca z czujnikiem temperatury rdzenia



Uwaga! Czujnik temperatury rdzenia oraz przyrząd umożliwiający jego pozycjonowanie mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzenia!



Wbijać czujnik temperatury rdzenia w najgrubsze miejsce produktu. Igła musi zostać wbita w środek produktu (patrz Instrukcja użytkowania).



Używać przyrządu do pozycjonowania czujnika, gdy istnieje ryzyko, że czujnik temperatury może wypaść z produktu (np. przy produktach miękkich lub cienkich).



Przy "Finishing[®] - użyciu stelaża ruchomego na talerze czujnik temperatury umieszczać w rurce ceramicznej na stelażu ruchomym.



Sondy temperatury rdzenia przymocowane na zewnątrz urządzenia nie mogą być wkładane do komory urządzenia na czas mycia. Zewnętrznie umocowane sondy nie mogą być myte w komorze! Powoduje to nieszczelności podczas mycia.

Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia



Info

Wiertełka używa się do robienia otworu w mrożonych produktach. Wywiercić otwór w okolicy najgrubszego miejsca produktu. Przed wierceniem położyć produkt na twardym podłożu i chronić ręce.



- Zawsze umieszczać czujnik temperatury rdzenia i przyrząd do jego pozycjonowania prawidłowo w przewidzianej "pozycji parkującej" – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
- Nie dopuszczać do tego, aby czujnik temperatury rdzenia zwisał poza komorę urządzenia niebezpieczeństwo uszkodzenia!
- Wyjmować czujnik temperatury rdzenia z produktu przed wyjęciem produktu z komory urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!





Praca ze spryskiwaczem ręcznym

- Używając spryskiwacza ręcznego, wyciągnąć go min. 20 cm z pozycji w której jest umieszczony po otwarciu drzwiczek.
- Za pomocą przycisku można wybierać między dwoma siłami strumienia.
- Przy zwijaniu spryskiwacza zawsze należy przytrzymywać go tak, aby przewód zwijał się powoli.

Jwaga!				
3pryskiwac ooparzenia	ręczny oraz woda	a ze spryskiwacza	a mogą być gorąc	e – niebezpieczeństwo
1			maksymalna długo	ość powoduje uszkodzeni
byt silne w	ciąganie spryskiwa	acza ponad jego		
byt silne wy zewodu.	ciąganie spryskiwa ryskiwacza zapewr	acza ponad jego nić całkowite zwi	niecie przewodu.	

Info Obsługa ogólna

Urządzenie jest wyposażone w ekran dotykowy. Już lekkie dotknięcie palcem umożliwia sterowanie urządzeniem.



Ustawienia zmienia się za pomocą centralnego pokrętła nastawczego.



Ustawienia można zmieniać przestawianiem/ przeciąganiem suwaka.



Komenda jest zatwierdzana po 4 sekundach lub od razu – poprzez naciśnięcie centralnego pokrętła nastawczego.

Wskazówki ogólne



Z powrotem do poziomu początkowego



Wskazanie statusu Rozgrzewanie, czerwona strzałka dla rozgrzewania, niebieska dla schładzania.



Funkcja pomocy



Temperatura w komorze za wysoka – przycisk miga (schładzanie komory patrz rozdział "Schładzanie (cool down)".



Tryb programowania



Koniec obróbki jest zgłaszany przez sygnał akustyczny i animację.



Brak wody – odkręcić zawór napełniania wody. Po napełnieniu wskazanie gaśnie.



Awaria działania palnika Naciśnięcie "RESET GAS" ponawia proces zapalania. Jeżeli mimo to wskaźnik dalej się zapala, wezwać serwis!



```
Powrót/Przerwanie
```

Info Obsługa ogólna

Funkcja pomocy

Aby w prosty i skuteczny sposób móc wykorzystywać różnorodne możliwości urządzenia, znajdują się w nim szczegółowa instrukcja obsługi oraz pomoc z zakresu użytkowania z praktycznymi przykładami i przydatnymi poradami. Funkcję pomocy wybiera się za pomocą przycisku "?" W trybie pomocy do dyspozycji są następujące funkcje.

Wyjaśnienie piktogramów



Rozpoczęcie funkcji pomocy



Przewinięcie jedną stronę do przodu



Otwarcie menu wyboru i wybór instrukcji



Przewinięcie jedną stronę do tyłu



Otwarcie poprzedniego rozdziału



Wyjście z funkcji pomocy



Następny rozdział/więcej informacji



 Jeśli funkcja pomocy zostanie otwarta w trakcie pracy urządzenia, wyjście z niej nastąpi automatycznie w chwili konieczności podjęcia działania kulinarnego.

Wyświetlacz po włączeniu



Włącznik/Wyłącznik





MySCC



Funkcja pomocy

Inne funkcje



iLevelControl



Tryb programowania



Efficient CareControl



Tryb pieca konwekcyjnoparowego



Para



Gorace powietrze

Kombinacja pary i gorącego powietrza

Tryb iCookingControl



Lista Top 10



Mięso



Drób



Dodatki



Potrawy z jajek/Desery



Pieczenie



Finishing®

Zróżnicowane tryby pracy

iCookingControl

Tryb konwekcyjnoparowy

Tryb programowania



Wejście do **trybu iCookingControl** odbywa się poprzez wybór żądanego efektu, np. wybór drobiu, dodatków lub ryby. Opis znajduje się w rozdziale Tryb iCookingControl.



Naciśnięcie przycisku "Para", "Kombinacja" lub "Gorące powietrze" powoduje przejście do trybu pieca konwekcyjnoparowego.

Opis znajduje się w rozdziale Tryb pieca konwekcyjno-parowego.



Naciśnięcie przycisku "Tryb programowania" powoduje przejście do **Trybu programowania.** Opis znajduje się w rozdziale Tryb programowania.



iLevelControl



W trybie **iLevelControl** można wykorzystać jednocześnie pojedyncze wsady urządzenia do różnych procesów przygotowania potraw.

Efficient CareControl



Efficient CareControl

rozpoznaje kiedy należy umyć urządzenie. Efficient CareControl uwzględnia indywidualne zwyczaje dotyczące mycia oraz specyfikę pracy, dłuższe przerwy lub koniec pracy.

iCookingControl

iCookingControl rozpoznaje wielkość potrawy i załadunku. Czas przyrządzania, temperatura i klimat komory są dostosowywane na bieżąco. Dodatkowo iCookingControl wyświetla przebieg fazy gotowania w iCC - Cockpit.

iCC - Cockpit pojawia się automatycznie po 10 sekundach od wybrania przez użytkownika żądanego efektu. Wyświetlane są tam jedyne w swoim rodzaju, inteligentne decyzje iCookingControl

Wyświetlacz iCC Cockpit

- Aktualny, pozostały czas
- Wskazanie temperatury rdzenia rzeczywista | żądana
- ③ Aktualna faza gotowania
- Kolumna klimatyczna wskazująca aktualny klimat komory potrawy za pomocą temperatury i wilgotności.
- S Przechodzenie między poszczególnymi fazami gotowania
- 6 przycisk "i". Jego naciśnięcie powoduje wywołanie funkcji iCC Monitor
- Przejście do widoku ustawień
- (8) Aktywny widok
- (9) Liczba faz gotowania
- Matualny tryb pracy





Objaśnienia piktogramów



iCC - Cockpit



Przycisk "i"

Tryb Delta-T



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Prędkość gotowania



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Czas przyrządzania





Stopień dogotowania

Wielkość potrawy



Zrumienienie



Grubość produktu



Objętość potrawy



Klimat komory potrawy



Nawilżanie



Temperatura przyrumieniania



Opiekanie



Zapiekanie



Pieczenie parowe




Prędkość powietrza



Stopień zamrożenia

Informacje i żądania w trakcie procesu przygotowania potrawy



Wskazanie uprzedniego nagrzewania



Nacinanie





Dolewanie wody



Żądanie przerwania

Down



Nacinanie wypieków



Smarowanie pędzlem wypieków



Nakłuwanie

Opcje po zakończeniu przygotowywania potrawy



Utrzymanie temperatury



Przebicie czujnikiem temperatury rdzenia



Podgrzewanie do temperatury podania



Opiekanie



Dalej z czasem



Załadunek nowej partii



iCC - Cockpit

Przegląd idealnych procesów przyrządzania potraw opisujący sposób uzyskania żądanego rezultatu jest dostępny za pomocą centralnego pokrętła nastawczego lub po naciśnięciu odpowiedniego przycisku ze strzałkami. Idealny proces przyrządzania potraw, który rzeczywiście wybierze iCookingControl, jest uzależniony od danego produktu, który będzie przyrządzany!

W żółtej ramce znajdują się aktualne ustawienia wybrane przez iCookingControl. Przeglądanie historii umożliwia sprawdzenie decyzji podejmowanych w przeszłości. Przeglądanie w przód informuje o przewidywanych kolejnych krokach do uzyskania żądanego rezultatu. Kroki te zostaną dostosowane i zoptymalizowane w trakcie przygotowania potrawy.



Aktualne ustawienia. Wyświetlacz wraca do tego ekranu po 10 sekundach.



Naciśnięcie strzałek w lewo i w prawo umożliwia przeglądanie poprzednich lub przyszłych ustawień.



iCC Monitor

W funkcji iCC Monitor wyświetlane są wybory i zmiany ustawień przeprowadzane przez iCookingControl w celu uzyskania żądanego efektu.

Modyfikacje i wskazania zmieniają się w zależności od produktu i wielkości załadunku.



Przycisk "i" pojawia się po podjęciu decyzji lub przeprowadzeniu zmiany w tle. Naciśnięcie przycisku "i" lub centralnego pokrętła powoduje wywołanie funkcji iCC Monitor w iCC Cockpit.



Modyfikacje zostaną przedstawione na wyświetlaczu. Podjęte decyzje są oznaczone zielonym znacznikiem. Dodatkowo użytkownik jest informowany o decyzjach podejmowanych aktualnie przez iCookingControl oraz o planowanych decyzjach.





iCC Messenger



iCC Messenger informuje aktywnie użytkownika o procesach i modyfikacjach wprowadzanych przez iCookingControl. ICC Messenger znika automatycznie po 4 sekundach.



Użytkownik może w dowolnym momencie włączyć lub wyłączyć funkcję ICC Messenger w konfiguracji urządzenia za pośrednictwem MySCC. Dodatkowe wskazówki znajdują się w rozdziale **Ustawienia eksperckie MySCC.**

Przykład: Kurczak



Nacisnąć przycisk "Drób" na ekranie startowym i wybrać żądany efekt.



Nacisnąć przycisk "Kurczak".



Można wybrać na przykład stopień zbrązowienia (jasny, ciemny) oraz temperaturę rdzenia/stan wypieczenia (różowe, wypieczone).





Po naciśnięciu przycisku iCC Cockpit lub automatycznie po 10 sekundach pojawia się iCC Cockpit. Urządzenie automatycznie uruchamia uprzednie nagrzewanie.



Zostaje wyświetlone wezwanie do załadowania urządzenia.



Pieczenie w kombinacji z parą i gorącym powietrzem (50% wilgotności przy temperaturze komory 202°C).



Koniec

Koniec czasu gotowania– włącza się brzęczyk, wybierz opcje. Użytkownik może zdefiniować wiele opcji dodatkowych (na przykład utrzymanie temperatury, przebicie czujnikiem temperatury rdzenia, zapiekanie itd.).



Pieczenie w gorącym powietrzu





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



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





Signal Street St

W trybie konwekcyjno-parowym do dyspozycji są wszystkie funkcje pieca konwekcyjnoparowego. Po naciśnięciu przycisku "Para", "Gorące powietrze" lub "Kombinacja pary i gorącego powietrza" urządzenie ustawia się w tryb konwekcyjno-parowy.

Wyjaśnienie piktogramów





MySCC



Carecontrol



Funkcja pomocy



Gorące powietrze



Kombinacja pary i gorącego powietrza



Ustawianie wilgotności klimatu w komorze z dokładnością do 1%



Ustawianie temperatury komory







Ustawianie czasu przyrządzania



Ustawianie temperatury rdzenia



Rozgrzewanie



Tryb konwekcyjno-parowy



Wywoływanie funkcji programowania



Praca nieprzerwana



Powrót/Przerwanie



Nawilżanie



Prędkość opływu powietrza



Cool Down



Naciśnięcie przycisku temperatury w komorze pozwala sprawdzić dane: klimat "jest" w komorze i temperatura "jest" w komorze.

Po przytrzymaniu wciśniętego przycisku przez 10 sek., wartości JEST będą wskazywane na stałe – do następnego nastawienia.

Wyświetlana tutaj wartość wilgotności klimatu komory opiera się na wilgotności bezwzględnej. Ta wartość wilgotności może zgodnie z definicją odbiegać od wilgotności względnej.



Para

W trybie "Para" generator pary wytwarza higienicznie świeżą parę. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30** °**C - 130** °**C**.

Rodzaje przyrządzania: Gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, dogotowywanie, pęcznienie, gotowanie w próżni, rozmrażanie, konserwowanie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	6	Wcisnąć przycisk
2	1	Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę. Wartością standardową jest temperatura wrzenia.
3		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania.
3	2	Albo wcisnąć przycisk "Temperatura rdzenia" i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.





Gorące powietrze

W trybie "Gorące powietrze" mocne grzałki ogrzewają suche powietrze. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30** °**C** - **300** °**C** . W razie potrzeby można ograniczać wilgotność w komorze.

Rodzaje przyrządzania: Pieczenie, smażenie, grillowanie, frytowanie, zapiekanie, glazurowanie.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Wcisnąć przycisk i ustawić maksymalną wilgotność w komorze (patrz rozdział: "ClimaPlus Control [®] ").
3	8	Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę.
4		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania.
4	2	Wcisnąć alternatywnie przycisk "Czujnik temperatury rdzenia" i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

Tryb konwekcyjno-parowy



Można dodatkowo wybierać funkcje dodatkowe: prędkość opływu powietrza, rozgrzewanie, pracę nieprzerwaną, schładzanie (cool down) czy delta T. Użycie nawilżania i prędkości opływu powietrza patrz rozdział "Nawilżanie ręczne" i "Prędkość opływu powietrza". Użycie delta T patrz rozdział "Delta T" w: "MySCC".

Przy pracy ciągłej po 30 minutach temperatura w komorze zmniejsza się automatycznie z 300 °C na 260 °C.

W trybie "Gorące powietrze" urządzenie bez podłączenia do wody nie może być eksploatowane dłużej niż 2 godziny w wysokich temperaturach, może to bowiem doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia.

Kombinacja pary i gorącego powietrza

Łączone są tryby pracy: "Para" i "Gorące powietrze". Kombinacja wytwarza wilgotno-gorący klimat w komorze roboczej, powodujący szczególnie intensywną obróbkę cieplną produktu. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30** °**C** - **300** °**C** . W razie potrzeby można nastawiać klimat w komorze.

Rodzaje przyrządzania: Pieczenie, Wypieki.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną wilgotność w komorze (patrz rozdział: "ClimaPlus Control [®] ").
3	8	Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę.
4		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania.
4	2	Wcisnąć alternatywnie przycisk "Czujnik temperatury rdzenia" i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.



Tryb konwekcyjno-parowy



Można dodatkowo wybierać funkcje dodatkowe: prędkość opływu powietrza, rozgrzewanie, pracę nieprzerwaną, schładzanie (cool down) czy delta T. Użycie nawilżania i prędkości opływu powietrza patrz rozdział "Nawilżanie ręczne" i "Prędkość opływu powietrza". Użycie delta T patrz rozdział "Delta T" w: "MySCC".

Przy pracy ciągłej po 30 minutach temperatura w komorze zmniejsza się automatycznie z 300 °C na 260 °C.



ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control[®] z dokładnością do 1% mierzy i steruje wilgotnością w komorze urządzenia. W oknie klimatycznym można dla każdego produktu ustawić specyficzny klimat idealny.



Para:

ClimaPlus Control[®] jest fabrycznie ustawione na 100% wilgotności.



Gorące powietrze: Za pomocą ClimaPlus Control® można ograniczać w komorze wilgotność pochodzącą z produktu. Czerwone słupki i wskaźnik procentowy pokazują maksymalny dopuszczalny poziom wilgoci w komorze. Im więcej na wyświetlaczu czerwieni, tym bardziej sucha jest atmosfera w komorze (niższy jest procent wilgotności).



Para + gorące powietrze: Można ustawić mieszankę pary i gorącego powietrza. Im więcej w oknie klimatycznym niebieskich słupków, tym wilgotniejsza jest atmosfera w komorze (wyższy jest procent wilgotności).



W celu możliwie oszczędnego zużycia zasobów naturalnych, zalecamy stosowanie standardowej wilgotności w komorze, na przykład dla Gorące powietrze: 100%.

Ustawienia za pomocą funkcji czasu lub pracy ciągłej

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Š	Wybrać tryb pracy – np. "Para".
2		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany czas przyrządzania. Praca ciągła patrz następna linijka.
2		Wcisnąć przycisk pracy ciągłej. Alternatywnie wcisnąć przycisk czasu przyrządzania i przekręcić/przesunąć w prawo pokrętło centralne/suwak, aż pojawi się wskazanie "NIEPRZERW".

Rozgrzewanie manualne

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	š	Wybrać tryb pracy – np. "Para".
2	8	Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę rozgrzewania.
3		Wcisnąć przycisk rozgrzewania. Alternatywnie wcisnąć przycisk czasu przyrządzania i przekręcić/przesunąć w lewo pokrętło centralne/suwak, aż pojawi się wskazanie "ROZGRZEWANIE".



Tryb konwekcyjno-parowy



Ustawienie godziny: Patrz rozdział: "Godzina" w:"MySCC".

Ustawienie formatu godziny : Patrz rozdział: "Format godziny" w: "MySCC".

Ustawienie formatu czasu przyrządzania : Patrz rozdział: "Format czasu przyrządzania" w: "MySCC".

Ustawienie czasu rozpoczęcia pracy: Patrz rozdział: "Automatyczne rozpoczęcie czasu pracy".



Nawilżanie ręczne

Za pomocą wydajnej dyszy uderzeniowo rozpryskiwana jest woda i rozprowadzana w komorze. Nawilżanie pozwala uzyskiwać optymalne wyrastanie i pożądaną błyszczącą powierzchnię na wypiekach.

Można wybierać w trybie "Gorące powietrze" oraz kombinacji gorącego powietrza i pary.

Czas trwania nawilżania: Doprowadzanie wilgoci jest ograniczone do 2 sekund. Ponowne naciśnięcie przycisku powoduje kolejne 2-sekundowe nawilżanie.

Zakres temperatur: 30-260°C temperatury w komorze.



Aby uzyskać wtrysk wilgoci, wcisnąć przycisk "Nawilżanie".

W trybie programowania można dla każdego kroku programu ustawić nawilżanie na 3 poziomach. Wcisnąć przycisk i ustawić pożądany poziom pokrętłem nastawczym.



Nawilżanie z



3 impulsów nawilżających (1 sek. impuls/ 10 sek. przerwy).



1 impulsu nawilżającego (1 sek.)



5 impulsów nawilżających (1 sek. impuls/ 10 sek. przerwy).



Prędkość opływu powietrza

Aby dla wszystkich procesów uzyskać idealny klimat w komorze, można nastawić 5 prędkości opływu powietrza.



Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną prędkość opływu powietrza za pomocą pokrętła nastawczego.



Prędkość opływu powietrza "turbo"



Prędkość opływu powietrza 1/4



Standardowa prędkość opływu powietrza



Taktowanie wentylatora z prędkością opływu powietrza 1/4



Prędkość opływu powietrza 1/2

Przyrządzenie potraw Delta-T

Delta-T = Różnica między temperaturą rdzenia a temperaturą komory. W wyniku wolnego podnoszenia temperatury komory do końca procesu przyrządzania potrawy, przy utrzymaniu stałej różnicy między temperaturą rdzenia mięso jest poddawane dłuższemu procesowi przygotowania potrawy (możliwość wyboru wyłącznie w trybie pieca konwekcyjno-parowego).



Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb ręczny, np. gorące powietrze.
2	Δτ	Nacisnąć przycisk Delta-T- .
3	20°C	Ustawić żądaną różnicę temperatury Delta-T.
4	2	Ustawić żądaną temperaturę rdzenia.



Tryb konwekcyjno-parowy

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
	∕świetlanie "Delta-T" na wyświet elta-T.	laczu przy aktywowanym ustawieniu
Tryb Delta-	Γ można aktywować wyłącznie w	v trybie pieca konwekcyjno-parowego. Aktywny tryb
Opcjonalnie	na rozpoznac po symbolu Delta można ustawić również ramy cz	i na wyświetiaczu trybu ręcznego. zasowe trwania przygotowywania potraw Delta-T.



Cool Down

Jeżeli po pracy w wysokich temperaturach chce się pracować dalej w niższych: za pomocą funkcji schładzania (cool down) można szybko i bezpiecznie (bez ryzyka uszkodzenia) schłodzić komorę.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	š	Wybrać tryb pracy – np. "Para".
2	1	Wcisnąć przycisk i zamknąć drzwi komory.
3	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwi komory.
4	8	Wcisnąć przycisk. W razie potrzeby można regulować docelową temperaturę w komorze.
5		W razie potrzeby można indywidualnie nastawiać prędkość opływu powietrza.



Tryb konwekcyjno-parowy



Ostrzeżenie!

- Uruchamiać funkcję "Schładzanie" tylko przy przepisowo zamocowanej osłonie wentylatora niebezpieczeństwo zranienia!
- W trakcie schładzania (cool down) otwarcie drzwi nie wyłącza wentylatora.
- Nie wkładać ręki w wirnik niebezpieczeństwo zranienia!
- W trakcie schładzania z komory wydobywają się gorące opary niebezpieczeństwo poparzenia!

Funkcji schładzania (cool down) nie da się programować. Aby wyświetlić temperaturę "JEST" w komorze, wcisnąć przycisk "Temperatura w komorze".



W trybie programowania można w mgnieniu oka tworzyć własne programy przygotowywania potraw. Użytkownik może według uznania kopiować 7 trybów pracy (mięso, drób, ryba, wypieki, dodatki, potrawy z jajek/desery, Finishing) według indywidualnych potrzeb, a także je modyfikować i zapisywać pod nową nazwą lub też tworzyć własne programy ręczne obejmujące do 12 kroków.



Nacisnąć przycisk aby przejść do trybu programowania.

Objaśnienia piktogramów





Tryb programowania



Okno wyboru - uruchamianie programu



Przycisk info - wyświetlanie szczegółów programu

Okno wyboru przy naciśniętym przycisku info

Dodatkowo poza nazwą można za pomocą opisanych poniżej przycisków wywołać lub zapisywać dodatkowe informacje.



Obraz artykułów spożywczych do programu



Obraz akcesoriów do programu

Przyporządkowanie do grup (np.

Przyporządkowanie do grupy

Istniejące przyporządkowanie jest sygnalizowane symbolem

zielonego znacznika.

wyświetlane jest po naciśnięciu

przycisku "Przyporzadkowanie do

śniadanie)

grup".



Zapisane notatki programu są wyświetlane bezpośrednio po naciśnięciu przycisku "Notatki". Istniejące notatki są sygnalizowane symbolem zielonego znacznika.

Notatki do programu



Dodatkowe właściwości (na przykład "Czas uruchomienia -Wstępny wybór")



Piktogram pokazuje tryb pracy zapamiętanego programu, np. kombinację pary i gorącego powietrza. Procesy przygotowywania potraw iCookingControl oraz iLC są oznaczane odpowiednimi innymi piktogramami.



Widok obrazów

Jeśli programy przygotowywania potraw zostały zapisane z obrazami, zostaną one wyświetlone w widoku obrazów. W przypadku braku obrazu w widoku obrazów zostanie wyświetlony tytuł programu w formie tekstowej.



Przejście do widoku obrazów.



Widok można przeglądać poprzez naciśnięcie przycisków ze strzałkami lub za pomocą pokrętła



Zmienić widok z np. 20 obrazów do 16 obrazów na stronie.





Funkcja sortowania i filtrowania

Widok listy jest posortowany alfabetycznie według nazw. Widok listy można zmieniać przez funkcję sortowania i filtrowania.

groups Y

Aby otworzyć funkcję filtrowania, wcisnąć przycisk. Wybrać kryterium filtrujące.



Aby otworzyć funkcję sortowania, wcisnąć przycisk. Wybrać kryterium sortowania.



Zapisywanie z bieżącej pracy

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		W trakcie pracy wcisnąć przycisk.
2	G	Wpisać nazwę programu.
3		Aby zapisać cykl przyrządzania, wcisnąć przycisk.
_		





Programowanie – tryb iCookingControl

Przykład: Zmieniamy nazwę "Pieczeń" i zapisujemy cykl przyrządzania pod nową nazwą "Pieczeń cielęca", z indywidualnymi nastawieniami, np. "zarumienienie – jasne" i "stopień wypieczenia – wypieczone".

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Aby stworzyć nowy program, wcisnąć przycisk.
3	Pieczeń cielęca	Wpisać nazwę programu (np.: "Pieczeń cielęca").
4	\checkmark	Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.
5		Wybrać tryb pracy "Mięso".
6	Pieczenie	Wybrać "Pieczenie".
7		Stopień zarumienienia i wypieczenia można indywidualnie zmieniać.
8		W celu zapisu cyklu przyrządzania i otwarcia okna wyboru wcisnąć przycisk.









Programowanie - tryb konwekcyjno-parowy

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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Aby stworzyć nowy program, wcisnąć przycisk.
3	Jajecznica	Wpisać nazwę programu (np.: "Jajecznica").
4	\checkmark	Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.
5		Wybrać manualny tryb pracy, np. "Kombinacja".
6		W celu rozgrzania komory, wcisnąć przycisk.
7		Ustawić pożądaną temperaturę rozgrzania.
8		Aby zapisać krok, wcisnąć raz przycisk. Można wprowadzić dalszy krok.



Tryb programowania

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
9		Wybrać tryb pracy drugiego kroku programu.
10	1	Wybrać pożądane parametry przyrządzania.
11		Aby zapisać krok, wcisnąć raz przycisk. Można wprowadzić dalszy krok.
12	END	W celu zakończenia programowania, ponownie wcisnąć przycisk.





Programowanie – tryb iLC

Możliwość wykorzystania poszczególnych półek urządzenia do równoczesnego przyrządzania na różne sposoby. System iLevelControl pokazuje, które potrawy można przyrządzać razem i w inteligentny sposób dostosowuje czas przyrządzania do wielkości załadunku oraz liczy i czasu trwania otwarć drzwiczek.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Aby stworzyć nowy program iLC, wcisnąć przycisk.
3	Wypieki	Wpisać nazwę programu (np.: "Wypieki").
4		Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.
5		Wybrać manualny tryb pracy – np. "Gorące powietrze".
6	8	Wybrać pożądane parametry przyrządzania.
7	END	W celu zapisu kroku, wcisnąć przycisk.







Rozpoczęcie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2	ten 🛓	Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3	Krustenbraten	W celu rozpoczęcia nacisnąć na nazwę programu w oknie wyboru albo na centralne pokrętło nastawcze.

Sprawdzanie kroków programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2	ten 🛓	Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3	Krustenbraten	W celu rozpoczęcia lub wywołania programu nacisnąć na nazwę programu w oknie wyboru albo na centralne pokrętło nastawcze.
4		Sprawdzić poszczególne kroki programu za pomocą naciskania symbolu kroków. Pokazywany krok będzie podświetlany na czerwono.








Tworzenie grupy

Użytkownik może przyporządkować swoje programy grupie i w ten sposób je uporządkować (np. programy z menu śniadaniowego).

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk.
2	props	Wybierz za pomocą filtra "Grupy".
3		Nacisnąć przycisk aby utworzyć nową grupę.
4	Śniadanie	Nazwij swoją grupę (np. śniadanie).
5		Naciśnięcie tego przycisku potwierdza nadanie nazwy. Została utworzona grupa.



Przypisanie grupy

Program można przyporządkować grupie.

Grupie można przyporządkować dowolną liczbę programów (ręczny, iLC, itd.).

Na przykład programy z menu śniadaniowego można przyporządkować grupie 'Śniadanie".

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk.
2	ten	Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałką lub centralnego pokrętła nastawczego (np. jajecznica).
3	Ē	Nacisnąć przycisk aby aktywować funkcję zmiany. Widok zmieni się na szczegółowy widok programu.
4		Nacisnąć przycisk. Można teraz przyporządkować program jednej lub kilku grupom.
5	Śniadanie	Wybranie danej grupy powoduje jej zaznaczenie (np. śniadanie).
6		Na zakończenie nacisnąć ten przycisk dwa razy. Program (np. jajecznica) jest teraz przyporządkowany do grupy (np. śniadanie).



Zmiana programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Z	Wcisnąć przycisk
2	ten 🛓	Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3		W celu aktywacji funkcji zmiany wcisnąć przycisk. Widok zmieni się na szczegółowy widok programu.
4	Pieczenie	Aby zmienić nazwę, nacisnąć na nazwę programu.
5	\checkmark	Potwierdzić zmianę lub aktualną nazwę.
6	4 *2	W celu otwarcia programu nacisnąć na piktogram trybu pracy.
7		W celu dostosowania wybrać krok programu.
8		Dokonać zmian.









Kopiowanie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	I	Wcisnąć przycisk
2	ten 🛓	Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3		Aby skopiować program, wcisnąć przycisk.
4	G	Wpisać nazwę programu.
5		Aby zapisać cykl przyrządzania, wcisnąć przycisk.





Kasowanie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Z	Wcisnąć przycisk
2	ten 🛓	Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3	Û	Dwukrotne naciśnięcie przycisku kasuje program.



Kasowanie wszystkich programów

Skasowanie wszystkich programów jest możliwe tylko w "MySCC". Patrz rozdział "MySCC – Komunikacja".



Wykorzystanie załadunków urządzenia do jednoczesnego przygotowywania zróżnicowanych potraw. iLevelControl pokazuje, które potrawy mogą być przygotowywane jednocześnie i inteligentnie dostosowuje czas przygotowania potraw do załadowanej ilości oraz liczby i czasu trwania otwarcia drzwi. Poza tym w oknie wyboru wyświetlana jest informacja, których potraw nie można połączyć z aktualnym wyborem. Potrawy te są oznaczone kolorem ciemnoszarym (np. tost na ilustracji poniżej).



Nacisnąć przycisk, aby przejść do trybu iLevelControl.

Objaśnienia piktogramów





Ekran startowy



Wybór nowej potrawy



Potrawy w oknie wyboru



Aktywna potrawa



Poziom załadunku/ Oś czasu rzeczywistego



Nawigacja w ramach czasowych



Przycisk czasu rzeczywistego (czas zmienia się na aktualny)



Standby, aktualna temperatura komory potrawy zostanie utrzymana przez 30 min., patrz "Standby" w trybie "MySCC"



Zoom (powiększenie lub pomniejszenie wyświetlacza czasu)



Zapisywanie aktualnego zestawienia potraw, jak w koszyku zakupowym.



iLevelControl



Usunięcie potrawy



Cool Down



Utrzymanie idealnego klimatu komory potrawy jest możliwe w trybie iLC, kiedy w komorze nie są umieszczone potrawy. Czas utrzymywania klimatu można ustawić w przedziale od 10 do 120 minut. Ten stan umożliwia natychmiastowe wstawienie potraw do komory bez konieczności uprzedniego nagrzania urządzenia.



3

Piktogram pokazuje tryb pracy dostępnej potrawy, np. kombinację pary z gorącym powietrzem utworzony w programie ręcznym.

Użytkownik może w dowolnym momencie włączyć lub wyłączyć funkcję ICC Messenger w konfiguracji urządzenia za pośrednictwem MySCC. Dodatkowe wskazówki znajdują się w rozdziale **Ustawienia eksperckie MySCC.**



Ładowanie potraw do okna wyboru



- Tryb iLC można również uruchomić bezpośrednio poprzez wybór procesu iLC np. pizza iLC.

Zapisywanie programu przygotowywania potrawy iLC

Aby zapisać nowy program iLC należy postępować zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale "Programowanie - tryb iLC ".

Zapisywanie przebiegu przygotowania potrawy iLC

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk.
2	Gotowanie na parze iLC	Nacisnąć przycisk "Gotowanie na parze iLC"
3		Dostosować parametry przygotowywania potrawy.
4		Nacisnąć przycisk zapisywania.
5	Gotowanie marchewki na parze	Wprowadzić nazwę, np. gotowanie na parze marchewki.
6	\checkmark	Nacisnąć przycisk zapisywania nazwy.



Umieścić potrawy na miejscu i uruchomić urządzenie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Platz- halter	Nacisnąć żądaną potrawę w oknie wyboru.
2	10	Przenieść potrawę, przeciągając palcem (drag & drop) do zadanego poziomu załadunku i nacisnąć odpowiedni poziom załadunku. Przebieg przygotowania potrawy rozpocznie się automatycznie.
3		Urządzenie automatycznie uruchamia uprzednie nagrzewanie.
4	Załadunek	Po osiągnięciu temperatury nagrzewania pojawi się żądanie załadunku.





Kasowanie potraw

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk. Przycisk kasowania jest aktywny, dopóki miga jego żółta ramka.
2	Schmoren	W celu usunięcia potrawy z okna czasu lub wyboru, nacisnąć na potrawę.





Zapis korzyków produktów



 Naciśnięcie na aktywną potrawę w oknie czasu + przytrzymanie, spowoduje podświetlenie w oknie wyboru potraw, które można z nią łączyć.



Praca z opcją 3 czujników temperatury rdzenia

W zastosowaniach iLevelControl można nadzorować do trzech produktów za pomocą trzech czujników temperatury rdzenia. Dotyczy to zarówno samodzielnie utworzonych, jak i dostępnych procesów iLC.

Jednocześnie można wykorzystać trzy procesy iLC z wybraną temperaturą rdzenia.



Trzy czujniki temperatury rdzenia różnią się kolorami

czarny = 1. Czujnik temperatury rdzenia niebieski = 2. Czujnik temperatury rdzenia zielony = 3. Czujnik temperatury rdzenia



Na trzech czujnikach znajdują się dodatkowo wygrawerowane pierścienie: 1 pierścień = 1. Czujnik temperatury rdzenia 2 pierścienie = 2. Czujnik temperatury rdzenia 3 pierścienie = 3. Czujnik temperatury rdzenia

Czujniki temperatury rdzenia należy zawsze umieszczać w przeznaczonych do tego celu mocowaniach, aby uniknąć zranienia.



iLevelControl



Po pobraniu bonu z temperaturą rdzenia należy wbić jeden z czujników temperatury rdzenia w najgrubsze miejsce potrawy. Uwaga: Punkty pomiarowe znajdują się z przodu. Podczas wbijania czujnika należy pamiętać o tym, aby jego czubek był umieszczony na środku potrawy.



Na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat: Proszę potwierdzić, który z trzech czujników temperatury rdzenia jest używany.

Jeśli czujnik został nieprawidłowo wbity lub obsunął się na mieszanym załadunku, pojawi się następujące ostrzeżenie.

Efficient CareControl

Inteligentna funkcja Efficient CareControl samodzielnie rozpoznaje użytkowanie urządzenia, ogólny stan jego pielęgnacji i oblicza "just in time" optymalny proces mycia o zredukowanym zużyciu środków chemicznych, wody i energii. Wymagana ilość środków myjących jest podawana według potrzeb. Użycie specjalnych tabletek pielęgnacyjnych zapobiega odkładaniu się kamienia, jeszcze przed powstaniem osadu.

Stan pielęgnacji i zabrudzenia urządzenia jest przedstawiany w formie wykresu słupkowego "Care" i "Clean".

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Efficient CareControl*	Nacisnąć przycisk.
2	Good Bad	Na górnym wykresie stanu pielęgnacji przedstawiony jest aktualny stan pielęgnacji urządzenia.
3	Cleanliness Clean Drty	Na dolnym wykresie czystości wyświetlany jest aktualny stan zabrudzenia urządzenia.

Wskazanie stanu pielęgnacji i zabrudzenia



Efficient CareControl





Wezwanie do mycia

CareControl rozpoznaje, kiedy należy przeprowadzić mycie CleanJet[®] +care. CareControl uwzględnia przy tym indywidualny schemat mycia urządzenia i nawyki w trakcie pracy, takie jak dłuższe przerwy czy czas kończenia produkcji. Zalecane poziomy mycia są zaznaczane kolorowo.



Automatyczne wyświetlenie wezwania do mycia, kiedy konieczne jest CleanJet ® +care.



Zalecany poziom mycia jest podkreślany kolorystycznie.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Proszę czyścić + care	Użytkownik otrzymuje wezwanie do mycia urządzenia.
2	CleanJet+care	Rozpoczęcie CleanJet [®] +care przez naciśnięcie przycisku albo wybór "później".
3	Średnie zabrudzenie	Wybrać zalecane, zaznaczone kolorystycznie mycie – np. "średnie zabrudzenie" i postępować zgodnie ze wskazówkami z menu.





Efficient CareControl

Rozpoczęcie czyszczenia

CleanJet[®] +care: automatyczny system mycia komory urządzenia.

7 poziomów mycia umożliwia dostosowanie programu do poziomu zabrudzenia komory.





Efficient CareControl

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Efficient CareControl	Wcisnąć przycisk
2	Zbyt wysoka temperatura w komorze	Komunikat "Komora za gorąca" pojawia się, jeżeli temperatura w komorze przekracza 50 °C. Wybrać wtedy "Schładzanie"(patrz rozdział "Schładzanie").
4	Małe zabrudzenie	Wybrać intensywność mycia, np. "Małe zabrudzenie"
5	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwiczki urządzenia, wyjąć pojemniki i blachy (ruszty ze stali szlachetnej, CombiFry [®] i ruszty Superspike mogą zostać w komorze)
6	$\boldsymbol{\bigtriangleup}$	Ostrzeżenie! Tabletek czyszczących i pielęgnacyjnych dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!
7	\$	Rozpakować wskazaną liczbę tabletek myjących i włożyć je w wybrzuszenie osłony wentylatora (kosz na tabletki) w komorze. Patrz zdjęcie poniżej
8		Rozpakować wskazaną liczbę opakowań tabletek myjących i włożyć je do pojemnika Care Patrz zdjęcie poniżej
8	Zamknij drzwi	Mycie rozpoczyna się automatycznie, gdy drzwiczki są zamknięte!



Ostrzeżenie!

- Nie otwierać drzwi podczas mycia możliwość wydostania się chemii czyszczącej oraz gorących oparów – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego i oparzenia!
- Po zakończeniu CleanJet[®] +care sprawdzić całą komorę (także za osłoną wentylatora) pod kątem obecności resztek tabletek myjących. Usunąć resztki tabletek z komory roboczej i dokładnie ją wypłukać spryskiwaczem ręcznym (także za osłoną wentylatora) niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!
- Żadne zewnętrzne czujniki temperatury rdzenia nie mogą być wkładane na czas mycia przez drzwi komory do komory urządzenia. Czujniki te nie mogą być myte w komorze! Powoduje to nieszczelności podczas mycia. – Niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego lub termicznego!

Instrukcja obchodzenia się z chemią:



Ostrzeżenie!

Tabletki myjące i pielęgnacyjne stosować z odpowiednimi środkami bezpieczeństwa, dotykać tabletek wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!



Urządzenia stołowe Umieścić wskazaną liczbę opakowań tabletek pielęgnacyjnych w szufladce.



Urządzenia wolnostojące Umieścić wskazaną liczbę opakowań tabletek pielęgnacyjnych w klapce.



Tabletka myjąca usunąć folię ochronną.



Włożyć tabletki myjące w wybrzuszenie osłony wentylatora.



Nie wkładać tabletek do komory – niebezpieczeństwo uszkodzenia!





Efficient CareControl



Przed rozpoczęciem CleanJet[®] +care stelaże zawieszane lub stelaże ruchome muszą być przepisowo umieszczone w komorze.

Przy stosowaniu zmiękczonej wody można zmniejszyć ilość stosowanych tabletek nawet o 50%. Przy pojawianiu się piany – mimo prawidłowego dawkowania – należy zmniejszyć liczbę tabletek myjących. Jeśli mimo niskiego dawkowania środka myjącego w dalszym ciągu będzie dochodzić do silnego wytwarzania się piany, porozumieć się z partnerem serwisowym/działem obsługi klienta co do dalszych działań – np. zastosowania tabletek odpieniających.



Intensywność mycia

Intensywność mycia	Opis/Zastosowanie	Tabletki
Płukanie bez tabletek	Wypłukanie komory urządzenia ciepłą wodą.	Nie
Nabłyszczanie	Zabrudzenia zawierające wapń, bez tłuszczu np. po wypiekach, po pracy w trybie "Para".	Care
Krótkie mycie	Krótki czas mycia – do wszystkich zabrudzeń, ale bez suszenia komory i nabłyszczania.	Tabletki myjące
Pełne mycie (szybkie)	Lekkie zabrudzenia, np. podczas załadunków mieszanych, praca w temperaturze do 200°C.	Tabletki myjące + Care
Pełne mycie (standard)	Lekkie zabrudzenia (praca do 200°C) przy możliwie oszczędnym zużyciu chemii i wody.	Tabletki myjące + Care
Średnie zabrudzenie	Zabrudzenia po grillowaniu i pieczeniu, np. po pieczeniu kurczaków, steków, grillowaniu ryby.	Tabletki myjące + Care
Duże zabrudzenie	Silne zabrudzenia po grillowaniu i smażeniu, np. po kilku załadunkach kurczaków, steków itd.	Tabletki myjące + Care



Przerwanie CleanJet[®] +care

W razie przerwy w dostawie prądu powyżej 10 minut albo po wyłączeniu urządzenia, na wyświetlaczu pojawi się "**Przerwać CleanJet?"**. Jeżeli w ciągu 20 sekund przerwanie pracy CleanJet[®] +care nie zostanie potwierdzone naciśnięciem wyświetlacza program będzie kontynuowany do końca.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	0 1	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.
2	Przerwać CleanJet +care?	Wcisnąć przycisk, potwierdzając przerwanie.
3	Otworzyć drzwi	Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i ostrożnie otwierać drzwi – gorące opary!
4		Ostrzeżenie! Dotykać tabletek myjących jedynie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!
5	Usunąć tabletki	Usunąć tabletki myjące (o ile jeszcze coś z nich pozostało) i zamknąć drzwiczki komory.
6	00:09	Komora zostanie automatycznie wypłukana, wyświetlany będzie czas pozostały do końca płukania.
7	Mycie niekompletne	Można znowu używać urządzenie do gotowania.



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



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



Wyjaśnienie piktogramów:



Ulubione (przy wyborze aktywnego trybu MySCC)



Ustawienia



Dźwięk



Administracja systemu



MyEnergy



Ustawienia eksperckie



MyDisplay



Serwis



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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	*	Zostanie automatycznie wyświetlony punkt menu Ulubione.
3		Wybrać np. podpunkt menu "Język" za pomocą pokrętła.
4	X.ª	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 MySCC



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

Język

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	<u>0</u> 00	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	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	000	Nacisnąć przycisk Ustawienia.
3	40	Nacisnąć przycisk Data i godzina.



Ustawienia MySCC

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
4	18.02.2014 12:57	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.



Format czasu



Format czasu przyrządzania



Nacisnąć przycisk **Format czasu przyrządzania.** Ustawiony format czasu przyrządzania zostanie wyświetlony w formie h:m lub

m:s.

h:m wskazuje godziny:minuty, m:s wskazuje minuty:sekundy.



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).



Wskazanie pozostałego czasu/czasu docelowego



Funkcja **Wskazanie pozostałego czasu** umożliwia aktywowanie wskazania upływu czasu docelowego oraz pozostałego czasu do końca idealnego procesu przyrządzania potraw.

Nacisnąć przycisk Wskazanie pozostałego czasu.

Kliknięcie przycisku umożliwia przełączanie między czasem docelowym a pozostałym czasem



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

Należy przeprowadzić następujące czynności:



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.



Czas opóźnienia okapu kondensacyjnego



Nacisnąć przycisk **Czas opóźnienia okapu kondensacyjnego** i ustawić czas opóźnienia okapu kondensacyjnego (1 Min. – 30 Min.) za pomocą pokrętła.

Waga talerza à la carte



Nacisnąć przycisk **Waga talerza à la carte** i ustawić za pomocą pokrętła wagę pustego talerza (do 700g, 700g -899g, 900g-1099g, powyżej 1100g).

Waga talerza bankiet



Nacisnąć przycisk **Waga talerza bankiet** i ustaw za pomocą pokrętła wagę pustego talerza (do 700g, 700g -899g, 900g-1099g, powyżej 1100g).

Liczba wsadów



Nacisnąć przycisk Liczba wsadów i ustawić liczbę wsadów dla iLC (1-10) za pomocą pokrętła.

Kolejność wsadów



Nacisnąć przycisk **Kolejność wsadów** i ustawić kolejność numeracji wsadów dla iLC za pomocą pokrętła.

Czas utrzymania klimatu



Nacisnąć przycisk **Czas utrzymania klimatu** i ustawić za pomocą pokrętła czas utrzymania klimatu (temperatura i wilgotność) w komorze pieca, kiedy nie jest przygotowywana żadna potrawa podczas iLC.



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



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.


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.



Dane HACCP są zapisywane na 10 dni i w razie potrzeby są dostępne za pośrednictwem złącza USB. W celu uzyskania trwałego zapisu należy postępować zgodnie ze wskazówkami.

Pobieranie danych HACCP

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC
3	-	Nacisnąć przycisk Administracja systemu .
4		Nacisnąć przycisk Pobieranie danych HACCP.
5	By: 08.02.2014 12:59 10. 18.02.2014 12:59 18.02.2014 12:59 18.02.2014 12:59 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10.	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 MySCC

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Naciśnięcie przycisku uruchamia pobieranie danych, po zakończeniu pobierania pamięć USB zostanie oznaczona zielonym znacznikiem.



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.
2		Nacisnąć przycisk MySCC .
3		Nacisnąć przycisk Administracja systemu.
4	Service /	Nacisnąć przycisk Pobieranie danych serwisowych. Dane serwisowe zostaną zapisane w pamięci USB.



Pobieranie programu, wczytywanie programu, usuwanie wszystkich programów

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
3	4	Nacisnąć przycisk Administracja systemu.

Pobieranie programu



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





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.





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.
2	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
3	11 20	Nacisnąć przycisk Pobieranie profilu, w celu pobrania profili z urządzenia do pamięci zewnętrznej USB.



Wczytywanie profilu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
3		Nacisnąć przycisk Wczytywanie profilu, aby wczytać profile z pamięci zewnętrznej USB do urządzenia.



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	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
3	-	Nacisnąć przycisk Administracja systemu.



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.



Adresy IP

Ustawienie to umożliwia wyświetlenie i zmianę adresu IP, bramy podsieci i maski podsieci urządzenia.



Nacisnąć przycisk Adres IP i wprowadzić swój adres IP.



Nacisnąć przycisk Brama podsieci i wprowadzić swoją bramę podsieci.



Nacisnąć przycisk Maska podsieci i wprowadzić swoją maskę podsieci.



Połowa energii

Pobór mocy ogrzewania w urządzeniach elektrycznych zostanie zredukowany o 50 % (np. Typ 10x1/1 GN z 18 kW do 9 kW). Opcja nie jest dostępna w trybie iCookingControl!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Należy wybrać tryb ręczny, np. gorące powietrze.
2		Nacisnąć przycisk MySCC .
3	?	Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu MyEnergy.
4	F 2	Nacisnąć przycisk Połowa energii.
5	F ₂	"E/2" (połowa energii) pojawi się na wyświetlaczu.



Automatyczne przyciemnianie

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

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



Oświetlenie komory potrawy

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	KI.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	?	Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu MyEnergy.
3		W celu włączenia i wyłączenia oświetlenia komory należy nacisnąć przycisk Oświetlenie komory potrawy.



Czas utrzymania klimatu

Ustawienie **Czas utrzymania klimatu** w punkcie menu **MyEnergy** umożliwia regulowanie czasu utrzymania klimatu komory potrawy. Utrzymanie idealnego klimatu komory potrawy jest możliwe w trybie iLC, kiedy nie są przygotowywane potrawy. Czas utrzymywania klimatu można ustawić w przedziale od 10 do 120 minut. Ten stan umożliwia natychmiastowe wstawienie potraw do komory bez konieczności uprzedniego nagrzania urządzenia.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	?	Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu MyEnergy.
3	C Tunk	Nacisnąć przycisk Czas utrzymania klimatu i ustawić czas utrzymania klimatu komory potrawy (10 min 120 min.).



Czas wstrzymania ładowania

Funkcja ta umożliwia dowolne skrócenie maksymalnego czasu wstrzymania 10 min. po żądaniu załadunku podczas przygotowania potrawy w trybie iCookingControl. Jeśli załadunek nie nastąpi w określonym czasie, przygotowanie potrawy zostanie automatycznie przerwane.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	?	Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu MyEnergy.
3		Nacisnąć przycisk Czas wstrzymania ładowania i ustawić czas wstrzymania (2 min.– 10 min.).



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	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	œ €	Nacisnąć przycisk Ustawienia.
3		Nacisnąć przycisk Wstępny wybór czasu startowego i ustawić żądany dzień oraz godzinę.
4	٩	Wybrać tryb, np. Dodatki Zapiekanka ziemniaczana i wprowadzić żądane ustawienia.
5	12:49 03.08.11	Czas startowy jest aktywny. Wyświetlacz zostanie przyciemniony, wyraźnie wyświetlane będą tylko przyciski czasu startowego i anulowania czasu startowego.





- 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 przytrzymać przez 2 sekundy przyciśnięty przycisk anulowania czasu startowego.



Wartość pomiaru czujnika temperatury rdzenia

Na tym przycisku wyświetlana jest aktualna wartość mierzona przez czujnik temperatury rdzenia.

Stanowi ona informację dodatkową w przypadku ścieżek gotowania niewykorzystujących temperatury rdzenia.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia.
3	872	Na tym przycisku wyświetlana jest aktualna wartość mierzona przez czujnik temperatury rdzenia.



Tryb nagrywania

Funkcja ta umożliwia zamianę często używanego programu sterowanego temperaturą rdzenia w trybie iCookingControl na program sterowany czasem, dzięki czemu nie jest konieczne stosowanie czujnika temperatury rdzenia.

Funkcji tej nie można stosować dla krytycznych produktów o temperaturach rdzenia poniżej 75°C, cechujących się delikatnym stopniem dogotowania. Do produktów tych zalicza się pieczony na różowo drób i mięso.

Użytkowanie tej funkcji eksperckiej wymaga spełnienia następujących nieodzownych warunków podstawowych:

- wysoko standaryzowany produkt wyjściowy
- identyczna temperatura wyjściowa przy procesie ładowania i podczas przebiegu przygotowania potrawy
- jednakowa wielkość (waga produktu i grubość)
- jednakowa ilość produktów w każdym wsadzie
- użycie jednolitych i jednakowych akcesoriów przy procesie ładowania i podczas przebiegu przygotowania potrawy

Wytycznych tych należy koniecznie przestrzegać przy każdym zastosowaniu trybu nagrywania.

Zapisanych ustawień można używać wyłącznie dla jednakowego typu urządzenia. Tym samym wykluczone jest przenoszenie ich na mniejsze lub większe urządzenia.

Dla tej funkcji eksperckiej dostępne są następujące zastosowania:

Tryb

Przebieg przyrządzania potrawy

Mięso, Ryba Drób Smażenie, Grillowanie, Panierowanie Krótkie smażenie, Kurczak, Grillowanie



Przebieg działania:





Ustawienia eksperckie MySCC





Wywołanie programu nagrywania

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk na ekranie startowym.
2		Ustawić filtr na Programy.
3		Wybrać żądany program. Po wybraniu, program niezwłocznie uruchomi uprzednie nagrzewanie.
R\$		

Zastosowanie czujnika temperatury rdzenia nie jest konieczne.



Mycie przymusowe

Mycie przymusowe wzywa użytkownika do mycia urządzenia po upływie zdefiniowanego czasu. W przypadku wyświetlenia żądania mycia urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po przeprowadzeniu czyszczenia. Należy wykorzystać mycie przymusowe do przestrzegania przepisów czyszczenia oraz BHP w trybie zmianowym.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	M	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	œ €	Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu Ustawienia eksperckie.
3	(care)	Nacisnąć przycisk Mycie przymusowe.
4	caro	Nacisnąć przycisk Włączenie/Wyłączenie mycia przymusowego , aby włączyć lub wyłączyć mycie przymusowe. Obraz przycisku wskazuje, że mycie przymusowe zostało aktywowane.
5		Nacisnąć przycisk Czas do żądania mycia i ustawić czas (godziny) do uruchomienia żądania mycia.
6		Nacisnąć przycisk Czas opóźnienia mycia przymusowego i wprowadzić ilość godzin, o jaką można opóźnić mycie po wyświetleniu żądania.



Ustawienia eksperckie MySCC



Ograniczenie temperatury rdzenia

Funkcja "Ograniczenie temperatury rdzenia" umożliwia ograniczenie minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia potrawy, zarówno w trybie ręcznym, jak również w trybie iCookingModus dla trybów Drób, Mięso, Ryba oraz iLevelControl.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	œ €	Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu Ustawienia eksperckie.
3	672	Nacisnąć przycisk Ograniczenie temperatury rdzenia.

Ograniczenie ogólnej temperatury rdzenia



Nacisnąć przycisk **Minimalna temperatura rdzenia** i ustawić ogólną, minimalną temperaturę rdzenia.



Nacisnąć przycisk **Maksymalna temperatura rdzenia** i ustawić ogólną, maksymalną temperaturę rdzenia.



Ograniczenie temperatury rdzenia drobiu



Nacisnąć przycisk **Minimalna temperatura rdzenia** i ustawić minimalną temperaturę rdzenia dla drobiu.



Nacisnąć przycisk **Maksymalna temperatura rdzenia** i ustawić maksymalną temperaturę rdzenia dla drobiu.

Ograniczenie temperatury rdzenia mięsa



Nacisnąć przycisk **Minimalna temperatura rdzenia** i ustawić minimalną temperaturę rdzenia dla mięsa.



Nacisnąć przycisk **Maksymalna temperatura rdzenia** i ustawić maksymalną temperaturę rdzenia dla mięsa.

Ograniczenie temperatury rdzenia ryby



Nacisnąć przycisk **Minimalna temperatura rdzenia** i ustawić minimalną temperaturę rdzenia dla ryby.



Nacisnąć przycisk **Maksymalna temperatura rdzenia** i ustawić maksymalną temperaturę rdzenia dla ryby.



Ograniczenie temperatury rdzenia dla procesu Finishing



Nacisnąć przycisk **Minimalna temperatura rdzenia** i ustawić minimalną temperaturę rdzenia dla procesu Finishing.



Nacisnąć przycisk **Maksymalna temperatura rdzenia** i ustawić maksymalną temperaturę rdzenia dla procesu Finishing.

Ustawienia fabryczne temperatury rdzenia



Naciśnięcie przycisku **Ustawienia fabryczne temperatury rdzenia** umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych.



Jeżeli została aktywowana funkcja "Maksymalna temperatura rdzenia", a maksymalna temperatura rdzenia została ustawiona na poniżej 75°C (167°F), istnieje zagrożenie, że produkty (np. drób) nie zostaną przyrządzone z zachowaniem odpowiedniej higieny.



Komunikaty

Funkcja ta umożliwia wyłączenie komunikatów iCookingControl w Dialog Cockpit.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu Ustawienia eksperckie.
3	CC Messenger	Nacisnąć przycisk Komunikaty.

iLC Messenger



Nacisnąć przycisk **iLC Messenger** i aktywować/dezaktywować komunikaty iLC Messenger w trybie iLC.

iCC Messenger



Nacisnąć przycisk **iCC Messenger** i aktywować/dezaktywować komunikaty iCC Messenger w Dialog Cockpit.



Wcześniejsza zapowiedź iCC - Cockpit



Nacisnąć przycisk **Wcześniejsza zapowiedź iCC - Cockpit** i aktywować/ dezaktywować komunikaty iCC Messenger.

Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw

Funkcja ta służy do nadzorowania otwarcia drzwi w iCookingControl oraz w iLevelControl. Za długi czas otwarcia drzwi zostanie zasygnalizowany sygnałem akustycznym oraz wskazówką na wyświetlaczu.

Funkcja nadzorująca jest aktywna po załadowaniu przez cały czas przygotowania potrawy. Funkcję można ustawić indywidualnie na trzech poziomach według poniższego opisu.

Poziomy 1 i 2 wskazują na otwarcie drzwi urządzenia i wynikający z tego, ewentualny negatywny wpływ na jakość produktu.

Poziom 3 jest dostępny tylko w iCookingControl.



MySCC umożliwia zmianę ustawień w następujących krokach:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	<i>€</i>	Naciśnięcie przycisku powoduje przejście do punktu menu Ustawienia eksperckie.



Komunikaty ostrzegawcze podczas załadowywania



Nacisnąć **przycisk 1. Ostrzeżenie załadunek: Zamknąć drzwi** i za pomocą pokrętła włączyć lub wyłączyć czas do ostrzeżenia (5 s. – 180 s.; wył.).



Nacisnąć przycisk **2. Ostrzeżenie załadunek: Skontrolować produkt** i za pomocą pokrętła włączyć lub wyłączyć czas do ostrzeżenia (5 s. – 180 s.; wył.).



Nacisnąć przycisk **3. Ostrzeżenie załadunek: Przerwanie procesu** ; za pomocą pokrętła włączyć lub wyłączyć czas do ostrzeżenia o przerwaniu przygotowywania potrawy (5 s. – 180 s.; wył.).

Komunikaty ostrzegawcze podczas przygotowywania potrawy



Nacisnąć przycisk **1. Ostrzeżenie załadunek: Zamknąć drzwi** i za pomocą pokrętła włączyć lub wyłączyć czas do ostrzeżenia (5 s. – 180 s.; wył.).



Nacisnąć przycisk **2. Ostrzeżenie załadunek: Skontrolować produkt** i za pomocą pokrętła włączyć lub wyłączyć czas do ostrzeżenia (5 s. – 180 s.; wył.).



Nacisnąć przycisk **3. Ostrzeżenie załadunek: Przerwanie procesu** ; za pomocą pokrętła włączyć lub wyłączyć czas do ostrzeżenia o przerwaniu przygotowywania potrawy (5 s. – 180 s.; wył).



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	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
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.





13

Ekran startowy umożliwia dostęp do różnych profili. W tym celu należy nacisnąć strzałkę w prawym, górnym rogu wyświetlacza. Można również nacisnąć belkę na górnym brzegu wyświetlacza. Gdy belka 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 załadować profile do urządzenia z pamięci zewnętrznej USB. 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.



Edytowanie 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.



2

Nacisnąć przycisk Usuń profil. Teraz można usunąć wybrany profil.



Wszystkie inne profile mogą zostać usunięte.



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

Widok maski startowej



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



Tryb pracy Drób: Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Drób powinien być wyświetlany 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 Potrawy jajeczne:

Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Potrawy jajeczne 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 Wypieki: Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb pracy Wypieki 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 iCC na ekranie startowym danego profilu.




Tryb programowania:

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



iLevelControl:

Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb iLC powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.



Efficient CareControl:

Naciśnięcie przycisku definiuje, czy tryb czyszczenia powinien być wyświetlany na ekranie startowym danego profilu.

MySCC



Wyświetlanie wszystkich elementów oprócz Ulubionych:

Poprzez naciśnięcie przycisku można wprowadzić ustawienie umożliwiające w MySCC dostęp tylko do Ulubionych.



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



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.



Tworzenie, edytowanie i usuwanie programów: Należy wybrać, czy dla danego profilu, w trybie programowania można 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.



iCC - Cockpit: Opcja ta umożliwia włączenie lub wyłączenie iCC - Cockpit dla danego profilu.



Efficient CareControl



Mycie bez tabletek:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Mycie bez tabletek.



Nabłyszczanie: Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Nabłyszczanie.



Krótkie mycie: Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Krótkie mycie.



Pełne mycie:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Pełne mycie (standard).



Średnie zabrudzenie: Określić, czy należy wybrać program czyszczenia

program czyszczenia Średnie zabrudzenie.



Silne zabrudzenie: Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Silne zabrudzenie



Pełne mycie (szybkie): Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Pełne mycie (szybkie).

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).



Dodawanie nowego profilu



Nacisnąć przycisk Dodaj nowy profil, aby utworzyć nowy profil.





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







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.





Nacisnąć przycisk aby utworzyć nową grupę.



Wprowadzenie nazwy grupy. Na przykład "Piekarnia". Zatwierdzenie zielonym znacznikiem.



Przejść ponownie z grup do programów za pomocą filtra.





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.







Nacisnąć przycisk aby dodać obraz do programu.



Dodanie żądanego obrazu.



Nacisnąć przycisk aby przyporządkować program do grupy.







Nacisnąć dwa razy przycisk Zapisz.

Należy powtórzyć opisane kroki dla innych programów, jak np. chleb, sernik, muffiny, precle lub bułki.



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



Nacisnąć przycisk aby przejść do edycji profilu.

grupa "Piekarnia".





W opcji tej dostępny jest przegląd profili użytkownika.



Nacisnąć przycisk, aby dodać nowy profil.



Teraz można edytować nowo utworzony profil.





Zmienić nazwę profilu (np. na "Piekarnia"), zdefiniować hasło oraz ustawić hierarchie. Hierarchia określa pozycje profilu względem innych profili zapisanych na urzadzeniu. Oznacza to, że pomimo ochrony hasłem nie jest konieczne jego wprowadzanie, w przypadku przeiścia z profilu o wyższej hierarchii do profilu o niższei hierarchii. Jeśli przejście odbywa się z profilu o niższej hierarchii do profilu o wyższej hierarchii, w przypadku profilu z ustawiona ochrona

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 MySCC. Na przykład, tylko możliwość wyboru Ulubionych.







Ustawienie dozwolonych programów czyszczenia. Na przykład tylko średnie i silne zabrudzenie.



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

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 "Piekarnia"

widoczna





Nacisnąć przycisk, aby przejść do ekranu startowego.



Na górnej listwie można zmieniać profil użytkownika.



Przejść do nowo utworzonego profilu "Piekarnia".





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 5 Senses.



Wprowadzić hasło w celu powrotu do ekranu startowego.

Przykład został zakończony.



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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Nacisnąć przycisk MySCC .
2	B	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



Nacisnąć przycisk Chefline w celu wyświetlenia infolinii Chefline.

Infolinia serwisowa



Nacisnąć przycisk infolinia serwisowa w celu wyświetlenia infolinii serwisowej.

Info Komunikacja

Aby umożliwić transfer danych do naszego oprogramowania, KitchenManagement System, urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses musi zostać podłączone do homogenicznej sieci. W sieci tej znajduje się również komputer, na którym jest zainstalowany program KitchenManagement System.

Należy przy tym uwzględnić następujące punkty:

- urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses jest seryjnie wyposażony w kartę sieciową
- dodatkowo musi zostać wyposażony lub doposażony w złącze Ethernet
- w urządzeniu należy ustawić adres IP, maskę podsieci i bramę podsieci
- następnie można podłączyć urządzenie SelfCookingCenter® 5 Senses do sieci jak komputer.

Po wykonaniu powyższych czynności można za pośrednictwem komputera podłączonego do tej samej sieci przetestować połączenie przy pomocy programu PING.

Urządzenie można podłączyć do sieci za pośrednictwem: - routera WLAN - adaptera Powerline - punktu dostępu

Serwis filtra powietrza

Urządzenia stołowe Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN i 10 x 2/1 GN:

Zwolnić filtr powietrza poprzez naciśnięcie ramki w obu szorstkich miejscach. Wychylić filtr do dołu i ściągnąć go całkowicie z urządzenia.

Umyć filtr w zmywarce (nie CleanJet[®] !) i wysuszyć. Jeżeli po umyciu filtr w dalszym ciągu jest zaklejony i brudny, należy go wymienić.

Nowy filtr włożyć tylnym haczykiem w otwory na spodzie urządzenia i zablokować go naciskiem od dołu ku górze (odwrotnie niż przy demontażu). Filtr powietrza Nr: 40.03.461

Urządzenia wolnostojące Typ 20 x 1/1 GN i 20 x 2/1 GN:

W celu wymiany filtra powietrza w urządzeniach 20 x 1/1 GN i 20 x 2/1 GN należy się skontaktować ze swoim partnerem serwisowym!





Wymiana uszczelki drzwi

Uszczelka drzwi jest włożona w prowadnicę w drzwiczkach.

- Wyjąć starą uszczelkę z prowadnicy.
- Oczyścić prowadnicę.
- Włożyć nową uszczelkę w prowadnicę obrzeża blokujące nawilżyć wodą z mydłem.
- Część uszczelki znajdująca się pod kątem prostym ma być całkowicie włożona w ramkę.

Uszczelki komory roboczej:

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

Wymiana żarówki halogenowej

Najpierw wyłączyć urządzenie od zasilania od strony budynku!

- Przykryć odpływ wody znajdujący się na dnie komory.
- Zdjąć ramkę ze szkłem i uszczelkami.
- Wymienić żarówkę halogenową (Nr.: 3024.0201, nie dotykać żarówki palcami).
- Wymienić także ramkę uszczelniającą (Nr.: 40.00.094).
- Przykręcić ramkę ze szkłem i uszczelkami.





Info Odkamienienie dyszy nawilżającej

Raz w miesiącu sprawdzać dyszę nawilżania pod względem zakamienienia.



Info Odkamienienie dyszy nawilżającej

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
5		Montaż w odwrotnej kolejności – uwzględnić konieczne do montażu ułożenie.

Wyświetlanie komunikatów o zakłóceniach – podstawy



Jeśli w urządzeniu dojdzie do zakłócenia, komunikat o tym zostanie wyświetlony na wyświetlaczu. W celu szybkiego kontaktu z Działem Obsługi Klienta podany jest numer telefonu. Zakłócenia, pozwalające na dalszą pracę urządzenia, mogą być blokowane naciśnięciem przycisku. Działania, proponowane w przypadku poszczególnych zakłóceń: patrz tabela.

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
Service 10	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza "Powrót". Można używać urządzenie do gotowania. Zawiadomić serwis!
Service 11	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza "Powrót". Można używać urządzenie do gotowania. Zawiadomić serwis!
Service 12	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza "Powrót". Można używać urządzenie do gotowania. Zawiadomić serwis!
Service 14	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza "Powrót". Urządzenie można używać tylko w trybie "Gorące powietrze" Zawiadomić serwis!
Service 20	Pojawia się na 30 sek. po zmianie trybu pracy, po włączeniu lub przy wyborze trybów iCookingControl	Praca w trybach i programach iCookingControl i za pomocą programów nie jest możliwa. Praca w trybie konwekcyjno- parowym jest możliwa jedynie w ograniczonym zakresie. Zawiadomić serwis!
Service 23	Wyświetlane ciągle.	Wyłączyć urządzenie – Zawiadomić serwis!
Service 24	Wyświetlane ciągle.	Wyłączyć urządzenie – Zawiadomić serwis!
Service 25	Wskazywane przez 30 sek. podczas CleanJet® +care.	CleanJet [®] +care nie działa! - Całkowicie odkręcić kran z wodą - Sprawdzić sitko dopływowe – Wyjąć pojemniki z komory roboczej. - Jeżeli nie da się nic stwierdzić, zawiadomić serwis. - Jeżeli "Service 25" pojawi się w trakcie działania CleanJet [®] +care, usunąć tabletki z komory roboczej i dokładnie



Info Komunikaty zakłóceń

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
		spłukać komorę spryskiwaczem ręcznym (także za osłoną wentylatora). - Urządzenie można krótkotrwale używać. Zawiadomić serwis!
Service 26	Wyświetlane ciągle.	Jeżeli meldunek o zakłóceniu pracy wystąpi podczas CleanJet [®] +care, rozpocząć "Przerwanie CleanJet [®] ". Jeżeli meldunek o zakłóceniu pracy będzie pokazywany także po zakończeniu "Przerwanie CleanJet [®] proszę usunąć tabletki z komory i dokładnie wypłukać ją spryskiwaczem ręcznym (także za osłoną wentylatora). Zawiadomić serwis!
Service 27	Po włączeniu przez 30 sek.	CleanJet [®] +care niemożliwy! Na 5 sekund wyłączyć i ponownie włączyć zasilanie od strony budynku.
Service 28	Po włączeniu przez 30 sek.	Zawiadomić serwis!
Service 29	Wyświetlane ciągle.	Sprawdzić filtr powietrza pod panelem obsługi. W razie potrzeby oczyścić lub wymienić. Sprawdzić, czy na urządzenie nie oddziałuje zewnętrzne źródło ciepła. Jeżeli meldunek serwisowy dalej się pojawia, zawiadomić serwis!
Service 31	Po włączeniu przez 30 sek.	Czujnik temperatury rdzenia uszkodzony! Można używać urządzenia bez czujnika. Zawiadomić serwis!
Service 32 Urządzenia gazowe	Wyświetlane ciągle.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!
Service 33 Urządzenia gazowe	Po 4-krotnym resecie wyświetlane ciągle.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!
Service 34	Wyświetlane ciągle.	Postępować wg wezwań na wyświetlaczu, jeśli błąd będzie się utrzymywał, zawiadomić serwis!



Info Komunikaty zakłóceń

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
Service 35	Po włączeniu przez 30 sek.	odłączyć UltraVent® do zasilania.
Service 36	Komunikat przez 30 sek. po włączeniu lub zmianie trybu pracy.	Urządzenie można używać w ograniczonym zakresie.– zawiadomić serwis!
Service 37	Komunikat przez 30 sek. po włączeniu lub zmianie trybu pracy.	Urządzenie można używać w ograniczonym zakresie.– zawiadomić serwis!
Service 40	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet [®] +care.	Ponownie rozpocząć CleanJet [®] +care, jeśli błąd wystąpi ponownie, zawiadomić serwis!
Service 41	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet [®] +care.	Ponownie rozpocząć CleanJet [®] +care, jeśli błąd wystąpi ponownie, zawiadomić serwis!
Service 42	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet [®] +care.	Ponownie rozpocząć CleanJet [®] +care, jeśli błąd wystąpi ponownie, zawiadomić serwis!
Service 43	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet ®+care	Ponownie rozpocząć CleanJet [®] +care, jeśli błąd wystąpi ponownie, zawiadomić serwis!
Service 44	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet [®] +care.	Ponownie rozpocząć CleanJet [®] +care, jeśli błąd wystąpi ponownie, zawiadomić serwis!
Service 110	Wyświetlane ciągle.	Zawiadomić serwis!
Service 120	Wyświetlane ciągle.	Zawiadomić serwis!



Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Z drzwi urządzenia kapie woda.	Drzwi nieprawidłowo zamknięte.	Przy prawidłowo zamkniętych drzwiach w urządzeniach wolnostojących klamka drzwi musi być ustawiona w dół.
	Uszczelka drzwiczek zużyta lub uszkodzona.	 Wymienić uszczelkę drzwi (patrz rozdział "Drobne naprawy we własnym zakresie"). Wskazówki, jak maksymalnie przedłużyć użytkowanie uszczelki: Zawsze po użytkowaniu urządzenia czyścić uszczelkę wilgotną ściereczką. Przy częstej produkcji produktów grillowanych (co powoduje intensywne odkładanie się tłuszczu) należy uszczelkę czyścić wilgotną ściereczką także między kolejnymi załadunkami. Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas pracuje bez produktów, zalecane jest ustawienie temperatury w komorze maks. 180°C.
Podczas pracy urządzenia w komorze powstają hałasy.	Osłona wentylatora, stelaże zawieszane itp. nieprawidłowo zablokowane.	Prawidłowo zamocować osłonę wentylatora i stelaże zawieszane w komorze.
Oświetlenie komory nie działa.	Żarówka halogenowa uszkodzona.	Wymienić żarówkę (patrz rozdział "Drobne naprawy we własnym zakresie")
Brak wody "Migający symbol kranu".	Kran dopływu wody zakręcony.	Odkręcić kran dopływu wody.
	Zabrudzony filtr na dopływie wody	Sprawdzenie i oczyszczenie filtra, w tym celu: zamknąć kran z wodą, odkręcić doprowadzenie wody do urządzenia, zdemontować i oczyścić filtr na dopływie wody. Założyć filtr, podłączyć dopływ wody i sprawdzić szczelność.

Z urządzenia dołem wypływa woda	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy (patrz Instrukcja instalacji).
	Odpływ zatkany.	Odpływ (rurę HT) z tyłu urządzenia zdjąć i oczyścić. Może dojść do zatkania, jeżeli często przyrządzane są produkty o dużej zawartości tłuszczu, albo przy zainstalowaniu rury odpływowej ze zbyt małym spadkiem. Pomoc: Rurę odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji. Regularnie czyścić urządzenie za pomocą CleanJet [®] +care.
Urządzenie nie reaguje po włączeniu.	Wyłączony zewnętrzny wyłącznik główny.	Włączyć wyłącznik główny
	Przepalił się bezpiecznik w rozdzielni budynku	Sprawdzić bezpieczniki budynkowe
	Po wyłączeniu urządzenia panowała przez dłuższy czas temperatura poniżej 5 °C (41 °F).	Rozgrzać komorę urządzenia do ponad 20°C. Urządzenie wolno eksploatować jedynie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem (patrz Instrukcja instalacji).
Podczas CleanJet® +care na górze, przy	Zbyt miękka woda.	Zawiadomić serwis!
wydobywa się piana	Nieprawidłowo zainstalowany odpływ.	Instalację odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji.
Podczas procesu CleanJet [®] +care care znowu zaczyna być szacowany czas trwania.	Proces CleanJet® +care jest zakłócony	Upewnić się, czy osłona rozprowadzania powietrza i stelaże zawieszane są prawidłowo zablokowane w komorze. W trakcie procesu CleanJet [®] +care w komorze nie mogą się znajdować pojemniki ani blachy.
Urządzenie komunikuje "Wymienić filtr powietrza".	Zabrudzony jest filtr powietrza.	Wymienić filtr powietrza. Patrz rozdział "Drobne naprawy we własnym zakresie". W celu potwierdzenia komunikatu wcisnąć strzałkę "Powrót".

Info Zanim wezwie się serwis

Urządzenie gazowe pokazuje "Zmienić biegunowość".	Zasilanie w prąd biegunowo podłączone nieprawidłowo.	Jeżeli urządzenie gazowe jest podłączone do gniazdka, wyciągnąć wtyczkę i włożyć ją obróconą o 180°. Podłączyć urządzenie prawidłowo (przez elektryka) spolaryzowane w sposób stały (bez wtyczki).
Urządzenie gazowe pokazuje stale Beset"	Przerwany dopływ gazu do urządzenia.	Otworzyć zawór gazu. Włączyć strop wentylacyjny.
"10001 .	Za niskie ciśnienie gazu.	Sprawdzić zasilanie urządzenia w gaz.
Przycisk trybów pracy miga.	Zbyt wysoka temperatura w komorze	Schłodzić komorę za pomocą "Schładzanie" (patrz rozdziały "Obsługa - Wskazówki ogólne" i "Schładzanie").

Info Deklaracja zgodności UE – Urządzenia elektryczne

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



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

CE

- BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU: CZ
- Konformitätserklärung, Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen: 15
- Rational enklaurer al disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver DK, N
- Rational declara que estos productos son conformes con las siguientos Directivas Europeas: E
- EE Rational kinnitabli et antud tonted vastavad järgmistele EU normidele: E
- Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne auvantois.
- Rational vakuuttaa, eitä nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direkilivian vaalimuliset: EIN. Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives: GB
- GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμαρφώνανται προς τις σόηγίες της Ε.Ε.
- Mi, a Rational kijelontjük, hogy ezen termékek megfeletnek az Europal Unio kövelkező iranyelvelnek н
- HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi suktadni slijedećim smjernicama EU:
- Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
- ĹΤ. Rational patvinina, kad tie produktal alilinka žemiau itvardintas ES normas.
- ĹV Firma Rational pazino, ka ustrādājumi atbilst sekojošām ES normām.
- Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen: NL
- P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU
- RL. Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- Societatea Rational declara ca aceste produse sunt in conformitate cu urmatioarele directive ale Uniurili Europono: RO
- RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
- Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelen med följande EU-direktiv-S
- SER Rational izjavijuju da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smervicama EU:
- Rational izlevita, de se li izdellu v skladu z naslednimi smernicami EU-5)
- Firma Rational prehlasuje, že výrobky sů v súlade s nasledovnými smernicami EU! SK
- TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdakı Direktiflerine uygunluğunu onaylar.

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Tell 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2005-09; EN 61000-3-12: 2005
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 12.06.2014

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

I.V. Roland Hegmann Product Architect Electric Appliances





Info Deklaracja zgodności UE – Urządzenia gazowe

C F

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



... denn der Unterschied liegt im Detail)

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

- BG Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma Rational prohlašuje, że vyrobky jsou v souladu s nasledujicimi směrnicemi EU:
- D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK. N 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 το προιόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H MI, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkező irányelvelnek:
- HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
- Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea
- LT Rational patvirtina, kad šie produktal 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, ze dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- RO Societatea Rational declara ca aceste produse sunt in conformitate cu urmatoarele directive ale Uniunii Europena:
- RU Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам EC:
- 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 sů v sůlade s nasledovnými smernicami EU.
- TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar.

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
- Including Low Voltage Directive LVD 2005/95/EC
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1;2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233.2008
- Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1097+A1:2002 + C1:1998 EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1,2001+A2:200

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

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

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger Manager R & D



I.V. Rainer Otminghaus Product Architect Gas Appliances



2009/142/EC

GASTEC

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH TEL, +49 (0)8191,327387 E-MALL info@rotionol-online.de

RATIONAL France S.A.S. TEL. = 33 (0)3 89 57 00 82 E-MAIL info@rational-france fr

RATIONAL Italia S.r.I. TEL +39 041 5951909 E-MAIL Info@rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG TEL. +41 71727 9092 E-MAIL informational online.ch

RATIONAL UK TEL 00 44 (0) 1582 480388 E-MAIL info@rptionol-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc. TOLL FREE 1-B77-RATIONAL (728-4067) E-MAIL info@rational-online.co

RATIONAL BRASIL PHONE +55 (11) 3372-3000 E-MAIL info@rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン PHONE (03) 6316-1188 メールアドレス info@rational native in

RATIONAL International India Private Limited PHONE +91124 463 58 65 E-MAIL info@rational-online.in

www.rational-online.com



RATIONAL AUSTRIA GmbH TEL +43 (0)662.832799 E-MAIL info@rational-online.al

RATIONAL Ibérico Cooking Systems S.L. TEL = 34 93 4751750 E-MAIL Info@rationol-online.es

RATIONAL Scandinavia AB TEL +46 (0)40-680 85 00 E-MAIL info@rational-anline.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ Тел. +7 495 640 63 38 Эл. почта: info@rational-online.ru

RATIONAL Endüstriyel Muttak Ekipmanlari Tic. Ltd. Sti. TEL. 490 212 603 6767 E-MALL Informational anilae som tr

RATIONAL USA Inc. TOLL FREE BBB-320-7274 E-MALL Info@rational-onfine.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD PRONE +61 (0) 3 8369 4600 E-MAIL info@rationoloustraliu.com.nu

RATIONAL South America PHONE +54 11 4621 1422 E-MALL Info@rational-onfine.com.at

RATIONAL 上海 电话 +86 2164737473 电邮 office.shanghal@rationul-chima.com

RATIONAL International Middle East PHONE +971 4 338 6615 E-MAIL Info@rational-anline.pe

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD PHONE +61(0) 3 8369 4600 E-MAIL info@rationalaustralia.com.ou RATIONAL Belgium nv TEL. +32 15 285500 E-MAIL info@rational.be

RATIONAL Nederland TEL. +31546546000 E-MAIL info@rationil.ni

RATIONAL Sp. z o.o. TEL +48 22 8649326 E-MAIL Info@rational-miline.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o. TEL +386 (0)2 8821900 E-MALL info@slorationni.si

RATIONAL Norge AS TEL. - 47.22.70.10.00 E-MAIL post@rotionol.co

RATIONAL Mexico PHONE +52 (55) 5292-7538 E-MAIL info@rational-online.mx

RATIONAL Colombia – America Central PHONE +57 (1) 743 38 37 E-MAIL info@rational-online.co

RATIONAL Korea 편화 +82-31-756-7700 E-MALL Info@rationvilkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd PHONE +64 (9) 633 0900 E-MAIL soles@rotionolnz.co.nz

RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd PHONE +65 68095850 E-MALL info@rotional-online sq

RATIONAL International AG Heimrich-Wild-Straße 202 FH-9435 Heerbrugg TEL, +4171727 9090 FAX +4171727 9080 E-MAIL Informational International.com RATIONAL AG

Iglinger Ströße 62 86899 Landsberg o. Lech TEL: +49 8191 3270 PAX +49 8191 21735 DIMALL Info@national-ug.com D RATIONAL AG 2015

80.05.040 · V-13 · MDS/Ad · 09/15 · polnisch