



Instrukcja obsługi SelfCooking Center®



Szanowny Kliencie!

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

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

Oczywiście SelfCooking Center® oferuje także szeroką paletę możliwości doskonałego pieca konwekcyjno-parowego.

W trybie programowania można błyskawicznie tworzyć własne programy przyrządzania potraw.

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

Życzymy dużo satysfakcji z nowego SelfCooking Center®.

Państwa

RATIONAL AG

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

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

Sprzedawca:	Zamontował:
	<u>Zamontowano dnia:</u> _____

Zmiany techniczne, służące postępowi, zastrzeżone!

Pierwsze uruchomienie	6
Objaśnienie piktogramów	6
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	7
Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa	10
Elementy funkcyjne	11
Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia	12
Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia	12
Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	14
Praca ze spryskiwaczem ręcznym	15
Przegląd trybów pracy	16
Obsługa – podstawy	17
Tryb SelfCooking Control®	18
Tryb konwekcyjno-parowy	25
„Para”	27
„Gorące powietrze”	28
Kombinacja pary i gorącego powietrza	29
ClimaPlus Control®	30
Nastawianie czasu	31
Prędkość opływu powietrza	32
Nawilżanie	32
Schładzanie	33
Tryb programowania – elementy obsługi	34
Programowanie – tryb SelfCooking Control®	35
Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy	36
Sprawdzanie kroków programu	38
Rozpoczęcie programu	38
Zmiana programu	39
Kasowanie wszystkich programów	40
Kasowanie programu	40
Kopiowanie programu	41
Rozpoczęcie programu z LevelControl®	42
Blokada możliwości programowania	46
Zmiana hasła	47
CareControl – Stan utrzymania	48
Wezwanie do czyszczenia	49
Wskazanie poziomu zabrudzenia	49
Czyszczenie CleanJet®+care	50
Przerwanie CleanJet®+care	53

Spis treści

Gotowanie Delta-T	54
1/2 energii	55
Automatyczne rozpoczynanie pracy	56
CalcDiagnosis System® (CDS)	57
Odkamienianie generatora pary	58
Przerwanie odkamieniania	60
Odkamienianie dyszy nawilżającej	61
Pamięć USB („Paluszek“ USB)	62
Protokołowanie HACCP	63
Import i eksport programów	64
Aktualizacja oprogramowania	65
Ściąganie danych serwisowych	65
Nastawienia	66
Czas rzeczywisty	66
Data	66
Język	66
Format czasu rzeczywistego	66
Format czasu przyrządzania	66
Format temperatury	66
Ustawienie kontrastu	67
Powrót do ustawień fabrycznych	67
Ustawienie brzęczyka	67
Zmiana adresu/maski podsieci/adresu bramy	68
Drobne naprawy we własnym zakresie	69
Servis@Info	70
Chef@Line	70
Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania	71
Funkcja „Pomoc”	71
Zgłoszenia zakłóceń	72
Zanim wezwie się serwis	75
Deklaracja zgodności EC – Urządzenia elektryczne	77
Deklaracja zgodności EC – Urządzenia gazowe	78
CLUB RATIONAL	79



Objaśnienie piktogramów



Niebezpieczeństwo!

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



Ostrzeżenie!

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



Uwaga!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować zranienie nieznacznego stopnia.



Materiały żrące



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga: Nie uwzględnienie może spowodować straty materialne.



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.

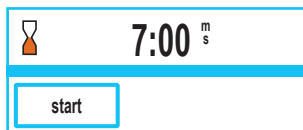
Pierwsze uruchomienie

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

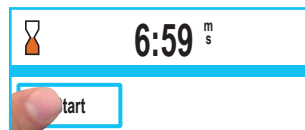


Niebezpieczeństwo pożaru!

Usunąć materiały opakowaniowe, zestaw startowy oraz ruszty i pojemniki.



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



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



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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja lub mycie oraz modyfikacja urządzenia mogą spowodować jego uszkodzenie, doprowadzić do zranienia lub śmierci osoby obsługującej. Przed instalacją urządzenia należy starannie przeczytać instrukcję instalacji.

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

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

Środków myjących i odkamieniających oraz wyposażenia przeznaczonego do mycia i odkamieniania wolno używać jedynie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.

W przypadku uszkodzenia szyby należy natychmiast wymienić całą szybę.



Ostrzeżenie!

Tylko dla urządzeń gazowych

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



Zachowanie w przypadku pojawienia się zapachu gazu:

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



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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



Ostrzeżenie!

Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

- Zablokować prawidłowo osłonę rozprowadzania powietrza od góry i od dołu – ryzyko zranienia przez obracający się wirnik!
- Upewnić się, czy stelaże zawieszane / stelaże ruchome są prawidłowo zablokowane w komorze urządzenia – pojemniki z gorącym płynem mogą spaść w dół albo wysunąć się na zewnątrz – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Upewnić się przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia do celów kulinarnych, czy w komorze nie pozostały resztki tabletek czyszczących. Ewentualne resztki usunąć i dokładnie wypłukać komorę za pomocą spryskiwacza ręcznego – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!



Ostrzeżenie!

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa podczas eksploatacji

- Jeżeli pojemniki zostaną napełnione płynem lub produktem wydzielającym podczas przyrządzania płynu, 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 chwycić wyłącznie rękawicami chroniącymi przed wysokimi temperaturami – **niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Zewnętrzna temperatura urządzenia może przekraczać 60°C; dotykać wyłącznie elementów obsługi urządzenia – **niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Spryskiwacz ręczny oraz woda ze spryskiwacza mogą być gorące – **niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Funkcja Schładzanie – włączać funkcję Schładzanie jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie rozprowadzania powietrza – **niebezpieczeństwo zranienia!**
- Nie wkładać ręki w wirnik – **niebezpieczeństwo zranienia!**
- Czyszczenie – Agresywne środki chemiczne – **Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!**
W trakcie czyszczenia konieczne jest używanie odpowiedniego ubrania ochronnego, okularów ochronnych, rękawic, maski na twarz. Prosimy zwrócić uwagę na wskazówki z zakresu bezpieczeństwa, zawarte w rozdziale „Czyszczenie CleanJet®+care”.
- Nie przechowywać w pobliżu urządzenia żadnych materiałów łatwo zapalnych i palnych – **niebezpieczeństwo pożaru!**
- Jeżeli urządzenia mobilne i stelaże ruchome nie są przemieszczane, należy aktywować hamulce kółek jezdnych. Na nierównej podłodze stelaże / wózki mogą się odtoczyć – **niebezpieczeństwo zranienia!**
- Przy mobilnym wykorzystaniu stelaży ruchomych zawsze należy zamykać blokadę pojemników. Aby nie doszło do 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 pochyłej powierzchni – **niebezpieczeństwo zranienia!**



Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

W celu zachowania wysokiej jakości stali szlachetnej oraz ze względów higienicznych i w celu zapobiegania zakłóceniom pracy urządzenia, urządzenie musi być czyszczone codziennie lub po wezwaniu do czyszczenia. Należy się stosować do zaleceń, zawartych w rozdziale „CareControl – czyszczenie CleanJet®+care”.



Ostrzeżenie!

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

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

Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

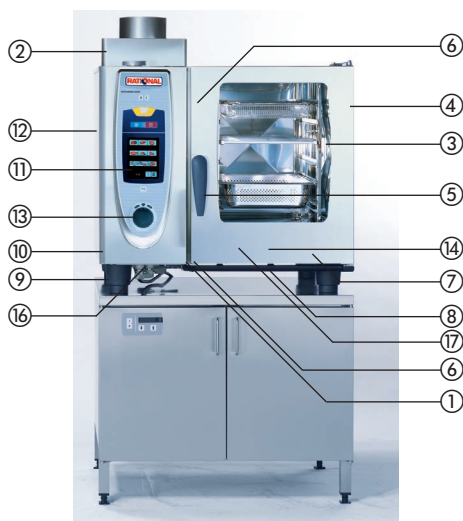


Niebezpieczeństwo – Wysokie napięcie!

- Przeglądy, konserwacje oraz naprawy mogą być prowadzone wyłącznie przez przeszkolonych fachowców.
- Podczas czyszczenia (z wyjątkiem czyszczenia CleanJet®+care) prac inspekcyjnych, serwisowych i naprawczych, urządzenie musi być odłączone od zasilania od strony budynku.
- W przypadku urządzeń na rolkach (mobilnych) należy tak ograniczyć ich ruchomość, aby przy przemieszczaniu urządzenia nie mogło dojść do uszkodzenia przewodów zasilających, dostarczających wodę i odprowadzających ścieki. Jeżeli urządzenie jest przemieszczane, trzeba zapewnić prawidłowe oddzielenie przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki. Przy ponownym ustawieniu urządzenia w pierwotnym miejscu, należy prawidłowo zamocować blokadę ruchu, przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki.
- Aby zagwarantować dobry stan techniczny urządzenia, należy przynajmniej 1 raz w roku przeprowadzić konserwację przez autoryzowanego partnera serwisowego.

Elementy funkcyjne

- ① **Numer seryjny**
(widoczny tylko przy otwartych drzwiczkach)
- ② **Przerywacz ciągu** (opcja)
(Tylko urządzenia gazowe)
- ③ **Oświetlenie komory roboczej**
- ④ **Drzwi z podwójną szybą**
- ⑤ **Klamka drzwi**
Urządzenia stołowe: Obsługa jedną ręką, możliwość zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi
Urządzenia wolnostojące: Obsługa jedną ręką
- ⑥ **Likwidacja blokady do otwarcia podwójnej szyby** (wewnątrz)
- ⑦ **Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem także przy otwartych drzwiach** (wewnątrz)
- ⑧ **Pojemnik na skropliny z bezpośrednim podłączeniem do odpływu**
- ⑨ **Nóżki** (z regulacją wysokości)
- ⑩ **Tabliczka znamionowa**
(ze wszystkimi istotnymi danymi, takimi jak moc pobierana, rodzaj gazu, napięcie, ilość faz i częstotliwość, typ urządzenia i numer seryjny (patrz rozdział „Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania”) oraz numer opcji).
- ⑪ **Panel operatora**
- ⑫ **Ośłona przestrzeni instalacji elektrycznych**
- ⑬ **Centralne pokrętko nastawcze**
- ⑭ **Spryskiwacz ręczny**
(automatycznie zwijany)
- ⑮ **Prowadnice ułatwiające wprowadzanie stelaży ruchomych – wózków wjazdowych**
(tylko w urządzeniach wolnostojących)
- ⑯ **Filtr powietrza**
(dopływ powietrza do przestrzeni instalacyjnej)
- ⑰ **Szufladka/Klapka na tabletki pielęgnacyjne**



Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

- Należy unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła (płyty grillowych, frytownic itp.).
- Urządzenie można eksploatować wyłącznie w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 5°C. Przy temperaturach powietrza poniżej + 5°C konieczne jest rozgrzanie komory urządzenia do temperatury pokojowej (> + 5°C).
- Po otwarciu drzwiczek urządzenia, grzałka i wirnik automatycznie się wyłączają. Uruchomiony zostaje wbudowany hamulec wirnika. Do chwili wyhamowania wirnik obraca się bardzo krótko.
- Jeżeli urządzenie będzie włączone przez ponad 20 minut, a nie wybrany zostanie żaden tryb pracy ani Clean-Jet®+care, uruchomiony zostanie automatycznie system oszczędzania energii i na wyświetlaczu pokazywana będzie jedynie aktualna godzina.
- Jeżeli w trakcie pracy nie zostanie wydane żadne kolejne polecenie, intensywność świecenia wskaźników zostanie automatycznie zmniejszona o 2 stopnie. Pierwsza redukcja jasności wyświetlania zostanie wykonana po 10 minutach. Po kolejnych 10 minutach jasność wyświetlania zostanie zmniejszona po raz drugi. Po dotknięciu wyświetlacza albo otwarciu drzwiczek komory automatycznie powraca normalna intensywność świecenia wskaźników.
- Przy pieczeniu i grillowaniu (np. kurczaków) należy zawsze umieszczać w komorze pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Należy stosować wyłącznie środki myjące producenta urządzenia.
- Przed każdym użyciem należy oczyścić wyposażenie dodatkowe.
- Przy dłuższych przerwach w pracy urządzenia (np. w nocy) należy pozostawić drzwiczki lekko uchylone.
- Drzwiczki urządzenia posiadają funkcję zatraskiwania. Drzwiczki urządzeń wolnostojących są zamknięte szczelnie tylko wtedy, gdy klamka zamykająca jest ustawiona pionowo.
- Przy dłuższych przerwach w eksploatacji należy zamknąć zasilanie urządzenia w wodę, gaz i prąd od strony budynku.
- Po zakończeniu cyklu życia przez urządzenie nie wolno go wyrzucać do śmieci ani pozostawiać w kontenerach przeznaczonych do zbiórki zużytych urządzeń. Chętnie pomożemy przy utylizacji urządzenia.

Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia

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



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

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Urządzenia stołowe ze stelażami zawieszanymi

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

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



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

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





Uwaga!

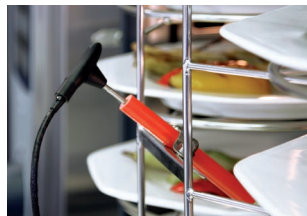
Czujnik temperatury rdzenia oraz przyrząd umożliwiający jego pozycjonowanie mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzenia! Używać rękawic kuchennych.



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



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



Przy „Finishing® ”Bankiet – Talerze” czujnik temperatury rdzenia umieszczać w rurce ceramicznej na stoleżu ruchomym.



Uwaga!

Chronić ręce i dłonie – niebezpieczeństwo zranienia!

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



- 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 zwiisał poza komorę urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
- Wyjmować czujnik temperatury rdzenia z produktu przed wyjęciem produktu z komory urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!



Przed użyciem schładzać czujnik temperatury rdzenia spryskiwaczem ręcznym.

Praca ze spryskiwaczem ręcznym

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



Uwaga!

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



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

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

Nie wolno używać spryskiwacza ręcznego do schładzania komory urządzenia.

Urządzenia z opcją AeroCat®

- AeroCat® podlega naturalnemu zużyciu. Trwałość ok. 2 lata przy średnim dziennym użytkowaniu 8 godzin.
- Z AeroCat® czas przyrządzania potraw przedłuża się o ok. 10% do 20%.
- W przypadku delikatnych wypieków może dojść z powodu zmiany przepływu powietrza do braku jednolitości.

Tryb SelfCooking Control®

Tryb konwekcyjno-parowy

Tryb programowania



Po włączeniu urządzenia albo po naciśnięciu przycisku „SelfCooking Control®” urządzenie **ustawia się w tryb SelfCooking Control®**.

Opis: patrz rozdział Tryb SelfCooking Control®.



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

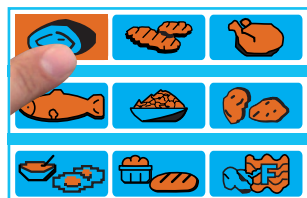
Opis: patrz rozdział Tryb konwekcyjno-parowy.



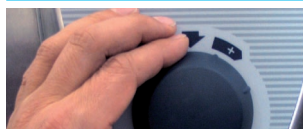
Po naciśnięciu przycisku „Prog” urządzenie ustawia się w **tryb programowania**.

Opis: patrz rozdział tryb programowania.

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



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



Można zmienić ustawienia za pomocą pokrętki centralnego.



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

Wskazówki ogólne



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



Koniec procesu przyrządzania jest wskazywany za pomocą migania przycisku SelfCooking Control® oraz sygnału akustycznego.



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

(Schładzanie komory urządzenia patrz rozdział „Schładzanie”).



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

GAZ - RESET

„Awaria działania palnika”

Naciśnięcie „GAZ - RESET” ponawia proces zapalania. Jeżeli mimo kilkakrotnego naciśnięcia wskaźnik dalej się pali, wezwać serwis!



Tryb SelfCooking Control®



Włącznik/Wyłącznik



SelfCooking Control®

9 trybów pracy:



Pieczeń duża



Krótko smażone



Drób



Ryba



Dodatki



Produkty ziemniaczane



Potrawy z jajek/Desery



Wypieki



Finishing®



Przycisk wyboru funkcji



Przycisk trybu programowania



Pokrętko centralne z funkcją „Push”
do zatwierdzania wprowadzanych
danych

Tryb SelfCooking Control®



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

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

Objaśnienia możliwych do wybrania piktogramów



Temperatura obsmażania



Temperatura rdzenia/
Stopień ugotowania



Temperatura rdzenia/
Stopień ugotowania



Temperatura rdzenia/
Stopień ugotowania



Temperatura rdzenia/
Stopień ugotowania



Stopień ugotowania



Zarumienienie



Wybór wielkości



Grubość produktu



Zapiekanie



Opiekanie skóry na chrupko



Objętość garowania



Spokojny wypiek



Nastawianie czasu



Nastawienie delta-T



Funkcja „Pomoc”



Powrót/Przerwanie



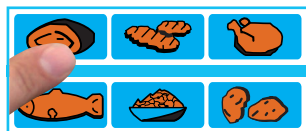
Dalej



Tryb SelfCooking Control®

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

Przykład 1: Pieczeń ciętą



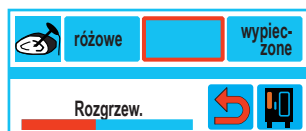
Wcisnąć przycisk „Pieczeń duża”



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



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



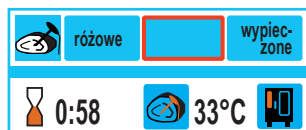
Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie „Załadować”



Wbić czujnik temperatury rdzenia



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



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



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



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



Przykład 2: Muffinki



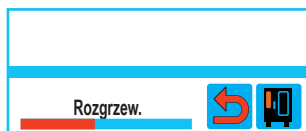
Wcisnąć przycisk „Wypieki”



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



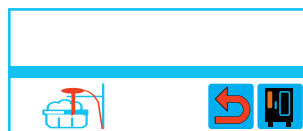
Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić stopień zarumienienia wedle własnego życzenia



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



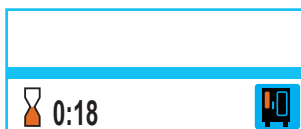
Gdy zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura nagrzania komory, na wyświetlaczu pojawi się polecenie „Załadować”



Wbić czujnik temperatury rdzenia



Użyć przyrządu umożliwiającego pozycjonowanie czujnika temperatury rdzenia.



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



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



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



Tryb SelfCooking Control®

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

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



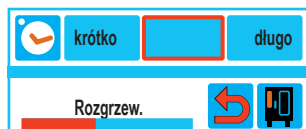
Wcisnąć przycisk „Finishing®”



Wybrać Finishing® „à la carte – Talerze” i gotowe!



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



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



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie „Załadować”



Wybrać Level – czas przyrządzania zostanie pokazany na wyświetlaczu

Zmiana czasu przyrządzania



Wybrać Level (np. Level 8)



Zmiana czasu przyrządzania



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

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



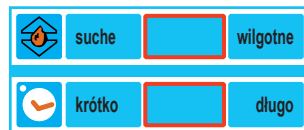
Przykład 4: Finishing® „Bankiet – Talerze”



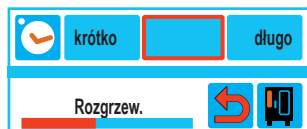
Wcisnąć przycisk „Finishing®”



Wybrać Finishing® „Bankiet – talerze” – i gotowe!



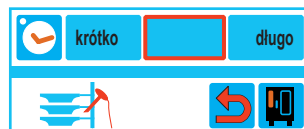
Można użyć nastawień, jakie proponuje urządzenie, albo zmienić klimat w komorze oraz czas przyrządzania wedle własnego życzenia



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



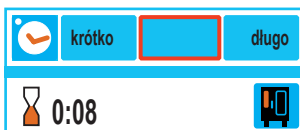
Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie „Załadować”



Wbić czujnik temperatury rdzenia



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



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



Po upływie czasu przyrządzenia pokazana zostanie strzałka. W celu dokonania następnego załadunku nacisnąć przycisk ze strzałką.



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

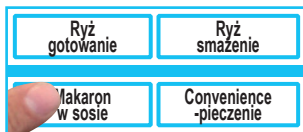


Tryb SelfCooking Control®

Przykład 5: Makaron w sosie



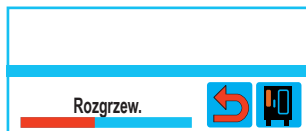
Wcisnąć przycisk „Dodatki”



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



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



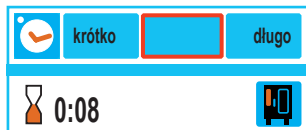
Status rozgrzania wstępnego komory jest pokazywany na wyświetlaczu na czerwono i niebiesko



Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozgrzania komory wyświetlane będzie „Załadować”



Włożyć czujnik temperatury rdzenia do pojemnika



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



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



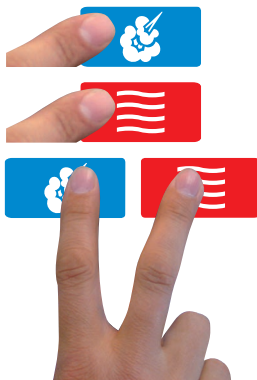
Jeżeli czujnik temperatury rdzenia nie jest wbity albo został wbity nieprawidłowo, zadzwoni brzęczyk, a na wyświetlaczu pojawi się wezwanie do prawidłowego wbicia czujnika.

Tryb konwekcyjno-parowy



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

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





Tryb konwekcyjno-parowy



Włącznik/Wyłącznik

3 tryby pracy:



Para



Gorące powietrze



Kombinacja

pary i gorącego powietrza



Okno klimatyczne



Temperatura w komorze



Czas przyrządzenia



Temperatura rdzenia



Nawilżanie



Prędkość opływu powietrza



Schładzanie



Przycisk funkcyjny



Tryb programowania



Pokrętko centralne z funkcją „Push” do zatwierdzania wprowadzanych danych

Sprawdzanie aktualnych danych przyrządzenia produktu



Wcisnąć przycisk temperatury (na 2 sekundy)

Pokazane zostaną następujące wartości:

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

„Para”

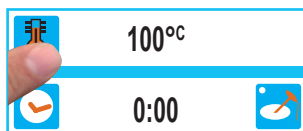


W trybie „Para” generator pary wytwarza higienicznie świeżą parę. Temperaturę w komorze można ustawić w zakresie od **30°C do 130°C**.

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



Wcisnąć przycisk „Para”



Wcisnąć przycisk temperatury i ustawić temperaturę w komorze



Wcisnąć przycisk „Czas przyrządzania” i nastawić czas przyrządzania

Można pracować z temperaturą rdzenia



Wcisnąć przycisk „Czujnik temperatury rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia



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



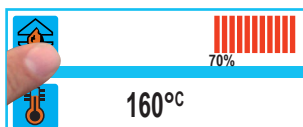
„Gorące powietrze”

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

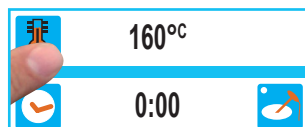
Rodzaje przyrządzenia: pieczenie, smażenie, grillowanie, frytowanie, zapiekanie, glazurowanie.



Wcisnąć przycisk „Gorące powietrze”



Wcisnąć przycisk klimatu i ustawić maksymalną wilgotność w komorze (patrz rozdział „ClimaPlus Control®“)



Wcisnąć przycisk temperatury i ustawić temperaturę w komorze



Wcisnąć przycisk „Czas przyrządzenia” i nastawić czas przyrządzenia

Można pracować z temperaturą rdzenia



Wcisnąć przycisk „Czujnik temperatury rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia



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

Przy pracy ciągłej po 60 minutach temperatura w komorze zmniejsza się automatycznie z 300°C na 270°C.

Kombinacja pary i gorącego powietrza

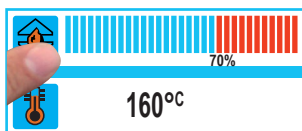


Kombinowane są oba media: „Para” i „Gorące powietrze”. Kombinacja ta tworzy wilgotny i gorący klimat w komorze, co pozwala przyrządzać produkty w szczególnie intensywny sposób. Temperaturę w komorze można ustawić w zakresie od **30°C do 300°C**. W razie potrzeby można ustawić klimat w komorze.

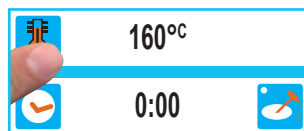
Rodzaje przyrządzania: pieczenie, smażenie, Finishing®.



Wcisnąć równocześnie przyciski „Para” i „Gorące powietrze”



Wcisnąć przycisk klimatu i ustawić maksymalną wilgotność w komorze (patrz rozdział „ClimaPlus Control®“)



Wcisnąć przycisk temperatury i ustawić temperaturę w komorze



Wcisnąć przycisk „Czas przyrządzania” i nastawić czas przyrządzania

Można pracować z temperaturą rdzenia



Wcisnąć przycisk „Czujnik temperatury rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia



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

Przy pracy ciągłej po 60 minutach temperatura w komorze zmniejsza się automatycznie z 300°C na 270°C.



ClimaPlus Control®

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



„Para”

ClimaPlus Control® jest ustawione fabrycznie na 100% wilgotności.



„Gorące powietrze”

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



Para + Gorące powietrze

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



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



Strzałka świeci do góry – do komory wprowadzana jest wilgoć.



Strzałka świeci do dołu – z komory usuwana jest wilgoć.



Nastawianie czasu

Czas przyrządzania można ustawić według własnych potrzeb.

Nastawianie czasu



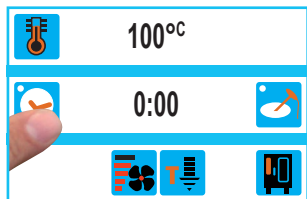
Wcisnąć przycisk „Czas przyrządzania” i ustawić czas przyrządzania

Praca ciągła



Wcisnąć przycisk „Czas przyrządzania” i przekręcić pokrętkę centralną, aż na wyświetlaczu pojawi się „Nieprzerw.”

Manualne, wstępne nagrzewanie komory roboczej



Wcisnąć przycisk „Czas przyrządzania”



Przekręcić pokrętkę centralną w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „Rozgrzewanie wstępne”



Nastawianie czasu rzeczywistego (Ustawianie zegara urządzenia patrz rozdział „Nastawienia”)

Nastawianie czasu rozpoczęcia pracy (patrz rozdział „Nastawienia”)

Zmiana formatu czasu (patrz rozdział „Nastawienia”)



Nawilżanie

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

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

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

Zakres temperatur: 30–260°C w komorze.



Nacisnąć przycisk „Nawilżanie”

Prędkość opływu powietrza

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



Wcisnąć przycisk „Prędkość opływu powietrza” i nastawić prędkość opływu powietrza

 Prędkość opływu powietrza Turbo

 Standardowa prędkość opływu powietrza

 1/2 prędkości opływu powietrza

 1/4 prędkości opływu powietrza

 1/4 prędkości opływu powietrza z taktowaniem wirnika

Schładzanie



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

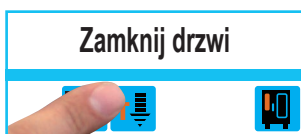


Ostrzeżenie!

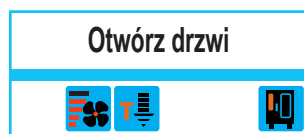
- Funkcja Schładzanie – włączać funkcję Schładzanie jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie rozprowadzania powietrza – niebezpieczeństwo zranienia!
- Podczas „Schładzanie” wirnik nie wyłącza się przy otwarciu drzwiczek urządzenia.
- Nie wkładać ręki w wirnik – niebezpieczeństwo zranienia!
- Podczas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



Wybrać tryb pracy



Wcisnąć przycisk „Schładzanie” i zamknąć drzwiczki urządzenia



Otworzyć drzwiczki urządzenia



Wyświetlane jest „Schładzanie” oraz aktualna temperatura w komorze urządzenia



Można wedle życzenia ustawić prędkość opływu powietrza



Funkcji „Schładzanie” nie można programować.

Tryb programowania – elementy obsługi

W trybie programowania można błyskawicznie tworzyć własne programy przyrządzania produktów.



Wybór programu

CleanJet+care

Nazwa programu

Nowy

Nowy program

Level
Control

Nowy program LevelControl®

Kopiuj

Kopiowanie programu

Zmień

Zmiana programu

Kasuj

Kasowanie programu

Wskazania programów przyrządzania:

Braten

Proces przyrządzania w trybie SelfCooking

Braten

Program przyrządzania z LevelControl®

Braten

Manualny program przyrządzania

Programowanie – tryb SelfCooking Control®

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

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



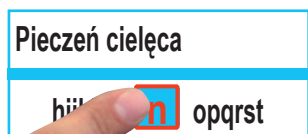
Wcisnąć przycisk „Programowanie”



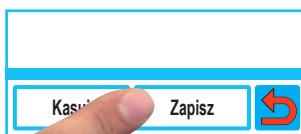
W celu stworzenia nowego procesu przyrządzania wcisnąć „Nowy”



Wpisać nazwę programu (np. Pieczeń cielęcy)



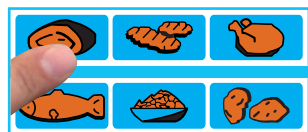
Zatwierdzić naciskając na literę lub pokrętkę centralną



Zapisać nazwę programu



Wcisnąć przycisk SelfCooking Control®



Wybrać tryb pracy (dla pieczenia „Pieczeń duża”)



Wybrać rodzaj przyrządzania



Stopień zarumienienia i wypieczenia można zmieniać według indywidualnych życzeń



Zapisać dane

Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy

Można stworzyć wedle własnego życzenia manualny program przyrządzania produktu.



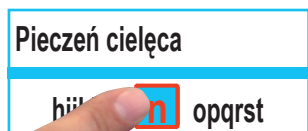
Wcisnąć przycisk „Programowanie”



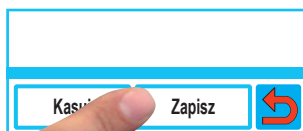
W celu stworzenia nowego procesu przyrządzania wcisnąć „Nowy”



Wpisać nazwę programu (np. Pieczeń cielęca)



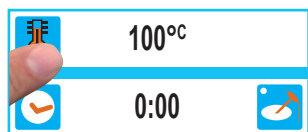
Zatwierdzić naciskając na literę lub pokrętkę centralne



Zapisać nazwę programu



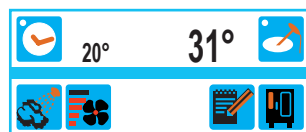
Wybrać tryb pracy



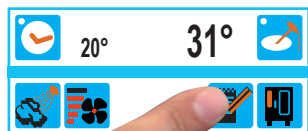
Nastawić parametry przyrządzania (np. temperaturę w komorze, rozgrzanie wstępne komory, czas przyrządzania, temperaturę rdzenia itd.)



Aby dodać następny krok programu, wybrać tryb pracy



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



Zapisać dane albo dodać następny krok programu



Zakończyć programowanie

Programowanie – tryb konwekcyjno-parowy



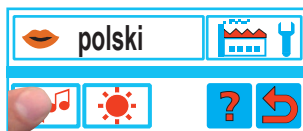
Można zaprogramować urządzenie tak, aby po zakończeniu każdego kroku programu rozlegał się dźwięk brzęczyka.



W trakcie kroku programu wcisnąć klawisz funkcyjny



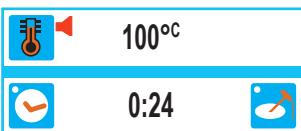
Wybrać „Nastawienia”



Wcisnąć przycisk „Sygnał akustyczny”



Wcisnąć przycisk „Powrót”



Kontynuować programowanie

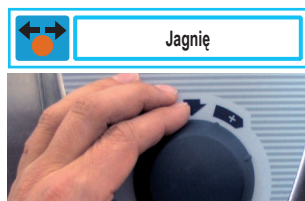
Rozpoczęcie programu



Wcisnąć przycisk „Programowanie”



Wcisnąć przycisk „Wybór programu”



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania



Rozpocząć proces przyrządzania lub program przyrządzania

Sprawdzanie kroków programu



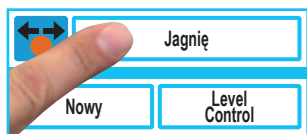
Wcisnąć przycisk „Programowanie”



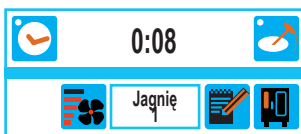
Wcisnąć przycisk „Wybór programu”



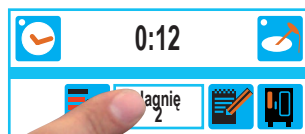
Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania



Rozpocząć proces przyrządzania lub program przyrządzania



Pokazany zostanie krok programu nr 1 (Jagnię 1)



Wcisnąć przycisk „Krok programu”, pokazany zostanie krok programu nr 2

Zmiana programu



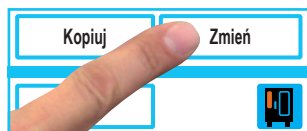
Wcisnąć przycisk „Programowanie”



Wcisnąć przycisk „Wybór programu”



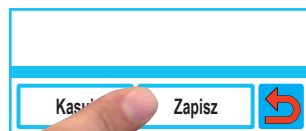
Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania



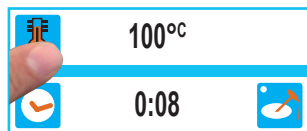
Wcisnąć „Zmień”



Na życzenie skasować i zmienić nazwę programu



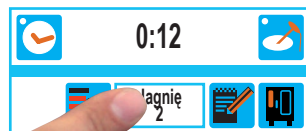
Zapisać nazwę programu



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



Zapisać dane



Wyjście z trybu zmieniania za pomocą kilkakrotnego naciśnięcia przycisku „Krok programu”

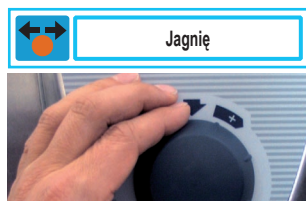
Kasowanie programu



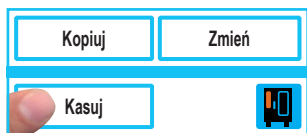
Wcisnąć przycisk „Programowanie”



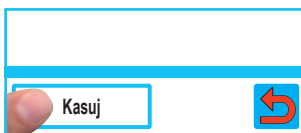
Wcisnąć przycisk „Wybór programu”



Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania

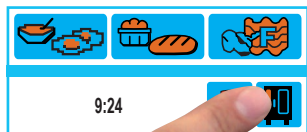


Wcisnąć „Kasuj”



Wcisnąć „Kasuj”

Kasowanie wszystkich programów



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk z czapką kuchar-ską



Krótko wcisnąć „Kasowanie wszystkich programów”



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



Po skasowaniu programów urządzenie automatycznie włącza się od nowa.

Kopiowanie programu



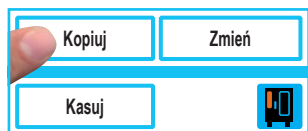
Wcisnąć przycisk „Programowanie”



Wcisnąć przycisk „Wybór programu”



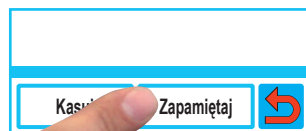
Wybrać proces przyrządzania lub program przyrządzania



Wcisnąć „Kopiowanie”



Na życzenie skasować i zmienić nazwę programu



Zapisać nazwę programu



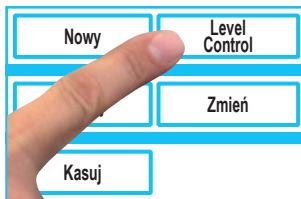
Jeżeli nazwa programu nie zostanie zmieniona, automatycznie przypisywany jest kolejny numer.

Rozpoczęcie programu z LevelControl®

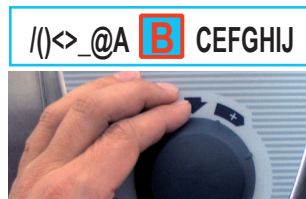
Za pomocą LevelControl® można równocześnie przyrządzać różne produkty. Uwaga: różnić może się jedynie czas przyrządzania produktów. Wszystkie inne parametry przyrządzania muszą być takie same. Można dla każdej półki zaprogramować inny czas przyrządzania i kazać urządzeniu go wskazywać. Po upływie czasu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



Wcisnąć przycisk „Programowanie”



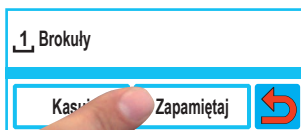
Wcisnąć „LevelControl®”



Wpisać nazwę programu (np. „brokuły”)



Zatwierdzić naciskając na literę lub pokrętkę centralne



Zapisać nazwę programu



Wybrać tryb pracy



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



Zapisać program i zakończyć programowanie



Funkcja „LevelControl®” nie może być używana przy trybach SelfCooking.

Przy LevelControl® można wpisywać tylko jeden krok programu.

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

Rozpoczęcie programu z LevelControl®



Wcisnąć przycisk „Programowanie”



Wcisnąć przycisk „Wybór programu”



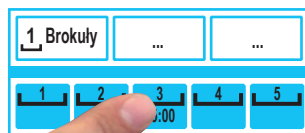
Rozpocząć program z LevelControl®



Rozpocząć program z LevelControl®



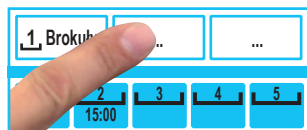
Urządzenie automatycznie się rozgrzewa



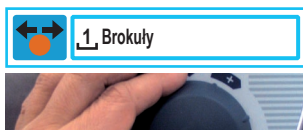
Załadować produkt i wybrać odpowiednią półkę (Level)

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

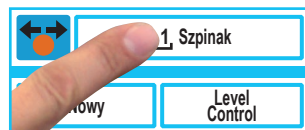
W trakcie działania programu LevelControl® można za pomocą naciśnięcia wolnego pola na przycisku wybrać kolejny program z LevelControl® (jedynie, jeżeli tryb pracy, temperatura w komorze, klimat itp. są identyczne).



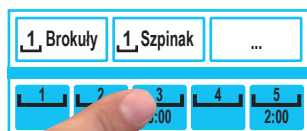
Naciśnąć wolne pole na przycisku



Rozpocząć program z LevelControl®



Rozpocząć program z LevelControl®

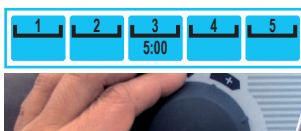


Załadować produkt i wybrać odpowiednią półkę (Level)

Kasowanie czasu przyrządzania z LevelControl®



Wcisnąć przycisk odpowiedniej półki (Level)

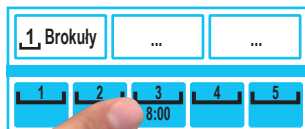


Nastawić czas przyrządzania

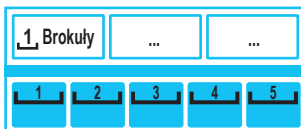


Format czasu jest ustawiony fabrycznie na: **minuty:sekundy**.

Kasowanie czasu przyrządzania z LevelControl®



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

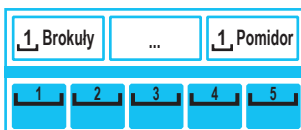


Można ponownie załadować półkę

Kasowanie czasu przyrządzania z LevelControl®



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



Można wybrać nowy program



Blokada możliwości programowania

Elastyczna koncepcja bezpieczeństwa umożliwia dwustopniowe blokowanie obsługi.



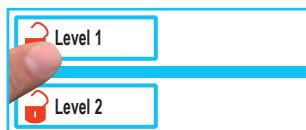
Wcisnąć przycisk funkcyjny



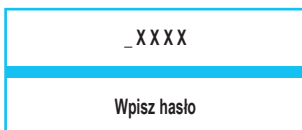
Wybrać przycisk z czapką kucharską



Wcisnąć przycisk blokowania programu



Wybrać blokadę programowania „Level”



Za pomocą pokrętki centralnego wpisać hasło



Fabrycznie ustawione jest hasło „12345”



Istniejące programy można używać, nie można ich jednak zmieniać, kopiować ani kasować.



Można stosować jedynie programy przyrządzania. Obsługa ręczna oraz praca w trybie SelfCooking Control® nie są możliwe.



Blokada programowania nieaktywna

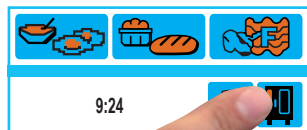


Blokada programowania aktywna

Zmiana hasła



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



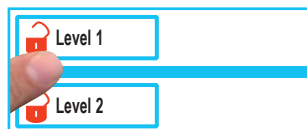
Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk z czapką kucharską



Wcisnąć przycisk blokowania programu



Wcisnąć przycisk Level 1 lub 2



Wcisnąć „Zmiana hasła”



Za pomocą pokrętki centralnego wpisać dotychczasowe hasło



Wpisz nowe hasło (5 elementów)



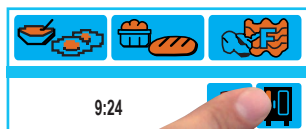
Powtórzyć nowe hasło



CareControl – Stan utrzymania

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

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



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wskazanie stanu utrzymania
urządzenia



Niebieskie belki: urządzenie jest utrzymane na najwyższym poziomie



Urządzenie jest utrzymane na średnim poziomie



Czerwone belki: Stan utrzymania urządzenia jest niezadowalający; należy częściej czyścić urządzenie za pomocą CleanJet®+care.

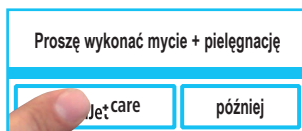
CareControl – Wezwanie do czyszczenia



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



Automatyczne wskazanie, kiedy konieczne jest czyszczenie CleanJet®+care



Rozpocząć czyszczenie CleanJet®+care lub wybrać „później”



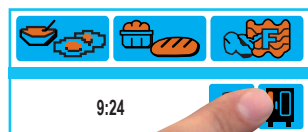
Optymalny poziom czyszczenia jest pokazywany na czerwono



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

CareControl – Wskazanie poziomu zabrudzenia

Poziom zabrudzenia jest pokazywany za pomocą czerwonych belek. Im więcej się ich pokazuje, tym większe jest zabrudzenie urządzenia.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk CleanJet®+care



Wskazanie poziomu zabrudzenia



Wskazanie poziomu zabrudzenia po czyszczeniu CleanJet®+care



CareControl – Czyszczenie CleanJet®+care

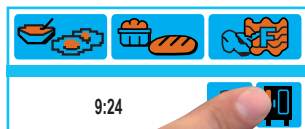
CleanJet® to automatyczny system mycia komory urządzenia.

6 poziomów mycia umożliwia dostosowanie programu do poziomu zabrudzenia komory.

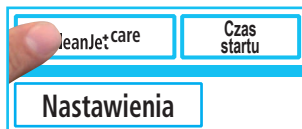


Uwaga:

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



Wcisnąć przycisk funkcyjny



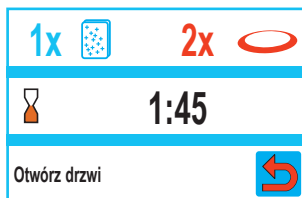
Wybrać przycisk CleanJet®+care



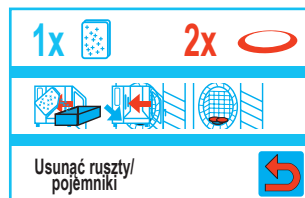
Komunikat „Urządzenie za gorące” pojawia się, jeżeli temperatura w komorze przekracza 75°C . Wybrać wtedy „Schładzanie” (patrz rozdział „Schładzanie”)



Wybrać intensywność mycia



Otworzyć drzwiczki urządzenia, wyjąć pojemniki i ruszty



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

CareControl – Czyszczenie CleanJet®+care



Uwaga!

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



Urządzenia wolnostojące: włożyć wskazaną ilość tabletek pielęgnacyjnych w kłapkę



Urządzenia stolikowe: włożyć wskazaną ilość tabletek pielęgnacyjnych w szufladkę



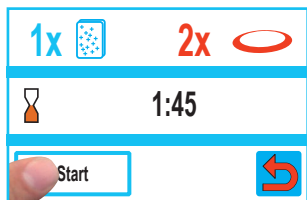
Tabletka czyszcząca: usunąć folię ochronną



Tabletki czyszczące włożyć w wyrzuczenie osłony wentylatora



 Nie wkładać tabletek do komory urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!



Wcisnąć przycisk rozpoczęcia mycia – pokazany zostanie czas trwania mycia



Ostrzeżenie!

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

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



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

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



CareControl – Czyszczenie CleanJet®+care

Intensywność mycia	Opis/Zastosowanie	Tabletki
Płukanie bez tabletek	Wyplukanie komory urządzenia ciepłą wodą.	Nie
Nabłyszczenie	Zabrudzenia zawierające wapń, bez tłuszczu – np. po wypiekach, po pracy w trybie „Para”	Care
Krótkie mycie	Wszystkie zabrudzenia – bez suszenia komory. Krótki czas mycia, zwiększone zużycie tabletek myjących.	Tabletki myjące
Małe zabrudzenie	Lekkie zabrudzenia, np. podczas załadunków mieszanych, praca w temperaturze do 200°C	Tabletki myjące + Care
Średnie zabrudzenie	Zabrudzenia po grillowaniu i pieczeniu, np. po pieczeniu kurczaków, steków, grillowaniu ryby.	Tabletki myjące + Care
Duże zabrudzenie	Silne zabrudzenia po grillowaniu i smażeniu, np. po kilku załadunkach kurczaków, steków itd.	Tabletki myjące + Care



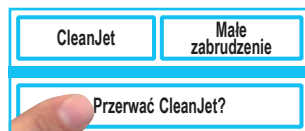
- Przy dłuższych przerwach w pracy urządzenia (np. w nocy) należy pozostawić drzwiczki lekko uchylone.
- Codzienne mycie uszczelki drzwiczek przedłuża jej żywotność. Do mycia uszczelki drzwiczek należy używać miękkiej szmatki i płynu do mycia naczyń – nie używać środków szorujących!
- Szyby (od wewnątrz i z zewnątrz) oraz obudowę urządzenia czyścić najlepiej wilgotną, miękką ściereczką. Stosować przy tym nie szorujący płyn do mycia naczyń.

CareControl – Przerwanie CleanJet®+care



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

CleanJet®+care – Mycie

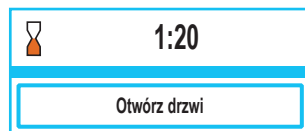


Wcisnąć przycisk



Uwaga!

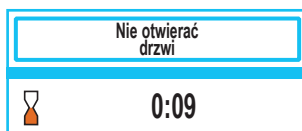
Tabletki czyszczące dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego!



Usunąć tabletki czyszczące (o ile pozostały resztki)



Zamknąć drzwiczki komory, komora zostanie wypłukana



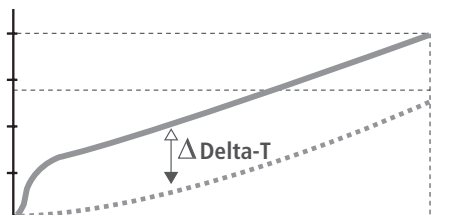
Pokazywany jest czas trwania płukania



Gotowanie Delta-T

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

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



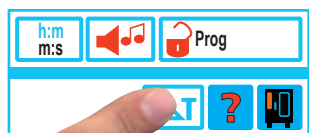
Wybrać tryb pracy



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać przycisk z czapką kucharską



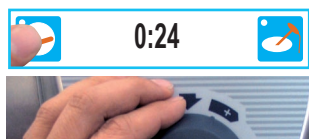
Wcisnąć przycisk „Delta-T”



Nastawić temperaturę Delta



Nastawić pożądaną temperaturę rdzenia



Alternatywnie można nastawić na czas przyrządzania za pomocą Delta-T okienko z czasem.

1/2 energii



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



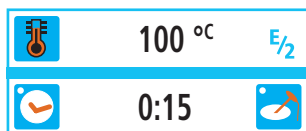
Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać nastawienia



Wcisnąć przycisk „1/2 energii”



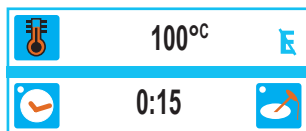
Wyświetlone zostanie „E/2” (pół energii)



Przy przyrządzaniu produktów z połową energii wydłuża się czas przyrządzania. Możliwe jest pogorszenie jakości potraw.

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

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

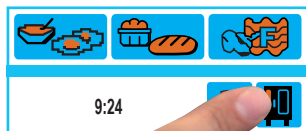




Automatyczne rozpoczęcie pracy

Można zaprogramować automatyczne rozpoczęcie pracy przez urządzenie.

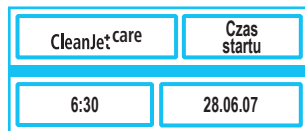
Uwaga! Zwracamy uwagę na to, że przechowywanie produktów żywnościowych przez dłuższy czas w nie chłodzonej lub nie ogrzewanej przestrzeni wzbudza wątpliwości z higienicznego punktu widzenia!



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Czas rozpoczęcia pracy”



Wyświetlony zostanie ostatnio nastawiany czas rozpoczęcia pracy przez urządzenie



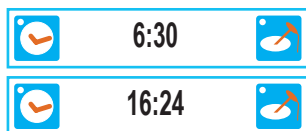
Nacisnąć przycisk wskazujący godzinę i wybrać pożądaną za pomocą pokrętle centralnego



Wcisnąć przycisk „Data” i nastawić za pomocą pokrętle centralnego - Zatwierdzić za pomocą kilkakrotnego naciśnięcia



Wybrać tryb pracy i dokonać połączonych ustawień



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



Drzwiczki komory muszą być zamknięte!

Po aktywowaniu czasu rozpoczęcia pracy wyłączone zostanie oświetlenie komory urządzenia.

Wyłączanie automatycznego rozpoczęcia czasu pracy



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Czas rozpoczęcia pracy”

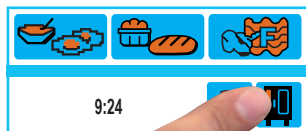


czerwone = automatyczne rozpoczęcie pracy włączone aktywne
niebieskie = automatyczne rozpoczęcie pracy włączone nieaktywne

CalcDiagnosis System® (CDS)



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



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Narzędzia”



Pokazywany jest stan zakamienienia



Po wyświetleniu 8 czerwonych beleczek – na wyświetlaczu pojawia się

CalcCheck

Po naciśnięciu na wyświetlacz komunikat znika.

Proszę odkamienić generator pary w ciągu najbliższych 3-4 tygodni.

Po wyświetleniu 9 czerwonych beleczek – na wyświetlaczu pojawia się

CalcCheck

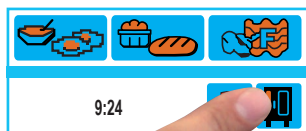
Komunikat znika automatycznie po 30 sekundach.

Generator pary musi zostać odkamieniony najpóźniej w ciągu 2 tygodni!

W razie pytań dotyczących odkamieniania należy się zwrócić do autoryzowanego PARTNERA SERWISOWEGO.

Opróżnianie generatora pary

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



Skasować tryb pracy, nacisnąć przycisk funkcyjny i otworzyć drzwiczki komory



Wcisnąć przycisk „Narzędzia”



Nacisnąć przycisk „Opróżnianie generatora” – z generatora pary zostanie wypompowana woda.



Odkamienianie generatora pary

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



Należy używać wyłącznie środków odkamieniających i wyposażenia dodatkowego producenta urządzenia.

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

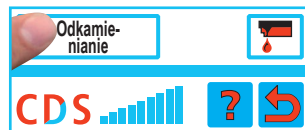
Należy zwrócić uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, umieszczone na kanistrze oraz pompce do odkamieniania.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Narzędzia”



Wybrać „Odkamienianie”



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



Generator pary zostanie opróżniony



Wyjąć stelaż zawieszany z lewej strony i osłonę rozprowadzania powietrza



Ostrzeżenie!

*Agresywne płynne chemikalia
– niebezpieczeństwo poparzenia
środkiem żrącym!*

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



Wprowadzić wąż w otwór wpływu pary do zaznaczonego miejsca



Przyporządkowanie oznakowań jest opisane we wskazówkach użycia pompki odkamieniającej.

Odkamienianie generatora pary



Zamocować stelaż zawieszany i zablokować wąż haczykiem z drutu



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



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

Odkamienianie

5,0 l Odkamieniacz

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



Ostrzeżenie!

Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żrącym!

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

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



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

5,0 l Odkamieniacz

Zakończyć napełnianie

Wcisnąć „Zakończyć napełnianie” - proces zostaje rozpoczęty

Koniec odkamieniania generatora pary



0:00



Wcisnąć przycisk „Cofnij” – proces jest zakończony



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



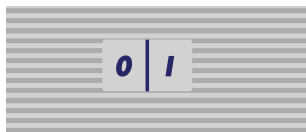
Przerwanie odkamieniania

Płyn odkamieniający nie został jeszcze napełniony.



Wcisnąć przycisk „Cofnij”

Płyn odkamieniający został już napełniony.



Wylączyć i włączyć urządzenie.



Ostrzeżenie!

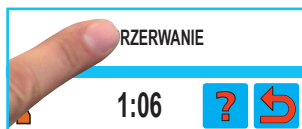
Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żącym!

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

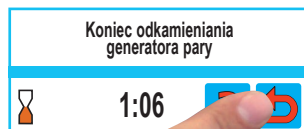
Należy założyć: odzież ochronną, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do ochrony twarzy.



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



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



Wcisnąć przycisk „Cofnij” – proces jest zakańczany

Odkamienianie dyszy nawilżającej



1 raz w miesiącu należy sprawdzić stan zakamienienia dyszy.



Wyłączyć urządzenie.



Wyjąć stełaż zawieszany z lewej strony



Otworzyć osłonę rozpraszania powietrza



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

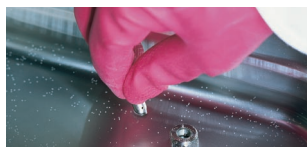


Ostrzeżenie!

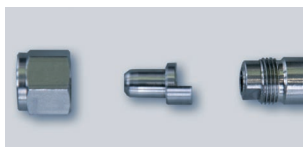
Agresywne płynne chemikalia – niebezpieczeństwo poparzenia środkiem żrącym!

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

Po odkamienieniu dokładnie wypłukać dyszę nawilżającą wodą.



Włożyć dyszę nawilżającą do płynu odkamieniającego, aż będzie pozbawiona wapnia



Montaż w odwrotnej kolejności – zachować prawidłowe położenie montażowe

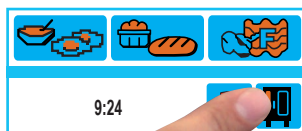


Pamięć USB („Paluszek“ USB)

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



Włożyć pamięć USB do portu pod panelem obsługi



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Pamięć USB”

Komunikaty wyświetlane dla pamięci USB



Pamięć USB podłączona, brak plików



Pamięć USB podłączona, zabezpieczona przed zapisem



Pamięć USB podłączona, istnieje plik HACCP



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



Pamięć USB podłączona, plik HACCP skopiowany na pamięć USB



Pamięć USB podłączona, istnieje plik HACCP ersetzenprogramowy USB



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



Pamięć USB podłączona, plik HACCP skopiowany na pamięć USB



Pamięć USB podłączona, Błąd zapisu



Pamięć USB podłączona, trwa zapis – nie wyjmować!

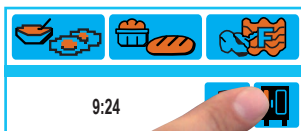
Protokołowanie HACCP



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



Włożyć pamięć USB do portu pod panelem obsługi



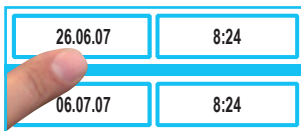
Wcisnąć przycisk funkcyjny



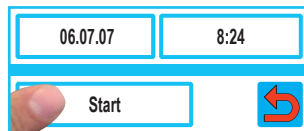
Wcisnąć przycisk „Pamięć USB”



Wcisnąć przycisk „Stałe przekazywanie” HACCP



Nacisnąć przycisk wskazujący datę i wybrać pożądaną za pomocą pokrętła centralnego



Wcisnąć „Start”



Protokołowane są następujące dane:

- | | | |
|--|-------------------------|----------------------------------|
| – Nr załadunku | – Czas | – Nazwa programu przyrządzania |
| – Temperatura w komorze | – Temperatura rdzenia | – Drzwi: otwarcie/zamknięcie |
| – Zmiana trybu pracy | – CleanJet®+care– Mycie | – 1/2 prędkości opływu powietrza |
| – Podłączenie do urządzenia optymalizującego pobór energii | | |

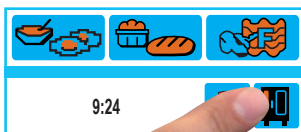


Import i eksport programów

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



Włożyć pamięć USB do portu pod panelem obsługi



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Pamięć USB”



Eksport programów:

Programy są zapisywane na pamięci USB



Import programów:

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



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

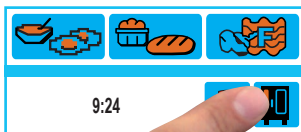
Aktualizacja oprogramowania



Za pomocą pamięci USB można aktualizować oprogramowanie urządzenia.



Włożyć do portu pamięć USB z nowym oprogramowaniem



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Pamięć USB”



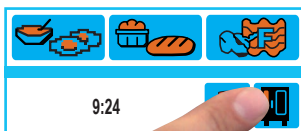
Wcisnąć przycisk „Aktualizacja”, oprogramowanie zostanie zaktualizowane – urządzenie uruchamia się automatycznie

Ściąganie danych serwisowych

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



Włożyć do portu pamięć USB



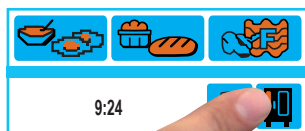
Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Pamięć USB”



Wcisnąć przycisk „Info”, dane zostaną skopiowane na pamięć USB

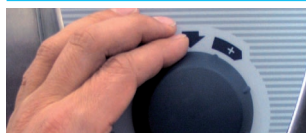


Wcisnąć przycisk funkcyjny



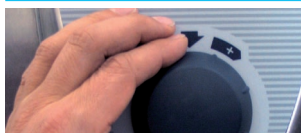
Wybrać „Nastawienia”

Czas rzeczywisty



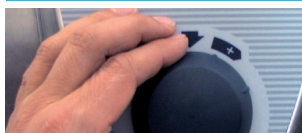
Wcisnąć przycisk „Czas rzeczywisty” i nastawić za pomocą pokrętki centralnego

Data



Wcisnąć przycisk „Data” i nastawić za pomocą pokrętki centralnego

Język



Wcisnąć przycisk „Język” i nastawić za pomocą pokrętki centralnego

Format czasu rzeczywistego



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

Format czasu przyrządzenia



Wcisnąć przycisk „Format czasu przyrządzenia”. Ustawiony format czasu przyrządzenia świeci się na czerwono.

h:m Godziny : minuty

m:s minuty : sekundy

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

Przykład:

Krok programu 1 (h:m),

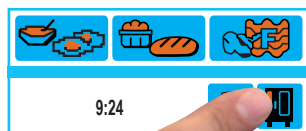
Krok programu 2 (m:s)

Format temperatury



Wcisnąć przycisk „Format temperatury”. Nastawiony format temperatury (Celsiusz lub Fahrenheit) świeci się na czerwono

Nastawienia



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać „Nastawienia”

Ustawienie kontrastu



Wcisnąć przycisk „Kontrast” i ustawić za pomocą pokrętki centralnego

Powrót do ustawień fabrycznych



Krótko naciśnąć przycisk „Nastawienia fabryczne”



Naciśnąć przycisk „Potwierdzenie powrotu do ustawień fabrycznych” i przytrzymać. Wszystkie ustawienia powrócą do ustawień fabrycznych

Ustawienie brzęczyka



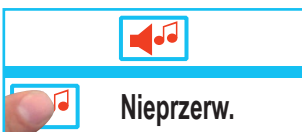
Wcisnąć przycisk „Brzęczyk”

Głośność



Wcisnąć przycisk „Głośność” i nastawić za pomocą pokrętki centralnego

Stały tryb konwekcyjno-parowy



Wcisnąć przycisk i nastawić za pomocą pokrętki centralnego długość brzęczenia brzęczyka

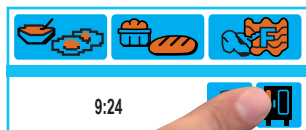
Czas trwania programów LevelControl®



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

Zmiana adresu/maski podsieci/adresu bramy

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



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wybrać „Nastawienia”



Wcisnąć przycisk „IP”

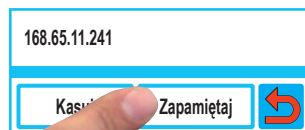
Zmiana adresu IP



Wcisnąć przycisk „Edytuj”



W razie potrzeby skasować i zmienić nazwę adresu IP



Zapisać adres IP

Zmiana maski podsieci/ adresu bramy



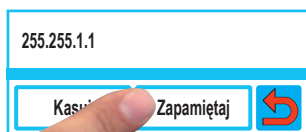
Wybrać za pomocą pokrętki centralnego „Maska podsieci” lub „Adres bramy”



Wcisnąć przycisk „Edytuj”



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



Zapisać maskę podsieci i adres bramy



Drobne naprawy we własnym zakresie

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

Czyszczenie filtra powietrza



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

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

Wymiana uszczelki drzwi



Uszczelką drzwiczek jest wciśnięta w prowadnicę biegnącą wokół brzegu komory.

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

Wymiana żarówki halogenowej



Odlączyć urządzenie od zasilania!

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

Uszczelki komory:

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

Można sprawdzić na wyświetlaczu numer ChefLine.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wyświetlony zostanie numer Chefline



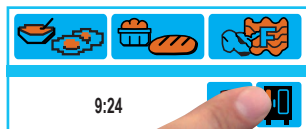
Wybrać przycisk z czapką kucharską



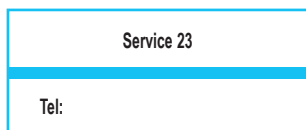
Nacisnąć przycisk ChefLine

ServisInfo

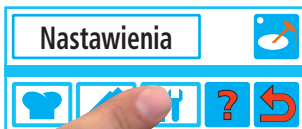
W Service-Info mogą być pokazywane istniejące meldunki serwisowe.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wyświetlony zostanie numer ServiceHotline



Wcisnąć przycisk „Narzędzia”



Nacisnąć przycisk ServiceInfo



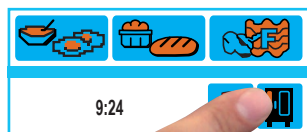
Jeżeli nie pojawi się meldunek serwisowy, pod „Service-Info” wyświetlany będzie numer telefonu odpowiedniego działu obsługi klienta.

Meldunki serwisowe są automatycznie pokazywane w interwałach po 10 sekund.

Patrz także „Zgłoszenia zakłóceń”.

Identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania

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



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Narzędzia”



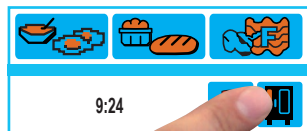
Nacisnąć przycisk „Typ”

Nr.:	
SW.:	
Typ:	
POLISH	

Wskazana zostanie identyfikacja typu urządzenia oraz oprogramowania

Funkcja „Pomoc”

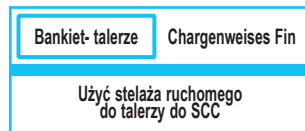
Aby móc łatwo i w jak największym stopniu wykorzystać różnorodne możliwości urządzenia, są w nim zapisane teksty pomocnicze. Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „?”, można skorzystać z pomocy.



Wcisnąć przycisk funkcyjny



Wcisnąć przycisk „Pomoc”



Na wyświetlaczu pojawi się tekst pomocniczy



Nacisnąć przycisk wyboru i za pomocą pokrętki centralnego przeglądać dalej



Z funkcji pomocy można bezpośrednio wybrać pożądany proces przyrządzania potraw.

Service 23

Tel:

Tel:



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

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

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

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
Service 25	Wskazywane przez 30 sek. podczas CleanJet®+care.	CleanJet®+care nie działa! - Całkowicie odkręcić kran z wodą - Sprawdzić sitko dopływowe - Wyjąć pojemniki z komory roboczej - Jeżeli nie da się nic stwierdzić, zawiadomić serwis. - Jeżeli „Service 25” pojawi się w trakcie działania CleanJet®+care, usunąć tabletki z komory roboczej i dokładnie spłukać komorę spryskiwaczem ręcznym (także za osłoną rozpraszania powietrza) - Urządzenie można krótkotrwale używać. Zawiadomić serwis!
Service 26	Wskazywany stale.	Jeżeli meldunek o zakłóceniu pracy wystąpi podczas CleanJet®+care, proszę 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	Wskazywany stale.	Sprawdzić filtr powietrza pod panelem obsługi. W razie potrzeby oczyścić lub wymienić. Sprawdzić, czy na urządzenie nie oddziałuje zewnętrzne źródło ciepła. Jeżeli meldunek serwisowy dalej się pojawia, zawiadomić serwis!
Service 30	Po włączeniu przez 30 sek.	Tęguloacja wilgotności nie działa! Urządzenie można używać w ograniczonym zakresie. Zawiadomić serwis!
Service 31	Po włączeniu przez 30 sek.	Awaria czujnika temperatury rdzenia! Można używać urządzenia bez czujnika temperatury rdzenia. Zawiadomić serwis!
Serwis 32 Urządzenia gazowe	Wskazywany stale.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!
Serwis 33 Urządzenia gazowe	Jest stale wyświetlany po 4-krotnym resetowaniu.	Zamknąć zawór gazu! Zawiadomić serwis!

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
Service 34	Wskazywany stale.	Zawiadomić serwis!
Service 40	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet®+care.	Ponownie rozpocząć CleanJer®+care, jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.
Service 41	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet®+care.	Ponownie rozpocząć CleanJer®+care, jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.
Service 42	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet®+care.	Ponownie rozpocząć CleanJer®+care, jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.
Service 43	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet®+care.	Ponownie rozpocząć CleanJer®+care, jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.
Service 44	Informacja na wyświetlaczu przez 30 sek. w trakcie CleanJet®+care.	Ponownie rozpocząć CleanJer®+care, jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.
Service 100	Wskazywany stale.	Zawiadomić serwis!
Service 110	Wskazywany stale.	Zawiadomić serwis!
Service 120	Wskazywany stale.	Zawiadomić serwis!

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Z drzwiczek urządzenia kapie woda	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach w urządzeniach wolnostojących klamka drzwi musi wskazywać w dół.
	Uszczelka drzwiczek zużyta lub uszkodzona.	Wymienić uszczelkę drzwi (patrz rozdział „Drobne naprawy we własnym zakresie”). Wskazówki, jak przedłużyć użytkowanie uszczelki: - Zawsze po użytkowaniu urządzenia czyścić uszczelkę wilgotną ściereczką. - Przy częstej produkcji produktów grillowanych (co powoduje intensywne odkładanie się tłuszczu) należy uszczelkę czyścić wilgotną ściereczką także między kolejnymi załadunkami. - Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas pracuje bez produktów, zalecane jest ustawienie temperatury w komorze maks. 180°C.
Podczas pracy urządzenia w komorze powstają hałasy.	Oslona rozprowadzania powietrza, stelaże zawieszane itp. Nie są prawidłowo zablokowane.	Prawidłowo zamocować osłonę rozprowadzania powietrza i stelaże zawieszane w komorze.
Oświetlenie komory nie działa.	Żarówka halogenowa uszkodzona.	Wymienić żarówkę (patrz rozdział „Drobne naprawy we własnym zakresie”).
Brak wody „Migający symbol kranu”. 	Kran z wodą zakręcony.	Odkręcić kran z wodą.
	Zabrudzony filtr na dopływie wody do urządzenia.	Sprawdzenie i oczyszczenie filtra, w tym celu: zamknąć kran z wodą, odkręcić dopływ wody na urządzeniu, zdemontować i oczyścić filtr na dopływie wody. Złożyć filtr, podłączyć dopływ wody i sprawdzić szczelność.
Z urządzenia wypływa woda.	Urządzenie nie jest wypoziomowane.	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy (patrz Instrukcja instalacji).
	Odpływ zatkany.	Odpływ (rurę HT) z tyłu urządzenia zdjąć i oczyścić. Może dojść do zatkania, jeżeli często przyrządzane są produkty o dużej zawartości tłuszczu, albo przy zainstalowaniu rury odpływowej ze zbyt małym spadkiem. Pomoc: Rurę odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji. Regularnie myć urządzenie za pomocą CleanJet®+care.

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie reaguje po włączeniu.	Wyłączony zewnętrzny wyłącznik główny.	Włączyć wyłącznik główny.
	Przepalił się bezpiecznik na rozdzielni budynku.	Sprawdzić bezpieczniki budynkowe. Rozgrzać komorę urządzenia do ponad 20°C.
	Po wyłączeniu urządzenia panowała przez dłuższy czas temperatura poniżej 5°C (41°F).	Urządzenie wolno eksploatować jedynie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem (patrz Instrukcja instalacji).
Podczas CleanJet®+care na górze, przy rurze wentylacyjnej, wydobywa się piana.	Zbyt miękka woda.	Zawiadomić serwis!
	Wybrano za dużo tabletek czyszczących i pielęgnacyjnych..	Instalację odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji
Podczas CleanJet®+care znowu zaczyna być szacowany czas trwania .	Proces CleanJet®+care jest zakłócony.	Upewnić się, czy osłona rozprowadzania powietrza i stelaże zawieszane są prawidłowo zablokowane w komorze. W trakcie procesu CleanJet®+care w komorze nie mogą się znajdować pojemniki ani blachy
Urządzenie gazowe pokazuje „Zmienić biegunowość”.	Zasilanie w prąd nie jest podłączone prawidłowo biegunowo.	Jeżeli urządzenie gazowe jest podłączone do gniazdka, wyciągnąć wtyczkę i włożyć ją obroconą o 180°. Podłączyć urządzenie prawidłowo (przez elektryka) spolaryzowane w sposób stały (bez wtyczki).
Urządzenie gazowe pokazuje stale „Reset”.	Przerwany dopływ gazu do urządzenia. Za niskie ciśnienie gazu.	Otworzyć zawór gazu. Włączyć strop wentylacyjną. Sprawdzić zasilanie urządzenia w gaz.
Przycisk trybów pracy miga	Zbyt wysoka temperatura w komorze	Schłodzić komorę za pomocą „Schładzanie” (patrz rozdział „Obsługa - Wskazówki ogólne” i „Schładzanie”)

Deklaracja zgodności EC – Urządzenia elektryczne

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

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

Dyrektywa Rady 73/23/EE

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

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

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

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



oppure



oppure



Nr upoważniający do znaku: 40019931
Znak: 1174800-2272-0012 / 62952 FG21 / DL
Wystawił: RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg a. Lech, Niemcy

Miejsce, Data: Landsberg, 1 lipca 2007

Podpis:


Dipl.Ing. Bruno Maas
Kierownik Działu Rozwoju Produktów

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

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

90/396/EEC

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

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

Miejsce, Data: Landsberg, 1 lipca 2007

Podpis:


Dipl.Ing. Bruno Maas
Kierownik Działu Rozwoju Produktów

CLUB RATIONAL

Zgłoś się już teraz i zostań członkiem Klubu!

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

Podstawowe korzyści z uczestnictwa w CLUB RATIONAL:

Darmowa modernizacja urządzenia

Zawsze najnowsze oprogramowanie SelfCooking Center®!

Przepisy na naciśnięcie przycisku

Najlepsze przepisy dla SelfCooking Center®!

Strefa downloadu

Dokumentacje urządzeń wszystkich serii produkcyjnych!

Chef@Line® także przez e-mail

Kompetentna pomoc kucharzy dla kucharzy!

Servis@Info także przez e-mail

RATIONAL Serwis – Zawsze do Twojej dyspozycji!

Kwartalny Newsletter

Zawsze będziesz dobrze poinformowany!

Bezpłatne szkolenia z zakresu eksploatacji SelfCooking Center®

Academy RATIONAL – jak zostać mistrzem pracy z SelfCooking Center®!

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania

Co już zawsze chciałeś wiedzieć!

Członkowstwo w CLUB RATIONAL jest bezpłatne!

Zapisz się jeszcze dziś!

www.club-rational.com

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

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

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

RATIONAL International AG HELLAS
190 γλ.Θεράκιος-Πελαγός Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ: +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

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

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

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

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

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

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Runkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@rational.si
www.rational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Porterway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

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

ООО "РАЦИОНАЛЬ РУС"
117105, г. Москва,
Варшавское шоссе, д.25а, стр. 6
Тел: + 7 495 663 24 56
Факс: + 7 495 663 24 57
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Україна 01004 Київ
вул. Плушкінська 20, оф. 38
Тел.: +38 044 234 23 17
Факс: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Gür Plaza, Bahriye Cad. Akarca Sok. 4/5
Kasimpaşa, 34440 İstanbul
Tel.: +90 (0) 212 297 10 40
Faks: +90 (0) 212 297 10 12
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
Fax: +61 (0) 3 8369 4699
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
Fax.: +64 (9) 636-4434
E-Mail: israel.evers@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

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

RATIONAL International AG
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 85039830
Fax en México: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Fax: +55 (11) 3071-0600
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング
Tel: (03) 3812-6222
Fax: (03) 3812-6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

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

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

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

