Instrukcja obsługi SelfCooking Center®





Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowego SelfCooking Center[®]. Dzięki natychmiast zrozumiałej, wizualnej koncepcji obsługi będziecie Państwo mogli w SelfCooking Center[®] uzyskiwać znakomite efekty kulinarne – "od zaraz", praktycznie bez nauki i skomplikowanych szkoleń.

W trybie SelfCooking Control® wystarczy określić, jaki produkt będzie przyrządzany, wybrać za pomocą naciśnięcia przycisku pożądany efekt końcowy – i gotowe! Całkowicie odpadają tradycyjne programowanie temperatury w komorze urządzenia, czasu przyrządzania oraz wilgotności, a także skomplikowane programowanie i stały nadzór.

Oczywiście SelfCooking Center[®] oferuje także szeroką paletę możliwości doskonałego pieca konwekcyjnoparowego.

W trybie programowania można błyskawicznie tworzyć własne programy przyrządzania potraw.

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji od daty pierwszej instalacji. Warunkiem wymaganym jest dokonanie prawidłowej i pełnej rejestracji gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek oraz materiału uszczelniającego oraz uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową instalacją, użytkowaniem, konserwacją, naprawą i odkamienianiem.

Życzymy dużo satysfakcji z nowego SelfCooking Center®.

Państwa RATIONAL AG

Z działem Technicznej Obsługi Klienta można się kontaktować przez 7 dni w tygodniu pod numerami: (022) 864 93 26

W przypadku pytań dotyczących użytkowania urządzenia proszę dzwonić na RATIONAL Chef@Line: (022) 864 93 26 oraz tel. kom. 0 692 445 655, 0 692 445 656, 0 692 445 652.

Sprzedawca:	Zamontował:
	Zamontowano dnia:

Zmiany techniczne, służące postępowi, zastrzeżone!

Objašnienie piktogramów 6 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 7 Pielegnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa 10 Elementy funkcyjne 11 Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia 12 Maksymaine wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia 12 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z cspryskiwaczem ręcznym 15 Przegląd trybów pracy 16 Obsługa – podstawy 17 Tryb SelfCooking Control* 18 Tryb konwekcyjno-parowy 25 "Para* 27 "Gorące powietrze* 28 Kombinacja pary i gorącego powietrza 29 ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Schładzanie 33 Tyb programowania – tłyb SelfCooking Control* 38 Ropoczęcie programu 38 Ropoczęcie programu 38 Zmana programu 38 Zmana programu 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Kasowanie programu 40 Kasowanie programu 40 Kasowanie p	Pierwsze uruchomienie	6
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 7 Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa 10 Elementy funkcyjne 11 Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia 12 Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia 12 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z espryskiwaczem ręcznym 15 Przegląd trybów pracy 16 Obsługa – podstawy 17 Tryb SelfCooking Control* 18 Tryb konwekcyjno-parowy 25 "Para* 27 "Gorące powietrze* 28 Kombinacja pary i gorącego powietrza 29 ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Schładzanie 33 Tryb porgramowanie – tryb SelfCooking Control* 35 Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zrogramowanie – tryb SelfCooking Control* 40 Kasowanie wszystkich programów <td< th=""><th>Objaśnienie piktogramów</th><th>6</th></td<>	Objaśnienie piktogramów	6
Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa 10 Elementy funkcyjne 11 Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia 12 Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia 12 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z csupiskiemzem ręcznym 15 Przegląd trybów pracy 16 Obsługa – podstawy 17 Tryb SelfCooking Control* 18 Tryb konwekcyjno-parowy 25 "Para* 27 "Gorące powietrze* 28 Kombinacja pary i gorącego powietrza 29 ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Nawilżanie 32 Schładzanie 33 Tryb programowania – elementy obsługi 34 Programowania – tyb SelfCooking Control* 35 Programowania – tyb SelfCooking Control* 35 Programowania – tyb SelfCooking Control* 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowani	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	7
Elementy funkcyjne11Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia12Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia12Praca z czujnikiem temperatury rdzenia14Praca z csypiskiwaczem ręcznym15Przegląd trybów pracy16Obsługa – podstawy17Tryb SelfCooking Control"18Tryb konwekcyjno-parowy25"Para"27"Gorące powietrze"28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control"30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control"38Rozpoczęcie programu38Rozpoczęcie programu38Zmaina programu39Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możluwści programowania46Zmiana hasła47CareControl - Stan utrzymania48Wezwanie CleanJet**care53Przerzenia CleanJet**care53	Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa	10
Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia 12 Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia 12 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 16 Obsługa – podstawy 16 Obsługa – podstawy 17 Tryb SelfCooking Control* 18 Tryb konwekcyjno-parowy 25 _Para* 27 _Gorące powietrze* 28 Kombinacja pary i gorącego powietrza 29 ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Predkość opływu powietrza 32 Schładzanie 33 Tryb programowania – elementy obsługi 34 Programowania – tryb SelfCooking Control* 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 40 Kasowanie wzystkich programów 40 Kasowanie wzystkich programówania 41 Rozpoczęcie programu 42 Blokada możliwości programowania 42 Bl	Elementy funkcyjne	11
Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia 12 Praca z czujnikiem temperatury rdzenia 14 Praca z e spryskiwaczem ręcznym 15 Przegląd trybów pracy 16 Obsługa – podstawy 17 Tryb SelfCooking Contol* 18 Tryb Konwekcyjno-parowy 25 _Para* 27 _Gorące powietrze* 28 Kombinacja pary i gorącego powietrza 29 ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Schładzanie 33 Tryb programowania – elementy obsługi 34 Programowania – tryb SelfCooking Control* 35 Programowania – tryb konwekcyjno-parowy 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zniana programu 40 Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 41 Rozpoczęcie programu 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 <td>Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia</td> <td>12</td>	Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia	12
Praca z czujnikiem temperatury rdzenia14Praca ze spryskiwaczem ręcznym15Przegląd trybów pracy16Obstuga – podstawy17Tryb SelfCooking Control*18Tryb SelfCooking Control*18Tryb konwekcyjno-parowy25Para*27Gorace powietrze*28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control*30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control*35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu40Kasowanie programu40Kasowanie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Orzyszczenie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50 <td< td=""><td>Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia</td><td>12</td></td<>	Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia	12
Praca ze spryskiwaczem ręcznym15Przegląd trybów pracy16Obsługa – podstawy17Tryb SelfCooking Control®18Tyb konwekcyjno-parowy25"Para®27"Gorące powietrze®28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control®30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control®35Programowanie – tryb SelfCooking Control®36Sprawdzanie kroków programu38Zmiana programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu40Kopiowania – LewelControl®42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie programu czenia49Wskazanie programu czyszczenia49Orzyszczenie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care53	Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	14
Przegląd trybów pracy16Obsługa – podstawy17Tryb SelfCooking Control*18Tryb konwekcyjno-parowy25"Para*27"Gorące powietrze*28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control*30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Nawitżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control*35Programowanie – tryb SelfCooking Control*35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Zmiana programu38Zmiana programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowania46Zmiana hasla47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie programia celeanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*+care50Przerwanie CleanJet*	Praca ze spryskiwaczem ręcznym	15
Obsługa – podstawy 17 Tryb SelfCooking Control* 18 Tryb konwekcyjno-parowy 25 "Para" 27 "Gorące powietrze" 28 Kombinacja pary i gorącego powietrza 29 ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Nawilżanie 32 Schładzanie 33 Tryb pogramowania – elementy obsługi 34 Programowania – tryb SelfCooking Control* 35 Programowania – tryb SelfCooking Control* 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kopiowania programu 40 Kopiowania programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl* 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Vzyszczenie Clean.Jet	Przegląd trybów pracy	16
Tryb SelfCooking Control®18Tryb konwekcyjno-parowy25"Para"27"Gorące powietrze"28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control®30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control®35Programowania – tryb SelfCooking Control®35Programowania – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu40Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu40Kopiowania programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Vzyszczenia Clean Jet*+care50Przerwanie Clean Jet*+care50Przerwanie Clean Jet*+care50Przerwanie Clean Jet*+care50Przerwanie Clean Jet*+care50Przerwanie Clean Jet*+care50Przerwanie Clean Jet*+care	Obsługa – podstawy	17
Tryb konwekcyjno-parowy25"Para"27"Gorące powietrze"28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control*30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tyb SelfCooking Control*35Programowania – tryb SelfCooking Control*35Programowanie – tryb SelfCooking Control*36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czyszczenie CleanJet*+care50Przerowanie CleanJet*+care50Przerowanie CleanJet*+care50	Tryb SelfCooking Control®	18
"Para"27"Gorące powietrze"28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control"30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control"35Programowania – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu40Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czysczenie CleanJet"+care50Przerwanie CleanJet"+care50Przerwanie CleanJet"+care50	Tryb konwekcyjno-parowy	2 5
"Gorące powietrze"28Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control"30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowanie – tryb SelfCooking Control"35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie króków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl - Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czyszczenie CleanJet"+care50Przerwanie CleanJet"+care50Przerwanie CleanJet"+care53	"Para"	27
Kombinacja pary i gorącego powietrza29ClimaPlus Control®30Nastawianie czasu31Prędkość opływu powietrza32Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowania – tryb SelfCooking Control®35Programowanie – tryb SelfCooking Control®36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu41Rozpoczęcie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu40Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu40Kasowanie programu40Kasowanie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu z LevelControl®42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl - Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czyszczenie Clean.Jet®+care50Przerwanie Clean.Jet®+care51	"Gorące powietrze"	28
ClimaPlus Control* 30 Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Nawilżanie 32 Schładzanie 33 Tryb programowania – elementy obsługi 34 Programowania – tryb SelfCooking Control* 35 Programowanie – tryb SelfCooking Control* 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl* 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasta 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Vskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet*+care 50 Przerwanie CleanJet*+care 50	Kombinacja pary i gorącego powietrza	29
Nastawianie czasu 31 Prędkość opływu powietrza 32 Nawilżanie 32 Schładzanie 33 Tryb programowania – elementy obsługi 34 Programowania – tryb SelfCooking Control* 35 Programowanie – tryb SelfCooking Control* 35 Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl* 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 49 Wskazanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet*+care 50 Przerwanie CleanJet*+care 53	ClimaPlus Control®	30
Prędkość opływu powietrza32Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowanie – tryb SelfCooking Control®35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programú40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czyszczenie CleanJet®+care50Przerwanie CleanJet®+care53	Nastawianie czasu	31
Nawilżanie32Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowanie – tryb SelfCooking Control®35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu z LevelControl®42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Vskazanie poziomu zabrudzenia49Przerwanie CleanJet®+care50Przerwanie CleanJet®+care53	Prędkość opływu powietrza	32
Schładzanie33Tryb programowania – elementy obsługi34Programowanie – tryb SelfCooking Control®35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania48Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czyszczenie CleanJet®+care50Przerwanie CleanJet®+care53	Nawilżanie	32
Tryb programowania – elementy obsługi34Programowanie – tryb SelfCooking Control®35Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy36Sprawdzanie kroków programu38Rozpoczęcie programu38Zmiana programu39Kasowanie wszystkich programów40Kasowanie programu40Kopiowanie programu41Rozpoczęcie programu z LevelControl®42Blokada możliwości programowania46Zmiana hasła47CareControl – Stan utrzymania49Wezwanie do czyszczenia49Wskazanie poziomu zabrudzenia49Czyszczenie CleanJet®+care50Przerwanie CleanJet®+care53	Schładzanie	33
Programowanie – tryb SelfCooking Control® 35 Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl - Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Tryb programowania – elementy obsługi	34
Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy 36 Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Rozpoczęcie programu z LevelControl* 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet*+care 50 Przerwanie CleanJet*+care 50	Programowanie – tryb SelfCooking Control®	35
Sprawdzanie kroków programu 38 Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl - Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy	36
Rozpoczęcie programu 38 Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl - Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Sprawdzanie kroków programu	38
Zmiana programu 39 Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 40 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl - Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Rozpoczęcie programu	38
Kasowanie wszystkich programów 40 Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl - Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Zmiana programu	39
Kasowanie programu 40 Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Kasowanie wszystkich programów	40
Kopiowanie programu 41 Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Kasowanie programu	40
Rozpoczęcie programu z LevelControl® 42 Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Kopiowanie programu	41
Blokada możliwości programowania 46 Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Rozpoczęcie programu z LevelControl®	42
Zmiana hasła 47 CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet*+care 50 Przerwanie CleanJet*+care 53	Blokada możliwości programowania	46
CareControl – Stan utrzymania 48 Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet*+care 50 Przerwanie CleanJet*+care 53	Zmiana hasła	47
Wezwanie do czyszczenia 49 Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	CareControl – Stan utrzymania	48
Wskazanie poziomu zabrudzenia 49 Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Wezwanie do czyszczenia	49
Czyszczenie CleanJet®+care 50 Przerwanie CleanJet®+care 53	Wskazanie poziomu zabrudzenia	49
Przerwanie CleanJet [®] +care 53	Czyszczenie CleanJet®+care	50
	Przerwanie CleanJet®+care	53

Spis treści



Gotowanie Delta-T	54
1/2 energii	5 5
Automatyczne rozpoczynanie pracy	56
CalcDiagnosis System [®] (CDS)	57
Odkamienianie generatora pary	58
Przerwanie odkamieniania	60
Odkamienianie dyszy nawilżającej	61
Pamięć USB ("Paluszek" USB)	62
Protokołowanie HACCP	63
Import i eksport programów	64
Aktualizacja oprogramowania	6 5
Ściąganie danych serwisowych	6 5
Nastawienia	6 6
Czas rzeczywisty	66
Data	66
Język	66
Format czasu rzeczywistego	66
Format czasu przyrządzania	66
Format temperatury	66
Ustawienie kontrastu	67
Powrót do ustawień fabrycznych	67
Ustawienie brzęczyka	67
Zmiana adresu/maski podsieci/adresu bramy	68
Drobne naprawy we własnym zakresie	6 9
Servis©Info	70
Chef@Line	70
Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania	71
Funkcja "Pomoc"	71
Zgłoszenia zakłóceń	72
Zanim wezwie się serwis	74
Deklaracja zgodności EC – Urządzenia elektryczne	76
Deklaracja zgodności EC – Urządzenia gazowe	77
CLUB RATIONAL	78





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



Materiały żrące



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



Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować zranienie nieznacznego stopnia.



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga: Nie uwzględnienie może spowodować straty materialne.



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.

Pierwsze uruchomienie

Przy pierwszym uruchomieniu nowego, inteligentnego SelfCooking Center[®] zostaniecie Państwo jednorazowo poproszeni o uruchomienie automatycznego autotestu. Trwa on około 15 minut i służy dostosowaniu SelfCooking Center[®] do warunków otoczenia.



Niebezpieczeństwo pożaru!

Usunąć materiały opakowaniowe, zestaw startowy oraz ruszty i pojemniki.



Drabinki do zawieszania oraz stelaż ruchomy na talerze pozostawić w urządzeniu, zamknąć drzwiczki.



Wcisnąć przycisk uruchamiający, autotest trwa, pokazywany jest czas do jego zakończenia.



Podczas autotestu nie wolno otwierać drzwiczek. Otwarcie drzwiczek spowoduje przerwanie autotestu. Następnego dnia urządzenie ponownie wezwie do przeprowadzenia autotestu.



Ostrzeżenie!

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.

Urządzenie wolno używać jedynie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.

Nie wolno przyrządzać produktów spożywczych łatwopalnych (np. zawierających alkohol). Materiały o niskim punkcie zapłonu mogą się same zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!

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.



Tylko dla urządzeń gazowych

- 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!

A Zachowanie w przypadku pojawienia się zapachu gazu:

- Natychmiast odciąć zasilanie w gaz!
- Nie dotykać przełączników elektrycznych!
- 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 dotyczące 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 rozprowadzania powietrza 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 rozpoczęciem użytkowania urządzenia do celów kulinarnych, czy w komorze nie pozostały resztki tabletek czyszczących. Ewentualne resztki usunąć i dokładnie wypłukać komorę za pomocą spryskiwacza ręcznego – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!



A Ostrzeżenie!

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. Prosimy zwrócić uwagę na wskazówki z zakresu bezpieczeństwa, zawarte w roz-dziale "Czyszczenie CleanJet[®]+care".
- 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!

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 lub po wezwaniu do czyszczenia. Należy się stosować do zaleceń, zawartych w rozdziale "CareControl – czyszczenie CleanJet[®]+care".



Jeżeli urządzenie nie będzie myte lub będzie myte niewystarczająco, w komorze mogą się zapalić zebrane resztki tłuszczu lub produktów żywnościowych.

- Dla uniknięcia korozji w komorze urządzenia, urządzenie należy myć codziennie także wtedy, gdy jest używane tylko w trybie "Para" (gotowanie na parze).
- Dla uniknięcia korozji należy w regularnych odstępach (co ok. 2 tygodnie) wprowadzać do komory olej roślinny lub tłuszcz.
- Nie myć urządzenia myjkami wysokociśnieniowymi.
- Nie poddawać urządzenia działaniu kwasów lub oparów kwasów, uszkadzają one bowiem neutralną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie może się szybko przebarwić.
- Stosować wyłącznie środki myjące producenta urządzenia. Środki myjące innych producentów mogą powodować uszkodzenia i utratę gwarancji.
- Nie stosować środków szorujących lub drapiących środków czyszczących.
- Codzienne mycie uszczelki drzwiczek nie trącym płynem do mycia naczyń przedłuża jej żywotność.
- 1 raz w miesiącu zdjąć i oczyścić filtr dopływającego powietrza (patrz rozdział "Drobne naprawy we własnym zakresie").

Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa



💄 Niebezpieczeństwo – Wysokie napięcie!

- Przeglądy, konserwacje oraz naprawy mogą być prowadzone wyłącznie przez przeszkolonych fachowców.
- Podczas czyszczenia (z wyjątkiem czyszczenia 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 odprodzających ścieki. Jeżeli urządzenie jest przemieszczane, trzeba zapewnić prawidłowe oddzielenie przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki. Przy ponownym ustawieniu urządzenia w pierwotnym miejscu, należy prawidłowo zamocować blokadę ruchu, przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki.
- Aby zagwarantować dobry stan techniczny urządzenia, należy przynajmniej 1 raz w roku przeprowadzić konserwację przez autoryzowanego partnera serwisowego.

Elementy funkcyjne

- Numer seryjny (widoczny tylko przy otwartych drzwiczkach)
- ② Przerywacz ciągu (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 (wewnątrz)
- ⑦ Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem także przy otwartych drzwiach (wewnątrz)
- ⑧ Pojemnik na skropliny z bezpośrednim podłączeniem do odpływu
- (9) Nóżki (z regulacją wysokości)
- 10 Tabliczka znamionowa

(ze wszystkimi istotnymi danymi, takimi jak moc pobierana, rodzaj gazu, napięcie, ilość faz i częstotliwość, typ urządzenia i numer seryjny (patrz rozdział "Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania") oraz numer opcji).

- (1) Panel operatora
- Osłona przestrzeni instalacji elektrycznych
- (13) Centralne pokrętło nastawcze
- (4) Spryskiwacz ręczny (automatycznie zwijany)
- (5) Prowadnice ułatwiające wprowadzanie stelaży ruchomych – wózków wjazdowych (tylko w urządzeniach wolnostojących)
- Filtr powietrza (dopływ powietrza do przestrzeni instalacyjnej)
- ⑦ Szufladka/Klapka na tabletki pielęgnacyjne



Infc



Info Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

- Należy unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła (płyt grillowych, frytownic itp.).
- 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 obraca się bardzo krótko.
- Jeżeli urządzenie będzie włączone przez ponad 20 minut, a nie wybrany zostanie żaden tryb pracy ani Clean-Jet[®]+care, uruchomiony zostanie automatycznie system oszczędzania energii i na wyświetlaczu pokazywana będzie jedynie aktualna godzina.
- Jeżeli w trakcie pracy nie zostanie wydane żadne kolejne polecenie, intensywność świecenia wskaźników zostanie automatycznie zmniejszona o 2 stopnie. Pierwsza redukcja jasności wyświetlania zostanie wykonana po 10 minutach. Po kolejnych 10 minutach jasność wyświetlania zostanie zmniejszona po raz drugi.
 Po dotknięciu wyświetlacza albo otwarciu drzwiczek komory automatycznie powraca normalna intensywność świecenia wskaźników.
- Przy pieczeniu i grillowaniu (np. kurczaków) należy zawsze umieszczać w komorze pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Należy stosować wyłącznie środki myjące producenta urządzenia.
- 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 zamknąć zasilanie urządzenia w wodę, gaz i prąd od strony budynku.
- Po zakończeniu cyklu życia przez urządzenie nie wolno go wyrzucać do śmieci ani pozostawiać w kontenerach przeznaczonych do zbiórki zużytych urządzeń. Chętnie pomożemy przy utylizacji urządzenia.

Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia

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



Jeżeli przekroczone zostaną maksymalne wagi załadunku, może to spowodować uszkodzenia urządzenia. Maksymalne załadunki należy sprawdzić w instrukcji użytkowania.

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia



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 i wyjąć z przedniego 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.



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 wysunięcia stelaża ruchomego / stelaża ruchomego na talerze zwolnić blokadę i wyciągnąć stelaż z komory urządzenia. Najpierw należy umieścić czujnik temperatury rdzenia w pozycji parkującej na szynie wjazdowej.
- Zwrócić uwagę na to, czy stelaż ruchomy / stelaż ruchomy na talerze jest podczas transportu zablokowany na wózku transportowym.

Info Praca z czujnikiem temperatury rdzenia



Uwaga!

Czujnik temperatury rdzenia oraz przyrząd umożliwiający jego pozycjonownaie mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzenia! Używać rękawic kuchennych.



Wbijać czujnik temperatury rdzenia w najgrubsze miejsce pod kątem 30-45 stopni. Igła musi zostać wbita w środek produktu (patrz Instrukcja użytkowania).



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



Przy "Finishing[®] "Bankiet – Talerze" czujnik temperatury rdzenia umieszczać w rurce ceramicznej na stelażu ruchomym.





Uwaga!

Chronić ręce i dłonie – niebezpieczeństwo zranienia!

Przy produktach mrożonych używać dostarczonego wiertła. Wywiercić otwór w okolicy najgrubszego miejsca produktu. Do wiercenia położyć produkt na twardym podłożu.

1

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



Przed użyciem schładzać czujnik temperatury rdzenia spryskiwaczem ręcznym.

Praca ze spryskiwaczem ręcznym



- Przy używaniu spryskiwacza ręcznego należy wyciągnąć wąż przynajmniej 20 cm z pozycji parkującej.
- Naciskając na przycisk uruchamiania wylewu wody można wybrać 2 poziomy dozowania wody.
- Przy umieszczaniu spryskiwacza w pozycji parkującej należy chować wąż powoli w obudowie.



Uwaga!

 Spryskiwacz ręczny oraz wydobywająca się z niego woda mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzenia!



Spryskiwacz ręczny nie jest wyposażony w mechanizm blokujący wyciągnięty wąż. Próba wyciągnięcia węża spryskiwacza siłą poza maksymalną dostępną długość uszkodzi wąż.

Po użyciu spryskiwacza ręcznego upewnić się, czy wąż spryskiwacza całkowicie się zwinął.

Nie wolno używać spryskiwacza ręcznego do schładzania komory urządzenia.

Urządzenia z opcją AeroCat®

- AeroCat® podlega naturalnemu zużyciu. Trwałość ok. 2 lata przy średnim dziennym użytkowaniu 8 godzin.

- Z AeroCat®czas przyrządzania potraw przedłuża się o ok. 10% do 20%.
- W przypadku delikatnych wypieków może dojść z powodu zmiany przepływu powietrza do braku jednolitości.

Info Przegląd trybów pracy

Tryb SelfCooking Control® Tryb konwekcyjno-parowy Tryb

Tryb programowania





Po włączeniu urządzenia albo po naciśnięciu przycisku "SelfCooking Control[®]" urządzenie **ustawia się w tryb SelfCooking Control**[®]. Opis: patrz rozdział Tryb SelfCooking Control[®]. Po naciśnięciu przycisku "Para", "Gorące powietrze" lub "Kombinacja pary i gorącego powietrza" urządzenie ustawia się w **tryb konwekcyjno-parowy.**

Opis: patrz rozdział Tryb konwekcyjno-parowy.



Po naciśnięciu przycisku "Prog" urządzenie ustawia się w **tryb programowania.**

Opis: patrz rozdział tryb programowania.

Obsługa – podstawy



Urządzenie jest wyposażone w ekran dotykowy. Już lekki dotyk palcem pozwala wydawać urządzeniu polecenia.



Po naciśnięciu przycisku aktywowany jest proces przyrządzania (np. Pieczeń duża).



Można zmienić nastawienia za pomocą pokrętła centralnego.

różowe 70°	wypiec- zone

Wpisane dane zostaną w ciągu 4 sekund automatycznie przyjęte – można także nacisnąć na pokrętło centralne (funkcja Push).

Wskazówki ogólne

Rozgrzew.

Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko.



Koniec procesu przyrządzania jest wskazywany za pomocą migania przecisku SelfCooking Control[®] oraz sygnału akustycznego.



Jeżeli w komorze urządzenia jest temperatura wyższa od nastawionej, miga przycisk wybranego trybu pracy (np. "Gorące powietrze").

(Schładzanie komory urządzenia patrz rozdział "Schładzanie").



Brak wody jest pokazywany w przypadku, gdy generator pary nie jest wypełniony (odkręcić zawór dopływu wody). Po napełnieniu się generatora wskaźnik automatycznie gaśnie.

GAZ - RESET

"Awaria działania palnika" Naciśnięcie "GAZ - RESET" ponawia proces zapalania. Jeżeli mimo kilkakrotnego naciśnięcia wskaźnik dalej się pali, wezwać serwis!

Tryb SelfCooking Control®





Tryb SelfCooking Control[®]

W 9 trybach pracy (Pieczeń duża, Krótko smażone, Drób, Ryba, Wypieki, Dodatki, Produkty ziemniaczane, Potrawy z jajek/Desery, Finishing®) trybu SelfCooking Control® automatycznie rozpoznawane są specyficzne dla produktu wymagania, wielkość produktu oraz całkowita wielkość załadunku. Czas przyrządzania, temperatura oraz idealny klimat w komorze sa stale dostosowywane z uwzględnieniem pożądanego efektu końcowego. Pokazywany jest czas, pozostały do końca przyrzadzania.

Przykłady i przydatne wskazówki, jak dziecinną z łatwością przyrządzać produkty, można znaleźć w instrukcji użytkowania

Objaśnienia możliwych do wybrania piktogramów

Temperatura obsmażania Temperatura rdzenia/ Stopień ugotowania



Temperatura rdzenia/ Stopień ugotowania



Temperatura rdzenia/ Stopień ugotowania



Temperatura rdzenia/ Stopień ugotowania



Stopień ugotowania



Zarumienienie



Wybór wielkości



Grubość produktu



Zapiekanie



Opiekanie skóry na chrupko



Objetość garowania



Spokojny wypiek



Nastawianie czasu



Nastawienie delta-T



Funkcja "Pomoc"





Powrót/Przerwanie





- 19 -

Tryb SelfCooking Control[®]

Chcemy pokrótce wyjaśnić obsługę na podstawie 5 przykładów. Wiele dalszych korzystnych wskazówek, jak z dziecinną łatwością przyrządzać produkty, można znaleźć w instrukcji użytkowania; można także skorzystać z informacji o obsłudze na wyświetlaczu.

Przykład 1: Pieczeń cielęca



Wcisnąć przycisk "Pieczeń duża"



Wybrać sposób przyrządzenia (np. Pieczenie) – i gotowe!

න්	różowe	wypiec- zone
	Rozgrzew.	5

Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko

vóżowe wypieczone 0:58 33°C

Urządzenie zacznie pracować na wybranych nastawieniach. Wskazywane są czas pozostały do końca pieczenia oraz temperaturę rdzenia.

I



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie "Załadować"



Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić stopień zarumienienia i wypieczenia wedle własnego życzenia



Wbić czujnik temperatury rdzenia

Parametry można zapisać pod dowolnie wybraną nazwą (patrz rozdział "Programowanie").
 Jeżeli czujnik temperatury rdzenia nie jest wbity albo został wbity nieprawidłowo, zadzwoni brzęczyk, a na wyświetlaczu pojawi się wezwanie do prawidłowego wbicia czujnika.
 Można równocześnie piec sztuki mięsa różnej wielkości. Na początku należy wbić czujnik temperatury rdzenia wbić w najmniejszy kawałek mięsa. Po upieczeniu najmniejszego kawa

Można równocześnie piec sztuki mięsa różnej wielkości. Na początku należy wbić czujnik temperatury rdzenia wbić w najmniejszy kawałek mięsa. Po upieczeniu najmniejszego kawałka mięsa należy wyjąć z niego czujnik i wbić w kolejny co do wielkości kawałek. Po wciśnięciu przycisku ze strzałką proces pieczenia będzie automatycznie kontynuowany.

Przykład 2: Muffinki



Wcisnąć przycisk "Wypieki"

Wypieki	Pieczenie+ nawilżanie
Ciastka	Ciastka +
drobne	nawilżanie

Wybrać sposób przyrządzenia (np. "Pieczenie") – i gotowe!



Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić stopień zarumienienia wedle własnego życzenia

Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko.



Użyć przyrządu umożliwiającego pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia.



Gdy zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura nagrzania komory, na wyświetlaczu pojawi się polecenie "Załadować"



Urządzenie zacznie pracować na wybranych nastawieniach. Pokazywany będzie czas pozostały do zakończenia pieczenia



Wbić czujnik temperatury rdzenia

Parametry można zapisać pod dowolnie wybraną nazwą (patrz rozdział "Programowanie").
Jeżeli czujnik temperatury rdzenia nie jest wbity albo został wbity nieprawidłowo, zadzwoni brzęczyk, a na wyświetlaczu pojawi się wezwanie do prawidłowego wbicia czujnika.

Tryb SelfCooking Control[®]

Przykład 3: Finishing[®] – à la carte/LevelControl[®]

Za pomocą funkcji LevelControl[®] można dla każdej półki urządzenia zadać inny czas i kazać pokazywać każdy z nich. Dzięki temu wiadomo dokładnie, kiedy będzie gotowe które danie. Po upłynięciu czasu nastawionego dla danej półki, włącza się brzęczyk i miga lampka dla tej półki. Po otwarciu i zamknięciu drzwiczek urządzenia półka robi się wolna i może być ponownie załadowana.



Wcisnąć przycisk "Finishing®"



Wybrać Finishing[®] "à la carte – Talerze" i gotowe!



Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić klimat w komorze oraz czas przyrządzania wedle własnego życzenia

6	krótko	długo
	Rozgrzew.	5 🔟

Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko

6	krótko	długo
	załadować	5 🔟

Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie "Załadować"



Wybrać Level – czas przyrządzania zostanie pokazany na wyświetlaczu

Zmiana czasu przyrządzania



Wybrać Level (np. Level 8)



Zmiana czasu przyrządzania



Parametry można zapisać pod dowolnie wybraną nazwą (patrz rozdział "Programowanie").

W chwili otwarcia drzwiczek odliczanie czas przyrządzania zostaje zatrzymane. W zależności od czas otwarcia drzwiczek i utraty energii LevelControl[®] automatycznie dodaje czasu do wszystkich wskazań.



Przykład 4: Finishing® "Bankiet – Talerze"



Wcisnąć przycisk "Finishing®"

Bankiet	A la carte
- talerze	- talerze
Pojemniki z sondą	Zapiekanie

Wybrać Finishing[®] "Bankiet – talerze" – i gotowe!

۲	suche	wilgotne
6	krótko	długo

Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić klimat w komorze oraz czas przyrządzania wedle własnego życzenia

6	krótko	długo
	Rozgrzew.	5 🔟

Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko



Czujnik temperatury rdzenia włożyć do rurki ceramicznej na stelażu ruchomym na talerze



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie "Załadować"



Urządzenie zacznie pracować na wybranych nastawieniach. Pokazywany będzie czas pozostały do zakończenia przyrządzania

krótko	długo
₹	5

Wbić czujnik temperatury rdzenia

🦕 krótko	długo
	5

Po upłynięciu czasu przyrządzania pokazana zostanie strzałka. W celu dokonania następnego załadunku nacisnąć przycisk ze strzałką.



Parametry można zapisać pod dowolnie wybraną nazwą (patrz rozdział "Programowanie").

Tryb SelfCooking Control[®]

Przykład 5: Makaron w sosie



Wcisnąć przycisk "Dodatki"

Ryż	Ryż
gotowanie	smażenie
Makaron	Convenience
w sosie	-pieczenie

Wybrać sposób przyrządzania (np. Makaron w sosie) – i gotowe!



Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić czas przyrządzania wedle własnego życzenia

Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko

krótko długo

Urządzenie zacznie pracować na wybranych nastawieniach. Pokazywany będzie czas pozostały do zakończenia przyrządzania



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie "Załadować"



Włożyć czujnik temperatury rdzenia do pojemnika

Parametry można zapisać pod dowolnie wybraną nazwą (patrz rozdział "Programowanie").

Jeżeli czujnik temperatury rdzenia nie jest wbity albo został wbity nieprawidłowo, zadzwoni brzęczyk, a na wyświetlaczu pojawi się wezwanie do prawidłowego wbicia czujnika.

Tryb konwekcyjno-parowy





W **trybie konwekcyjno-parowym** można korzystać ze wszystkich funkcji pieca konwekcyjno-parowego.

Po naciśnięciu przycisku "Para", "Gorące powietrze" lub "Kombinacja pary i gorącego powietrza" urządzenie ustawia się w tryb konwekcyjno-parowy.









3 tryby pracy:



Para



Gorące powietrze



pary i gorącego powietrza



Okno klimatyczne



Temperatura w komorze



Czas przyrządzania



Temperatura rdzenia



Nawilżanie



Prędkość opływu powietrza



Schładzanie



Przycisk funkcyjny



Tryb programowania



Pokrętło centralne z funkcją "Push" do zatwierdzania wprowadzanych danych

Sprawdzanie aktualnych danych przyrządzania produktu



Wcisnąć przycisk temperatury (na 2 sekundy)

Pokazane zostaną następujące wartości:

- · aktualna wilgotność w komorze
- aktualna temperatura w komorze
- · czas, który minął od początku przyrządzania
- aktualna temperatura rdzenia

"Para"



W trybie "Para" generator pary wytwarza higienicznie świeżą parę. Temperaturę w komorze można ustawić w zakresie od **30°C do 130°C**.

Rodzaje przyrządzania: gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, dogotowywanie, moczenie, gotowanie próżniowe, rozmrażanie, konserwowanie



Wcisnąć przycisk "Para"



Wcisnąć przycisk temperatury i ustawić temperaturę w komorze



Wcisnąć przycisk "Czas przyrządzania" i nastawić czas przyrządzania

Można pracować z temperaturą rdzenia



Wcisnąć przycisk "Czujnik temperatury rdzenia i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia

13

Zintegrowane mogą zostać funkcje dodatkowe, jak np. prędkość opływu powietrza (z wyjątkiem CleanJet®+care, odkamieniania i schładzania).



W trybie "Gorące powietrze" wydajne grzałki ogrzewają suche powietrze. Temperaturę w komorze można ustawić w zakresie od **30°C do 300°C**. W razie potrzeby można za pomocą tego trybu zmniejszyć wilgotność w komorze.

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



Wcisnąć przycisk "Gorące powietrze"



Wcisnąć przycisk klimatu i ustawić maksymalną wilgotność w komorze (patrz rozdział "ClimaPlus Control[®]")



Wcisnąć przycisk temperatury i ustawić temperaturę w komorze



Wcisnąć przycisk "Czas przyrządzania" i nastawić czas przyrządzania

Można pracować z temperaturą rdzenia



Wcisnąć przycisk "Czujnik temperatury rdzenia i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia



Kombinacja pary i gorącego powietrza



Kombinowane są oba media: "Para" i "Gorące powietrze". Kombinacja ta tworzy wilgotny i gorący klimat w komorze, co pozwala przyrządzać produkty w szczególnie intensywny sposób. Temperaturę w komorze można ustawić w zakresie od **30°C do 300°C**. W razie potrzeby można ustawić klimat w komorze.

Rodzaje przyrządzania: pieczenie, smażenie, Finishing®.



Wcisnąć równocześnie przyciski "Para" i "Gorące powietrze"



Wcisnąć przycisk klimatu i ustawić maksymalną wilgotność w komorze (patrz rozdział "ClimaPlus Control[®]")



Wcisnąć przycisk temperatury i ustawić temperaturę w komorze



Wcisnąć przycisk "Czas przyrządzania" i nastawić czas przyrządzania

Można pracować z temperaturą rdzenia



Wcisnąć przycisk "Czujnik temperatury rdzenia i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia





ClimaPlus Control[®] z dokładnością do jednego procenta mierzy i reguluje wilgotność w komorze urządzenia. W oknie klimatycznym można dla każdego produktu spożywczego nastawić specyficzny dla niego, idealny klimat.



"Para"

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



"Gorące powietrze"

Za pomocą ClimaPlus Control® można redukować wilgotność produktu znajdującego się w komorze urządzenia. Czerwone beleczki i przypisana do nich wartość procentowa pokazują maksymalną dopuszczalną wilgotność w komorze. Im jest więcej wyświetlanych czerwonych beleczek, tym bardziej sucha jest atmosfera w komorze (tym mniejsza jest zawartość wilgoci).



Para + Gorące powietrze

Można nastawić mieszankę pary i gorącego powietrza. Im jest więcej wyświetlanych niebieskich beleczek, tym bardziej wilgotna jest atmosfera w komorze (tym większa jest zawartość wilgoci).

13

Podczas działania procesu przyrządzania można stwierdzić działanie ClimaPlus Control® następująco:



Strzałka świeci do góry - do komory wprowadzana jest wilgoć.



Strzałka świeci do dołu - z komory usuwana jest wilgoć.



Czas przyrządzania można nastawić wedle własnych potrzeb.

Nastawianie czasu

Praca ciągła



Wcisnąć przycisk "Czas przyrządzania" i nastawić czas przyrządzania



Wcisnąć przycisk "Czas przyrządzania" i przekręcić pokrętło centralne, aż na wyświetlaczu pojawi się "Nieprzerw."

Manualne, wstępne nagrzewanie komory roboczej



Wcisnąć przycisk "Czas przyrządzania"



Przekręcić pokrętło centralne w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się "Rozgrzewanie wstępne"

B

Nastawianie czasu rzeczywistego (Ustawianie zegara urządzenia patrz rozdział "Nastawienia")

Nastawianie czasu rozpoczęcia pracy (patrz rozdział "Nastawienia")

Zmiana formatu czasu (patrz rozdział "Nastawienia")



Za pomocą wysokowydajnej dyszy woda jest gwałtownie rozpryskiwana i rozprowadzana w komorze. Dzięki nawilżaniu parą wodną uzyskuje się przy wypiekach idealne wyrastanie i błyszczącą powierzchnię.

Można stosować w trybach "Gorące powietrze" oraz "Kombinacja pary i gorącego powietrza".

Czas trwania nawilżania: Doprowadzanie wilgoci jest ograniczone do 2 sekund. Po kolejnym naciśnięciu przycisku para wodna będzie wtryskiwana przez następne 2 sekundy.

Zakres temperatur: 30–260°C w komorze.



Nacisnąć przycisk "Nawilżanie"

Prędkość opływu powietrza

W celu stworzenia idealnego klimatu w komorze urządzenia dla wszystkich procesów przyrządzania, można nastawić 5 prędkości



Wcisnąć przycisk "Prędkość opływu powietrza" i nastawić prędkość opływu powietrza Prędkość opływu powietrza Turbo

Standardowa prędkość opływu powietrza





1/4 prędkości opływu powietrza



1/4 prędkości opływu powietrza z taktowaniem wirnika

Schładzanie



Używa się, kiedy urządzenie pracowało z wysoką temperaturą w komorze i chce się pracować dalej przy niższej temperaturze w komorze. Funkcja "Schładzanie" pozwala szybko i w bezpieczny sposób schłodzić komorę urządzenia.



Ostrzeżenie!

- Funkcja Schładzanie włączać funkcję Schładzanie jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie rozprowadzania powietrza – niebezpieczeństwo zranienia!
- Podczas "Schładzanie" wirnik nie wyłącza się przy otworzeniu drzwiczek urządzenia.
- Nie wkładać ręki w wirnik niebezpieczeństwo zranienia!
- Podczas "Schładzanie" z komory urządzenia wydobywają się gorące opary niebezpieczeństwo poparzenia!

	Zamknij drzwi	Otwórz drzwi
Wybrać tryb pracy	Wcisnąć przycisk "Schładzanie" i	Otworzyć drzwiczki urządzenia

ąc przycisk "Schładzanie" i zamknąć drzwiczki urządzenia





Wyświetlane jest "Schładzanie" oraz aktualna temperatura w komorze urządzenia



Można wedle życzenia ustawić prędkość opływu powietrza



Funkcji "Schładzanie" nie można programować.

Prog Tryb programowania – elementy obsługi



W trybie programowania można błyskawicznie tworzyć własne programy przyrządzania produktów.



Wskazania programów przyrządzania:



Proces przyrządzania w trybie SelfCooking



Program przyrządzania z LevelControl®



Manualny program przyrządzania

Programowanie – tryb SelfCooking Control®

Wszystkie 9 trybów pracy (pieczeń duża, produkty krótko smażone, drób, ryba, wypieki, produkty ziemniaczane, potrawy z jajek/desery, Finishing[®]) można w zależności od własnych potrzeb kopiować, dostosowywać i zapisywać pod nowymi nazwami.

Przykład: Można zmienić nazwę "Pieczeń" i zapisać proces przyrządzania pod nazwą "Pieczeń cielęca" – z własnymi nastawieniami, np. "zarumienienie – jasne" i "wypieczenie – wypieczone".



Wcisnąć przycisk "Programowanie"



Zatwierdzić naciskając na literę lub pokrętło centralne



W celu stworzenia nowego procesu przyrządzania wcisnąć "Nowy"



Zapisać nazwę programu



Wpisać nazwę programu (np. Pieczeń cielęca)



Wcisnąć przycisk SelfCooking Control®

		1
2003	<u>@</u>	800

Wybrać tryb pracy (dla pieczeni cielęcej "Pieczeń duża")

Pieczenie	Duszenie
Pieczenie	Pieczenie
ze skórą	delikatne

Wybrać rodzaj przyrządzania

	jasne	ciemne
B	różowe	wypiec- zone

Stopień zarumienienia i wypieczenia można zmieniać wedle indywidualnych życzeń



Zapisać dane

Można stworzyć wedle własnego życzenia manualny program przyrządzania produktu.



Wcisnąć przycisk "Programowanie"



W celu stworzenia nowego procesu przyrządzania wcisnąć "Nowy"



Wpisać nazwę programu (np. Pieczeń cielęca)



Zatwierdzić naciskając na literę lub pokrętło centralne



Zapisać nazwę programu



Wybrać tryb pracy



Nastawić parametry przyrządzania (np. temperaturę w komorze, rozgrzanie wstępne komory, czas przyrządzania, temperaturę rdzenia itd.)



Aby dodać następny krok programu, wybrać tryb pracy



Nastawić parametry przyrządzania (np. temperaturę w komorze, rozgrzanie wstępne komory, czas przyrządzania, temperaturę rdzenia itd.)



Zapisać dane albo dodać następny krok programu



Zakończyć programowanie
Można zaprogramować urządzenie brzeczyka.	e tak, aby po zakończeniu każdego ki	roku programu rozlegał się dźwięk
00:24 2 W trakcie kroku programu wcis-	Wybrać "Nastawienia"	polski Image: System Wcisnąć przycisk "Sygnał aku-
nąć klawisz funkcyjny polski	₿ 100° ^с	styczny"
Wcisnąć przycisk "Powrót"	Image: Nontynuować programowanie	

Rozpoczęcie programu



Prog

Wcisnąć przycisk "Programowanie"

CI	eanJet+care
Nowy	Level Control
Kopiuj	Zmień

Wcisnąć przycisk "Wybór programu"



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania



Rozpocząć proces przyrządzania lub program przyrządzania

Sprawdzanie kroków programu



Wcisnąć przycisk "Programowanie"

CleanJet+care	
Nowy	Level Control
Kopiuj	Zmień

Wcisnąć przycisk "Wybór programu"



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania

	Jagnię
Nowy	Level Control

Rozpocząć proces przyrządzania lub program przyrządzania



Pokazany zostanie krok programu nr 1 (Jagnię 1)



Wcisnąć przycisk "Krok programu", pokazany zostanie krok programu nr 2

Zmiana programu





Wcisnąć przycisk "Programowanie"

CleanJet+care	
Nowy	Level Control
Kopiuj	Zmień

Wcisnąć przycisk "Wybór programu"



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania



Wcisnąć "Zmień"



Na życzenie skasować i zmienić nazwę programu



Zapisać nazwę programu

F	100° ^c	
6	0:08	

Nastawić parametry przyrządzania (np. temperaturę w komorze, rozgrzanie wstępne komory, czas przyrządzania, temperaturę rdzenia itd.)



Zapisać dane

`	0:12	2
	agnię 2	

Wyjście z trybu zmieniania za pomocą kilkakrotnego naciśnięcia przycisku "Krok programu"

Kasowanie programu



Wcisnąć przycisk "Programowanie"

CleanJet+care	
Nowy	Level Control
Kopiuj	Zmień

Wcisnąć przycisk "Wybór programu"



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania

Kopiuj	Zmień
Kasuj	

Wcisnąć "Kasuj"

Prog



Wcisnąć "Kasuj"

Nastawienia

Wybrać przycisk z czapką kuchar-

Kasowanie wszystkich programów



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Potwierdzenie "Kasuj" Wcisnąć przycisk. Proces kasowania jest pokazywany za pomocą poruszającej się strzałki



Po skasowaniu programów urządzenie automatycznie włącza się od nowa.

ska



Krótko wcisnąć "Kasowanie wszystkich programów"

Kopiowanie programu



Wcisnąć przycisk "Programowanie"

Kopiuj	Zmień
Kasuj	

Wcisnąć "Kopiowanie"

Nowy Level Contro	bl
Kopiuj Zmier	i

Wcisnąć przycisk "Wybór programu"



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania

Jagnię
cdefghijkl 📶 nopqrstuv

Na życzenie skasować i zmienić nazwę programu

Kasui	Zapamiętaj	5

Zapisać nazwę programu

13

Jeżeli nazwa programu nie zostanie zmieniona, automatycznie przypisywany jest kolejny numer.



Prog Rozpoczęcie programu z LevelControl[®]

Za pomocą LevelControl[®] można równocześnie przyrządzać różne produkty. Uwaga: różnić może się jedynie czas przyrządzania produktów. Wszystkie inne parametry przyrządzania muszą być takie same. Można dla każdej półki zaprogramować inny czas przyrządzania i kazać urządzeniu go wskazywać. Po upłynięciu czasu nastawionego dla danej półki, rozlega się dźwięk brzęczyka i miga lampka odpowiadająca wskazywanej półce. Po otwarciu i zamknięciu drzwiczek urządzenia półka robi się wolna i może być ponownie załadowana.



Wcisnąć przycisk "Programowanie"



Wcisnąć "LevelControl®"



Wpisać nazwę programu (np. "brokuły")



Zatwierdzić naciskając na literę lub pokrętło centralne



Zapisać nazwę programu



Wybrać tryb pracy



Nastawić parametry przyrządzania (np. temperaturę w komorze, rozgrzanie wstępne komory, czas przyrządzania, temperaturę rdzenia itd.)



Zapisać program i zakończyć programowanie



Funkcja "LevelControl[®]" nie może być używana przy trybach SelfCooking.

Przy LevelControl® można wpisywać tylko jeden krok programu.

Naklejka do oznakowania półek (Level) jest zawarta w zakresie dostawy. Naklejkę wolno umieszczać jedynie na zewnętrznej części urządzenia.

Rozpoczęcie programu z LevelControl®



Wcisnąć przycisk "Programowanie"

CleanJet+care	
Nowy	Level Control
Kopiuj	Zmień

Wcisnąć przycisk "Wybór programu"



Rozpocząć program z LevelControl®

<u>1</u> Brokuły	
Nowy	Level Control

Rozpocząć program z LevelControl $^{\circ}$

8	100°C	
Rozgrzew.		

Urządzenie automatycznie się rozgrzewa

1 Brokuły		
	3):00	4 5

Załadować produkt i wybrać odpowiednią półkę (Level)

Prog

Prog

Praca z większą ilością programów z LevelControl® (max. 3)

W trakcie działania programu LevelControl[®] można za pomocą naciśnięcia wolnego pola na przycisku wybrać kolejny program z LevelControl[®] (jedynie, jeżeli tryb pracy, temperatura w komorze, klimat itp. są identyczne).



Nacisnąć wolne pole na przycisku



Załadować produkt i wybrać odpowiednią półkę (Level)



Rozpocząć program z LevelControl®



Rozpocząć program z LevelControl $^{\circ}$

Kasowanie czasu przyrządzania z LevelControl®





Wcisnąć przycisk odpowiedniej półki (Level)

13

Nastawić czas przyrządzania

Format czasu jest ustawiony fabrycznie na: minuty:sekundy.

Kasowanie czasu przyrządzania z LevelControl®



Wcisnąć przycisk odpowiedniej półki (Level) i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się "0:00"



Można ponownie załadować półkę

Kasowanie czasu przyrządzania z LevelControl®



Wcisnąć przycisk odpowiedniej półki (Level) i przytrzymać, aż na wyświetlaczu pojawi się "0:00"

1 Brokuły		1 Pomidor
	┛┖┚┖	4 5

Można wybrać nowy program

Prog

Elastyczna koncepcja bezpieczeństwa umożliwia dwustopniowe blokowanie obsługi.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk z czapką kucharską



Wcisnąć przycisk blokowania programu

Level 1	
Level 2	

Wybrać blokadę programowania "Level"

_ X X X X	
Wpisz hasło	
noncon notivette controlacere	

Za pomocą pokrętła centralnego wpisać hasło

Fabrycznie ustawione jest hasło "12345"
lstniejące programy można używać, nie można ich jednak zmieniać, kopiować ani kasować.
Można stosować jedynie programy przyrządzania. Obsługa ręczna oraz praca w trybie SelfCo- oking Control [®] nie są możliwe.
Blokada programowania nieaktywna
Blokada programowania aktywna

Zmiana hasła



Można wedle życzenia zmieniać fabrycznie ustawione 5-elementowe hasło "12345".



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk z czapką kucharską



Wcisnąć przycisk blokowania programu

Level 1	
Level 2	

Wcisnąć przycisk Level 1 lub 2



Wcisnąć "Zmiana hasła"

_XXXX	
Wpisz stare hasło	

Za pomocą pokrętła centralnego wpisać dotychczasowe hasło

_XXXX	_ X X X X
Wpisz nowe	Powtórz nowe
hasło	hasło

Wpisz nowe hasło (5 elementów)

Powtórzyć nowe hasło



Inteligentny CareControl samodzielnie rozpoznaje sposób używania urządzenia, ogólny stan jego utrzymania i oblicza "just in time" optymalny proces czyszczący z minimum zużycia chemii, wody i energii. W połączeniu ze specjalnymi tabletkami pielęgnacyjnymi zapobiega to powstawaniu zakamienienia.

Stan utrzymania urządzenia jest pokazywany na wyświetlaczu za pomocą czerwonych i niebieskich belek:



Wcisnąć przycisk funkcyjny

Wskazanie stanu utrzymania urządzenia

IF	
	Niebieskie belki: urządzenie jest utrzymane na najwyższym poziomie
	Urządzenie jest utrzymane na średnim poziomie
	Czerwone belki: Stan utrzymania urządzenia jest niezadowalający; należy częściej czyścić urządzenie za pomocą CleanJet®+care.

CareControl -Wezwanie do czyszczenia



CareControl rozpoznaje, w którym momencie ma być przeprowadzone czyszczenie CleanJet®+care. CareControl uwzględnia przy tym specyfikę pracy urządzenia, na przykład dłuższe przerwy czy czas kończenia pracy.



CareControl -Wskazanie poziomu zabrudzenia

Poziom zabrudzenia jest pokazywany za pomoca czerwonych belek. Im wiecej sie ich pokazuje, tym wieksze jest zabrudzenie urządzenia.



Wcisnać przycisk funkcyjny

तिश्व

prowadzone.

średnie	duże
zabrudzenie	zabrudzenie
:0	

Wskazanie poziomu zabrudzenia po czyszczeniu CleanJet®+care

CareControl	0000
Jet care	Czas startu

średnie duże zabrudzenie zabrudzenie

Wybrać przycisk CleanJet®+care

Wskazanie poziomu zabrudzenia

Wezwanie do czyszczenia CleanJet®+care powtarza się w regularnych odstępach, aż zostanie ono prze-

CareControl – Czyszczenie CleanJet®+care

CleanJet® to automatyczny system mycia komory urządzenia.

6 poziomów mycia umożliwia dostosowanie programu do poziomu zabrudzenia komory.



リ Uwaga:

- Ze względów higienicznych oraz w celu uniknięcia zakłóceń pracy urządzenia konieczne jest codzienne mycie urządzenia – niebezpieczeństwo pożaru!
- Należy pamiętać o tym, że codzienne mycie urządzenia jest konieczne także, jeżeli jest ono eksploatowane wyłącznie w trybie "Para".
- Należy używać wyłącznie tabletek czyszczących i pielęgnujących producenta urządzenia. Użycie innej chemii czyszczącej może spowodować uszkodzenie urządzenia. Odpowiedzialność za skutki wykluczona!
- Przedawkowanie chemii myjącej może powodować wytwarzanie się piany.
- Nie wolno wkładać tabletek do gorącej komory urządzenia (> 60°C).



Wcisnąć przycisk funkcyjny

leanJet ^{care}	startu
Nastawienia	
	1 10

Wybrać przycisk CleanJet®+care



Komunikat "Urządzenie za gorące" pojawia się, jeżeli temperatura w komorze przekracza 75°C. Wybrać wtedy "Schładzanie" (patrz rozdział "Schładzanie")



Wybrać intensywność mycia



Otworzyć drzwiczki urządzenia, wyjąć pojemniki i ruszty



Ruszty ze stali szlachetnej, CombiFry[®] oraz ruszty Super-Spike do kurczaków mogą pozostać w komorze urządzenia

CareControl – Czyszczenie CleanJet®+care





Tabletki czyszczące i pielęgnacyjne dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego!



Urządzenia wolnostojące: włożyć wskazaną ilość tabletek pielęgnacyjnych w klapkę



Urządzenia stolikowe: włożyć wskazaną ilość tabletek pielęgnacyjnych w szufladkę



Tabletka czyszcząca: usunąć folię ochronną



Tabletki czyszczące włożyć w wybrzuszenie osłony wentylatora





Nie wkładać tabletek do komory urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!



Wcisnąć przycisk rozpoczęcia mycia – pokazany zostanie czas trwania mycia



W trakcie mycia nie otwierać drzwiczek urządzenia – możliwość wydostania się na zewnątrz chemii myjącej oraz gorących oparów – niebezpieczeństwo poparzenia i poparzenia środkiem żrącym!

Po zakończeniu czyszczenia CleanJet®+care sprawdzić czy w komorze (także za osłoną wentylatora) nie pozostały resztki tabletek czyszczących. Ewentualne resztki usunąć i dokładnie wypłukać komorę (także za osłoną wentylatora) za pomocą spryskiwacza ręcznego – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

IJ

Przed rozpoczęciem CleanJet[®]+care stelaże zawieszane i stelaże ruchome muszą być prawidłowo umieszczone w komorze urządzenia.

Przy używaniu wody zmiękczonej można zmniejszyć zalecaną ilość tabletek myjących nawet o 50%. Przy tworzeniu się piany (mimo odpowiedniej dawki tabletek), należy zredukować liczbę tabletek myjących.



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	Wszystkie zabrudzenia – bez suszenia komory. Krótki czas mycia, zwiększone zużycie tabletek myjących.	Tabletki myjące
Małe zabrudzenie	Lekkie zabrudzenia, np. podczas załadunków mieszanych, praca w temperaturze do 200°C	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

I

- Przy dłuższych przerwach w pracy urządzenia (np. w nocy) należy pozostawić drzwiczki lekko uchylone.

- Codzienne mycie uszczelki drzwiczek przedłuża jej żywotność. Do mycia uszczelki drzwiczek należy używać miękkiej szmatki i płynu do mycia naczyń nie używać środków szorujących!
- Szyby (od wewnątrz i z zewnątrz) oraz obudowę urządzenia czyścić najlepiej wilgotną, miękką ściereczką. Stosować przy tym nie szorujący płyn do mycia naczyń.

CareControl – 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.

CleanJet®+care – Mycie



Wcisnąć przycisk



8

Tabletki czyszczące dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego!

> Nie otwierać drzwi

> > 0.09



Usunąć tabletki czyszczące (o ile pozostały resztki)

CleanJet	PRZERWANIE
C	> usunąć

Zamknąć drzwiczki komory, komora zostanie wypłukana

Pokazywany jest czas trwania płukania



Delta-T = różnica między temperaturą rdzenia a temperaturą w komorze.

Przez powolny wzrost temperatury w komorze urządzenia do końca procesu, ze stałą różnicą w stosunku do temperatury rdzenia, mięso jest poddawane dłuższemu procesowi przyrządzania (możliwe tylko w trybie konwekcyjno-parowym).





Wybrać tryb pracy



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk z czapką kucharską



Wcisnąć przycisk "Delta-T"



Nastawić temperaturę Delta



Nastawić pożądaną temperaturę rdzenia



1/2 energii



Pobór mocy grzałek jest zmniejszany o 50% (np. dla typu 10 x 1/1 GN z 18 kW na 9 kW). Niemożliwe w trybie SelfCooking Control®!







Wcisnąć przycisk "1/2 energii"



Wyświetlone zostanie "E/2" (pół energii)

तिञ्च

Przy przyrządzaniu produktów z połowa energii wydłuża sie czas przyrządzania. Możliwe jest pogorszenie jakości potraw.

Podłączenie do instalacji optymalizującej zużycie energii (tylko urządzenia elektryczne!)

Jeżeli dopływ energii jest przerywany przez instalację optymalizującą zużycie energii, jest to pokazywane na wyświetlaczu (możliwe tylko w trybie konwekcyjno-parowym).



Automatyczne rozpoczynanie pracy

Można zaprogramować automatyczne rozpoczynanie pracy przez urządzenie.

Uwaga! Zwracamy uwagę na to, że przechowywanie produktów żywnościowych przez duższy czas w nie chłodzonej lub nie ogrzewanej przestrzeni wzbudza wątpliwości z higienicznego punktu widzenia!



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Czas rozpoczęcia pracy"



Wyświetlony zostanie ostatnio nastawiany czas rozpoczęcia pracy przez urządzenie



Nacisnąć przycisk wskazujący godzinę i wybrać pożądaną za pomocą pokrętła centralnego



Wcisnąć przycisk "Data" i nastawić za pomocą pokrętla centralnego - Zatwierdzić za pomocą kilkakrotnego naciśnięcia



Wybrać tryb pracy i dokonać pożądanych ustawień

6	6:30	
6	16:24	

Czas rozpoczęcia pracy jest aktywowany. Na zmianę pokazywane będą godzina startu oraz czas rzeczywisty.



Drzwiczki komory muszą być zamknięte!

Po aktywowaniu czasu rozpoczęcia pracy wyłączone zostanie oświetlenie komory urządzenia.

Wyłączanie automatycznego rozpoczęcia czasu pracy



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Czas rozpoczęcia pracy"

Г	ক্ষ	2
L	NU	

czerwone = automatyczne rozpoczęcie pracy włączone aktywne niebieskie = automatyczne rozpoczęcie pracy włączone nieaktywne

CalcCheck Po wyświetleniu 8 czerwonych beleczek – na wyświetlaczu pojawia się Po naciśnięciu na wyświetlacz komunikat znika. Proszę odkamienić generator pary w ciągu najbliższych 3-4 tygodni. CalcCheck Po wyświetleniu 9 czerwonych beleczek – na wyświetlaczu pojawia się Komunikat znika automatycznie po 30 sekundach. Generator pary musi zostać odkamieniony najpóźniej w ciagu 2 tygodni! W razie pytań dotyczących odkamieniania należy sie zwrócić do autoryzowanego PARTNERA SFRWISOWEGO.

Opróżnianie generatora pary

Przed transportem urządzenia albo w celu zabezpieczeniu urządzenia przed mrozem można opróżnić generator pary.

Skasować tryb pracy, nacisnać przycisk funkcyjny i otworzyć drzwiczki komory

Serwis@Info Odkamienianie

Nacisnać przycisk "Opróżnianie generatora" - z generatora pary zostanie wypompowana woda.

CalcDiagnosis System[®] (CDS)

CalcDiagnosis System[®] płusze i opróżnia generator pary. Poza tym CalcDiagnose System[®] sprawdza stan zakamienienia generatora pary. Stan zakamienienia generatora pary jest pokazywany za pomocą czerwonych beleczek.

Nastawienia









Wcisnąć przycisk "Narzędzia"

Odkamienianie generatora pary

Aby uniknąć uszkodzeń urządzenia, przy komunikacie "CalcCheck" należy odkamienić generator pary.

13

Należy używać wyłącznie środków odkamieniających i wyposażenia dodatkowego producenta urządzenia.

- Elektryczna pompka do odkamieniania Nr kat.: 60.70.409
- Odkamieniacz, 10 litrów w kanistrze Nr kat.: 6006.0110

Należy zwrócić uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, umieszczone na kanistrze oraz pompce do odkamieniania.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



"Urządzenie za gorące" pojawi się, jeżeli temperatura w komorze będzie przekraczać 75°C – wybrać wtedy "Schładzanie" (patrz rozdział "Schładzanie")



Wcisnąć przycisk "Narzędzia"



Wybrać "Odkamienianie"



Generator pary zostanie opróżniony



Wyjąć stelaż zawieszany z lewej strony i osłonę rozprowadzania powietrza



Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żrącym!

Koniecznie użyć: odzieży ochronnej, okularów zabezpieczających rękawic ochronnych, maski do ochrony twarzy, pompki odkamieniającej producenta urządzenia.



Wprowadzić wąż w otwór wpływu pary do zaznaczonego miejsca

Przyporządkowanie oznakowań jest opisane we wskazówkach użycia pompki odkamieniającej.

Odkamienianie generatora pary





Zamocować stelaż zawieszany i zablokować wąż haczykiem z drutu



Wstawić do komory urządzenia kanister z płynem odkamieniającym i wsunąć do niego wąż

R

Płyn odkamieniający reaguje z wapniem, co może spowodować wytwarzanie się piany.

	Odkamie- nianie	
5,0 I	Odkamieniacz	

Powoli wlewać wyświetlaną ilość płynu odkamieniającego – np. 5,0 L



Wyjąć wyposażenie do odkamieniania, włożyć z lewej strony osłonę rozprowadzania powietrza oraz stelaż zawieszany i zablokować oba elementy



Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żrącym!

W wężach mogą pozostawać resztki płynu odkamieniającego. Dokładnie wypłukać wodą wyposażenie do odkamieniania.

Należy założyć: odzież ochronną, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do ochrony twarzy.



Wcisnąć "Zakończyć napełnianie" - proces zostaje rozpoczęty Wcisnąć przycisk "Cofnij" – proces jest zakańczany

B

Jeżeli w generatorze pary znajduje się jeszcze wapń, jest to pokazywane na wyświetlaczu CDS za pomocą czerwonych beleczek. W razie potrzeby można powtórzyć odkamienianie.

Płyn odkamieniający nie został jeszcze napełniony.



Wcisnąć przyciak "Cofnij"

Płyn odkamieniający został już napełniony.



Wyłączyć i włączyć urządzenie.



Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żrącym!

W wężach mogą pozostawać resztki płynu odkamieniającego. Dokładnie wypłukać wodą wyposażenie do odkamieniania.

Należy założyć: odzież ochronną, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do ochrony twarzy.



Wyjąć wyposażenie do odkamieniania, włożyć z lewej strony osłonę rozprowadzania powietrza oraz stelaż zawieszany i zablokować oba elementy



Wcisnąć przycisk "Przerwanie" – program przerwany trwa min. 1 h 6 min.



Wcisnąć przycisk "Cofnij" – proces jest zakańczany

Odkamienianie dyszy nawilżającej



1 raz w miesiącu należy sprawdzić stan zakamienienia dyszy.



Wyłączyć urządzenie.



Wyjąć stelaż zawieszany z lewej strony



Otworzyć osłonę rozprowadzania powietrza



Odkręcić nakrętkę kołpakową dyszy nawilżającej (obracać w kierunku przeciwległym do kierunku ruchu wskazówek zegara – klucz 15).



Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żrącym!

Należy założyć: odzież ochronną, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do ochrony twarzy.

Po odkamieniniu dokładnie wypłukać dyszę nawilżającą wodą.



Włożyć dyszę nawilżającą do płynu odkamieniającego, aż będzie pozbawiona wapnia



Montaż w odwrotnej kolejności – zachować prawidłowe położenie montażowe



Za pomocą pamięci przenośnej USB można sczytywać z urządzenia programy przyrządzania potraw oraz. Konieczna jest pamięć USB producenta urządzenia, Nr kat.: 42.00.035 Status pamięci USB jest pokazywana na wyświetlaczu:



Włożyć pamięć USB do portu pod panelem obsługi



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Pamięć USB"

Komunikaty wyświetlane dla pamięci USB



Pamięć USB podłączona, brak plików



Pamięć USB podłączona, zabezpieczona przed zapisem



Pamięć USB podłączona, istnieje plik HACCP



Pamięć USB podłączona, istnieje plik HACCP, pamięć zabezpieczona przed zapisem



Pamięć USB podłączona, plik

USB

HACCP skopiowany na pamieć

P



Pamięć USB podłączona, istnieje plik HACCP ersetzenprogramowy



Pamięć USB podłączona, istnieje plik HACCP, pamięć zabezpieczona przed zapisem



Pamięć USB podłączona, trwa zapis – nie wyjmować!



Pamięć USB podłączona, plik HACCP skopiowany na pamięć USB

\$?	?	
-------------	---	--

Pamięć USB podłączona, Błąd zapisu

Protokołowanie HACCP

Dane procesowe HACCP są w sposób ciągły emitowane przez port urządzenia. Poza tym dane procesu HACCP są zapamietywane przez 10 dni i mogą być w razie potrzeby wyemitowane przez port urządzenia. Aby je ściągnąć, potrzebny jest komputer/laptop. Dalsze szczegóły można znaleźć w instrukcji obsługi Combilink®.

Włożyć pamięć USB do portu pod panelem obsługi

Nacisnąć przycisk wskazujący datę i wybrać pożądaną za

Wcisnąć przycisk "Stałe przekazywanie" HACCP

	pomocą pokrętła centralnego	
RF		
Protokołowane są następujące da	ine:	
 Nr załadunku Temperatura w komorze Zmiana trybu pracy Podłączenie do urządzenia optymalizującego pobór energii 	– Czas – Temperatura rdzenia – CleanJet [≋] +care– Mycie	 Nazwa programu przyrządzania Drzwi: otwarcie/zamknięcie 1/2 prędkości opływu powietrza



8:24

8:24



Wcisnąć przycisk "Pamięć USB"

06.07.07

Wcisnąć "Start"

Start



8:24



Wcisnąć przycisk funkcyjny

26.06.07

06.07.07

НАССР Prog Info



Można skopiować programy przyrządzania na oryginalną pamęć USB producenta urządzenia. Można potem przenieść programy do komputera.



Włożyć pamięć USB do portu pod panelem obsługi



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Pamięć USB"



Eksport programów: Programy są zapisywane na pamięci USB



Import programów: Programy przyrządzania są kopiowane do pamięci urządzenia – urządzenie uruchamia się automatycznie

13

Proces zapamiętywania jest zakończony, kiedy symbol USB zacznie świecić na niebiesko. Jeżeli nazwy programów się różnią, istniejące programy zostają zachowane. Jeżeli nazwa importowanego programu jest identyczna z nazwą któregoś z dotychczasowych programów, program importowany zastępuje dotychczasowy program.

Aktualizacja oprogramowania



Za pomocą pamięci USB można aktualizować oprogramowanie urządzenia.



Włożyć do portu pamięć USB z nowym oprogramowaniam



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Pamięć USB"



Wcisnąć przycisk "Aktualizacja", oprogramowanie zostanie zaktualizowane – urządzenie uruchamia się automatycznie

Ściąganie danych serwisowych

Dla ułatwienia szukania błędów można skopiować dane serwisowe na pamięć USB.



Włożyć do portu pamięć USB



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Pamięć USB"



Wcisnąć przycisk "Info", dane zostaną skopiowane na pamięć USB





Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać "Nastawienia"

Czas rzeczywisty



Wcisnąć przycisk "Czas rzeczywisty" i nastawić za pomocą pokrętła centralnego





Wcisnąć przycisk "Data" i nastawić za pomocą pokrętła centralnego

Język



Wcisnąć przycisk "Język" i nastawić za pomocą pokrętła centralnego

Format czasu rzeczywistego



Wcisnąć przycisk "Format czasu rzeczywistego". Ustawiony format czasu rzeczywistego świeci się na czerwono (format daty przestawi się automatycznie)

Format czasu przyrządzania



Wcisnąć przycisk "Format czasu przyrządzania" Ustawiony format czasu przyrządzania świeci się na czerwono.

h:m Godziny : minuty

m:s minuty : sekundy

Programowanie: Format czasu może zostać zmieniony dla każdego kroku programu.

Przykład:

Krok programu 1 (h:m), Krok programu 2 (m:s)

Format temperatury



Wcisnąć przycisk "Format temperatury" Nastawiony format temperatury (Celsiusz lub Fahrenheit) świeci się na czerwono

Nastawienia





Wcisnąć przycisk funkcyjny

Ustawienie kontrastu



Wcisnąć przycisk "Kontrast" i ustawić za pomocą pokrętła centralnego



Wybrać "Nastawienia"

Powrót do ustawień fabrycznych



Krótko nacisnąć przycisk "Nastawienia fabryczne"



Nacisnąć przycisk "Potwierdzenie powrotu do ustawień fabrycznych" i przytrzymać. Wszystkie ustawienia powrócą do ustawień fabrycznych

Ustawienie brzęczyka



Wcisnąć przycisk "Brzęczyk"

Głośność



Wcisnąć przycisk "Głośność" i nastawić za pomocą pokrętła centralnego

Stały tryb konwekcyjno-parowy



Wcisnąć przycisk i nastawić za pomocą pokrętła centralnego długość brzęczenia brzęczyka

Czas trwania programów LevelControl®



Wcisnąć przycisk i nastawić za pomocą pokrętła centralnego czas trwania programów LevelControl®

Info Zmiana adresu/maski podsieci/adresu bramy

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w kartę Ethernetową (opcja), można włączyć je w lokalną sieć (LAN/Ethernet). Do identyfikacji urządzenia musi zostać wpisany "adres IP", ewentualnie także "maska podsieci" oraz "adres bramy". Adres IP, maska podsieci oraz adres bramy są przydzielane przez administratora sieci lokalnej.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać "Nastawienia"



Wcisnąć przycisk "IP"

Zmiana adresu IP



Zmiana maski podsieci/ adresu bramy



Wybrać za pomocą pokrętła centralnego "Maska podsieci" lub "Adres bramy" Wcisnąć przycisk "Edytuj"

Cdetgnijki m nopqrstu W razie potrzeby skasować i zmienić maskę podsieci i/albo adres bramy



Zapisać maskę podsieci i adres bramy

Drobne naprawy we własnym zakresie



Poniżej wymienione drobne prace mogą być wykonywane przez doświadczonych w obsłudze urządzeń technicznych pracowników własnych. Należy używać wyłącznie części zamiennych producenta urządzenia.

Czyszczenie filtra powietrza powietrza



Nacisnąć w lewo dźwignię zwalniającą występ blokujący, przesunąć filtr w lewo i wyjąć dołem.

- Wkład filtra myć w zmywarce min. 1 raz w miesiącu i ponownie używać po wysuszeniu.
- Filtr powierza należy wymieniać na nowy min. 2 razy w roku.
- Nie eksploatować urządzenia bez filtra powietrza.

Wymiana uszczelki drzwi



Uszczelką drzwiczek jest wciśnięta w prowadnicę biegnącą wokół brzegu komory.

- Wyciągnąć uszczelkę z prowadnicy
- Oczyścić prowadnicę
- Wcisnąć uszczelkę w prowadnicę (występy zachaczające nawilżyć wodą z mydłem)
- Prostokątna część uszczelki musi się znajdować całkowicie w ramie.

Uszczelki komory:

	INF KAL.
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Wymiana żarówki halogenowej



Odłączyć urządzenie od zasilania!

- Zasłonić odpływ w komorze
- Zdjąć ramkę ze szkłem i uszczelka
- Wymienić żarówkę halogenową (Nr kat.: 3024.0201), żarówki nie dotykać palcami)
- Wymienić ramkę uszczelniającą (Nr kat.: 40.00.094)
- Przykręcić ramkę ze szkłem i uszczelką



Można sprawdzić na wyświetlaczu numer Chef@Line.



Wcisnąć przycisk funkcyjny

ChefLine				
Tel:				



Wybrać przycisk z czapką kucharską



Nacisnąć przycisk Chef@Line

Wyświetlony zostanie numer Chefline

Servis@Info

W Service-Info mogą być pokazywane istniejące meldunki serwisowe.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Narzędzia"



Nacisnąć przycisk Service@Info



Wyświetlony zostanie numer ServiceHotline



Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania



Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania może zostać dokonana poprzez funkcję "Typ".



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk "Narzędzia"



Nacisnąć przycisk "Typ"

Nr.:	
SW.:	
Тур:	
POLISH	5

Wskazana zostanie identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania

Funkcja "Pomoc"

pomocą pokrętla centralnego

przegladać dalej

Aby móc łatwo i w jak największym stopniu wykorzystać różnorodne możliwości urządzenia, są w nim zapisane teksty pomocnicze. Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się "?", można skorzystać z pomocy.

	Wypieki Pizza	Bankiet- talerze Chargenweises Fin	
9:24	3 7 5 🛛	Użyć stelaża ruchomego do talerzy do SCC	
Wcisnąć przycisk funkcyjny	Wcisnąć przycisk "Pomoc"	Na wyświetlaczu pojawi się tekst pomocniczy	
75			
1000	Z funkcji pomocy można bezpośrednio wybrać pożądany proces przyrzadzania potraw.		
Nacisnać przycisk wyboru i za			

Info Zgłoszenia zakłóceń



Jeżeli dojdzie do zakłóceń w pracy urządzenia, informacje o nich będą wyświetlane. Tel:

Zakłócenia, pozwalające na dalszą pracę urządzenia, mogą być blokowane naciśnięciem przycisku "Cofnij".

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
Service 10	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza ze strzałką. Urządzenie może być dalej eksploatowane. Zawiadomić serwis!
Service 11	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza ze strzałką. Urządzenie może być dalej eksploatowane. Zawiadomić serwis!
Service 12	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza ze strzałką. Urządzenie może być dalej eksploatowane. Zawiadomić serwis!
Service 14	Po włączeniu przez 30 sek.	Można usunąć wskazanie naciśnięciem klawisza ze strzałką. Urządzenie może być dalej eksploatowane jedynie w trybie "Gorące powietrze". Zawiadomić serwis!
Service 20	Pojawia się na 30 sek. po zmianie trybu pracy, po włączeniu lub przy wyborze trybów SelfCooking Con- trol [®] .	Praca w trybach SelfCooking Control® i za pomocą programów nie jest możliwa. Praca w trybie konwek- cyjno-parowym jest możliwa jedynie w ograniczonym zakresie. Zawiadomić serwis!
Service 21	Po włączeniu przez 30 sek.	Praca w trybach SelfCooking Control® i za pomocą programów nie jest możliwa. Praca w trybie konwek- cyjno-parowym jest możliwa jedynie w ograniczonym zakresie. Zawiadomić serwis!
Service 23	Wskazywany stale.	Wyłączyć urządzenie – Zawiadomić serwis!
Service 24	Wskazywany stale.	Wyłączyć urządzenie – Zawiadomić serwis!
Zgłoszenia zakłóceń



Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
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 spłukać komorę spryskiwaczem ręcznym (także za osłoną rozprowadzania powietrza) - Urządzenie można krótkotrwale używać. Zawiadomić serwis!
Service 26	Wskazywany stale.	Jeżeli meldunek o zakłóceniu pracy wystąpi podczas CleanJet [®] +care, proszę rozpocząć "Przerwanie Cle- anJet [®] ". Jeżeli meldunek o zakłóceniu pracy będzie pokazywany także po zakończeniu "Przerwanie CleanJet [™] , proszę usunąć tabletki z komory i dokład- nie 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	Wskazywany stale.	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 30	Po włączeniu przez 30 sek.	Tegulacja wilgotności nie działa! Urządzenie można używać w ograniczonym zakresie. Zawiadomić ser- wis!
Service 31	Po włączeniu przez 30 sek.	Awaria czujnika temperatury rdzenia! Można używać urządzenia bez czujnika temperatury rdzenia. Zawia- domić serwis!
Serwis 32 Urządzenia gazowe	Wskazywany stale.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!
Serwis 33 Urządzenia gazowe	Jest stale wyświetlany po 4-krotnym resetowaniu.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!
Service 34	Wskazywany stale.	Zawiadomić serwis!



Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Z drzwiczek urządzenia kapie woda	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach w urządzeniach wolnostojących klamka drzwi musi wskazywać w dół.
	Uszczelka drzwiczek zużyta lub uszkodzona.	 Wymienić uszczelkę drzwi (patrz rozdział "Drobne naprawy we wlasnym zakresie"). Wskazówki, jak 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 rozprowadzania powietrza, stelaże zawieszane itp. Nie są prawidłowo zablokowane.	Prawidłowo zamocować osłonę rozprowadzania powietrza i stelaże zawieszane w komorze.
Oświetlenie komory nie działa.	Żarówka halogenowa uszkodzona.	Wymienić żarówkę (patrz rozdział "Drobne naprawy we wlasnym zakresie").
Brak wody "Migający	Kran z wodą zakręcony.	Odkręcić kran z wodą.
symbol kranu".	Zabrudzony filtr na dopływie wody do urządzenia.	Sprawdzenie i oczyszczenie filtra, w tym celu: zamknąć kran z wodą, odkręcić dopływ wody na urządzeniu, zdemontować i oczyścić filtr na dopływie wody. Założyć filtr, podłączyć dopływ wody i sprawdzić szczelność.
Z urządzenia 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 myć urządzenie za pomocą CleanJet [*] +care.

Urządzenie gazowe

pokazuje stale "Reset".

Przycisk trybów pracy miga

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Jrządzenie nie reaguje po włączeniu.	Wyłączony zewnętrzny wyłącznik główny.	Włączyć wyłącznik głowny.
	Przepalił się bezpiecznik na rozdzielni budynku.	Sprawdzić bezpieczniki budynkowe. Rozgrzać komorę urządzenia do ponad 20°C.
	Po wyłączeniu urządzenia panowała przez dłuższy czas temperatura poniżej 5°C (41°F).	Urządzenie wolno eksploatować jedynie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem (patrz Instrukcja instalacji).
Podczas CleanJet [®] +care	Zbyt miękka woda.	Zawiadomić serwis!
na górze, przy rurze wentylacyjnej, wydobywa siępiana.	Wybrano za dużo tabletek czyszczących i pielęgnacyjnych	Instalację odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji
Podczas CleanJet [®] +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
Jrządzenie gazowe pokazuje"Zmienić piegunowość".	Zasilanie w prąd nie jest podłączone prawidłowo biegunowo.	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).

"Schładzanie")

Przerwany dopływ gazu do

Za niskie ciśnienie gazu.

Zbyt wysoka temperatura w

urządzenia.

komorze

Otworzyć zawór gazu.

Włączyć strop wentylacyjną.

Sprawdzić zasilanie urządzenia w gaz.

Schłodzić komorę za pomocą "Schładzanie"

(patrz rozdziały "Obsługa - Wskazówki ogólne" i

Info

Deklaracja zgodności EC – Urządzenia elektryczne

Producent:	RATIONAL AG
Adres:	Iglinger Straße 62
	D-86899 Landsberg, Niemcy
Produkt:	Piec do dużych kuchni z obiegiem gorącego powietrza i urządzeniem wytwarza- jacym parę wodną
Oznaczenia typów:	SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Urządzenie, do którego odnosi się niniejsza deklaracja jest wykonane zgodnie z przepisami następującej dyrektywy:

Dyrektywa Rady 73/23/EE

Co harmonizacji praw państw członkowskich dotyczących sprzętu elektrycznego przeznaczonego do stosowania w określonych granicach napiecia, ze zmianami,

Zgodność urządzenia, do którego odnosi się niniejsza deklaracja, z przepisami Dyrektywy jest potwierdzona za pomocą pełnej zgodności z następującymi normami:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Część):2003-07; EN 60335-1 :2002 DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Część 1 Spr. 1):2004-07; EN 60335-1 :2004 DIN EN 60335-2 (VDE 0700 Część 42):2003-07; EN 60335-2 :-42 DIN EN 50366 (VDE 0700-366):2006-11; EN 50366:2003 + A 1:2006

Produkt został zbadany i certyfikowany przez VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Nr identyfikacyjny UE 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach. Dowód upoważniający do znaku uprawnia do znakowania poniższym znakiem VDE. Niniejsza deklaracja zgodności dotyczy chwili odbioru nowego urzadzenia.



Nr upoważniający do znaku: 40019931 Znak: 1174800-2272-0012 / 62952 FG21 / DL Wystawił: RATIONAL AG

Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg a. Lech, Niemcy

Miejsce, Data:

Landsberg, 1 lipca 2007

Dipl.Ing. Bruno Maas Kierownik Działu Rozwoju Produktów

Podpis:

Deklaracja zgodności EC – Urządzenia gazowe

Producent:	RATIONAL AG
Adres:	Iglinger Straße 62
	D-86899 Landsberg, Niemcy
Produkt:	Piec do dużych kuchni z obiegiem gorącego powietrza i urządzeniem wytwarza- jącym parę wodną
Oznaczenia typów:	SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Urządzenie, do którego odnosi się niniejsza deklaracja jest wykonane zgodnie z przepisami następującej dyrektywy:

90/396/EEC

Produkt został zbadany i certyfikowany przez Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Nr identyfikacyjny 0063BO3847) Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn.

Nr upoważniający do znaku: 175847 Wystawił: RATIONAL AG Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg a. Lech, Niemcy

Miejsce, Data:

Landsberg, 1 lipca 2007

Podpis:

Dipl.Ing. Bruno Maas Kierownik Działu Rozwoju Produktów

CLUB RATIONAL

Zgłoś się już teraz i zostań członkiem Klubu!

Każdy członek Klubu ma dostęp do wyjątkowej w branży Platformy internetowej z licznymi i usługami i korzyściami!

Podstawowe korzyści z uczestnictwa w CLUB RATIONAL:

Darmowa modernizacja urządzenia Zawsze najnowsze oprogramowanie SelfCooking Center®!

Przepisy na naciśnięcie przycisku

Najlepsze przepisy dla SelfCooking Center®!

Strefa downloadu

Dokumentacje urządzeń wszystkich serii produkcyjnych!

Chef@Line[®] także przez e-mail Kompetentna pomoc kucharzy dla kucharzy!

Servis@Info także przez e-mail RATIONAL Serwis – Zawsze do Twojej dyspozycji!

RATIONAL Serwis – Zawsze do Twojej dyspozycji

Kwartalny Newsletter Zawsze będziesz dobrze poinformowany!

Bezpłatne szkolenia z zakresu eksploatacji SelfCooking Center[®] Academy RATIONAL – jak zostać mistrzem pracy z SelfCooking Center[®]!

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania Co już zawsze chciałeś wiedzieć!

Członkowsto w CLUB RATIONAL jest bezpłatne!

Zapisz się jeszcze dziś! www.club-rational.com

www.club-rational.com



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik

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

RATIONAL Belgium nv

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

RATIONAL France S.A.S.

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

RATIONAL International AG HELLAS

19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317 57019 Θεσσαλονίκη Τηλ: +30 23920 39410 Φαξ +30 23920 39418 rationalgreece@rational-online.gr www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospitalet, 147-149 Citypar / Edif. Paris D 08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN Tel: +34 93 4751750 Fax: +34 93 4751757 E-mail: rational@rational-iberica.com www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.

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

RATIONAL Nederland

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

RATIONAL Sp. z o.o.

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

RATIONAL Scandinavia AB

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

RATIONAL Schweiz AG

Rainweg 8 4710 Balsthal/SWITZERLAND Tel: +41 62 797 34 44 Fax: +41 62 797 34 45 E-mail: info@rational-schweiz.ch www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

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

RATIONAL UK

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

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Innsbrucker Bundesstrasse 67 5020 Salzburg/AUSTRIA Tel.: 0043 (0)662-832799 Fax: 0043 (0)662-83279910 E-Mail: austria@rational-austria.at www.rational-austria.at

Представительство

РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ 121170, г.Москва,

Кутузовский пр-т, д.36, стр.3 Тел: + 7 495 5043483 Фак:: + 7 495 9807230 Эл. почта: info@rational-russland.com www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine

Ukraine 01004 Kiev Pushkinskaya Str. 20 of.38 Tel: +38 044 234 23 17 Fax: +38 044 246 44 58 E-mail: info@rational-international.com www.rational-russia.ru

RATIONAL Canada Inc.

2410 Meadowpine Blvd., Unit 107 Mississauga, Ontario L5N 652/CANADA Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662) Fax: 905 567 2977 E-mail: postmaster@rationalcanada.com www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.

895 American Lane Schaumburg, IL 60173 Toll Free: 888-320-7274 Fax: 847-755-9583 E-mail: info@rationalusa.com www.rational-usa.com

RATIONAL en México

Centro Alemán / German Centre Av. Santa Fe 170 Colonia Lomas de Santa Fe 01210 México, D.F. Tel: +52 (55) 85039830 Fax: +52 (55) 85039847 eMail info@rational-mexico.com.mx www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラショナル・ジャパン 〒112-0004 東京都文京区後楽2丁目2番22号 住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング Tel:(03) 3812 - 6228 メールアドレス: info@rational-japan.com ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea

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

RATIONAL 上海

上海市肇嘉浜路798号 坤阳国际商务广场204室 邮政编码20030 中国 电话:+86 21 64737473 传夏:+86 21 64730197 电邮:shanghai.office@rational-china.com www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East P.O. Box 12 60 76

Dubai, United Arab Emirates Phone: +971 (4) 3296727 Fax: +971 (4) 3296728 eMail: info@rational-middleeast.com www.rational-middleeast.com

RATIONAL International AG

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

RATIONAL AG

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

