



# SelfCookingCenter®

Manual de instruções original



### O pacote tudo incluído, que merece o seu nome.

Gostaríamos que tirasse o maior partido do seu investimento desde o início. Uma longa vida do produto e sem custos adicionais.

### GRATUITO! - Instalação no local

Mostramos à sua equipa, na sua própria cozinha, como os nossos aparelhos funcionam ou como pode utilizá-los da melhor forma para as suas exigências especiais.

### GRATUITO! - Academy RATIONAL



A formação contínua só está incluída connosco. Ter novas ideias criativas e continuar a melhorar os processos na cozinha: mostramos-lhe como aproveitar ainda melhor o seu aparelho. Seja para si só ou para toda a sua equipa, quantas vezes o desejar. Os seminários de um dia inteiro da Academy RATIONAL permitem-lhe partilhar ideias com colegas e outros cozinheiros.

Informe-se em [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) sobre onde decorrerão os próximos seminários perto de si.



### GRATUITO! - RATIONAL ConnectedCooking



Conecte seus aparelhos RATIONAL de forma muito simples com a moderna solução de networking para a cozinha profissional. Com o ConnectedCooking você tem sempre tudo sob controle: Fácil gestão do aparelho, acesso remoto com função de controle remoto via smartphone, a documentação HACCP automática ou baixe receitas da biblioteca RATIONAL facilmente para os seus aparelhos.

Basta registar-se em [ConnectedCooking.com](http://ConnectedCooking.com)



## RATIONAL ServicePlus

---

### GRATUITO! - ChefLine®

Sempre que tiver perguntas sobre aplicações ou receitas, teremos todo o gosto em aconselhá-lo por telefone. Rápido, descomplicado, de cozinheiro para cozinheiro e 365 dias por ano. Pode contactar a ChefLine® através do **tel. +49 (0) 81 91/327 561**.

### RATIONAL SERVICE-PARTNER



Os nossos aparelhos são fiáveis e duradouros. Se tiver problemas técnicos, a RATIONAL SERVICE-PARTNER presta ajuda rápida. Fornecimento de peças de substituição garantido e serviço de emergência ao fim de semana: **tel. +49 (0) 81 91/327 666**.

### Garantia de 2 anos

Concedemos um prazo de garantia de 24 meses a partir da data de instalação inicial, sempre e quando a garantia tenha sido registada completa e corretamente. Isto pode ser efetuado de forma prática online em [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) ou com o postal anexado. As condições de garantia não cobrem danos dos componentes de vidro, rotura de lâmpadas, deterioração do material isolante ou danos imputáveis a uma instalação incorreta do aparelho. Também não cobrem nenhum tipo de deterioração por emprego indevido, manutenção inadequado, descalcificação ou reparações deficientes.

Basta registar-se em [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)



## Prezado cliente,

---

parabéns por seu novo SelfCookingCenter® .

Leia atentamente o manual antes de colocá-lo em funcionamento.

Com seu SelfCookingCenter® você conseguirá, num piscar de olhos, um excelente sucesso na cozinha praticamente sem esforço e treinamentos dispendiosos para o usuário – graças a um conceito de operação visual de compreensão imediata.

Nós asseguramos 24 meses de garantia a partir da data da primeira instalação. A condição para seu uso é a realização correta e completa do registro de garantia. Danos ao vidro, lâmpadas e materiais de vedação, bem como danos por instalação, uso, manutenção, reparo e descalcificação indevidos estão excluídos da garantia.

Esperamos que você divirta-se com seu SelfCookingCenter® .

**A sua  
RATIONAL AG**

Sujeito à alterações que apoiem o avanço tecnológico!

**Representante:**

**Instalador**

Instalado em:

**Número do aparelho:**



# Conteúdo

<b>Explicação do pictograma</b>	12
<b>Primeira colocação em funcionamento</b>	13
<b>Indicações de segurança</b>	15
Responsabilidade	18
<b>Cuidado, inspeção, manutenção e reparo</b>	20
<b>Componentes funcionais</b>	23
<b>Orientações para uso de seu equipamento</b>	24
Trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo	28
Trabalhos com a ducha	30
<b>Orientações para o uso da interface USB</b>	31
<b>Operação geral</b>	32
Orientações gerais	32
Função de ajuda	34
Explicação dos pictogramas	34
Visão geral do modo de operação	35
Display após ligar	35
<b>Visão geral do modo de operação</b>	37
Os diversos modos de operação	37
<b>iCookingControl</b>	39
Exibição iCC Cockpit	39
Explicação do pictograma	39
Informações e solicitações no processo em andamento	39
Opções após o final do cozimento	39
Operação iCC – cockpit	42
Exibição iCC – monitor	42
iCC Messenger	42
Exemplo: Frango inteiro	42



## Conteúdo

---

<b>Top 10</b>	48
---------------	----

---

<b>Modo forno combinado</b>	49
-----------------------------	----

---

Explicação do pictograma	49
--------------------------	----

---

Vapores	51
---------	----

---

Ar quente	52
-----------	----

---

Combinação de vapor e ar quente	54
---------------------------------	----

---

ClimaPlus Control®	56
--------------------	----

---

Ajuste do tempo ou funcionamento contínuo	57
---	----

---

Pré-aquecimento manual	57
------------------------	----

---

Humidificação manual	59
----------------------	----

---

Velocidade do ar	59
------------------	----

---

Confeção Delta T	61
------------------	----

---

Cool Down	63
-----------	----

---

<b>Modo de programação</b>	65
----------------------------	----

---

Explicação dos pictogramas	65
----------------------------	----

---

Vista imagens	65
---------------	----

---

Função de classificação e filtrado	68
------------------------------------	----

---

Guardar programas durante o funcionamento	69
---	----

---

Programação do modo iCookingControl	70
-------------------------------------	----

---

Programação do modo “Vaporizador Combinado”	72
---	----

---

Programação – Modo iLC	74
------------------------	----

---

Arranque o programa	76
---------------------	----

---

Controle os passos do programa	76
--------------------------------	----

---

Modo de programação	78
---------------------	----

---

Criar grupo	78
-------------	----

---

Modo de programação	79
---------------------	----

---

Atribuir grupo	79
----------------	----

---

Modificação do programa	80
Copiar o programa	82
Eliminado de programas	83
Elimine todos os programas	83
Atributos adicionais	84
Ordem	84
<b>iLevelControl</b>	86
Explicação do pictograma	86
Carregar os pratos na janela de seleção	88
Guardar programa de confeção iLC	88
Guardar processo de confeção iLC	88
Colocar os pratos e iniciar	88
Eliminar alimento	91
Guardar cestas	92
iLevelControl	93
Trabalhar com a opção 3-sensor de temperatura de núcleo	93
<b>Efficient CareControl</b>	95
Indicação do estado de conservação e de sujidade	95
Pedido de limpeza	97
Início da limpeza	98
Níveis de limpeza	103
Interromp. CleanJet® +care	104
<b>Bloqueio de teclas</b>	105
<b>Configuração do equipamento por MySCC</b>	106
<b>MySCC - Favoritos</b>	107
<b>MySCC - Ajustamentos</b>	108
Idioma	108

---

Data e hora	108
Formato do tempo de confeitura	110
Formato de tempo real	110
Indicação do tempo restante/tempo alvo	110
Luz interior	112
Luz interior sem a função de sinalização de prateleiras	112
MySCC - configurações	113
Configurações de iluminação para um SelfCookingCenter XS tipo 6 2/3	113
Luz interior	113
Com a porta aberta	113
MySCC - configurações	115
Configurações de iluminação para o equipamento com a função de sinalização de prateleiras.	115
Luz interior	115
Ajustar a luz de LED	115
Sinalização de prateleiras	115
Intermitente em caso de solicitação de ação	115
Com a porta aberta	115
Unidade de temperatura	118
Luminosidade do display	118
Desligamento retardado do exaustor de condensação	118
Peso do prato à la carte	118
Peso do prato em banquete	118
Número de racks	118
Sequência dos racks	118
Tempo de espera do clima	118
<b>MySCC - sons</b>	<b>120</b>

---

Volume máximo	120
Som do teclado	120
Volume do som do teclado	120
Pedido de carregamento/ação	120
Fim da etapa do programa	120
Final do tempo de cocção	120
Interrupção do processo/erro encontrado	120
Reiniciar definições acústicas	120
<b>MySCC - Administração do sistema</b>	<b>122</b>
Download dos dados HACCP	122
Download dos dados informativos	124
Download dos dados de serviço	126
Download do programa	127
Upload do programa	127
Eliminar todos os programas	127
Download do perfil	129
Upload do perfil	129
Download de imagens	131
Upload de imagens	131
Eliminar todas as imagens próprias	131
Controle remoto de outro equipamento	133
Configurações de rede	135
Configurações avançadas para ConnectedCooking	135
<b>MySCC – ConnectedCooking</b>	<b>137</b>
Logon do dispositivo	137
Configurações ConnectedCooking	137
<b>MySCC - administração do sistema</b>	<b>140</b>

---



## Conteúdo

Download   upload das configurações básicas do equipamento	140
<b>MySCC - MyEnergy</b>	<b>141</b>
Metade da energia	141
Intensidade da luz automática	142
Clima do tempo de espera	143
Carregamento de tempo de espera	144
MySCC - MyEnergy	145
Exibição do consumo de energia	145
Download do consumo de energia por carga	145
Download da avaliação do consumo de energia	145
Unidade padrão	145
Messenger energético	145
<b>MySCC - Definições avançadas</b>	<b>147</b>
Pré-seleção da hora de início	147
Valor de medição do sensor de temperatura interior	149
Modo de gravação	150
Aceder ao programa de gravação	150
Limpeza forçada	154
MySCC - configurações avançadas	156
Plano de limpeza	156
Modo de operação do plano de limpeza	156
Limpeza de segunda-feira a domingo	156
Tempo de retardamento com limpeza forçada	156
Limitar temperatura do núcleo	159
Mensagens	162
Monitorização do tempo de abertura da porta ao carregar e na confeção	164
Exibição de limpeza do escoamento de gorduras integrado	166



## Conteúdo

---

Detergente com baixo teor de hidróxido de sódio	168
<b>MySCC - MyDisplay</b>	169
Ativar/alterar perfil	169
Upload do perfil	169
Download do perfil	169
Editar perfil	169
Adicionar novo perfil	169
<b>MySCC - MyDisplay - exemplo</b>	177
<b>MySCC - Serviço</b>	187
Informações sobre o modelo do aparelho/software	187
Cheffline	187
Linha direta do serviço	187
<b>Conexão cabo LAN</b>	188
<b>Manutenção caseira</b>	190
Limpeza da vedação da câmara de cocção	190
Limpeza dos vidros	190
Limpeza dos revestimentos do LED	190
Enxágue a bandeja coletora e a canaleta de escoamento (somente nos aparelhos de mesa).	190
Assistência técnica do filtro de ar	190
Troca da vedação da porta	190
Trocar a iluminação	190
<b>Remover o calcário do bico de injeção de vapor</b>	196
<b>Mensagens de anomalia</b>	198
<b>Antes de solicitar a intervenção de serviço</b>	203
<b>Declaração de conformidade CE</b>	206

---

## Explicação do pictograma

---



### **Perigo!**

Perigo iminente que pode ter como consequência lesões físicas gravíssimas ou morte, se não for evitado.



### **Aviso!**

Perigo possível que pode ter como consequência lesões físicas graves ou a morte, se não for evitado.



### **Atenção!**

Perigo possível que pode ter como consequência lesões físicas leves, se não for evitado.



### **Substâncias corrosivas**



### **Perigo de incêndio!**



### **Perigo de queimadura!**



### **Atenção:**

A inobservância pode resultar em danos materiais.



Dicas e truques para o uso diário.



Ler o manual com atenção antes da colocação em funcionamento.



A altura da prateleira superior deve ser de no máximo 160 cm.

## Primeira colocação em funcionamento

---



Antes da colocação em funcionamento leia com atenção todo o manual.

Durante a primeira colocação em funcionamento do seu equipamento, lhe será solicitado iniciar um autoteste automático uma vez. Este autoteste dura aproximadamente 45 minutos e serve para adequar o equipamento às condições ambiente específicas. Observe as orientações a seguir:

- Para realizar o autoteste, deve-se retirar todas as embalagens do equipamento e verificar se as escadas para pendurar e o defletor de ar estão no local correto.
- O equipamento deve estar preso conforme as orientações de instalação.
- Para os tamanhos de equipamento 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 e 10 x 2/1 GN, coloque um recipiente GN plano de ponta cabeça no meio da escada para pendurar.
- Para os tamanhos de equipamento 20 x 1/1 ou 20 x 2/1 GN, coloque dois recipientes GN na armação móvel para carga múltipla. Um recipiente GN plano de ponta cabeça no meio na frente e outro atrás do rotor do ventilador.
- Para mais detalhes, observe as orientações do display e o manual de instalação.



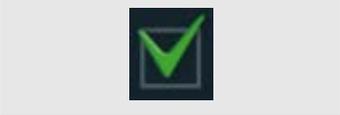
### **Perigo de incêndio!**

*Retirar o material de embalagem, o kit de iniciação, grelhas e recipientes.*



A porta da câmara de confecção não deve ser aberta durante o autoteste. Abrir a porta da câmara de confecção interromperá o autoteste. Recomece o autoteste desligando o equipamento. Resfrie o equipamento quente antes. Em caso de interrupção, você será solicitado a iniciar o autoteste novamente no dia seguinte.

## Primeira colocação em funcionamento

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Siga as instruções do display. Pressione a tecla para iniciar o autoteste.
2		Selecione o tipo de conexão: normal ou água mole.
3		Confirme com "Continuar".
4		O teste seguinte é realizado automaticamente. O status é exibido no campo superior, e o tempo restante até a conclusão do autoteste, no campo temporal inferior.



Após a conclusão do autoteste em equipamentos a gás, é imprescindível a realização de uma medição do gás de escape!

## Indicações de segurança

---

Mantenha este manual de forma que todos os usuários do equipamento possam acessá-lo a qualquer momento!

Este equipamento não deve ser usado por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou psicológicas limitadoras, ou com pouca experiência e/ou instrução. Pode ser o caso deste círculo de pessoas ser acompanhado por uma pessoa responsável pela segurança. Pode ser o caso deste círculo de pessoas ser acompanhado por uma pessoa responsável pela segurança e orientado sobre os perigos do equipamento. As superfícies e os acessórios podem estar quentes, observar a supervisão. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças nem sob supervisão.

A operação deve ser realizada somente com as mãos. Danos causados pelo uso de objetos pontiagudos, afiados ou de outra natureza resultam na perda da garantia.

Para evitar riscos de acidentes ou danos ao equipamento, é imprescindível a realização de treinamentos e orientações de segurança para a equipe operacional.

Caso o cabo de conexão esteja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, uma prestadora de serviços ou uma equipe qualificada, a fim de evitar riscos de acidentes ou danos ao equipamento.

Se a situação de instalação do equipamento permitir que a prateleira superior fique mais alta que 160 cm, isso deve ser identificado pelo adesivo fornecido.



### **Aviso!**

#### **Verificação antes do ligamento e uso diários**

- *Trave o defletor de ar em cima e embaixo conforme as prescrições – risco de lesão pelo rotor do ventilador em movimento!*
- *Assegure-se de que as grades de suspensão ou a armação móvel para carga múltipla estejam travadas na câmara de confecção como prescrito – recipientes com líquidos quentes podem cair ou escorregar da câmara de confecção – risco de queimadura!*
- *Assegure-se de que não haja resíduos de pastilhas de detergente na câmara de confecção antes de usar o equipamento para cozinhar. Retire eventuais resíduos de pastilhas e enxágue bem com a ducha – risco de queimadura química!*

## Indicações de segurança

---



### **Aviso!**

*Deve-se atender às normas e prescrições locais e específicas do país correspondentes à instalação e à operação de equipamentos de cocção comerciais.*

*A instalação, assistência, manutenção ou limpeza incorretas, bem como alterações no equipamento, podem resultar em danos, lesões ou morte. Leia atentamente o manual de instruções antes de colocar o equipamento em operação.*

*Este equipamento deve ser utilizado apenas para cozinhar alimentos em cozinhas comerciais. Qualquer outro uso é considerado indevido e perigoso.*

*Alimentos contendo substâncias facilmente inflamáveis (como alimentos com álcool) não devem ser cozinhados. Substâncias com ponto de ignição baixo pode entrar em autocombustão - risco de incêndio e detonação!*

*Produtos de limpeza e descalcificação, bem como seus acessórios, devem ser usados somente para os fins descritos neste manual. Qualquer outro uso é considerado indevido e perigoso.*

*Em caso de dano no vidro, solicite a troca imediata do vidro inteiro.*



A norma IEC 60417-6332 autoriza instalar a versão elétrica do forno combinado a vapor em ambientes úmidos e quentes.



### **Aviso!**

#### **Defumador de alimentos no equipamento**

*O defumador de alimentos no equipamento deve ser usado somente com o acessório defumador original da RATIONAL, o VarioSmoker.*



### **Aviso!**

*Nenhum objeto na tampa do equipamento*

*Não coloque objetos na tampa do equipamento. Há risco de lesão em caso de queda.*

## Indicações de segurança

---



### **Aviso!**

#### **Apenas equipamentos a gás**

- *Caso seu equipamento seja instalado sob uma cúpula de evacuação de vapor, ela deve ser ligada durante a operação do equipamento – gases de combustão!*
- *Se seu equipamento estiver conectado a uma chaminé, deve-se limpar esta tubulação de saída regularmente conforme as determinações específicas do país – risco de incêndio! (Para isso, entre em contato com seu instalador).*
- *Não coloque objetos na tubulação de gases de escape de seu equipamento – risco de incêndio!*
- *A área embaixo do assoalho do equipamento não deve ser bloqueada por objetos – risco de incêndio!*
- *O equipamento deve ser operado somente em uma área sem vento – risco de incêndio!*



### **Comportamento em caso de cheiro de gás:**

- *Feche imediatamente o fornecimento de gás!*
- *Não mexa em interruptores elétricos!*
- *Rapidamente cuide para que a sala seja bem ventilada!*
- *Evite fogo aberto e a formação de faíscas!*
- *Utilize um telefone externo e informe imediatamente o fornecedor de gás responsável (se ele não for encontrado, ligue para o posto de bombeiros responsável!)*

# Instruções de segurança e responsabilidade

---



## **Advertência**

### **Medidas de segurança para o emprego do aparelho**

- **ADVERTÊNCIA** – Quando trabalha com tabuleiros cheios de líquido ou carregados com alimentos que se derretem durante a confecção, introduzir-se-ão só a uma altura que permita ao usuário ver directamente o conteúdo dos tabuleiros inseridos. Perigo de queimaduras. O aparelho inclui o correspondente adesivo de advertência.
- Abra sempre a porta da câmara de confecção muito lentamente (vapores quentes) – Perigo de queimaduras.
- Utilize sempre indumentária de protecção adequada quando introduza ou tire acessórios da câmara de confecção quente – Perigo de queimaduras.
- A temperatura exterior do aparelho pode exceder os 60 ° C; toque-o só pelos elementos de controlo – Perigo de queimaduras.
- O duche de mão e a água do duche podem estar muito quentes – Perigo de queimaduras.
- Função Cool Down – Antes de activar a função Cool Down verifique que a chapa deflectora está devidamente bloqueada – Perigo de lesões.
- Não intervenha no rotor do ventilador – Perigo de lesões.
- Limpeza - Líquido químico de acção agressiva – Perigo abrasivo. Para a limpeza, utilize sempre vestimenta de protecção adequada: óculos e luvas protectoras, mascara, etc. Observe as instruções de segurança no capítulo “Limpeza / Efficient CareControl”.
- Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis perto do aparelho – Perigo de incêndio.
- Active o travão dos aparelhos e racks móveis quando não seja necessário movê-los. Se a superfície do chão é desigual os carros podem rodar e deslizar – Perigo de lesões.
- Quando deslocar os racks móveis, bloqueie sempre os tabuleiros. Tape os tabuleiros que contenham líquidos e fixe-os adequadamente para evitar o derrame de líquidos quentes - Perigo de queimaduras.
- Verifique que o carro de transporte está bem seguro ao aparelho quando carregar ou retirar os racks móveis de carga múltipla ou os racks para pratos – Perigo de lesões.
- Os racks móveis de carga múltipla, os racks móveis para pratos, os carros de transporte e os aparelhos montados sobre rolos são susceptíveis a virar quando se deslocam pelos chãos de superfície desigual - Perigo de lesões.

# Instruções de segurança e responsabilidade

---



## **Advertência!**

### **Orientações de segurança durante a utilização**

- *O equipamento, o carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla podem tombar durante o transporte.*
- *Há risco de esmagamento e lesão pelo tombamento ao passar com o equipamento, o carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla por desníveis ou áreas inclinadas.*
- *Atente para que o equipamento, o carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla não virem durante o transporte.*
- *Empurre o equipamento, o carrinho de transporte e a armação móvel para carga múltipla com cuidado nos desníveis e nas áreas inclinadas.*
- *O equipamento e o Combi-Duo sobre rodinhas podem tombar durante o transporte ou o deslocamento.*
- *Se o seu equipamento ou o seu Combi-Duo sobre rodinhas estiver parado e você não soltar o freio de travamento antes de transportá-lo, ele pode tombar.*
- *Solte os freios de travamento das rodinhas antes de transportar o equipamento ou o Combi-Duo.*
- *Acione novamente os freios de travamento das rodinhas depois do transporte.*
- *As rodinhas podem ser danificadas se o equipamento ou o Combi-Duo for movimentado com os freios de travamento acionados.*
- *Com as rodinhas danificadas, o equipamento ou o Combi-Duo pode cair.*
- *Sempre solte os freios de travamento antes de movimentar o equipamento ou o Combi-Duo.*
- *As rodinhas podem ser danificadas se você alterar seu direcionamento com os freios de travamento acionados.*
- *Se as rodinhas do equipamento estiverem viradas para fora e você quiser alterar o seu direcionamento, primeiro solte os freios de travamento e gire as rodinhas em seguida.*
- *Não chute as rodinhas.*

## **Responsabilidade**

Toda instalação ou reparação não efectuada por especialistas autorizados ou com peças de recâmbio originais, assim como qualquer reforma efectuada sem a previa autorização do fabricante provocam a invalidez da garantia e desligam ao fabricante de toda responsabilidade sobre o produto.

## Cuidado, inspeção, manutenção e reparo

---

Para manter a qualidade elevada do aço inoxidável, por motivos de higiene e para evitar falhas na operação, seu equipamento deve ser limpo diariamente ou após uma solicitação de limpeza. Para isso, siga as orientações do capítulo "Efficient CareControl".

O funcionamento contínuo com elevadas temperaturas na câmara de confecção ( $\geq 260^{\circ}\text{C}$ ), o uso de graus de dourado elevados (dourado 4/5) e uma produção com alimentos bastante gordurosos ou com teor de gelatina podem resultar em um desgaste rápido da vedação da câmara de confecção.

A limpeza diária da vedação da câmara de confecção com um detergente não abrasivo prolonga a vida útil.



### **Aviso!**

***Se o equipamento não for limpo, ou o for de maneira insatisfatória, a gordura acumulada e/ou restos de alimentos podem queimar na câmara de confecção – risco de incêndio!***

- *Se a gordura acumulada e/ou restos de alimentos queimarem na câmara de confecção, desligue o equipamento imediatamente e mantenha a porta da câmara de confecção fechada para abafar o incêndio! Se forem necessárias outras medidas de apagamento, retire o equipamento da tomada e utilize um extintor de incêndio (não use água para apagar um incêndio por gordura!).*
- *Para evitar corrosão na câmara de confecção, seu equipamento deve ser limpo diariamente mesmo se operar somente em "calor úmido" (vapor).*
- *Não limpe o equipamento com uma lavadora de alta pressão (high pressure cleaner), com vaporizador (steam cleaner) ou com jato direto de água. Observe a classe de proteção IPx5.*
- *Não manipular o equipamento com ácidos ou vapores de ácido, pois a camada passiva do aço inoxidável será danificada e o equipamento poderá mudar de tonalidade.*
- *Utilize apenas produtos de limpeza leves de uso doméstico, como detergente em um pano úmido e macio, para limpar o revestimento externo. Substâncias corrosivas ou irritantes não devem ser utilizadas.*
- *Utilize somente os produtos de limpeza do fabricante do equipamento. Produtos de limpeza de outros fabricantes podem danificar o equipamento. Danos ocasionados no equipamento por outros produtos de limpeza e manutenção que não aqueles recomendados pelo fabricante estão excluídos da garantia.*
- *Não utilizar produtos abrasivos ou produtos de limpeza que riscuem.*

## Cuidado, inspeção, manutenção e reparo

---



### **Aviso!**

*Manutenção do filtro de entrada de ar. O equipamento reconhece sozinho quando o filtro de ar está sujo. Você receberá um aviso de serviço e uma solicitação para limpar ou trocar o filtro de ar quando ele estiver sujo. O equipamento não deve ser operado sem filtro de ar. Para trocar o filtro de ar, observe as seguintes informações:*

### **Tamanhos de equipamento 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e o 10 x 2/1 GN**

*Número de artigo do filtro de ar 6 x 2/3 GN: 40.04.771*

*Número de artigo do filtro de ar*

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

*Este filtro de ar pode ser retirado e limpo pelo usuário. Se for substituído, o filtro de ar deve ser travado com cuidado na posição correta. Para trocar o filtro de ar, siga as orientações no capítulo "Manutenção caseira".*

### **Tamanho do aparelho 20 x 1/1 GN e o 20 x 2/1 GN**

*Este filtro de ar somente pode ser trocado por uma assistência técnica autorizada.*

**Atenção!** *A proteção do equipamento contra respingos de água deve ser assegurada somente com o filtro e a cobertura totalmente montados.*

## Cuidado, inspeção, manutenção e reparo

---

### Inspeção, manutenção e reparo

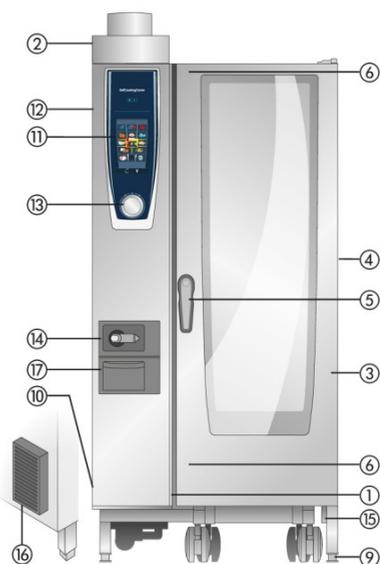
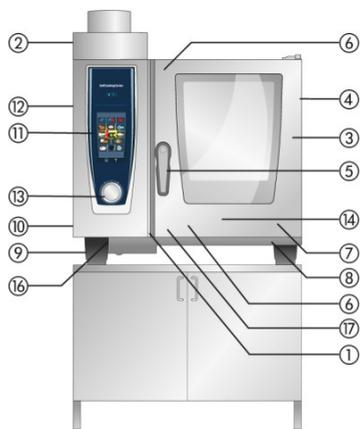
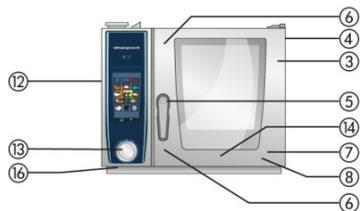


#### **Perigo - alta tensão!**

- *Trabalhos de inspeção, manutenção e reparo devem ser realizados somente por uma equipe técnica treinada.*
- *Durante os trabalhos de limpeza (exceto a limpeza CleanJet® +care), inspeção, manutenção e reparo, o equipamento deve ser desligado da alimentação de energia do estabelecimento.*
- *Nos equipamentos com rodinhas (móveis), a liberdade de movimentação do equipamento deve ser limitada para que não possam ocorrer danos nas tubulações de energia, água e água em excesso devido à movimentação do equipamento. Se o equipamento for retirado, deve-se assegurar que as tubulações de energia, água e água em excesso estejam desconectadas corretamente. Se o equipamento for recolocado em sua posição original, deve-se seguir as prescrições para a proteção de movimentação e conexão das tubulações de energia, água e água em excesso.*
- *Seu equipamento deve ser submetido à manutenção por uma assistência técnica autorizada ao menos uma vez por ano para garantir a condição técnica perfeita.*

# Componentes funcionais

- ① **Número do equipamento**  
(visível somente com a porta aberta)
- ② **Proteção do escoamento** (opcional)  
(apenas equipamentos a gás)
- ③ **Luz interior**
- ④ **Porta do equipamento com vidro triplo**
- ⑤ **Puxador da porta**  
Aparelhos de mesa: Operação com uma mão com função de fechar por impulso  
Aparelhos verticais: Operação com uma mão
- ⑥ **Desbloqueio para abrir o vidro triplo**  
(interno)
- ⑦ **Bandeja de coleta de gotas integrada e autoesvaziante** (interna)
- ⑧ **Bandeja de coleta do aparelho com conexão direta ao runoff**
- ⑨ **Bases de apoio do equipamento** (com ajuste de altura)
- ⑩ **Placa de identificação**  
(contém dados importantes como o consumo de energia, o tipo de gás, a tensão e a frequência, bem como o tipo e o número do equipamento (consulte o capítulo de Identificação do tipo do equipamento e do software) e o número dos itens opcionais)
- ⑪ **Painel de controle**
- ⑫ **Cobertura da área de instalação elétrica**
- ⑬ **Roda de ajuste central**
- ⑭ **Ducha** (com sistema automático de retração)
- ⑮ **Guias de inserção** (aparelhos verticais)
- ⑯ **Filtro de ar do aparelho de mesa** (área de instalação da entrada de ar)
- ⑰ **Filtro de ar do aparelho vertical** (área de instalação da entrada de ar, parte traseira do equipamento)
- ⑱ **Gaveta/aba para Care-Tabs**



## Orientações para uso de seu equipamento

---

- Evite fontes de calor (por exemplo, grelhas, fritadeiras, etc.) nas proximidades do equipamento.
- Somente utilize o equipamento em ambientes com temperatura de +5 °C a +40 °C. Em caso de temperaturas ambiente abaixo de + 5 °C, o equipamento deve ser aquecido a uma temperatura maior que + 5 °C antes da colocação em funcionamento.
- Assim que você abrir a porta da câmara de confecção, o aquecimento e o rotor do ventilador desligam automaticamente. O freio integrado do rotor do ventilador é ativado e o rotor do ventilador funciona ainda por um breve período.
- Durante usos para grelhar e assar (por exemplo, frango inteiro), é preciso que um recipiente coletor de gordura seja sempre colocado embaixo do alimento.
- Utilize apenas acessórios originais termoresistentes do fabricante do equipamento.
- Sempre limpe seu acessório antes do uso.
- Deixe a porta do equipamento um pouco aberta durante longas pausas operacionais (como durante a madrugada).
- A porta da câmara de confecção dispõe de uma função de fechar por impulso. A porta do aparelho vertical só é lacrada quando o puxador da porta estiver na posição vertical.
- Em caso de pausas operacionais longas (como feriados), feche a alimentação de água, energia e gás do equipamento.
- Este equipamento não deve ser descartado no lixo nem em lixeiras comunitárias. Ajudamos você com o descarte de seu equipamento. Entre em contato com nosso suporte técnico ao cliente pelo número: +49 8191 327333



Caso o equipamento fique sem energia ou seja desligado por menos de 15 minutos, o processo que estava em andamento será continuado de onde parou.

## Orientações para uso de seu equipamento

### Quantidade de carga máx. conforme o tamanho do aparelho

6 x 2/3 GN	20 kg	(por prateleira, máx. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(por prateleira, máx. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(por prateleira, máx. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(por prateleira, máx. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(por prateleira, máx. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(por prateleira, máx. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(por prateleira, máx. 30 kg)



Ultrapassar as quantidades máximas de carga pode danificar o equipamento. Observe as informações sobre as quantidades máximas de carga para os alimentos no manual de aplicação.

#### Aparelho de mesa com grades de suspensão (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para retirar, levante um pouco a grade de suspensão pelo meio. Em seguida, retire-a primeiro do travamento dianteiro inferior e depois do travamento superior.
- Mova a grade de suspensão para o centro da câmara de confecção.
- Solte a grade de suspensão da fixação levantando-a. A recolocação ocorre na ordem inversa.



#### Aparelho de mesa 6 x 2/3 GN com grade de suspensão

- Para retirar o lado direito, segure a grade de suspensão na parte de cima e pressione-a para cima. A grade de suspensão solta-se das 2 ranhuras do travamento e pode ser retirada.
- Para instalar, coloque os olhais da grade de suspensão nas ranhuras do travamento e pressione os olhais por cima até travarem nas ranhuras do travamento.
- Para retirar a grade de suspensão esquerda, levante-a um pouco e mova-a para a direita na câmara de confecção, para soltar os dois ganchos de travamento do defletor de ar. Solte os ganchos de fechamento superior e inferior do defletor de ar com uma chave de fenda e, em seguida, a grade de suspensão pode ser



## Orientações para uso de seu equipamento

---

retirada com o defletor de ar. A grande de suspensão esquerda só pode ser retirada com o defletor de ar.

## Orientações para uso de seu equipamento

---

### **Trabalhos com armação móvel para carga múltipla, armação móvel para carga múltipla para pratos e carrinhos de transporte nos aparelhos de mesa (opcional)**

- Retire a grade de suspensão como descrito na página anterior.
- Coloque a guia de inserção na fixação prevista no assoalho do equipamento. Atente para uma fixação adequada (4 pinos).
- Observe que o equipamento deve ser ajustado e nivelado na altura exata do carrinho de transporte.
- Ande com o carrinho de transporte até travar na guia de inserção e assegure-se de que o carrinho de transporte esteja travado no equipamento conforme prescrito.
- Empurre a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos até travar no equipamento e verifique o funcionamento do travamento no equipamento.
- Para retirar a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos, destrave o travamento e puxe o carrinho para fora da câmara de confecção. Antes disso, coloque o sensor de temperatura de núcleo na posição de colocação da guia de inserção.
- Ao fazer isso, observe se a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla para pratos está travada e segura no carrinho de transporte durante o transporte.



## Orientações para uso de seu equipamento

### Trabalhar com o sensor de temperatura de núcleo

Para informações sobre o trabalho com a opção **3 sensores de temperatura de núcleo**, leia o capítulo **iLevelControl** .



#### *Atenção!*

*O sensor de temperatura de núcleo e o auxílio de posicionamento para o sensor de temperatura de núcleo podem estar quentes - risco de queimadura!*



Enfie o sensor de temperatura de núcleo no local mais forte de seu produto em cozimento. A agulha deve ser colocada no meio do alimento (consulte o manual de aplicação).



Utilize o auxílio de posicionamento para o caso de o sensor de temperatura de núcleo poder soltar-se sozinho do alimento (por exemplo, alimentos de consistência mole ou pouca espessura).



Durante o **Finishing<sup>®</sup>** com a armação móvel para carga múltipla para pratos, coloque o sensor de temperatura de núcleo no tubo de cerâmica do rack móvel para pratos



*Durante a limpeza, os cabos de todos os sensores de temperatura de núcleo externos móveis não devem ser colocados na câmara de confecção pela porta da câmara de confecção. Estes sensores não devem ser submetidos à limpeza! Isso resultaria em vazamentos durante a limpeza.*

## Orientações para uso de seu equipamento

---



Em caso de alimentos congelados, utilize uma verruma (número de artigo RATIONAL 60.70.359). Faça um furo na área mais forte do alimento. Para isso, coloque o alimento em uma superfície firme e proteja suas mãos.



- Posicione o sensor de temperatura de núcleo e o auxílio de posicionamento sempre como prescrito na posição de colocação prevista - risco de dano!
- Não deixe o sensor de temperatura de núcleo pendurado para fora da câmara de confecção - risco de dano!
- Retire o sensor de temperatura de núcleo do alimento antes de retirá-lo da câmara de confecção - risco de dano!



Se necessário, resfrie o sensor de temperatura de núcleo com a ducha antes do uso.



### **Atenção!**

Proteja seus braços e suas mãos contra queimaduras e da ponta do sensor - risco de lesão!

# Orientações para usar o seu equipamento

---

## Trabalhos com a ducha

- Ao utilizar a ducha, puxe a mangueira no mínimo 20 cm da posição de parada.
- É possível selecionar entre dois níveis de dosagem pressionando o botão de confirmação.
- Sempre retorne a ducha lentamente para a posição de parada e certifique-se de que a mangueira da ducha esteja limpa.



### Cuidado!

- A ducha e a água que sai da ducha podem estar quentes. Há risco de queimaduras.
- Se você não utilizar a ducha diariamente, a tubulação de água pode acumular micróbios. Enxágue a ducha com água duas vezes por dia por 10 segundos.
- Ao colocar o equipamento em funcionamento após períodos de parada mais longos, enxágue a ducha com, no mínimo, 10 litros de água.



- A mangueira pode ser danificada se a ducha for puxada com força além do seu comprimento máximo disponível.
- Certifique-se de que a mangueira enrole completamente após a utilização da ducha.
- Não utilize a ducha para resfriar a câmara de cocção. Há risco de danificar a câmara de cocção, o defletor de ar ou de estourar os vidros da câmara de cocção.

## Orientações para o uso da interface USB

---



A interface USB deve ser utilizada exclusivamente para importar e exportar dados, além de atualizar o software com o pendrive. Portanto, ela não é apropriada para carregar ou operar outros aparelhos eletrônicos como celulares, por exemplo.

## Operação geral

---

Seu equipamento conta com uma tela sensível ao toque. Com um leve toque do dedo você tem a possibilidade de inserir informações em seu equipamento.



Você pode alterar as configurações com a roda de ajuste central.



Elas podem ser realizadas também deslocando/arrastando o cursor.



A informação é aceita em 4 segundos ao pressionar a roda de ajuste central.

# Operação geral

---

## Orientações gerais



Voltar para a tela de início



Função de ajuda



Modo de programação



Exibição de status de pré-aquecimento, seta vermelha para o pré-aquecimento, seta azul para arrefecer.



Câmara de confecção muito quente – a tecla pisca (para o arrefecimento da câmara de confecção, consulte o capítulo “Cool Down”).



O final do cozimento é exibido por um sinal acústico e uma animação.



Falta de água – abrir a torneira. A exibição apaga após o abastecimento.

**RESET GAS**

“Falha no queimador de gás”. Abrir a torneira de gás. Pressione “RESET GAS” – novo processo de ignição. Se a exibição aparecer novamente, entre em contato com a assistência técnica!



Voltar/cancelar

# Operação geral

---

## Função de ajuda

O seu aparelho incorpora um manual de instruções detalhado e um livro de cozinha com exemplos de aplicação e conselhos práticos para poder beneficiar-se ao máximo de todas as possibilidades que lhe oferece. A função de ajuda selecciona-se com a tecla “?”. As funções de ajuda disponíveis são as seguintes:

### Explicação dos pictogramas



Arrancar a função de ajuda



Abrir o menu de selecção e seleccionar o manual



Avançar uma página com a barra de deslocamento



Retroceder uma página com a barra de deslocamento



Abrir o capítulo precedente



Sair da função de ajuda



Capítulo seguinte/ mais informação



- Quando seleccionado o manual abre automaticamente o correspondente índice. Selecciono o programa conveniente.
- Se a função de ajuda está aberta durante o processo em execução, desactivar-se-á automaticamente tão cedo como seja necessário realizar alguma acção.

# Visão geral do modo de operação

---

## Display após ligar

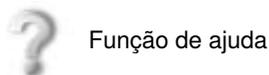


## Modo forno combinado

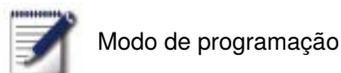
-  Vapor
-  Ar quente
-  Combinação de vapor e ar quente

## Modo iCookingControl

-  Top 10
-  Carne
-  Aves
-  Peixe
-  Acompanhamentos
-  Produtos de ovos/sobremesa
-  Panificação assada
-  Finishing®



## Outras funções



## Visão geral do modo de operação

---

# Visão geral do modo de operação

## Os diversos modos de operação

### Modo iCookingControl



No **Modo iCookingControl** você pode escolher o produto desejado como, por exemplo, aves, acompanhamentos ou peixe. Para a descrição, consulte o capítulo Modo iCookingControl.

### Modo forno combinado



Ao acionar a tecla “vapor”, “combinação” ou “ar quente”, você chegará ao **Modo forno combinado**. Para a descrição, consulte o capítulo Modo forno combinado.

### Modo de programação



Ao pressionar a tecla “Modo de programação”, você chegará ao **Modo de programação**. Para a descrição, consulte o capítulo Modo de programação.

# Visão geral do modo de operação

## iLevelControl



No **iLevelControl** você pode usar as prateleiras individuais de seu equipamento para diferentes processos de cozimento ao mesmo tempo.

## Efficient CareControl



**Efficient CareControl** reconhece quando uma limpeza deve ser realizada. Para isso, o Efficient CareControl leva em consideração comportamentos de limpeza individuais e hábitos de trabalho, como pausas longas ou o fim do trabalho.

# iCookingControl



iCookingControl reconhece o tamanho do alimento e a quantidade de carregamento. O tempo de confecção, a temperatura e o clima na câmara de confecção são ajustados durante o processo. Além disso, o iCookingControl exibe o histórico da fase de cocção no iCC-Cockpit.

O iCC-Cockpit aparece automaticamente 10 segundos após a seleção do resultado desejado. Aqui serão exibidas as decisões inteligentes exclusivas do iCookingControl.

## Exibição iCC Cockpit

- 1 Tempo restante atual
- 2 Informação da temperatura de núcleo real | nominal
- 3 Fase de cocção atual
- 4 Coluna do clima, exibindo o clima atual na câmara de confecção por meio da temperatura e da umidade
- 5 Alternância entre as fases de cocção individuais
- 6 Tecla i. Ao ser pressionada, o iCC Monitor é acessado
- 7 Mudança para a vista de configurações
- 8 Vista ativa
- 9 Quantidade de fases de cocção
- 10 Modo de operação atual



# iCookingControl

---

## Explicação do pictograma



iCC - Cockpit



Temperatura de núcleo/grau de cocção



Tecla i



Temperatura de núcleo/grau de cocção



Velocidade da preparação



Temperatura de núcleo/grau de cocção



Delta-T



Temperatura de núcleo/grau de cocção



Tempo de confecção



Grau de cocção



Efeito dourado



Tamanho do alimento



Espessura do alimento



Temperatura de selar



Volume de fermentação



Encrostar



Clima na câmara de confecção



Gratinar



Vaporização



Cozer a vapor

# iCookingControl

---



Velocidade do ar



Grau Convenience

## Informações e solicitações no processo em andamento



Exibição pré-aquecimento



Trinchar



Exibição Cool Down



Adicionar Líquido



Cancelamento da solicitação



Trinchar produtos de padaria



Pincelar produtos de padaria



Alfinetar

## Opções após o final do cozimento



Manter a temperatura



Inserir sensor de temperatura de núcleo



Aquecimento para a temperatura de saída



Tempo continuado



Encrostar



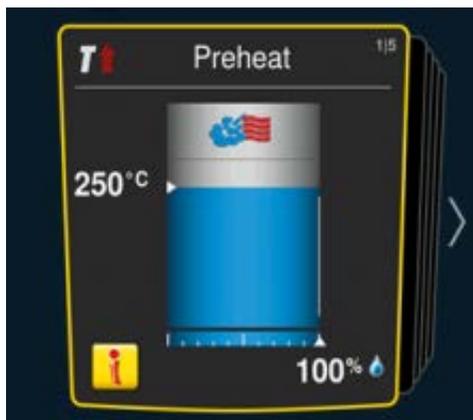
Colocação de nova carga

# iCookingControl

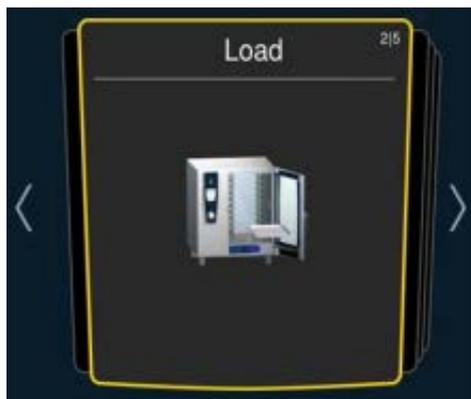
## Operação iCC – cockpit

Você consegue uma visão geral do método de cozimento ideal – como o resultado desejado é alcançado – pela roda de ajuste central ou acionando a tecla de seta correspondente. O método de cozimento ideal selecionado de fato pelo iCookingControl depende do produto que você for preparar!

As configurações atuais selecionadas pelo iCookingControl podem ser visualizadas circuladas em amarelo. Ao voltar, você verá as decisões tomadas anteriormente. Avance para ser informado sobre as próximas etapas previstas para que o resultado desejado seja alcançado. Estas etapas são adaptadas e melhoradas no decorrer do processo.



Configurações atuais.  
Neste local, as exibições voltam após 10 segundos.



Ao pressionar as setas esquerda e direita, você consegue folhear as configurações anteriores e futuras.

# iCookingControl

## Exibição iCC – monitor

No iCC Monitor o iCookingControl exibe as decisões e os ajustes nas configurações para alcançar o resultado desejado por você.

Os ajustes e exibições são diferentes conforme o produto e a quantidade de carregamento.



A tecla i aparece assim que uma decisão for tomada ou quando um ajuste na configuração ocorrer no fundo. Ao pressionar a tecla i ou a roda de ajuste central, o iCC Monitor é solicitado no iCC Cockpit.



Os ajustes serão exibidos no display. Decisões já tomadas são marcadas com um sinal verde. Você é informado também sobre as decisões realizadas no momento pelo iCookingControl e sobre as decisões que ainda estão por vir.



No iCC - Cockpit e no iCC Monitor não é possível realizar configurações.

O iCC Monitor fecha automaticamente após 6 segundos. É possível, no entanto, fechá-lo pressionando novamente a tecla i.

# iCookingControl

---

## iCC Messenger



O iCC Messenger informa-lhe ativamente sobre os procedimentos e ajustes realizados pelo iCookingControl. O iCC Messenger some automaticamente após 4 segundos.



Você pode ligar ou desligar o iCC Messenger a qualquer momento nas configurações do equipamento pelo MySCC. As orientações para isto estão no capítulo **MySCC - configurações avançadas**.

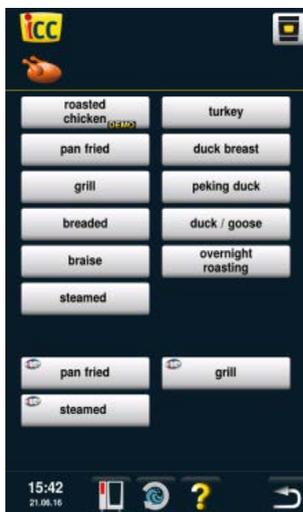
# iCookingControl

## Exemplo: Frango inteiro

Se você quiser preparar frango assado, por exemplo, encontre a seguir as etapas correspondentes para obter o resultado desejado. As configurações independem da quantidade de carregamento, uma vez que o equipamento a identifica e faz todos os ajustes relevantes.



Pressione a tecla “Aves” na tela de início e selecione o resultado desejado.

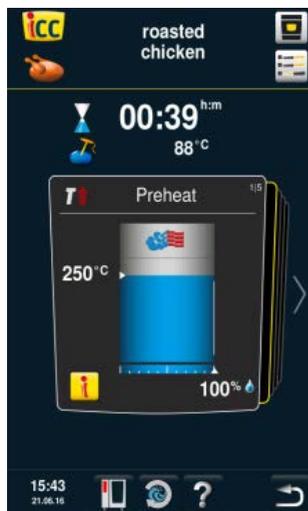


Pressione a tecla “Frango inteiro”.



Escolha, por exemplo, o grau de dourado (claro, escuro) e a temperatura de núcleo/estado de cozimento (mal passado, bem passado)

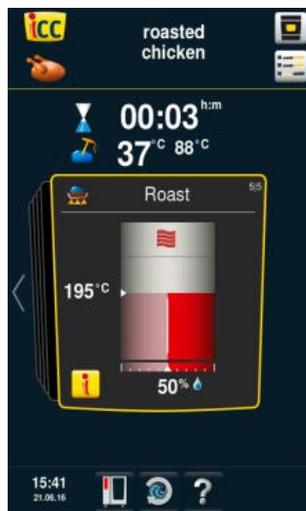
# iCookingControl



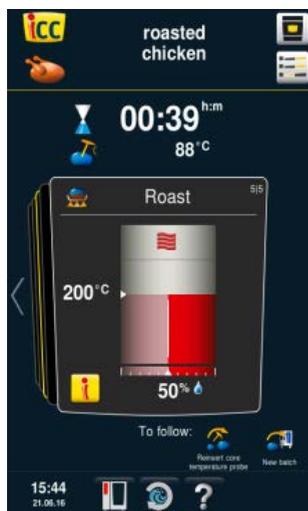
Ao pressionar a tecla iCC Cockpit ou automaticamente após 10 segundos, você é direcionado para o iCC Cockpit. O equipamento pré-aquece automaticamente.



Você será solicitado a carregar o equipamento.



Assar na combinação de vapor e ar quente (50% umidade a 202°C de temperatura da câmara de convecção).



## ***Fim***

Final do tempo de cocção – soa o sinal, escolher as opções.

Agora você pode escolher as opções seguintes (por exemplo, manter a temperatura, inserir o sensor de temperatura de núcleo, encrostar, entre outros).

# iCookingControl

---

Assar no ar quente



Pressione a tecla para salvar as configurações individuais (consulte o capítulo “Programação”).



Se o sensor de temperatura de núcleo não for colocado, ou for colocado de forma incorreta, um sinal é emitido e no display é exibida a solicitação para colocá-lo novamente.

## Top 10

O Top 10 permite-lhe ter acesso de forma direta e rápida às suas 10 aplicações mais utilizadas.



Prima a tecla iCC no ecrã inicial para aceder ao Top 10.



Não são apresentados programas manuais no **Top 10** .

## Modo forno combinado

No modo forno combinado estão disponíveis todas as funções do forno combinado. Ao acionar as teclas “Vapor”, “Ar quente” ou “Combinação de vapor e ar quente”, você é direcionado para o modo forno combinado.

### Explicação do pictograma



### Outras funções



MySCC



Efficient CareControl



Função de ajuda

### 3 modos de operação manual



Vapor



Ar quente



Combinação de vapor e ar quente

### Possibilidades de configuração



Configuração da porcentagem da umidade no clima na câmara de confecção



Configuração da temperatura da câmara de confecção



Delta-T



Configuração do tempo de confecção



Configuração da temperatura do núcleo



Pré-aquecer

### Possibilidades de configuração

## Modo forno combinado

---

### Outras funções



Solicitar a função de programação



Voltar/cancelar



Funcionamento contínuo



Vaporização



Velocidade do ar



Cool Down



Ao pressionar a tecla de temperatura da câmara de confeção é possível solicitar os dados de cocção atuais, como o clima e a temperatura reais na câmara de confeção.

Mantenha a tecla pressionada por 10 segundos e os valores reais serão exibidos permanentemente até a próxima configuração.

A umidade do clima na câmara de confeção aqui exibida baseia-se na umidade absoluta. Este valor da umidade pode desviar da umidade relativa das configurações devido às definições.

# Modo Vaporizador Combinado

## Vapores

No modo de cocção "vapor" o gerador de vapor gera vapor fresco e higiénico. Para à câmara de cocção pode ajustar uma temperatura de **30 °C a 130 °C**. O regulador que otimiza a qualidade do cozimento e o consumo de energia é definido conforme a temperatura selecionada. Se nenhuma carga for identificada por mais de 1 hora, o SelfCookingCenter® muda automaticamente para um modo de economia de energia.

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

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura conveniente. O valor standard é a temperatura de ebulição.
3		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cocção desejado.
3		alternativamente, aperte a tecla "temperatura 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 humidificação e velocidade do ar, ver os capítulos "humidificação manual" e "velocidade do ar". Para o emprego do Delta-T ver o capítulo "Delta-T" em "MySCC".

## Modo Vaporizador Combinado

---

### Ar quente

No modo de cocção "ar quente" o ar seco vem aquecido por radiadores muito potentes. Para à câmara de cocção pode ajustar uma temperatura de **30 °C a 300 °C** . No caso necessário, poderá limitar a humidade da câmara de cocção.

**Tipos de cocção:** pastelaria, assados, prancha, fritar, gratinado, glasear.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla e ajuste a humidade máxima para a câmara de cocção (ver capítulo "ClimaPlus Control <sup>®</sup> ").
3		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura conveniente.
4		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cocção desejado.
4		Alternativamente, aperte a tecla "temperatura núcleo" e ajuste a temperatura de núcleo conveniente.

## Modo Vaporizador Combinado

---



Pode seleccionar funções adicionais como : velocidade do ventilador, pré-aquecimento, funcionamento contínuo, Cool Down ou Delta-T. Para o emprego da humificação e velocidade do ar, ver os capítulos "humificação 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 cocção diminui automaticamente de 300 °C a 260 °C após 30 minutos de operação.

Para evitar que o aparelho avarie, não o deixe funcionar mais de 2 horas a temperaturas elevadas, no modo de cocção "ar quente", sem conexão à água.

# Modo Vaporizador Combinado

## Combinação de vapor e ar quente

Combinação dos dois modos de cocção "vapor" e "ar quente". Esta combinação procura humidade e calor na câmara de cocção para uma cocção particularmente intensa. Para à câmara de cocção pode ajustar uma temperatura de **30 °C a 300 °C** . No caso necessário, pode ajustar o clima da câmara de cocção.

**Tipos de cocção:** Assado, forneado.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla e ajuste a humidade conveniente para a câmara de cocção (ver capítulo "ClimaPlus Control®").
3		Aperte esta tecla e ajuste a temperatura conveniente.
4		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cocção desejado.
4		Alternativamente, aperte a tecla "temperatura núcleo" e ajuste a temperatura de núcleo conveniente.

## Modo Vaporizador Combinado

---



Pode seleccionar funções adicionais como : velocidade do ventilador, pré-aquecimento, funcionamento contínuo, Cool Down ou Delta-T. Para o emprego da humificação e velocidade do ar, ver os capítulos "humidificação 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 cocção diminui automaticamente de 300°C a 260°C após 30 minutos de operação.

## Modo Vaporizador Combinado

---

### ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mede e regula a humidade da câmara de cocção com precisão. Na janela clima poderá ajustar com precisão o clima ideal específico de cada produto.



#### Vapor:

ClimaPlus Control® Ajuste de fábrica: 100% humidade.



#### Ar quente:

Durch ClimaPlus Control® poderá limitar a humidade do produto na câmara de cocção. As linhas vermelhas e a correspondente percentagem indicam a humidade máxima admissível na câmara. Quanto mais barras vermelhas visualizem no display, tanto mais seco será o clima de cocção e menor o conteúdo de humidade dentro da câmara.



#### Vapor + ar quente:

Se deseja, pode ajustar a vontade a mistura de vapor e calor seco. Quantas mais linhas azuis visualizem no display, mais húmido é o clima e maior o conteúdo de humidade na câmara.



Para um consumo económico de recursos no modo de funcionamento contínuo aconselhamos trabalhar com o ajuste standard de humidade, p. ex. 100 % para ar quente.

## Modo Vaporizador Combinado

---

### Ajuste do tempo ou funcionamento contínuo

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Selecione um modo de cocção, p. ex. "vapor".
2		Aperte esta tecla e ajuste o tempo de cocção desejado. Para funcionamento contínuo, ver página seguinte.
2		Aperte esta tecla para funcionamento contínuo. Alternativamente, aperte a tecla do tempo de cocção e gire/desloque o mando de fácil operativa/corrediça para a direita até visualizar "CONTÍNUO".

### Pré-aquecimento manual

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Selecione um modo de cocção, p. ex. "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 cocção e gire/desloque o mando de fácil operativa/corrediça para a esquerda até visualizar "PRÉ-AQUECER".

## Modo Vaporizador 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 cocção :** Ver capítulo "formato tempo de cocção" no "MySCC".

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

# Modo Vaporizador Combinado

---

## Humidificação manual

O aparelho dispõe dum injectador muito potente com o qual pulveriza e distribui a água e rocia com ela o interior do forno. Esta função de rociado é ideal para que os produtos de pastelaria e doçaria subam bem e a superfície adquira um atractivo brilho.

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

**Duração do rociado com vapor** O subministro de humidade está limitado à 2 segundos. Quando aperta de novo a tecla o aparelho aporta vapor outros 2 segundos.

**Margem de temperatura:** Temperatura no interior da câmara de cocção: de 30 até 260 °C



Aperte a tecla "humidificação" para activar um impulso de humidificação.

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



Humidificação desactivada



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



1 impulso de humidificação  
(1 seg)



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

# Modo Vaporizador Combinado

---

## Velocidade do ar

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



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



Velocidade turbo



1/4 de velocidade



Velocidade standard



Sincronizar o rotor com 1/4 de velocidade

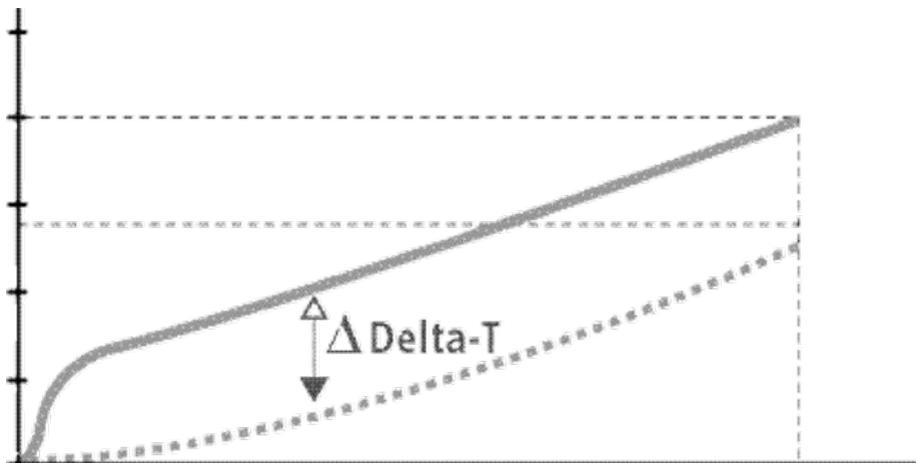


1/2 velocidade

# Modo Vaporizador Combinado

## Confeção Delta T

Delta T = Temperatura diferencial entre a temperatura do núcleo e a temperatura da câmara de confeção. O lento aumento da temperatura da câmara de confeção até ao fim do processo de confeção, com diferença constante em relação à respetiva temperatura do núcleo permite sujeitar a carne a um processo de confeção mais lento (pode ser selecionado apenas a partir do modo Vaporizador Combinado).



Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Selecione um modo de cocção manual, p. ex., ar quente.
2		Prima a tecla <b>Delta T</b> .
3		Ajuste a temperatura diferencial Delta T pretendida.
4		Ajuste a temperatura do núcleo pretendida.

## Modo Vaporizador Combinado

---



Indicação "Delta T" no display com o ajuste Delta T ativado.

Só é possível ativar o Delta T a partir do modo Vaporizador Combinado! Pode detetar um modo Delta T ativo pelo símbolo delta no display do modo de cocção manual.

Em alternativa, pode também ajustar uma janela temporal para a duração da confeção Delta T.

# Modo Vaporizador Combinado

---

## Cool Down

Supomos que esteve a trabalhar com a câmara de cocção a uma temperatura muito elevada e precisa agora uma temperatura mais baixa. A função "Cool Down" permite-lhe o esfriamento rápido e sensível do interior da câmara de cocção.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Selecione um modo de cocção, p. ex. "vapor".
2		Aperte esta tecla e feche a porta da câmara de cocção.
3	<b>Abrir porta</b>	Abra a porta da câmara de cocção
4		Aperte esta tecla. No caso necessário, reajuste a temperatura da câmara de cocção.
5		Se desejar, pode ajustar a velocidade do ar de modo individual.

## Modo Vaporizador Combinado

---



### **Advertência**

- Antes de activar a função "Cool Down" verifique que a chapa deflectora está devidamente bloqueada – Perigo de lesões.
- Quando a função "Cool Down" está em funcionamento o rotor do ventilador não se desconecta ao abrir a porta do aparelho.
- Não intervenha no rotor do ventilador – Perigo de lesões.
- Durante a função "Cool Down" saem vapores quentes da câmara de cocção - Perigo de queimaduras.



A função "Cool Down" não é programável.

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

## Modo de programação

O modo de programação permite a criação fácil e rápida dos próprios programas de confeção. “SelfCooking” permite-lhe copiar, adaptar conforme às suas preferências e guardar com um novo nome qualquer dos 7 modos disponíveis (carne, aves, peixe, padaria/pastelaria, guarnições, ovoprodutos/sobremesas e Finishing).



Prima a tecla para aceder ao modo de programação.

### Explicação dos pictogramas



Novo programa



Novo programa iLC



Copiar o programa



Eliminar programa



Vista imagens



Vista listagens



Abrir MyDisplay



Eliminar programa



Selecionar programa



Janela de seleção – Arrancar programa

## Modo de programação

---



Tecla Info - Visualizar detalhes do programa



Janela de seleção com a tecla Info pressionada

Além dos nomes dos programas, as seguintes teclas servem também para ativar ou depositar informação.



Imagem do alimento que corresponde ao programa



Notas do programa



Imagem do acessório para esse programa



Notas de um programa memorizadas são apresentadas diretamente, premindo a tecla "Notas". As notas existentes são sinalizadas através de um visto verde.



Atribuição a grupos (p. ex., pequeno-almoço)



A atribuição a um grupo é indicada através do acionamento da tecla "Atribuição de grupo". Uma atribuição existente é sinalizada através de um visto verde.



Atributos adicionais disponíveis (por exemplo, "Pré-definição do início")



O pictograma mostra o modo do programa guardado, p. ex. combinação de vapor e ar quente. Para os processos de confeção iCookingControl e iLC utilizam-se outros pictogramas.

## Modo de programação

---

### Vista imagens

Se tiverem sido guardados programas de confeção com imagens, estes são apresentados na vista imagens. Se não existir qualquer imagem, o título do programa é apresentado na vista imagens sob a forma de texto.



Mude para a vista imagens.



Ao premir a tecla ou com o comando de fácil uso, pode folhear na sua vista



Alterar a vista de, por exemplo, 20 imagens para 16 imagens por página.



A última vista selecionada é novamente apresentada na próxima ativação.

## 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. Seleccione um critério.



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

# Modo de programação

## Guardar programas durante o funcionamento

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Com o programa a funcionar, aperte a tecla
2	<b>G)</b>	Introduza os nomes dos programas.
3		Aperte esta tecla para guardar o processo de cocção.



Todas as modificações efectuadas num processo de cocção iCookingControl p. ex. activação de "fino" o "grosso", vem aceites quando se guarda o programa e repetem-se na próxima vez que se activa o processo de cocção.

# Modo de programação

## Programação do modo iCookingControl

**Exemplo:** Mude o nome “assado” e guarde o processo de cocção sob o novo nome “assado de vitela” com os ajustes oportunos, p. ex. “dourado claro” e “bem cozinhado”.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla para criar um novo programa.
3	<b>Assado de vitela</b>	Introduza o nome do programa (por exemplo: assado de vitela)
4		Aperte esta tecla para guardar o nome.
5		Selecione o modo de cocção "carne".
6	<b>Assar</b>	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 de cocção e abrir a janela de selecção.

## Modo de programação

---

Passo	Tecla/Info	Descrição
9		<p>Selecione o programa desejado com a roda de ajuste ou as barras de rolagem e pressione a tecla “Editar” em cima da seleção do programa. O programa será exibido com as opções de edição.</p> <p>Agora é possível (da esquerda para a direita):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Selecionar uma imagem para a visualização das teclas;</li><li>– Selecionar um acessório a ser exibido na visualização detalhada;</li><li>– Atribuir um grupo ao programa, por exemplo, atribuir o grupo “café da manhã” ao programa “ovo frito”;</li><li>– Adicionar uma observação com dicas de preparo, por exemplo;</li><li>– Configurar a horá de início pré-selecionada.</li></ul>
10		<p>Saia da visualização detalhada do programa pressionando a tecla “Salvar”.</p>

---

# Modo de programação

## Programação do modo “Vaporizador Combinado”

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

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla para criar um novo programa.
3	<b>Ovos mexidos</b>	Introduza o nome do programa (por exemplo: ovos revoltos)
4		Aperte esta tecla para guardar o nome.
5		Selecione um modo de cocção manual, p. ex. "combinação".
6		Aperte esta tecla para arrancar o pré-aquecimento da câmara de cocção.
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

Passo	Tecla/Info	Descrição
9		Selecione o modo de cocção 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 active um sinal acústico no fim de cada passo do programa. para isso, active 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 activar 3 diferentes níveis de humificação para cada passo do programa. Ver também o capítulo "humificação manual"

# Modo de programação

---

## Programação – Modo iLC

Utilize os racks do aparelho para trabalhar simultaneamente com os mais diversos processos de cocção. iLevelControl indica que alimentos podem ser cozinhados juntos e adapta inteligentemente o tempo de cocção ao volume de carga, tendo em conta a frequência e a duração da abertura da câmara de cocção.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla para criar um novo programa etc.
3	<b>Forneados</b>	Introduza o nome do programa (por exemplo: ovos revoltos)
4		Aperte esta tecla para guardar o nome.
5		Selecione um modo de cocção manual, p. ex. "ar quente".
6		Selecione os parâmetros de cocção convenientes.
7		Aperte a tecla para guardar o passo.

## Modo de programação

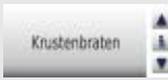
---



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

# Modo de programação

## Arranque o programa

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Seleccionar 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 selecção ou o mando de fácil operativa.

## Controle os passos do programa

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Seleccionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Para arrancar ou activar o programa, aperte o nome na janela de selecção 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

---

Passo	Tecla/Info	Descrição
5	 A tecla de retorno é representada por um ícone de uma seta curva que aponta para cima e para a esquerda, dentro de um quadrado escuro.	Aperte esta tecla para sair do programa.

---



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

# Modo de programação

---

## Criar grupo

Pode atribuir os seus programas a um grupo para assim ordenar os seus programas (p. ex., programas para um menu de pequeno-almoço).

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla.
2		Selecione "Grupos" com o filtro.
3		Prima a tecla para criar um novo grupo.
4	<b>Pequeno-almoço</b>	Nomeie o seu grupo (p. ex., pequeno-almoço).
5		Ao premir esta tecla, confirme a introdução do nome. Acabou de criar o grupo.

# Modo de programação

## Atribuir grupo

Pode atribuir o seu programa a um grupo.

Podem ser atribuídos a um grupo uma quantidade à discrição de programas (Manual, iLC, etc.).

Por exemplo, pode atribuir programas para o seu menu de pequeno-almoço a um grupo "Pequeno-almoço" criado por si.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla.
2		Selecionar o programa com teclas de seta ou com o comando de fácil uso (p. ex., ovos mexidos).
3		Prima a tecla para ativar a função de alteração. A vista muda para a vista detalhada do programa.
4		Prima a tecla. Tem agora a possibilidade de atribuir o seu programa a um ou a vários grupos.
5	<b>Pequeno-almoço</b>	Premindo no grupo desejado, assinala o grupo (p. ex., pequeno-almoço).
6		Para terminar, prima esta tecla <b>duas vezes</b> . O programa (p. ex., ovos mexidos) está agora atribuído ao grupo (p. ex., pequeno-almoço).

# Modo de programação

---

## Modificação do programa

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Seleccionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Aperte esta tecla para activar a função de modificação. A máscara cambia à máscara de detalhes do programa.
4	<b>Assar</b>	Aperte o nome do programa se deseja mudar o nome.
5		Confirme a modificação ou o nome actual.
6		Aperte o pictograma do modo de cocção para abrir o programa.
7		Seleccione o passo do programa para adaptá-lo.
8		Realize as modificações oportunas.

## Modo de programação

---

Passo	Tecla/Info	Descrição
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, p. ex. "preferidos"



Aperte esta tecla para interromper a cocção.

# Modo de programação

---

## Copiar o programa

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Seleccionar o programa com as teclas da seta ou com o mando de fácil operativa.
3		Aperte esta tecla para copiar o programa.
4	<b>G)</b>	Introduza os nomes dos programas.
5		Aperte esta tecla para guardar o processo de cocção.



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

## Modo de programação

---

### Eliminado de programas

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Seleccionar 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 programa

---

## Atributos adicionais

Os atributos adicionais permitem que você use funções avançadas para modificar a ordem de seus programas ou ativar o Day Part Management. Abra a função de atributos adicionais como se segue.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione o botão.
2		Use os botões de seta ou o botão central para selecionar um programa.
3		Pressione o botão para chamar a função de alteração. A exibição muda para mostrar os detalhes do programa.
4		Pressione o botão para abrir a função de atributos adicionais.

## Modo de programa

---

### Ordem

Usando o atributo adicional "Ordem", você pode dispor os processos de cozimento no modo de programa de acordo com a importância deles para você.



Prima a tecla e defina um número entre 1 e 100 através do botão de seleção. Os processos de cozimento podem ser selecionados de forma ascendente de acordo com o número memorizado para a sequência na vista da lista.



Antes de sair do modo de alteração, pressione o botão salvar para gravar todas as alterações feitas nos atributos adicionais.



Selecione o critério "Ordem" para classificar os processos de cozimento na exibição em lista.

# iLevelControl

Use as prateleiras de seu equipamento para processos de cozimento diferentes ao mesmo tempo. O iLevelControl exibe quais pratos podem ser preparados juntos e adequa o tempo de confecção de forma inteligente em relação à quantidade de carregamento e ao número de vezes e duração das aberturas da porta. Além disso, na janela de seleção também são exibidos os pratos que não podem ser combinados com a seleção atual. Neste caso, estes pratos são marcados em cinza escuro.

A sinalização ótica de prateleiras é um apoio adicional. Ela facilita ainda mais o uso do iLevelControl: uma luz intermitente sinaliza qual prateleira deve ser carregada ou descarregada, e quando isso deve ser feito.

Esta função pode ser configurada nas configurações no MySCC.

Ela está disponível de fábrica para todos os aparelhos de mesa do tipo 62 e 102 e como item opcional para todos os aparelhos de mesa do tipo 61 e 101.



Pressione a tecla para ir para o modo iLevelControl.

## Explicação do pictograma



Pratos na janela de seleção



Prato ativo



Nível da prateleira/  
Eixo do tempo real



Navegação para a janela temporal



Tecla de tempo real (a janela temporal volta para o tempo atual)



Standby, a temperatura atual da câmara de confecção é mantida por 30 minutos, consulte "Standby" no "MySCC"



Tela de início



Zoom (aumentar ou diminuir a janela temporal)

## iLevelControl

---



Escolher novo prato



Armazenar o conjunto do prato atual como carrinho de compras.



Apagar prato



Messenger energético



Cool Down



Manter o clima ideal na câmara de confecção no modo de operação iLC quando nenhum prato estiver inserido. A fase de manutenção pode ser configurada entre 10-120 minutos. Esta condição possibilita colocar o prato imediatamente na câmara de confecção, sem pré-aquecimento.



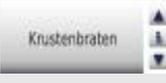
O pictograma exibe o modo de operação do prato selecionável, como definir a combinação de vapor e ar quente no programa manual.



Você pode ligar e desligar o iLC Messenger a qualquer momento nas configurações do equipamento pelo MySCC. As orientações para isso estão no capítulo **MySCC - configurações avançadas**.

# iLevelControl

## Carregar os pratos na janela de seleção

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla.
2		Prima a tecla para aceder a um programa.
4		Selecione um prato guardado da lista.
5		O prato é apresentado na janela de seleção



- Pode carregar todos os pratos para a janela de seleção.
- Pode também iniciar o modo iLC diretamente através da seleção de um processo iLC, p. ex., piza iLC.

# iLevelControl

---

## Guardar programa de confeção iLC

Para guardar um novo programa iLC, consulte o capítulo "Programar - Modo iLC".

## Guardar processo de confeção iLC

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla.
2	<b>iLC Vapor</b>	Prima a tecla "iLC Vapor"
3		Adaptar os parâmetros de confeção.
4		Para guardar, premir a tecla.
5	<b>Cozinhar cenouras a vapor</b>	Introduzir o nome, p. ex., cozinhar cenouras a vapor.
6		Prima a tecla para guardar o nome.

# iLevelControl

## Colocar os pratos e iniciar

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima o prato desejado na janela de seleção.
2		Coloque o prato, arrastando o dedo (drag & drop) no nível de rack desejado ou prima o nível de rack adequado. O processo inicia-se automaticamente.
3		O pré-aquecimento do aparelho é efetuado automaticamente.
4	<b>Carregar</b>	Depois de alcançada a temperatura de pré-aquecimento, é-lhe pedido para efetuar o carregamento.



Ao premir a indicação de tempo e ao mantê-la premida, pode, junto ao prato colocado, alterar o tempo através do comando de fácil uso logo que a barra pisca a vermelho.

# iLevelControl (iLC)

---

## Eliminar alimento

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla. A tecla eliminar está activada quando o canto amarelo da tecla lampeja.
2		Aperte o alimento para retirá-lo da janela do tempo ou da janela de selecção.



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

# iLevelControl (iLC )

## Guardar cestas

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Aperte esta tecla.
2		Aperte esta tecla para activar um programa.
4		Selecione vários componentes da listagem de alimentos guardados.
5		Os alimentos visualizam-se na janela de selecção.
5		Aperte esta tecla para guardar a combinação de alimentos na janela de selecção.



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

# iLevelControl

---

## Trabalhar com a opção 3-sensor de temperatura de núcleo

Nas aplicações iLevelControl, é possível monitorizar até três produtos através de um sensor de temperatura de núcleo para cada um. Isto aplica-se a processos iLC criados pelo próprio ou já existentes.

Não são possíveis mais de três processos iLC em simultâneo com temperatura do núcleo selecionada.



A distinção dos três sensores de temperatura de núcleo realiza-se através das cores diferentes

Preto = 1.º sensor de temperatura de núcleo

Azul = 2.º sensor de temperatura de núcleo

Verde = 3.º sensor de temperatura de núcleo

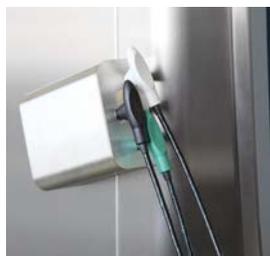


Nos três sensores encontram-se adicionalmente gravados círculos:

1 círculo = 1.º sensor de temperatura de núcleo

2 círculos = 2.º sensor de temperatura de núcleo

3 círculos = 3.º sensor de temperatura de núcleo

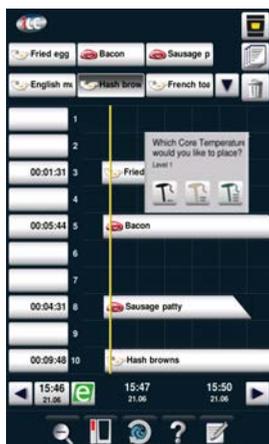


Posicione os três sensores de temperatura de núcleo sempre no suporte previsto para este efeito para evitar perigo de ferimentos.

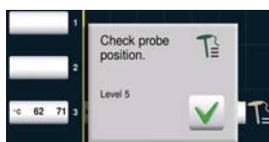
## iLevelControl



Se tiver tirado uma entrada com temperatura do núcleo, insira um dos sensores de temperatura de núcleo no ponto mais grosso do produto. Atenção: os pontos de medição encontram-se na parte dianteira. Ao inserir o sensor, assegurar-se de que a ponta do sensor está posicionada no cento do produto.



No display surge a seguinte consulta: confirme qual dos três sensores de temperatura de núcleo é utilizado.



Se o sensor tiver sido mal inserido ou se escorregar em caso de cargas sucessivas, surge o seguinte aviso.

## Efficient CareControl

---

O Efficient CareControl inteligente identifica autonomamente a utilização do aparelho, o estado de conservação geral e calcula "just in time" o processo de limpeza mais adequado para um consumo reduzido de químicos, água e energia. A quantidade necessária de químicos de limpeza é sugerida em função das necessidades. Em conjunto com as pastilhas de conservação especiais, é possível impedir depósitos de calcário logo na sua formação.

O estado de conservação e de sujidade é apresentado nos diagramas de barras "Care" e "Clean".

### Indicação do estado de conservação e de sujidade

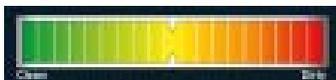
Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla.
2		No diagrama do estado de conservação apresentado na parte de cima, é indicado o estado de conservação atual do aparelho.
3		No diagrama da limpeza apresentado na parte de baixo, é indicado o estado de sujidade atual do aparelho.



## Ponteiro na área verde:

**Indicação "Estado de conservação":** o aparelho tem o melhor estado de conservação. O gerador de vapor está descalcificado.

**Indicação "Limpeza":** o aparelho foi limpo há pouco tempo.



## Ponteiro na área amarela:

**Indicação "Estado de conservação":** O aparelho tem um estado de conservação médio. O gerador de vapor está ligeiramente calcificado.

**Indicação "Limpeza":** o aparelho está sujo, mas pode continuar a produzir até ao pedido de limpeza.



## Ponteiro na área vermelha:

**Indicação "Estado de conservação":** a conservação é insuficiente e o aparelho deve ser limpo mais vezes com CleanJet+care.

**Indicação "Limpeza":** o aparelho está muito sujo e deve obrigatoriamente ser limpo aquando do pedido de limpeza.



Tendência para o desenvolvimento da indicação "Estado de conservação": melhora



Tendência para o desenvolvimento da indicação "Estado de conservação": piora

# Efficient CareControl

## Pedido de limpeza

CareControl detecta em que momento é necessário executar o processo de limpeza CleanJet® +care. CareControl tem em conta particulares como os hábitos de limpeza, pausas de trabalho prolongadas, fins de jornada, etc. Os níveis de limpeza recomendados marcam-se com cores.



Visualização automática do pedido de limpeza tão cedo como seja necessária a limpeza com CleanJet® +care



O nível de limpeza recomendado é destacado por um símbolo de rotor.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1	<b>Por favor, clean + care</b>	O aparelho solicita automaticamente a limpeza.
2	<b>CleanJet+care</b>	Arranque CleanJet® +care apertando a correspondente tecla ou seleccione "depois".
3	<b>médio</b>	Selecione o nível de limpeza recomendado, marcado na cor correspondente, por exemplo: "médio" e deixe-se guiar pelo menu.



O aviso de pedido de limpeza CleanJet® +care repete-se em intervalos regulares até que se tenha executado a limpeza CleanJet® +care.

# Efficient CareControl

---

## Início da limpeza

CleanJet® +care é o sistema de limpeza automático para a limpeza e a manutenção do equipamento.

7 níveis de limpeza possibilitam que você adapte a limpeza ao grau de sujidade individual.



### **Atenção!**

- Por motivos de higiene e para evitar falhas na operação, é imprescindível limpar diariamente seu equipamento – perigo de incêndio!
- Observe que seu equipamento precisa ser limpo diariamente, mesmo se usada apenas a operação “Cozinhar no vapor”.
- Utilize somente pastilhas de detergente e Care-Tabs do fabricante do equipamento. O uso de outros produtos químicos de limpeza pode resultar em dano ao equipamento. Não é assumida qualquer responsabilidade pelos danos resultantes!
- Se você usar uma dose muito grande de produtos químicos de limpeza, isso pode resultar na formação de espuma.
- Nunca coloque pastilhas na câmara de confecção quente (> 60 °C).

## Efficient CareControl



- Deixe a porta do equipamento um pouco aberta durante longos tempos de parada (durante a madrugada, por exemplo).
- A limpeza diária da vedação da câmara de confecção aumenta a vida útil. Use um pano macio e detergente para limpar a vedação da câmara de confecção - não use produtos abrasivos!
- Para melhor limpeza dos vidros internos e externos e do revestimento externo, use um pano úmido e macio. Para isso, não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Nos trabalhos de limpeza utilize detergentes suaves de uso doméstico e trate regularmente o aço inoxidável com um produto próprio para tratamento de aço inoxidável.
- Enxágue a bandeja coletora e a canaleta de escoamento (somente nos aparelhos de mesa): caso as aplicações de grelha sejam utilizadas com frequência ou sempre sejam preparados alimentos com alto teor de gordura ou de gelatina, a bandeja coletora e a canaleta de escoamento devem ser limpas regular e diariamente. Para isso, primeiro use a escova de limpeza para a saída de água (nº de item: 60.75.779), inserindo-a na abertura de saída até a marcação.

Equipamentos 1/1 61 e 101: até a bandeira de marcação Equipamentos 2/1 62 e 102: até a alça de plástico.

Não faça movimentos bruscos para evitar causar danos. Em seguida, enxágue a canaleta de escoamento com aproximadamente 1–2 litros de água morna. Não utilize o borrifador da ducha para isso.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla.
2	<b>Câmara de confecção muito quente</b>	“Câmara de confecção muito quente” aparece quando a temperatura da câmara de confecção for mais alta que 50 °C. Selecionar “Cool Down” (consulte o capítulo “Cool Down”).
3	<b>leve</b>	Selecione o nível de limpeza, por exemplo, “leve”.
4	<b>Abrir a porta</b>	Abra a porta da câmara de confecção, tire os recipientes e as bandejas.

## Efficient CareControl

Passo	Tecla/Info	Descrição
5		<b>Aviso!</b> <i>Somente segurar as pastilhas e as Care-Tabs com luvas de proteção – risco de queimadura!</i>
6		Desembale a quantidade de pastilhas de limpeza exibida e coloque-as na protuberância do defletor de ar (cesto para pastilhas) na câmara de confecção. Consulte a imagem na página seguinte.
7		Desembale a quantidade de embalagens de Care-Tabs indicadas e coloque-as no recipiente Care. Consulte a imagem na página seguinte.
8	<b>Fechar a porta</b>	A limpeza começa automaticamente quando a porta da câmara de confecção for fechada!

## Efficient CareControl

---



### **Aviso!**

- Não abrir a porta da câmara de confecção durante o procedimento de limpeza – é possível que saiam produtos químicos de limpeza e vapor quente – risco de queimadura química e por calor! Se a porta for aberta durante o procedimento de limpeza, um sinal sonoro é emitido.
- Após interromper ou terminar a limpeza CleanJet® +care, verifique toda a câmara de confecção (inclusive atrás do defletor de ar) quanto a resíduos de produtos de limpeza. Retire os resíduos e enxágue toda a câmara de confecção com a ducha (inclusive atrás do defletor de ar) – risco de queimadura química!
- Nenhum sensor de temperatura de núcleo externo removível deve ser colocado na câmara de confecção pela porta durante a limpeza. Estes sensores não devem ser submetidos à limpeza! Isso resultaria em vazamentos durante a limpeza. - Risco de queimadura química e por calor!

### **Instruções para o manuseio de produtos químicos:**



### **Aviso!**

Utilizar as pastilhas de detergente e as Care-Tabs somente com as medidas de segurança adequadas, como apenas manipular as pastilhas com luvas de proteção – risco de queimadura química!



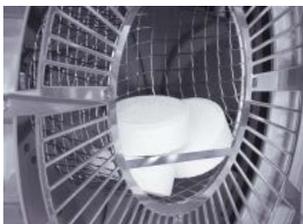
**Aparelho de mesa:**  
Colocar a quantidade exibida de embalagens de pastilhas Care-Tabs na gaveta.



**Aparelhos verticais:**  
Colocar a quantidade exibida de embalagens de pastilhas Care-Tabs na aba.



Pastilhas de detergente:  
retirar a película protetora.



Colocar as pastilhas de detergente na protuberância do defletor de ar.



Não colocar as pastilhas na câmara de confecção - risco de dano!



Antes do início da limpeza CleanJet® +care, as grades de suspensão ou as armações móveis para carga múltipla devem ser colocadas na câmara de confecção como prescrito.

Ao utilizar água abrandada, a quantidade de pastilhas de detergente recomendada pode ser reduzida em até 50 %. Se houver formação de espuma mesmo com a dosagem correta, a quantidade de pastilhas de detergente deve ser reduzida. Se espuma continuar sendo formada apesar da dosagem menor de produto de limpeza, entre em contato com a assistência técnica parceira/atendimento ao cliente, para implementar outras medidas, como pastilhas antiespuma.

# Efficient CareControl

---

## Níveis de limpeza

Nível de limpeza	Descrição/Utilização	Pastilhas
lavagem sem pastilhas	Enxaguado do recinto da câmara de confeção com água quente.	Não
abrilhantador	Para sujidades calcárias, sem gordura; por exemplo, após confeção a vapor.	Care
lavagem intermédia	"Limpeza breve" – para todo tipo de sujidade sem secagem nem agente de conservação.	Detergente
rápido	Para sujidades ligeiras, p. exemplo após cargas mistas, aplicações até 200° C.	Detergente & Care
Económico	Para sujidades ligeiras (até 200° C) com um emprego economizador de recursos, pouca água e produtos químicos.	Limpador & Care
médio	Para sujidades de assados a e grelha; p. ex. após assar frangos ou carnes e peixes grelados.	Limpador & Care
intenso	Para sujidade forte de assados, grelha; p. ex., após ter carregado a unidade repetidas vezes com frangos, bifes, etc.	Limpador & Care

## Efficient CareControl

### Interromp. CleanJet® +care

Se a electricidade falha mais de 10 minutos e quando se desconecta o aparelho o display visualiza „**Interromper CleanJet**“ . Se demora mais de 20 segundos em apertar o display para confirmar a interrupção, o programa CleanJet® +care será activado, executa-se sem interrupção até ao final.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Desconecte o aparelho e volte a conectá-lo.
2	<b>Interromp. CleanJet+care?</b>	Aperte a tecla e confirme a interrupção.
3	<b>Abrir porta</b>	Siga as instruções no display e abra a porta com precaução - vapores quentes!
4		<b>Advertência</b> <i>Não pegue nunca nas pastilhas de limpeza sem luvas - perigo de queimaduras químicas!</i>
5	<b>retirar pastilhas</b>	Retire as pastilhas de limpeza (se ainda estão dentro) e feche a porta da câmara de confeção.
6	<b>00:09</b>	A câmara de confeção limpa-se automaticamente; no display visualiza-se o tempo de limpeza restante.
7	<b>Limpeza incompleta</b>	O aparelho fica de novo disponível para a confeção de alimentos.

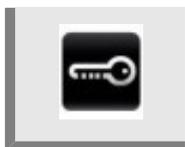
## Bloqueio de teclas

---

Para limpar o ecrã pode ativar o bloqueio de teclas.



Ao premir durante 3 segundos a tecla MySCC, o bloqueio das teclas para o ecrã é ativado e a apresentação da tecla altera-se para um símbolo de chave.



Premindo novamente a tecla durante 3 segundos, é desativado o bloqueio de teclas.

# Configuração do equipamento por MySCC

Em MySCC você pode realizar todas as configurações básicas do equipamento (como hora, data, idioma, etc.).



Após selecionar a tecla MySCC, você será encaminhado para a exibição geral das configurações básicas de seu equipamento. Nela é possível ajustar as configurações básicas do equipamento como você desejar.



## Explicação do pictograma:



Favoritos (ao selecionar com o MySCC ativo)



Configurações



Sons



Administração do sistema



MyEnergy



Configurações avançadas



MyDisplay



Serviço

## MySCC - Favoritos

---

Neste ponto de menu, pode gerir os seus favoritos (p. ex., idioma, formato do tempo de confeção, etc.)

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Chega automaticamente ao ponto de menu <b>Favoritos</b> .
3		Por exemplo, selecione o subponto de menu "Idioma" através do comando de fácil uso.
4		Prima a tecla com estrela, à direita do subponto de menu "Idioma".
5		Agora, o subponto de menu "Idioma" está incluído nos favoritos e pode ser selecionado no ponto de menu "Favoritos". Ao premir a tecla com estrela, é possível voltar a anular a qualquer momento a seleção de um favorito.

---

# MySCC - Ajustamentos

---



Prima a tecla **Ajustamentos** para alterar, p. ex., o idioma do país, o formato da hora, a data e a hora, a acústica, etc.

## Idioma

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla <b>Ajustamentos</b> .
3		Prima a tecla <b>Idioma</b> . Pode ajustar o idioma ao rodar e premir o comando de fácil uso.

## Data e hora

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla <b>Ajustamentos</b> .
3		Prima a tecla <b>Data e hora</b> .

## MySCC - Ajustamentos

---

Passo	Tecla/Info	Descrição
4		Para definir a data e a hora, selecione os campos da hora e do formato da hora (mm, dd, yyyy, HH, MM) e defina-os com o comando de fácil uso. Confirma o ajuste ao premir o comando de fácil uso.
5		Ao premir a tecla com seta, acede ao menu principal.

---

# MySCC - Ajustamentos

---

## Formato da hora

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla <b>Ajustamentos</b> .

## Formato do tempo de confeção



Prima a tecla **Formato do tempo de confeção**.

O formato do tempo de confeção ajustado é apresentado com h:m ou m:s.

**h:m** indica horas:minutos, **m:s** indica minutos:segundos.



No modo de programação, o formato do tempo de confeção pode ser adaptado para cada etapa de programação.

Exemplo: etapa do programa 1 em (h:m) e etapa do programa 2 em (m:s).

## Formato de tempo real



Prima a tecla **Formato de tempo real**.

O formato de tempo real ajustado é apresentado em 24h ou am/pm, à direita em baixo na tecla.

Ao clicar na tecla, é possível comutar entre estes dois formatos de tempo real (o formato da data é automaticamente comutado).

# MySCC - Ajustamentos

---

## Indicação do tempo restante/tempo alvo



A função **Indicação do tempo restante** permite-lhe ativar a indicação do tempo alvo decorrido, bem como o tempo restante residual até ao final do cozinhar ideal.

Prima a tecla **Indicação do tempo restante** .

Ao clicar na tecla, é possível comutar entre **Tempo alvo** e **Tempo restante** .

## Luz interior

---

### Luz interior sem a função de sinalização de prateleiras

Com esta função é possível apagar completamente a iluminação do equipamento.  
Para isso, siga as seguintes etapas:

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla <b>Configurações</b> .
3		Para ligar e desligar a luz interior, pressione a tecla <b>Luz interior</b> .

## MySCC - configurações

---

### Configurações de iluminação para um SelfCookingCenter XS tipo 6 2/3

Neste capítulo serão descritas as possibilidades de configuração para um SelfCookingCenter XS tipo 6 2/3.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla <b>Configurações</b> .
3		Pressione a tecla <b>Configurações de iluminação</b> para abrir o submenu.

Aqui você pode realizar as configurações para a luz interior.

### Luz interior

Com esta função é possível apagar completamente a iluminação do equipamento.



Para acender e apagar a luz interior, pressione a tecla **Iluminação da câmara de cocção**.

# MySCC - configurações

---

## Com a porta aberta

Aqui você pode escolher como a luz de LED se comporta quando a porta é aberta. A luz de LED é composta por duas faixas de LED. Uma faixa de LED está instalada do lado direito e a outra do lado esquerdo da porta.



Pressione a tecla **Com a porta aberta** e escolha entre as três configurações a seguir, girando a roda de ajuste.

### Luz de LED acesa para a porta do lado do puxador

Ao escolher esta configuração, a faixa de LED do lado do puxador (normalmente do lado esquerdo da porta, quando você está de frente para o equipamento) continua acesa enquanto a porta estiver aberta. Os LEDs irradiam para a câmara de confecção.

A faixa de LED oposta apaga-se assim que a porta for aberta.

### Luz de LED da porta apagada

Ao selecionar esta configuração, as duas faixas de LED serão apagadas assim que a porta for aberta.

### Luz de LED da porta apagada após 30 s

Ao selecionar esta configuração, a faixa de LED do lado do puxador (normalmente do lado esquerdo da porta, quando você está de frente para o equipamento) será apagada depois de 30 segundos contados a partir do momento em que a porta é aberta.

A faixa de LED oposta é apagada assim que a porta é aberta.

## MySCC - configurações

---

### Configurações de iluminação para o equipamento com a função de sinalização de prateleiras.

Neste capítulo serão descritas as possibilidades de ajuste para os equipamentos com a função de sinalização de prateleiras.

Função indisponível para os tipos de equipamento 201, 202 e 6 2/3.

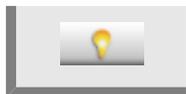
Nas próximas etapas será explicado como você pode ligar/desligar a luz interior, a luz das portas, a sinalização de prateleiras e os sinais intermitentes.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla <b>Configurações</b> .
3		Pressione a tecla <b>Configurações de iluminação</b> para abrir o submenu.

Aqui você pode realizar as configurações para a luz interior.

### Luz interior

Com esta função é possível apagar completamente a iluminação do equipamento.



Para ligar e desligar a luz interior, pressione a tecla **Luz interior**.

# MySCC - configurações

---

## Ajustar a luz de LED

Com esta função você pode ajustar a luz de LED. Isso pode ser feito em graduações de 25%, de 0% a 100%.



Pressione a tecla e, em seguida, configure o grau de ajuste desejado em graduações de 25% com a roda de ajuste.

## Sinalização de prateleiras

Esta função sinaliza na operação iLevelControl qual prateleira deve ser carregada ou descarregada. Com ela, uma luz de LED ilumina a prateleira correspondente.



Para ligar e desligar a sinalização de prateleiras, pressione a tecla **Sinalização de prateleiras**.

## Intermitente em caso de solicitação de ação

Quando esta configuração está funcionando, a luz de LED pisca assim que o equipamento terminar um processo de cozimento.

Se a função de sinalização de prateleiras também estiver funcionando além desta configuração, a prateleira pronta será iluminada com uma luz intermitente na operação iLevelControl.

Quando esta configuração está desligada, todos os sinais intermitentes são desativados.

Em combinação com a função de sinalização de prateleiras, a prateleira pronta será iluminada de forma constante.



Para ligar e desligar os sinais intermitentes, pressione a tecla **Intermitente em caso de solicitação de ação**.

# MySCC - configurações

---

## Com a porta aberta

Aqui você pode escolher como a luz de LED se comporta quando a porta é aberta. A luz de LED é composta por duas faixas de LED. Uma faixa de LED está instalada do lado direito e a outra do lado esquerdo da porta.



Pressione a tecla **Com a porta aberta** e escolhas entre as três configurações a seguir girando a roda de ajuste.

### Luz de LED acesa para a porta do lado do puxador

Ao escolher esta configuração, a faixa de LED do lado do puxador (normalmente do lado esquerdo da porta, quando você está de frente para o equipamento) continua acesa enquanto a porta estiver aberta. Os LEDs irradiam para a câmara de confecção.

A faixa de LED oposta apaga-se assim que a porta for aberta.

### Luz de LED da porta apagada

Ao selecionar esta configuração, as duas faixas de LED serão apagadas assim que a porta for aberta.

### Luz de LED da porta apagada após 30 s

Ao selecionar esta configuração, a faixa de LED do lado do puxador (normalmente do lado esquerdo da porta, quando você está de frente para o equipamento) será apagada depois de 30 segundos contados a partir do momento em que a porta é aberta.

A faixa de LED oposta é apagada assim que a porta é aberta

## MySCC - Ajustamentos

---

Poderá também encontrar outros ajustes básicos, como, p. ex., a luminosidade do display, o número de racks, o tempo de espera do clima, etc. no ponto de menu **Ajustamentos**.

Para tal, realize os seguintes passos:

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla <b>Ajustamentos</b> .

### Unidade de temperatura



Prima a tecla **Unidade de temperatura** para selecionar Celsius ou Fahrenheit. Confirme a seleção, premindo o comando de fácil uso.

### Luminosidade do display



Prima a tecla **Luminosidade do display** e ajuste a luminosidade em vários níveis com o comando de fácil uso.

# MySCC - Ajustamentos

---

## Desligamento retardado do exaustor de condensação



Prima a tecla **Desligamento retardado do exaustor de condensação** e ajuste o desligamento retardado do seu exaustor de condensação (1 min. – 30 min.) com o comando de fácil uso.

## Peso do prato à la carte



Prima a tecla **Peso do prato à la carte** e ajuste o peso do prato vazio com o comando de fácil uso (até 700 g, 700 g -899 g, 900 g-1099 g, acima de 1100 g).

## Peso do prato em banquete



Prima a tecla **Peso do prato em banquete** e ajuste o peso do prato vazio com o comando de fácil uso (até 700 g, 700 g -899 g, 900 g-1099 g, acima de 1100 g).

## Número de racks



Prima a tecla **Número de racks** e ajuste a quantidade de racks para iLC (1-10) com o comando de fácil uso.

## Sequência dos racks



Prima a tecla **Sequência dos racks** e ajuste a sequência dos números de racks para iLC com o comando de fácil uso.

## Tempo de espera do clima



Prima a tecla **Tempo de espera do clima** e ajuste, com o comando de fácil uso, durante quanto tempo o clima (temperatura e humidade) deve ser mantido na câmara de confeção se não estiver atualmente a preparar um prato durante o iLC.

# MySCC - sons

---

Você pode individualizar os sinais sonoros (tipo, volume, duração, etc.) do equipamento como desejar.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla <b>Sons</b> .

É possível ajustar as seguintes configurações:

## Volume máximo



Pressione a tecla **Volume máximo** e configure o volume máximo (0 % – 100 %) com a roda de ajuste.

## Som do teclado



Pressione a tecla **Som do teclado** e configure o som do teclado (ligado, desligado) com a roda de ajuste.

## Volume do som do teclado



Pressione a tecla **Volume do som do teclado** e configure o volume do som do teclado (0% - 100%) com a roda de ajuste.

# MySCC - sons

---

## Pedido de carregamento/ação



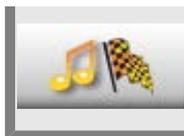
Pressione a tecla **Pedido de carregamento/ação** e individualize a melodia, o volume, a duração do som e o intervalo do pedido de carregamento ou ação.

## Fim da etapa do programa



Pressione a tecla **Fim da etapa do programa** e individualize a melodia, o volume, a duração do som e o intervalo para o fim da etapa do programa.

## Final do tempo de cocção



Pressione a tecla **Final do tempo de cocção** e individualize a melodia, o volume, a duração do som e o intervalo para o fim do tempo de cocção.

## Interrupção do processo/erro encontrado



Pressione a tecla **Interrupção do processo/erro encontrado** e individualize a melodia, o volume, a duração do som e o intervalo da interrupção do processo/erro encontrado.

## Reiniciar definições acústicas



Pressione a tecla **Reiniciar definições acústicas** e restaure todas as configurações para o som, como a melodia, o volume, a duração do som e o intervalo para as configurações de fábrica.

# MySCC - Administração do sistema

---

Os dados HACCP são guardados por um período de 10 dias e podem, se necessário, ser emitidos através da interface USB do aparelho. Para uma memorização permanente, siga as instruções.

## Download dos dados HACCP

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo. A interface USB deve ser utilizada exclusivamente para importar e exportar dados, além de atualizar o software com o pendrive. Portanto, ela não é apropriada para carregar ou operar outros aparelhos eletrônicos como celulares, por exemplo.
2		Prima a <i>tecla MySCC</i> .
3		Prima a tecla <b>Administração do sistema</b> .
4		Prima a tecla <b>Download dos dados HACCP</b> .
5		Prima o primeiro campo de data/hora e ajuste a data de início pretendida dos dados com o comando de fácil uso. Prima o segundo campo de data/hora e ajuste a data de fim pretendida dos dados com o comando de fácil uso.

## MySCC - Administração do sistema

---

Passo	Tecla/Info	Descrição
6	 A tecla HACCP é uma tecla retangular com um fundo branco e uma borda cinza. No centro, há um ícone colorido que representa um processo de fabricação, com um cilindro azul à esquerda, uma seta amarela curva no meio e um cilindro azul à direita. O texto 'HACCP' está impresso em azul no topo do ícone.	Premindo a tecla, inicie o download. Depois de concluído o download, a pen USB é apresentada com um visto.

---



Os seguintes dados são registados em protocolo:

- N.º de cargas
- Hora
- Nome do programa de confeção
- Temperatura da câmara de confeção
- Temperatura do núcleo
- Porta aberta/porta fechada
- Mudança do modo
- Limpeza CleanJet® +care
- Ligação a um sistema de otimização energética
- 1/2 energia

# MySCC - Administração do sistema

---

## Download dos dados informativos

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo.
2		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
3		Prima a tecla <b>Administração do sistema</b> .
4		Prima a tecla <b>Download dos dados informativos</b> .
5		Prima o primeiro campo de data/hora e ajuste a data de início pretendida dos dados com o comando de fácil uso. Prima o segundo campo de data/hora e ajuste a data de fim pretendida dos dados com o comando de fácil uso.
6		Premindo a tecla, inicie o download. Depois de concluído o download, a pen USB é apresentada com um visto.

## MySCC - Administração do sistema

---



O símbolo USB acende-se se tiver sido detetada uma pen USB. Os dados podem agora ser reproduzidos, transferidos ou escritos permanentemente.



O visto "Confirmação" indica uma função concluída com êxito. Remova a pen USB apenas depois de a confirmação se acender.

# MySCC - Administração do sistema

---

## Download dos dados de serviço

No nível de serviço, é possível consultar dados de serviço, como, p. ex., o modelo do aparelho ou a versão de software.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo.
2		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
3		Prima a tecla <b>Administração do sistema</b> .
4		Prima a tecla <b>Download dos dados de serviço</b> . Os dados de serviço são guardados na pen USB.

# MySCC - Administração do sistema

## Download do programa, Upload do programa, Eliminar todos os programas

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo.
2		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
3		Prima a tecla <b>Administração do sistema</b> .

## Download do programa



Prima a tecla **Download do programa**. Os programas de confeção são guardados na pen USB.



Para transferir programas de confeção para pens USB, deve ter-se em atenção que é necessária uma pen USB em separado para cada aparelho.

# MySCC - Administração do sistema

---

## Upload do programa



Prima a tecla **Upload do programa**. Os programas de confeção são guardados no aparelho pela pen USB.

## Eliminar todos os programas



Prima a tecla **Eliminar todos os programas** duas vezes para apagar do modo de programação todos os programas, processos e grupos criados pelo próprio.



Os carrinhos de compras não são apagados. Só pode remover os carrinhos de compras no modo de programação e de forma isolada com a tecla de eliminação.

# MySCC - Administração do sistema

---

Os perfis podem ser criados por si no menu **MyDisplay** . Aqui, pode ajustar individualmente a seu gosto a interface do seu aparelho e guardá-la como um respetivo perfil.

## Download do perfil

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo.
2		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
3		Prima a tecla <b>Download do perfil</b> para carregar perfis do aparelho para a pen USB.

# MySCC - Administração do sistema

---

## Upload do perfil

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo.
2		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
3		Prima a tecla <b>Upload do perfil</b> para carregar perfis da pen USB para o aparelho.

# MySCC - Administração do sistema

---

## Download de imagens, upload de imagens, apagar imagens

Através da interface USB integrada, pode administrar as imagens dos seus pratos no modo de programação. As imagens individuais dos pratos devem ser convertidas para um formato de ficheiro especial antes da sua utilização no aparelho. No website [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com), pode encontrar um solução confortável para o processamento das suas imagens. O registo no ClubRATIONAL e a utilização da função são gratuitos. Siga as indicações sobre o ClubRATIONAL na Homepage do fabricante ([www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)). Em seguida, ligue a pen USB com as imagens guardadas ao seu aparelho e utilize a função de imagens para guardar e apagar as suas imagens do seguinte modo.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Inserir a pen USB na interface, por debaixo do painel de controlo.
2		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
3		Prima a tecla <b>Administração do sistema</b> .

# MySCC - Administração do sistema

---

## Download de imagens



Prima a tecla **Download de imagens** e as imagens de pratos são passadas do aparelho para a pen USB.

## Upload de imagens



Prima a tecla **Upload de imagens** e as imagens da pen USB são guardadas no modo de programação como imagens de pratos.

## Eliminar todas as imagens próprias



Prima a tecla **Eliminar todas as imagens próprias** para eliminar todas as imagens de pratos próprias no modo de programação.

# MySCC - administração do sistema

---

## Controle remoto de outro equipamento

Essa função permite controlar remotamente por um único dispositivo até 10 equipamentos na mesma rede. Dessa forma você pode, por exemplo, visualizar o status de um equipamento que esteja em um local com visibilidade ruim por um aparelho de fácil acesso. Caso você não queira integrar os equipamentos na sua rede, ainda há a possibilidade de conectar dois equipamentos entre si com um cabo LAN. Assim, nas instalações de Combi-Duo é possível acessar a tela do equipamento de baixo na tela do equipamento de cima e controlá-lo remotamente de forma mais cômoda.

Execute as três configurações a seguir em todos os equipamentos a serem conectados para poder utilizar a função adequadamente. Na descrição abaixo, são utilizadas como exemplo as configurações para uma instalação Combi-Duo. No caso de mais equipamentos, as etapas devem ser realizadas da mesma forma em cada um deles.



Pressione a tecla **Controle remoto** para ativar a função. Assegure-se de que a função esteja ligada em todos os equipamentos conectados.



Pressione a tecla **Nome do equipamento** e insira um nome para o equipamento na próxima etapa, por exemplo, "Equipamento de cima". Nomeie também o segundo equipamento, por exemplo, "Equipamento de baixo". Assim, os dois equipamentos conectados entre si podem ser diferenciados facilmente.



Pressione a tecla **Cor do equipamento** e selecione uma cor para cada equipamento. Além dos nomes dos equipamentos, essa é uma segunda característica para poder diferenciar com facilidade os equipamentos conectados entre si.



Pressione a tecla de **ID de grupo** s para atribuir o equipamento a um grupo. Ao atribuir diversos equipamentos a um grupo, é possível operá-los por uma tela. Pode-se formar no máximo 10 grupos diferentes.

Assim, a função está instalada e pode ser utilizada.

A seguir, descrevemos como é possível, por exemplo, acessar a tela e operar o equipamento de baixo da sua instalação Combi-Duo pelo equipamento de cima:

## MySCC - administração do sistema

---



Pressione a tecla **Controle remoto**. Ela aparece na borda inferior esquerda da tela, assim que a função estiver ativada.

Após pressionar a tecla, é exibida uma janela com os nomes dos equipamentos disponíveis, por exemplo, o equipamento de baixo de um Combi-Duo. Selecione o equipamento desejado. Desse modo, você muda para a tela do outro equipamento; uma borda colorida azul, por exemplo, no contorno da tela sinaliza que você está operando a tela do outro equipamento.



Para retornar à tela do equipamento de cima, pressione novamente a tecla **Controle remoto**.



Observe que, no caso de uma conexão direta entre dois equipamentos, é preciso configurar dois endereços de IP diferentes nas instalações Combi-Duo. Por outro lado, as configurações para o gateway de IP e a máscara de rede de IP devem ser as mesmas nos dois equipamentos. Esses ajustes são encontrados nas configurações de rede. Para mais detalhes, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica.

### **Os seguintes requisitos de hardware devem ser atendidos:**

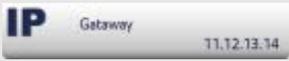
Essa função só está disponível de série nos SelfCookingCenter® a partir do modelo de setembro de 2016 (índice I no número serial na placa de identificação, por exemplo: E11SI XXXXXX)

Os equipamentos devem estar equipados com uma interface de Ethernet e conectados entre si com um cabo LAN ou na mesma rede.

## Configurações de rede

Nas configurações de rede, é possível visualizar e alterar o endereço de IP, o gateway de IP e a máscara de rede de IP ou ativar o DHCP.

Também é possível visualizar o endereço MAC do cartão de rede do equipamento.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla MySCC.
2		Pressione a tecla Configurações de rede.
		Configuração e alteração do endereço IP.
		Configuração e alteração do endereço do IP Gateway.
		Configuração e alteração da máscara de rede de IP.
		Ativação ou desativação de DHCP. Ativação recomendada para ConnectedCooking.
		Indicação do endereço MAC de seu aparelho.

Se o DHCP não estiver ativado, você receberá as configurações de rede (endereço de IP do equipamento, máscara de rede e gateway de IP) do administrador da sua rede. Para uma configuração automática, ative o DHCP correspondente.

# Configurações de rede

---

## Configurações avançadas para ConnectedCooking

Passo	Tecla/Info	Descrição
		Informações do servidor. Digite o DNS information server é necessário em conjunto com endereços IP estáticos. Por favor, solicite as informações do seu administrador de rede.
		Configuração e alteração das informações para um servidor de proxy. Por favor, solicite as informações do seu administrador de rede.



Depois de ter feito uma configuração executar uma reinicialização.

# MySCC – ConnectedCooking

---



ConnectedCooking requer uma conexão de Internet. Use a configuração "DHCP ativo", ou peça ao seu administrador de rede as configurações que você precisa fazer. Seu SelfCookingCenter® pode ser conectado com um cabo a uma interface LAN existente. Como alternativa, seu equipamento pode ser equipado com um conjunto WLAN; converse sobre isso com o seu revendedor ou o seu parceiro de assistência técnica.

## Logon do dispositivo

Para instalar o ConnectedCooking no aparelho, você precisa ter uma conta ativa no ConnectedCooking. Essa conta é criada gratuitamente e a qualquer momento em [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com). Recomendamos fazer o download do aplicativo do ConnectedCooking (iOS e Android), que também é gratuito, para configurar o seu SelfCookingCenter® com facilidade.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla MySCC.
2		Pressione a tecla ConnectedCooking.
3		Permitir ConnectedCooking pressionando a ConnectedCooking.

## MySCC – ConnectedCooking

---

Passo	Tecla/Info	Descrição
4		<p>O dispositivo exibe o código de registro após alguns segundos.</p> <p>Digitalizar o código QR com seu smartphone no qual está instalado o app ConnectedCooking ou digite o dígito 9 PIN no portal da Web ou o aplicativo.</p> <p>O aparelho está registrado com êxito.</p>

---

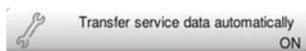
# MySCC – ConnectedCooking

---

## Configurações ConnectedCooking



Os dados HACCP são armazenados automaticamente após o término do processo de cozedura em ConnectedCooking.



Os dados de serviço são armazenados automaticamente em intervalos regulares em ConnectedCooking.



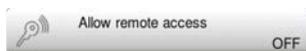
O dispositivo informa automaticamente se uma versão mais recente do software está disponível. Se a função estiver ativada, o download da atualização do software é feito em segundo plano e ela é instalada automaticamente na próxima inicialização.



A hora do sistema do equipamento é definida automaticamente.

Para isso, o fuso horário do local do equipamento deve estar correto no ConnectedCooking.

A configuração no ConnectedCooking é realizada no item “Administração”, nas configurações de “Grupos”. Aqui, é possível editar os seus grupos clicando no símbolo do lápis.



Os usuários autorizados podem controlar o dispositivo remotamente. É possível fazer a manutenção das autorizações no portal da Web do ConnectedCooking e as configurações encontram-se no item do menu “Administração”, no subitem “Usuários”.



As informações sobre outros detalhes estão no manual de operações do ConnectedCooking, que pode ser acessado a qualquer momento em [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

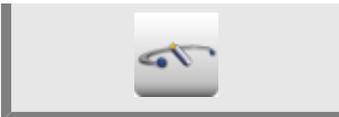
# MySCC - administração do sistema

---

## Download | upload das configurações básicas do equipamento

Com esta função as configurações básicas do equipamento podem ser duplicadas para o outro equipamento.

Elas abrangem diversas configurações básicas, como o idioma, as configurações de hora, as configurações de volume, limites de temperatura de núcleo, etc.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Insira o pendrive na interface embaixo do painel de controle.
2		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
3		Pressione a tecla <b>Administração do sistema</b> .
4_1		Pressione a tecla <b>Download das configurações básicas do equipamento</b> . As configurações básicas do equipamento serão armazenadas em um pendrive.
4_2		Pressione a tecla <b>Upload das configurações básicas do equipamento</b> . As configurações básicas do equipamento serão carregadas do pendrive para seu equipamento e substituem as configurações anteriores.

# MySCC - MyEnergy

---

## Metade da energia

O consumo de energia dos aquecimentos nos equipamentos elétricos é reduzido 50 % (por exemplo, tipo 10x1/1 GN de 18 kW para 9 kW). Não selecionável no iCookingControl!

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Selecione um modo de operação manual, como o ar quente.
2		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
3		Pressione a tecla para o item do menu <b>MyEnergy</b> .
4		Pressione a tecla <b>Metade da energia</b> .
5		“E/2” (metade da energia) é exibido no display.

# MySCC - MyEnergy

---

## Intensidade da luz automática

Com ajuda da configuração de intensidade da luz automática, a claridade da tela é reduzida automaticamente quando o equipamento não for utilizado.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla para o item do menu <b>MyEnergy</b> .
3		Pressione a tecla <b>Intensidade da luz automática</b> e configure o tempo para o escurecimento da tela em minutos (1 min - 30 min).

# MySCC - MyEnergy

---

## Clima do tempo de espera

Com a configuração **Clima do tempo de espera** no item do menu **MyEnergy** você pode configurar o tempo de espera do clima na câmara de confecção. É possível manter o clima ideal na câmara de confecção no modo de operação iLC se você não estiver preparando um prato especial. A fase de manutenção pode ser configurada entre 10-120 minutos. Esta condição possibilita colocar o prato imediatamente na câmara de confecção, sem pré-aquecimento.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla para o item do menu <b>MyEnergy</b> .
3		Pressione a tecla <b>Clima do tempo de espera</b> e configure o tempo de espera da câmara de confecção (10 min - 120 min).

# MySCC - MyEnergy

---

## Carregamento de tempo de espera

Com a ajuda desta função é possível reduzir por no máximo 10 minutos o tempo de espera durante os processos de cozimento no iCookingControl após o pedido de carregamento. O processo de cozimento é interrompido automaticamente após o tempo selecionado e o equipamento não deve ser carregado até este momento.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla para o item do menu <b>MyEnergy</b> .
3		Pressione a tecla <b>Carregamento de tempo de espera</b> e configure o tempo de espera (2 min – 10 min).

# MySCC - MyEnergy

---

## Exibição do consumo de energia

Com esta função exibe-se o consumo de energia ou de gás de um processo de cozimento.

- consumo de energia pode ser exibido:
  - após o fim de um processo de cozimento manual
  - após um processo de cozimento iCC
  - durante a operação do iLevelControl
  - após o encerramento da limpeza automática do equipamento Efficient CareControl



Os valores de consumo de energia exibidos não são medidos, mas calculados. É possível que haja um pequeno desvio entre os valores exibidos e os registrados por equipamentos de medição.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla <b>MyEnergy</b> .
3		Pressione a tecla <b>Consumo de energia</b> .

# MySCC - MyEnergy

---

## Download do consumo de energia por carga



Pressione a tecla **Download do consumo de energia por carga** . Agora é possível selecionar o período das cargas que você deseja fazer o download. O download inicia em seguida, ao pressionar a tecla Download. Assim, os consumos de energia por carga serão transferidos para seu pendrive. O arquivo pode ser aberto em seu computador com o programa MS Excel.

## Download da avaliação do consumo de energia



Pressione a tecla **Download da avaliação do consumo de energia** . Assim, você carrega em seu pendrive a avaliação resumida do dia inteiro. O arquivo de avaliação pode ser aberto em seu computador com o programa MS Excel.

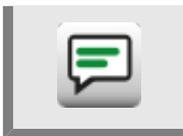
## Unidade padrão



Ao pressionar a tecla **Unidade padrão** você pode alternar entre as diversas unidades de energia.

## Messenger energético

O messenger energético exibe o consumo de energia imediatamente após o término do processo de cozimento ou realiza uma limpeza automática do equipamento com o Efficient CareControl. Na operação iLevelControl, o messenger energético pode ser solicitado durante um processo de cozimento.



Ao pressionar a tecla **Messenger energético** você pode ativar ou desativar o messenger energético.

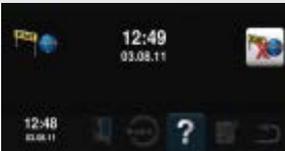
# MySCC - Definições avançadas

---

## Pré-seleção da hora de início

Pode fazer com que o seu aparelho se inicie automaticamente.

**Atenção! Alertamos para o facto de que guardar alimentos na câmara de confeitão não arrefecida ou não aquecida por longos períodos de tempo é muito duvidoso em termos higiénicos!**

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla <b>Ajustamentos</b> .
3		Prima a tecla <b>Pré-seleção da hora de início</b> e introduza o dia e a hora desejados.
4		Selecione um modo, p. ex., guarnições para batatas gratinadas e efetue os ajustamentos desejados.
5		A hora de início está ativa. O display torna-se mais escuro, sendo apenas apresentadas de forma realçada no display do aparelho a hora de início e a tecla Cancelamento da hora de início.

## MySCC - Definições avançadas

---



- A porta da câmara de confeção deve estar fechada!
- A luz interior apaga-se com a hora de início ativada.
- O pré-aquecimento não é efetuado no modo com hora de início.
- A hora de início não é apagada ao desligar e ligar o aparelho. Com a hora de início ativa, apenas pode ser selecionada a ajuda do aparelho "?".

### Desativação da hora de início



Para desativar a hora de início, prima a tecla Cancelar durante 2 segundos.

## MySCC - Definições avançadas

---

### Valor de medição do sensor de temperatura interior

Ao pressionar este botão, será exibida a temperatura real no sensor de temperatura interior.

Este valor pode ser utilizado como informação adicional em métodos de cozimento que transcorrem geralmente sem levar em conta a temperatura interior.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla <b>Ajustamentos</b> .
3		Ao pressionar este botão, será exibida a temperatura real no sensor de temperatura interior.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Modo de gravação

Esta função permite converter uma aplicação com comando da temperatura do núcleo frequentemente utilizada no iCookingControl em aplicação com comando do tempo de modo a que não seja necessário colocar mais nenhum sensor de temperatura de núcleo. Esta função não pode ser utilizada para produtos críticos com temperaturas do núcleo inferiores a 75 °C que se caracterizam por um ponto de confeitação sensível. É o caso de carnes mal passadas.

As condições básicas essenciais para a utilização desta função avançada são:

- Produto inicial altamente padronizado
- Temperatura inicial idêntica no processo de gravação e reprodução
- Mesmo calibre (peso e espessura do produto)
- Mesma quantidade de produtos por rack
- Utilização de acessórios homogêneos e iguais no processo de gravação e reprodução

**Estas especificações devem ser impreterivelmente cumpridas em cada utilização do modo de gravação.**

Os ajustamentos gravados podem apenas ser utilizados para o mesmo modelo de aparelho. Exclui-se assim uma possibilidade de transferência para modelos de aparelhos mais pequenos ou maiores.

As seguintes aplicações estão disponíveis para esta função avançada:

### Modo

Carne, peixe  
Aves

### Processo de confeitação

Assar, grelhar, panados  
assado rápido, frango, grelhar

# MySCC - Definições avançadas

---

Funciona do seguinte modo:

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla para o ponto de menu <b>Definições avançadas</b> .
3		Prima a tecla <b>Modo de gravação</b> .
4		Introduzir o nome para o processo de confeção temporizado.
5		Selecionar a aplicação desejada no iCookingControl.

## MySCC - Definições avançadas

Passo	Tecla/Info	Descrição
6		Após o pré-aquecimento, carregar e cozinhar como habitualmente.
7		Em caso de pedido de descarregamento, confirmar o resultado da confeção (visto verde) e guardar ou rejeitar o processo de confeção gravado (cruz vermelha).



Por favor, observe que apenas podem ser utilizados produtos padronizados do mesmo calibre e com a mesma temperatura inicial para esta função. Além disso, os processos de confeção ideais gravados adequam-se sempre em exclusivo para os tamanhos de aparelhos com os quais eles foram criados. A aplicação num aparelho de tamanho diferente do aparelho original não é possível.

Se for necessário documentar dados HACCP, recomenda-se a respetiva aplicação no iCookingControl, suprimindo-se o modo de gravação.

Por favor, observe que é necessário verificar a temperatura do núcleo dos pratos antes do seu serviço, em função das disposições legais locais.

## MySCC - Definições avançadas

---

### Aceder ao programa de gravação

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla na janela inicial.
2		Coloque o filtro em <b>Programas</b> .
3		Selecione o programa pretendido. Após a seleção, o programa inicia-se imediatamente com o pré-aquecimento.



A utilização do sensor de temperatura de núcleo não é necessária.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Limpeza forçada

A limpeza forçada solicita ao utilizador do aparelho uma limpeza depois de decorrido um tempo definido. Com a indicação do pedido de limpeza, o aparelho só volta a ficar operacional depois de realizada uma limpeza. Aproveite a limpeza forçada para garantir o cumprimento das normas de limpeza e de higiene no funcionamento por turnos.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla para o ponto de menu <b>Definições avançadas</b> .
3		Prima a tecla <b>Limpeza forçada</b> .
4		Prima a tecla <b>Ligar/desligar limpeza forçada</b> para ligar ou desligar a limpeza forçada. A imagem da tecla indica que a limpeza forçada está ativa.
5		Prima a tecla <b>Tempo até pedido de limpeza</b> e defina o tempo (horas) até ao pedido de limpeza.
6		Prima a tecla <b>Tempo de retardamento da limpeza forçada</b> e defina as horas de retardamento da limpeza após o pedido.

## MySCC - Definições avançadas

---



Next  
Cleaning  
15:00



Reconhece também uma limpeza forçada ativa pela facto de o momento da próxima limpeza ser indicado no display.

# MySCC - configurações avançadas

## Plano de limpeza

Com a função Plano de limpeza é possível definir uma advertência de limpeza ou uma limpeza forçada para determinados dias da semana.

Utilize esta função para assegurar o atendimento às prescrições de limpeza e higiene em operações em turnos.

A seguir está descrito como você pode solicitar esta função no equipamento:

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Pressione a tecla para o item do menu <b>Configurações avançadas</b> .
3		Pressione a tecla <b>Plano de limpeza</b> .

## Modo de operação do plano de limpeza

Selecione aqui entre duas possibilidades de ajuste diferentes.

A configuração selecionada será válida para todos os dias escolhidos.

1. Advertência = solicitação de limpeza com a opção “agora” ou “mais tarde”.

Esta solicitação aparece apenas uma vez.

2. Forçada = solicitação de limpeza sem a possibilidade “mais tarde”, exceto se estiver configurado um tempo de retardamento.

Se não houver um tempo de retardamento configurado, o equipamento não poderá mais ser usado até que uma limpeza seja realizada.



Pressione a tecla **Modo de operação do plano de limpeza** e, com a roda de ajuste, selecione se você deseja uma advertência ou uma limpeza forçada para os dias da semana.

## MySCC - configurações avançadas

---

### Limpeza de segunda-feira a domingo

É possível configurar uma hora para cada dia da semana (segunda-feira a domingo). A hora pode ser configurada em graduações de 10 minutos.

Se o equipamento estiver desligado no momento da hora configurada, a solicitação de limpeza acontece após ele ser ligado.



### Tempo de retardamento com limpeza forçada

Se o modo de operação “Forçada” estiver configurado, é possível definir um tempo de retardamento de 0 a 4 horas. Isso significa que o equipamento pode ser usado novamente pelo tempo configurado ao se pressionar “mais tarde”. Ele não é válido como uma “contagem regressiva”, mas somente para o tempo de confecção.

## MySCC - configurações avançadas

---



Pressione a tecla **Tempo de retardamento com limpeza forçada** e, com a roda de ajuste, selecione o tempo de retardamento.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Limitar temperatura do núcleo

A função "Limitar temperatura do núcleo" permite-lhe limitar a temperatura do núcleo mínima e máxima do produto quer no modo manual, quer no iCookingModus para os modos Aves, Carne, Peixe e iLevelControl.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla para o ponto de menu <b>Definições avançadas</b> .
3		Prima a tecla <b>Limitar temperatura do núcleo</b> .

## Limitar temperatura do núcleo global



Prima a tecla **Temperatura do núcleo mínima** e defina a temperatura do núcleo mínima global.



Prima a tecla **Temperatura do núcleo máxima** e defina a temperatura do núcleo máxima global.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Limitar a temperatura do núcleo Aves



Prima a tecla **Temperatura do núcleo mínima** e defina a temperatura do núcleo mínima para aves.



Prima a tecla **Temperatura do núcleo máxima** e defina a temperatura do núcleo máxima para aves.

## Limitar temperatura do núcleo Carne



Prima a tecla **Temperatura do núcleo mínima** e defina a temperatura do núcleo mínima para carnes.



Prima a tecla **Temperatura do núcleo máxima** e defina a temperatura do núcleo máxima para carne.

## Limitar temperatura do núcleo Peixe



Prima a tecla **Temperatura do núcleo mínima** e defina a temperatura do núcleo mínima para peixe.



Prima a tecla **Temperatura do núcleo máxima** e defina a temperatura do núcleo máxima para peixe.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Limitar temperatura do núcleo Finishing



Prima a tecla **Temperatura do núcleo mínima** e defina a temperatura do núcleo mínima para o Finishing.



Prima a tecla **Temperatura do núcleo máxima** e defina a temperatura do núcleo máxima para o Finishing.

## Definições de fábrica da temperatura do núcleo



Ao premir a tecla **Definições de fábrica da temperatura do núcleo**, pode repor as definições de fábrica.



Quando a função "Temperatura máxima de núcleo" está ativada e o valor máximo da temperatura de núcleo estiver definida inferior a 75°C (167°F), é possível que os alimentos (por ex. aves) não sejam confeccionados de forma higienicamente segura.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Mensagens

Aqui, tem a possibilidade de desligar as mensagens de iCookingControl no Cockpit de diálogo.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla para o ponto de menu <b>Definições avançadas</b> .
3		Prima a tecla <b>Mensagens</b> .

## iLC Messenger



Prima a tecla **iLC Messenger** e ative/desative as mensagens iLC Messenger no modo iLC.

## iCC Messenger



Prima a tecla **iCC Messenger** e ative/desative as mensagens iCC Messenger no Cockpit de diálogo.

# MySCC - Definições avançadas

---

## Aviso prévio do iCC - Cockpit



Prima a tecla **Aviso prévio do iCC - Cockpit** e ative/desative as mensagens iCC Messenger.

## MySCC - Definições avançadas

---

### Monitorização do tempo de abertura da porta ao carregar e na confeção

Este função destina-se à monitorização das aberturas da porta no iCookingControl e no iLevelControl.

Se a porta ficar aberta demasiado tempo, isso é assinalado por um sinal acústico e por uma indicação no display.

Depois de carregar, a função de monitorização está ativa durante todo o processo de confeção e pode ser ajustada individualmente em três níveis, conforme explicado a seguir.

Os níveis 1 e 2 alertam para o facto de a porta do aparelho estar aberta, o que pode eventualmente prejudicar a qualidade do produto.

O nível 3 só está disponível no iCookingControl.



Verifique o seu produto quando o nível 2 tiver sido alcançado!

Se a porta permanecer aberta até ser alcançado o nível 3, o processo de confeção é interrompido.

Através de MySCC, pode alterar os ajustamentos através dos seguintes passos:

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Ao premir a tecla, acede ao ponto de menu <b>Definições avançadas</b> .

# MySCC - Definições avançadas

---

## Mensagens de aviso ao carregar



Prima a tecla **1. Aviso de carregamento: fechar a porta** e ligue ou desligue o tempo até ao aviso com o comando de fácil uso (5 s – 180 s; off).



Prima a tecla **2. Aviso de carregamento: verificar o produto** e ligue ou desligue o tempo até ao aviso com o comando de fácil uso (5 s – 180 s; off).



Prima a tecla **3. Aviso de carregamento: processo interrompido** e ligue ou desligue o tempo até ao aviso de processo de confeção interrompido com o comando de fácil uso (5 s – 180 s; off).

## Mensagens de aviso na confeção



Prima a tecla **1. Aviso de confeção: fechar a porta** e ligue ou desligue o tempo até ao aviso com o comando de fácil uso (5 s – 180 s; off).



Prima a tecla **2. Aviso de confeção: verificar o produto** e ligue ou desligue o tempo até ao aviso com o comando de fácil uso (5 s – 180 s; off).



Prima a tecla **3. Aviso de confeção: processo interrompido** e ligue ou desligue o tempo até ao aviso de processo de confeção interrompido com o comando de fácil uso (5 s – 180 s; off).

# MySCC - Setări pentru experți

## Exibição de limpeza do escoamento de gorduras integrado

Se o aparelho for operado com uma escoamento de gorduras integrado, este tem de ser fechado antes de se iniciar a limpeza. O aparelho irá avisá-lo para fechar o escoamento de gorduras.

Por defeito, a função está desligada e tem de ser ativada por si.



Também pode iniciar a limpeza se o escoamento de gorduras não estiver fechado. Neste caso, a água da lavagem e os químicos de limpeza irão sair do aparelho pelo escoamento de gorduras.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla "MySCC".
2		Prima a tecla "Ajustamentos".
3		Rode o comando de fácil uso o tempo necessário até que veja a indicação "Exibição de limpeza do escoamento de gorduras integrado" na área "Definições avançadas".
4		Prima a tecla "Exibição de limpeza do escoamento de gorduras integrado".
5	<b>SIM</b>	A exibição muda de "NÃO" para "SIM". A função encontra-se agora disponível.

## MySCC - Setări pentru experți

---



Se iniciar agora o Efficient CareControl, aparece o aviso “Feche o escoamento de gorduras na câmara de confeção”.

- Feche o escoamento de gorduras na câmara de confeção.
- Feche a câmara de confeção.
- Inicie o programa de limpeza pretendido.

# MySCC - Setări pentru experți

## Detergente com baixo teor de hidróxido de sódio

Com o ajustamento “NaOH-free Detergente sem hidróxido de sódio” pode usar pastilhas de detergente sem hidróxido de sódio. A quantidade necessária de pastilhas de detergente será aumentada de 6 para 8 pastilhas no caso da opção “forte”.

A função “NaOH-free Detergente sem hidróxido de sódio” encontra-se disponível a nível mundial. No entanto, os detergentes sem hidróxido de sódio encontram-se apenas disponíveis em países nos quais tal está regulamentado.

Por defeito, a função está desligada e tem de ser ativada por si.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla “MySCC”.
2		Prima a tecla “Ajustamentos”.
3		Rode o comando de fácil uso o tempo necessário até que veja a indicação “NaOH-free Detergente sem hidróxido de sódio” na área “Definições avançadas”.
4		Prima a tecla “Detergente sem hidróxido de sódio”.
5	<b>LIGADO</b>	A exibição muda de “DESLIGADO” para “LIGADO”. A limpeza indica então o número correto de pastilhas de detergente sem hidróxido de sódio para a limpeza forte.

## MySCC - MyDisplay

---

Configure seu display e as permissões de acesso com a função **MyDisplay** e armazene as configurações realizadas em um **perfil** .

Você sempre pode acessar estas configurações selecionando o perfil correspondente. Além disso, é possível limitar o acesso para que apenas as sequências de cocção armazenadas por você para o usuário sejam selecionáveis, por exemplo.

### Ativar/alterar perfil

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Pressione a tecla <b>MySCC</b> .
2		Ao pressionar a tecla, você é direcionado para o item do menu <b>MyDisplay</b> .
3		Pressione a tecla <b>Ativar perfil</b> para mudar para a visualização de perfil correspondente com a roda de ajuste. Se antes você tiver inserido uma senha no perfil, será solicitado que você a insira.

# MySCC - MyDisplay

---



Além disso, você pode acessar os diversos perfis pela tela inicial. Para isso, pressione a seta no canto direito superior do display. Ou pressione a barra no canto superior do display. Quando ela piscar em vermelho, você pode alternar entre os diversos perfis com a roda de ajuste.



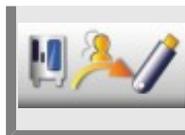
Você consegue proteger seu perfil contra acessos indesejados com uma senha. O perfil protegido só pode ser desativado com a senha. Proteja-se contra a perda da senha. Se a senha for esquecida, o MyDisplay não poderá mais ser desativado. Neste caso, entre em contato com o atendimento ao cliente.

## Upload do perfil



Pressione a tecla **Upload do perfil** para carregar perfis do pendrive para o equipamento. Insira o pendrive antes de pressionar a tecla.

## Download do perfil



Pressione a tecla **Download do perfil** para carregar perfis do equipamento para o pendrive. Insira o pendrive antes de pressionar a tecla.

## Editar perfil



Pressione a tecla **Editar perfil** para editar o perfil.  
É possível realizar as seguintes configurações:



Pressione a tecla **Nomear perfil**. Você pode mudar o nome do perfil.



Pressione a tecla **Atribuição de senha** e, em seguida, insira uma senha para proteger seu perfil com ela.



Pressione a tecla **Ordem de prioridade** e, em seguida, configure com a roda de ajuste a ordem de prioridade deste perfil, de 1 a 5.

A ordem de prioridade determina a posição hierárquica do perfil em relação a outros perfis em seu equipamento.

5 tem a maior prioridade, e 1, a menor. Isso significa que todos os perfis que tenham uma ordem de prioridade de 1 a 4 são subordinados ao perfil com ordem de prioridade 5.

A consequência é que, se você tiver um perfil com ordem de prioridade maior (por exemplo, ordem 5), você não precisa inserir a senha caso queira mudar para um perfil com ordem menor (por exemplo, ordem 3), mesmo se ele for protegido por senha.

Porém, se você quiser mudar de um perfil com ordem menor para um perfil com ordem maior, você sempre precisará inserir a senha, caso ele esteja protegido por uma.



Pressione a tecla **Apagar perfil**. Agora o perfil selecionado pode ser apagado.



As configurações do display e as permissões de acesso podem ser realizadas somente pelo perfil de administrador (nome: "5 Senses"). Este perfil está pré-configurado no equipamento e não pode ser apagado.

Todos os outros perfis podem ser apagados.

# MySCC - MyDisplay

---

Além disso, é possível realizar ainda as seguintes configurações para ajustar o perfil conforme você desejar.

## Vista da tela de início



### Modos de funcionamento manuais:

Ao pressionar a tecla, você determina se os modos de funcionamento manuais devem ser exibidos para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Aves:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Aves deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Carne:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Carne deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Peixe:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Peixe deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Produtos de ovos:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Produtos de ovos deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Acompanhamentos:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Acompanhamentos deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Panificação:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Panificação deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Modo de funcionamento Finishing:

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de funcionamento Finishing deve ser exibido para este perfil na tela de início.



### Top 10:

Ao pressionar a tecla, você determina se os dez usos mais frequentes pela tecla iCC devem ser exibidas para este perfil na tela de início.

# MySCC - MyDisplay

---



## **Modo de programação:**

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de programação deve ser exibido para este perfil na tela de início.



## **iLevelControl:**

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo iLC deve ser exibido para este perfil na tela de início.



## **Efficient CareControl:**

Ao pressionar a tecla, você determina se o modo de limpeza deve ser exibido para este perfil na tela de início.

## MySCC



## **Ocultar todos os itens fora fav.:**

Ao pressionar a tecla, é possível configurar para que apenas os favoritos do MySCC possam ser selecionados.



## **Editar favoritos para este perfil:**

Ao pressionar a tecla, você determina quais favoritos devem estar anexados no MySCC para este perfil.

# MySCC - MyDisplay

---

## Atribuição de direitos



### Visualização imagem/ barra:

Escolha aqui se os programas devem ser exibidos no modo de programação como imagens ou em uma lista.



### Troca de vista imagem/ lista:

Aqui você pode escolher se este perfil poderá alterar entre vista de imagem ou lista no modo de programação.



### Filtro vista de lista:

Aqui você liga/desliga se o filtro da vista de lista deve ser utilizado para este perfil no modo de programação.



### Elaborar, editar e eliminar programas:

Escolha aqui se este perfil pode elaborar programas novos, editar, apagar e ocultar programas no modo de programação.



### Fator de zoom:

Selecione aqui o favorito para o fator de zoom da visualização de imagem para este perfil.



### Filtro:

Determine aqui o filtro para o modo de programação deste perfil.



### Seleção:

Escolha aqui a característica pela qual a lista de programas deverá ser organizada para este perfil.



### Parâmetro de cocção:

Aqui você pode escolher se este perfil poderá configurar o parâmetro de cocção (palpável), se ele deve ficar somente visível ou se não deve nem ser exibido.



### iCC - Cockpit:

Ligue ou desligue aqui o iCC - Cockpit para este perfil.

# MySCC - MyDisplay

---

## Efficient CareControl



### **Lavar sem pastilhas:**

Escolha se o programa de limpeza Lavar sem pastilhas pode ser selecionado.



### **Enxágue:**

Escolha se o programa de limpeza Enxágue pode ser selecionado.



### **Limpeza temporária:**

Escolha se o programa de limpeza Limpeza temporária pode ser selecionado.



### **Econômico:**

Escolha se o programa de limpeza Econômico pode ser selecionado.



### **Médio:**

Escolha se o programa de limpeza Médio pode ser selecionado.



### **Forte:**

Escolha se o programa de limpeza Forte pode ser selecionado.



### **Rápido:**

Escolha se o programa de limpeza Rápido pode ser selecionado.

## Função adicional



### **Tecla de informações/ajuda:**

A tecla de informações e a tecla de ajuda serão ocultadas.



### **Estrutura de diretórios do grupo do programa:**

Pressione esta tecla para exibir a estrutura de diretórios de um grupo do programa.



### **Cabeçalho de texto:**

Grave um nome para ser exibido durante um método de cozimento ideal (por exemplo, almoço).

## MySCC - MyDisplay

---

### Adicionar novo perfil



Pressione a tecla **Adicionar novo perfil** para criar um novo perfil.



Além do perfil de administrador "5 Senses", é possível adicionar ainda mais 10 perfis.

## MySCC - MyDisplay - exemplo

No exemplo a seguir serão exibidas as possibilidades de como você pode configurar individualmente seus perfis com a ajuda do MyDisplay.



Na tela inicial, solicite o modo de programação.



Pressione a tecla para ir para o modo de programação.



No modo de programação você pode solicitar os grupos pelos filtros. É possível atribuir programas a um grupo. Com eles, é possível acessar todos os programas atribuídos ao acessar um grupo.

## MySCC - MyDisplay - exemplo



Pressione a tecla para criar um novo grupo.



Dê um nome a seu grupo.  
Por exemplo “Padaria”.  
Confirme com o sinal verde.



Volte para os programas  
pelos filtros dos grupos.

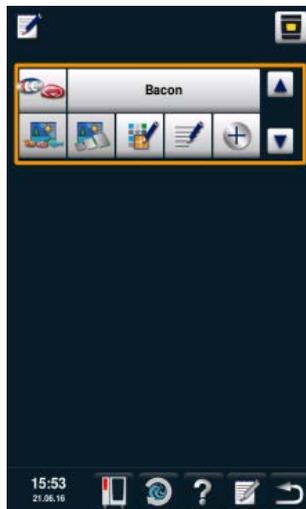
## MySCC - MyDisplay - exemplo



Com a roda de ajuste central, vá até o programa que você deseja editar.



Pressione a tecla para editar o programa.



Agora você pode personalizar o programa individualmente.

## MySCC - MyDisplay - exemplo

---



Pressione a tecla para anexar uma imagem ao programa.



Anexe a imagem desejada.



Pressione a tecla para atribuir um grupo ao programa.

## MySCC - MyDisplay - exemplo



Selecione seu grupo. Por exemplo, o grupo “Padaria”.



Pressione duas vezes a tecla **Salvar**. Repita este procedimento para os outros programas, como pão, cheesecake, muffin, pretzel ou pãezinhos.



Depois de criar todos os seus programas, você pode editar seu perfil na próxima etapa.



Pressione a tecla para ir para a edição do seu perfil.

## MySCC - MyDisplay - exemplo



Pressione a tecla para adicionar um novo perfil.



Aqui você terá uma visão geral dos seus perfis.

O novo perfil adicionado pode ser editado agora.

## MySCC - MyDisplay - exemplo

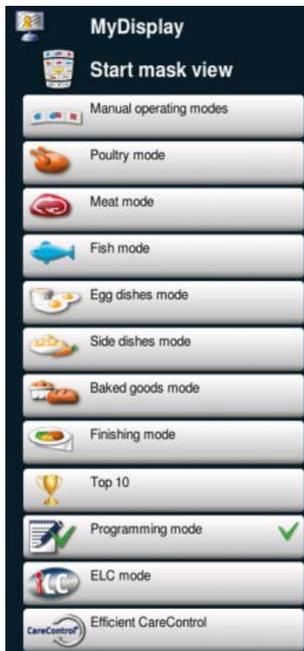


Altere o nome de seu perfil (por exemplo, em “Padaria”), defina uma senha e uma ordem de prioridade.

A ordem de prioridade determina a posição hierárquica do perfil em relação a outros perfis em seu equipamento.

A consequência disso é que, se você tiver um perfil com ordem de prioridade maior (por exemplo, ordem 5), você não precisa inserir a senha caso queira mudar para um perfil com ordem menor (por exemplo, ordem 3), mesmo se ele for protegido por senha.

Porém, se você quiser mudar de um perfil com ordem menor para um perfil com ordem maior, você sempre precisará inserir a senha, caso ele esteja protegido por uma.



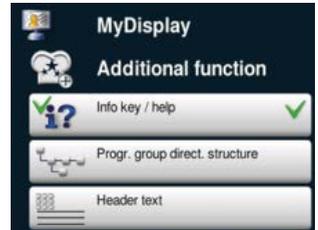
Ajuste sua tela de início como desejar. Por exemplo, desmarque todos os itens do menu, exceto o modo de programação.

O sinal verde indica que o item do menu foi selecionado.



Escolha aqui o que poderá ser configurado por MySCC para este perfil. Por exemplo, que apenas os favoritos possam ser selecionados.

## MySCC - MyDisplay - exemplo



Configure quais programas de limpeza podem ser utilizados. Por exemplo, apenas limpeza média e pesada.

Em seguida, escolha ainda as configurações avançadas. Por exemplo, que somente as teclas de informações e ajuda estarão disponíveis, com as quais é possível acessar o manual online.

Aqui você configura como será sua visualização no modo de programação. Configure, por exemplo,

- Visualização da imagem
- Alternância entre imagens/ listas desligada
- Filtro desligado
- Edição dos programas desligada
- Fator de zoom automático
- Pré-configuração do filtro nos grupos
- Classificação automática
- Parâmetro de cocção visível, mas não alterável
- Diálogo do Cockpit visível
- Grupo "Padaria" visível

## MySCC - MyDisplay - exemplo

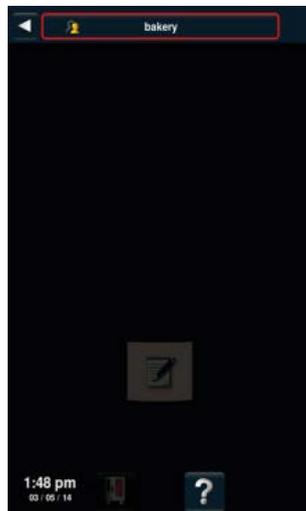
---



Pressione a tecla para ir para a tela de início.



Na barra superior você pode alternar entre os perfis.



Troque para o perfil recém-criado "Padaria".

## MySCC - MyDisplay - exemplo



Pressione a tecla se quiser mudar o perfil novamente.



Aqui você pode voltar para o perfil 5 Senses.

Você deverá ter esta visualização. Ela foi configurada nas etapas anteriores. O usuário pode escolher aqui entre as aplicações exibidas.



O exemplo foi encerrado.

Insira a senha para voltar para a tela de início.

## MySCC - Serviço

---

No nível de serviço, é possível consultar dados, como, p. ex., o modelo do aparelho, a versão de software ou o número de telefone da linha direta.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Prima a tecla <b>MySCC</b> .
2		Prima a tecla para o ponto de menu <b>Serviço</b> .

## Informações sobre o modelo do aparelho/software



Prima a tecla **Informações sobre o modelo do aparelho/software** para obter informações sobre o modelo do aparelho e a versão do software.

## Chefline



Prima a tecla **Linha direta - Cozinheiro** para indicar a linha direta do cozinheiro.

## Linha direta do serviço



Prima a tecla **Linha direta do serviço** para indicar a linha direta do serviço.

## Conexão cabo LAN

A seguir, é descrita a maneira como você conecta um cabo LAN à interface LAN do seu aparelho (CombiMaster® Plus opcional).



A interface LAN encontra-se no soalho inferior no lado esquerdo do aparelho (no tipo XS na parede traseira atrás à direita).



Desaperte a tampa de proteção contra espirros.



Coloque todas as peças individuais no cabo, como mostrado na figura. Em seguida, conecte o cabo LAN no soquete.



Monte todas as peças novamente (a partir do dispositivo). Os componentes devem ser montados e apertados à mão e sem o auxílio de ferramentas, para que os componentes e elementos de vedação não sejam danificados.



### **ATENÇÃO:**

Se os elementos de vedação forem danificados, a proteção contra salpicos de água pode eventualmente desaparecer.

Rosqueie todas as peças individuais da tampa de proteção contra espirros.



Perigo de queimaduras.

Ao instalar o cabo LAN abaixo do assoalho do equipamento, atente para não tocar nas peças quentes

Não enrole o cabo LAN em torno de peças quentes.

## Conexão cabo LAN

---



A montagem, ou a proteção contra salpicos de água, deve ser assegurada apenas se você utilizar um cabo de Ethernet com os seguintes requisitos:

Comprimento máximo do conector Ethernet 45 mm

Diâmetro máximo do conector nas diagonais de 18,5 mm

Diâmetro do cabo 5,5 - 7,5mm

Além disso, para um bom funcionamento da interface, é necessário utilizar um cabo de rede com CAT-6.



Na instalação de um Combi-Duo, a instalação de ambos os cabos LAN deve executada por um técnico da assistência técnica.

## Manutenção caseira

---

### Limpeza da vedação da câmara de cocção

Deixe a porta do equipamento um pouco aberta durante longos tempos de parada (durante a madrugada, por exemplo).

A limpeza diária da vedação da câmara de cocção aumenta a vida útil. Use um pano macio e detergente para limpar a vedação da câmara de cocção; não use produtos abrasivos.

### Limpeza dos vidros

Se necessário, é possível limpar com facilidade os vidros internos. As portas do equipamento são equipadas com vidros basculantes.

Abra a porta do equipamento até a posição de fixação em 120° e gire os primeiros vidros internos pressionando os dois travamentos.

Limpe a superfície dos dois vidros com um pano macio ou uma esponja e detergente leve de uso doméstico ou um limpador de vidros.

Em seguida, acione novamente os dois travamentos e gire o segundo vidro. Agora você consegue limpar, com os produtos apropriados, o segundo compartimento do vidro e, se necessário, os revestimentos do LED (veja abaixo).



A porta não deve ser limpa com a ducha integrada ou com uma lavadora de alta pressão.

Limpe os vidros e os revestimentos do LED somente com um pano macio ou uma esponja.

Nunca use esponjas de aço ou abrasivos.

Utilize apenas produtos de limpeza leves, como limpadores de vidro ou detergente de louça

Nunca coloque produtos de limpeza na superfície ainda quente. Primeiro espere a porta esfriar.

Não esquite o equipamento enquanto houver produtos de limpeza.

Os produtos de limpeza a seguir não devem ser utilizados:

- Produtos de limpeza agressivos
- Ácidos e alcalinos fortes
- Alcoóis não destilados
- Acetona e metanol
- Detergente para fogão e grelhas
- Gasolina, benzeno, tolueno ou xileno

## Manutenção caseira

---

### Limpeza dos revestimentos do LED



O revestimento da iluminação de LED está bem protegido contra sujeira atrás dos vidros de dentro e central. Apesar disso, é possível que essa área fique suja. Abra os vidros de dentro e central para chegar ao revestimento do LED. Agora é possível limpar os revestimentos. Para isso, limpe fazendo uma leve pressão na superfície das unidades de iluminação utilizando apenas um pano, uma esponja ou papel toalha.

#### **Siga as orientações a seguir para limpar o revestimento do LED:**

A peça transparente do revestimento do LED é um componente valioso que garante a distribuição ideal de luz e a luminosidade no equipamento.

Portanto, nunca utilize esponjas de aço, abrasivos nem produtos de limpeza agressivos como, por exemplo, ácidos e alcalinos fortes, alcoóis não destilados, acetona, metanol, limpador de fogão, gasolina, benzeno, tolueno ou xileno.

Somente utilize produtos de limpeza leves e diluídos, por exemplo, produtos à base de álcool, como limpador de vidros (com etanol) ou detergente de louça.

Nunca coloque o produto de limpeza na superfície ainda quente; espere a porta esfriar primeiro.

Retire o produto de limpeza com água após um breve período de atuação. Nunca aqueça o equipamento enquanto os produtos de limpeza ainda estiverem sendo aplicados.

## Manutenção caseira

---

### Enxágue a bandeja coletora e a canaleta de escoamento (somente nos aparelhos de mesa).

Caso as aplicações de grelha sejam utilizadas com frequência ou sempre sejam preparados alimentos com alto teor de gordura ou de gelatina, a canaleta de escoamento da bandeja coletora deve ser limpa diariamente.

Para isso, utilize a escova de limpeza da fabricante do equipamento (nº de item: 60.75.779) para evitar causar danos no sistema de saída.

Insira a escova de limpeza com cuidado na abertura de saída até a marcação (tipo 61/101: até a bandeira de marcação; tipo 62/102: até a alça de plástico) e remova os entupimentos.

Não faça movimentos bruscos para evitar causar danos. Em seguida, enxágue a canaleta de escoamento com aproximadamente 1–2 litros de água morna. Não utilize o borrifador da ducha para isso.

### Assistência técnica do filtro de ar



#### Aparelho de mesa tipo 6 x 2/3 GN:

Remova o filtro de ar com uma ferramenta apropriada (moeda, chave de fenda), entrando na fenda dianteira central e pressionando para trás. Assim, o travamento do filtro de ar é liberado. Puxe o filtro transversalmente para baixo e retire-o do equipamento.

Lave o filtro de ar na máquina de lavar louça (< 80 °C) e deixe-o secar em seguida. Se o filtro de ar continuar grudento e sujo mesmo após a limpeza, ele deve ser substituído.

Para instalar, empurre o filtro de ar de baixo para cima transversalmente no equipamento. Empurre a carcaça de plástico do filtro para cima até travá-la.

Nº de item do filtro de ar: 40.04.771

## Manutenção caseira

---



### **Aparelho de mesa tipo 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e 10 x 2/1 GN:**

Solte o filtro de ar pressionando a estrutura nos dois pontos ásperos. Gire o filtro para baixo e puxe-o totalmente para fora do equipamento.

Lave o filtro de ar na máquina de lavar louça (< 80°C) e deixe-o secar em seguida. Se o filtro de ar continuar grudento e sujo mesmo após a limpeza, ele deve ser substituído.

Primeiro, coloque o filtro de ar com os ganchos traseiros nos buracos do lado inferior do equipamento e trave-o em seguida pressionando de baixo para cima (ao contrário do que foi feito ao retirar o filtro).

Nº de item do filtro de ar: 40.03.461



### **Aparelho de mesa Combi-Duo tipo 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e 10 x 2/1 GN:**

Para trocar o filtro de ar no equipamento Combi-Duo de cima, abra as portas dos dois equipamentos e tire a chapa de cobertura puxando-a para frente. Cuidado com o cabo USB e com a mangueira da bandeja de coleta de gotas. Depois de fazer isso, você terá livre acesso ao filtro de ar e poderá trocá-lo como descrito anteriormente.

## Manutenção caseira

---



### **Aparelhos verticais tipo 20 x 1/1 GN e 20 x 2/1 GN:**

Para a troca do filtro de ar nos aparelhos verticais 20 x 1/1 GN e 20 x 2/1 GN, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica.

### **Troca da vedação da porta**



### **A vedação da porta está encaixada em uma guia na câmara de cocção.**

- Tire a vedação antiga da guia.
- Limpe o trilho da guia.
- Coloque a nova vedação na guia (lubrificar os lábios de retenção com água e sabão).
- A parte retangular da vedação deve ser inserida totalmente na estrutura.

### **Vedação da câmara de cocção:**

6 x 2/3 GN	Nº de item: 20.02.549
6 x 1/1 GN	Nº de item: 20.02.550
6 x 2/1 GN	Nº de item: 20.02.551
10 x 1/1 GN	Nº de item: 20.02.552
10 x 2/1 GN	Nº de item: 20.02.553

# Manutenção caseira

---

## Trocar a iluminação

### Iluminação de LED

Para trocar a iluminação de LED, entre em contato com o seu parceiro de assistência técnica autorizada.

### Lâmpadas de halogênio



#### **Primeiro desligue o equipamento da tensão do edifício!**

- Cubra os equipamentos na câmara de cocção.
- Retire as estruturas com vidro e vedações.
- Troque a lâmpada de halogênio (nº de item: 3024.0201, não toque nas lâmpadas com os dedos).
- Troque também as estruturas vedantes (nº de item: 40.00.094).
- Aparafuse as estruturas com vidro e vedações.

# Remover o calcário do bico de injeção de vapor

Verifique 1 vez por mês o bico de injeção de vapor em relação a depósitos de calcário.

Passo	Tecla/Info	Descrição
1		Desconecte o aparelho
2		Gire o bastidor pendurado e a chapa deflectora para o centro.
3		Soltar a porca de capa do bico de injeção de vapor (sentido de rotação no sentido contrário dos ponteiros do relógio - abertura de chave 15).
		<b>Advertência</b> <i>Líquido químico de acção agressiva – Perigo de abrasão.</i> <i>Utilize: vestimenta protectora, óculos, luvas e máscara.</i> <i>Após proceder à remoção do calcário, lavar abundantemente com água.</i>
4		Colocar o bico de injeção de vapor no líquido e deixar actuar (o bico de injeção de vapor tem de ficar livre de calcário)

## Remover o calcário do bico de injeção de vapor

---

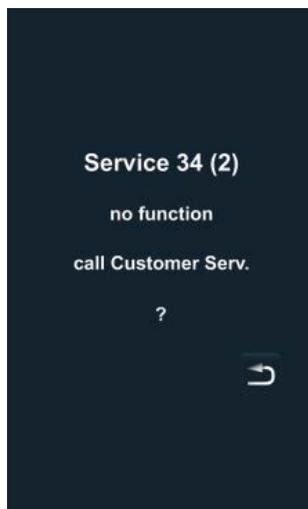
Passo	Tecla/Info	Descrição
5		Montagem na ordem de sequência inversa – ter em atenção a posição de montagem

---

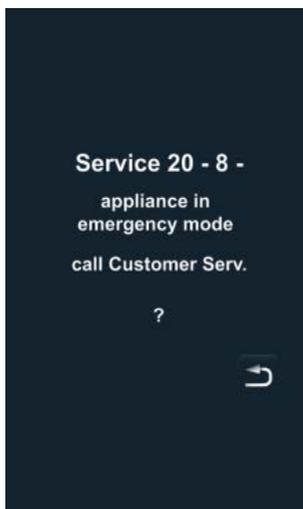
# Mensagens de anomalia

---

## Visualização de anomalias gerais no display



No caso de funcionamento anómalo do aparelho, o display visualiza a correspondente mensagem de anomalia. Observe o número de telefone; permitir-lhe-á contactar rapidamente com o serviço de assistência técnica.



As anomalias que permitem continuar a usar o aparelho para a confeção suprimem-se com a tecla "Atrás".

## Mensagens de anomalia

Por favor observe as medidas de rectificação de anomalias indicadas no seguinte quadro.

<b>Mensagem de avaria</b>	<b>Quando e como</b>	<b>Medidas</b>
Serviço 10	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	Suprime-se activando a tecla “atrás”. Não impede usar o aparelho para a confeção. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 11	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	Suprime-se activando a tecla “atrás”. Não impede usar o aparelho para a confeção. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 12	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	Suprime-se activando a tecla “atrás”. Não impede usar o aparelho para a confeção. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 14	Ao conectar o aparelho, durante 30 segundos	Suprime-se activando a tecla “atrás”. Permite continuar a utilizar o aparelho mas só no modo “calor seco”. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 20	Durante 30 segundos quando muda de modo de confeção, ao conectar o aparelho e quando selecciona iCookingControl . - Modos de confeção	Não é possível trabalhar com os programas e os modos de cocção iCookingControl . Permite trabalhar no modo „vaporizador combinado“ mas só de modo limitado. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 23	Visualiza-se constantemente.	Desconecte o aparelho e solicite a intervenção de serviço.
Serviço 24	Visualiza-se constantemente.	Desconecte o aparelho e solicite a intervenção de serviço.
Serviço 25	Visualização 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +care.	CleanJet® +care sem função - Abrir a torneira da água completamente. - Controlar o filtro de entrada - Retirar os tabuleiros da câmara de confeção - Se não detecta nenhuma anomalia, solicite a intervenção de serviço. - -Se a mensagem Serviço 25 se visualizar durante CleanJet® +care, retire as pastilhas de detergente e abrillantador

## Mensagens de anomalia

Mensagem de avaria	Quando e como	Medidas
		<p>da câmara de confeção e enxágue bem o interior com o duche de mão (também por detrás da chapa deflectora)</p> <p>- Não impede utilizar o aparelho para a confeção, mas só brevemente.</p> <p>Solicite a intervenção de serviço.</p>
Serviço 26	Visualiza-se constantemente.	<p>Se a mensagem visualiza-se durante a execução da limpeza CleanJet® +care, active "Interrupção CleanJet®". Se a mensagem de anomalia não se cancela com „Cancelar CleanJet®“, retire as pastilhas de detergente e abrillantador da câmara de confeção e enxágue bem o interior com o duche de mão (também por detrás da chapa deflectora). Solicite a intervenção de serviço.</p>
Serviço 27	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	CleanJet® +care impossível Desconecte a alimentação central de tensão durante 5 segundos e conecte-a de novo.
Serviço 28	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 29	Visualiza-se constantemente.	<p>Controle e mude o filtro do ar localizado debaixo do painel de controlo, se é necessário. Verifique se algum foco de calor externo influi no aparelho. Se a mensagem de serviço não cancela, solicite a intervenção de serviço</p>
Serviço 31	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	Sonda térmica defeituosa. Permite cozinhar com o aparelho, mas sem sonda térmica. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 32 Aparelhos de gás	Visualiza-se constantemente.	Feche a torneira do gás. Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 33 Aparelhos de gás	Continua a visualizar-se incluso após ter reiniciado o aparelho 4 vezes	Feche a torneira do gás. Solicite a intervenção de serviço.

## Mensagens de anomalia

<b>Mensagem de avaria</b>	<b>Quando e como</b>	<b>Medidas</b>
Serviço 34	Visualiza-se constantemente.	Siga as instruções no display. Se a anomalia persiste, solicite a intervenção de serviço.
Serviço 35	Após a conexão do aparelho, durante 30 segundos	Por favor conecte UltraVent® à alimentação de tensão.
Serviço 36	Visualiza-se durante 30 segundos após a conexão do aparelho e quando muda de modo de confeção.	Permite cozinhar, mas com limitações – contactar com serviço técnico.
Serviço 37	Visualiza-se durante 30 segundos após a conexão do aparelho e quando muda de modo de confeção.	Permite cozinhar, mas com limitações – contactar com serviço técnico.
Serviço 40	Visualização 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +care.	Arrancar CleanJet® +care de novo. Se o erro volta a acontecer, solicite a intervenção de serviço.
Serviço 41	Visualização 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +care.	Arrancar CleanJet® +care de novo. Se o erro volta a acontecer, solicite a intervenção de serviço.
Serviço 42	Visualização 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +care.	Arrancar CleanJet® +care de novo. Se o erro volta a acontecer, solicite a intervenção de serviço.
Serviço 43	Visualização 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +care.	Arrancar CleanJet® +care de novo. Se o erro volta a acontecer, solicite a intervenção de serviço.
Serviço 44	Visualização 30 segundos durante a limpeza CleanJet® +care.	Arrancar CleanJet® +care de novo. Se o erro volta a acontecer, solicite a intervenção de serviço.

## Mensagens de anomalia

---

<b>Mensagem de avaria</b>	<b>Quando e como</b>	<b>Medidas</b>
Serviço 110	Visualiza-se constantemente.	Solicite a intervenção de serviço.
Serviço 120	Visualiza-se constantemente.	Solicite a intervenção de serviço.

## Antes de solicitar a intervenção de serviço

Avaria	Possível causa	Resolução
Perda de água pela porta do aparelho.	Porta mal fechada.	A porta dos aparelhos de chão está fechada correctamente quando a maneta indica para baixo.
	Junta da porta desgastada ou danificada.	<p>Mude a junta da porta (ver capítulo "Domótica")</p> <p>Instruções de conservação para uma prolongada vida útil:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpar sempre a junta da porta com um pano húmido no fim da produção.</li> <li>- Se faz grelhados com frequência (forte acumulação de gordura) passe um pano húmido à junta da porta entre ciclos para mantê-la limpa.</li> <li>- Se o aparelho funciona prolongadamente sem produtos, aconselhamos a não ajustar a câmara de confeção a uma temperatura superior aos 180° C.</li> </ul>
Barulhos na câmara de confeção com o aparelho a funcionar.	Chapas deflectoras, bastidores pendurados, etc. Não estão colocados correctamente.	Fixe as chapas deflectoras e os bastidores pendurados correctamente na câmara de confeção.
A iluminação da câmara de cocção sen função.	Lâmpada de alógeno defeituosa.	Mude a lâmpada (Ver capítulo "Domótica").
Falta de água - o símbolo da torneira de água pisca.	Torneira da água fechada	Torneira da água aberta
	Filtro de entrada da água do aparelho danificado.	<p>Inspeção e limpeza do filtro:</p> <p>Feche a torneira da água, desapeste a alimentação da água ao aparelho, desmonte o filtro da entrada e limpe-o. Inserir o filtro, conecte a alimentação da água e comprove a sua estanquicidade.</p>
Fuga de água pela parte inferior do aparelho.	Aparelho desnivelado	Alinhar o aparelho em posição horizontal com o nível de borbulha (ver "Manual de Instalação")

## Antes de solicitar a intervenção de serviço

	Esgoto obstruído.	Retire o tubo do esgoto (tubo HT) da parte posterior do aparelho e limpe-o. O esgoto pode atascar-se quando se cozinham com frequência produtos gordurosos, ou se o tubo de esgoto não dispõe de suficiente saída. Rectificação: Instale a tubagem de esgoto respeitando as instruções de instalação. Limpar o aparelho regularmente com <sup>®</sup> +care.
O aparelho não funciona apesar de estar ligado.	Interruptor principal externo desconectado.	Conecte o interruptor principal.
	Saltou um fusível da caixa de distribuição.	Controle os fusíveis da caixa de distribuição.
	A temperatura ambiente permaneceu prolongadamente por debaixo dos 5 ° C (41 ° F) depois de ter desconectado o aparelho.	Aqueça o aparelho a mais de 20 ° C (68 ° F). utilize o aparelho exclusivamente em lugares protegidos contra o gelo (ver instruções de instalação).
Formação de espuma por cima da tubagem do ar de saída durante a limpeza CleanJet <sup>®</sup> +care.	Água mole demais.	Solicite a intervenção de serviço.
	Instalação deficiente do esgoto.	Instale o esgoto conforme as instruções no manual de instalação.
Reposição repentina do tempo de execução durante um processo <sup>®</sup> +care.	Anomalia no processo CleanJet <sup>®</sup> +care.	Verifique que a chapa deflectora e os bastidores pendurados estão bem fixos na câmara de confeção. Não deve ter recipientes nem tabuleiros na câmara de confeção durante o processo CleanJet <sup>®</sup> +care.
O aparelho visualiza a mensagem "por favor, mudar filtro"	Filtro do ar contaminado.	Mude o filtro. Consulte o capítulo "Domótica". Aperte a tecla "Atrás" para confirmar a mensagem.

## Antes de solicitar a intervenção de serviço

Visualização "Mudar polaridade" em aparelhos de gás.	Alimentação de tensão conectada com polaridade invertida.	Se o aparelho (de gás) está conectado a uma caixa de toma de electricidade, desligue-o e gire a toma em 180°. Confie a conexão fixa (sem tomada) e correctamente polarizada do aparelho a um electricista.
Visualização permanente "Reset" em aparelhos de gás.	Alimentação de gás ao aparelho cortada.	Abra a torneira do gás, conecte a exaustão.
	Insuficiente pressão do gás	Controle a alimentação de gás ao aparelho.
A tecla dos modos de confeção pisca.	Câmara de confeção quente demais.	Arrefecer a câmara com a função "Cool Down" (ver capítulo "Cool Down" no manual de instruções de serviço).

# Declaração de conformidade CE

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



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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:  
D 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 kövelező 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 diretivas 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 Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin applicable Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



## Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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

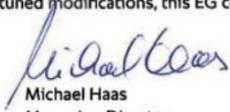


## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

  
Michael Haas  
Managing Director

  
i.V. Roland Hegmann  
Head of Approval / Compliance

# Declaração de conformidade CE

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



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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími 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 követelkezé irányelveinek:  
HR Rational izjavlja da su ovi proizvodi skladni slijedećim smjernicama EU:  
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
P A Rational declara que estes 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 izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



## Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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



## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas  
Managing Director

i.V. Roland Hegmann  
Head of Approval / Compliance

# Declaração de conformidade CE

Rational AG  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
[www.rational-ag.com](http://www.rational-ag.com)



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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:  
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:  
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
H Mű, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelkezé irányelveinek:  
HR Rational izjavlja 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 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 izjavlja 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 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

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

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

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

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

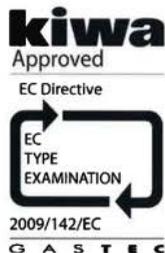
EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas  
Managing Director

i.V. Marco Märtn  
Produktentwicklung Teamleiter Wärme





...

---



...

---



...

---

## Europe

### RATIONAL Deutschland GmbH

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

### RATIONAL France S.A.S.

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

### RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909  
info@rational-online.it  
rational-online.it

### RATIONAL Schweiz AG

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

### RATIONAL Ibérica

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

## America

### RATIONAL Canada Inc.

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

### RATIONAL BRASIL

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

## Asia/Pacific

### 株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188  
info@rational-online.jp  
rational-online.jp

### RATIONAL International India Private Limited

Tel. +91 124 463 58 65  
info@rational-online.in  
rational-online.in

### RATIONAL International AG

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

### RATIONAL AUSTRIA GmbH

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

### RATIONAL Nederland

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

### RATIONAL Scandinavia AB

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

### РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел. +7 495 640 63 38  
info@rational-online.ru  
rational-online.ru

### RATIONAL International AG

**Istanbul Irtibat bürosu**  
Tel. +90 212 603 6767  
info@rational-online.com.tr  
rational-online.com.tr

### RATIONAL USA Inc.

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

### RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495  
info@rational-online.com.ar  
rational-online.com.ar

### RATIONAL 莱欣诺® 中国

Tel. +86 21 3183 7500  
office.shanghai@rational-online.com  
rational-online.com

### RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615  
info@rational-online.ae  
rational-online.ae

### RATIONAL AG

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

### RATIONAL Belgium nv

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

### RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326  
info@rational-online.pl  
rational-online.pl

### RATIONAL Slovenija

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

### RATIONAL Norge AS

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

### RATIONAL UK

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

### RATIONAL Mexico

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

### RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600  
info@rationalaustralia.com.au  
rationalaustralia.com.au

### RATIONAL Korea

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

### RATIONAL NZ Ltd

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

### RATIONAL Wittenheim SAS

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