



SelfCookingCenter[®]

Oryginalna instrukcja obsługi



Pakiet All Inclusive, który zasługuje na swoją nazwę.

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

GRATIS! - Instruktaż na miejscu

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

GRATIS! - Academy RATIONAL



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

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



GRATIS! - RATIONAL ConnectedCooking



Teraz urządzenia RATIONAL można w prosty sposób podłączyć do rozwiązania sieciowego dla profesjonalnych kuchni. Dzięki ConnectedCooking zawsze mają Państwo wszystko pod kontrolą: prosta administracja urządzeń, zdalne sterowanie za pośrednictwem smartfona, automatyczna dokumentacja danych HACCP oraz proste pobieranie na urządzenia przepisów z biblioteki RATIONAL.

Wystarczy zarejestrować się na stronie **ConnectedCooking.com**



GRATIS! - ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas o każdej porze, a my chętnie udzielimy porad telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie i przez 365 dni w roku. ChefLine® działa pod numerem telefonu **+48 22 490 20 50**

RATIONAL SERVICE-PARTNER



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

2 lata gwarancji

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

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



Szanowny Użytkowniku,

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego SelfCookingCenter®.

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Dzięki zrozumiałej koncepcji obsługi urządzenie SelfCookingCenter® umożliwia osiąganie znakomitych efektów kulinarnych praktycznie „od ręki” i bez konieczności uczenia się i odbywania skomplikowanych szkoleń z zakresu użytkowania.

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji od daty pierwszej instalacji. Warunkiem jest prawidłowe i kompletne wypełnienie zgłoszenia gwarancyjnego. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i materiałów uszczelniających oraz szkód, wynikłych wskutek niefachowej instalacji, użytkowania, konserwacji, napraw i odkamieniania.

Życzymy Państwu wiele radości z korzystania SelfCookingCenter®.

Państwa

RATIONAL AG

Zmiany techniczne służące postępowi technicznemu zastrzeżone.

Sprzedawca:

Zamontował

Zamontowano dnia:

Numer seryjny:



Spis treści

Objaśnienia piktogramów	12
Pierwsze uruchomienie	13
Przepisy bezpieczeństwa	15
Odpowiedzialność	18
Pielęgnacja, przegląd, konserwacja i naprawa	20
Elementy funkcjonalne	23
Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia	24
Praca z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia	28
Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego	30
Wskazówki dotyczące użytkowania portu USB	31
Ogólna obsługa	32
Wskazówki ogólne	32
Funkcja pomocy	34
Wyjaśnienie piktogramów	34
Przegląd trybów pracy	35
Wyświetlacz po włączeniu	35
Przegląd trybów pracy	37
Różne tryby pracy	37
iCookingControl	39
Wyświetlacz ICC Cockpit	39
Objaśnienia piktogramów	39
Informacje i wezwania w trakcie procesu przyrządzania potrawy	39
Opcje po zakończeniu przyrządzania potrawy	39
Obsługa iCC – Cockpit	42
Wyświetlacz iCC – Monitor	42
Komunikator iCC	42
Przykład: Kurczak	42

Lista Top 10	48
Tryb pieca konwekcyjno-parowego	49
Objaśnienia piktogramów	49
Para	51
Gorące powietrze	52
Kombinacja pary i gorącego powietrza	54
ClimaPlus Control ®	56
Ustawienia za pomocą funkcji czasu lub pracy ciągłej	57
Rozgrzewanie manualne	57
Nawilżanie ręczne	59
Prędkość opływu powietrza	59
Przyrządzenie potraw Delta-T	61
Cool Down	63
Tryb programowania	65
Objaśnienia piktogramów	65
Widok obrazów	65
Funkcja sortowania i filtrowania	68
Zapisywanie z bieżącej pracy	69
Programowanie – tryb iCookingControl	70
Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy	72
Programowanie – tryb iLC	74
Rozpoczęcie programu	76
Sprawdzanie kroków programu	76
Tryb programowania	78
Tworzenie grupy	78
Tryb programowania	79
Przypisanie grupy	79

Zmiana programu	80
Kopiowanie programu	82
Kasowanie programu	83
Kasowanie wszystkich programów	83
Parametry dodatkowe	84
Kolejność	84
iLevelControl	86
Objaśnienia piktogramów	86
Ładowanie potraw do okna wyboru	88
Zapisywanie programu przygotowywania potrawy iLC	88
Zapisywanie przebiegu przygotowania potrawy iLC	88
Umieścić potrawy na miejscu i uruchomić urządzenie	88
Kasowanie potraw	91
Zapis korzyków produktów	92
iLevelControl	93
Praca z opcją 3 czujników temperatury rdzenia	93
Efficient CareControl	95
Wskazanie stanu pielęgnacji i zabrudzenia	95
Wezwanie do mycia	97
Uruchamianie czyszczenia	98
Intensywność mycia	103
Przerwanie CleanJet ® +care	104
Blokada przycisków	105
Konfiguracja urządzenia za pośrednictwem MySCC	106
Ulubione MySCC	107
Ustawienia MySCC	108
Język	108

Data i godzina	108
Format czasu przyrządzenia	110
Format czasu rzeczywistego	110
Wskazanie pozostałego czasu/czasu docelowego	110
Oświetlenie komory	112
Oświetlenie komory bez funkcji sygnalizacji załadunku	112
MySCC – Ustawienia	113
Ustawienia oświetlenia dla SelfCookingCenter XS Typ 6 2/3	113
Oświetlenie komory	113
Przy otwartych drzwiczkach	113
MySCC - Ustawienia	115
Ustawienia oświetlenia dla urządzeń z funkcją sygnalizacji załadunku.	115
Oświetlenie komory	115
Przyciemnianie oświetlenia LED drzwi	115
Sygnalizacja załadunku	115
Miganie przy wezwaniu do czynności	115
Przy otwartych drzwiczkach	115
Jednostka temperatury	118
Jasność wyświetlacza	118
Czas opóźnienia okapu kondensacyjnego	118
Waga talerza à la carte	118
Waga talerza bankiet	118
Liczba wsadów	118
Kolejność wsadów	118
Czas utrzymania klimatu	118
MySCC – Akustyka	120
Głośność łączna	120

Dźwięk klawiatury	120
Głośność dźwięku klawiatury	120
Wezwanie do załadunku/czynności	120
Koniec kroku programu	120
Koniec czasu gotowania	120
Przerwanie procesu/błąd rozpoznany	120
Fabryczne ustawienia akustyki	120
Administracja systemu MySCC	122
Pobieranie danych HACCP	122
Pobieranie danych informacyjnych	124
Pobieranie danych serwisowych	126
Pobieranie programu	127
Wczytywanie programu	127
Usuwanie wszystkich programów	127
Pobieranie profilu	129
Wczytywanie profilu	129
Pobieranie zdjęć	131
Wczytywanie zdjęć	131
Usuwanie wszystkich własnych zdjęć	131
Zdalna obsługa innego urządzenia	133
Ustawienia sieciowe	135
Ustawienia zaawansowane dla ConnectedCooking	135
MySCC – ConnectedCooking	137
Logowanie urządzenia	137
Ustawienia ConnectedCooking	137
MySCC – Administracja systemu	140
Pobieranie Wczytywanie podstawowych ustawień urządzenia	140



Spis treści

MySCC – MyEnergy	141
Połowa energii	141
Automatyczne przyciemnianie	142
Czas utrzymywania klimatu	143
Czas wstrzymania ładowania	144
MySCC – MyEnergy	145
Wskaźnik zużycia energii	145
Pobieranie zużycia energii według partii	145
Pobieranie oceny zużycia energii	145
Jednostka standardowa	145
Komunikator energii	145
Ustawienia eksperckie MySCC	147
Wstępny wybór czasu startowego	147
Wartość pomiaru czujnika temperatury rdzenia	149
Tryb nagrywania	150
Wywołanie programu nagrywania	150
Mycie przymusowe	154
MySCC – Ustawienia eksperckie	156
Plan czyszczenia	156
Plan czyszczenia dla trybu pracy	156
Czyszczenie od poniedziałku do niedzieli	156
Czas opóźnienia w razie przymusu	156
Ograniczenie temperatury rdzenia	159
Komunikaty	162
Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw	164
Wskaźnik czyszczenia zintegrowanego odpływu tłuszczu	166
Preparat czyszczący ubogi w wodorotlenek sodu	168



Spis treści

MySCC – MyDisplay	169
Aktywowanie/zmiana profilu	169
Wczytywanie profilu	169
Pobieranie profilu	169
Edycja profilu	169
Dodawanie nowego profilu	169
MySCC – MyDisplay – Przykład	177
MySCC - Service	187
Informacje o typie urządzenia/oprogramowaniu	187
Cheffline	187
Infolinia serwisowa	187
Podłączanie przewodu LAN	188
Serwis własny	190
Czyszczenie uszczelki komory	190
Czyszczenie szyb	190
Czyszczenie osłon oświetlenia LED	190
Płukanie rynienki na kropliny i rynny odpływowej (wyłącznie urządzenia stołowe)	190
Serwisowanie filtra powietrza	190
Wymiana uszczelki drzwiowej	190
Wymiana żarówek	190
Odkamienienie dyszy nawilżającej	196
Komunikaty zakłóceń	198
Zanim wezwie się serwis	202
Deklaracja zgodności UE	205

Objaśnienia piktogramów



Niebezpieczeństwo!

Sytuacja bezpośrednio zagrażająca, która może spowodować najcięższe obrażenia ciała lub śmierć.



Ostrzeżenie!

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



Uwaga!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować lekkie lub nieznaczne obrażenia.



Substancje żrące



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo oparzenia!



Uwaga:

Nieuwzględnienie może spowodować straty materialne.



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.



Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Wysokość najwyższej półki może wynosić maksymalnie 160 cm.

Pierwsze uruchomienie



Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

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

- Do przeprowadzenia autotestu należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić odpowiednie zamocowanie osłony wentylatora oraz stelaży zawieszanych.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją instalacji.
- W urządzeniach 6 x 2/3, 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.



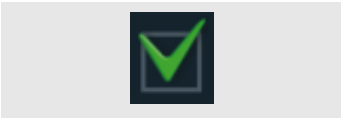
Niebezpieczeństwo pożaru!

Usunąć materiały opakowaniowe, zestaw startowy oraz ruszty i pojemniki.



Podczas autotestu nie wolno otwierać drzwiczek komory. Otwarcie drzwiczek spowoduje przerwanie autotestu. Ponowne rozpoczęcie autotestu nastąpi po wyłączeniu i włączeniu urządzenia. Gorące urządzenie należy uprzednio schłodzić. W przypadku przerwania następnego dnia pojawi się ponowne wezwanie do przeprowadzenia autotestu.

Pierwsze uruchomienie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu. Aby rozpocząć autotest, wcisnąć przycisk.
2		Wybrać podłączenie do wody normalnej lub zmiękczonej.
3		Potwierdzić przyciskiem „Dalej”.
4		Następujący test odbywa się automatycznie. Status jest pokazywany w górnym polu, czas pozostały do końca autotestu w dolnym oknie czasu.



W urządzeniach gazowych po zakończeniu autotestu konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin!

Przepisy bezpieczeństwa

Przechowywać niniejszą instrukcję tak, aby była w każdej chwili dostępna dla wszystkich użytkowników urządzenia!

Urządzenia tego nie mogą obsługiwać dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej, osoby niedoświadczone i/lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy. Wyjątek stanowią sytuacje, gdy osoby te są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Wyjątek stanowią sytuacje, gdy osoby te są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i są poinformowane o niebezpieczeństwach związanych z urządzeniem. Powierzchnie i akcesoria mogą być gorące. Prosimy zwrócić na to uwagę podczas nadzorowania. Czyszczenia i konserwacji nie mogą przeprowadzać dzieci nawet w przypadku, gdy znajdują się pod nadzorem osób dorosłych.

Urządzenie można obsługiwać wyłącznie rękami. Uszkodzenia spowodowane przez szpiczaste, ostre przedmioty itp. powodują utratę praw gwarancyjnych.

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

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, pracownikowi serwisu lub wykwalifikowanemu personelowi, aby zapobiec wypadkom i uszkodzeniom urządzenia.

Jeżeli w wyniku warunków montażowych górna półka urządzenia jest umieszczona na wysokości powyżej 160 cm, należy oznakować to dołączoną naklejką.



Ostrzeżenie!

Kontrola przed codziennym uruchomieniem i eksploatacją urządzenia

- Zamknąć osłonę wentylatora u góry i u dołu zgodnie z instrukcją – niebezpieczeństwo zranienia obracającym się wentylatorem!
- Prosimy upewnić się, że stelaże zawieszane lub stelaż ruchomy są przepisowo zamocowane w komorze – pojemniki z gorącymi płynami mogą spaść lub wysuwać się z urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Upewnić się, że przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia w komorze nie znajdują się pozostałości tabletek czyszczących. Ewentualne pozostałości tabletek należy dokładnie spłukać spryskiwaczem ręcznym – niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!

Przepisy bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych.

Nieodpowiednia instalacja, serwis, konserwacja lub czyszczenie oraz zmiany w konstrukcji urządzeń mogą spowodować uszkodzenia, obrażenia lub śmierć. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Z urządzenia można korzystać wyłącznie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny.

Nie wolno przyrządzać potraw zawierających substancje łatwopalne (np. produkty z alkoholem). Substancje o niskiej temperaturze zapłonu mogą się zapalić – niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu!

Preparaty czyszczące i odkamieniające oraz powiązane z nimi wyposażenie dodatkowe można wykorzystywać wyłącznie w celach opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny.

W przypadku uszkodzenia szyby należy bezzwłocznie wymienić całą szybę.



Zezwolenie EC 60417-6332 umożliwia instalację pieca konwekcyjno-parowego w wersji elektrycznej w wilgotnym i ciepłym otoczeniu.



Ostrzeżenie!

Wędzenie produktów spożywczych w urządzeniu

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



Ostrzeżenie!

Brak przedmiotów na suficie urządzenia

Na suficie urządzenia nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów. Spadające przedmioty stwarzają niebezpieczeństwo obrażeń.

Przepisy bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Wyłącznie urządzenia gazowe

- Jeżeli urządzenie jest zamontowane pod okapem, okap musi być włączony podczas jego eksploatacji – spaliny!
- Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, przewód odciągowy musi być regularnie czyszczony zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju – niebezpieczeństwo pożaru! (Prosimy skontaktować się z instalatorem).
- Na rurach spalinowych urządzenia nie wolno kłaść żadnych przedmiotów – niebezpieczeństwo pożaru!
- Obszar pod podłogą urządzenia nie może być zastawiony przedmiotami – niebezpieczeństwo pożaru!
- Z urządzenia można korzystać wyłącznie w bezwietrznych warunkach – niebezpieczeństwo pożaru!



Postępowanie w przypadku wykrycia zapachu gazu:

- natychmiast odciąć dopływ gazu!
- Nie dotykać żadnych elektrycznych elementów obsługi!
- Bezzwłocznie zapewnić wentylację pomieszczenia!
- Unikać otwartego ognia i wytwarzania iskieł!
- Skorzystać z telefonu zewnętrznego i natychmiast skontaktować się z dostawcą gazu (jeżeli dostawca gazu jest nieosiągalny, zadzwonić do straży pożarnej)!

Wskazówki bezpieczeństwa i odpowiedzialność



Ostrzeżenie!

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa podczas eksploatacji

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

Wskazówki bezpieczeństwa i odpowiedzialność



Ostrzeżenie!

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Urządzenia, wózki transportowe oraz ruchome stelaże mogą przewracać się podczas transportu.
- Podczas przewożenia urządzeń, wózków transportowych oraz ruchomych stelaży przez progi lub po pochylonych powierzchniach istnieje ryzyko przysięgnięcia lub zranienia w wyniku ich przewrócenia.
- Należy zwrócić uwagę, aby urządzenia, wózki transportowe i stelaże ruchome nie przewróciły się podczas transportu.
- Urządzenia, wózki transportowe oraz ruchome stelaże należy ostrożnie przesuwac przez progi oraz po powierzchniach pochylonych.
- Urządzenia oraz Combi-Duo na kółkach mogą przewracać się podczas transportu i przesuwania.
- Jeżeli w urządzeniu lub Combi-Duo wyposażonym w kółka przed przystąpieniem do transportu nie zostanie zwolniony hamulec postojowy, urządzenie lub Combi-Duo może się przewrócić.
- Przed przystąpieniem do transportu urządzenia lub Combi-Duo należy zwolnić hamulec postojowy.
- Po zakończeniu transportu należy ponownie zaciągnąć hamulce postojowe.
- W razie przesuwania urządzenia lub Combi-Duo z zaciągniętym hamulcem postojowym kółka mogą ulec uszkodzeniu.
- W razie uszkodzenia kółek urządzenie lub Combi-Duo może przewrócić się.
- Przed przystąpieniem do transportu urządzenia lub Combi-Duo zawsze należy zwolnić hamulec postojowy.
- Kółka mogą ulec uszkodzeniu podczas próby zmiany ich ustawienia z zaciągniętym hamulcem postojowym.
- Jeżeli spod urządzenia wystają kółka i konieczna jest zmiana ich ustawienia, należy najpierw zwolnić hamulec postojowy, a następnie zmienić ustawienie kółek.
- Nie wolno kopać w kółka.

Odpowiedzialność

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

Pielęgnacja, przegląd, konserwacja i naprawa

Aby utrzymać wysoką jakość stali szlachetnej oraz ze względów higienicznych, a także aby uniknąć usterek podczas użytkowania, należy codziennie czyścić urządzenie zgodnie z wezwaniem do czyszczenia. W tym celu przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale „Efficient CareControl”.

Stała praca z wykorzystaniem wysokich temperatur ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) lub wysokich poziomów przyrumienienia (brązowe 4/5) w połączeniu z produkcją przeważających ilości potraw zawierających tłuszcze i żelatynę, może prowadzić do szybszego zużycia uszczelki komory. Codzienne czyszczenie uszczelki komory za pomocą nieszorującego środka czystości wydłuża jej żywotność.



Ostrzeżenie!

W przypadku niedostatecznego czyszczenia urządzenia osadzający się tłuszcz i/lub resztki produktów mogą zapalić się w komorze – 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 zapobiec korozji w komorze urządzenia, należy codziennie je czyścić, nawet jeżeli wykorzystywane jest ono wyłącznie w trybie „Wilgotnego gorąca” (gotowanie na parze).
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką ciśnieniową (high pressure cleaner), myjką parową (steam cleaner) ani bezpośrednim strumieniem wody. Przestrzegać stopnia ochrony IPx5.
- Nie narażać urządzenia na działanie kwasów ani oparów kwasowych, ponieważ pasywna warstwa stali chromowo-niklowej może ulec uszkodzeniu i może dojść do odbarwienia urządzenia.
- 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.
- Stosować wyłącznie środki czystości producenta urządzenia. Środki czystości innych producentów mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Uszkodzenia urządzenia spowodowane zastosowaniem innych środków czystości i pielęgnacyjnych niż zalecane przez producenta nie są objęte gwarancją.
- Nie stosować żadnych środków szorujących ani mogących powodować zarysowania.



Ostrzeżenie!

Konserwacja filtra doprowadzającego powietrze. Urządzenie automatycznie rozpoznaje zabrudzenia filtra powietrza. Użytkownik otrzymuje komunikat serwisowy z wezwaniem do czyszczenia lub wymiany filtra powietrza, jeżeli jest on zabrudzony. Z urządzenia nie wolno korzystać bez filtra powietrza. W celu wymiany filtra powietrza należy przestrzegać następujących wytycznych:

Urządzenia o wielkości 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN oraz 10 x 2/1 GN

Filtr powietrza nr art. 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Filtr powietrza nr art.

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

Ten filtr powietrza może zostać zdemontowany i wyczyszczony przez użytkownika. W przypadku wymiany należy ostrożnie zablokować filtr powietrza w odpowiedniej pozycji. Podczas wymiany filtra powietrza prosimy przestrzegać instrukcji w rozdziale „Infrastruktura techniczna budynku”.

Urządzenia o wielkości 20 x 1/1 GN oraz 20 x 2/1 GN

Wymiany tego filtra powietrza mogą dokonywać jedynie autoryzowane punkty partnerskie RATIONAL Servicepartner.

Uwaga! Izolacja elektryczna urządzenia jest zagwarantowana wyłącznie przy kompletnie zamontowanym filtrze i osłonie.

Przegląd, konserwacja i naprawa

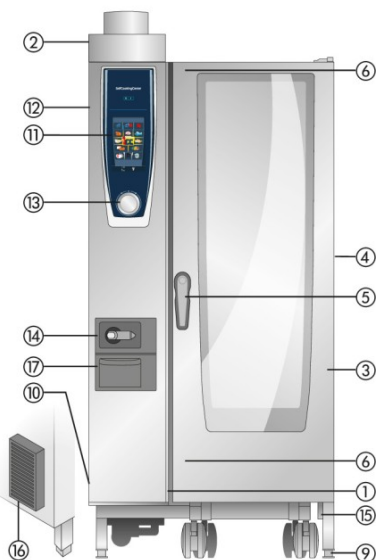
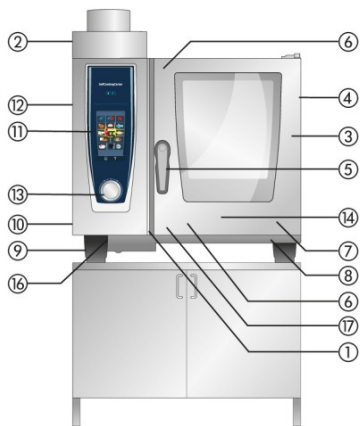
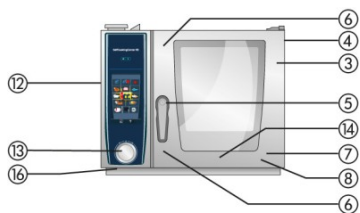


Niebezpieczeństwo – wysokie napięcie!

- Przeglądy, prace konserwacyjne i naprawcze mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Podczas czyszczenia urządzenia (za wyjątkiem CleanJet® +care), przeglądów, konserwacji i naprawy urządzenie musi zostać zewnętrznie odłączone od źródła zasilania.
- W przypadku urządzeń na rolkach (mobilnych) należy ograniczyć mobilność w taki sposób, aby przy poruszaniu urządzenia nie doszło do uszkodzenia przewodów zasilających oraz doprowadzających i odprowadzających wodę. Jeżeli urządzenie ma zostać usunięte, należy upewnić się, że przewody zasilające oraz doprowadzające i odprowadzające wodę zostały odłączone poprawnie. W przypadku ustawienia urządzenia z powrotem w pozycji wyjściowej, należy ponownie zapewnić odpowiednie unieruchomienie oraz poprawne podłączenie przewodów zasilających oraz doprowadzających i odprowadzających wodę.
- Aby zapewnić nienaganny stan techniczny urządzenia, należy poddawać je przynajmniej raz do roku konserwacji przez autoryzowany punkt serwisowy RATIONAL Servicepartner.

Elementy funkcjonalne

- ① **Numer urządzenia**
(widoczny jedynie po otwarciu drzwi)
- ② **Zabezpieczenie przeciwwypływowe**
(opcjonalnie)
(wyłączenie urządzenia gazowe)
- ③ **Oświetlenie komory**
- ④ **Drzwi urządzenia z potrójną szybą**
- ⑤ **Kłamka**
Urządzenia stolikowe: Obsługa jedną ręką z funkcją zatraskowania
Urządzenia wolnostojące: Obsługa jedną ręką
- ⑥ **Odblokowanie i otwieranie potrójnej szyby (wewnątrz)**
- ⑦ **Zintegrowana i samoopróżniająca się rynienka na skropliny (wewnątrz)**
- ⑧ **Rynna na skropliny z bezpośrednim połączeniem do odpływu**
- ⑨ **Nóżki urządzenia (z regulacją wysokości)**
- ⑩ **Tabliczka znamionowa**
(zawiera istotne dane, takie jak pobór mocy, rodzaj gazu, napięcie, liczba i częstotliwość faz oraz typ urządzenia, numer urządzenia (patrz rozdział Identyfikacja typu urządzenia i oprogramowania) oraz numer opcji)
- ⑪ **Panel obsługi**
- ⑫ **Osłona komory instalacji elektrycznej**
- ⑬ **Centralne pokrętko nastawcze**
- ⑭ **Spryskiwacz ręczny** (automatycznie zwijany)
- ⑮ **Pomoc wjazdowa** (urządzenie wolnostojące)
- ⑯ **Filtr powietrza dla urządzenia stolikowego** (dopływ powietrza przez komorę instalacji elektrycznej)
- ⑰ **Filtr powietrza dla urządzenia wolnostojącego** (dopływ powietrza przez komorę instalacji elektrycznej, tył urządzenia)
- ⑱ **Szufladka/kłapka na tabletki pielęgnacyjne**



Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

- Zapobiegać ustawianiu urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. płyt grillowych, frytownic itp.).
- Z urządzeń można korzystać wyłącznie w pomieszczeniach o temperaturze od $+5^{\circ}\text{C}$ do $+40^{\circ}\text{C}$. W razie temperatury otoczenia niższej niż $+5^{\circ}\text{C}$ przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy ogrzać do temperatury $+5^{\circ}\text{C}$.
- Po otwarciu drzwi urządzenia nagrzewanie i wentylator urządzenia wyłączają się automatycznie. Uruchamia się zintegrowany hamulec wentylatora, który obraca się jeszcze przez chwilę siłą rozpędu.
- W przypadku zastosowania do grillowania i pieczenia (np. kurczaków) zawsze należy wsuwać pod produkty pojemnik zbierający tłuszcz.
- Stosować wyłącznie odporne na wysokie temperatury oryginalne wyposażenie producenta urządzenia.
- Wyposażenie dodatkowe należy zawsze czyścić przed użyciem.
- Drzwi urządzenia należy pozostawić lekko uchylone w razie dłuższego przestoju (np. w nocy).
- Drzwi urządzenia są wyposażone w funkcję zatraskiwania. Drzwi urządzenia wolnostojącego są szczelnie zamknięte jedynie, jeżeli uchwyt urządzenia znajduje się w pozycji poziomej.
- W razie dłuższych czasów niekorzystania z urządzenia (np. dzień wolny) należy zamknąć dopływ prądu i wody do urządzenia.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami ani w gminnych punktach zbiórki odpadów. Chętnie udzielamy wsparcia przy utylizacji urządzenia. Nasz dział Technicznej Obsługi Klientów jest dostępny pod numerem: +49 8191 327333



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

Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

Maks. wielkość załadunku dla poszczególnych rozmiarów urządzeń

6 x 2/3 GN	20 kg	(maks. 10 kg na załadunek)
6 x 1/1 GN	30 kg	(maks. 15 kg na załadunek)
6 x 2/1 GN	60 kg	(maks. 30 kg na załadunek)
10 x 1/1 GN	45 kg	(maks. 15 kg na załadunek)
10 x 2/1 GN	90 kg	(maks. 30 kg na załadunek)
20 x 1/1 GN	90 kg	(maks. 15 kg na załadunek)
20 x 2/1 GN	180 kg	(maks. 30 kg na załadunek)



Przekroczenie wartości maksymalnego załadunku może spowodować uszkodzenie urządzenia. Prosimy przestrzegać maksymalnych wielkości załadunku dla produktów spożywczych zawartych w instrukcji obsługi.

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

- Aby wyjąć stelaż zawieszany, należy go lekko podnieść po środku. Następnie należy wyjąć go z przedniego dolnego uchwytu, a później z górnego.
- Przechylić stelaż zawieszany do środka komory.
- Wyjąć stelaż zawieszany z mocowania, lekko podnosząc go do góry. Montaż należy wykonać w odwrotnej kolejności.



Urządzenie stolikowe 6 x 2/3 GN ze stelażem zawieszanym

- Do wyjęcia prawej strony należy chwycić górną część stelaża zawieszanego i nacisnąć go do góry. Stelaż zawieszany odłączy się od 2 trzpieni mocujących i można go wyjąć.
- Przy ponownym montażu stelaża zawieszanego należy nałożyć otwory stelaża zawieszanego na trzpienie mocujące i docisnąć je od góry tak, aby otwory zablokowały się na trzpieniach.
- Aby wyjąć lewy stelaż zawieszany należy lekko go podnieść, a następnie przechylić w prawo do komory i wyjąć haki mocujące z osłony wentylatora. Górny i dolny hak zamykający osłony wentylatora



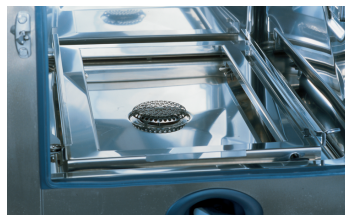
Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

należy poluzować śrubokrętem, a następnie wyjąć stelaż zawieszany wraz z osłoną wentylatora. Lewy stelaż zawieszany można wyjąć tylko razem z osłoną wentylatora.

Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

Praca z wykorzystaniem stelaży ruchomych, stelaży na talerze i wózków transportowych w urządzeniach stolikowych (opcja)

- Wyjąć stelaż zawieszany zgodnie z instrukcją na poprzedniej stronie.
- Umieścić szynę wjazdową na przeznaczonym do tego mocowaniu w podłodze urządzenia. Zwrócić uwagę na precyzyjne dopasowanie (4 bolce).
- Zwrócić uwagę, że urządzenie musi być precyzyjnie dostosowane i wypoziomowane do wysokości wózka transportowego.
- Dosunąć wózek transportowy do szyny wjazdowej i upewnić się, że jest on przepisowo unieruchomiony.
- Wsunąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze w urządzenie do oporu i wypróbować funkcję unieruchamiania w urządzeniu.
- Aby wyjąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze, odblokować unieruchomienie i wysunąć wózek z komory urządzenia. Upřednio należy umieścić czujnik temperatury rdzenia w „pozycji parkującej” w szynie wjazdowej.
- Zwrócić uwagę, aby stelaż ruchomy lub stelaż na talerze były odpowiednio unieruchomione na wózku podczas transportu.



Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

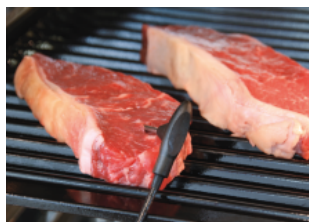
Praca z wykorzystaniem czujnika temperatury rdzenia

Aby dowiedzieć się więcej na temat pracy z wykorzystaniem opcji **3 czujniki temperatury rdzenia**, prosimy przeczytać rozdział **iLevelControl**.



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).



W przypadku korzystania z funkcji **Finishing®** ze stelażem na talerze, czujnik temperatury rdzenia należy umieścić w rurce ceramicznej w stelażu na talerze.



Podczas czyszczenia wszystkie podłączone od zewnątrz czujniki temperatury rdzenia nie mogą być umieszczone w komorze przez drzwi urządzenia. Zewnętrznie umocowane sondy nie mogą być myte w komorze! Powoduje to nieszczelności podczas mycia.

Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia



W przypadku produktów mrożonych korzystać z wiertelka do wykonania otworu (RATIONAL nr art. 60.70.359). Wywiercić otwór w najgrubszym miejscu produktu. Do wiercenia położyć produkt na twardym podłożu i chronić ręce.



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



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



Uwaga!

Chronić ręce i dłonie przed poparzeniami i ułtuciami szpikulcem czujnika – niebezpieczeństwo obrażeń!

Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

Korzystanie ze spryskiwacza ręcznego

- W razie korzystania ze spryskiwacza ręcznego należy wysunąć wąż z pozycji postojowej na długość przynajmniej 20 cm.
- Za pomocą przycisku włączającego można wybrać 2 poziomy dozowania.
- Spryskiwacz ręczny należy zawsze wsuwać do pozycji wyjściowej powoli i w kontrolowany sposób oraz upewniać się że wąż spryskiwacza jest czysty.



Uwaga!

- Spryskiwacz ręczny i woda ze spryskiwacza mogą być gorące – ryzyko oparzenia!
- W razie korzystania ze spryskiwacza ręcznego rzadziej niż codziennie w wężu wodnym mogą rozwijać się zarazki. Spryskiwacz ręczny należy codziennie płukać wodą 2 razy przez 10 sekund.
- Po ponownym uruchomieniu urządzenia po długiej przerwie należy przepłukać spryskiwacz ręczny wodą w ilości przynajmniej 10 l.



- Gwałtowne wyciąganie spryskiwacza ponad dostępną długość węża powoduje uszkodzenia węża.
- Upewnić się, czy po użyciu spryskiwacza ręcznego wąż został całkowicie zwinięty.
- Ze spryskiwacza ręcznego nie wolno korzystać do chłodzenia komory urządzenia! - Istnieje ryzyko uszkodzenia komory urządzenia, osłony wentylatora oraz pęknięcia szyby w drzwiach do komory!

Wskazówki dotyczące użytkowania portu USB

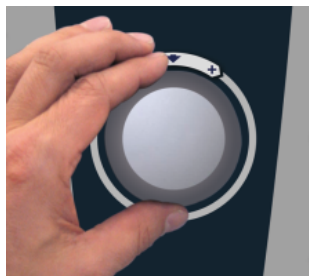


Port USB jest przeznaczony wyłącznie do importowania i eksportowania danych oraz aktualizowania oprogramowania za pomocą pamięci USB.

Dlatego też nie wolno z niego korzystać do ładowania ani obsługi innych urządzeń elektronicznych, takich jak np. telefony komórkowe.

Ogólna obsługa

Urządzenie jest wyposażone w ekran dotykowy. Już lekkie dotknięcie ekranu palcem umożliwia wprowadzanie ustawień.



Za pomocą pokrętki można zmieniać ustawienia.



Alternatywnie mniej precyzyjne ustawienia można również zmieniać przesuwając/pociągając suwak.



Zmiany wprowadzane są po upływie 4 sekund, o ile użytkownik nie naciśnie głównego pokrętki.

Ogólna obsługa

Wskazówki ogólne



Powrót do maski startowej



Funkcje pomocy



Tryb programowania



Wskaźnik statusu rozgrzewania, czerwona strzałka dla rozgrzewania, niebieska strzałka dla chłodzenia.



Komora zbyt gorąca – przycisk miga (chłodzenie komory patrz rozdział „Cool Down”).



Koniec przyrządzania jest sygnalizowany dźwiękiem i wyświetlaną animacją.



Niedostateczna ilość wody – otworzyć kran. Symbol gaśnie po dopełnieniu wody.

RESET GAS

„Usterka palnika gazu”.
Otworzyć zawór gazu.
Nacisnąć „RESET GAS” – nowy proces zapłonu.
Jeżeli symbol zaświeci się ponownie, skontaktować się z punktem serwisowym!



Wstecz/Anuluj

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



Otwarcie menu wyboru i wybór instrukcji



Przewinięcie jedną stroną do przodu



Przewinięcie jedną stroną do tyłu



Otwarcie poprzedniego rozdziału



Wyjście z funkcji pomocy



Następny rozdział/więcej informacji



- Wybór odpowiedniej instrukcji powoduje otwarcie odpowiedniego spisu treści. Wybierz interesujący Cię rozdział.
- Jeśli funkcja pomocy zostanie otwarta w trakcie pracy urządzenia, wyjście z niej nastąpi automatycznie w chwili konieczności podjęcia działania kulinarnego.

Przegląd trybów pracy

Wyświetlacz po włączeniu



Włącznik/wyłącznik



Zmiana profilu



Tryb pieca konwekcyjno-parowego



Para



Gorące powietrze



Kombinacja pary i gorącego powietrza

Tryb iCookingControl



Lista Top 10



Mięso



Drób



Ryby



Dodatki



Potrawy jajeczne/desery



Wypieki



Finishing®



MySCC



Funkcja pomocy

Inne funkcje



iLevelControl



Tryb programowania

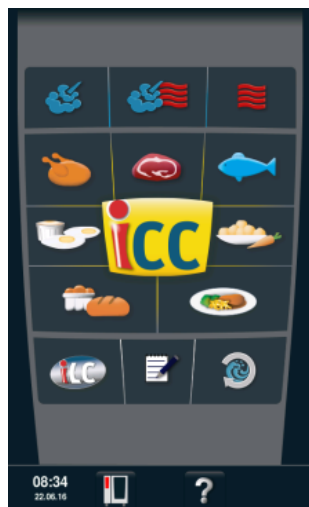


Efficient CareControl

Przegląd trybów pracy

Różne tryby pracy

Tryb iCookingControl



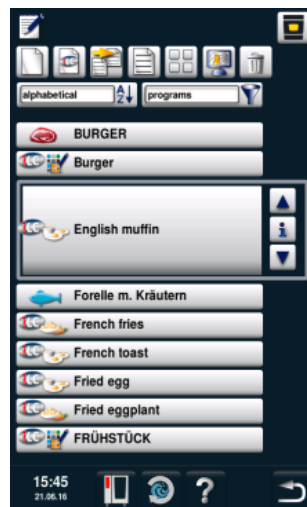
W tryb iCookingControl można przejść poprzez wybór żądanego rezultatu, np. drobiu, dodatków czy ryby. Opis znajduje się w rozdziale Tryb iCookingControl.

Tryb pieca konwekcyjno-parowego



Naciśnięcie przycisku „Para”, „Kombinacja” lub „Gorące powietrze” powoduje przejście do trybu pieca konwekcyjno-parowego . Opis znajduje się w rozdziale Tryb pieca konwekcyjno-parowego.

Tryb programowania



Naciśnięcie przycisku „Tryb programowania” powoduje przejście do trybu programowania . Opis znajduje się w rozdziale Tryb programowania.

Przegląd trybów pracy

iLevelControl



W iLevelControl

można wykorzystywać poszczególne załadunki urządzenia do różnych procesów przyrządzania jednocześnie.

Efficient CareControl



Efficient CareControl

rozpoznaje, kiedy należy przeprowadzić czyszczenie. Efficient CareControl uwzględnia indywidualne zwyczaje dotyczące czyszczenia oraz specyfikę pracy, dłuższe przerwy lub koniec pracy.

iCookingControl



iCookingControl rozpoznaje rozmiary produktów i wielkość załadunku. Czas przyrządzania, temperatura i klimat komory są dostosowywane na bieżąco. Dodatkowo iCookingControl wyświetla przebieg fazy gotowania w ICC Cockpit.

ICC Cockpit pojawia się automatycznie po 10 sekundach od wybrania przez użytkownikażądanego efektu.

Wyświetlane są tam wyjątkowe inteligentne decyzje podejmowane przez iCookingControl.

Wyświetlacz ICC Cockpit

- ① Aktualny pozostały czas
- ② Wskazanie temperatury rdzenia: rzeczywista | żądana
- ③ Aktualna faza gotowania
- ④ Kolumna klimatyczna wskazująca aktualny klimat komory potrawy za pomocą temperatury i wilgotności
- ⑤ Przechodzenie między poszczególnymi fazami gotowania
- ⑥ Przycisk „i” Jego naciśnięcie powoduje wywołanie funkcji iCC Monitor.
- ⑦ Przejście do widoku ustawień
- ⑧ Aktywny widok
- ⑨ Liczba faz gotowania
- ⑩ Aktualny tryb pracy



Objaśnienia piktogramów



iCC – Cockpit



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Przycisk „i”



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Prędkość gotowania



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Tryb Delta-T



Temperatura rdzenia/Stopień dogotowania



Czas przyrządzania



Stopień dogotowania



Przyrumienienie



Wielkość produktu



Grubość produktu



Temperatura przyrumieniania



Objętość fermentowania



Opiekanie



Klimat komory



Zapiekanie



Nawilżanie



Pieczenie na parze

iCookingControl



Prędkość powietrza



Stopień convenience

Informacje i wezwania w trakcie procesu przyrządzania potrawy



Wskazanie rozgrzewania



Nacinanie



Wskazanie schładzania Cool Down



Polewanie



Żądanie przzerwania



Nacinanie wypieków



Smarowanie wypieków



Nakłuwanie

Opcje po zakończeniu przyrządzania potrawy



Utrzymywanie temperatury



Przebiecie czujnika temperatury rdzenia



Podgrzewanie do temperatury podania



Dalej za pomocą czasu



Opiekanie



Ładunek nowej partii

iCookingControl

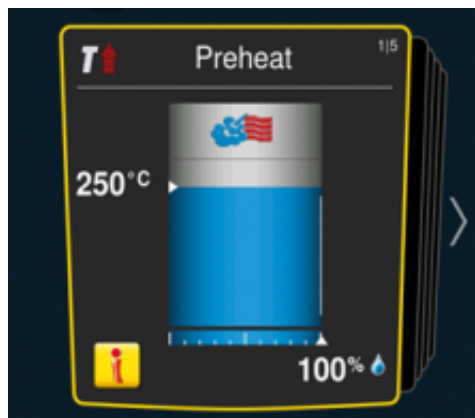
Obsługa iCC – Cockpit

Przegląd idealnych procesów przyrządzania potraw opisujący sposób uzyskaniażądanego rezultatu jest dostępny za pomocą centralnego pokręćła nastawczego lub po naciśnięciu odpowiedniego przycisku ze strzałkami. Idealny proces przyrządzania potraw, który rzeczywiście zostanie wybrany przez iCookingControl, jest uzależniony od produktu, który będzie przyrządzany!

W żółtej ramce znajdują się aktualne ustawienia wybrane przez iCookingControl.

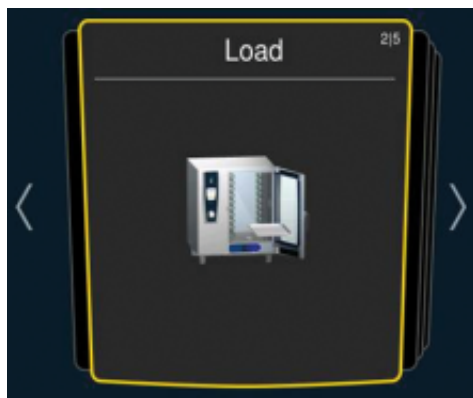
Przeglądanie historii umożliwia sprawdzenie decyzji podejmowanych w przeszłości.

Przeglądanie w przód informuje o przewidywanych kolejnych krokach do uzyskaniażądanego rezultatu. Kroki te zostaną dostosowane i zoptymalizowane w trakcie przyrządzania potrawy.



Aktualne ustawienia.

Wyświetlacz wraca do tego ekranu po 10 sekundach.



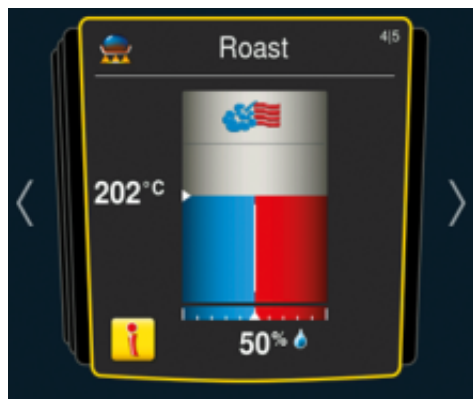
Naciśnięcie strzałek w lewo i w prawo umożliwia przeglądanie poprzednich lub przyszłych ustawień.

iCookingControl

Wyświetlacz iCC – Monitor

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

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



Przycisk „i” pojawia się po podjęciu decyzji lub przeprowadzeniu zmiany w tle. Naciśnięcie przycisku „i” lub centralnego pokrętki powoduje wywołanie funkcji iCC Monitor w ICC Cockpit.



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



W ICC Cockpit oraz iCC Monitor nie można wprowadzać ustawień.

iCC Monitor zamyka się automatycznie po 6 sekundach. Można go również zamknąć poprzez ponowne naciśnięcie przycisku „i”.

Komunikator iCC



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



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

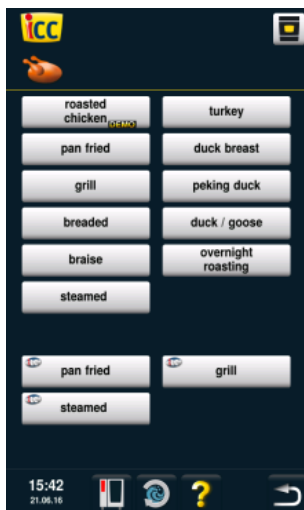
iCookingControl

Przykład: Kurczak

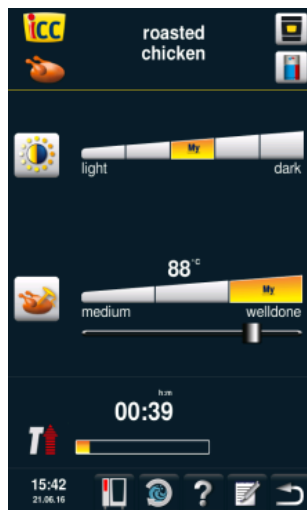
Jeżeli chcą Państwo przyrządzić np. pieczonego kurczaka, poniżej znajdą Państwo kroki umożliwiające osiągnięcie pożądaných rezultatów. Ustawienia są niezależne od wielkości załadunku, urządzenie automatycznie rozpoznaje ilość produktów i dostosowuje do niej wszystkie odpowiednie parametry.



Nacisnąć przycisk „Drób” na ekranie startowym i wybrać żądany efekt.

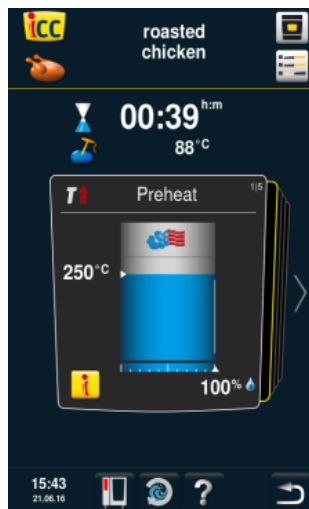


Nacisnąć przycisk „Kurczak”.

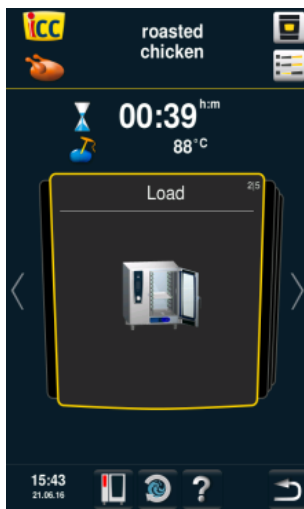


Można wybrać na przykład stopień przyrumienienia (jasny, ciemny) oraz temperaturę rdzenia/stan wypieczenia (różowe, wypieczone).

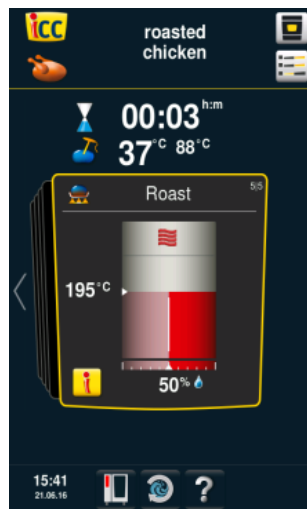
iCookingControl



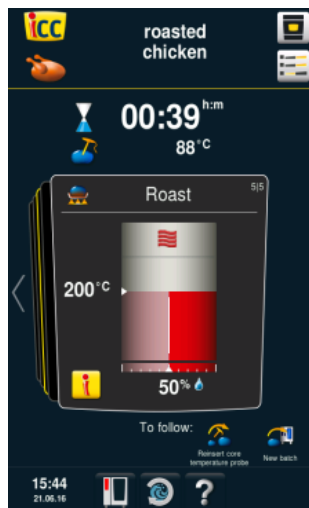
ICC Cockpit pojawia się po naciśnięciu przycisku ICC Cockpit lub automatycznie po 10 sekundach. Urządzenie automatycznie się nagrzewa.



Zostaje wyświetlone wezwanie do załadowania urządzenia.



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



Koniec

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

iCookingControl

Pieczenie w gorącym
powietrzu



Naciśnąć przycisk, aby zapisać indywidualne ustawienia (patrz rozdział „Programowanie”).



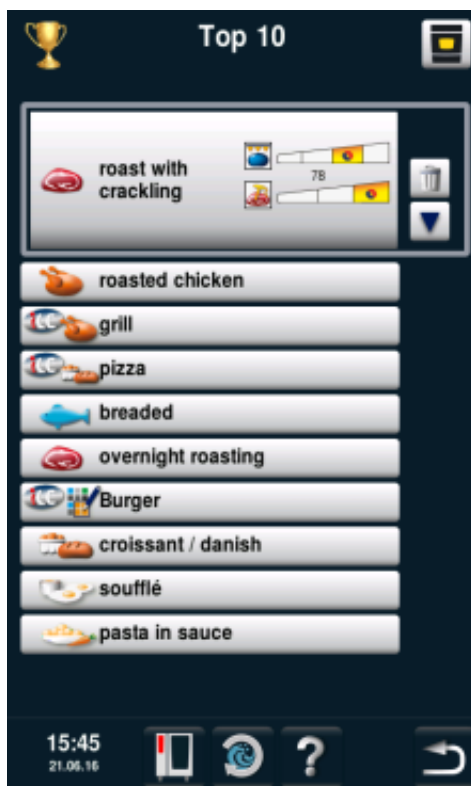
Jeśli nie ma czujnika temperatury rdzenia lub został nieprawidłowo zamontowany, rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawi się wezwanie do ponownego zamontowania czujnika.

Lista Top 10

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



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



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

Tryb pieca konwekcyjno-parowego

W trybie pieca konwekcyjno-parowego do dyspozycji są wszystkie funkcje pieca konwekcyjno parowego. Naciśnięcie przycisku „Para”, „Gorące powietrze” lub „Kombinacja pary i gorącego powietrza” powoduje przejście do trybu pieca konwekcyjno-parowego.

Objaśnienia piktogramów



3 ręczne tryby pracy



Para



Gorące powietrze



Kombinacja pary i gorącego powietrza

Możliwości ustawienia



Procentowa precyzja ustawień wilgotności klimatu w komorze



Ustawianie temperatury w komorze



Tryb Delta-T



Ustawianie czasu przyrządzenia



Ustawianie temperatury rdzenia



Rozgrzewanie

Inne funkcje



MySCC



Efficient CareControl



Funkcja pomocy

Tryb pieca konwekcyjno-parowego

Inne funkcje



Otwieranie funkcji programowania



Wstecz/Anuluj

Możliwości ustawienia



Praca ciągła



Nawilżanie



Prędkość powietrza



Cool Down (schładzanie)



Poprzez naciśnięcie przycisku temperatury w komorze można sprawdzić aktualne dane urządzenia: aktualny klimat i temperaturę w komorze.

Po przyśnięciu i przytrzymaniu przycisku przez 10 s. aktualne wartości będą wyświetlane na stałe, czyli do momentu podjęcia kolejnego ustawienia.

Wyświetlana tutaj wilgotność komory opiera się na wilgotności absolutnej. Zgodnie z definicją ta wartość wilgotności może różnić się od wilgotności względnej z ustawień.

Tryb konwekcyjno-parowy

Para

W trybie „Para” generator pary wytwarza higienicznie świeżą parę. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30 °C - 130 °C**. W zależności od ustawionej temperatury wybierany jest odpowiedni przycisk regulujący optymalną jakość przyrządzania potraw i zużycie energii. Jeżeli przez 1 godzinę nie zostanie rozpoznany żaden ciężar, SelfCookingCenter® automatycznie przechodzi w tryb oszczędzania energii.

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

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

Tryb konwekcyjno-parowy

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 pożądaný czas przyrządzania.
4		Wcisnąć alternatywnie przycisk „Czujnik temperatury rdzenia” i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

Tryb konwekcyjno-parowy



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

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

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

Tryb konwekcyjno-parowy

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		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaną temperaturę.
4		Wcisnąć przycisk i ustawić pożądaný czas przyrządzania.
4		Wcisnąć alternatywnie przycisk „Czujnik temperatury rdzenia” i ustawić pożądaną temperaturę rdzenia.

Tryb konwekcyjno-parowy



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

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

Tryb konwekcyjno-parowy

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%.

Tryb konwekcyjno-parowy

Ustawienia za pomocą funkcji czasu lub pracy ciągłej

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		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 pokrętko centralne/suwak, aż pojawi się wskazanie „NIEPRZERW”.

Rozgrzewanie manualne

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		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 pokrętko 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”.

Tryb konwekcyjno-parowy

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 pożądaną poziom pokrętką nastawczą.



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).

Tryb konwekcyjno-parowy

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 pokrętki nastawczego.



Prędkość opływu powietrza „turbo”



Prędkość opływu powietrza 1/4



Standardowa prędkość opływu powietrza



Taktowanie wentylatora z prędkością opływu powietrza 1/4

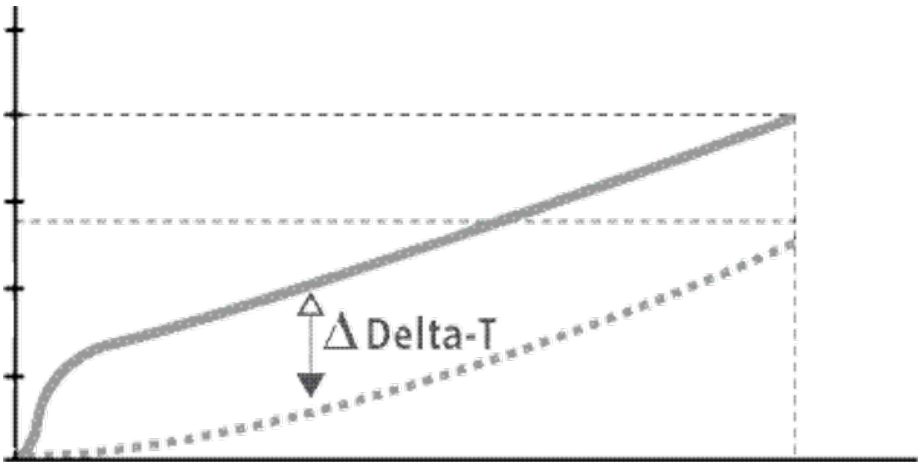


Prędkość opływu powietrza 1/2

Tryb konwekcyjno-parowy

Przyrządzenie potraw Delta-T

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



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

Tryb konwekcyjno-parowy



Wyświetlanie "Delta-T" na wyświetlaczu przy aktywowanym ustawieniu Delta-T.

Tryb Delta-T można aktywować wyłącznie w trybie pieca konwekcyjno-parowego. Aktywny tryb Delta-T można rozpoznać po symbolu Delta na wyświetlaczu trybu ręcznego. Opcjonalnie można ustawić również ramy czasowe trwania przygotowywania potraw Delta-T.

Tryb konwekcyjno-parowy

Cool Down

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

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

Tryb konwekcyjno-parowy



Ostrzeżenie!

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



Funkcji schładzania (cool down) nie da się programować.

Aby wyświetlić temperaturę „JEST” w komorze, wcisnąć przycisk „Temperatura w komorze”.

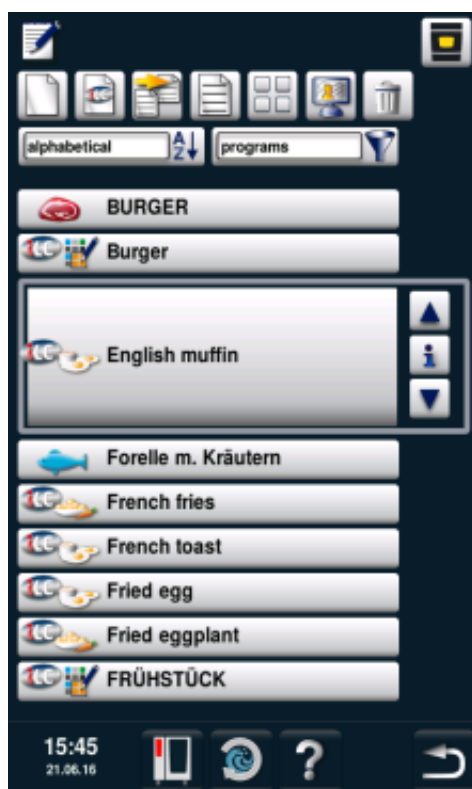
Tryb programowania

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



Nacisnąć przycisk aby przejść do trybu programowania.

Objaśnienia piktogramów



Nowy program



Nowy program iLC



Skopiować program



Zmienić program



Widok obrazów



Widok list



Otworzyć MyDisplay



Usunąć program



Wybrać program

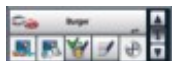
Tryb programowania



Okno wyboru - uruchamianie programu



Przycisk info - wyświetlanie szczegółów programu



Okno wyboru przy naciśniętym przycisku info

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



Obraz artykułów spożywczych do programu



Notatki do programu



Obraz akcesoriów do programu



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



Przyporządkowanie do grup (np. śniadanie)



Przyporządkowanie do grupy wyświetlane jest po naciśnięciu przycisku "Przyporządkowanie do grup". Istniejące przyporządkowanie jest sygnalizowane symbolem zielonego znacznika.



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



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

Tryb programowania

Widok obrazów

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



Przejdźcie do widoku obrazów.



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



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



Ostatnio wybrany widok zostanie ponownie wyświetlony przy kolejnym wywołaniu.

Tryb programowania

Funkcja sortowania i filtrowania

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



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



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

Tryb programowania

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.



Wszystkie zmiany, podejmowane w trakcie cyklu przyrządzania iCookingControl , jak np. aktywacja „cienkie” lub „grube”, są przy zapisie przejmowane i przy następnym wywołaniu cyklu przyrządzania automatycznie powtarzane.

Tryb programowania

Programowanie – tryb iCookingControl

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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Aby stworzyć nowy program, wcisnąć przycisk.
3	Pieczeń cielęca...	Wpisać nazwę programu (np.: „Pieczeń cielęca”).
4		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.

Tryb programowania

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
9		Wybrać pożądany program za pomocą pokrętła lub paska przesuwania i nacisnąć przycisk „Edytuj” umieszczony nad wyborem programu. Program jest wyświetlany wraz z opcjami edycji. Teraz mogą Państwo (od lewej do prawej): - Wybrać zdjęcie dla widoku przycisków - Wybrać akcesoria, które będą wyświetlane w widoku szczegółowym - Przypisać program do grupy, np. program jaja sadzone do grupy śniadanie - Dodać notatkę, np. z wskazówkami dotyczącymi przyrządzania - Ustawić wstępny czas rozpoczęcia przyrządzania
10		Opuścić szczegółowy widok programu poprzez naciśnięcie przycisku „Zapisz”.

Tryb programowania

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	Jajecznicza	Wpisać nazwę programu (np.: „Jajecznicza”).
4		Aby zapisać nazwę, wcisnąć przycisk.
5		Wybrać manualny tryb pracy, np. „Kombinacja”.
6		W celu rozgrzania komory, wcisnąć przycisk.
7		Ustawić pożądaną temperaturę rozgrzania.
8		Aby zapisać krok, wcisnąć raz przycisk. Można wprowadzić dalszy krok.

Tryb programowania

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



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



W każdym kroku programu można ustawić pożądaną prędkość opływu powietrza.



W trybach pracy „Gorące powietrze” i „Kombinacja” dla każdego kroku programu można aktywować nawilżanie (na 3 poziomach). Patrz też rozdział „Nawilżanie ręczne”.

Tryb programowania

Programowanie – tryb iLC

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

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

Tryb programowania



W każdym kroku programu można nastawić pożądaną prędkość opływu powietrza.

Tryb programowania

Rozpoczęcie programu

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

Sprawdzanie kroków programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3		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.

Tryb programowania

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
5		Wyjść z programu za pomocą tego przycisku.



W trakcie sprawdzania kroków programu drzwi komory powinny pozostawać otwarte. Kroki programu można sprawdzać i dopasowywać także w funkcji „Zmiana programu”.

Tryb programowania

Tworzenie grupy

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

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

Tryb programowania

Przypisanie grupy

Program można przyporządkować grupie.

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

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

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

Tryb programowania

Zmiana programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		Wybrać program za pomocą przycisków ze strzałkami lub centralnego pokrętła nastawczego.
3		W celu aktywacji funkcji zmiany wcisnąć przycisk. Widok zmieni się na szczegółowy widok programu.
4	Pieczenie	Aby zmienić nazwę, nacisnąć na nazwę programu.
5		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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
9		W celu zakończenia dwa razy wcisnąć przycisk.



Aby skasować wyświetlany krok programu, nacisnąć przycisk.



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



Aby zmienić notatki w widoku atrybutów programu, wcisnąć przycisk.



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



Aby przerwać zmianę, wcisnąć przycisk.

Tryb programowania

Kopiowanie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		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.



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

Tryb programowania

Kasowanie programu

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



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

Kasowanie wszystkich programów

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

Tyb programowania

Parametry dodatkowe

Parametry dodatkowe umożliwiają korzystanie z dalszych funkcji, takich jak modyfikacja kolejności programów lub aktywacja funkcji Day Part Management. Otwórz funkcję parametrów dodatkowych w następujący sposób

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Naciśnij przycisk.
2		Przy pomocy przycisków ze strzałkami lub centralnej klawiatury numerycznej wybierz program.
3		Naciśnij przycisk, aby uruchomić funkcję wprowadzania zmian. Wyświetli się szczegółowy widok programu.
4		Przyciśnij przycisk, aby otworzyć funkcję dodatkowych parametrów.

Tyb programowania

Kolejność

Korzystając z dodatkowego parametru "Kolejność", możesz ułożyć procesy gotowania w trybie programu zgodnie z ich stopniem ważności.



Naciśnij przycisk i ustaw pokrętką liczbę od 1 do 100. Procesy przygotowania potraw można ułożyć na liście rosnąco według zapisanych numerów.



Przed opuszczeniem trybu wprowadzania zmian zapisz wszystkie zmiany w parametrach dodatkowych, naciskając przycisk zapisywania.



Wybierz kryterium "Kolejność", aby przesortować procesy gotowania w widoku listy.

iLevelControl

Półki urządzenia można wykorzystywać do przyrządzania różnych potraw jednocześnie. iLevelControl pokazuje, które potrawy mogą być przyrządzane jednocześnie i inteligentnie dostosowuje czas gotowania do załadowanej ilości oraz częstotliwości i czasu otwarcia drzwi. Poza tym w oknie wyboru wyświetlana jest informacja, których potraw nie można połączyć z aktualnym wyborem. Potrawy te są oznaczone kolorem ciemnoszarym.

Dodatkowe wsparcie stanowi optyczna sygnalizacja załadunku. Dzięki niej korzystanie z iLevelControl jest teraz jeszcze prostsze: migająca lampka wskazuje rodzaj i czas załadunku oraz rozładunku urządzenia.

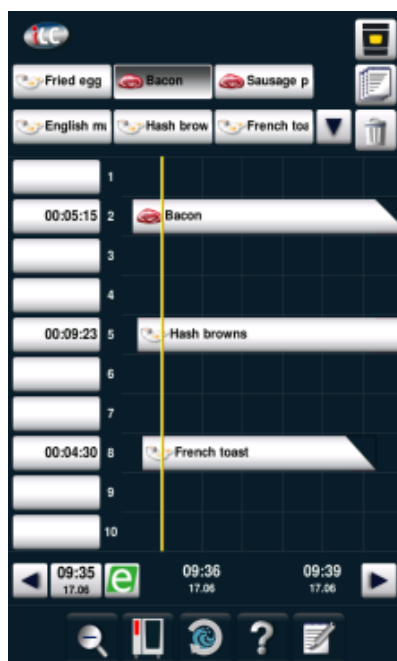
Tę funkcję można skonfigurować w ustawieniach w MySCC.

Wszystkie urządzenia stolikowe Typu 62 i 102 są wyposażone w tę funkcję seryjnie, a dla urządzeń stolikowych Typu 61 i 101 jest ona dostępna jako opcja.



Nacisnąć przycisk, aby przejść do trybu iLevelControl.

Objaśnienia piktogramów



Maska startowa



Potrawy w oknie wyboru



Aktywna potrawa



Poziom załadunku /
oś czasu rzeczywistego



Nawigacja okna czasu



Przycisk czasu rzeczywistego
(okno czasu wraca do aktualnego
czasu)



Przycisk standby, aktualna
temperatura jest utrzymywana
przez 30 min., patrz „Standby” w
„MySCC”



Zoom (powiększanie i
zmniejszanie okna czasowego)

iLevelControl



Wybrać nową potrawę



Zapisywanie aktualnego zestawienia potraw, jako koszyka na zakupy.



Usunąć potrawę



Komunikator energii



Cool Down (schładzanie)



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



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



Użytkownik może w dowolnym momencie włączyć lub wyłączyć funkcję ILC Messenger w konfiguracji urządzenia za pośrednictwem MySCC. Dodatkowe wskazówki można znaleźć w rozdziale **MySCC – Ustawienia eksperckie**.

Ładowanie potraw do okna wyboru

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk.
2		Nacisnąć przycisk aby wywołać program.
4		Wybrać zapisaną potrawę z listy.
5		Potrawa pojawi się w oknie wyboru



- Do okna wyboru można załadować wszystkie potrawy.
- Tryb iLC można również uruchomić bezpośrednio poprzez wybór procesu iLC np. pizza iLC.

Zapisywanie programu przygotowywania potrawy iLC

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

Zapisywanie przebiegu przygotowania potrawy iLC

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

Umieścić potrawę na miejscu i uruchomić urządzenie

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



Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie wskazania czasu po lewej stronie obok umieszczonej potrawy można zmienić czas za pomocą centralnego pokrętki nastawczego, po tym jak belka zacznie migać na czerwono.

Kasowanie potraw

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



Dopóki przycisk kasowania jest aktywny (żółta ramka), można z okien czasowego i wyboru usuwać dowolną ilość potraw.

iLevelControl (iLC)

Zapis korzyków produktów

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wcisnąć przycisk
2		W celu wywołania programu wcisnąć przycisk.
4		Wybrać z listy kilka zapisanych potraw.
5		Potrawy są wyświetlane w oknie wyboru.
5		W celu zapisu zestawienia w oknie wyboru wcisnąć przycisk.



- Można importować do okna wyboru wszystkie potrawy.
- Naciśnięcie na aktywną potrawę w oknie czasu + przytrzymanie, spowoduje podświetlenie w oknie wyboru potraw, które można z nią łączyć.

Praca z opcją 3 czujników temperatury rdzenia

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

Jednocześnie można wykorzystać trzy procesy iLC z wybraną temperaturą rdzenia.



Trzy czujniki temperatury rdzenia różnią się kolorami

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



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

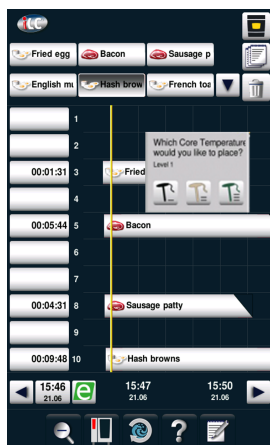


Czujniki temperatury rdzenia należy zawsze umieszczać w przeznaczonych do tego celu mocowaniach, aby uniknąć zranienia.

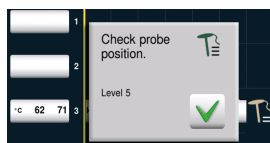
iLevelControl



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



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



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

Efficient CareControl

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

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

Wskazanie stanu pielęgnacji i zabrudzenia

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk.
2		Na górnym wykresie stanu pielęgnacji przedstawiony jest aktualny stan pielęgnacji urządzenia.
3		Na dolnym wykresie czystości wyświetlany jest aktualny stan zabrudzenia urządzenia.



Wskazówka w obszarze zielonym:

Wskazanie "Stan pielęgnacji": Urządzenie jest w najlepszym stanie pielęgnacji. Generator pary jest odkamieniony.

Wskazanie "Czystość": Urządzenie zostało niedawno oczyszczone.



Wskazówka w obszarze żółtym:

Wskazanie "Stan pielęgnacji": Urządzenie jest w średnim stanie pielęgnacji. Generator pary jest lekko pokryty kamieniem.

Wskazanie "Czystość": urządzenie jest zanieczyszczone, ale można go nadal używać, aż do żądania mycia.



Wskazówka w obszarze czerwonym:

Wskazanie "Stan pielęgnacji": pielęgnacja jest niewystarczająca, a urządzenie należy częściej myć za pomocą funkcji CleanJet+care.

Wskazanie "Czystość": urządzenie jest mocno zanieczyszczone i należy je koniecznie oczyścić po pojawieniu się żądania mycia.



Trend rozwoju wskazania "Stan pielęgnacji" poprawia się



Trend rozwoju wskazania "Stan pielęgnacji" pogarsza się

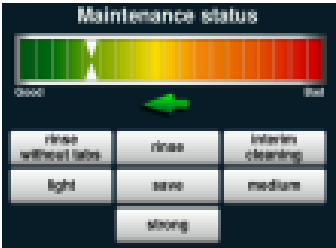
Efficient CareControl

Wezwanie do mycia

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



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



Zalecany poziom czyszczenia jest wyróżniony symbolem wirnika.

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

Uruchamianie czyszczenia

CleanJet® +care to automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji urządzenia. 7 stopni czyszczenia pozwala na dostosowanie czyszczenia do konkretnego stopnia zabrudzenia.



Uwaga!

- Ze względów higienicznych oraz aby zapobiec zakłóceniom w pracy, codzienne czyszczenie urządzenia jest konieczne – niebezpieczeństwo pożaru!
- Prosimy pamiętać, aby codziennie czyścić urządzenie nawet w przypadku wykorzystywania go wyłącznie w trybie „Gotowania na parze”.
- W tym celu należy korzystać wyłącznie z tabletek czyszczących i pielęgnacyjnych producenta urządzenia. Stosowanie innych preparatów czyszczących może powodować uszkodzenie urządzenia. Wyklucza się odpowiedzialność za szkody następcze!
- W przypadku przedawkowania preparatów czyszczących może dojść do nadmiernego wytwarzania piany.
- Tabletek nigdy nie wolno umieszczać w gorącej komorze urządzenia ($> 60^{\circ}\text{C}$).



- W razie dłuższej przerwy w pracy (np. w nocy) drzwiczki urządzenia należy pozostawić lekko uchylone.
- Codzienne czyszczenie uszczelki komory wydłuża jej żywotność. Do czyszczenia uszczelki komory należy korzystać z miękkiej ściereczki i płynu do mycia naczyń (nie środków szorujących!).
- Szyby wewnątrz i na zewnątrz oraz obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować żadnych szorujących i agresywnych środków czystości. Do czyszczenia używać łagodnych, domowych środków czystości, a stal nierdzewną poddawać pielęgnacji środkami do pielęgnacji stali nierdzewnej.
- W przypadku intensywnego korzystania z programów grillowania lub przyrządzania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu lub żelatyny, należy regularnie codziennie czyścić rynnę odpływową. W tym celu należy wsunąć szczotkę do czyszczenia odpływu wody (nr art.: 60.75.779) w otwór odpływowy do wysokości oznaczenia.

Urządzenia 1/1 61 oraz 101: do chłodziarki oznaczeniowej. Urządzenia 2/1 62 oraz 102: do uchwyty z tworzywa sztucznego.

Należy unikać wykonywania gwałtownych ruchów, aby zapobiec uszkodzeniom. Następnie wypłukać rynnę odpływową ok. 1-2 l ciepłej wody. Nie korzystać w tym celu ze spryskiwacza ręcznego.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk.
2	Komora za gorąca	Komunikat „Komora za gorąca” pojawia się, gdy temperatura jest wyższa niż 50 °C. Wybrać „Cool Down” (patrz rozdział „Cool Down”).
3	Lekkie	Wybrać poziom czyszczenia, np. „lekkie”.
4	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwi, wyjąć pojemniki i blachy.

Efficient CareControl

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
5		Ostrzeżenie! <i>Tabletek czyszczących i pielęgnacyjnych należy dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo poparzenia substancjami chemicznymi!</i>
6		Rozpakować wyświetloną liczbę tabletek czyszczących i umieścić je we wgłębieniu osłony wentylatora (koszyk na tabletkę) w komorze urządzenia. Patrz ilustracja na kolejnej stronie.
7		Rozpakować wyświetloną liczbę tabletek pielęgnacyjnych i umieścić je w pojemniku Care. Patrz ilustracja na kolejnej stronie.
8	Zamknąć drzwi	Czyszczenie rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwi urządzenia!

Efficient CareControl



Ostrzeżenie!

- Nie otwierać drzwi urządzenia podczas czyszczenia – niebezpieczeństwo wydostania się substancji chemicznych i kondensatu – ryzyko poparzenia! W razie otwarcia drzwi podczas czyszczenia urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.
- Po przerwaniu lub zakończeniu czyszczenia CleanJet® +care w komorze (również za osłoną wentylatora) skontrolować, czy nie pozostały resztki środka czystości. Usunąć ewentualne resztki, a następnie gruntownie spłukać komorę (również za osłoną wentylatora) za pomocą spryskiwacza ręcznego – niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!
- Podczas czyszczenia wszystkie podłączane na zewnątrz czujniki temperatury rdzenia nie mogą być umieszczone w komorze przez drzwi urządzenia. Zewnętrznie umocowane sondy nie mogą być myte w komorze! Powoduje to nieszczelności podczas mycia. - Niebezpieczeństwo poparzenia gorącymi płynami i chemikaliami!

Instrukcja korzystania z preparatów chemicznych:



Ostrzeżenie!

Tabletki czyszczące i pielęgnacyjne stosować wyłącznie z uwzględnieniem odpowiednich środków ostrożności. Tabletki można dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!



Urządzenia stolikowe:

Umieścić w szufladce wyświetloną ilość opakowań tabletek pielęgnacyjnych.

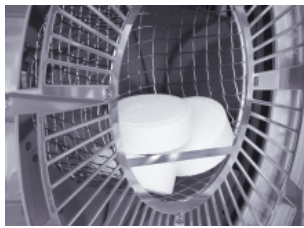


Urządzenia wolnostojące:

Umieścić w klapce wyświetloną ilość opakowań tabletek pielęgnacyjnych.



Tabletki czyszczące: Zdjąć folię ochronną.



Umieścić tabletki czyszczące we wgłębieniu w osłonie wentylatora.



Nie układać tabletek w komorze – niebezpieczeństwo uszkodzenia!



Przed rozpoczęciem czyszczenia CleanJet® +care należy odpowiednio umieścić stelaże zawieszane lub stelaże ruchome w komorze urządzenia.

W przypadku wykorzystywania zmiękczonej wody można zmniejszyć zalecaną ilość tabletek czyszczących o 50%. W razie powstawania piany mimo niskiego dawkowania preparatu, należy dodatkowo zredukować liczbę tabletek czyszczących. Jeżeli mimo niskiego dawkowania preparatu czyszczącego nadal będzie powstawać duża ilość piany, prosimy skontaktować się z punktem Servicepartner/serwisem technicznym w celu ustalenia dalszych kroków, takich jak np. użycie tabletki przeciwpianowej.

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

Efficient CareControl

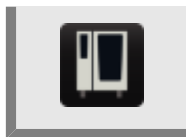
Przerwanie CleanJet® +care

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

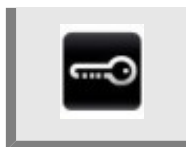
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.
2	Przerwać CleanJet +care?	Wcisnąć przycisk, potwierdzając przerwanie.
3	Otworzyć drzwi	Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i ostrożnie otwierać drzwi – gorące opary!
4		Ostrzeżenie! <i>Dotykać tabletek myjących jedynie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

Blokada przycisków

Przed czyszczeniem wyświetlacza można aktywować blokadę przycisków.



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



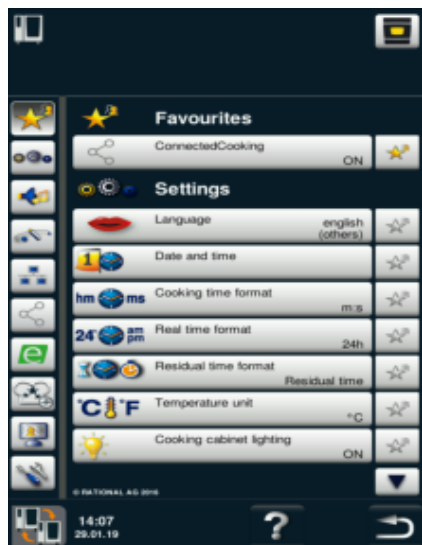
Ponowne naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez 3 sekundy dezaktywuje blokadę przycisków.

Konfiguracja urządzenia za pośrednictwem MySCC

W punkcie menu MySCC można zmieniać wszystkie podstawowe ustawienia urządzenia (np. godzinę, datę, język itp.).



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



Wyjaśnienie piktogramów:



Ulubione (aktywne po wybraniu My SCC)



Ustawienia



Akustyka



Administracja systemu



MyEnergy



Ustawienia eksperckie



MyDisplay



Serwis

Ulubione MySCC

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

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

Ustawienia MySCC



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

Język

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

Data i godzina

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

Ustawienia MySCC

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

Ustawienia MySCC

Format czasu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia .

Format czasu przyrządzania



Nacisnąć przycisk **Format czasu przyrządzania**.

Ustawiony format czasu przyrządzania zostanie wyświetlony w formie h:m lub m:s.

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



W trybie programowania można dostosować czas przyrządzania do każdego kroku programowania.

Przykład: Krok programowania 1 w (h:m) i krok programowania 2 w (m:s).

Format czasu rzeczywistego



Nacisnąć przycisk **Format czasu rzeczywistego**.

Ustawiony format czasu rzeczywistego zostanie wyświetlony na przycisku po prawej stronie w formacie 24h lub am/pm.

Kliknięcie przycisku umożliwia zmianę między wspomnianymi wyżej formatami czasu rzeczywistego (format daty zostanie dostosowany automatycznie).

Ustawienia MySCC

Wskazanie pozostałego czasu/czasu docelowego



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

Nacisnąć przycisk **Wskazanie pozostałego czasu**.

Kliknięcie przycisku umożliwia przełączanie między **czasem docelowym** a **pozostałym czasem**.

Oświetlenie komory

Oświetlenie komory bez funkcji sygnalizacji załadunku

Za pomocą tej funkcji można kompletnie wyłączyć oświetlenie w urządzeniu. W tym celu należy przeprowadzić następujące czynności:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Plan czyszczenia .
3		Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory, nacisnąć przycisk Oświetlenie komory .

MySCC – Ustawienia

Ustawienia oświetlenia dla SelfCookingCenter XS Typ 6 2/3

W tym rozdziale opisane zostały możliwości ustawienia dla SelfCookingCenter XS Typ 6 2/3.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia .
3		Nacisnąć przycisk Ustawienia oświetlenia , aby otworzyć podmenu.

Tutaj można zmienić ustawienia oświetlenia komory.

Oświetlenie komory

Za pomocą tej funkcji można kompletnie wyłączyć oświetlenie w urządzeniu.



Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory, nacisnąć przycisk **Oświetlenie komory** .

MySCC – Ustawienia

Przy otwartych drzwiczkach

Tutaj można wybrać, jak ma zachowywać się oświetlenie po otwarciu drzwiczek urządzenia.

Oświetlenie LED składa się z dwóch listew LED. Jedna listwa LED jest umieszczona po lewej stronie drzwiczek, a druga po prawej.



Nacisnąć przycisk **Przy otwartych drzwiczkach** i wybrać za pomocą pokrętki jedno z poniższych ustawień.

**Włączone
oświetlenie
LED drzwi
od strony
uchwyty**

Po wybraniu tego ustawienia listwa LED po stronie uchwytu (w standardzie lewa strona drzwi, stojąc przed urządzeniem) będzie nadal świecić się po otwarciu drzwiczek. Diody LED oświetlają wtedy komorę urządzenia.

Przeciwległa listwa LED wyłącza się natychmiast po otwarciu drzwiczek.

**Wyłączone
oświetlenie
LED drzwi**

Po wybraniu tego ustawienia obie listwy LED zostaną wyłączone natychmiast po otwarciu drzwi.

**Wyłączone
oświetlenie
LED drzwi
po 30 s.**

Po wybraniu tego ustawienia listwa LED po stronie uchwytu (w standardzie lewa strona drzwi, stojąc przed urządzeniem) wyłączy się po upływie 30 sekund od otwarcia drzwiczek.

Przeciwległa listwa LED wyłączy się natychmiast po otwarciu drzwiczek.

MySCC - Ustawienia

Ustawienia oświetlenia dla urządzeń z funkcją sygnalizacji załadunku.

W tym rozdziale opisane zostały możliwości ustawień dla urządzeń wyposażonych w funkcję sygnalizacji załadunku.

Dla typów 201, 202 oraz 6 2/3 funkcja ta nie jest dostępna.

Następujące kroki objaśniają, jak włączać i wyłączać oświetlenie komory, oświetlenie drzwiczek, sygnalizację załadunku oraz sygnały migania.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia .
3		Nacisnąć przycisk Ustawienia oświetlenia , aby otworzyć podmenu.

Tutaj można podjąć ustawień oświetlenia komory.

Oświetlenie komory

Za pomocą tej funkcji można kompletnie wyłączyć oświetlenie w urządzeniu.



Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory, nacisnąć przycisk **Oświetlenie komory** .

MySCC - Ustawienia

Przyciemnianie oświetlenia LED drzwi

Za pomocą tej funkcji można przyciemniać oświetlenie LED drzwi. Przyciemnianie jest możliwe w krokach co 25% od 0% do 100%.



Nacisnąć przycisk, a następnie za pomocą pokrętła ustawić żądany stopień przyciemnienia w krokach co 25%.

Sygnalizacja załadunku

Funkcja ta sygnalizuje w trybie iLevelControl, który załadunek ma zostać załadowany lub rozładowany. Za pomocą diod LED oświetlany jest odpowiedni załadunek.



Aby włączyć lub wyłączyć sygnalizację załadunku, nacisnąć przycisk **Sygnalizacja załadunku**.

Miganie przy wezwaniu do czynności

Po włączeniu tego ustawienia oświetlenie LED miga, jak tylko urządzenie zakończy proces przyrządzania potrawy.

Jeżeli dodatkowo do tej funkcji włączona jest sygnalizacja załadunku, w trybie iLevelControl gotowy załadunek będzie wskazywany migającym światłem.

Jeżeli funkcja ta jest wyłączona, wszystkie sygnały migające są dezaktywowane. W związku z funkcją sygnalizacji załadunku gotowy załadunek jest podświetlany światłem stałym.



Aby włączyć lub wyłączyć sygnały migające, nacisnąć przycisk **Miganie przy wezwaniu do czynności**.

MySCC - Ustawienia

Przy otwartych drzwiczkach

Tutaj można wybrać, jak ma zachowywać się oświetlenie po otwarciu drzwiczek urządzenia.

Oświetlenie LED składa się z dwóch listew LED. Jedna listwa LED jest umieszczona po lewej stronie drzwiczek, a druga po prawej.



Nacisnąć przycisk **Przy otwartych drzwiczkach** i wybrać za pomocą pokrętki jedno z poniższych ustawień.

**Włączone
oświetlenie
LED drzwi
od strony
uchwyty**

Po wybraniu tego ustawienia listwa LED po stronie uchwytu (w standardzie lewa strona drzwi, stojąc przed urządzeniem) będzie nadal świecić się po otwarciu drzwiczek. Diody LED oświetlają wtedy komorę urządzenia.

Przeciwległa listwa LED wyłącza się natychmiast po otwarciu drzwiczek.

**Wyłączone
oświetlenie
LED drzwi**

Po wybraniu tego ustawienia obie listwy LED zostaną wyłączone natychmiast po otwarciu drzwi.

**Wyłączone
oświetlenie
LED drzwi
po 30 s.**

Po wybraniu tego ustawienia listwa LED po stronie uchwytu (w standardzie lewa strona drzwi, stojąc przed urządzeniem) wyłączy się po upływie 30 sekund od otwarcia drzwiczek.

Przeciwległa listwa LED wyłączy się natychmiast po otwarciu drzwiczek.

Ustawienia MySCC

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

Należy przeprowadzić następujące czynności:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia .

Jednostka temperatury



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

Jasność wyświetlacza



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

Ustawienia MySCC

Czas opóźnienia okapu kondensacyjnego



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

Waga talerza à la carte



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

Waga talerza bankiet



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

Liczba wsadów



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

Kolejność wsadów



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

Czas utrzymania klimatu



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

MySCC – Akustyka

Sygnały akustyczne urządzenia (rodzaj, głośność, czas trwania itp.) można spersonalizować.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Akustyka .

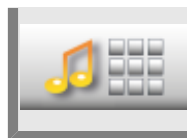
Można dostosować następujące ustawienia:

Głośność łączna



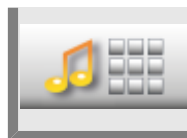
Nacisnąć przycisk **Głośność łączna** i ustawić głośność za pomocą pokrętła (0% – 100%).

Dźwięk klawiatury



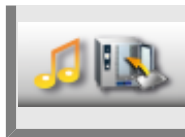
Nacisnąć przycisk **Dźwięk klawiatury** i ustawić dźwięk klawiatury za pomocą pokrętła (włączony, wyłączony).

Głośność dźwięku klawiatury



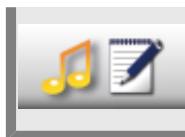
Nacisnąć przycisk **Głośność dźwięku klawiatury** i ustawić głośność dźwięku klawiatury za pomocą pokrętła (0% – 100%).

Wezwanie do załadunku/czynności



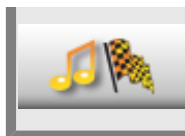
Nacisnąć przycisk **Wezwanie do załadunku/czynności** i ustawić melodię, głośność, długość i częstotliwość dźwięku sygnalizującego wezwanie do załadunku/czynności.

Koniec kroku programu



Nacisnąć przycisk **Koniec kroku programu** i ustawić melodię, głośność, długość i częstotliwość dźwięku sygnalizującego koniec kroku programu.

Koniec czasu gotowania



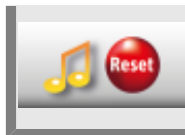
Nacisnąć przycisk **Koniec czasu gotowania** i ustawić melodię, głośność, długość i częstotliwość dźwięku sygnalizującego koniec czasu gotowania.

Przerwanie procesu/błąd rozpoznany



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

Fabryczne ustawienia akustyki

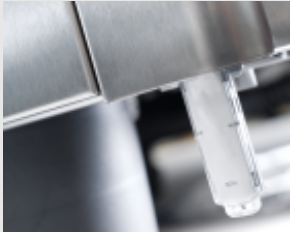


Nacisnąć przycisk **Fabryczne ustawienia akustyki** i przywrócić ustawienia fabryczne melodii, głośności, długości i częstotliwości dźwięków.

Administracja systemu MySCC

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

Pobieranie danych HACCP

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi. Port USB jest przeznaczony wyłącznie do importowania i eksportowania danych oraz aktualizowania oprogramowania za pomocą pamięci USB. Dlatego też nie wolno z niego korzystać do ładowania ani obsługi innych urządzeń elektronicznych, takich jak np. telefony komórkowe.
2		Nacisnąć przycisk MySCC - .
3		Nacisnąć przycisk Administracja systemu .
4		Nacisnąć przycisk Pobieranie danych HACCP .
5		Nacisnąć pierwsze pole daty/godziny i za pomocą pokrętki ustawić żądaną datę początkową zapisu danych. Nacisnąć drugie pole daty/godziny i za pomocą pokrętki ustawić żądaną datę końcową zapisu danych.

Administracja systemu MySCC

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

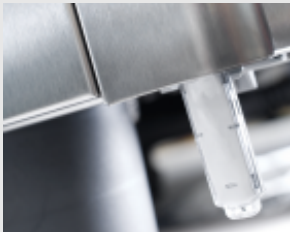


Zostaną zapisane następujące dane:

- Numer partii
- Godzina
- Nazwa programu przyrządzania potraw
- Temperatura komory
- Temperatura rdzenia
- Drzwi otwarte/Drzwi zamknięte
- Zmiana trybów
- CleanJet® Czyszczenie +care
- Podłączenie urządzenia optymalizującego zużycie energii
- 1/2 energii

Administracja systemu MySCC

Pobieranie danych informacyjnych

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2		Naciśnąć przycisk MySCC .
3		Naciśnąć przycisk Administracja systemu .
4		Naciśnąć przycisk Pobieranie danych informacyjnych .
5		Naciśnąć pierwsze pole daty/godziny i za pomocą pokrętki ustawić żadaną datę początkową zapisu danych. Naciśnąć drugie pole daty/godziny i za pomocą pokrętki ustawić żadaną datę końcową zapisu danych.
6		Naciśnięcie przycisku uruchamia pobieranie danych. Po zakończeniu pobierania pamięć USB zostanie oznaczona zielonym znacznikiem.



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

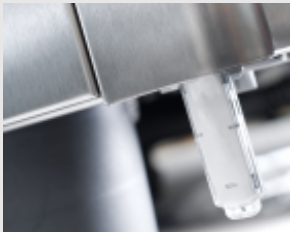


Znacznik "potwierdzający" sygnalizuje pomyślne zakończenie przeprowadzonej czynności. Pamięć USB można usunąć dopiero po wyświetleniu potwierdzenia.

Administracja systemu MySCC

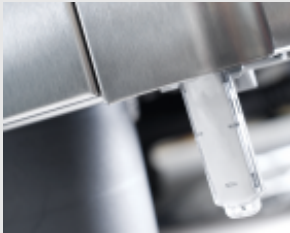
Pobieranie danych serwisowych

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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2		Nacisnąć przycisk MySCC .
3		Nacisnąć przycisk Administracja systemu .
4		Nacisnąć przycisk Pobieranie danych serwisowych . Dane serwisowe zostaną zapisane w pamięci USB.

Administracja systemu MySCC

Pobieranie programu, wczytywanie programu, usuwanie wszystkich programów

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

Pobieranie programu



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



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

Administracja systemu MySCC

Wczytywanie programu



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

Usuwanie wszystkich programów



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



Koszyki z zakupami nie zostaną usunięte. Koszyki z zakupami można usuwać wyłącznie pojedynczo, w trybie programowania, za pomocą przycisku kasującego.

Administracja systemu MySCC

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

Pobieranie profilu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Włożyć pamięć USB do gniazda pod panelem obsługi.
2		Nacisnąć przycisk MySCC .
3		Nacisnąć przycisk Pobieranie profilu , w celu pobrania profili z urządzenia do pamięci zewnętrznej USB.

Administracja systemu MySCC

Wczytywanie profilu

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

Administracja systemu MySCC

Pobieranie zdjęć, wczytywanie zdjęć, usuwanie zdjęć

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

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

Administracja systemu MySCC

Pobieranie zdjęć



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

Wczytywanie zdjęć



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

Usuwanie wszystkich własnych zdjęć



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

Zdalna obsługa innego urządzenia

Funkcja ta umożliwia zdalne sterowanie nawet 10 urządzeniami podłączonymi do jednej sieci za pomocą jednego urządzenia. W ten sposób można np. uzyskać wgląd w status urządzenia znajdującego się w trudniej dostępnym miejscu za pośrednictwem łatwiej dostępnego urządzenia. Jeżeli nie chcą Państwo podłączać urządzeń do sieci, istnieje możliwość połączenia dwóch urządzeń za pomocą kabla sieciowego. W ten sposób można w przypadku rozwiązań Combi-Duo wyświetlać ekran dolnego urządzenia na ekranie górnego urządzenia i zapewnić ergonomię obsługi.

Aby zapewnić poprawne funkcjonowanie tej opcji, należy podjąć następujące ustawienia w urządzeniach przeznaczonych do połączenia. Poniższy opis przedstawia ustawienia dla przykładowej instalacji Combi-Duo. W przypadku kilku urządzeń należy przeprowadzić ustawienia w każdym z nich.



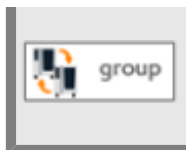
Aby aktywować funkcję, nacisnąć przycisk **zdalnej obsługi**. Upewnić się, że funkcja ta została aktywowana we wszystkich urządzeniach przeznaczonych do podłączenia.



Nacisnąć przycisk **Nazwa urządzenia** i w kolejnym kroku nadać mu nazwę, np. „Górne urządzenie”. Drugiemu urządzeniu również należy przypisać nazwę, np. „Dolne urządzenie”. W ten sposób połączone ze sobą urządzenia można rozróżniać za pomocą przypisanych im nazw.



Nacisnąć przycisk **Kolor urządzenia** i wybrać kolor dla danego urządzenia. Oprócz nazwy urządzenia jest to druga cecha pozwalająca rozróżniać połączone ze sobą urządzenia.



Nacisnąć przycisk **ID grupy**, aby przyporządkować urządzenie do jednej z grup. Przypisanie kilku urządzeń do jednej grupy umożliwia ich obsługę za pośrednictwem jednego ekranu. Można utworzyć maksymalnie 10 różnych grup.

Funkcja została skonfigurowana i można z niej korzystać.

Poniżej przedstawiamy instrukcję, w jaki sposób wyświetlać i obsługiwać np. ekran dolnego urządzenia Combi-Duo na ekranie górnego urządzenia:

MySCC – Administracja systemu



Nacisnąć przycisk **Zdalna obsługa** . Po aktywowaniu funkcji, znajduje się on w dolnym lewym rogu ekranu.

Po naciśnięciu przycisku pojawi się okno z nazwami dostępnych urządzeń, np. dolne urządzenie w instalacji Combi-Duo.

Wybrać pożądane urządzenie. W ten sposób można przejść do ekranu drugiego urządzenia. Kolorowe obramowanie ekranu, np. niebieskie, informuje, że obsługiwany jest ekran innego urządzenia.



Aby powrócić do ekranu górnego urządzenia, należy ponownie nacisnąć przycisk **Zdalna obsługa** .



Prosimy pamiętać, że w przypadku bezpośredniego podłączenia dwóch urządzeń do instalacji Combi-Duo dla urządzeń muszą zostać ustawione różne adresy IP. Ustawienia bramy IP oraz maski podsieci IP muszą natomiast być identyczne dla obu urządzeń. Można je znaleźć w ustawieniach sieciowych. W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy skontaktować się ze swoim punktem Service Partner.

Muszą być spełnione następujące wymagania dotyczące sprzętu:

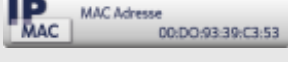
urządzenia SelfCookingCenter® są seryjnie wyposażone w tę funkcję od daty produkcji wrzesień 2016 (oznakowanie I w numerze seryjnym na tabliczce znamionowej, np.: E11SI XXXXXX).

Urządzenia muszą być wyposażone w złącze Ethernet i połączone ze sobą za pomocą kabla sieciowego lub podłączone do tej samej sieci.

Ustawienia sieciowe

W ustawieniach sieciowych można wyświetlić adres IP, bramę IP oraz maskę podsieci IP swojego urządzenia oraz edytować je lub aktywować DHCP.

Istnieje również możliwość wyświetlenia adresu MAC karty sieciowej urządzenia.

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

Jeżeli opcja DHCP nie została aktywowana, otrzymają Państwo ustawienia sieciowe (adres IP urządzenia, maskę podsieci IP oraz bramę) od swojego administratora. W celu przeprowadzenia konfiguracji automatycznej należy aktywować opcję DHCP.

Ustawienia sieciowe

Ustawienia zaawansowane dla ConnectedCooking

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
		Informacje o serwerze. W przypadku statycznych adresów IP konieczne jest podanie informacji o serwerze DNS. Prosimy zapytać o te informacje swojego administratora sieci.
		Ustawienia i edycja danych dla serwera Proxy. Prosimy zapytać o te dane swojego administratora sieci.



Po wprowadzeniu zmian w ustawieniach należy zrestartować urządzenie.

MySCC – ConnectedCooking



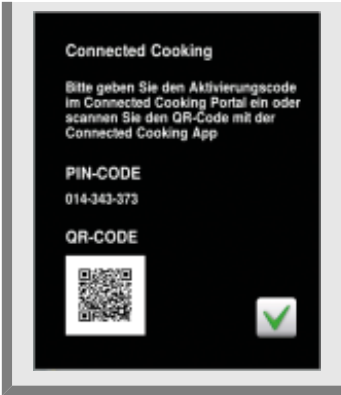
ConnectedCooking wymaga połączenia z Internetem. Prosimy wybrać ustawienie „DHCP aktywne” lub zapytać swojego administratora sieci, jakie ustawienia należy wykorzystać. SelfCookingCenter® można podłączyć do internetu za pośrednictwem kabla i złącza sieciowego. Alternatywnie urządzenie można wyposażyć w zestaw WiFi. W tym celu prosimy skontaktować się ze swoim dystrybutorem lub punktem Service Partner.

Logowanie urządzenia

Aby skonfigurować ConnectedCooking w urządzeniu, użytkownik musi posiadać aktywne konto w portalu ConnectedCooking. Można je w każdej chwili bezpłatnie założyć na stronie www.connectedcooking.com. Zalecamy pobranie również bezpłatnej aplikacji ConnectedCooking (iOS i Android) umożliwiającej jeszcze prostszą konfigurację urządzenia SelfCookingCenter®.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC.
2		Nacisnąć przycisk ConnectedCooking.
3		Aktywować ConnectedCooking, naciskając przycisk ConnectedCooking.

MySCC – ConnectedCooking

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

MySCC – ConnectedCooking

Ustawienia ConnectedCooking



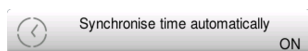
Dane HACCP są automatycznie zapisywane w ConnectedCooking po zakończeniu procesu gotowania.



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



Urządzenie automatycznie informuje o dostępności nowszej wersji oprogramowania. Po aktywacji tej funkcji aktualizacja oprogramowania jest automatycznie pobierana w tle, a następnie instalowana przy ponownym uruchomieniu urządzenia.



Systemowy czas urządzenia jest ustawiany automatycznie.

W tym celu w ConnectedCooking musi być zapisana poprawna strefa czasowa dla lokalizacji urządzenia. Ustawienia należy podjąć w portalu ConnectedCooking w punkcie zarządzania ustawieniami „Grup”. Tutaj można edytować własne grupy za pomocą symbolu długopisu.



Użytkownicy posiadający odpowiednie uprawnienia mogą teraz zdalnie obsługiwać urządzenie. Uprawnienia można ustawiać w portalu internetowym ConnectedCooking. Odpowiednie ustawienia można znaleźć w punkcie menu zarządzanie, w podpunkcie „Użytkownicy”.



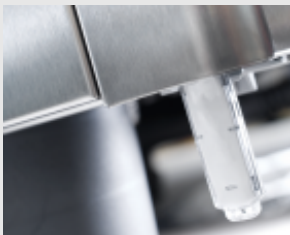
Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w instrukcji obsługi ConnectedCooking dostępnej na stronie connectedcooking.com.

MySCC – Administracja systemu

Pobieranie | Wczytywanie podstawowych ustawień urządzenia

Za pomocą tej funkcji można zduplikować podstawowe ustawienia urządzenia na kolejne urządzenia.

Dotyczy to różnych ustawień podstawowych, takich jak język, ustawienia zegara, ustawienia głośności, ograniczenia temperatury rdzenia itp.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Umieścić pamięć USB w gnieździe pod panelem obsługi.
2		Nacisnąć przycisk MySCC .
3		Nacisnąć przycisk Administracja systemu .
4_1		Nacisnąć przycisk Pobieranie podstawowych ustawień urządzenia . Podstawowe ustawienia urządzenia zostaną zapisane w pamięci USB.
4_2		Nacisnąć przycisk Wczytywanie podstawowych ustawień urządzenia . Ustawienia zostaną wczytane z pamięci USB na urządzenie, a wcześniejsze ustawienia zostaną nadpisane.

MySCC – MyEnergy

Połowa energii

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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać ręczny tryb obsługi, np. gorące powietrze.
2		Nacisnąć przycisk MySCC .
3		Nacisnąć przycisk menu MyEnergy .
4		Nacisnąć przycisk Połowa energii .
5		Na wyświetlaczu pojawi się symbol „E/2” (połowa energii).

Automatyczne przyciemnianie

Za pomocą ustawienia automatycznego przyciemniania jasność wyświetlacza jest automatycznie zmniejszana, jeżeli nie jest on wykorzystywany.

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

Czas utrzymywania klimatu

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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk menu MyEnergy .
3		Nacisnąć przycisk Czas utrzymywania klimatu i ustawić czas utrzymywania klimatu w komorze (10 min. – 120 min.).

MySCC – MyEnergy

Czas wstrzymania ładowania

Funkcja ta umożliwia dowolne skrócenie maksymalnego czasu wstrzymania wynoszącego 10 min. od wezwania do załadunku podczas przyrządzania potraw w trybie iCookingControl. Jeśli załadunek nie nastąpi w określonym czasie, przyrządzanie potrawy zostanie automatycznie przerwane.

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

MySCC – MyEnergy

Wskaźnik zużycia energii

Za pomocą tej funkcji można wyświetlać zużycie prądu lub gazu dla danej procedury przyrządzania potraw.

Zużycie energii może zostać wyświetlone:

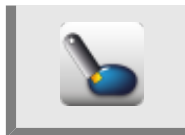
- po zakończeniu ręcznego przyrządzania potrawy
- po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy iCC w trybie iLevelControl
- po zakończeniu automatycznego czyszczenia Efficient CareControl



Wyszczególnione wartości zużycia energii nie są mierzone, ale obliczane. Możliwe są więc lekkie odchylenia wyświetlonych wartości do wartości podawanych przez urządzenia pomiarowe.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk MyEnergy .
3		Nacisnąć przycisk Zużycie energii .

Pobieranie zużycia energii według partii



Nacisnąć przycisk **Pobieranie zużycia energii według partii**.

Teraz można wybrać okres, dla którego mają zostać pobrane partie. Następnie rozpocząć pobieranie, naciskając na przycisk download. Wartości zużycia energii są pobierane na pamięć USB użytkownika.

Plik można otworzyć w programie MS Excel na komputerze.

Pobieranie oceny zużycia energii



Nacisnąć przycisk **Pobieranie oceny zużycia energii**. W ten sposób można pobrać na pamięć USB ocenę całego dnia.

Plik oceny można otworzyć w programie MS Excel na komputerze.

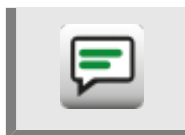
Jednostka standardowa



Naciskając przycisk **Jednostka standardowa** można zmieniać między różnymi jednostkami energii.

Komunikator energii

Komunikator energii wyświetla zużycie energii natychmiast po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy lub automatycznego czyszczenia urządzenia za pomocą funkcji Efficient CareControl. W trybie iLevelControl komunikator energii można otwierać podczas procesu przyrządzania.



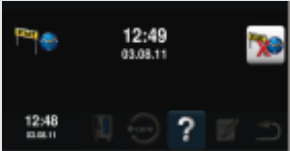
Naciśnięcie na przycisk **Komunikator energii** umożliwia aktywację lub dezaktywację komunikatora.

Ustawienia eksperckie MySCC

Wstępny wybór czasu startowego

Użytkownik może zdefiniować automatyczne uruchomienie urządzenia.

Uwaga! Należy pamiętać, że przechowywanie żywności przez dłuższy czas w niechłodzonej lub nieogrzewanej komorze pieca jest niehigieniczne!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk Ustawienia .
3		Nacisnąć przycisk Wstępny wybór czasu startowego i ustawić żądany dzień oraz godzinę.
4		Wybrać tryb, np. Dodatki Zapiekanka ziemniaczana i wprowadzić żądane ustawienia.
5		Czas startowy jest aktywny. Wyświetlacz zostanie przyciemniony, wyraźnie wyświetlane będą tylko przyciski czasu startowego i anulowania czasu startowego.

Ustawienia eksperckie MySCC



- Drzwi komory urządzenia muszą być zamknięte!
- Oświetlenie komory oświetlenia zgaśnie po aktywowaniu czasu startowego.
- Upřednie nagrzewanie zostanie pominięte w trybie czasu startowego.
- WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE urządzenia nie kasuje czasu startowego. Przy aktywowanym czasie startowym można wybrać tylko pomoc urządzenia "?".

Dezaktywacja czasu startowego



W celu dezaktywowania czasu startowego należy przytrzymać przez 2 sekundy przyciśnięty przycisk anulowania czasu startowego.

Ustawienia eksperckie MySCC

Wartość pomiaru czujnika temperatury rdzenia

Na tym przycisku wyświetlana jest aktualna wartość mierzona przez czujnik temperatury rdzenia.
Stanowi ona informację dodatkową w przypadku ścieżek gotowania niewykorzystujących temperatury rdzenia.

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

Ustawienia eksperckie MySCC

Tryb nagrywania

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

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

Użytkowanie tej funkcji eksperckiej wymaga spełnienia następujących nieodzownych warunków podstawowych:

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

Wytycznych tych należy koniecznie przestrzegać przy każdym zastosowaniu trybu nagrywania.

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

Dla tej funkcji eksperckiej dostępne są następujące zastosowania:

Tryb

Mięso, Ryba
Drób

Przebieg przyrządzania potrawy

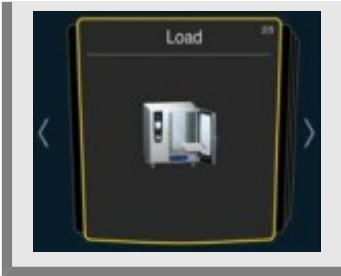
Smażenie, Grillowanie, Panierowanie
Krótkie smażenie, Kurczak, Grillowanie

Ustawienia eksperckie MySCC

Przebieg działania:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk odpowiadający punktowi menu Ustawienia eksperckie .
3		Nacisnąć przycisk Tryb nagrywania .
4		Wprowadzić nazwę przebiegu przygotowania potrawy sterowanego czasem.
5		Wybrać żądane zastosowanie w trybie iCookingControl.

Ustawienia eksperckie MySCC

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Po uprzednim nagrzewaniu standardowo załadować i gotować.
7		Potwierdzić żądanie rozładowania potrawy (zielony znacznik) i zapisać lub odrzucić (czerwony krzyżyk) zapisany przebieg przygotowania potrawy.



Należy pamiętać, że funkcję tę można stosować wyłącznie dla standaryzowanych produktów jednakowej wielkości oraz o jednakowej temperaturze wyjściowej. Poza tym, zapisane idealne przebiegi przygotowania potrawy nadają się do wykorzystania wyłącznie w urządzeniach o takiej samej wielkości, jak to, na którym zostały zapisane. Ich zastosowanie w urządzeniach innej wielkości niż urządzenie źródłowe nie jest możliwe.

W przypadku konieczności dokumentacji danych HACCP zalecamy odpowiednie zastosowanie w trybie iCookingControl z pominięciem trybu nagrywania.

Należy pamiętać, że w zależności od lokalnych przepisów może być konieczne sprawdzenie temperatury rdzenia przed wydaniem potraw.

Ustawienia eksperckie MySCC

Wywołanie programu nagrywania

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



Zastosowanie czujnika temperatury rdzenia nie jest konieczne.

Ustawienia eksperckie MySCC

Mycie przymusowe

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

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

Ustawienia eksperckie MySCC



Next
Cleaning
15:00



Aktywne mycie przymusowe można również rozpoznać po wskazówce na wyświetlaczu dotyczącej czasu kolejnego mycia.

MySCC – Ustawienia eksperckie

Plan czyszczenia

Za pomocą funkcji planu czyszczenia można zdefiniować wezwanie dot. czyszczenia lub czyszczenie przymusowe dla określonych dni tygodnia.

Z funkcji tej można korzystać, aby zagwarantować przestrzeganie przepisów czyszczenia oraz BHP w zmianowym systemie pracy.

Następujące kroki opisują, w jaki sposób uruchomić tę funkcję w urządzeniu:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Nacisnąć przycisk menu Ustawienia eksperckie .
3		Nacisnąć przycisk Plan czyszczenia .

Plan czyszczenia dla trybu pracy

Tutaj można wybrać między dwoma ustawieniami.

Wybrane ustawienie obowiązuje wtedy na wszystkie wybrane poniżej dni.

1. Ostrzeżenie = Wezwanie do czyszczenia z opcją „Teraz” lub „Później”.

To wezwanie pojawia się wyłącznie raz.

2. Przymus = Wezwanie do czyszczenia bez możliwości „Później”, o ile nie zostały ustawiony czas opóźnienia.

Jeżeli nie został ustawiony czas opóźnienia, z urządzenia nie można korzystać, dopóki nie zostanie przeprowadzone czyszczenie.



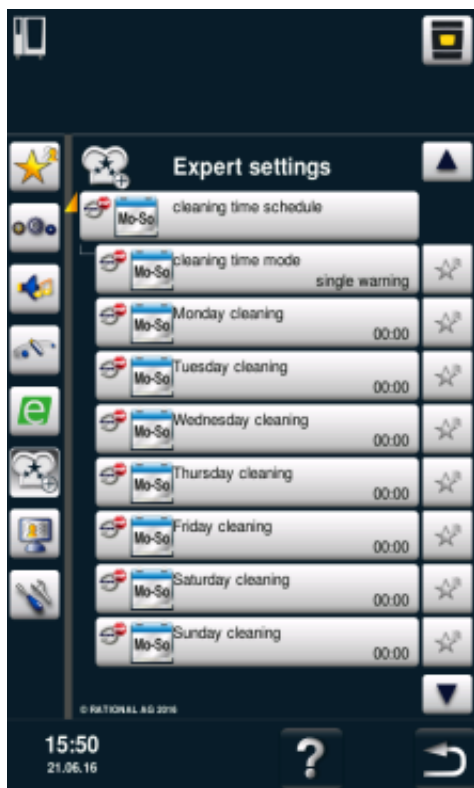
Nacisnąć przycisk **Plan czyszczenia dla trybu pracy** i wybrać za pomocą pokrętki, czy dla dni tygodnia ma zostać ustawione ostrzeżenie czy czyszczenie przymusowe.

MySCC – Ustawienia eksperckie

Czyszczenie od poniedziałku do niedzieli

Dla każdego dnia tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) można ustawić godzinę. Godzinę można ustawiać w odstępach co 10 minut.

Jeżeli urządzenie będzie wyłączone w danej godzinie, wezwanie do czyszczenia nastąpi po jego uruchomieniu.



Czas opóźnienia w razie przymusu

W razie ustawienia trybu „Przymus” można ustawić czas opóźnienia od 0 do 4 godzin. Umożliwia on korzystanie z urządzenia przez ustawiony czas po naciśnięciu przycisku „Później”. Nie jest to „odliczanie”, ale zwykły czas gotowania.



Nacisnąć przycisk **Czas opóźnienia w razie przymusu** i wybrać czas opóźnienia za pomocą pokrętki.

Ustawienia eksperckie MySCC

Ograniczenie temperatury rdzenia

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

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

Ograniczenie ogólnej temperatury rdzenia



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



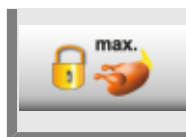
Nacisnąć przycisk **Maksymalna temperatura rdzenia** i ustawić ogólną, maksymalną temperaturę rdzenia.

Ustawienia eksperckie MySCC

Ograniczenie temperatury rdzenia drobiu



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



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

Ograniczenie temperatury rdzenia mięsa



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



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

Ograniczenie temperatury rdzenia ryby



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



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

Ustawienia eksperckie MySCC

Ograniczenie temperatury rdzenia dla procesu Finishing



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



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

Ustawienia fabryczne temperatury rdzenia



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



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

Ustawienia eksperckie MySCC

Komunikaty

Funkcja ta umożliwia wyłączenie komunikatów iCookingControl w Dialog Cockpit.

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

iLC Messenger



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

iCC Messenger



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

Ustawienia eksperckie MySCC

Wcześniejsza zapowiedź iCC - Cockpit



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

Ustawienia eksperckie MySCC

Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw

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

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

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

Poziom 3 jest dostępny tylko w iCookingControl.



Proszę sprawdzić produkt po osiągnięciu poziomu 2!
Jeśli drzwi pozostaną otwarte do osiągnięcia poziomu 3, proces przygotowania potrawy zostanie przerwany.

MySCC umożliwia zmianę ustawień w następujących krokach:

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

Ustawienia eksperckie MySCC

Komunikaty ostrzegawcze podczas załadowywania



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



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



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

Komunikaty ostrzegawcze podczas przygotowywania potrawy



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



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



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

Ustawienia eksperckie MySCC

Wskaźnik czyszczenia zintegrowanego odpływu tłuszczu

W razie korzystania z urządzenia ze zintegrowanym odpływem tłuszczu przed przystąpieniem do czyszczenia należy zamknąć odpływ tłuszczu. Urządzenie powiadamia o konieczności zamknięcia odpływu tłuszczu.
Funkcja ta jest wyłączona w trybie standardowym i należy ją uprzednio włączyć.



Uruchomienie procesu czyszczenia jest również możliwe, jeżeli odpływ tłuszczu nie jest zamknięty. W tym przypadku woda do czyszczenia urządzenia oraz preparaty czyszczące wydostaną się z urządzenia przez odpływ tłuszczu.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk „MySCC”.
2		Nacisnąć przycisk „Ustawienia”.
3		Obracać pokrętkę do momentu pojawienia się w strefie „Ustawień eksperckich” opcji „Wskaźnik czyszczenia zintegrowanego odpływu tłuszczu”.
4		Nacisnąć przycisk „Wskaźnik czyszczenia zintegrowanego odpływu tłuszczu”.
5	TAK	Wskaźnik zmieni się z „NIE” na „TAK”. Funkcja została aktywowana.

Ustawienia eksperckie MySCC



Teraz po uruchomieniu Efficient CareControl pojawi się wskazówka „Zamknąć odpływ tłuszczu w komorze pieca”.

- Zamknąć odpływ tłuszczu w komorze pieca.
- Zamknąć drzwi komory.
- Uruchomić wybrany program czyszczenia.

Ustawienia eksperckie MySCC

Preparat czyszczący ubogi w wodorotlenek sodu

Za pomocą ustawienia „NaOH-free preparat czyszczący bez wodorotlenku sodu” można stosować tabletki myjące bez wodorotlenku sodu. Potrzebna ilość tabletek zostanie wtedy zwiększona w opcji ustawienia „silne” z 6 do 8 sztuk.

Funkcja „NaOH-free preparat czyszczący bez wodorotlenku sodu” jest dostępna na całym świecie. Jednakże preparat bez wodorotlenku sodu jest dostępny wyłącznie w krajach, w których jest on wymagany.

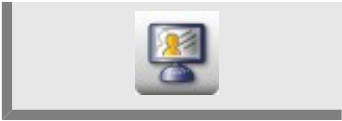
Funkcja ta jest wyłączona w trybie standardowym i należy ją uprzednio włączyć.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk „MySCC”.
2		Nacisnąć przycisk „Ustawienia”.
3		Obracać pokrętkę do momentu pojawienia się w strefie „Ustawień eksperckich” opcji „NaOH-free preparat czyszczący bez wodorotlenku sodu”.
4		Nacisnąć przycisk „Preparat czyszczący bez wodorotlenku sodu”.
5	WŁ	Wskaźnik zmieni się z „WYŁ” na „WŁ”. Czyszczenie wyświetla teraz poprawną liczbę tabletek preparatu bez wodorotlenku sodu w procesie czyszczenia silnych zabrudzeń.

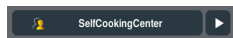
MySCC – MyDisplay

Wyświetlacz i uprawnienia dostępu można skonfigurować za pomocą funkcji **MyDisplay** i zapisać utworzoną konfigurację w ramach **profilu** .
Użytkownik może w każdej chwili ponownie wywołać utworzone konfiguracje poprzez wybór danego profilu.
Dodatkowo można ograniczyć dostęp do konfiguracji w taki sposób, aby dla danego użytkownika były dostępne tylko zapisane przez niego procesy przyrządzania potraw.

Aktywowanie/zmiana profilu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć przycisk MySCC .
2		Naciśnięcie przycisku powoduje przejście do punktu menu MyDisplay .
3		Nacisnąć przycisk Aktywowanie/zmiana profilu , aby za pomocą pokrętła przejść do żądanego widoku profilu. Jeśli w profilu zostało zdefiniowane hasło, będzie konieczne jego wprowadzenie.

MySCC – MyDisplay



Ekran startowy umożliwia dostęp do różnych profili. W tym celu należy nacisnąć strzałkę w prawym górnym rogu wyświetlacza. Można również nacisnąć belkę na górnym brzegu wyświetlacza. Gdy belka miga na czerwono, można zmieniać między profilami za pomocą pokrętła.



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

Wczytywanie profilu



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

Pobieranie profilu



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

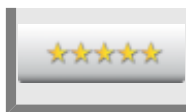
Edycja profilu



Nacisnąć przycisk **Edycja profilu** , aby przejść do edycji profilu.
Można wprowadzić następujące ustawienia:



Nacisnąć przycisk **Nazywanie profilu** . Można teraz zmienić nazwę profilu.



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



Nacisnąć przycisk **Hierarchia** , a następnie ustawić za pomocą pokrętła rangę profilu od 1 do 5.

Hierarchia określa pozycję profilu względem innych profili zapisanych na urządzeniu.

5 ma rangę najwyższą, a 1 najniższą. Oznacza to, że wszystkie profile o randze od 1 do 4 są podporządkowane profilowi o randze 5.

Oznacza to, że pomimo ochrony hasłem nie jest konieczne jego wprowadzanie, w przypadku przejścia z profilu o wyższej randze (np. randze 5) do profilu o niższej randze (np. randze 3).

Jeśli przejście odbywa się z profilu o niższej randze do profilu o wyższej randze, w przypadku profilu z ustawioną ochroną hasłem, należy podać hasło.



Nacisnąć przycisk **Usuwanie profilu** . Teraz można usunąć wybrany profil.



Konfigurację wyświetlacza i uprawnień dostępu można przeprowadzić wyłącznie za pośrednictwem profilu administratora (nazwa „5 Senses”). Profil ten jest wstępnie zdefiniowany w urządzeniu i nie można go usunąć.
Wszystkie inne profile mogą zostać usunięte.

MySCC – MyDisplay

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

Widok maski startowej



Ręczne tryby pracy:

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



Tryb pracy Drób:

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



Tryb pracy Mięso:

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



Tryb pracy Ryba:

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



Tryb pracy Potrawy jajeczne:

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



Tryb pracy Dodatki:

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



Tryb pracy Wypieki:

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



Tryb pracy Finishing:

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



Lista Top 10:

Naciśnięcie przycisku definiuje, czy dziesięć najczęściej używanych zastosowań powinno być dostępnych pod przyciskiem iCC na ekranie startowym danego profilu.

MySCC – MyDisplay



Tryb programowania:

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



iLevelControl:

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



Efficient CareControl:

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

MySCC



Ukrywanie wszystkich elementów oprócz ulubionych.

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



Edytowanie Ulubionych dla tego profilu:

Poprzez naciśnięcie przycisku można określić, które Ulubione powinny zostać zapisane w danym profilu przy MySCC.

Przypisanie praw



Widok Obraz/Listy:

Należy wybrać, czy w trybie programowania programy będą wyświetlane jako obrazy, czy w formie listy.



Zmiana widoku Obraz/Listy:

W tym ustawieniu można wybrać, czy w danym profilu można zmienić widok z obrazów na listę w trybie programowania.



Filtr widoku listy:

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



Tworzenie, edytowanie i usuwanie programów:

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



Współczynnik zoom:

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



Filtr:

Opcja ta umożliwia ustawienie filtra dla trybu programowania danego profilu.



Sortowanie:

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



Parametry gotowania:

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



iCC – Cockpit:

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

MySCC – MyDisplay

Efficient CareControl



Mycie bez tabletek:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Mycie bez tabletek.



Nabłyszczanie:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Nabłyszczanie.



Krótkie mycie:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Krótkie mycie.



Pełne mycie:

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



Średnie zabrudzenie:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Średnie zabrudzenie.



Silne zabrudzenie:

Określić, czy należy wybrać program czyszczenia Silne zabrudzenie.



Pełne mycie (szybkie):

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

Funkcja dodatkowa



Przycisk info/Pomoc:

Zostaną wyświetlone przyciski info oraz pomoc.



Struktura katalogu grupy programu:

Nacisnąć przycisk w celu wyświetlenia struktury katalogu grupy programu.



Tekst nagłówka:

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

Dodawanie nowego profilu



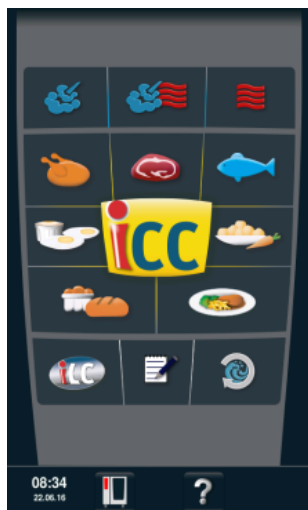
Nacisnąć przycisk **Dodawanie nowego profilu** , aby utworzyć nowy profil.



Poza profilem administratora „5 Senses” można dodatkowo utworzyć 10 kolejnych profili.

MySCC – MyDisplay – Przykład

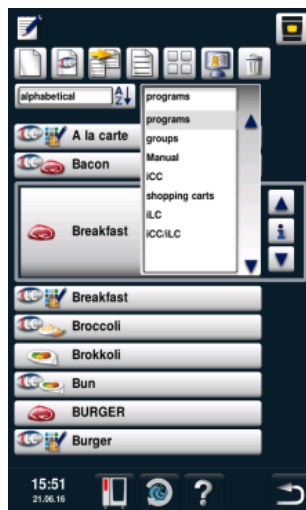
W ramach poniższego przykładu wyświetlane są możliwości indywidualnego dostosowania swoich profili za pomocą MyDisplay.



Wywołanie trybu programowania za pomocą ekranu startowego.



Nacisnąć przycisk, aby przejść do trybu programowania.

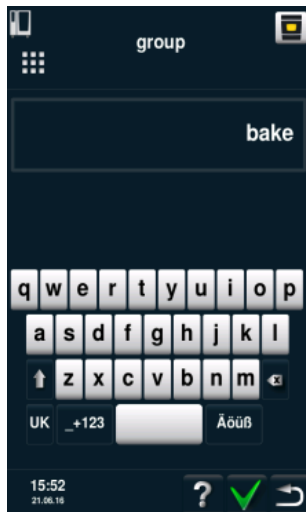


W trybie programowania można wywołać grupy za pomocą filtra. Grupie można przyporządkować programy. Dzięki temu poprzez wywołanie grupy można uzyskać dostęp do wszystkich przyporządkowanych do niej programów.

MySCC – MyDisplay – Przykład



Nacisnąć przycisk, aby utworzyć nową grupę.

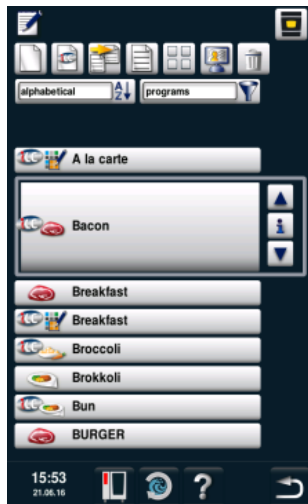


Wprowadzenie nazwy grupy. Na przykład „Piekarnia”.
Zatwierdzenie zielonym znacznikiem.

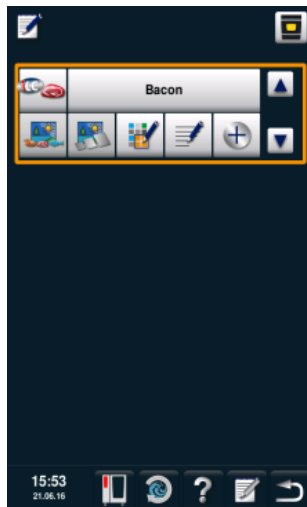


Przejsć ponownie z grup do programów za pomocą filtra.

MySCC – MyDisplay – Przykład



Nacisnąć przycisk, aby przejść do edycji programu.



Przejsć za pomocą głównego pokrętki do programu, który ma być edytowany.

Teraz można indywidualnie dostosować program do potrzeb użytkownika.

MySCC – MyDisplay – Przykład



Nacisnąć przycisk, aby dodać obraz do programu.

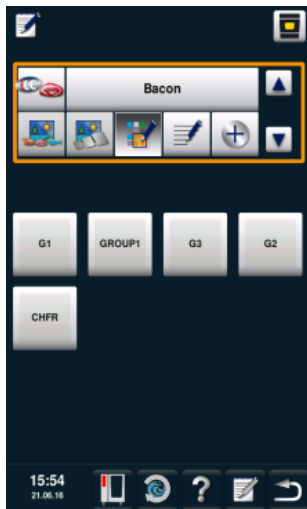


Dodanie żądanego obrazu.



Nacisnąć przycisk, aby przyporządkować program do grupy.

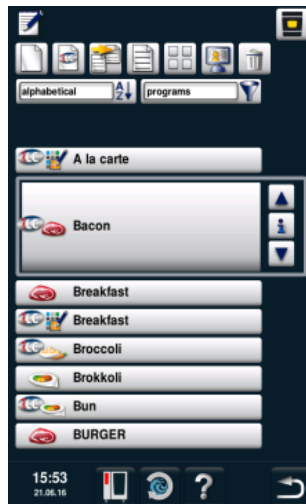
MySCC – MyDisplay – Przykład



Wybór grupy. Na przykład grupa „Piekarnia”.



Nacisnąć dwukrotnie przycisk **Zapisz**. Należy powtórzyć opisane kroki dla innych programów, jak np. chleb, sernik, muffiny, precle lub bułki.

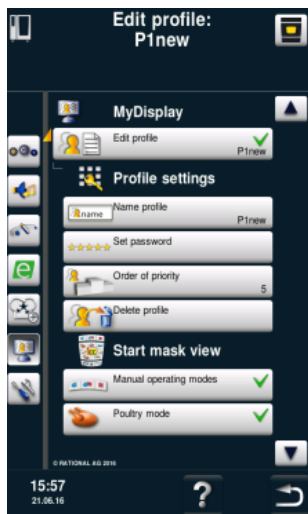


Po utworzeniu wszystkich programów można przejść w kolejnym kroku do edycji profilu.

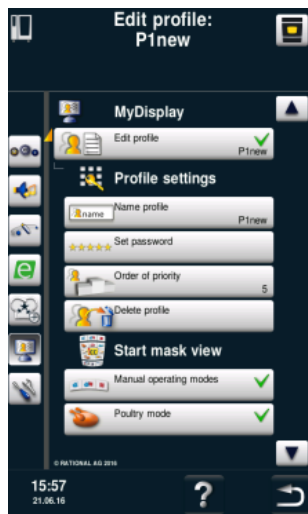


Nacisnąć przycisk, aby przejść do edycji profilu.

MySCC – MyDisplay – Przykład



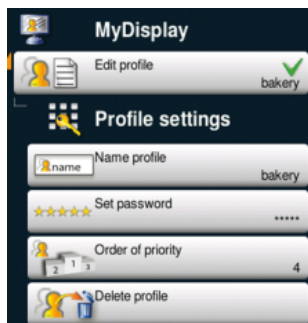
Nacisnąć przycisk, aby dodać nowy profil.



W opcji tej dostępny jest przegląd profili użytkownika.

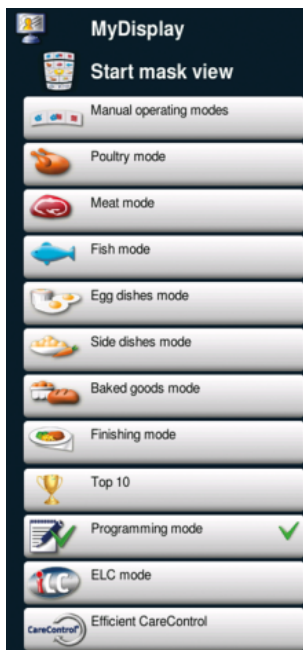
Teraz można edytować nowo utworzony profil.

MySCC – MyDisplay – Przykład

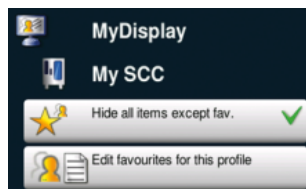


Zmienić nazwę profilu (np. na „Piekarnia”), zdefiniować hasło oraz ustawić hierarchię. Hierarchia określa pozycję profilu względem innych profili zapisanych na urządzeniu. Oznacza to, że pomimo ochrony hasłem nie jest konieczne jego wprowadzanie, w przypadku przejścia z profilu o wyższej randze do profilu o niższej randze.

Jeśli przejście odbywa się z profilu o niższej randze do profilu o wyższej randze, w przypadku profilu z ustawioną ochroną hasłem, należy podać hasło.

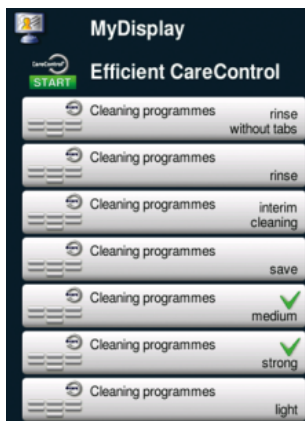
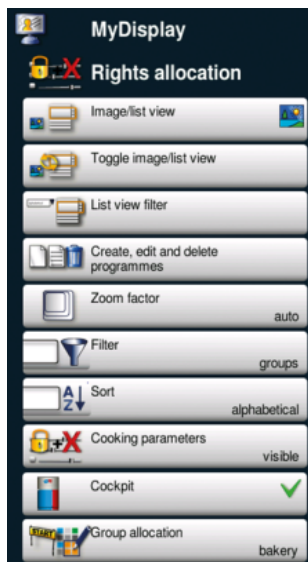


Dostosowanie ekranu startowego do własnych potrzeb. Na przykład poprzez odznaczenie wszystkich punktów menu oprócz trybu programowania. Zielony znaczek informuje o wyborze danego punktu menu.



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

MySCC – MyDisplay – Przykład



Ustawić, które programy czyszczenia mogą zostać wykorzystane. Na przykład tylko średnie i silne zabrudzenie.



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

Poniżej przedstawiono widok profilu w trybie programowania.

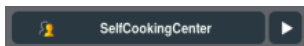
Przykładowe ustawienia:

- Wyświetlanie obrazów
- Zmiana między Obrazy / Listy wyl.
- Filtr wyl.
- Edycja programów wyl.
- Współczynnik zoom automatyczny
- Ustawienie domyślne filtra na grupy
- Sortowanie automatyczne
- Parametry przygotowania potrawy, widoczne, bez możliwości zmiany
- Dialog Cockpit widoczny
- Grupa „Piekarnia” widoczna

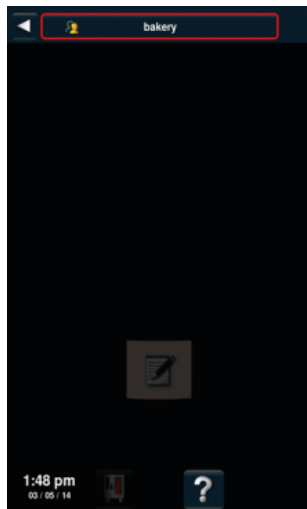
MySCC – MyDisplay – Przykład



Nacisnąć przycisk,
aby przejść do ekranu
startowego.

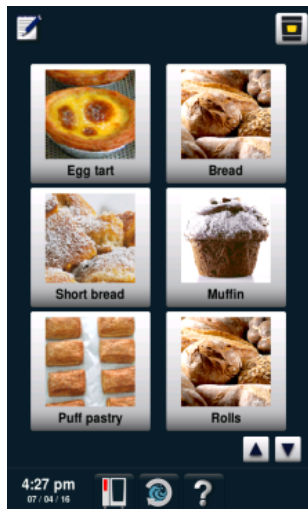


Na górnej listwie można
zmieniać profil użytkownika.

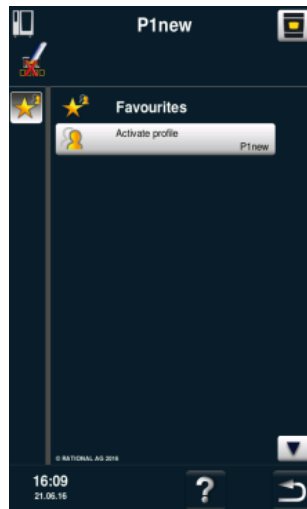


Przejsć do nowo
utworzonego profilu
„Piekarnia”.

MySCC – MyDisplay – Przykład

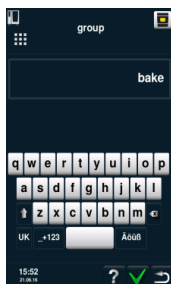


W celu ponownej zmiany profilu należy nacisnąć przycisk.



Użytkownik może ponownie przejść do profilu 5 Senses.

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



Przykład został zakończony.

Wprowadzić hasło w celu powrotu do ekranu startowego.

MySCC - Service

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

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

Informacje o typie urządzenia/oprogramowaniu



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

Chefline



Nacisnąć przycisk **Chefline** w celu wyświetlenia infolinii Chefline.

Infolinia serwisowa



Nacisnąć przycisk **infolinia serwisowa** w celu wyświetlenia infolinii serwisowej.

Podłączanie przewodu LAN

Poniżej opisano sposób podłączenia przewodu LAN do złącza LAN znajdującego się w urządzeniu (opcjonalnie CombiMaster® Plus).



Złącze LAN znajduje się od spodu urządzenia po jego lewej stronie (w przypadku urządzeń typu XS z tyłu po prawej stronie).



Wykręcić osłonę przeciwbryzgową.



Założyć na przewód wszystkie elementy osłony w sposób pokazany na zdjęciu.

Następnie umieścić przewód LAN w gnieździe.



Przykręcić wszystkie elementy osłony przeciwbryzgowej.

Ponownie zmontować ze sobą wszystkie elementy (zaczynając od strony urządzenia).

Poszczególne części należy dokręcić ręcznie, bez użycia narzędzi, aby nie uszkodzić elementów osłony i uszczelkę.



UWAGA:

W przypadku uszkodzenia uszczelki zabezpieczenie przed bryzgami wody może być nieskuteczne.

Podłączanie przewodu LAN



Ryzyko oparzenia.

Podczas układania i instalowania przewodu LAN pod urządzeniem należy uważać, aby nie dotknąć gorących elementów urządzenia.

Nie owijać przewodu LAN wokół gorących elementów.



Prawidłowy montaż i skuteczne zabezpieczenie przed bryzgami wody można zapewnić tylko użycie przewodu Ethernet o następujących parametrach:

Maksymalna długość wtyczki Ethernet: 45 mm

Maksymalna przekątna średnica wtyczki: 18,5 mm

Przekrój przewodu: 5,5–7,5 mm

Ponadto do prawidłowego działania złącza konieczne jest zastosowanie przewodu sieciowego kategorii 6 (CAT 6).



W przypadku instalacji Combi-Duo montaż obydwu przewodów LAN należy powierzyć technikowi serwisowemu.

Czyszczenie uszczelki komory

Na czas dłuższej przerwy w pracy (np. w nocy) drzwi urządzenia należy pozostawić lekko uchylone.

Codzienne czyszczenie uszczelki komory wydłuża jej żywotność. Do czyszczenia uszczelki komory należy korzystać z miękkiej ściereczki i płynu do mycia naczyń, nie korzystać ze środków szorujących!

Czyszczenie szyb

W razie potrzeby można w prosty sposób wyczyścić szyby wewnętrzne. W tym celu drzwiczki urządzenia są wyposażone w odchylane szyby.

Drzwi urządzenia należy otworzyć do zablokowania pod kątem 120°, a następnie, naciskając oba uchwyty, odchylić pierwszą wewnętrzną szybę urządzenia.

Wyczyścić powierzchnie obu szyb za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i zwykłego łagodnego płynu do mycia naczyń lub preparatu do mycia szyb.

Następnie ponownie nacisnąć oba uchwyty i odchylić drugą szybę. Teraz można wyczyścić drugą przestrzeń między szybami, a w razie potrzeby również osłony diod LED (patrz poniżej) za pomocą odpowiedniego preparatu.



Drzwi nie wolno czyścić za pomocą zintegrowanego spryskiwacza ręcznego ani myjki ciśnieniowej.

Szyby i osłony LED czyścić wyłącznie za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki. W żadnym wypadku nie korzystać z ostrych gąbek i preparatów szorujących.

Stosować wyłącznie łagodne środki czystości, np. płyn do okien lub do mycia naczyń.

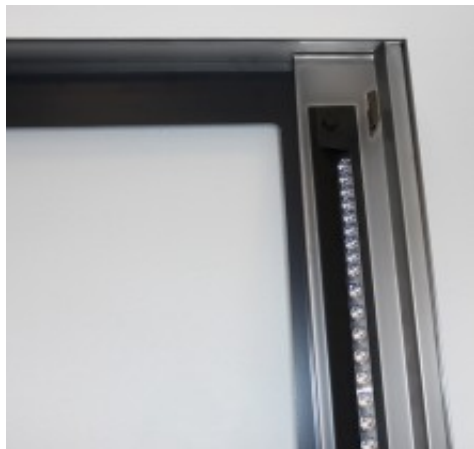
Nie nakładać środków czystości na gorące powierzchnie. Pozwolić drzwiom ostygnąć.

Po nałożeniu środka czystości urządzenia nie wolno rozgrzewać.

Nie wolno stosować następujących preparatów:

- agresywnych środków czystości
- silnych kwasów i zasad
- nierozcieńczonego alkoholu
- acetonu i metanolu
- preparatów do czyszczenia piekarników i grillów
- benzyny, benzolu, toluolu i ksylolu

Czyszczenie osłon oświetlenia LED



Umieszczona za szybą wewnętrzną i środkową osłona oświetlenia LED jest dobrze chroniona przez zabrudzeniami. Mimo to może dojść do zbierania się zanieczyszczeń w tym miejscu. Odchylić szybę wewnętrzną i środkową, aby dostać się do osłony LED. Teraz można wyczyścić osłony. W tym celu przetrzeć powierzchnię osłon oświetlenia za pomocą ściereczki, gąbki lub ręcznika papierowego, delikatnie je pocierając.

Prosimy przestrzegać następujących wskazówek odnośnie czyszczenia osłony LED:

Przezroczysta część osłony oświetlenia LED to wysokiej jakości element zapewniający optymalne rozpraszanie światła w komorze.

Dlatego też w żadnym przypadku do jego czyszczenia nie wolno stosować ostrych gąbek, szorujących środków czystości ani agresywnych środków czystości, takich jak silne kwasy i zasady, nierozcieńczone alkohole, aceton, metanol, preparaty do czyszczenia piekarników, benzyna, benzol, toluol czy ksyolol.

Stosować delikatne, rozcieńczone środki czystości, np. preparaty czyszczące z alkoholem, takie jak płyn do mycia szyb (z etanolem) lub domowy płyn do mycia naczyń.

Środków czystości nie nakładać na rozgrzane powierzchnie. Pozwolić drzwicom urządzenia ostygnąć.

Krótko odczekać i spłukać środek czystości wodą. Nigdy nie rozgrzewać urządzenia po nałożeniu środka czystości.

Serwis własny

Płukanie rynienki na skropliny i rynny odpływowej (wyłącznie urządzenia stołowe)

W przypadku intensywnego korzystania z programów grillowania lub przyrządzania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu lub żelatyny, należy codziennie czyścić rynienkę na skropliny i rynnę odpływową.

W tym celu należy korzystać ze szczotki producenta urządzenia (nr art.: 60.75.779), aby zapobiec uszkodzeniom odpływu.

Szczotkę należy ostrożnie wsunąć w otwór odpływowy na wysokość oznakowania (typ 61/101: do chorągiewki; typ 62/102: do uchwyty z tworzywa sztucznego) i usunąć materiał zatykający odpływ.

Unikać gwałtownych ruchów, aby zapobiec uszkodzeniom. Następnie wypłukać rynnę odpływową ok. 1-2 l ciepłej wody. Nie korzystać w tym celu ze spryskiwacza ręcznego.

Serwisowanie filtra powietrza



Urządzenie stołowe typu 6 x 2/3 GN:

Odblokować filtr powietrza za pomocą odpowiedniego przedmiotu (monety, śrubokrętu) poprzez wsunięcie i wciśnięcie go w szczelinę umieszczonej z przodu po środku. W ten sposób można odblokować mocowanie filtra powietrza.

Wysunąć filtr z urządzenia ukośnie w dół.

Filtr powietrza należy umyć w zmywarce (< 80°C), a następnie pozostawić do wyschnięcia. Jeżeli po umyciu filtr powietrza nadal będzie bardzo zaklejony i mocno zanieczyszczony, należy go wymienić.

Aby zamontować filtr powietrza, należy wsunąć go ukośnie od dołu do urządzenia.

Docisnąć plastikową osłonę filtra do góry aż do zablokowania. Filtr powietrza nr art.: 40.04.771

Serwis własny



Urządzenia stołowe typu 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN oraz 10 x 2/1 GN:

Odblokować filtr powietrza poprzez naciśnięcie ramy w dwóch szorstkowanych miejscach.

Przechylić filtr do dołu i całkowicie wysunąć go z urządzenia.

Filtr powietrza należy umyć w zmywarce ($< 80^{\circ}\text{C}$), a następnie pozostawić do wyschnięcia. Jeżeli po umyciu filtr powietrza nadal będzie bardzo zaklejony i mocno zanieczyszczony, należy go wymienić.

Wsunąć zaczepy umieszczone z tyłu filtra w otwory na spodniej stronie urządzenia i zablokować filtr, dociskając go od dołu do góry (odwrotnie niż w przypadku wyjmowania filtra).

Filtr powietrza nr art.: 40.03.461



Urządzenia stołowe Combi-Duo typu 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN oraz 10 x 2/1 GN:

W celu wymiany filtra powietrza w górnym urządzeniu Combi-Duo otworzyć drzwi obu urządzeń i zdjąć blachę ochronną, wysuwając ją do przodu. Uważać na kabel USB oraz wąż do rynienki na skropliny. W ten sposób dostęp do filtra powietrza jest wolny i można wymienić go zgodnie z wcześniejszą instrukcją.



Urządzenia wolnostojące typu 20 x 1/1 GN oraz 20 x 2/1 GN:

W celu wymiany filtra powietrza w urządzeniach wolnostojących 20 x 1/1 GN i 20 x 2/1 GN prosimy skontaktować się z punktem Service Partner!

Wymiana uszczelki drzwiowej



Uszczelka drzwiowa jest umieszczona w prowadnicy w komorze urządzenia.

- Wyjąć starą uszczelkę z prowadnicy.
- Oczyszczyć prowadnicę.
- Umieścić w prowadnicy nową uszczelkę (lekko zwilżyć jej krawędzie mocujące wodą z mydłem).
- Prostokątny element uszczelki musi być całkowicie wsunięty w ramę.

Uszczelka komory:

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

Serwis własny

Wymiana żarówek

Oświetlenie LED

W celu wymiany oświetlenia LED należy zgłosić się do autoryzowanego partnera serwisowego.

Żarówka halogenowa



Najpierw należy odłączyć urządzenie od napięcia zewnętrznego!

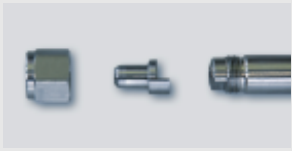
- Zakryć odpływ w komorze urządzenia.
- Wyjąć ramę z szybą i uszczelką.
- Wymienić żarówkę halogenową (nr: 3024.0201, nie dotykać żarówki palcami).
- Wymienić również uszczelkę ramową (nr: 40.00.094).
- Przykręcić ramę z szybą i uszczelkami.

Odkamienienie dyszy nawilżającej

Raz w miesiącu sprawdzać dyszę nawilżania pod względem zakamienienia.

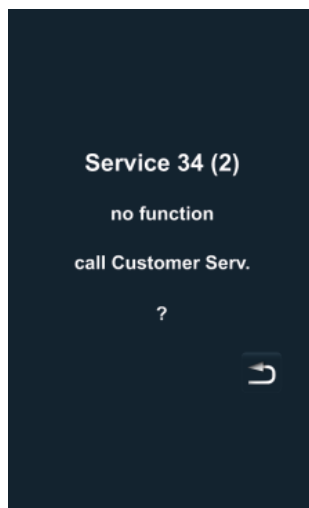
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie
2		Wychylić stelaż zawieszany i osłonę wentylatora do środka.
3		Odkręcić nakrętkę złączkową dyszy nawilżania (obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, klucz 15).
		Ostrzeżenie! <i>Agresywny płyn chemiczny – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego! Używać: ubrania ochronnego, rękawic ochronnych, okularów ochronnych, maski chroniącej twarz. Po odkamienieniu dokładnie spłukać dyszę nawilżającą wodą.</i>
4		Dyszę nawilżającą włożyć do płynu odkamieniającego i pozostawić na jakiś czas (dysza musi zostać pozbawiona kamienia).

Odkamienienie dyszy nawilżającej

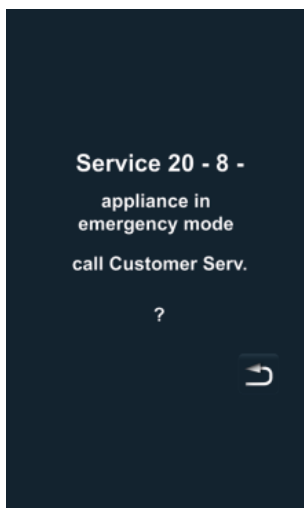
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
5		Montaż w odwrotnej kolejności – uwzględnić konieczne do montażu ułożenie.

Komunikaty zakłóceń

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.

Komunikaty zakłóceń

Działania, proponowane w przypadku poszczególnych zakłóceń: patrz tabela.

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

Komunikaty zakłóceń

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
		splukać 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 resece wyświetlane ciągle.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!
Service 34	Wyświetlane ciągle.	Postępować wg wezwań na wyświetlaczu, jeśli błąd będzie się utrzymywał, zawiadomić serwis!

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!

Zanim wezwie się serwis

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

Zanim wezwie się serwis

Z urządzenia dołem wypływa woda	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy (patrz Instrukcja instalacji).
	Odływ zatkany.	Odływ (rurę HT) z tyłu urządzenia zdjąć i oczyścić. Może dojść do zatkania, jeżeli często przyrządzane są produkty o dużej zawartości tłuszczu, albo przy zainstalowaniu rury odpływowej ze zbyt małym spadkiem. Pomoc: Rurę odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji. Regularnie czyścić urządzenie za pomocą CleanJet® +care.
Urządzenie nie reaguje po włączeniu.	Wyłączony zewnętrzny wyłącznik główny.	Włączyć wyłącznik główny
	Przepalił się bezpiecznik w rozdzielni budynku	Sprawdzić bezpieczniki budynkowe
	Po wyłączeniu urządzenia panowała przez dłuższy czas temperatura poniżej 5 °C (41 °F).	Rozgrzać komorę urządzenia do ponad 20 °C. Urządzenie wolno eksploatować jedynie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem (patrz Instrukcja instalacji).
Podczas CleanJet® +care na górze, przy rurze wentylacyjnej, wydobywa się piana	Zbyt miękka woda.	Zawiadomić serwis!
	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”.

Zanim wezwie się serwis

Urządzenie gazowe pokazuje „Zmienić biegunowość”.	Zasilanie w prąd biegunowo podłączone nieprawidłowo.	Jeżeli urządzenie gazowe jest podłączone do gniazdka, wyciągnąć wtyczkę i włożyć ją obróconą o 180°. Podłączyć urządzenie prawidłowo (przez elektryka) spolaryzowane w sposób stały (bez wtyczki).
Urządzenie gazowe pokazuje stale „Reset”.	Przerwany dopływ gazu do urządzenia.	Otworzyć zawór gazu. Włączyć strop wentylacyjny.
	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”).

Deklaracja zgodności UE

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



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

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Deklaracja zgodności UE

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



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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Deklaracja zgodności UE

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Marco Mörtin
Produktentwicklung Teamleiter Wärme



Europe

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

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

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

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

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

America

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

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

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

**RATIONAL International India
Private Limited**
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

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

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

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

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

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

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

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

RATIONAL Argentina – South America
Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East
Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

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

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

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

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

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

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

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

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

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

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