



Instruções de Funcionamento original SelfCookingCenter[®] whiteefficiency[®]



Prezado cliente,

Parabéns por seu novo SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Graças a um conceito de controle visual rapidamente compreensível, você e seu SelfCookingCenter® whiteefficiency® conseguirão excelentes resultados em um instante – sem gastar muito tempo e dinheiro com treinamento.

No modo SelfCookingControl® você só precisa selecionar o alimento e o resultado de cocção desejado pressionando um botão – só isto! Não há mais necessidade de dados convencionais, tais como, temperatura, tempo e umidade ou programações complicadas e monitoramento constante.

O SelfCookingCenter® whiteefficiency® também fornece as facilidades versáteis de um perfeito forno combinado. Você também pode criar rapidamente seus próprios programas de cocção no Modo de Programação.

Oferecemos 24 meses de garantia a partir da data de instalação inicial, contanto que você tenha preenchido o registro de garantia para seu equipamento de forma completa e correta. A garantia não cobre danos com vidro, lâmpadas e vedações assim como danos provocados por instalação, uso, manutenção, reparo ou descalcificação impróprios. Esperamos que você aproveite seu novo SelfCookingCenter® whiteefficiency®.

Atenciosamente
RATIONAL AG

Nosso Serviço de Assistência Técnica ao Cliente está a sua disposição sete dias por semana por meio de nossa rede de distribuidores: 011 3071 0018
Para qualquer dúvida relacionada ao uso, ligue para RATIONAL ChefLine: 011 3071 0018

Reservado o direito a alterações técnicas que visam o avanço tecnológico:

Distribuidor:

Instalador:

Data de instalação:

**Número de série do
equipamento:**



Índice

Explicação das figuras	8
Início	9
Instruções de segurança	11
Responsabilidade	15
Conservação, inspeção, manutenção e reparo	16
Componentes	20
Observações para uso da unidade	21
Trabalhando com a sonda de núcleo	24
Trabalhando com a ducha manual	26
Instruções Gerais para uso	27
Observações gerais	28
Função de Ajuda	29
Explicação das Figuras	29
Visão Geral dos modos de cocção	30
Display após ligar	30
3 modos diferentes de funcionamento	31
Modo SelfCookingControl®	32
Explicação das figuras	32
Informações e solicitações durante o processo de cocção	33
Opções ao final da cocção	33
Botão de informações	34
Exemplo: Rosbife	35
Modo Combi-steamer	37
Explicação das figuras	37
Vapor	39
Ar quente	40
Combinação de vapor e ar quente	42

ClimaPlus Control ®	44
Ajuste do tempo ou funcionamento contínuo	45
Pré-aquecimento manual	45
Umidificação manual	47
Velocidade do ar	47
“Cool Down”	49
Efficient LevelControl ® (ELC ®)	51
Explicação dos pictogramas	51
Carregar os alimentos à janela de seleção	53
Salve o programa de cozimento ELC ®	54
Guarde o programa de cozimento ELC ®	54
Posicione o alimento e arranque	55
Eliminar alimento	57
Guardar cestas	58
Modo de programação	59
Explicação dos pictogramas	59
Visualização da imagem	61
Função de classificação e filtrado	62
Programação do modo SelfCookingControl ®	63
Programação do Modo de forno combinado	65
Programação – Modo ELC	67
Guardar programas durante o funcionamento	69
Iniciar o programa	70
Controle os passos do programa	70
Copiar o programa	72
Eliminar programas	73
Elimine todos os programas	73

Modificação do programa	74
Carga/Descarga de programas	76
CareControl	77
Visualização do estado de mantimento e contaminação	77
Solicitação de limpeza	79
Iniciando a limpeza	81
Estágios da limpeza	85
CleanJet ® +Care interrompido	86
Configuração do equipamento com MySCC	87
Hora/Data	88
Formato tempo de cozimento	89
Formato hora real	89
Início automático	90
Cozimento Delta T	92
Idioma	94
Formato da temperatura	94
Luminosidade do visor	94
1/2 Energia	95
Acústica	97
Número de níveis	99
Sequência dos níveis	99
Peso dos pratos - banquetes	99
Peso dos pratos, à carta	99
Descarga de dados APPCC	100
Figuras	102
Download de Fotos	103
Upload de Fotos	103

Delete suas próprias foto	103
Atualização	104
Descarga de programas	105
Carga de programas	105
Elimine todos os programas	105
APPCC	106
Descarga dos dados do equipamento	107
Direção IP	108
Serviço MySCC	109
O meu equipamento	109
Serviço de atendimento	109
Lavar o gerador de vapor	109
Auto-teste	109
Modo de demonstração/"dummy"	110
MySCC - MyDisplay	111
Os meus dados	111
Perfil des.	111
Senha para "Fim do perfil."	111
Modificar perfil	112
Carregar perfil	112
Carregar perfil	112
Limpeza forçada MySCC	117
Conexão/Desconexão da limpeza forçada	117
Tempo até ao seguinte chamada de	117
Atrasar a limpeza	117
Comunicação	119
Manutenção	120

Serviço do filtro de ar	120
Substituição da vedação da porta	121
Substituição da lâmpada de halogênio	121
Descalcificar o bocal de vaporização	122
Parafuse a estrutura no lugar com o vidro e as vedações.	124
Antes de solicitar o Serviço de Assistência Técnica ao Cliente:	129
Clube RATIONAL	132
Declaração de Conformidade da União Europeia para Aparelhos Elétricos	133
Declaração de Conformidade da União Europeia para Aparelhos a Gás	134

**Perigo!**

Situação de perigo próximo, que se não evitada, resultará em ferimentos graves ou morte.

**Advertência!**

Situação de perigo potencial, que pode resultar em ferimentos graves ou morte.

**Precaução!**

Situação de perigo potencial, que pode resultar em ferimentos graves ou morte.

**Substâncias corrosivas****Perigo de incêndio!****Perigo de queimaduras****Atenção:**

Danos podem ser provocados caso isto seja ignorado.



Dicas práticas para o uso diário



Início

Para iniciar seu novo equipamento, você precisará realizar um único auto-teste automático que leva em torno de 45 minutos e é usado para adaptar o equipamento às condições ambientais específicas. Observe o seguinte:

- Para que o auto-teste seja realizado, todo o material da embalagem precisa ser removido do equipamento; verifique as prateleiras das grades e o defletor de ar para um encaixe correto.
- O equipamento deve ser conectado de acordo com as instruções de instalação.
- Para a unidade de tamanho 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 e 10x2/1 GN, coloque um recipiente GN liso com a abertura virada para baixo no centro das prateleiras das grades.
- Para a unidade de tamanho 20x1/1 e 20x2/1 GN coloque dois recipientes GN na prateleira móvel. Coloque um recipiente GN liso com a abertura virada para baixo no centro, na frente do rotor superior e inferior.
- Para maiores detalhes siga as instruções apresentadas no display e no manual de instalação.

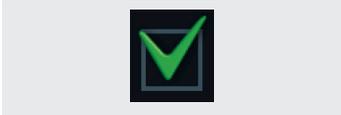


Perigo de incêndio!

Retire o material da embalagem, do kit inicial e dos recipientes e grelhas.



A porta da câmara de cocção não deve ser aberta durante o auto-teste. Sua abertura interromperá o auto-teste. Reinicie o auto-teste desligando o equipamento. Sempre que o equipamento estiver quente, primeiro deixe esfriá-lo. Se o teste for interrompido, será preciso que você inicie o auto-teste novamente no dia seguinte.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Siga as instruções no display. Pressione o botão para iniciar o auto-teste.
2		Selecione o tipo de conexão para normal ou água mole.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
3		<p>Clique em “Próximo” para confirmar.</p>
4		<p>O seguinte teste acontecerá automaticamente. A condição é apresentada no campo superior, o tempo remanescente até a conclusão do auto-teste é apresentado no campo de tempo inferior.</p>



Em caso de uso de equipamentos a gás, a medição da saída de gás deve sempre ser realizada assim que o auto-teste for concluído.



Instruções de segurança

Conserve este manual acessível para que possa sempre ser consultado pelos usuários do equipamento. Esta unidade não pode ser usada por crianças ou pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas limitadas ou falta de experiência e/ou conhecimento, exceto se forem supervisionadas por alguém responsável pela segurança.

Use somente suas mãos para operar os controles. Danos provocados pelo uso de objetos pontiagudos, afiados ou similares, invalidarão a garantia.

Recomendamos o treinamento regular de sua equipe para evitar o risco de acidentes ou danos à unidade. Os operadores também devem receber instruções de segurança regulares.



Advertência!

Inspeções diárias antes de ligá-lo para uso

- *Bloqueie o defletor de ar de cima e de baixo de acordo com as instruções - risco de lesões ocasionadas pelo rotor em funcionamento.*
- *Certifique-se que os suportes móveis ou o rack móvel estejam travados corretamente na câmara de cocção - Recipientes com líquidos quentes podem cair ou escorrer da câmara de cocção - risco de queimaduras.*
- *Antes de utilizar o equipamento, verifique se não há nenhum resíduo de produtos de limpeza na câmara de cocção. Enxague completamente qualquer resíduo com a ducha de mão - risco de queimaduras químicas.*



Instruções de segurança



Advertência!

Normas e regulamentações específicas de cada país relativos à instalação e operação de equipamentos industriais de cozinha devem ser respeitadas.

Instalação, serviços, manutenção, limpeza ou modificações incorretas à unidade podem resultar em danos, lesões ou morte. Leia essas instruções de funcionamento antes de iniciar o uso da unidade.

Este aparelho deve ser usado somente para o preparo de alimentos em estabelecimentos comerciais. Qualquer uso fora do planejado é, portanto, considerado perigoso.

Não deve ser usado para a cocção de alimentos que contenham materiais inflamáveis (tais como alimentos com álcool). Substâncias com um ponto de fulgor baixo podem se inflamar espontaneamente - perigo de incêndio.

Produtos de limpeza e descalcificação e os acessórios associados somente devem ser usados para os propósitos descritos neste manual. Qualquer uso fora do planejado é, portanto, considerado perigoso.

Em caso de dano na placa de vidro, troque a placa inteira imediatamente.



Instruções de segurança



Advertência!

Somente para unidades a gás

- Se seu aparelho for instalado sob um exaustor, ele deve permanecer ligado enquanto a unidade estiver em funcionamento - Combustão de gases!
- Se seu aparelho estiver conectado a uma chaminé, a tubulação deve ser limpa de acordo com as regulamentações regionais específicas - perigo de incêndio. (Entre em contato com seu instalador de gás sobre isto).
- Não coloque objetos nas tubulações do exaustor da unidade - perigo de incêndio.
- Não deixe que objetos bloqueiem ou obstruam a área abaixo da base da unidade - perigo de incêndio..
- A unidade somente deve ser usada em condições sem vento - perigo de incêndio.



O que fazer caso você sinta cheiro de gás:

- Feche o fornecimento de gás imediatamente
- Não toque em qualquer controle elétrico
- Certifique-se de que a área é bem ventilada
- Evite chamas ou faíscas
- Use um telefone externo para informar o fornecedor de gás correspondente (se não conseguir entrar em contato com o fornecedor, ligue para o corpo de bombeiros).



Instruções de segurança & responsabilidade



Advertência!

Instruções de segurança durante o uso

- Se os recipientes estiverem cheios de líquidos ou conteúdos que se liquefazem durante a cocção, use somente os níveis de bandejas a uma altura na qual o usuário pode ver os recipientes - perigo de queimaduras. Há um adesivo de advertência fixado na unidade.
- Sempre abra a porta da câmara de cocção bem lentamente (vapores quentes) - risco de queimaduras.
- Sempre use peças de proteção térmica para segurar acessórios e outros objetos na câmara de cocção quente - perigo de queimaduras.
- As temperaturas externas da unidade podem ultrapassar 60° C. Toque somente o painel de controle da unidade - risco de queimaduras.
- A ducha de mão e sua água podem estar quentes - risco de queimaduras.
- Modo de resfriamento - Não use a função de resfriamento, exceto se o defletor de ar estiver travado corretamente - perigo de lesão.
- Não toque o rotor - perigo de lesão.
- Limpeza - líquido químico agressivo - risco de queimaduras químicas.
- Sempre use equipamentos de proteção apropriados, óculos, luvas e máscara de segurança durante a limpeza. Siga as instruções de segurança na seção "Manual de limpeza".
- Não armazene materiais combustíveis ou altamente inflamáveis próximos à unidade - risco de incêndio.
- Ative o freio das unidades e racks móveis enquanto estes estiverem parados. Os racks podem deslizar em superfícies desiguais - risco de lesão.
- Caso use racks móveis, sempre utilize a trava para recipientes. Cubra qualquer recipiente com líquidos para impedir que líquidos quentes transbordem - risco de queimaduras.
- O carrinho de transporte deve ser fixado corretamente à unidade enquanto você coloca e retira o rack móvel de pratos ou o rack móvel - risco de lesão.
- Os racks móveis, os racks móveis de prato, carrinhos de transporte e unidades com rodinhas podem tombar enquanto estiverem sendo deslocados em um plano inclinado ou irregular - risco de lesão.



Instruções de segurança & responsabilidade

Responsabilidade

Instalações e reparos que não forem realizados por técnicos autorizados ou utilizando peças de reposição originais, e qualquer mudança técnica que não é aprovada pelo fabricante invalidarão a garantia do fabricante e responsabilidade do produto.



Conservação, inspeção, manutenção e reparo



Advertência

Caso a unidade não seja limpa adequadamente, depósitos de gordura e/ou resíduos de alimentos na câmara de cocção podem se inflamar - Risco de incêndio.

- Caso a massa lubrificante e os restos de comida depositados incendeiem, o aparelho deve ser imediatamente desligado e as portas da câmara de confecção devem ser fechadas para sufocar as chamas! Se for necessário tomar medidas de combate ao incêndio adicionais, você deve desligar o aparelho da alimentação e utilizar um extintor de incêndios (não usar água para extinguir fogos de gordura!).
- Para evitar corrosão na câmara de cocção, sua unidade deve ser limpa todos os dias, mesmo se for utilizada somente no modo a vapor.
- Para evitar corrosão, coloque óleo vegetal ou gordura dentro da câmara de cocção em intervalos regulares (aproximadamente a cada duas semanas).
- Para limpar o revestimento exterior utilize apenas produtos de limpeza não agressivos, de uso doméstico por ex. detergentes em um pano úmido e macio. Não devem ser utilizadas substâncias corrosivas ou irritantes.
- A unidade não deve ser limpa com equipamentos de alta pressão, limpeza a vapor ou jato direto de água.
- Não utilize ácido nem exponha a unidade aos efeitos de vapores – isto danificará o revestimento passivado de níquel-cromo e o equipamento pode descolorar.
- Utilize exclusivamente os produtos de limpeza oferecidos pelo fabricante do equipamento. Agentes de limpeza de outros fabricantes podem danificar ou invalidar a garantia.
- Não use produtos saponáceos ou agentes de limpeza abrasivos.

Sua unidade deve ser limpa todos os dias para manter a alta qualidade do aço inoxidável, por motivos de higiene e para evitar defeitos de funcionamento. Para isto, siga as instruções na seção de “CareControl”.

A limpeza diária da vedação da câmara de cocção com agente de limpeza não-abrasivo prolongará a vida útil do equipamento.

Operação contínua em altas temperaturas na câmara de cocção ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) ou no uso de altos níveis de coloração (escuro 4/5) e uma produção com alto teor de gordura e alimentos que contém colágeno podem levar a um desgaste maior da vedação da porta.



Advertência

Caso a unidade não seja limpa adequadamente, depósitos de gordura e/ou resíduos de alimentos na câmara de cocção podem se inflamar - Risco de incêndio.

- Caso a massa lubrificante e os restos de comida depositados incendeiem, o aparelho deve ser imediatamente desligado e as portas da câmara de confecção devem ser fechadas para sufocar as chamas! Se for necessário tomar medidas de combate ao incêndio adicionais, você deve desligar o aparelho da alimentação e utilizar um extintor de incêndios (não usar água para extinguir fogos de gordura!).



Conservação, inspeção, manutenção e reparo

- Para evitar corrosão na câmara de cocção, sua unidade deve ser limpa todos os dias, mesmo se for utilizada somente no modo a vapor.
- Para evitar corrosão, coloque óleo vegetal ou gordura dentro da câmara de cocção em intervalos regulares (aproximadamente a cada duas semanas).
- Para limpar o revestimento exterior utilize apenas produtos de limpeza não agressivos, de uso doméstico por ex. detergentes em um pano úmido e macio. Não devem ser utilizadas substâncias corrosivas ou irritantes.
- A unidade não deve ser limpa com equipamentos de alta pressão, limpeza a vapor ou jato direto de água.
- Não utilize ácido nem exponha a unidade aos efeitos de vapores – isto danificará o revestimento passivado de níquel-cromo e o equipamento pode descorar.
- Utilize exclusivamente os produtos de limpeza oferecidos pelo fabricante do equipamento. Agentes de limpeza de outros fabricantes podem danificar ou invalidar a garantia.
- Não use produtos saponáceos ou agentes de limpeza abrasivos.



Conservação, inspeção, manutenção e reparo



Aviso!

Recipiente do filtro de ventilação. O equipamento reconhece automaticamente um filtro de ar sujo. Você recebe uma mensagem de serviço e a solicitação de limpeza ou troca do filtro de ar quando ele está sujo. O equipamento não pode funcionar sem filtro de ar. Para a troca do filtro de ar, observe as seguintes especificações:

Tamanhos: 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e 10 x 2/1 GN

Número de artigo do filtro do ar: 40.03.461

Este filtro de ar pode ser retirado e limpo pelo usuário. Na troca, o filtro de ar deve ser cuidadosamente encaixado na posição correta. Para a troca do filtro de ar, siga as instruções no Capítulo "Técnica de casa".

Tamanhos: 20 x 1/1 GN e 20 x 2/1 GN

Este filtro de ar só pode ser trocado por parceiro de serviços autorizado.

Atenção! *A proteção do equipamento contra jatos de água só é garantida com o filtro e a tampa completamente montados.*



Conservação, inspeção, manutenção e reparo

Inspeção, manutenção e reparo



Perigo – alta tensão!

- Os trabalhos de inspeção, manutenção e reparo somente podem ser realizados por técnicos treinados.
- A unidade deve ser desconectada da fonte de energia para limpeza (exceto CleanJet® + care cleaning), inspeção, manutenção e reparo.
- Se a unidade estiver instalada em rodinhas (versões móveis), a liberdade de movimento da unidade deve ser restrita para que as tubulações de energia, água e drenagem não possam ser danificadas quando a unidade for deslocada. Caso a unidade seja colocada novamente em sua posição original, certifique-se de que o dispositivo de retenção, tubulações de energia, água e drenagem sejam instalados corretamente.
- Sua unidade deve passar por uma inspeção realizada por um serviço técnico autorizado pelo menos uma vez ao ano para assegurar que permaneça funcionando perfeitamente.

- ① **Número de série do equipamento**
(visível somente quando a porta está aberta)
- ② **Trocador de calor** (opcional)
(somente para unidades a gás)
- ③ **Iluminação interior**
- ④ **Porta da unidade com painel de vidro duplo**
- ⑤ **Maçaneta da porta**
Unidades de mesa: maçaneta da porta para operação com apenas uma mão e fechamento por impulso
Unidades de chão: operação com apenas uma mão
- ⑥ **Dispositivo de desbloqueio para abrir o painel de vidro duplo** (interior)
- ⑦ **Bandeja coletora de gotas integrada com esvaziamento automático** (interior)
- ⑧ **Coletor de gotas conectado diretamente ao dreno da unidade**
- ⑨ **Pés da unidade** (altura ajustável)
- ⑩ **Placa de identificação**
(contém dados importantes, tais como, consumo de energia, tipo de gás, voltagem, número de fases e frequência, tipo de dispositivo, número do dispositivo (veja a seção sobre tipo do dispositivo e identificação de software) e número de opção)
- ⑪ **Painel de controle**
- ⑫ **Cobertura de proteção para a área de instalação elétrica**
- ⑬ **Controle Central**
- ⑭ **Ducha de mão** (com sistema de retração automático)
- ⑮ **Guia de inserção** (aparelhos de chão)
- ⑯ **Filtro de ar para unidade de mesa**
(ventilação da área de instalação)
- ⑰ **Filtro de ar para unidade de chão**
(ventilação da área de instalação, atrás da unidade)
- ⑱ **Gaveta/abertura para pastilhas descalcificantes**



Unidade de mesa
sobre o gabinete US IV



Unidade de chão

- Evite colocar fontes de calor (por exemplo: grills, fritadeiras, etc) próximas à unidade.
- Somente use a unidade em áreas com temperatura ambiente $> 5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Para temperaturas ambiente menores que $+ 5\text{ }^{\circ}\text{C}$, você deve aquecer a unidade para uma temperatura $> + 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ antes de iniciar.
- Assim que você abre a porta da câmara de cocção, o aquecimento e o rotor se desligam automaticamente. O freio integrado do motor se ativa e o rotor continua funcionando por alguns momentos.
- Uma bandeja coletora deve sempre ser colocada sob o alimento enquanto estiver grelhando e assando (por exemplo, frangos) para coletar a gordura.
- Somente utilize acessórios refratários originais produzidos pelo fabricante da unidade.
- Sempre limpe os acessórios antes do uso.
- Deixe a porta da unidade levemente aberta se não for usar a unidade por um período de tempo prolongado (por exemplo, durante a noite).
- A porta da câmara de cocção possui a função de fechamento por impulso; para que a porta da unidade de chão esteja bem fechada, a maçaneta deve-se encontrar em posição vertical.
- Para longas interrupções (por exemplo, dia de descanso), desconecte os fornecimentos de água, energia e gás para unidade.
- Esta unidade não deve ser descartada em lixo comum e não pode ser entregue em um centro de coleta autorizado local para aparelhos domésticos usados. Podemos ajudá-lo quando desejar descartar sua unidade. Entre em contato com nosso serviço técnico ao cliente pelo número (011) 3071-0018.



No caso de o aparelho ter ficado sem tensão ou ter sido desligado por menos de 15 minutos, o processo em execução é retomado no ponto em que foi interrompido.

Tamanhos de carga máxima para cada tamanho de unidade

6 x 1/1 GN	30 kg	(máx. 15 kg por bandeja)
6 x 2/1 GN	60 kg	(máx. 30 kg por bandeja)
10 x 1/1 GN	45 kg	(máx. 15 kg por bandeja)
10 x 2/1 GN	90 kg	(máx. 30 kg por bandeja)
20 x 1/1 GN	90 kg	(máx. 15 kg por bandeja)
20 x 2/1 GN	180 kg	(máx. 30 kg por bandeja)



Não exceda o tamanho da carga máxima para evitar que seu equipamento se danifique. Observe as especificações para os tamanhos de carga máxima para alimentos no manual de funcionamento.

Unidades de mesa com suportes móveis

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

- Para retirar, levante o suporte móvel levemente ao meio. Puxe do primeiro mecanismo de trava frontal, em seguida o mecanismo inferior e, por fim, o mecanismo de trava superior.
- Gire o suporte móvel para o meio da câmara de cocção.
- Solte o suporte móvel de sua fixação levantando-o. Inverta a sequência acima para reiniciar.



Trabalhando com racks móveis, bandejas de pratos móveis e carrinhos de transporte para unidades de mesa (opção)

- Retire o suporte móvel conforme descrito acima.
- Coloque a guia de inserção na fixação fornecida na base da unidade. Certifique-se de que ela foi colocada corretamente no local (4 prendedores).
- Lembre-se que a unidade deve ser correspondente à altura exata do carrinho de transporte e deve estar nivelada.
- Mova o carrinho de transporte para a guia de inserção e certifique-se de que o carrinho de transporte esteja travado corretamente à unidade.
- Empurre o rack móvel ou a bandeja de pratos móvel na unidade e verifique se o mecanismo de trava da unidade está funcionando corretamente.
- Para remover o rack móvel ou a bandeja de pratos móvel, solte o mecanismo de trava e puxe a bandeja da câmara de cocção. Primeiro, coloque a sonda de núcleo com a guia de inserção bem posicionada.
- Certifique-se de que o rack móvel ou a bandeja de pratos móvel estejam travados seguramente no carrinho de transporte durante o transporte.



Trabalhando com a sonda de núcleo

*Cuidado!*

A sonda de núcleo e seu suporte de posicionamento podem estar quentes - Risco de queimaduras.



Insira a sonda de núcleo na parte mais grossa do produto. Você deve inserir a agulha no meio do alimento (veja o manual de instruções).



Use o suporte de posicionamento caso a sonda de núcleo possa cair do alimento (por exemplo, se o alimento for de consistência mole ou não é muito espesso).



Para Finishing® com a bandeja de pratos, insira a sonda de núcleo no tubo de cerâmica na bandeja de pratos móvel.



Nenhum sensor de temperatura de núcleo externo deverá permanecer dentro da câmara de cocção durante o processo de limpeza. Os sensores não deverão ser limpos ao mesmo tempo que a câmara! Isso poderá causar vazamentos durante o processo de limpeza.

Observações para uso da unidade



Use uma chave de inserção de sonda para fazer o furo em alimentos congelados. Perfure um buraco na parte mais grossa do alimento a ser preparado. Para fazer isto, coloque o alimento em uma base firme e proteja suas mãos.



- Sempre deixe a sonda de núcleo corretamente no local determinado para guardá-la - Risco de danificação!
- Não deixe a sonda de núcleo pendurada fora da câmara de cocção - risco de danificação.
- Retire a sonda de núcleo do alimento antes de retirá-lo da câmara de cocção - risco de danificação.



Se necessário, resfrie a sonda de núcleo usando a ducha manual antes do uso.



Atenção!
Proteja seus braços e mãos de queimaduras e da ponta da sonda - risco de lesão.

Trabalhando com a ducha manual

- Caso você use a ducha manual, puxe pelo menos 20 cm de sua posição inicial.
- Você pode selecionar duas velocidades de jato pressionando o botão de controle.
- Sempre deixe a ducha manual retornar lentamente à sua posição inicial.



Cuidado!

A ducha manual e a água proveniente dela podem estar quentes - risco de queimaduras.



- Se você puxar a ducha manual com força e exceder o comprimento máximo disponível da mangueira, isto a danificará.
- Certifique-se de que a mangueira da ducha manual esteja completamente enrolada após o uso.
- Você não deve usar a ducha manual para resfriar a câmara de cocção - Risco de danificação à câmara de cocção e ao defletor de ar, ou risco de que o vidro da câmara de cocção estoure.

Sua unidade possui tela touch screen. Você pode fazer os ajustes em sua unidade apenas com o toque de seus dedos.



Você pode mudar os ajustes usando o controle central.



Ou, ajustes básicos podem ser feitos ajustando/puxando a barra.



Seus ajustes serão programados em 4 segundos. Caso contrário, você pode pressionar o controle central.

Observações gerais



De volta ao início



Função de ajuda



Modo de programação



Apresentação do display para pré-aquecimento, seta vermelha para pré-aquecer, seta azul para resfriar.



Câmara de cocção muito quente - botão piscando (veja a seção “Resfriamento” sobre o resfriamento da câmara de cocção).



O fim da cocção é indicado por um sinal sonoro e gráficos animados.



Nível baixo de água - Abra a torneira de água. A figura some após o enchimento.



“Problema com o queimador de gás”
 Pressione “REINICIAR GÁS” - Novo processo de ignição. Se o display piscar repetidamente, informe a Assistência Técnica.



Voltar/Cancelar

Função de Ajuda

Para que você possa usar as várias possibilidades de seu equipamento da maneira mais fácil e eficiente possível, instruções detalhadas de funcionamento, textos de ajuda para o usuário com exemplos práticos e dicas úteis estão armazenados no equipamento. A função de ajuda pode ser selecionada usando o botão “?”. As seguintes funções estão disponíveis na função de ajuda.

Explicação das Figuras



Iniciar a função de ajuda



Abrir o cardápio de seleção e o manual de seleção



Avance uma página



Volte uma página



Abra o capítulo anterior



Sair da função de ajuda



Próximo capítulo/maiores informações



- O índice respectivo abrirá quando você selecionar um manual. Escolha o capítulo que deseja.
- Se a função de ajuda for aberta durante a operação de cocção, a função de ajuda será fechada automaticamente assim que uma ação for necessária.

Display após ligar

0 | 1 Liga/Desliga



MySCC



Função de ajuda



CareControl

Modo Forno Combinado



Vapor



Calor seco



Combinação de vapor e calor seco

Modo SelfCooking Control



Carne



Aves



Peixe



Acompanhamentos



Pratos com ovos/sobremesas



Panificação



Acabamento®

Outras funções



Modo de sistema Efficient LevelControl®



Modo de programação

3 modos diferentes de funcionamento

Modo SelfCooking Control



Após ligar ou utilizar o botão inicial, você entra no **modo SelfCooking Control®**.

Veja a seção modo SelfCooking Control® para uma descrição.

Modo Forno Combinado



Você entra no modo **combi-steamer** pressionando o botão “vapor”, “combinação” ou “calor seco”. Veja a seção modo Combi-steamer para uma descrição.

Modo de programação



Pressionando o botão “programa” muda para o modo de programação. Veja o capítulo sobre **modo de programação** para uma descrição.



Modo SelfCookingControl®

SelfCookingControl® detecta o tamanho do alimento e o tamanho da carga. O tempo de cocção, a temperatura e a umidade da câmara de cocção são adaptados continuamente. O tempo restante é apresentado.

Veja o manual de aplicação para exemplos e dicas úteis.

Explicação das figuras



Velocidade de cocção



Temperatura de núcleo/nível de cocção



Delta-T



Temperatura de núcleo/nível de cocção



Tempo de cocção



Temperatura de núcleo/nível de cocção



Dourar



Temperatura de núcleo/nível de cocção



Espessura da peça



Ponto de cozimento



Examinar o volume



Tamanho da peça



Umidade da câmara de cocção



Temperatura de selagem



Umidificação



Deixar crocante



Velocidade do ar



Gratinar



Modo SelfCookingControl®



Nível de conveniência



Cozimento a vapor

Informações e solicitações durante o processo de cocção



Display de pré-aquecimento



Marcas de corte



Display de resfriamento



Adicionar líquido



Solicitação de cancelamento

Opções ao final da cocção



Manter a temperatura



Reposição da sonda de núcleo



Aquecer para a temperatura de consumo



Continuar com a contagem de tempo



Deixar crocante



Carregar novo lote



Modo SelfCookingControl®

Botão de informações

O botão de informações sempre mostra quantas etapas do processo compõem o atual processo de cocção e quais opções subsequentes ainda podem ser selecionadas.



Indicação da sequência de cocção

Como exemplo, esta é a sequência de cocção para “assar”:



Opções





Modo SelfCookingControl®

O exemplo a continuação expõe brevemente a operação do equipamento. Várias outras instruções úteis para preparar facilmente as suas refeições encontram-se no manual do usuário manual ou simplesmente seguindo as instruções na visor.

Exemplo: Rosbife

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "carne"
2	assado	Aperte a tecla "assado"
3		Selecionar a velocidade de cocção
4		Selecionar a temperatura de selado
5		Selecionar a temperatura do núcleo/ponto de cocção
6		O equipamento aquece automaticamente
7		Convite a carregar



Modo SelfCookingControl®

Etapa	Informações/Botão	Instruções
8		Inserir o sensor de temperatura do núcleo
9	03:58	Indicação do tempo restante
10	fim	Fim do tempo de cozimento - o alarme soa, Selecionar opção



Aperte esta tecla para guardar os diversos ajustes (ver capítulo "Programação")



Se a sonda térmica falta ou está mal inserida o avisador dispara-se e o display visualiza-se uma mensagem a solicitar a reinserção da sonda.

Modo Combi-steamer

Todas as funções combi-steamer estão disponíveis no modo combi-steamer. Você inicia o modo combi-steamer pressionando o botão “vapor”, “calor seco” ou “combinação de vapor e calor seco”.

Três modos operacionais manuais



Vapor



Calor seco



Combinação de vapor e calor seco

Explicação das figuras



Ajuste exato de porcentagem para a umidade na câmara de cocção



Ajuste da temperatura da câmara de cocção



Ajuste do tempo de cocção



Ajuste da temperatura de núcleo



Pré-aquecimento



Operação contínua



MySCC



Umidificação



CareControl



Modo Combi-steamer



Função de ajuda



Velocidade do ar



Solicitação da função de programação



Resfriamento



Voltar/cancelar



Apertando a tecla da temperatura da câmara do forno podem-se consultar os dados de cozimento atuais; p. ex. o clima efetivo na câmara de cozimento e a temperatura efetiva da câmara.
Mantendo a tecla apertada por 10 segundos, os valores reais são exibidos permanentemente até o próximo ajuste.



Modo de forno combinado

Vapor

No modo de operação "vapor", o gerador de vapor produz vapor higiênico fresco. É possível ajustar a temperatura da câmara de cozimento de **30 °C a 130 °C**.

Tipos de cocção: refogar, ferver, branquear, escalfar, inchar (molhar), cozer ao vazio, descongelar, conservar.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura conveniente. O valor padrão é a temperatura de ebulição.
3		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cozimento desejado.
3		Alternativamente, aperte a tecla "sensor de temperatura do núcleo" e ajuste a temperatura de núcleo conveniente.



Pode seleccionar funções adicionais como : velocidade do ventilador, pré-aquecimento, funcionamento contínuo, Cool Down ou Delta-T. Para o emprego da umidificação e velocidade do ar, ver os capítulos "umidificação manual" e "velocidade do ar". Para o emprego do Delta-T ver o capítulo "Delta-T" em "MySCC".



Modo de forno combinado

Ar quente

No modo de operação "ar quente" aquecedores potentes esquento o ar seco. É possível ajustar a temperatura da câmara de cozimento de **30 °C a 300 °C** . No caso necessário, poderá limitar a umidade da câmara de cozimento.

Tipos de cocção: pastelaria, assados, prancha, fritar, gratinar, glaçar.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla e ajuste a umidade máxima para a câmara de cozimento (ver capítulo "ClimaPlus Control®").
3		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura conveniente.
4		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cozimento desejado.
4		Alternativamente, aperte a tecla "sensor de temperatura do núcleo" e ajuste a temperatura de núcleo conveniente.



Modo de forno combinado



Pode seleccionar funções adicionais como : velocidade do ventilador, pré-aquecimento, funcionamento contínuo, Cool Down ou Delta-T. Para o emprego da umidificação e velocidade do ar, ver os capítulos "umidificação manual" e "velocidade do ar". Para o emprego do Delta-T ver o capítulo "Delta-T" em "MySCC".

Quando trabalha no funcionamento contínuo a temperatura da câmara de cozimento diminui automaticamente de 300 °C a 260 °C após 30 minutos de operação.

Para evitar falha do equipamento, não o deixe funcionar por mais de 2 horas a temperaturas elevadas no modo de operação "ar quente", sem conexão de água.



Modo de forno combinado

Combinação de vapor e ar quente

Ambos os modos "vapor" e "ar quente" são combinados entre si. Esta combinação proporciona uma câmara de cozimento quente e úmida para um cozimento particularmente intenso. É possível ajustar a temperatura da câmara de cozimento de **30 °C a 300 °C**. No caso necessário, pode ajustar o clima da câmara de cozimento.

Tipos de cocção: Assado, forneado.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla e ajuste a umidade conveniente para a câmara de cozimento (ver capítulo "ClimaPlus Control®").
3		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura conveniente.
4		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cozimento desejado.
4		Alternativamente, aperte a tecla "sensor de temperatura do núcleo" e ajuste a temperatura de núcleo conveniente.



Modo de forno combinado



Pode seleccionar funções adicionais como : velocidade do ventilador, pré-aquecimento, funcionamento contínuo, Cool Down ou Delta-T. Para o emprego da umidificação e velocidade do ar, ver os capítulos "umidificação manual" e "velocidade do ar". Para o emprego do Delta-T ver o capítulo "Delta-T" em "MySCC".

Quando trabalha no funcionamento contínuo a temperatura da câmara de cozimento diminui automaticamente de 300 °C a 260 °C após 30 minutos de operação.



Modo de forno combinado

ClimaPlus Control®

ClimaPlus® ® mede e regula a umidade da câmara de cozimento com precisão. Na janela do clima é possível ajustar com precisão o clima ideal específico de cada produto.



Vapor:

ClimaPlus Control® Ajuste de fábrica: 100% umidade.



Ar quente:

Com ClimaPlus Control® poderá limitar a umidade do produto na câmara de cozimento. As linhas vermelhas e a correspondente percentagem indicam a umidade máxima admissível na câmara de cozimento. Quanto mais vermelh houver no visor, mais seco será o clima de cozimento e menor o teor de umidade dentro da câmara.



Vapor + ar quente:

É possível ajustar a mistura de vapor e ar quente. Quantas mais linhas azuis visualizem no display, mais úmido é o clima e maior o conteúdo de umidade na câmara.



Para um consumo econômico de recursos no modo de funcionamento contínuo aconselhamos trabalhar com o ajuste padrão de umidade, por exemplo 100 % para ar quente.



Modo de forno combinado

Ajuste do tempo ou funcionamento contínuo

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Selecione um modo de operação, por exemplo "vapor".
2		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cozimento desejado. Para funcionamento contínuo, ver página seguinte.
2		Aperte esta tecla para funcionamento contínuo. Alternativamente, aperte a tecla do tempo de cozimento e gire/desloque o mando de fácil operativa/corrediça para a direita até visualizar "CONTÍNUO".

Pré-aquecimento manual

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Selecione um modo de operação, por exemplo "vapor".
2		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura de pré-aquecimento conveniente.
3		Aperte esta tecla de "pré-aquecimento". Alternativamente, aperte a tecla do tempo de cozimento e gire/desloque o mando de fácil operativa/corrediça para a esquerda até visualizar "PRÉ-AQUECER".



Modo de forno combinado



Ajuste da hora: Ver capítulo "hora" no "MySCC"

Ajuste do formato da hora : Ver capítulo "formato hora" no "MySCC".

Ajuste do formato de tempo de cozimento : Ver capítulo "formato tempo de cozimento" no "MySCC".

Ajuste da hora de início: Ver capítulo "Início automático".



Modo de forno combinado

Umidificação manual

O equipamento dispõe dum injetor muito potente com o qual pulveriza e distribui a água na câmara de cozimento. Esta função de rociado é ideal para que os produtos de pasteleria e doçaria subam bem e a superfície adquira um atrativo brilho.

Selecionável quando trabalha com ar quente ou com a combinação de vapor e ar quente.

Duração do rociado com vapor O subministro de umidade está limitado à 2 segundos. Ao apertar de novo a tecla, o equipamento vaporiza outros 2 segundos.

Faixa de temperatura: Temperatura da câmara de cozimento: de 30 °C a 260 °C



Aperte a tecla "umidificação" para ativar um impulso de umidificação.

No modo de programação é possível ajustar 3 diferentes níveis de umidificação para cada passo do programa. Aperte esta tecla e ajuste o nível conveniente com o mando de fácil operativa.



Umidificação desativada



3 impulsos de umidificação
(1 seg. imp/10 seg. repouso).



1 impulso de umidificação
(1 seg)



5 impulsos de umidificação
(1 seg. imp/10 seg. repouso).

Velocidade do ar

Para gerar o clima ideal para cada processo culinário seleccione entre as 5 diferentes velocidades do ventilador.



Aperte esta tecla e ajuste a velocidade conveniente com o mando de fácil operativa.



Velocidade turbo



¼ de velocidade



Modo de forno combinado



Velocidade padrão



Sincronizar o rotor com 1/4 de velocidade



1/2 velocidade



Modo de forno combinado

“Cool Down”

Você usou o equipamento com uma alta temperatura da câmara de cozimento e precisa agora de uma temperatura mais baixa. A função “Cool Down” permite-lhe o esfriamento rápido e sensível do interior da câmara de cozimento.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Selecione um modo de operação, por exemplo "vapor".
2		Aperte esta tecla e feche a porta da câmara de cozimento.
3	Abrir a porta	Abra a porta da câmara de cozimento
4		Aperte esta tecla. No caso necessário, reajuste a temperatura da câmara de cozimento.
5		Se desejar, pode ajustar a velocidade do ar de modo individual.



Modo de forno combinado



Aviso!

- Antes de ativar a função "Cool Down" verifique que a chapa defletora está devidamente bloqueada – perigo de ferimento!
- Quando a função "Cool Down" está em funcionamento o rotor do ventilador não se desconecta ao abrir a porta do equipamento.
- Não intervenha no rotor do ventilador – perigo de ferimento.
- Durante a função "Cool Down" saem vapores quentes da câmara de cozimento - Perigo de queimaduras.



A função "Cool Down" não é programável.

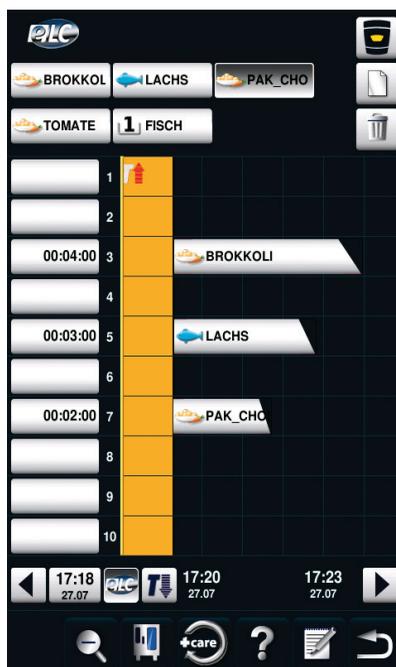
Aperte a tecla "Temperatura da câmara de cozimento" para visualizar a temperatura EFECTIVA dentro da câmara.

Efficient LevelControl® (ELC®)

Utilize os inserções do equipamento para trabalhar simultaneamente com os mais diversos processos de cocção. Efficient LevelControl® indica que alimentos podem ser cozidos juntos e adapta inteligentemente o tempo de cozimento ao volume de carga tendo em conta a frequência e a duração de abertura da câmara de cozimento.

 Aperte esta tecla para aceder ao modo Efficient Level Control.

Explicação dos pictogramas



Tecla Início



Selecionar novo alimento



Eliminar alimento



Alimentos na janela de seleção



Alimento ativado



Nível de inserção



Navegação para a janela do tempo



Tecla da hora real (a janela do tempo recupera a hora atual)



Standby, a temperatura atual da câmara de cozimento mantém-se durante 30 min., ver "Standby" no "MySCC"



Zoom (ampliar/reduzir a janela do tempo)



Salvar a combinação de alimentos na janela de seleção



Efficient LevelControl® (ELC®)



Resfriamento



A manutenção da temperatura ideal da câmara de cozimento realiza-se no modo de funcionamento ELC®, se não tiver sido colocado nenhum cupom. A fase de manutenção é ajustável entre 10-120 minutos. Este estado permite colocar imediatamente as refeições na câmara de cozimento, sem tempo de pré-aquecimento.



O pictograma mostra o modo de operação do alimento seleccionável; por exemplo combinação de vapor e ar quente.

Carregar os alimentos à janela de seleção

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla para ativar um programa.
4		Selecione um componente da listagem de alimentos guardados.
5		O alimento visualiza-se na janela de seleção.



- Pode carregar todos os alimentos à janela de seleção.
- O modo ELC® pode-se iniciar também diretamente selecionando um dos processos, por exemplo: pizza.
- Se deseja aceder ao modo de modificação para realizar adaptações, aperte o alimento e mantenha-o apertado durante 4 segundos.



Efficient LevelControl® (ELC®)

Salve o programa de cozimento ELC®

Para salvar um novo programa ELC® consulte o capítulo "Modo de programação ELC®".

Guarde o programa de cozimento ELC®

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2	Vapor ELC	Aperte a tecla "vapor ELC".
3		Ajuste os parâmetros de cocção.
4		Aperte esta tecla para guardar.
5	Cenouras ao vapor	Introduza o nome, por exemplo cenouras ao vapor.
6		Aperte esta tecla para guardar o nome.



Se deseja aceder ao modo de modificação para realizar adaptações, aperte o alimento e mantenha-o apertado durante 4 segundos.

Posicione o alimento e arranque

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte o alimento conveniente na janela de seleção.
2		Posicione o alimento arrastando-o-lo com o dedo (arrastar e soltar) até ao inserção conveniente ou aperte diretamente o inserção adequado. O processo arranca automaticamente.
3		O equipamento pré-aquece automaticamente
4	carregar	O equipamento convida a carregar quando alcança a temperatura de pré-aquecimento.



- **Mantendo apertado o alimento ativo na janela do tempo ressaltam na janela de seleção os componentes combináveis com este alimento.**
- Enquanto um alimento está ativado poderá colocá-lo na janela do tempo apertando para isso algum inserção livre
- Os alimentos com o mesmo clima podem-se colocar ao mesmo tempo.
- Apertando a tecla Standby (símbolo ELC® a temperatura atual da câmara de cozimento mantém-se durante um intervalo de tempo fixo (intervalo predefinido: 30 minutos, ajuste do tempo no MySCC Standby)
- Apertar sobre a hora para repor a janela do tempo à hora atual.



Eliminar alimento

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte esta tecla. A tecla eliminar está ativada quando o canto amarelo da tecla lampeja.
2		Aperte o alimento para retirá-lo da janela do tempo ou da janela de seleção.



Enquanto a tecla eliminar está ativada (marco amarelo) poderá retirar quantos alimentos deseje das janelas do tempo e seleção.

Guardar cestas

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla para ativar um programa.
4		Selecione vários componentes da listagem de alimentos guardados.
5		Os alimentos visualizam-se na janela de seleção.
5		Aperte esta tecla para guardar a combinação de alimentos na janela de seleção.



- Pode carregar todos os alimentos à janela de seleção.
- Mantendo apertado o alimento ativo na janela do tempo ressaltam na janela de seleção os componentes combináveis com este alimento.



Modo de programação

É muito rápido e fácil criar seus próprios modos de cocção no modo de programação. Os sete modos operacionais (carnes, aves, peixes, produtos de panificação, acompanhamentos, pratos a base de ovos/sobremesas, finishing) podem ser copiados, adaptados e salvos com um novo nome de acordo com suas necessidades pessoais. Você também pode criar seus próprios programas manuais com no máximo 12 etapas.



Pressione o botão para entrar no modo de programação.

Explicação dos pictogramas



ten Seleccione o programa



Janela de seleção – Arrancar programa



Novo programa



Novo programa ELC



Copiar o programa



Eliminar programas



Modificação do programa



Vista imagens



Vista listagens



Abrir MyDisplay



Modo de programação



Janela de seleção – Visualizar detalhes do programa



Janela de seleção com a tecla Info apertada

Além dos nomes dos programas, maiores informações podem ser solicitadas e armazenadas utilizando os seguintes botões.



Imagem do alimento para o programa



Anotações no programa



Imagem dos acessórios para o programa



Características adicionais podem ser selecionadas



Alocação do grupo (por exemplo, café da manhã)



A atribuição a um grupo é indicada pressionando a tecla "Atribuição do grupo". Uma atribuição disponível é sinalizada através de um sinal de "visto" verde.



As notas armazenadas de um programa aparecem diretamente com o acionamento da tecla "Notas". As notas disponíveis são sinalizadas através de uma sinal de "visto" verde.



A figura mostra o modo operacional do programa armazenado, tais como combinação de vapor e calor seco, por exemplo. Outras figuras também são apresentadas para os processos de cocção SelfCooking Control® e EPS.



Modo de programação

Visualização da imagem

Na visualização da imagem, a representação de todos os programas é reduzida a uma imagem de título. Se não houver nenhuma imagem disponível, o título do programa é mostrado como um texto na visualização da imagem.



Alterar a visualização da imagem.



Você virar sua visualização pressionando a seta ou usando a barra de ajuste.



Alterar a visualização de 20 imagens para 16 imagens de cada lado, por exemplo.



A última imagem escolhida é sempre mostrada quando a visualização é novamente solicitada.



Modo de programação

Função de classificação e filtrado

A listagem visualiza-se por ordem alfabética, classificado por nome. A listagem pode-se modificar com ajuda da função de classificação e filtrado.



Aperte esta tecla para abrir a função de filtrado. Selecione um critério.



Aperte esta tecla para abrir a função de classificação. Selecione um critério.

Os critérios de classificação e filtrado disponíveis são os seguintes:

- **Nome:** Os programas classificam-se por ordem alfabética; nenhuma função de filtrado (ajuste padrão).
- **Tipo de programa:** Os programas classificam-se em função do modo de operação; nenhuma função de filtrado.
- **Últimos 20:** Visualizam-se só os 20 programas utilizados por último; função de filtrado automático. O programa utilizado por último aparece acima de tudo.
- **Preferidos** Os programas classificam-se em função do ajuste para preferidos; função de filtrado automático. O estado de preferido deve-se manter inicialmente nos atributos do programa.
- **Autor:** Os programas classificam-se por autor; função de filtrado automático. O autor deve-se manter inicialmente nos atributos do programa.
- **Grupo:** Os programas filtram-se em função do grupo selecionado, por exemplo "pequeno-almoço". A atribuição de grupos deve-se manter inicialmente nos atributos do programa.



Modo de programação

Programação do modo SelfCookingControl®

Exemplo: Mude o nome “assado” e guarde o processo culinários sob o novo nome “assado de vitela” com os ajustes oportunos, por exemplo “dourado claro” e “bem cozido”.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla para criar um novo programa.
3	Assado de vitela	Introduza o nome do programa (por exemplo: assado de vitela)
4		Aperte esta tecla para guardar o nome.
5		Selecione o modo de operação "carne".
6	assado	Selecione "assado".
7		A intensidade de dourado e o ponto de cocção podem-se modificar à discrição.
8		Aperte esta tecla para guardar o processo culinários e abrir a janela de seleção.



Modo de programação

Etapa	Informações/Botão	Instruções
9		Selecione por exemplo uma foto para o alimento a cozinhar o saia da máscara de detalhes do programa com a tecla "guardar".



Na máscara de detalhes do programa pode guardar atributos como: fotos dos acessórios, notas sobre o programa o pertinências a grupos específicos.



Modo de programação

Programação do Modo de forno combinado

Pode criar programas manuais de até 12 passos por programa, totalmente à discrição.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla para criar um novo programa.
3	ovos revoltos	Introduza o nome do programa (por exemplo: ovos revoltos)
4		Aperte esta tecla para guardar o nome.
5		Selecione um modo de operação manual, por exemplo "combinação".
6		Aperte esta tecla para arrancar o pré-aquecimento da câmara de cozimento.
7		Ajuste a temperatura de pré-aquecimento conveniente.
8		Para guardar o passo, aperte esta tecla uma vez. É possível inserir um passo adicional-lo



Modo de programação

Etapa	Informações/Botão	Instruções
9		Selecione o modo de operação para o segundo passo do programa.
10		Selecione os parâmetros de cocção convenientes.
11		Para guardar o passo, aperte esta tecla uma vez. É possível inserir um passo adicional-lo
12		Aperte de novo a tecla para acabar o processo de programação.



Se deseja, pode fazer que se ative um sinal acústico no fim de cada passo do programa. para isso, ative a tecla "avisador".



Pode ajustar a velocidade do ar mais conveniente para cada passo do programa.



Nos modos de cocção "ar quente" e "combinação" pode ativar 3 diferentes níveis de umidificação para cada passo do programa. Ver também o capítulo "umidificação manual"



Modo de programação

Programação – Modo ELC

Utilize as inserções do equipamento para trabalhar simultaneamente com os mais diversos processos de cocção. Efficient LevelControl® indica que alimentos podem ser cozidos juntos e adapta inteligentemente o tempo de cozimento ao volume de carga, tendo em conta a frequência e a duração da abertura da câmara de cozimento.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte esta tecla para criar um novo programa etc.
3	Forneados	Introduza o nome do programa (por exemplo: ovos revoltos)
4		Aperte esta tecla para guardar o nome.
5		Selecione um modo de operação manual, por exemplo "ar quente".
6		Selecione os parâmetros de cocção convenientes.
7		Aperte a tecla para guardar o passo.



Modo de programação



Pode ajustar a velocidade do ar mais conveniente para cada passo do programa.



Modo de programação

Guardar programas durante o funcionamento

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Com o programa a funcionar, aperte a tecla
2	G)	Introduza os nomes dos programas.
3		Aperte esta tecla para guardar o processo culinários.



Todas as modificações efetuadas num processo culinários SelfCooking Control® por exemplo ativação de "fino" o "grosso", vem aceites quando se guarda o programa e repetem-se na próxima vez que se ativa o processo culinários.



Modo de programação

Iniciar o programa

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Selecionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Para arrancar, aperte o nome do programa na janela de seleção ou o mando de fácil operativa.

Controle os passos do programa

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Selecionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Para arrancar ou ativar o programa, aperte o nome na janela de seleção ou o mando de fácil operativa.
4		Comprove os passos do programa apertando para isso o correspondente símbolo. O passo visualiza-se ressaltado em vermelho.



Modo de programação

Etapa	Informações/Botão	Instruções
5		Aperte esta tecla para sair do programa.



Para a comprovação dos passos do programa deixar a porta da câmara de cozimento aberta. Na função "modificar programa" pode comprovar e modificar diretamente os passos do programa.



Modo de programação

Copiar o programa

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Selecionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Aperte esta tecla para copiar o programa.
4		Introduza os nomes dos programas.
5		Aperte esta tecla para guardar o processo culinários.



Se não modifica o nome do programa assinar-se-á automaticamente um índice dos nomes, por ordem sucessivo.



Modo de programação

Eliminar programas

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Selecionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Apertar esta tecla duas vezes para eliminar o programa.



O processo eliminar interrompe-se accionando a tecla "atrás" ou qualquer outra tecla.

Elimine todos os programas

O eliminado de programas é possível só no "MySCC". Consulte ao respeito o capítulo "Comunicação MySCC".



Modo de programação

Modificação do programa

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Selecionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Aperte esta tecla para ativar a função de modificação. A máscara cambia à máscara de detalhes do programa.
4		Aperte o nome do programa se deseja mudar o nome.
5		Confirme a modificação ou o nome atual.
6		Aperte o pictograma do modo de operação para abrir o programa.
7		Selecione o passo do programa para adaptá-lo.
8		Realize as modificações oportunas.



Modo de programação

Etapa	Informações/Botão	Instruções
9		Para acabar, aperte esta tecla duas vezes.



Aperte esta tecla para eliminar o passo de programa visualizado.



Aperte esta tecla para integrar um passo no programa. O novo passo de programa integra-se depois do passo visualizado.



Aperte esta tecla para modificar notas na máscara dos atributos do programa.



Aperte esta tecla para seleccionar atributos adicionais, por exemplo "preferidos"



Aperte esta tecla para interromper a cocção.



Modo de programação

Carga/Descarga de programas

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		Aperte a tecla.
3		Aperte esta tecla para salvar programas existentes numa memória USB.
4		Aperte esta tecla para carregar programas existentes de uma memória USB. Para mais detalhes consulte o capítulo "Comunicação MySCC - carga e descarga de programas"



A função inteligente, CareControl, detecta automaticamente o grau de utilização do equipamento e o seu estado geral de conservação. Em função destes dados calcula “just in time” o processo de limpeza ótimo, para um consumo econômico da água, energia e produtos químicos e e recomenda a dosagem de detergente necessária, em função da necessidade. Com o emprego das pastilhas especiais “Care”, as incrustações calcárias combatem-se já no mesmo momento da sua formação.

O estado de mantimento e contaminação visualiza-se nos diagramas de linhas "Care" e "Clean".

Visualização do estado de mantimento e contaminação

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla.
2		No diagrama superior "Care" visualiza-se o estado do mantimento atual do equipamento.
3		No diagrama inferior "Clean" visualiza-se o grau de contaminação atual do equipamento.



Uma linha verde significa:

Display "Care": O estado de conservação do equipamento é ótimo

Display "Clean": O equipamento foi lavado recentemente.



Mais linhas cheias:

Display "Care": O estado de conservação do equipamento é regular.

Display "Clean": O equipamento está contaminado mas pode continuar a cozinhar até que se visualize a solicitude de limpeza.



Display completamente cheio, linhas vermelhas visíveis:

Display "Care": O estado de conservação é deficiente. Limpar o equipamento mais frequentemente com o CleanJet+care.

Display "Clean": O equipamento está fortemente contaminado e terá que submetê-lo à limpeza tão cedo como visualize a solicitude.

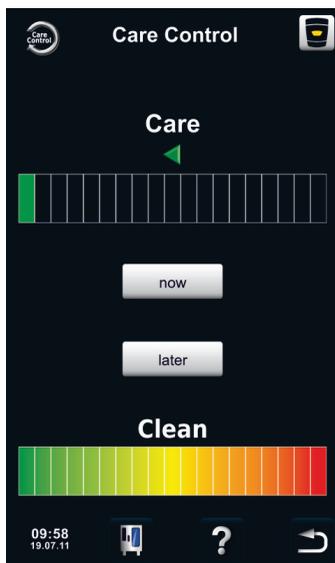


Tendência do display "Care"



Solicitação de limpeza

CareControl reconhece quando deve ser realizada a limpeza automática CleanJet® +Care. O programa leva em consideração hábitos de limpeza e organização individuais, tais como pausas longas ou o término do trabalho. Os estágios de limpeza recomendados são marcados com cores diferentes.



Exibição automática da solicitação de limpeza assim que a limpeza CleanJet® +Care for necessária.



O estágio de limpeza recomendado é destacado.



CareControl

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1	Por favor, clean + care	Limpeza da unidade solicitada.
2	CleanJet+care	Inicie o CleanJet® +Care pressionando o botão ou selecione “later” (próxima etapa).
3	médio	Selecione o estágio de limpeza recomendado que está destacado, por exemplo, “médio” e siga as instruções apresentadas no menu.



A solicitação do programa CleanJet® +Cleaning é repetida em intervalos regulares até que o processo de limpeza CleanJet® +Care seja realizado.

Iniciando a limpeza

CleanJet® +Care é o sistema de limpeza automático para limpeza da câmara de cocção. Com sete níveis, permite ajustar o processo de limpeza correspondente ao grau individual de sujeira.



Aviso!

- Por motivos de higiene e para prevenir o mau funcionamento, é essencial limpar o equipamento todos os dias - Risco de incêndio.
- Observe que seu equipamento deve ser limpo todos os dias, mesmo se apenas o modo "vapor" for utilizado.
- Use apenas agentes de limpeza e pastilhas descalcificantes do fabricante do equipamento. O uso de outros produtos químicos de limpeza pode danificar a unidade. Não nos responsabilizaremos pelas consequências!
- Caso muitos produtos químicos de limpeza sejam usados, pode haver uma produção excessiva de espuma.
- Nunca coloque as pastilhas se a câmara de cocção estiver quente ($> 60^{\circ} \text{C}$).



- Deixe a porta do equipamento levemente aberta se não for usar a unidade por um período de tempo prolongado (por exemplo, durante a noite).
- Limpar a vedação da câmara de cocção todos os dias prolongará sua vida útil. Use um pano macio e um agente de limpeza para limpar a vedação da câmara de cocção. Não use produtos abrasivos.
- Limpe a parte de dentro e a parte de fora das janelas de vidro e o exterior dos painéis da unidade, usando pano macio e úmido. Não utilizar no processo de limpeza abrasivos ou agressivos. Utilize detergentes suaves, de uso doméstico nos trabalhos de limpeza e trate regularmente o aço inoxidável com produto próprio para tratamento do aço inoxidável. Não use produtos abrasivos.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Pressione o botão.
2	Câmara do forno quente demais	“Câmara de cocção muito quente” aparecerá no display quando a temperatura de cocção exceder 50 °C. Selecione a função “resfriamento” (ver a seção de “Resfriamento”).
4	suave	Selecione o estágio de limpeza, por exemplo “light” (leve).
5	Abrir porta	Abra a porta da câmara de cocção, retire os recipientes e bandejas (as grelhas de aço inoxidável, as grelhas CombiFry® e Superspike para aves podem permanecer na câmara de cocção).
6		Aviso! <i>Sempre use luvas ao manipular pastilhas detergentes e descalcificantes - risco de queimaduras químicas.</i>
7		Abra o número indicado de pacotes de pastilhas de limpeza e coloque-as no compartimento no defletor de ar (cesto para pastilhas) na câmara de cocção. Veja foto a seguir.
8		Abra o número indicado de pacotes de pastilhas descalcificantes e coloque-as no recipiente de limpeza. Veja foto a seguir.
8	feche a porta	Limpeza começa automaticamente quando a porta do forno está fechado!



Aviso!

- Não abra a porta da câmara de cocção enquanto a limpeza estiver sendo realizada - pode haver vazamento de detergente químico e vapor quente - risco de queimaduras químicas e escaldadura.
- Após o término da limpeza CleanJet®+Care, verifique se ficou algum resíduo de produtos de limpeza na câmara de cocção (inclusive atrás do defletor de ar). Remova o resíduo e utilize a ducha manual para enxaguar bem toda a câmara de cocção (inclusive atrás do defletor de ar) - risco de queimaduras químicas.

Instruções para manusear produtos químicos:



Aviso!

Sempre tome as medidas de segurança necessárias ao utilizar detergentes e pastilhas descalcificantes. Por exemplo, somente toque nas pastilhas quando estiver usando luvas - risco de queimaduras químicas.



Unidades de mesa:

Preencha com o número de pacotes de pastilhas descalcificantes indicado na gaveta.



Unidades de chão:

Preencha com o número de pacotes de pastilhas descalcificantes indicado na abertura do equipamento.



Pastilha descalcificante: remova a capa protetora.



Coloque as pastilhas descalcificantes no compartimento do defletor de ar.



Não coloque as pastilhas na câmara de cocção - risco de danificação.



Antes de iniciar o programa de limpeza CleanJet® +Care, certifique-se de que suporte móvel ou rack móvel estejam corretamente encaixados na câmara de cocção.

Se estiver utilizando água descalcificada, você pode reduzir a quantidade recomendada de pastilhas descalcificantes para no máximo 50%. Se ocorrer formação de espuma mesmo com a quantidade correta, então o número de pastilhas detergentes deve ser reduzido. Se continuar ocorrendo forte formação de espuma apesar da baixa dosagem, entre em contato com seu Service partner/Serviço de Atendimento ao Cliente para saber quais medidas tomar, como por exemplo, o uso de pastilha antiespumante.

Estágios da limpeza

Nível de limpeza	Descrição/Aplicação	Pastilhas
Limpar sem as pastilhas	Enxague a câmara de cocção com água morna.	Não
Enxaguar	Para depósitos de calcário que não soltam gordura, como por exemplo, após assar ou usar modo a vapor.	Conservação
Limpeza intermediária	“Pouco tempo de limpeza” - para todo tipo de sujeira, mas sem lavar e enxaguar.	Agente de limpeza
Rápida	Para sujeira leve, como por exemplo, cargas mistas, aplicações de no máximo 200 ° C.	Agente de limpeza & conservação
Econômica	Para sujeira leve (no máximo 200 ° C) com o menor uso possível de produtos químicos e água.	Agente de limpeza & conservação
Média	Para depósitos de assados e grelhados, como por exemplo, após o preparo de frangos, carnes e peixes grelhados.	Agente de limpeza & conservação
Pesada	Para depósitos pesados de assados e grelhados, como por exemplo, cargas múltiplas de frangos, carnes, etc.	Agente de limpeza & conservação

CleanJet® +Care interrompido

Após uma falta de energia de mais de 10 minutos ou após o equipamento ser desligado, no display aparece “Interrupt CleanJet® ” (Interromper CleanJet®). Se a interrupção do programa CleanJet® não for confirmada dentro de 20 segundos pressionando o display, o programa CleanJet® +Care já ativado continua sendo executado até o final sem interrupções.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Desligue o equipamento e ligue de novo em seguida.
2	Cancelar CleanJet?	Pressione o botão e confirme o cancelamento.
3	Abrir a porta	Siga as instruções apresentadas no display
4		Aviso! <i>Sempre use luvas ao manipular pastilhas descalcificantes - risco de queimaduras químicas.</i>
5	Remover pastilhas	Remova as pastilhas descalcificantes (se ainda existir alguma) e feche a porta da câmara de cocção.
6	00:09	A câmara de cocção é enxaguada automaticamente, o tempo restante até o fim do processo é indicado.
7	Limpeza incompleta	Agora você pode voltar a utilizar seu equipamento.



Configuração do equipamento com MySCC

Com o MySCC é possível realizar todos os ajustes básicos do equipamento (por exemplo hora, data, língua, etc.). Selecione os seguintes submenus:



Aperte a tecla "MySCC" para modificar a configuração do equipamento.



Configuração do aparelho: linguagem, hora/data, etc.



Dados HACCP em um pen drive.



Descarga/Carga de fotos, programas, dados do aparelho, dados HACCP, etc.



Funções para a assistência técnica do aparelho, p. ex. tipo e dados do aparelho, entrar em contato telefonico.



Configure o seu display e as autorizações de acesso com o "MyDisplay"



Configurar , limpeza forçada



Configuração do equipamento com MySCC



Aperte a tecla de ajuste para modificar p. ex: idioma, formato da hora, hora/data, acústica, etc.

Hora/Data

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "ajustes".
3		Aperte a tecla hora/data.
4	11:00	Aperte o campo da hora e ajuste-o oportunamente com o anel de ajuste. Confirme apertando o mando uma vez.
5	24.12.2010	Aperte o campo da data e ajuste-o oportunamente com o anel de ajuste.



Ajustes - MySCC

Formato da hora

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "ajustes".

Formato tempo de cozimento



Aperte "formato tempo de cozimento". O formato do tempo de cozimento predefinido resalta.

h:m exibe horas:minutos, m:s exibe minutos:segundos

Programação: O formato da hora pode-se modificar para cada passo do programa. Exemplo: Passo de programa 1 em (h:m) e passo de programa 2 em (m:s)

Formato hora real



Aperte "formato hora real". O formato da hora real predefinido resalta (o formato da data comuta automaticamente).



Ajustes - MySCC

Início automático

Se desejar, pode programar o equipamento para que arranque automaticamente.

Atenção Advertimos que a conservação prolongada de alimentos na câmara de cozimento, sem refrigerar e sem aquecer, é higienicamente inaceitável.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "ajustes".
3		Aperte a tecla "hora de início"
4	04:00	Aperte o campo da hora e ajuste a hora de início conveniente com o anel de ajuste.
5	25.12.2010	Selecione o campo da data e ajuste o dia conveniente.
6		Selecione um modo de operação, p. ex. "carne" e realize os ajustes convenientes.
7		A "hora de início" está ativada. O visor do equipamento escurece e exibe só com intensidade a "hora de início" e a tecla "cancelar hora de início".

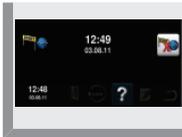


Ajustes - MySCC



- A porta de a câmara de cozimento deve estar fechada.
- A iluminação de a câmara de cozimento apaga quando a hora de início está ativada.
- O pré-aquecimento salta quando trabalha com a função "hora de início".
- A hora de início não se cancela com a CONEXÃO/DESCONEXÃO do equipamento. Quando a função "hora de início" está ativada a única função seleçõe é a ajuda "?" do equipamento.

Desativação da hora de início



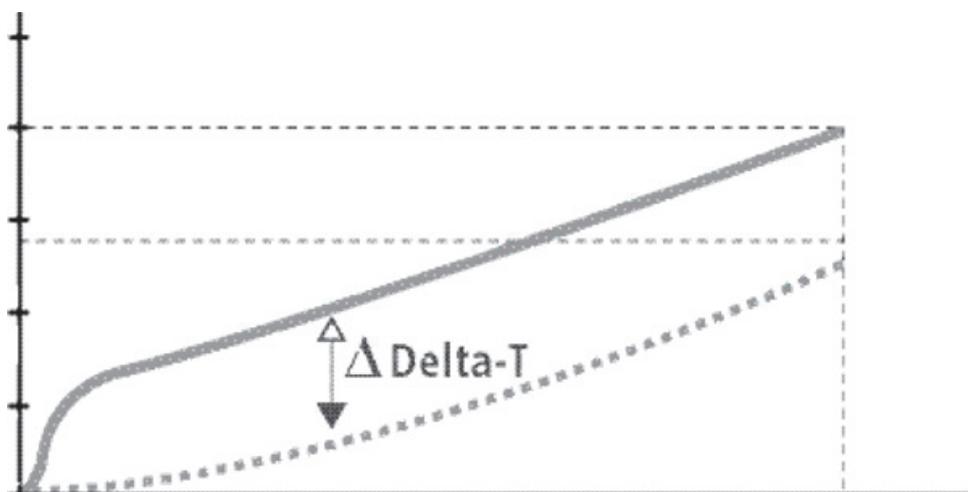
Aperte a tecla "cancelar" para desativar a hora de início.



Ajustes - MySCC

Cozimento Delta T

Delta = Diferença entre a temperatura do núcleo e a temperatura da câmara de cozimento. . O aumento lento da temperatura na câmara de cozimento até ao final do processo, com uma diferença constante com relação à temperatura do núcleo, faz que a carne seja submetida a um processo de cozimento mais lento (seleccionável só no modo "vaporizador combinado").



Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Selecione um modo de operação, p. ex. "ar quente".
2		Aperte a tecla "MySCC"
3		Aperte a tecla "ajustes".
4		Aperte a tecla "Delta-T"



Ajustes - MySCC

Etapa	Informações/Botão	Instruções
5		Ajuste a temperatura diferencial Delta-T conveniente.
6		Ajuste a temperatura de núcleo conveniente.



Quando o ajuste "Delta-T" está ativado, a "Delta-T" é exibida no visor.

Delta-T só se pode ativar no modo "vaporizador combinado". O símbolo Delta no visor do modo de operação manual indica que Delta-T está ativada.

Alternativamente, é possível ajustar um tempo de cozimento Delta T.



Ajustes - MySCC

Idioma, formato da temperatura, luminosidade do visor

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "ajustes".

Idioma



Aperte a tecla e selecione o idioma conveniente com o anel de ajuste.

Formato da temperatura



Aperte esta tecla. O formato programado para a temperatura (centígrados ou Fahrenheit) é realçado.

Luminosidade do visor



Aperte a tecla e ajuste o grau de luminosidade conveniente com o anel de ajuste.



Ajustes - MySCC

1/2 Energia

Esta função reduz de 50% o consumo de potência do aquecimento (por exemplo: nos modelos 10 x 1/1 GN redução de 18 kW a 9 kW). Não selecionável no modo SelfCookingControl® !

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Selecione um modo de operação, p. ex. "ar quente".
2		Aperte a tecla "MySCC"
3		Aperte a tecla "ajustes".
4		Aperte a tecla 1/2 energia.
5		O visor exibe "E/2" (energia média)



O visor exibe "E/2" quando a função 1/2 energia está ativada.

O trabalho com a função energia média prolonga os tempos de cozimento. Isto pode afetar adversamente a qualidade das comidas.



Ajustes - MySCC



Ajustes - MySCC

Acústica

É possível ajustar os sinais acústicos do equipamento (tipo, volume, duração, etc.) de acordo com a sua preferência.

Os seguintes sons admitem adaptação:



Volume da campainha geral do equipamento.



Sinal de fim de cozimento.



Solicitação de carregamento.



Deteção de erro (p. ex. sensor de temperatura do núcleo) ou interrupção.



Solicitação de intervenção em programas manuais. O sinal é introduzido manualmente no programa.



Desconectar o som de confirmação do teclado.

As seguintes características sonoras admitem adaptação:



Selecione um sinal nesta coluna.



Ajuste nesta coluna a duração do sinal (DURAÇÃO/DESL/segundos).



Ajuste nesta coluna o volume do sinal (0-100%).



Ajuste nesta coluna a duração do impulso dos intervalos (DESL/segundos/sem).

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "ajustes".



Ajustes - MySCC

Etapa	Informações/Botão	Instruções
3		Aperte a tecla "acústica".
4	4	Aperte o primeiro campo, p. ex. para o som de carga e selecione um sinal, p. ex. "4".
5	70%	Aperte o segundo campo e ajuste o volume para o sinal de carga, p. ex. 70%.
6	130	Aperte o terceiro campo e ajuste a duração do sinal de carga, p. ex. 130 segundos.
7	25	Aperte o terceiro campo e ajuste a duração do impulso para o sinal de carga, p. ex. 25 segundos de som por minuto.



Ajustes - MySCC

Sequência e número de planos de inserção (nível), peso dos pratos.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "ajustes".

Número de níveis



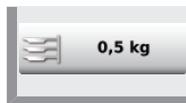
Aperte a tecla e selecione o número de inserções para o ELC.

Sequência dos níveis



Aperte a tecla e modifique a ordem numérica das inserções.

Peso dos pratos - banquetes



Aperte a tecla e selecione o peso correspondente (pratos vazios banquete).

Peso dos pratos, à carta



Aperte a tecla e selecione o peso correspondente (pratos vazios à carta).



MySCC - APPCC

Os dados APPCC permanecem guardados 10 dias. Se precisa, pode-lhes dar saída através da interface USB do equipamento. Para guardá-los de modo permanente siga as instruções.

Descarga de dados APPCC

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Insira a memória USB na interface sob o visor de funcionamento.
2		Aperte a tecla "MySCC"
3		Aperte a tecla para iniciar o modo APPCC.
4	12.09.2011	Aperte o campo da data/hora e ajuste a data de início dos dados com o mando de fácil operativa.
5	22.09.2011	Aperte o segundo campo da data/hora e ajuste a data final dos dados com o mando de fácil operativa.
6		Aperte a tecla para iniciar a descarga. Ao terminar o símbolo da memória USB marca-se com um tique.



Os seguintes dados são protocolados:

- N° do lote
- Hora
- Nome do programa de cozimento
- Temperatura da câmara de cozimento
- Temperatura do núcleo
- Abrir porta / Fechar porta
- Mudar modo de operação
- Limpeza CleanJet® +care
- Conexão ao sistema de otimização de energia
- 1/2 energia



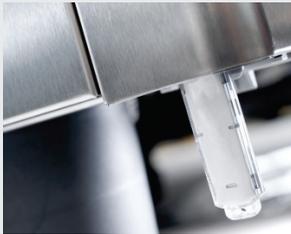
Comunicação - MySCC

Figuras

Você pode organizar suas próprias fotos de alimentos no modo de Programação por meio da porta USB integral. Antes das fotos poderem ser utilizadas na unidade, cada uma deve ser convertida para um formato especial de arquivo.

Você encontrará uma solução fácil para editar suas fotos no website “Club” do fabricante. O cadastro e utilização do “Club” é totalmente gratuito. Basta seguir as instruções para o portal “Club” no website do fabricante.

Em seguida, conecte o pen-drive USB com as imagens armazenadas para a sua unidade e use a função Imagens para salvar e deletar suas fotos conforme abaixo.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Insira o pen-drive USB com o software da unidade na entrada embaixo do painel de controle.
2		Pressione a tecla MySCC.
3		Pressione a tecla.
4		Pressione a tecla e selecione a função.



Download de Fotos



Pressione a tecla para salvar suas próprias fotos para o pen-drive USB.

Upload de Fotos



Pressione a tecla para salvar suas fotos no pen-drive USB como fotos de alimentos no modo de Programação.

Delete suas próprias foto



Pressione a tecla para deletar todas as suas fotos no modo de Programação.



Caso você não consiga utilizar a solução no website “Club” do fabricante, siga as instruções abaixo para salvar as fotos:

- Resolução da foto: quadrada, 134 x 134 pixels
- Formato da figura: PNG
- Tamanho da foto: até 50 kBytes
- Nomes da foto: caracteres permitidos “a-z”, “0-9”, “_”, tal como “pretzels_grandes_2.png”.
- Número de fotos: até 100 fotos

Todas as fotos individuais devem ser armazenadas em um pen-drive USB em uma pasta chamada “userprogpix”.



O sinal de “confirmação” mostra que a função foi concluída com sucesso. Aguarde que o sinal de confirmação se acenda antes de remover o pen-drive USB.



Comunicação MySCC

Atualização do software, gestão de programas, dados do equipamento

A interface USB integrada permite administrar os programas, atualizar o software e guardar outros dados do equipamento numa memória USB.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Insira a memória USB com o software do equipamento na interface sob o visor de funcionamento.
2		Aperte a tecla "MySCC"
3		Aperte a tecla.
4		Aperte a tecla e selecione uma função.

Atualização



A tecla é ativada quando um software é detectado na memória USB. Aperte a tecla para iniciar a atualização. Siga as instruções na tela e não desligue o equipamento da rede de alimentação elétrica.



A atualização pode arrancar-se também desconectando/conectando o aparelho com o pen drive inserido.

Para a atualização do programa só podem ser utilizadas memórias USB originais do fabricantes. Verifique imperativamente que o pen drive não contenha nenhum outro dado além do software.

Descarga de programas



Aperte esta tecla.

Para baixar os programas de confecção a partir dos pen USB deve-se observar que é necessário um pen diferente para cada aparelho.
Para poder baixar os dados HACCP pode ser utilizado um pen USB em vários aparelhos.

Carga de programas



Aperte esta tecla. Os programas guardam-se no equipamento.

Elimine todos os programas



Aperte a tecla duas vezes para eliminar do modo de programação todos os programas, processos e grupos de criação própria.



Comunicação MySCC



Os cestos não se eliminam. Os cestos só se podem eliminar no modo de programação e exclusivamente com a tecla de eliminação.

APPCC



Aperte esta tecla. Os dados APPCC dos últimos 10 dias guardam-se na memória USB.



Para mais detalhes consulte o capítulo "APPCC".



Comunicação MySCC

Descarga dos dados do equipamento



Aperte esta tecla. Os dados do equipamento guardam-se na memória USB.



O símbolo USB acende quando a memória USB é detectada. Agora pode registrar dados, descarregá-los ou escrevê-los de modo permanente.



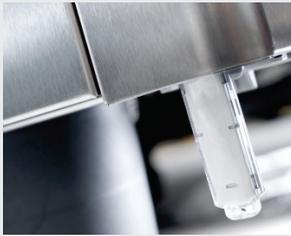
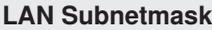
O gancho de "confirmação" indica que a função executou-se satisfatoriamente. Não retire a memória USB enquanto não tenha aceso a confirmação.



Comunicação MySCC

Direção IP

A interface opcional Ethernet permite a conexão em rede do equipamento. A tal efeito, guarde a sua direção IP do seguinte modo:

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Insira a memória USB com o software do equipamento na interface sob o visor de funcionamento.
2		Aperte a tecla "MySCC"
3		Aperte a tecla.
4		Aperte a tecla e selecione uma função.
5		Aperte a tecla e introduza a sua direção LAN IP.
6		Aperte a tecla e introduza a sua direção Gateway.
7		Aperte a tecla e introduza a sua direção Subnetmask.



Serviço MySCC

No plano de serviço pode consultar diversos dados; por exemplo tipo de equipamento, versão de software ou linha de urgências.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC".
2		Aperte a tecla "serviço".

O meu equipamento



Aperte esta tecla para obter informação sobre o tipo de equipamento e a versão do software.

Serviço de atendimento



Aperte esta tecla para visualizar a linha ou serviço de atendimento.

Lavar o gerador de vapor



Aperte esta tecla para lavar o gerador de vapor.

Auto-teste



Aperte esta tecla para iniciar um curto auto-teste automático do equipamento. Você obterá como resultado uma mensagem indicando se todas as funções estão corretas.



Modo de demonstração/"dummy"



Aperte a tecla do modo de demonstração. No modo de demonstração simulam-se todas as funções do equipamento; não é possível cozinhar realmente.



Se o modo "dummy" está ativado visualizar-se-á a correspondente indicação no display.



MySCC - MyDisplay

Configure o seu display e as autorizações de acesso com a função "MyDisplay". Pode restringir o acesso à escolha. Por exemplo: autorizar ao usuário selecionado só os processos de cozimento guardados por si mesmo.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "MyDisplay"

Os meus dados



Aperte p. ex. a tecla "Perfil 1" para mudar ao correspondente perfil. Se tinha introduzido uma senha no perfil, deverá introduzi-la.

Perfil des.



Aperte a tecla para mudar à janela usuaria se for sair do seu perfil.

Senha para "Fim do perfil."



Aperte a tecla para guardar uma senha para a desativação dos perfis.



Guarde uma senha para permitir a desativação de todos os perfis só uma senha. Por favor, evite perder a senha. Se esquecer a senha, não poderá voltar a desativar MyDisplay. Se isto acontece, dirija-se ao serviço de assistência técnica.
Para a configuração de perfis não deve estar nenhum perfil ativado. (Tecla “Perfil des.”).

Modificar perfil



Aperte a tecla para modificar o perfil. Abrir-se-á a seguinte janela.

Carregar perfil



Aperte a tecla para carregar perfis do aparelho com um pendrive. Insira o pen drive antes de apertar a tecla.

Carregar perfil



Aperte a tecla para carregar perfis da memória USB para o equipamento. Insira o pen drive antes de apertar a tecla.



Selecionar perfil.

Modificar o perfil para se protegerer



Modificar perfil.



Guardar senha.



Guarde uma senha para permitir a ativação do perfil só com a senha.

Restringir modos operativos



Ocultar modo vaporizador combinado.



Ocultar modo SelfCooking Control®.



Ocultar modo de programação.



MySCC - MyDisplay



Ocultar CareControl.



Ocultar modo ELC®.



Uma tecla apertada equivale a uma função visualizada. Uma tecla sem apertar (quer dizer, não apertada, clara) quando o perfil está ativado, equivale a uma função oculta..

Algumas funções podem-se ajustar simplesmente apertando a tecla e girando o mando seletor.

Restringir ajustes e comunicação



Ocultar Ajustes MySCC.



Ocultar Comunicação MySCC.

Restringir modo de programação



Selecionar preferido para a janela de imagens ou listagens no modo de programação.



Ocultar possibilidade de seleção para a janela de imagens ou de listagens.



Ocultar filtros da janela de listagens.



Novo programa, modificação eliminação



Selecionar preferido para o fator zoom ou janela de imagens.



Selecionar preferido para a filtragem (p. ex. grupo, programas manuais, etc.).



Selecionar preferido para a filtragem (p. ex. grupo, programas manuais, etc.).



Ajuste da vista dos parâmetros de cozimento: O parâmetro de cozimento está visível mas não é possível modificar.



Ajuste da vista dos parâmetros de cozimento: Se o parâmetro de cozimento está oculto, não é possível modificar.



Aperte a tecla e selecione o grupo (p. ex. grupo de almoços) que vai ser atribuído ao perfil.



Função “Atribuição de grupos”: Quando ativar o filtro “Grupo” no modo de programação, visualiza-se o conteúdo do grupo atribuído (grupo almoços). Pode combinar a atribuição de grupos com a função “preferido para filtro”. Selecione o “grupo” preferido para visualizar no modo de programação só o grupo atribuído.

Restringir CareControl



Aperte a tecla e seleccione os programas que deseja obter.



rinse without tabs	rinse
intense clearing	save
medium	strong

Os programas de limpeza ocultos (tecla desactivada) não se podem arrancar no Carecontrol). Por favor não se esqueça que determinados programas de limpeza são indispensáveis para um funcionamento fiável do aparelho (Pastilhas de detergente e abrillantador).



Restringir a informação adicional e definir prioridades



A tecla “Info” e a função de ajuda vam aparecer.



Aperte a tecla para visualizar a estrutura do diretório dum grupo de programas.



Guarde um nome para a visualização durante o processo de cozimento (p. ex. meio-dia).



Aperte esta tecla e ajuste a importância do perfil. (5 nível máximo, 1 nível mínimo).



Ativando a estrutura do diretório visualiza-se a pasta ou a subpasta dum grupo aberto ou dum programa aberto. Abra a vista de imagens no modo de programação e um grupo com outros subgrupos para visualizar a estrutura da rota.



Com a função “Prioridade” pode criar e classificar os perfis em ordem . Poderá mudar sempre, sem necessidade de senha, de um perfil de ordem superior a outro de ordem inferior. Mas a desativação de todos os perfis só será possível com senha, sempre e quando tenha introduzido uma previamente.



Limpeza forçada MySCC

A limpeza forçada obriga ao usuário a efetuar a limpeza ao cabo de um tempo definido. Quando visualize a limpeza forçada não será possível utilizar o aparelho enquanto não tenha efetuado a limpeza. Ajude-se da limpeza forçada para avaliar a observância das disposições de limpeza e higiene quando trabalhe por turnos.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Aperte a tecla "MySCC"
2		Aperte a tecla "Limpeza forçada"

Conexão/Desconexão da limpeza forçada



Aperte esta tecla para conectar ou desconectar a limpeza forçada. A tecla ilustrada mostra uma limpeza forçada ativa.

Tempo até ao seguinte chamada de



Aperte a tecla e ajuste o intervalo de tempo (horas) até ao seguinte aviso de limpeza.

Atrasar a limpeza



Aperte a tecla e programe o número de horas que deseja atrasar a limpeza após ao aviso.



Limpeza forçada MySCC



Next
Cleaning
15:00



Uma limpeza forçada ativa distingue-se também pela indicação da hora da seguinte limpeza no display.

Para facilitar a troca de dados utilizando o nosso software Sistema de comando de cozinha, este deve ser integrado em uma rede homogênea com o SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Esta rede inclui também o pc em que está instalado o Sistema de comando de cozinha.

Sendo que:

- O sistema SelfCookingCenter® whiteefficiency® vem equipado de fábrica com um adaptador de rede
- Adicionalmente este deve ser pedido ou adaptado com a opção interface Ethernet
- O endereço IP, a máscara de sub-rede e o gateway devem ser definidos no aparelho
- Em seguida, o SelfCookingCenter® whiteefficiency® pode ser conectado à rede como um pc.

Depois de o fazer poderá testar a conexão através de PING a partir de um pc que se encontre na mesma rede.



O aparelho pode ser conectado à rede através de:

- Router WLAN
- Adaptador Powerline
- Ponto de acesso

Serviço do filtro de ar

Equipamentos de mesa tipo 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e 10 x 2/1 GN:

Soltar o filtro de ar, empurrando o quadro na duas áreas ásperas. Incliná-lo para baixo e puxá-lo completamente para fora do equipamento.

Limpe o filtro de ar na lava-louça (não CleanJet® !) e deixe que sequem em seguida. Se o filtro de ar permanece pegajoso e sujo após a limpeza, ele deverá ser trocado.

Colocar o filtro de ar primeiro com os ganchos traseiros nos orifícios do lado inferior do equipamento e encaixá-lo em seguida por pressão de baixo para cima (ao contrário da retirada do filtro).

Referência do filtro de ar: 40.03.461 40.03.461

Unidades de chão de tamanho 20 x 1/1 GN e 20 x 2/1 GN:

Entre em contato com a Assistência Técnica autorizada para substituir os filtros de ar nos equipamentos de chão de tamanho 20 x 1/1 e 20 x 2/1 GN.



Substituição da vedação da porta

A vedação da porta é montada em um sulco na câmara de cocção.

- Retire a vedação antiga do sulco.
- Limpe o trilho da guia.
- Insira uma nova vedação no sulco (umedecça as bordas de retenção com água e sabão).
- A parte retangular da vedação deve estar perfeitamente encaixada na estrutura de retenção.



Juntas da câmara de capacidade:

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

Substituição da lâmpada de halogênio

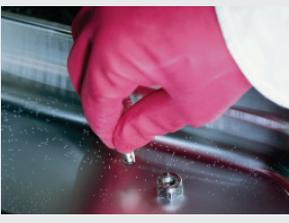
Primeiramente desligue o equipamento da tomada!

- Cubra o dreno do equipamento na câmara de cocção.
- Remova a estrutura com o vidro e a vedação.
- Substitua a lâmpada de halogênio (artigo n°: 3024.0201). Não toque nela.
- Também substitua a estrutura de vedação (artigo n°: 40.00.094).
- Parafuse a estrutura no lugar com o vidro e as vedações.



Descalcificar o bocal de vaporização

Verificar o bocal de vaporização uma vez por mês quanto a resíduos de calcário.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Desligar o equipamento.
2		Deslocar a armação suspensa e chapa defletora para o centro.
3		Soltar a porta de remate do bocal de vaporização (sentido anti-horário de rotação – abertura da chave 15).
		<p>Aviso! <i>Líquidos químicos agressivos – perigo de queimadura química!</i> <i>Usar: roupas de proteção, óculos de segurança, luvas de proteção, máscara de proteção do rosto.</i> <i>Lavar o bocal de vaporização com água após a descalcificação.</i></p>
4		Colocar o bocal de vaporização no líquido descalcificante e deixar agir (o bocal de vaporização deve ficar livre de calcário)

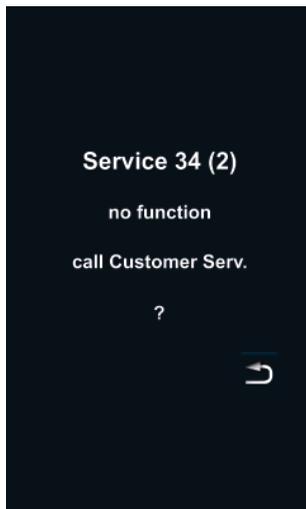
Descalcificar o bocal de vaporização

Etapa	Informações/Botão	Instruções
5		Montagem na sequência inversa – observar a posição de montagem

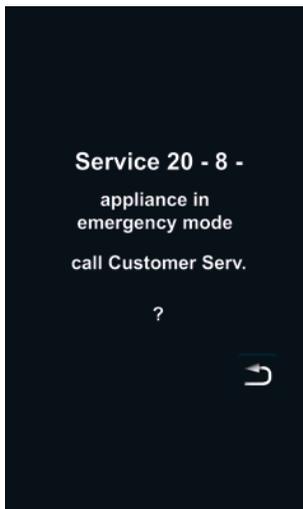


Parafuse a estrutura no lugar com o vidro e as vedações.

Exibições para falhas gerais



As falhas que ocorrerem no seu equipamento serão indicadas no display. Tenha sempre em mãos o número de telefone para entrar em contato rapidamente com o departamento de atendimento



As falhas que ocorrerem no seu equipamento, mas que permitem que você continue utilizando-o, podem ser suprimidas pressionando o botão "back" (voltar).



Parafuse a estrutura no lugar com o vidro e as vedações.

Siga as ações corretivas sugeridas na tabela abaixo.

Indicação da falha:	Quando e como	Ações corretivas
Serviço 10	Quando ficar ligado por 30 segundos.	Pode ser rejeitado pressionando o botão “back” (voltar). O equipamento pode ser utilizado para cocção. Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 11	Quando ficar ligado por 30 segundos	Pode ser rejeitado pressionando o botão “back” (voltar). O equipamento pode ser utilizado para cocção. Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 12	Quando ficar ligado por 30 segundos.	Pode ser rejeitado pressionando o botão “back” (voltar). O equipamento pode ser utilizado para cocção. Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 14	Quando ficar ligado por 30 segundos.	Pode ser rejeitado pressionando o botão “back” (voltar). O equipamento pode ser utilizado somente para cocção “calor seco”. Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 20	Apresentado por 30 segundos quando o modo de cocção é alterado ao ligar o aparelho e quando os modos SelfCooking Control® são selecionados.	Trabalhe com o modo SelfCooking Control®, pois os modos e programas de cocção não são possíveis. É possível trabalhar com o modo forno combinado com algumas restrições. Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 23	Apresentado continuamente.	Desligue o equipamento e notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 24	Apresentado continuamente.	Desligue o equipamento e notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 25	Apresentado por 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +Care.	O programa CleanJet® +Care não está funcionando: <ul style="list-style-type: none">- Abra a torneira de água completamente.- Verifique a tela de entrada - Remova o recipiente da câmara de cocção.

Indicação da falha:	Quando e como	Ações corretivas
		<ul style="list-style-type: none"> - Se não for encontrada nenhuma falha, notifique o atendimento ao cliente. - Se o Serviço 25 ocorrer durante uma limpeza CleanJet® +Care, remova as pastilhas da câmara de cocção e enxague-a bem com a ducha manual. (Faça isso também atrás do defletor de ar). - A unidade pode ser utilizada para cocção temporariamente. <p>Notifique o atendimento ao cliente.</p>
Serviço 26	Apresentado continuamente.	Se a mensagem de falha ocorrer durante a limpeza CleanJet®, acione "Interrupt CleanJet®" (Interromper CleanJet®). Se a mensagem continuar a ser apresentada após acionar "Interrupt CleanJet®" (Interromper CleanJet®), remova as pastilhas da câmara de cocção e enxague-a bem com a ducha manual. (Faça isso também atrás do defletor de ar). Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 27	Quando ficar ligado por 30 segundos.	Não é possível utilizar o programa CleanJet® +Care. Desligue a energia da rede por 5 segundos e ligue novamente.
Serviço 28	Quando ficar ligado por 30 segundos.	Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 29	Apresentado continuamente.	Verifique o filtro de ar embaixo do painel de controle e substitua-o se necessário. Verifique se o equipamento está sendo afetado por uma fonte de calor externa. Se a mensagem de serviço persistir, notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 31	Quando ficar ligado por 30 segundos.	A sonda de núcleo está com defeito. O equipamento pode ser usado para cocção sem a sonda de núcleo, mas o atendimento ao cliente deve ser notificado.

Parafuse a estrutura no lugar com o vidro e as vedações.

Indicação da falha:	Quando e como	Ações corretivas
Serviço 32 Equipamentos a gás	Apresentado continuamente.	Feche a válvula de gás e notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 33 Equipamentos a gás	É apresentado continuamente após ter sido reiniciado 4 vezes.	Feche a válvula de gás e notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 34	Apresentado continuamente.	Siga todas as solicitações apresentadas no display. Se a falha não for eliminada, notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 35	Quando ficar ligado por 30 segundos.	Conecte o programa UltraVent [®] à fonte de energia.
Serviço 36	Apresentado por 30 segundos após ser ligado ou quando o modo de operação for alterado.	Cocção com algumas restrições, notificar o atendimento ao cliente.
Serviço 37	Apresentado por 30 segundos após ser ligado ou quando o modo de operação for alterado.	Cocção com algumas restrições, notificar o atendimento ao cliente.
Serviço 40	Apresentado por 30 segundos durante a limpeza CleanJet [®] +Care.	Reinicie a limpeza CleanJet [®] +Care. Se o erro ocorrer novamente, entre em contato com o atendimento ao cliente.
Serviço 41	Apresentado por 30 segundos durante a limpeza CleanJet [®] +Care.	Reinicie a limpeza CleanJet [®] +Care. Se o erro ocorrer novamente, entre em contato com o atendimento ao cliente.
Serviço 42	Apresentado por 30 segundos durante a limpeza CleanJet [®] +Care	Reinicie a limpeza CleanJet [®] +Care. Se o erro ocorrer novamente, entre em contato com o atendimento ao cliente.

Indicação da falha:	Quando e como	Ações corretivas
Serviço 43	Apresentado por 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +Care.	Reinicie a limpeza CleanJet® +Care. Se o erro ocorrer novamente, entre em contato com o atendimento ao cliente.r.
Serviço 44	Apresentado por 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +Care.	Reinicie a limpeza CleanJet® +Care. Se o erro ocorrer novamente, entre em contato com o atendimento ao cliente.
Serviço 110	Apresentado continuamente.	Notifique o atendimento ao cliente.
Serviço 120	Apresentado continuamente.	Notifique o atendimento ao cliente.

Falha	Possível causa	Rectificação
Água escorrendo para fora da porta do equipamento.	A porta não está corretamente fechada.	Se a porta estiver corretamente fechada, a maçaneta estará apontando para baixo nas unidades de chão.
	A vedação da porta está gasta ou danificada.	Substitua a vedação da porta (ver a seção "Manutenção" deste manual). Cuidados para uma vida útil longa: - No final da produção, sempre limpe bem a vedação da porta com um pano úmido. - Se muitos produtos grelhados forem preparados (considerável produção de gordura), então a vedação da porta deve ser bem limpa com um pano úmido durante os ciclos. - Se o equipamento for utilizado por um longo período sem produtos, recomendamos que a temperatura da câmara de cocção não exceda 180° C.
Ruído muito alto na câmara de cocção enquanto o equipamento está sendo utilizado.	Os defletores de ar, suportes móveis, etc. não estão corretamente fixados.	Prenda corretamente o defletor de ar e suportes móveis na câmara de cocção.
A luz da câmara de cocção não funciona.	A lâmpada de halogênio está com defeito.	Substitua a lâmpada (ver a seção "Manutenção" deste manual).
Falta de água, o símbolo da torneira aparece piscando.	Torneira de água fechada.	Abra a torneira de água.
	O filtro de entrada de água da unidade está entupido.	Verifique e limpe o filtro. Feche a torneira de água, desparafuse o filtro da entrada de água do equipamento, depois remova e limpe-o. Insira o filtro, conecte-o à entrada de água e verifique se há vazamentos..
Vazamentos de água na parte inferior do equipamento.	O equipamento está em desnível.	Nivele o equipamento utilizando um nível de bolha (ver o Manual de Instalação).

Antes de solicitar o Serviço de Assistência Técnica ao Cliente:

	A drenagem está bloqueada.	Remova o tubo de saída (tubo HT) da parte traseira do equipamento e limpe-o. Podem ocorrer obstruções se produtos com uma alta proporção de gordura forem preparados frequentemente ou se o tubo de saída não dispôr de queda suficiente. Ação corretiva: instale o tubo de saída de acordo com as instruções de instalação. Limpe a unidade regularmente com CleanJet®+Care.
O equipamento não indica uma função após ser ligado.	O interruptor principal externo está desligado.	Ligue direto no interruptor principal.
	O fusível do quadro de distribuição deslocou-se	Verifique o fusível no quadro de distribuição.
	A temperatura ambiente após desligar o equipamento manteve-se abaixo de 5° C (41° F) por um longo tempo.	Aqueça a câmara de cocção acima de 20° C (68° F). O aparelho deve ser usado apenas em condições frost-free (ver as instruções de instalação).
Formação de espuma no equipamento na parte superior do tubo de saída durante a limpeza CleanJet®+Care.	A água está muito descalcificada.	Notifique o atendimento ao cliente.
	O tubo de saída não está corretamente instalado.	Instale o tubo de saída conforme as instruções do manual de instalação.
O tempo de execução do processo CleanJet®+Care é aumentado de repente.	O processo CleanJet®+Care é interrompido.	Certifique-se de que o defletor de ar e as prateleiras de grade estão encaixados na câmara de cocção. Não deve haver nenhum recipiente ou chapas na câmara de cocção durante o processo CleanJet®+Care.
No equipamento aparece "please"	O filtro de ar está sujo.	Substitua o filtro de ar. Veja também a seção "Manutenção". Pressione o

Antes de solicitar o Serviço de Assistência Técnica ao Cliente:

replace filter” (por favor, substitua o filtro).		botão “back” (voltar) para confirmar a mensagem.
O aparelho a gás indica “change polarity” (alteração de polaridade).	A fonte de energia não está conectada com a polaridade certa.	Se o equipamento a gás for conectado a uma tomada, remova-o e gire até 180°. Tenha sempre um electricista disponível. Conecte o equipamento com a polaridade correta (sem um conector).
Os aparelhos a gás sempre mostram Reset [Reiniciar].	O abastecimento de gás do equipamento está interrompido.	Abra a válvula de gás. Ligue a tampa de ventilação.
	A pressão do gás está muito baixa	Verifique sempre o abastecimento de gás do equipamento.
O display do modo de cocção pisca.	A câmara de cocção está muito quente.	Use a função de Resfriamento para esfriar a câmara de cocção (ver a seção “Instruções Gerais do Usuário” deste manual).



Como um usuário ativo de SelfCookingCenter® whiteefficiency® gostaríamos de convidá-lo a participar de um dia de seminário RATIONAL Academy. Em um ambiente relaxado, você pode descobrir como utilizar o SelfCookingCenter® whiteefficiency® de uma maneira ótima e eficiente na sua própria cozinha. As datas e os lugares assim como seu convite individual podem ser obtidos por seu distribuidor ou diretamente em www.club-rational.com. A participação é gratuita.

Cadastre-se agora e se torne um membro

Os membros do ClubRATIONAL também têm acesso a uma vasta gama de informações e downloads gratuitos e também podem se comunicar com os chefes de cozinha ou parceiros RATIONAL. Faça agora o seu cadastro em www.club-rational.com

Uma rápida olhada nos benefícios do clube:

Atualizações gratuitas

Você sempre terá o software mais recente do SelfCookingCenter® .

Receitas - com o simples toque de um botão

As melhores receitas para seu SelfCookingCenter® whiteefficiency® .

Zona de download

Documentação para todas as séries do equipamento.

ChefLine também por e-mail

Ajuda de um chefe de cozinha para o outro.

Service Info também por e-mail

Serviço de Assistência Técnica RATIONAL - a sua disposição a todo o momento

Boletim Informativo trimestral

Assim estará sempre bem informado

Perguntas Frequentes

Tudo o que você sempre quis saber

Cadastre-se agora mesmo!

www.club-rational.com

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



... denn der Unterschied liegt im Detail!

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008, EN 62233:2008 + Ber.:2008,
- EN ISO 12100 :2010.



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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



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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 03.01.2013

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

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

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



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

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC
- EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 +
A13:2008 + A14:2010; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

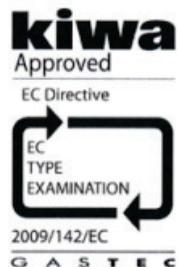
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

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

Landsberg, 03.01.2013

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

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances



Europe

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

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

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

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

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

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

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

RATIONAL Nederland
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

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

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

RATIONAL Belgium nv
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

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

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

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

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

America

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

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

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

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

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

Asia/Pacific

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

**RATIONAL International India
Private Limited**
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

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

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

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

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



RATIONAL 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-online.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-online.com