

Oryginalna instrukcja obsługi SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®]



Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowego SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®]. W nowym urządzeniu SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] – dzięki natychmiast zrozumiałej koncepcji obsługi – praktycznie bez konieczności uczenia się i skomplikowanych szkoleń z zakresu użytkowania będziesz mógł "od ręki" osiągać znakomite efekty kulinarne.

W trybie SelfCooking Control[®] wystarczy określić, jaki produkt będzie przyrządzany i wybrać pożądany efekt końcowy, po prostu naciśnięciem przycisku – i gotowe! Tradycyjne wpisywanie parametrów, takich jak temperatura, czas i wilgotność oraz skomplikowane programowanie oraz konieczność nieustannego nadzoru – nie jest już konieczne. Oczywiście w SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] zawarte są też różnorodne możliwości doskonałego pieca konwekcyjno-parowego. Za pomocą trybu programowego można w mgnieniu oka tworzyć własne programy kulinarne.

Udzielamy 2-letniej gwarancji od daty pierwszej instalacji. Warunkiem jest prawidłowe i kompletne wypełnienie zgłoszenia gwarancyjnego. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i materiałów uszczelniających oraz szkód, wynikłych wskutek niefachowej instalacji, użytkowania, konserwacji, napraw i odkamieniania. Życzymy dużo satysfakcji z nowego SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®].

Państwa RATIONAL AG

Z działem Technicznej Obsługi Klientów można się kontaktować pod numerem: +48 22 864 93 26

W razie wszelkich pytań dotyczących użytkowania proszę kontaktować się z RATIONAL ChefLine: + 48 22 864 93 26

Zmiany techniczne, służące postępowi, zastrzeżone!

Sprzedawca:	Zamontował
	Zamontowano dnia:
Numer seryjny:	

Info Spis treści

Objaśnie	enie piktogramów	8
Pierwsz	Pierwsze uruchomienie	
Wskazó	wki bezpieczeństwa	11
	Odpowiedzialność	15
Pielęgna	icja, inspekcja, konserwacja i naprawa	16
Element	y funkcyjne	20
Uwagi d	otyczące użytkowania urządzenia	21
	Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	24
	Praca ze spryskiwaczem ręcznym	26
Obsługa	ogólna	27
	Wskazówki ogólne	28
	Funkcja pomocy	29
	Wyjaśnienie piktogramów	29
Przegląd trybów pracy		30
	Wyświetlacz po włączeniu	30
	3 różne tryby pracy	31
Tryb Sel	fCookingControl ®	32
	Wyjaśnienie piktogramów	32
	Informacje i wezwania w trwającym procesie	33
	Opcje po zakończeniu przyrządzania	33
	Przycisk informacji	34
	Przykład: pieczeń wołowa	35
Tryb kor	nwekcyjno-parowy	37
	Wyjaśnienie piktogramów	37
	Para	39
	Gorące powietrze	40
	Kombinacja pary i gorącego powietrza	42

Info Spis treści

	ClimaPlus Control ®	
	Ustawienia za pomocą funkcji czasu lub praca ciągła	45
	Rozgrzewanie manualne	45
	Nawilżanie ręczne	47
	Prędkość opływu powietrza	47
	Cool Down	49
Efficien	it LevelControl ® (ELC ®)	51
	Wyjaśnienie piktogramów	51
	Wprowadzanie potraw do okna wyboru	53
	Zapis programu kulinarnego ELC ®	54
	Zapisywanie przebiegu przyrządzania ELC ®	54
	Wprowadzanie potraw i rozpoczęcie	55
	Kasowanie potraw	57
	Zapis korzyków produktów	58
Tryb pr	ogramowania	59
	Wyjaśnienie piktogramów	59
	Widok obrazka	61
	Funkcja sortowania i filtrowania	62
	Programowanie – tryb SelfCookingControl ®	63
	Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy	65
	Programowanie – tryb ELC	67
	Zapisywanie z bieżącej pracy	69
	Rozpoczęcie programu	70
	Sprawdzanie kroków programu	70
	Kopiowanie programu	72
	Kasowanie programu	73
	Kasowanie wszystkich programów	73

Info		
	Spis	treści

	Zmiana programu	74
	Eksport/Import programów	76
CareCo	ntrol	77
	Wskazanie stanu utrzymania i zabrudzenia	77
	Wezwanie do mycia	79
	Rozpoczęcie czyszczenia	81
	Intensywność mycia	85
	Przerwanie CleanJet ® +care	86
Konfigu	iracja urządzenia poprzez MySCC	87
	Godzina/data	88
	Format czasu przyrządzania	89
	Format czasu rzeczywistego	89
	Automatyczny start	90
	Gotowanie delta T	92
	Język	94
	Format temperatury	94
	Jasność wyświetlacza	94
	1/2 Energie	95
	Dźwięki	96
	Liczba poziomów (Level)	98
	Kolejność poziomów (Level)	98
	Waga talerza – bankiet	98
	Waga talerza – à la carte	98
	Import danych HACCP	99
	Obrazy	101
	Pobieranie zdjęć	102
	Przenoszenie zdjęć.	102

Info Spis treści

	Usuwanie obrazów	102
	Aktualizacja	103
	Import programów	104
	Eksport programów	104
	Kasowanie wszystkich programów	104
	HACCP	105
	Import danych urządzenia	106
	Adresy IP	107
	MySCC – Serwis	108
	Moje urządzenie	108
	Gorąca Linia	108
	Płukanie generatora pary	108
	Autotest	108
	Tryb demonstracyjny/Dummy	109
	MySCC – MyDisplay	110
	Mój profil	110
	Profil – wyłączenie	110
	Hasło do "Profil – wyłączenie"	110
	Zmiana profilu	111
	Import profilu	111
	Eksport profili	111
	MySCC – Czyszczenie wymuszone	116
	Włączenie/wyłączenie czyszczenia wymuszonego	116
	Czas do wezwania do czyszczenia	116
	Opóźnianie czyszczenia	116
Komun	nikacja	118
Drobne	e naprawy we własnym zakresie	119

Info Spis treści

	Serwis filtra powietrza	119
	Wymiana uszczelki drzwi	120
	Wymiana żarówki halogenowej	120
Odkamienienie dyszy nawilżającej.		121
Komunikaty zakłóceń		123
Zanim v	Zanim wezwie się serwis	
ClubRATIONAL		130
Deklaracja zgodności UE – Urządzenia elektryczne		131
Deklaracja zgodności UE – Urządzenia gazowe		132

Info Objaśnienie piktogramów





Sytuacia zagrażajaca, spowodować uszkodzenie śmierć.

bezpośrednio która może cieżkie ciała lub



Sytuacia potencialnie niebezpieczna, która może spowodować cieżkie uszkodzenie ciała śmierć.

Uwaga!

Sytuacia potencialnie niebezpieczna, która może spowodować cieżkie uszkodzenie ciała śmierć.

lub



Materiały żrące



Niebezpieczeństwo pożaru!



lub

Niebezpieczeństwo pożaru!





Uwaga: Nie uwzglednienie może spowodować straty materialne.

Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.

Info Pierwsze uruchomienie

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

Usunąć materiały opakowaniowe, zestaw startowy oraz ruszty i pojemniki.



Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	START	Postępować według instrukcji na wyświetlaczu. Aby rozpocząć autotest, wcisnąć przycisk.
2		Wybrać podłączenie do wody normalnej lub zmiękczonej.
3	Dalej	Potwierdzić za pomocą "Dalej".

Krok Info/ikona Specyfikacja 4 Image: Constraint of the second seco

spalin!

<u> M</u>skazówki bezpieczeństwa

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

Urządzenia tego nie mogą obsługiwać dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej, osoby niedoświadczone i/albo nie posiadające odpowiedniej wiedzy – z wyjątkiem sytuacji, gdy są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

Obsługa może być prowadzona wyłącznie za pomocą rąk. Uszkodzenia spowodowane użyciem spiczastych, ostrych i innych przedmiotów powodują utratę gwarancji.

W celu uniknięcia wypadków oraz uszkodzeń urządzenia, konieczne są regularne szkolenia personelu obsługującego oraz instruktaże z zakresu bezpieczeństwa.



Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

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





Ostrzeżenie!

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

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

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



Ostrzeżenie!

Tylko urządzenia gazowe

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



🎽 Zachowanie w przypadku pojawienia się zapachu gazu:

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

Wskazówki bezpieczeństwa i odpowiedzialność



Strzeżenie!

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa podczas eksploatacji

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



Odpowiedzialność

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



Ostrzeżenie!

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

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

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

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

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



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

- W przypadku zapłonu tłuszczu i/lub resztek pożywienia w komorze pieca należy natychmiast wyłączyć urządzenie i pozostawić drzwi do komory zamknięte, aby stłumić

🕂 Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

płomienie! Jeżeli konieczne będzie powzięcie dodatkowych środków gaśniczych, należy odłączyć urządzenie od prądu, a do gaszenia wykorzystać gaśnicę pożarową (do gaszenia płonącego tłuszczu nie używać wody!).

- Aby uniknąć korozji w komorze, należy myć urządzenie codziennie także przy pracy wyłącznie w trybie "Para".
- Dla uniknięcia korozji należy w regularnych odstępach (co ok. 2 tygodnie) wprowadzać do komory olej roślinny lub tłuszcz.
- Do czyszczenia obudowy zewnętrznej używać domowych środków czystości, takich jak np. płynu do mycia naczyń na wilgotnej, miękkiej ściereczce. Nie wolno stosować żadnych substancji żrących ani drażniących.
- Nie myć urządzenia myjkami wysokociśnieniowymi .
- Nie czyścić urządzenia kwasami ani nie narażać go na działanie oparów kwasów, uszkodziło by to bowiem bierną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie mogło by się przebarwić.
- Stosować wyłącznie środki myjące producenta urządzenia. Środki myjące innych producentów mogą powodować uszkodzenia i utratę gwarancji.
- Nie stosować środków szorujących lub drapiących środków czyszczących.





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

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

Filtr powietrza Nr kat.: 40.03.461

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

Urządzenia 20 x 1/1 GN i 20 x 2/1 GN

Filtr ten może być wymieniany jedynie przez autoryzowanego partnera serwisowego.

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

Inspekcja, konserwacja i naprawa

Miebezpieczeństwo – Wysokie napięcie!

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

Info Elementy funkcyjne

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



Urządzenie stołowe na szafce US IV



Urządzenie wolnostojące

Info Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

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



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

Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości

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



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

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

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



Info Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

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

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



Praca z czujnikiem temperatury rdzenia



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



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



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



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



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

Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia



Info

Użyj wiertełka do zrobienia otworu w mrożonych produktach Wywiercić otwór w okolicy najgrubszego miejsca produktu. Do wiercenia położyć produkt na twardym podłożu i chronić ręce.



 Nie dopuszczać do tego, aby czujnik temperatury rozenia zwisar poza komorę urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
Wniewać szwielk temperatury rozenia z produktu przed uniesiem produktu z komory.

 Wyjmować czujnik temperatury rdzenia z produktu przed wyjęciem produktu z komory urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!

W razie potrzeby przed użyciem schładzać czujnik temperatury rdzenia spryskiwaczem ręcznym.



Praca ze spryskiwaczem ręcznym

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

<u>×</u>				
waga!				
pryskiwacz	ręczny oraz woda z	ze spryskiwacza	a mogą być gorące	e – niebezpieczeństwo
parzenia				
LH				
	ogonio opryskiuos	and logo r	nakovralna dkuga	ká powoduje uszkadzenie
yt silne wy	ąganie spryskiwac	cza ponad jego r	maksymalną długo	ść powoduje uszkodzenie

uszkodzenia komory, osłony wentylatora oraz pęknięcia szyby drzwiczek!

Info Obsługa ogólna

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



Ustawienia zmienia się za pomocą centralnego pokrętła nastawczego.



Ustawienia można zmieniać przestawianiem/ przeciąganiem suwaka.



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

Wskazówki ogólne



Z powrotem do poziomu początkowego



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



Funkcja pomocy



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



Tryb programowania



Koniec obróbki jest zgłaszany przez sygnał akustyczny i animację.



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



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



Powrót/Przerwanie

Info Obsługa ogólna

Funkcja pomocy

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

Wyjaśnienie piktogramów



Rozpoczęcie funkcji pomocy



Przewinięcie jedną stronę do przodu



Otwarcie menu wyboru i wybór instrukcji



Przewinięcie jedną stronę do tyłu



Otwarcie poprzedniego rozdziału



Wyjście z funkcji pomocy



Następny rozdział/więcej informacji



- wybor odpowiedniej instrukcji powoduje otwarcie odpowiedniego spisu tresci, wybierz interesujący Cię rozdział, lośli frukcja pomocy zastania otwarta w trakcja pracy urządzonia, uwiścia z niej pastani
- Jeśli funkcja pomocy zostanie otwarta w trakcie pracy urządzenia, wyjście z niej nastąpi automatycznie w chwili konieczności podjęcia działania kulinarnego.

Wyświetlacz po włączeniu



Włącznik/wyłącznik





MySCC



CareControl

Funkcja pomocy

CareControl

Tryb konwekcyjno-parowy

4	Para
	Gorące powietrze
6	Kombinacja pary i gorącego powietrza
Tryb S	elfCooking Control
	Mięso
۵	Drób
¢,	Ryba
	Dodatki
3	Potrawy z jajek/desery
200	Wypieki
9	Finishing®
Dalsze	funkcje
elc	Tryb systemu Efficient LevelContro [®]



Tryb programowania

3 różne tryby pracy

Tryb SelfCooking Control

Po włączeniu albo naciśnięciu przycisku "Home" wchodzi się w **Tryb SelfCooking Control**[®] Opis patrz rozdział "Tryb SelfCooking Control[®].

Tryb konwekcyjnoparowy



Po naciśnięciu przycisku "Para", "Kombinacja" lub "Gorące powietrze" wchodzi się w **tryb konwekcyjnoparowy.**

Opis patrz rozdział "Tryb konwekcyjno-parowy".

Tryb programowania



Po naciśnięciu przycisku "Program" wchodzi się w **tryb programowania.** Opis patrz rozdział "Tryb programowania".

Tryb SelfCookingControl[®]

SelfCookingControl[®] rozpoznaje wielkość produktu i całkowitą wielkość wsadu' temperaturę i klimat w komorze są stale dostosowywane. Wyświetlany jest pozostały do końca czas. Przykłady i przydatne wskazówki można znaleźć w podręczniku użytkownika.

Wyjaśnienie piktogramów



Prędkość przyrządzania



Delta-T



Czas przyrządzania



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Zarumienienie

Grubość produktu



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Stopień dogotowania



Objętość garowania



Klimat w komorze



Nawilżanie



Prędkość opływu powietrza



Wielkość produktu



Temperatura obsmażania



Opieczenie skórki



Zapiekanie





Stopień convenience



Pieczenie z para

Informacje i wezwania w trwającym procesie



Wskazanie: Rozgrzewanie



Nacinanie



Wskazanie: Cool Down



Wezwanie do przerwania

Opcje po zakończeniu przyrządzania



Utrzymanie w temperaturze



Przeniesienie czujnika temperatury rdzenia



Podgrzanie do temperatury wydawania



Opieczenie skórki



Dalej za pomocą czasu



Nowy załadunek

Przycisk informacji

Przycisk informacji wizualizuje za każdym razem, z ilu kroków składa się trwający aktualnie proces i jakie następne opcje mogą zostać dodatkowo wybrane.



Wyświetlenie kolejnych faz przyrządzania

Poniżej przykład kolejności faz "Pieczenia":



Tryb SelfCookingControl[®]

Chcielibyśmy krótko wyjaśnić obsługę na podstawie przykładu. Wiele dalszych przydatnych wskazówek, jak można z dziecinną łatwością przyrządzać potrawy, znajduje się w podręczniku użytkowania – albo należy postępować według instrukcji obsługi na wyświetlaczu.

Przykład: pieczeń wołowa

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk "Mięso".
2	Pieczenie	Wcisnąć przycisk "Pieczenie"
3	2	Wybrać prędkość przyrządzania
4		Wybrać temperaturę opiekania
5	2	Wybrać temperaturę rdzenia/stopień wypieczenia
6	T 09:55	Urządzenia automatycznie się rozgrzewa
7		Wezwanie do załadunku



Tryb SelfCookingControl®

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
8	2	Wbić czujnik temperatury rdzenia
9	03:58	Wskazanie czasu pozostałego do końca pieczenia
10	Koniec	Koniec przyrządzania – dźwięk brzęczyka, wybrać opcje.


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





MySCC



Carecontrol

Nawilżanie





Funkcja pomocy



Prędkość opływu powietrza

Cool Down



Wywoływanie funkcji programowania



Powrót/Przerwanie



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

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



Para

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

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

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





Gorące powietrze

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

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

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





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

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

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

Kombinacja pary i gorącego powietrza

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

Rodzaje przyrządzania: Pieczenie, Wypieki.

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





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

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



ClimaPlus Control®

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



Para:

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



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



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



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

Ustawienia za pomocą funkcji czasu lub praca ciągła

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

Rozgrzewanie manualne

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





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

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

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

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



Nawilżanie ręczne

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

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

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

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



Aby uzyskać wtrysk wilgoci, wcisnąć przycisk "Nawilżanie".

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



Nawilżanie z



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



1 impulsu nawilżającego (1 sek.)



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

Prędkość opływu powietrza

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



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



Prędkość opływu powietrza "turbo"



Prędkość opływu powietrza 1/4





Standardowa prędkość opływu powietrza



Taktowanie wentylatora z prędkością opływu powietrza 1/4



Prędkość opływu powietrza 1/2



Cool Down

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

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





Ostrzeżenie!

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

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

Efficient LevelControl[®] (ELC[®])

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



Aby wejść w tryb Efficient LevelControl, należy wcisnąć przycisk.

Wyjaśnienie piktogramów





Przycisk Home



Nybór nowej potrawy



Kasowanie potrawy





Zapis zestawienia potraw w oknie wyboru





Cool Down

Utrzymanie idealnego klimatu dla przyrządzania potrawy w trybie pracy ELC®, jeżeli nie został wybrany żaden bon, sygnalizowane jest TYM wskaźnikiem. Czas utrzymywania klimatu można ustawić w przedziale od 10 do 120 minut. Ten stan umożliwia natychmiastowe wstawienie potraw do komory bez konieczności uprzedniego nagrzania urządzenia.



Wprowadzanie potraw do okna wyboru





Zapis programu kulinarnego ELC®

Zapisywanie nowego programu ELC® patrz rozdział: "Programowanie - tryb ELC®.

Zapisywanie przebiegu przyrządzania ELC®

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2	Gotowanie na parze ELC	Wcisnąć przycisk "Gotowanie na parze ELC"
3		Dostosować parametry przyrządzania.
4		W celu zapisu wcisnąć przycisk.
5	Gotowanie marchwi	Wpisać nazwę, np.: "Gotowanie marchwi".
6	\checkmark	Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.



Naciśnięcie + przytrzymanie (4 sek.) potrawy w oknie wyboru powoduje przejście w tryb zmiany i pozwala modyfikować przebieg.

Wprowadzanie potraw i rozpoczęcie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Platz- halter	Nacisnąć na pożądaną potrawę w oknie wyboru.
2	10	Wprowadzić potrawę za pomocą przeciągnięcia palcem (drag & drop) na pożądaną półkę lub nacisnąć na odpowiednią półkę. Cykl rozpoczyna się automatycznie.
3		Urządzenie automatycznie się rozgrzewa.
4	Załadować	Po osiągnięciu temperatury rozgrzania, następuje wezwanie do załadunku.





- Naciśnięcie na aktywną potrawę w oknie czasu + przytrzymanie, spowoduje podświetlenie w oknie wyboru potraw, które można z nia łaczyć.
- Dopóki potrawa jest aktywna, można ją wprowadzić na wolną półkę w oknie czasu.
- Potrawy wymagające identycznego klimatu można wprowadzać równocześnie.
- Naciśnięcie przycisku "Standby" (oczekiwanie) (symbol ELC®), spowoduje utrzymanie temperatury w komorze na określony czas (nastawianie fabryczne: 30 minut, ustawianie czasu w: "MySCC-Standby")
- Naciśnięcie na bieżącą godzinę cofa okno czasu do czasu aktualnego.



Kasowanie potraw

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





Zapis korzyków produktów





W trybie programowania można błyskawicznie tworzyć własne programy kulinarne. Wszystkie 7 trybów pracy (mięso, drób, ryba, wypieki, dodatki, potrawy z jajek/desery, Finishing) można w zależności od własnych potrzeb kopiować, dostosowywać i zapisywać pod nowymi nazwami albo tworzyć własne programy manualne do 12 kroków każdy.



Aby wejść w tryb programowania, wcisnąć przycisk

Wyjaśnienie piktogramów





Wybrać program



Okno wyboru – rozpocząć program



Nowy program



Nowy program ELC



Kopiowanie programu



Kasowanie programu



Zmiana programu



Widok obrazka



Widok listy



Otwarcie MyDisplay



Tryb programowania



Okno wyboru – wyświetlenie szczegółów programu

Okno wyboru przy wciśniętym przycisku informacyjnym

Poza nazwą programu za pomocą następujących przycisków można wywoływać lub zapisywać dalsze informacje.



Obraz produktu spożywczego do programu



Notatki do programu



Obraz wyposażenia dodatkowego do programu



Możliwe do wyboru atrybuty dodatkowe



Przyporządkowanie do grupy (np. śniadanie)



Przypisanie do grupy zostanie wyświetlone po naciśnięciu przycisku "Przyporządkowanie grupie".

Przyporządkowanie jest sygnalizowane symbolem zielonego haczyka.



Zapisane notatki danego programu można bezpośrednio wyświetlić naciskając przycisk "Notatki". Obecność notatek jest sygnalizowana symbolem zielonego haczyka.





Piktogram pokazuje tryb pracy zapamiętanego programu, np. kombinację pary i gorącego powietrza. Dla procesów kulinarnych SelfCooking Control® i EPS pokazywane są odpowiednie inne piktogramy.



Widok obrazka

W widoku obrazka prezentacja wszystkich programów ogranicza się do obrazka tytułowego. W razie braku obrazka tytuł programu będzie pokazywany jako tekst w widoku obrazka.



Przejście do widoku obrazka.



Można "kartkować" w widokach za pomocą naciśnięcia strzałki albo obracania pokrętła nastawczego.



Zmiana widoku z np. 20 na 16 obrazków na stronę.



Przy następnym wywołaniu pokazany będzie ostatnio wybierany widok.



Funkcja sortowania i filtrowania

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

atonbe 🔥

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



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

Dostępne są następujące funkcje sortowania i filtrowania:

- **Nazwa:** Programy są posortowane alfabetycznie wedle nazw, bez funkcji filtrowania (ustawienie standardowe).
- Rodzaj programu: Programy są posortowane wedle trybu pracy, bez funkcji filtrowania.
- Ostatnie 20: Pokazywanych jest tylko 20 ostatnio używanych programów, automatyczna funkcja filtrowania. Na pierwszym miejscu znajduje się program użyty ostatnio.
- **Ulubione:** Programy są posortowane wedle faworyzowanej pozycji, automatyczna funkcja filtrowania. Status faworyta należy uprzednio wpisać w atrybutach programu.
- Autor: Programy są sortowane wedle autorów, automatyczna funkcja filtrowania. Autora należy uprzednio wpisać w atrybutach programu.
- **Grupa:** Programy są filtrowane wedle wybranej grupy np. "śniadanie". Przynależność do grupy należy uprzednio wpisać w atrybutach programu.



Programowanie – tryb SelfCookingControl®

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

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









Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy

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

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



Tryb programowania

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





Programowanie – tryb ELC

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

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







Zapisywanie z bieżącej pracy

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





Rozpoczęcie programu

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

Sprawdzanie kroków programu

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









Kopiowanie programu

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




Kasowanie programu

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



Kasowanie wszystkich programów

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



Zmiana programu

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



Tryb programowania







Eksport/Import programów

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Wcisnąć przycisk
3	N PROG	W celu zapisu istniejących programów na pamięć USB, wcisnąć przycisk.
4	PROG /	W celu importu istniejących programów z pamięci USB, wcisnąć przycisk. Dalsze szczegóły patrz rozdział "MySCC – Komunikacja Eksport/Import".

CareControl

Inteligentny CareControl samodzielnie rozpoznaje sposób użytkowania urządzenia, jego ogólny stan utrzymania i oblicza "just in time" optymalny proces czyszczenia, pozwalający zmniejszyć zużycie chemii, wody i energii. Proponowana ilość chemii odpowiada faktycznym potrzebom. Stosowanie – poza czyszczeniem – specjalnych tabletek pielęgnacyjnych blokuje odkładanie się kamienia.

Stan utrzymania i zabrudzenia jest ilustrowany za pomocą diagramu słupkowego "Care" i "Clean".

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	CareControl	Wcisnąć przycisk
2	Care	Na górnym diagramie "Care" wyświetlany jest aktualny stan utrzymania urządzenia.
3	Clean	Na dolnym diagramie "Clean" wyświetlany jest aktualny stan zabrudzenia urządzenia.

Wskazanie stanu utrzymania i zabrudzenia



TE .	
	Jeden zielony słupek:
	Wskazanie "Care": Urządzenie jest optymalnie utrzymane.
	Wskazanie "Clean": Urządzenie niedawno czyszczono.
	Kilka wypełnionych słupków:
	Wskazanie "Care": Urządzenie jest średnio utrzymane.
	Wskazanie "Clean": Urządzenie jest zabrudzone, ale można produkować w nim do chwili wezwania do czyszczenia.
	Całkowicie wypełnione wskazanie, widoczne czerwone słupki:
	Wskazanie "Care": Stan utrzymania jest niewystarczający, urządzenie należy kilka razy oczyścić za pomocą CleanJet+care.
	Wskazanie "Clean": Urządzenie jest mocno zabrudzone, należy je oczyścić po pojawieniu się wezwania.
Trend rozwoju wskazania	"Care".

Wezwanie do mycia

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



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



Zalecany poziom mycia jest podkreślany kolorystycznie.



13

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

Wezwanie do czyszczenia CleanJet[®] +carecare powtarza się w regularnych odstępach, aż CleanJet[®] +care zostanie przeprowadzone.

CareControl

Rozpoczęcie czyszczenia

CleanJet[®] +care: automatyczny system mycia komory urządzenia. 7 poziomów mycia umożliwia dostosowanie programu do poziomu zabrudzenia komory.

i		_
Uwaga!		
Ze względów higier mycie urządzenia –	nicznych oraz dla uniknięcia zakłóceń w pracy, niezbędne jest codzienne niebezpieczeństwo pożaru!	
Należy zwrócić uwa wyłacznie w trybie u	agę na to, że urządzenie trzeba myć codziennie, także wtedy gdy pracuje pracy. Para".	
Używać wyłącznie i innej chemii czyszc wywołane tym szko	abletek czyszczących i pielęgnacyjnych producenta urządzenia. Używan zącej może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Odpowiedzialność za dv jest wykluczona!	ie I
Przedawkowanie cl Nigdy nie wkładać t	abletek do goracej może powodować powstawanie piany. abletek do goracej komory (> 60°C).	
0,1		
13P		-
Przy dłuższych prze	erwach w pracy urządzenia (np. w nocy) pozostawiać drzwiczki lekko	
uchylone.		
komory u#ywa# p#	ynu do mycia naczy# i mi#kkiej #ciereczki – nigdy #rodka szoruj#cego!	
Szyby (od zewnątrz	: i od wewnątrz) oraz obudowę zewnętrzną czyścić najlepiej wilgotną,	
czyszczenia używa pielęgnacji środkan	ć łagodnych, domowych środków czystości, a stal nierdzewną poddawać ni do pielęgnacji stali nierdzewnej. Używać nie wywołującego zarysowań	
piynu myjącego.		



CareControl

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



Ostrzeżenie!

- Nie otwierać drzwiczek podczas mycia możliwość wydostania się chemii czyszczącej oraz gorących oparów – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego i oparzenia!
- Po zakończeniu CleanJet[®] +care sprawdzić całą komorę (także za osłoną wentylatora) pod kątem obecności resztek tabletek czyszczących. Usunąć resztki tabletek z komory roboczej i dokładnie ją wypłukać spryskiwaczem ręcznym (także za osłoną wentylatora) niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

Instrukcja obchodzenia się z chemią:



Ostrzeżenie!

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



Urządzenia stołowe Umieścić wskazaną liczbę opakowań tabletek pielęgnacyjnych w szufladce.



Urządzenia wolnostojące Umieścić wskazaną liczbę opakowań tabletek pielęgnacyjnych w klapce.



Tabletka czyszcząca usunąć folię ochronną.



Włożyć tabletki czyszczące w wybrzuszenie osłony wentylatora.



Nie wkładać tabletek do komory – niebezpieczeństwo uszkodzenia!

CareControl



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

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



Intensywność mycia

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

Przerwanie CleanJet[®] +care

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

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



W MySCC można dokonywać wszystkich podstawowych ustawień urządzenia (np. godziny, daty, języka itd.). Wybrać spośród następujących podmenu:



W celu zmiany konfiguracji urządzenia wcisnąć przycisk MySCC.



Nastawienia urządzenia, np. wybór języka, godzina/data itd.



Zapis danych HACCP na pamięć USB.



Import/eksport zdjęcia, programów, danych urządzenia, danych HACCP itd.



Funkcje serwisowe urządzenia, takie jak typ i dane urządzenia, Hotline.



Konfiguracja wyświetlacza oraz uprawnień dostępu za pomocą MyDisplay.



Konfiguracja wymuszonego czyszczenia.



W celu zmiany np. języka, formatu czasu, godziny/daty, dźwięków itd., wcisnąć przycisk Ustawienia.

Godzina/data

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	M	Wcisnąć przycisk MySCC.
2	000	Wcisnąć przycisk Ustawienia.
3	10	Wcisnąć przycisk Godzina/data.
4	11:00	Wybrać pole godziny i ustawić za pomocą pokrętła nastawczego. Potwierdzić naciśnięciem pokrętła.
5	24.12.2010	Wybrać pole daty i ustawić za pomocą pokrętła nastawczego.



Format czasu



Format czasu przyrządzania



Wcisnąć format czasu przyrządzania. Uwypuklony zostanie ustawiony format czasu przyrządzania. h:m pokazuje godziny:minuty, m:s pokazuje minuty:sekundy

Programowanie: można zmieniać format czasu dla każdego kroku programu. Przykład: krok programu 1 w (h:m) a krok programu 2 w (m:s).

Format czasu rzeczywistego



Wcisnąć format czasu rzeczywistego. Uwypuklony zostanie ustawiony format czasu rzeczywistego (format daty zostanie automatycznie przestawiony).



Automatyczny start

Można zaprogramować automatyczne rozpoczęcie pracy przez urządzenie.

Uwaga! Zwracamy uwagę na to, że dłuższe przechowywanie produktów spożywczych w nie schłodzonej lub nie rozgrzanej komorze roboczej jest bardzo niepożądane z higienicznego punktu widzenia!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	M	Wcisnąć przycisk MySCC.
2	000	Wcisnąć przycisk Ustawienia.
3		Wcisnąć przycisk Start.
4	04:00	Wybrać pole czasu i ustawić pożądany czas rozpoczęcia pracy za pomocą pokrętła nastawczego.
5	25.12.2010	Wybrać pole czasu i ustawić pożądany dzień.
6		Wybrać rodzaj pracy, np. Mięso i dokonać pożądanych ustawień.
7	12:49 000001 12:49 12:49 12:49 12:49 12:49 12:49	Czas rozpoczęcia pracy został aktywowany, wyświetlacz zostaje przyciemniony, wskazywane są wyraźnie jedynie czas startu oraz przycisk Start- Przerwanie.





Deaktywacja czasu rozpoczęcia pracy







Gotowanie delta T

Delta T = różnica temperatury między temperaturą rdzenia a temperaturą w komorze. Dzięki powolnemu wzrostowi temperatury w komorze aż do samego końca procesu przyrządzania, ze stałą różnicą do temperatury rdzenia, mięso poddawane jest dłuższemu procesowi obróbki (możliwość wyboru jedynie z trybu konwekcyjno-parowego).



Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać manualny tryb pracy, np. Gorące powietrze.
2		Wcisnąć przycisk MySCC.
3	000	Wcisnąć przycisk Ustawienia.
4	ΔΤ	Wcisnąć przycisk Delta T.



MySCC – Ustawienia

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
5	20°C	Nastawić pożądaną różnicę temperatury delta T.
6	2	Nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.





Język, format temperatury, jasność wyświetlacza

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Wcisnąć przycisk MySCC.
2	000	Wcisnąć przycisk Ustawienia.

Język



Wcisnąć przycisk i za pomocą pokrętła nastawczego ustawić język.

Format temperatury



Wcisnąć przycisk. Wyeksponowany zostanie format temperatury (Celsjusz/ Fahrenheit).

Jasność wyświetlacza



Wcisnąć przycisk i za pomocą pokrętła nastawczego ustawić jasność (szereg poziomów).



1/2 Energie

Pobór mocy grzałek jest redukowany o 50% (np. Typ 10 x 1/1 GN z 18 kW na 9 kW). Brak możliwości wyboru w trybie SelfCookingControl $^{\circ}$

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać manualny tryb pracy, np. Gorące powietrze.
2	M	Wcisnąć przycisk MySCC.
3	000	Wcisnąć przycisk Ustawienia.
4	5 2	Wcisnąć przycisk ½ energii.
5	F	Wyświetli się "E/2" (pół energii).





Dźwięki

Można wedle własnych życzeń indywidualizować sygnały akustyczne urządzenia (rodzaj, głośność, czas trwania itd.).

Można regulować następujące typy dźwięków:



ogólną głośność dzwonka urządzenia.



wezwanie na zakończenie przyrządzania.



wezwanie do załadunku.



rozpoznanie błędu (np. czujnik temperatury rdzenia)/przerwanie.



wezwanie przy programach manualnych. Sygnał wplata się ręcznie w program. wyłą potw

wyłączenie dźwięku potwierdzającego wciśnięcie przycisku.

Można regulować następujące cechy dźwięków:



w tej kolumnie wybrać dźwięk.



w tej kolumnie ustawić głośność (0-100%).



w tej kolumnie wybrać ustawić czas trwania sygnału (CZAS/ WYŁ/sekundy).



w tej kolumnie ustawić wybrać częstotliwość pulsowania interwału (WYŁ/sekundy/bez).

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	Į.	Wcisnąć przycisk MySCC.
2	000	Wcisnąć przycisk Ustawienia.



MySCC – Ustawienia

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
3	-	Wcisnąć przycisk Dźwięki.
4	4	Nacisnąć na pierwsze pole, np. dla dźwięku do załadunku i wybrać dźwięk, np. typ 4.
5	70%	Nacisnąć na drugie pole i nastawić głośność dźwięku do załadunku - np. 70%.
6	130	Nacisnąć na trzecie pole i nastawić czas trwania dźwięku do załadunku - np. 130 sekund.
7	25	Nacisnąć na trzecie pole i nastawić częstotliwość pulsu dźwięku do załadowania - np. dźwięk 25 sekund na minutę.



Kolejność i liczba półek (Level), waga talerza



Liczba poziomów (Level)

Wcisnąć przycisk i ustawić ilość półek do ELC.

Kolejność poziomów (Level)



Wcisnąć przycisk i zmienić kolejność numeracji półek.

Waga talerza – bankiet



Wcisnąć przycisk i wybrać odpowiedni ciężar (pustego talerza bankietowego).

Waga talerza – à la carte



Wcisnąć przycisk i wybrać odpowiedni ciężar (pustego talerza à la carte).



Dane są zapamiętywane przez 10 dni i mogą być w razie potrzeby eksportowane przez gniazdo USB. Aby zaprogramować trwałe zapamiętywanie, postępować zgodnie z instrukcjami.

Import danych HACCP

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB w złącze pod panelem obsługi.
2	M	Wcisnąć przycisk MySCC.
3	HACCE	Wciśnięcie przycisku otwiera tryb HACCP.
4	12.09.2011	Nacisnąć na pierwsze pole daty/godziny i ustawić za pomocą pokrętła centralnego pożądaną datę początkową danych.
5	22.09.2011	Nacisnąć na drugie pole daty/godziny i ustawić za pomocą pokrętła centralnego pożądaną datę końcową danych.
6	HACCP	Wciśnięcie przycisku rozpoczyna import, po zakończeniu wyświetlona zostanie pamięć USB z "haczykiem".







Obrazy

Możesz zarządzać własnymi zdjęciami potraw w trybie Programowania poprzez zintegrowany Port USB. Przed załadowaniem zdjęć do urządzenia musza być one przekonwertowane w odpowiedni format.

Przyjazną użytnikowi aplikację do edycji zdjęć znajdziesz w Club Rational. Rejestracja w Club Rational jest bezpłatna. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami.

Nastepnie podłącz pamięć USB ze zdjęciami do urządzenia. Zachowuj i usuwaj zdjęcia według poniższej instrukcji.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Umieść pamięć USB w porcie umieszczonym pod panelem sterowania urządzenia.
2	Į.	Wybierz ikonę MySCC
3		Wybierz ikonę.
4		Wybierz ikonę oraz odpowienią funkcję.



Pobieranie zdjęć



Wybierz ikonę aby zachować własne zdjęcia w pamięci USB.

Przenoszenie zdjęć.



Wybierz ikonę aby zapisać zdjęcia potraw(tryb programowania) w Pamięci USB.

Usuwanie obrazów



Wybierz ikonę aby usunąć wszytskie zdjęcia potraw z trybu programowania.



Jeżeli nie możesz używać tej funkcji - wejdź na stronę ClubRATIONAL i postepuj wedługo poniższych instrukcji:

- rozdzielczość obrazu: kwadrat, 134x134 piksele
- format obrazu: PNG
- rozmiar pliku: do 50 KB
- nazwy plików: dozwolone znaki od "a-z", "0-9", "_" np "duże_precle_2.png"
- maksymalna liczba zdjęć: 100

Wszystkie pliki zdjęciowe musza być zachowane w pamięci USB w folderze o nazwie "userprogpix"



Pojawiająca się ikona oznacza, że proces został pomyślnie zakończony. Poczekaj na pojawienie się takiego potwierdzenia przed wyjęciem pamięci USB.



Aktualizacja oprogramowania, zarządzanie programami, dane urządzenia

Można zarządzać programami, aktualizować oprogramowanie urządzenia i zapamiętywać dalsze dane urządzenia na pamięci USB za pomocą wbudowanego złącza USB.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Pamięć USB z oprogramowaniem urządzenia włożyć do złącza pod panelem obsługi.
2	Į.	Wcisnąć przycisk MySCC.
3		Wcisnąć przycisk
4		Wcisnąć przycisk i wybrać funkcję.

Aktualizacja



Przycisk uaktywnia się po rozpoznaniu na pamięci USB oprogramowania. W celu rozpoczęcia aktualizacji wcisnąć przycisk. Postępować według instrukcji na ekranie i nie odłączać urządzenia od zasilania.





Aktualizację można rozpocząć także poprzez wyłączenie a następnie włączenie urządzenia przy włożonej pamięci USB.

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

Import programów



Wcisnąć przycisk.

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

W przypadku pobierania danych HACCP można korzystać z jednej pamięci USB dla kilku urządzeń.

Eksport programów



Wcisnąć przycisk. Programy przyrządzania zostaną zapisane w urządzeniu.

Kasowanie wszystkich programów



W celu skasowania wszystkich stworzonych przez siebie programów, procesów i grup z trybu programowania, nacisnąć dwa razy przycisk.





HACCP

13



Wcisnąć przycisk. Na pamięci USB zapisane zostaną dane HACCP z ostatnich 10 dni.

W celu uzyskania bliższych informacji patrz rozdział "HACCP".



Import danych urządzenia





Adresy IP

Można podłączyć urządzenie do sieci za pomocą opcjonalnego złącza Ethernet. Do połączenia tego zapisywać adresy IP następująco:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Pamięć USB z oprogramowaniem urządzenia włożyć do złącza pod panelem obsługi.
2	M	Wcisnąć przycisk MySCC.
3	5	Wcisnąć przycisk
4	IP	Wcisnąć przycisk i wybrać funkcję.
5	LAN IP	Wcisnąć przycisk i wpisać adres LAN IP.
6	LAN Brama IP	Wcisnąć przycisk i wpisać adres bramy.
7	LAN Maska podsieci	Wcisnąć przycisk i wpisać adres maski podsieci.



Na poziomie serwisowym można sprawdzić takie dane jak np. rodzaj urządzenia/ oprogramowania lub zadać pytanie do Gorącej Linii.



Moje urządzenie



Wcisnąć przycisk informacji o typie urządzenia i wersji oprogramowania.

Gorąca Linia



Wcisnąć przycisk wyświetlania Service-Hotline lub Chef-Hotline.

Płukanie generatora pary



W celu wypłukania generatora pary, wcisnąć przycisk.

Autotest



W celu przeprowadzenia krótkiego, automatycznego autotestu, wcisnąć przycisk. Uzyskuje się komunikat, czy wszystkie funkcje są prawidłowe.


Tryb demonstracyjny/Dummy



Aby wejść w tryb demonstracyjny, wcisnąć przycisk. W trybie demonstracyjnym wszystkie funkcje urządzenia są jedynie symulowane, nie ma możliwości prawdziwego gotowania.



Aktywność trybu Dummy można rozpoznać po wskazaniu na wyświetlaczu.



Można konfigurować wyświetlacz oraz uprawnienia dostępu za pomocą funkcji "myDisplay". Można ograniczyć dostęp nawet na tyle, że użytkownik może mieć dostęp jedynie do zapisanych własnych cykli przyrządzania.



Mój profil



W celu wejścia w odpowiedni widok profilu wcisnąć przycisk np. "Profil 1". Jeśli profil został zaopatrzony w hasło dostępu, pojawi się wezwanie do wpisania go.

Profil – wyłączenie



XR

Naciśnięcie przycisku zmiany na widok standardowy spowoduje wyjście z widoku profilu.

Hasło do "Profil - wyłączenie"







Zmiana profilu



W celu zmiany profilu nacisnąć przycisk. Pojawi się komunikat jak na rysunku obok.

Import profilu



W celu importu profili z urządzenia do pamięci USB, nacisnąć przycisk. Przed naciśnięciem przycisku pamięć USB musi znajdować się w gnieździe.

Eksport profili



W celu importu profili z pamięci USB do urządzenia, nacisnąć przycisk. Przed naciśnięciem przycisku pamięć USB musi znajdować się w gnieździe.



MySCC – MyDisplay



Nadanie profilowi nazwy i hasła



Ograniczanie trybów pracy



Wyłączanie trybu konwekcyjnoparowego.



Wyłączanie trybu SelfCooking Control[®].

Wybrać profil.

P1



Wyłączanie trybu programowania.



MySCC – MyDisplay



Wyłączanie CareControl.



Wyłączanie trybu ELC[®].



Naciśnięty przycisk wskazuje określoną funkcję. Wyłączony lub nie naciśnięty, jasny przycisk, wskazuje wyłączenie funkcji w czasie aktywności profilu. Niektóre funkcje muszą być ustawiane poprzez naciśnięcie przycisku oraz obrót pokrętła nastawczego.

Ograniczanie nastawień i komunikacji



Wyłączanie nastawień SCC.



Wyłączanie komunikacji MySCC.

Ograniczanie trybu programowania



Wybór faworyta przy widoku obrazu lub listy w trybie programowania.



Wyłączanie filtrowania przy widoku listy.



Wybór faworyta współczynnika zoomu widoku obrazu.



Wybór faworyta filtrowania (np. grupa, programy manualne itd.).



Ustawienie widoku parametrów przyrządzania: parametry przyrządzania wyłączone, zmiana niemożliwa.



Wyłączanie możliwości wyboru między widokiem obrazu a listy.



Wyłączanie Nowy program, Zmiana, Kasowanie.



Wybór faworyta do sortowanie (np. alfabetycznie, wg typu itd.).



Ustawienie widoku parametrów przyrządzania: parametry przyrządzania widoczne, ale zmiana niemożliwa. .



Wcisnąć przycisk i wybrać grupę (np. Lunchgroup), która zostanie przyporządkowana profilowi.





Ograniczanie CareControl



Nacisnąć przycisk i wybrać programy, które mają zostać wyłączone.



Wyłączone programy czyszczące (przycisk wyłączony) nie mogą być uruchomione w CareControl. Należy zwrócić uwagę na to, że do zapewnienia bezawaryjnej pracy urządzenia konieczne są określone programy czyszczenia (tabletki czyszczące i pielęgnujące).



Ograniczanie informacji dodatkowych i definiowanie priorytetów



Wyłączenie przycisku Info oraz funkcji pomocy.



Nacisnąć przycisk wyświetlania struktury katalogu grupy programów.



Podczas cyklu przyrządzania zapisać nazwę komunikatu (np. Obiad).



Nacisnąć przycisk i nastawić znaczenie profilu. (5 = poziom najwyższy, 1 = poziom najniższy).





Funkcja czyszczenia wymuszonego żąda od użytkownika przeprowadzenia czyszczenia po upływie zdefiniowanego czasu. Po wyświetleniu wezwania do czyszczenia urządzenie będzie się nadawało do eksploatacji dopiero po przeprowadzeniu czyszczenia. Należy wykorzystywać tę funkcję w calu spełniania wymogów BHP przy pracy zmianowej.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1	M.	Nacisnąć przycisk "MySCC".
2	P	Nacisnąć przycisk "Czyszczenie wymuszone".

Włączenie/wyłączenie czyszczenia wymuszonego



W celu włączenia lub wyłączenia czyszczenia wymuszonego, nacisnąć przycisk. Pojawienie się obrazka jak z boku oznacza aktywną funkcję czyszczenia wymuszonego.

Czas do wezwania do czyszczenia



Nacisnąć przycisk i ustawić czas (w godzinach) do wezwania do czyszczenia.

Opóźnianie czyszczenia



Nacisnąć przycisk i nastawić ilość godzin, o jaką można po wezwaniu opóźnić wymuszone czyszczenie.





Info Komunikacja

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

Należy przy ty uwzględnić następujące punkty:

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

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

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

Serwis filtra powietrza

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

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

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

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

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

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





Wymiana uszczelki drzwi

Uszczelka drzwi jest włożona w prowadnicę w drzwiczkach.

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

Uszczelki komory roboczej:

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

Wymiana żarówki halogenowej

Najpierw wyłączyć urządzenie od zasilania od strony budynku!

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





Info Odkamienienie dyszy nawilżającej.

Raz w miesiącu sprawdzać dyszę nawilżania pod względem zakamienienia.



Info Odkamienienie dyszy nawilżającej.

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

Wyświetlanie komunikatów o zakłóceniach – podstawy



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

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



Info Komunikaty zakłóceń

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



Info Komunikaty zakłóceń

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



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

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

Info Zanim wezwie się serwis

Urządzenie gazowe pokazuje "Zmienić biegunowość".	Zasilanie w prąd 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).
Urządzenie gazowe pokazuje stale Beset"	Przerwany dopływ gazu do urządzenia.	Otworzyć zawór gazu. Włączyć strop wentylacyjny.
"ποσοτ	Za niskie ciśnienie gazu.	Sprawdzić zasilanie urządzenia w gaz.
Przycisk trybów pracy miga.	Zbyt wysoka temperatura w komorze	Schłodzić komorę za pomocą "Schładzanie" (patrz rozdziały "Obsługa - Wskazówki ogólne" i "Schładzanie").

Info ClubRATIONAL

Jako aktywnych użytkowników SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] zapraszamy Państwa na całodzienne seminarium szkoleniowe Academy RATIONAL. Zapraszamy do obejrzenia w zrelaksowanej atmosferze, jak optymalnie i wydajnie stosować SelfCookingCenter[®] whitefficiency[®] w swojej kuchni. Terminy i miejsca szkoleń – wraz z osobistym zaproszeniem – otrzymacie Państwo przez firmę, w której zaopatrujecie się w sprzęt kuchenny albo bezpośrednio pod adresem: www.club-rational.com. Uczestnictwo jest dla Państwa bezpłatne.

Zgłoś się już teraz i zostań członkiem Klubu!

Członkowie ClubRATIONAL mają dostęp do wielu różnorodnych informacji, możliwości bezpłatnego ściągania szeregu istotnych danych i mogą wymieniać się doświadczeniami z szefami kuchni firmy RATIONAL oraz kolegami po fachu. Zarejestruj się jeszcze dziś pod adresem www.club-rational.com. Członkostwo w ClubRATIONAL jest bezpłatne.

Korzyści z uczestnictwa:

Darmowa modernizacja urządzenia

Zawsze najnowsze oprogramowanie SelfCookingCenter® !

Przepisy na naciśnięcie przycisku

Najlepsze przepisy dla SelfCookingCenter® whitefficiency® !

Strefa downloadu

Dokumentacje urządzeń wszystkich serii produkcyjnych!

ChefLine także przez e-mail

Kompetentna pomoc kucharzy dla kucharzy!

Service Info także przez e-mail

RATIONAL Serwis - zawsze do Twojej dyspozycji!

Kwartalny Newsletter

Zawsze będziesz dobrze poinformowany!

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania Co zawsze chciałeś wiedzieć!

UU ZAWSZE UTURATES WIEUZIEC!

Zgłoś się jeszcze dziś!

www.club-rational.com

Info Deklaracja zgodności UE – Urządzenia elektryczne

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





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

Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008,
- EN ISO 12100 :2010.

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008.

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 03.01.2013 I.V

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

EN 62233:2008 + Ber.: 2008

I.V. Roland Hegmann Product Architect Electric Appliances





Info Deklaracja zgodności UE – Urządzenia gazowe

CE

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



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

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC

- EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 +

A13:2008 + A14:2010; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;

- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,

- EN 61000-3-2:2006: EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

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

Landsberg, 03.01.2013

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

I.V. Rainer Otminghaus Product Architect Gas Appliances

Approved

EC Directive

EXAMINATION

AST

. .

2009/142/EC

TYPE

65

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH TEL, +49 (0)8191.327387 E-MAIL info@rational-online.de www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S. TEL. +33 (0)3 89 570 555 E-MAIL info@rational-france.fr www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l. TEL. +39 041 5951909 E-MAIL info@rational-online.it www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG TEL, +41 71 727 9092 E-MAIL info@rational-online.ch www.rational-online.ch

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

America.

RATIONAL Conada Inc. TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662) E-MAIL info@rational-online.ca www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL TEL. +55 (11) 3071-0018 E-MAIL info@rational-online.com.br www.rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン TEL. (03) 3812 -6222 メールアドレス info@rational-online.jp ホームページ www.rational-online.jp

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



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

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L. TEL. +34 93 4751750 E-MAIL info@rational-online.es

www.rational-online.es RATIONAL Nederland TEL. +31546546000

E-MAIL info@rational.nl www.rational.nl

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел.: +7 495 640 63 38 Эл. почта: info@rational-online.ru www.rational-online.ru

RATIONAL USA Inc. TOLL FREE 888-320-7274 E-MAIL info@rational-online.us www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD TEL. +61 (0) 3 8369 4600 E-MAIL info@rationalaustralia.com.au www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL 上海 电话:+86 21 64737473 电邮:office.shonghoi@rational-chino.com www.rational-chino.cn

RATIONAL International Middle East PHONE +971 4 338 6615 E-MAIL info@rational-online.ce www.rational-online.ae

RATIONAL International AG Heinrich-Wild-Straße 202 CH-9435 Heerbrugg TEL. +41717279090 FAX: +41717279080 E-MAIL Info@rational-international.com www.rational-online.com RATIONAL Belgium nv TEL. +32 15 285500 E-MAIL info@rational.be www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o. TEL. +48 22 8649326 E-MAIL info@rational-online.pl www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o. TEL. +386 (0)2 8821900 E-MAIL info@slorational.si www.slorational.si

RATIONAL Norge AS TEL. +47 22 70 10 00 E-MAIL post@rational.no www.rational.no

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu TEL. +90 212 603 6767 E-MAIL info@rational-online.com.tr www.rational-online.com.tr

RATIONAL Mexico

TEL. +52 (55) 5292-7538 E-MAIL info@rational-online.mx www.rational-online.mx

RATIONAL Korea 전화+82-31-756-7700 E-MAIL info@rationalkorea.co.kr www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd TEL. +64 (9) 633 0900 E-MAIL sales@rationalnz.co.nz www.rationalnz.co.nz

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-online.com D RATIONAL AG 2013