



## 操作說明書

社福盛<sup>®</sup> SelfCookingCenter whiteefficiency



## 尊敬的顧客：

---

我們衷心祝賀您購買全新的 社福盛® SelfCookingCenter whiteefficiency. 多虧不言自明的視覺化操作概念，您可以在幾乎不需付出任何學習開支和使用培訓成本的情況下，用 社福盛® SelfCookingCenter whiteefficiency 在“反掌之間”獲得卓越的烹飪成果。

在 SelfCooking Control 模式下，您只需選擇相應的食品和您希望的烹飪結果，然後通過簡單的按鈕操作就完成了！溫度、時間和濕度等常規設置或複雜的編程以及長時間的監控完全被免除了。

當然，社福盛® SelfCookingCenter whiteefficiency 也能夠為您提供一台完美的組合蒸具所具有各種豐富用途。在編程模式下，您能夠易如反掌的創建屬於您自己的烹飪程式。

我們提供為期24個月的質保，從設備安裝之日開始計算。享受質保的前提條件是正確和完整的完成質保註冊。玻璃、燈泡和密封材料的損壞以及由不當安裝、使用、養護、維修和除鈣而導致的損壞不在保修範圍之內。祝您使用愉快 社福盛® SelfCookingCenter whiteefficiency.

### **RATIONAL AG** 股份有限公司

我們的技術客服熱線全年無休，聯繫電話：+49 (0)1805 327 888  
如裏您有任何應用方面的技術問題，請撥打RATIONAL大廚熱線ChefLine：+86 21 64737473

我公司保留技術升級變更之權利！

<b>經銷商</b>	<b>安裝師</b>  安裝日期：
<b>設備編號</b>	<input type="text"/>



# 目錄

圖形說明	8
首次試運行	9
安全說明	11
責任	15
保養、檢查、養護和維修	16
功能件	19
關於設備使用的說明	20
中心溫度探針的使用	23
手噴槍的使用	25
一般操作	26
一般說明	27
幫助功能	28
圖形說明	28
運行模式概述	29
打開後的螢幕顯示	29
3種不同運行模式	30
SelfCookingControl 模式	31
圖形說明	31
烹飪過程中的資訊和提示	32
烹飪結束後的選項	32
資訊按鈕	33
例如：煎牛肉	34
組合蒸具模式	36
圖形說明	36
蒸汽	38
熱空氣	39
蒸汽和熱空氣組合	41

ClimaPlus Control ®	43
時間調節或者持續運行	44
手動預熱	44
手動濕化	46
空氣速度	46
冷卻	48
<b>Efficient LevelControl (ELC)</b>	<b>50</b>
符號說明	50
在選擇窗口加載食物	52
保存ELC熟化程序	53
保存ELC熟化過程	53
放置食品並啟動	54
刪除食品	55
保存貨籃	56
<b>編程模式</b>	<b>57</b>
圖形說明	57
圖片視圖	59
排序和篩選功能	60
編程 — SelfCookingControl模式	61
編程 — 萬能蒸烤箱模式	63
編程 — ELC模式	65
在運行期間的保存	67
啟動程序	68
檢查程序步	68
複製程序	70
刪除程序	71
刪除全部程序	71



## 目錄

更改程序	72
上載 / 下載程序	74
<b>CareControl</b>	<b>75</b>
顯示護理和污染狀態	75
清潔提示	77
開始清潔	79
清潔等級	83
CleanJet® +care 程式中斷	84
<b>通過MySCC的設備配置</b>	<b>85</b>
時間 / 日期	86
熟化時間格式	87
實時時間格式	87
自動啟動時間	88
Delta-T熟化	90
語言	92
溫度格式	92
顯示屏亮度	92
1/2能量	93
音響	94
水平數量	96
水平順序	96
宴會餐盤重量	96
點餐的餐盤重量	96
待機狀態熟化腔溫度	97
工廠默認設定	97
下載HACCP數據	98
更新	100

程序下載	101
程序上載	101
刪除所有程式	101
HACCP	102
下載設備數據	103
IP地址	104
MySCC維護	105
我的設備	105
熱線	105
沖洗蒸汽發生器	105
自檢	105
演示 / 虛擬模式	106
MySCC - MyDisplay	107
我的用戶檔案	107
退出用戶檔案	107
“退出用戶檔案”的密碼	107
修改用戶檔案	108
下載用戶檔案	108
上傳用戶檔案	108
MySCC – 強制清潔功能	113
打開/關閉強制清潔功能	113
至下次清潔提示出現的剩餘時間	113
清潔的延期	113
<b>建築設備工程技術</b>	<b>115</b>
關於空氣篩檢程式的服務	115
更換門密封件	116
更換鹵素燈管	116



## 目錄

---

濕化噴嘴除鈣	117
故障報錯	119
在撥打客服電話前	123
RATIONAL俱樂部	125
電氣型設備的EG符合性聲明	126
燃氣型設備的EG符合性聲明	127

---



**危險!**

直接危險情況，可能導致嚴重傷害甚至死亡。



**警告!**

可能的危險情況，在有些情況下肯能導致嚴重傷害甚至死亡。



**小心!**

可能的危險情況，在有些情況下肯能導致嚴重傷害甚至死亡。



**腐蝕性物質**



**燃燒危險!**



**燙傷危險!**



**注意:**  
不遵守規定可能導致材料受損。



日常使用的建議和竅門。



您的新設備進行首次試運行時，您將被要求進行一次自動的系統自測。該系統自測時長約45分鐘，目的是讓設備適應具體的運行環境。請注意以下說明：

- 開始系統自測前，請拆除設備的所有包裝材料，取出掛梯並確保空氣導流板處於正確位置。
- 必須按照安裝說明連接設備。
- 對於設備型號6x1/1、10x1/1、6x2/1 和10x2/1 GN，請將一個扁平GN容器開口向下地放置在掛梯中央。
- 對於設備型號20x1/1 和 20x2/1 GN，請將2個GN容器放置在擱架平臺車內。在上下風扇葉輪的中心正前方各開口朝下放置一個扁平容器。
- 更多細節，請參閱顯示說明和安裝手冊。



### 燃燒危險！

取出包裝材料、新手套件以及烤架和容器。



不可在系統自測過程中打開烹飪腔門。一旦打開烹飪腔門將導致系統自測中斷。這樣的話，您必須先關閉設備然後重新開始系統自測。如果設備溫度較高，請先進行冷卻。如果自測被中斷，系統將在第二天提示您重新開始自測。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		請遵照顯示幕上的指示。請按下按鈕啟動系統自測。
2		選擇普通水或軟化水連接類型。
3		請按“繼續”。
4		下述系統自測將自動開始。顯示幕上半部顯示自測狀態，下半部顯示剩餘時間，直至自測結束。

步驟	資訊/按鈕	描述
----	-------	----



對於燃氣型設備，系統自測完成後，必須對設備排放的廢氣進行檢測！



## 安全說明

---

請將本手冊存放在每位使用者都能隨時取到的位置！

兒童和生理、感官或精神有障礙人士以及缺乏經驗和知識的人士不得使用該設備，除非在一位元負責安全的人員的監護下。

操作只可以用手進行。用尖銳、鋒利或其他形狀的物體造成的設備損壞將導致質保權利的喪失。

為了避免設備的事故風險或損壞，定期對操作人員進行培訓和安全教育是必須的。



### 警告!

#### 日常開機和使用前的檢查

- 按規定鎖定上下空氣導流板 – 否則可能由於風扇葉輪的轉動而造成人員傷害!
- 請確保掛架或擱架平臺車按照規定固定在烹飪腔中 – 盛有高溫液體的容器可能墜落或從烹飪腔中滑出 – 小心燙傷!
- 在設備使用前，請確保烹飪腔內沒有殘留清潔液。 如果存在清潔液殘留，請用手噴槍徹底洗淨 – 否則有腐蝕危險!



## 安全說明

---



### 警告!

錯誤的安裝、服務、保養或清潔以及設備的變更可能導致設備損壞、人員受傷甚至死亡。在啟動設備前，請仔細閱讀操作說明書。

該設備只可以用於商業廚房中的食品烹飪。任何其他用途都不符合規定，且存在風險。

含有易燃物質的食品(例如含酒精食品)不可以用該設備烹飪。燃點低的物質可能會自燃 – 小心火災事故!

清潔劑、除鈣劑以及相關的配件只可以用於本手冊描述的用途。 任何其他用途都不符合規定，且存在風險。

如果玻璃發生損傷，請立即更換整塊玻璃。



## 安全說明

---



### 警告!

#### 僅限燃氣型設備

- 如果您的設備安裝在抽油煙機下方，設備運行過程中抽油煙機必須打開 – 小心燃燒廢氣!
- 如果您的設備與煙囪連接，必須按照國家相關規定定期清潔排氣管道 – 小心火災事故! (請聯絡您的安裝師傅).
- 請勿在設備的排氣管上放置任何物品 – 小心火災事故!
- 設備底面下方的區域不可放置物品 – 小心火災事故!
- 設備只允許在無風的環境中運行 – 小心火災事故!



#### 聞到氣體味道時的措施:

- 立即關閉燃氣總閥!
- 請勿觸碰任何電氣開關!
- 立即將房間通風!
- 避免明火和火星!
- 請使用室外電話立即通知主管燃氣供應商 (如果無法聯絡到燃氣供應商，請呼叫主管的消防站)!



## 安全說明和責任

---



### 警告!

#### 使用過程中的安全說明

- 如果容器盛有液體，或者裝有在烹飪過程中會液化的食品，必須放置在讓操作人員看的見容器內情況的裝料層內 – 否則有燙傷危險! 提示貼紙隨設備附送。提示貼紙隨設備附送。
- 請務必始終非常緩慢地打開烹飪腔門(防止高溫蒸汽湧出) – 小心燙傷!
- 請務必在穿戴耐熱防護服的情況下接觸高溫烹飪腔內的配件和其他物體 – 小心燙傷!
- 設備的外部溫度可能高於60 °C，請只接觸設備的操作元件 – 小心燙傷!
- 手噴槍和手噴槍噴出的水可能溫度較高 – 小心燙傷!
- 冷卻運行 – 必須在按規定鎖定空氣導流板的情況下才可能啟動冷卻功能 – 否則有受傷危險!
- 請勿將手伸向風扇葉輪 – 否則有受傷危險!
- 清潔 – 腐蝕性化學品 – 小心灼傷! 清潔時必須穿戴合適的防護服、防護眼鏡、手套和面罩。請參閱“CareControl”章節中的安全說明。
- 請勿在設備附近放置易燃或可燃物質 – 小心火災!
- 設備不需要移動時，請啟動可移動設備和擱架平臺車的駐車制動器。平臺車在不平的地面上可能會滾動 – 小心受傷!
- 在移動擱架平臺車時，請務必鎖定容器鎖定裝置。請將盛有液體的容器用蓋子蓋住，以免裏面的高溫液體傾翻 – 小心燙傷!
- 在對擱架平臺車和餐盤擱架平臺車進行裝料和卸料時，必須按規定將運輸車固定在設備上 – 否則有受傷危險。
- 擱架平臺車、餐盤擱架平臺車、運輸車以及裝有滾輪的設備可能會因為斜面或門檻而傾翻 – 小心受傷!



## 安全說明和責任

---

### 責任

由未經授權的專業人員進行或未使用原廠備件的安裝和維修，以及未經製造商許可的任何技術變更將導致質保權利的喪失和製造商產品責任的解除。



## 保養、檢查、養護和維修

---

為了保持不銹鋼的高品質以及出於衛生原因和避免運行故障，您的設備每天或者每次系統提示清潔時都必須進行清潔。請參閱“Care Control”章節中的相關說明。



### 警告!

如果設備未得到清潔或充分清潔，烹飪腔內沉積的油脂或食物殘餘容易自燃 – 可能導致火災事故!

- 為了避免烹飪腔內腐蝕，除了只使用蒸汽運行模式的情況以外，您的設備必須每天清潔。
- 為了避免腐蝕，請固定間隔時間(每隔2星期左右)向烹飪腔內噴灑植物性油或脂肪。
- 請勿使用高壓清潔器清潔設備。
- 請勿對設備使用酸性清潔劑或施加酸性蒸汽，因為這將破壞鎳鉻合金鋼的惰性塗層，並最終導致設備變色。
- 請只使用設備製造商提供的清潔劑。其他製造商的清潔劑可能導致設備損傷，從而導致質保權利的喪失。
- 請勿使用研磨去污劑或摩擦性清潔劑。
- 每天用非研磨性清洗劑清潔烹飪腔密封件有利於延長使用壽命。





## 保養、檢查、養護和維修

---



### 警告!

進風濾清器的保養。設備自動識別空氣濾清器是否被污染。當空氣篩檢程式污染時，您會獲得報警提醒，要求清潔或者更換空氣篩檢程式。不可在未安裝空氣濾清器的情況下運行設備。更換空氣濾清器時，請注意下列指示：

#### 設備型號6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN 和10x2/1 GN

空氣濾清器的物料編號: 40.03.461

這類篩檢程式可由操作者自行取出並清潔。在更換時，請小心為空氣篩檢程式準確定位。更換空氣濾清器時，請遵循“建築設備工程技術”章節中的說明。

#### 設備型號 20x1/1 GN 和20x2/1 GN

這種空氣濾清器只能由授權的服務合作夥伴進行更換。

**注意!** 設備的防濺水保護只能通過安裝安全的濾清器和蓋子來保障。



## 保養、檢查、養護和維修

---

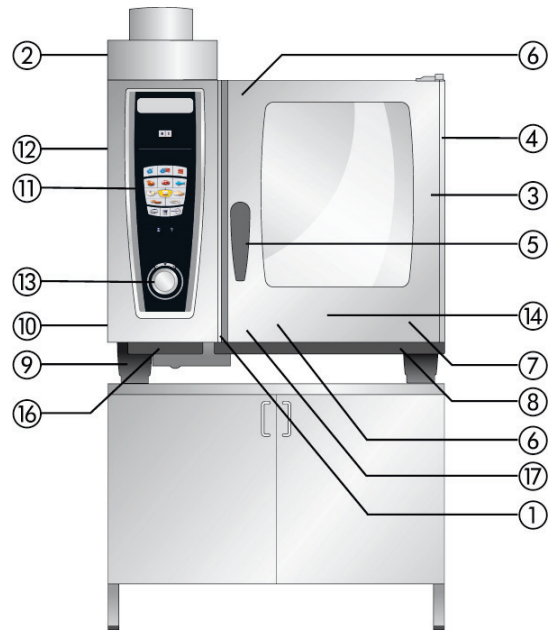
### 檢查，養護和維修



#### 危險 - 高壓電!

- 檢查、養護和維修工作只能由經過培訓的專業人員進行。
- 在進行清潔 CleanJet<sup>®</sup> +care清潔例外)、檢查、養護和維修工作時，設備電源必須切斷。
- 帶滾輪的(可移動)設備的移動範圍必須控制在不會損壞電源線、水管和排水管的區域內。移動設備時，必須確保電源線、水管和排水管連接已正確分離。設備回到原位時，必須啟動移動鎖定裝置，並按照規定連接電源線、水管和排水管。
- 為了確保您的設備技術上一切正常，必須由經過授權的服務合作夥伴每年至少進行一次設備養護。

- ① 設備編號  
(只在烹飪腔門打開時可見)
- ② 過電流保護裝置 (選配)  
(僅限燃氣型設備)
- ③ 烹飪腔照明燈
- ④ 帶雙層玻璃的設備門
- ⑤ 門把手
- ⑥ 解鎖裝置用於打開雙層玻璃 (內側)
- ⑦ 內置的會自行排放的門內積油盆 (內側)
- ⑧ 設備油底殼, 直接連接排水溝。
- ⑨ 設備支撐腳 (可調節高度)
- ⑩ 銘牌  
(包含重要資訊, 如功率消耗、燃氣類型、電壓、相數、頻率以及設備型號、設備編號(參見設備型號和軟體識別章節)和選配件編號)
- ⑪ 操作面板
- ⑫ 電氣安裝室蓋板
- ⑬ 中央旋鈕
- ⑭ 手噴槍 (帶自動回位功能)
- ⑮ 入庫輔助裝置 (立式設備)
- ⑯ 臺式設備的空氣濾清器 (安裝室進風)
- ⑰ 立式設備的空氣濾清器 (安裝室進風, 設備背面)
- ⑱ 存放保養片劑的抽屜/活門



臺式設備放置在低櫃



立式設備

- 請避免將熱源 (例如烤爐、電炸鍋等)放置在設備附近。
- 請始終在室溫大於5 °C 的房間使用設備。 如果環境溫度低於+ 5 °C, 請在運行前將設備加熱到5 °C以上。
- 一旦您打開烹飪腔門, 加熱功能和風扇葉輪將自動停止運轉。 內置風扇葉輪制動器將開啟, 風扇葉輪將很快停轉。
- 如果您的設備打開超過20分鐘, 而您沒有選擇任何運行模式或 CleanJet® +care 程式, 節能模式將自動打開, 顯示幕將只顯示當前時間。
- 如果在設備運行過程中沒有進行其他操作, 顯示幕亮度將自動分兩個步驟降低。 如果10分鐘無操作, 顯示幕亮度將降低一個等級, 再過10分鐘無操作, 顯示幕亮度將進一步降低。 一旦您觸碰顯示幕或打開烹飪腔門, 顯示幕將自動恢復正常亮度。
- 在使用燒烤和煎烤功能 (例如烤雞) 時, 請始終在食品下面放置一個用於積油的容器。
- 請只使用設備製造商提供的耐高溫的原廠配件。
- 請始終在使用前清潔配件。
- 如果設備將停止運行較長時間 (例如過夜), 請將設備門開一條縫。
- 烹飪腔門具有吸合功能。 立式設備門只有當門把手處於豎直位置時, 門才是密閉狀態。
- 如果設備將停止運行較長時間(例如休息日), 請切斷設備的水源、電源和燃氣總閥。
- 該設備不可丟棄在垃圾站, 也不可裝進地區收集站的舊設備收集箱。我們很願意為您的設備回收提供幫助。 您可以撥打這個電話聯繫我們的客服人員: 08191 327333

## 每個設備型號的最大裝料量

6 x 1/1 GN	30 kg	(每個裝料層最大容納15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(每個裝料層最大容納30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(每個裝料層最大容納15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(每個裝料層最大容納30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(每個裝料層最大容納15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(每個裝料層最大容納30 kg)



如果裝料量超過規定上限，可能導致設備損壞。  
請另外參閱應用手冊中關於食品最大裝料量的說明。

### 帶掛架的臺式設備

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

- 如要取下掛架，請微微抬起掛架的中央。先將掛架脫出下方靠前的鎖定裝置，然後脫出上方的鎖定裝置。
- 將掛架翻轉至烹飪腔的中央。
- 通過向上抬起，將掛架脫離固定裝置。放回原位的步驟則相反。



如果使用臺式設備，請使用擱架平臺車、餐盤擱架平臺車和運輸車(選配)

- 如上所述取出掛架。
- 將平臺車導軌放在設備底面對應的固定位置上。請注意固定位置的準確配合(4根固定銷)。
- 請注意，務必將設備高度調節到與運輸車高度精確匹配。
- 請將運輸車沿軌道推到底，並確保運輸車按規定鎖定在設備上。
- 將擱架平臺車或餐盤擱架平臺車推入設備到底，然後檢查設備中的鎖定功能是否正常。
- 如需取出擱架平臺車或餐盤擱架平臺車，請打開鎖定裝置，將平臺車從烹飪腔中拉出。請事先將中心溫度探針插入平臺車導軌的存放位置。
- 請確保擱架平臺車或餐盤擱架平臺車在運輸過程中，穩固地鎖定在運輸車上。



## 中心溫度探針的使用



小心!

中心溫度探針及其定位輔助裝置可能燙手 – 小心燙傷!



請將中心溫度探針插入食品最厚的位置。探針必須穿過食品的中央部位（參見應有手冊）。



如果中心溫度探針可能會脫離食品（例如質地較軟或厚度較小的食品），請使用定位輔助裝置。



當您在 Finishing<sup>®</sup> 程式下使用餐盤擱架平臺車時，請將中心溫度探針插入餐盤擱架平臺車的陶瓷管內。

## 關於設備使用的說明



烹飪冷凍食品前，請使用設備附帶的鑽孔器。請用它在食品最厚的位置鑽一個孔。鑽孔時，請將食品置於一個固定的底板上，並注意保護您的雙手。



- 請始終按照規定將中心溫度探針位置在規定的存放位置 – 否則有損壞的危險!
- 請勿讓中心溫度探針伸出烹飪腔 - 否則有損壞的危險!
- 請先將中心溫度探針拔出，再把食品從烹飪腔中取出 - 否則有損壞的危險!



如有必要，請在使用前先用手噴槍為中心溫度探針降溫。



小心!  
請注意保護您的臂膀和雙手，避免被燙傷或被探針刺傷 – 小心受傷!



### 手噴槍的使用

- 當使用手噴槍時，請將管子從存放位置至少拉出20釐米。
- 您可以通過按確認按鈕選擇2檔噴水量。
- 使用完畢後，請始終讓手噴槍緩慢的溜回存放位置。

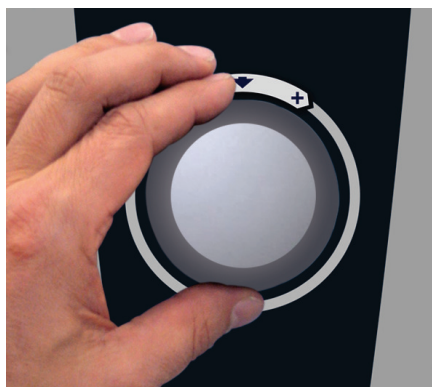


小心!  
手噴槍和手噴槍噴出的水可能溫度較高 – 小心燙傷!



- 如果用力拉出手噴槍超出管子的最大長度，將對管子造成損壞。
- 請確保在手噴槍使用完畢後，讓管子完全回位。
- 您不可將手噴槍用來為烹飪腔降溫！ - 否則可能損害烹飪腔、空氣導流板或導致烹飪腔玻璃爆裂！

您的設備配有一塊“觸摸屏”。 只要用手指輕輕一點，就能進行輸入。



您可以通過中央旋鈕更改您的設置。



也可以通過移動滑塊進行粗略的設置。

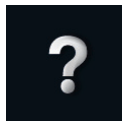


輸入的內容將在4秒鐘後被採用，或者您也可以通過按下中央旋鈕來確認輸入。

### 一般說明



返回起始介面



幫助功能



編程模式



預熱狀態指示，紅色箭頭表示預熱，藍色箭頭表示冷卻。



烹飪腔過熱 – 按鈕閃爍 (關於烹飪腔的冷卻，請參閱“冷卻”章節)。



烹飪結束時，系統會發出提示音，並在螢幕上顯示動畫。



缺水 – 打開水龍頭。裝滿水後，缺水指示將消失。

**RESET GAS**

“燃燒器故障”請按“燃氣重置” – 重新起動點火。如果該指示持續亮起，請聯繫客服！

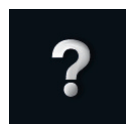


返回/取消

## 幫助功能

為了讓您方便高效的利用設備的各種豐富功能，設備系統中儲存了詳細的操作說明和應用幫助，裏面包含應用實例和實用貼士。按“?”按鈕就可以調用幫助功能。幫助功能包含以下功能。

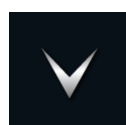
## 圖形說明



開始幫助功能



打開擇菜單，選擇手冊



向前翻一頁



向後翻一頁



打開上一章節



退出幫助功能



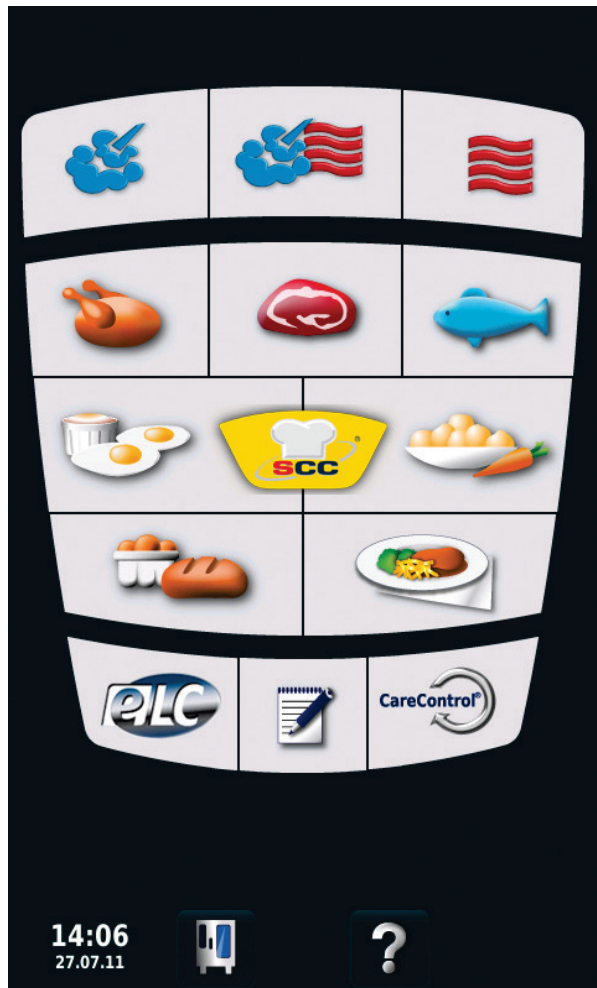
下一章節/更多資訊



- 選中手冊後，相應的目錄將被打開。請選擇您感興趣的章節。
- 如果在設備運行過程中打開幫助功能，當需要採取一個動作時，系統將自動退出幫助功能。

## 打開後的螢幕顯示

0 | 1 開關




 我的SCC


 幫助功能

 CareControl

## 組合蒸具模式

 蒸汽

 高溫空氣

 蒸汽和高溫空氣組合

## SelfCooking Control模式

 肉食

 禽類

 魚

 佐菜

 蛋類菜肴/點心

 烘焙

 Finishing

## 其他功能

 Efficient LevelControl 系統模式

 編程模式

### 3種不同運行模式

#### SelfCooking Control 模式



設備打開後或按下Home 按鈕後，系統將進入 **SelfCooking Control 模式** 該模式描述參見 SelfCooking Control 模式章節。

#### 組合蒸具模式



按下“蒸汽”、“組合”或“高溫空氣”按鈕，系統將進入**組合蒸具模式**。該模式描述參見組合蒸具模式章節。

#### 編程模式



按下“程式”按鈕，系統將進入**編程模式**。該模式描述參見編程模式章節。



## SelfCookingControl 模式

SelfCookingControl<sup>®</sup> 能夠自動識別食品的大小和裝料量。系統會不斷調整烹飪時間、溫度和烹飪腔氣候。螢幕上將顯示剩餘時間。您可以在應用手冊裏找到範例和有用的提示資訊。

### 圖形說明



烹飪速度



中心溫度/熟度



Delta-T



中心溫度/熟度



烹飪時間



中心溫度/熟度



色澤



中心溫度/熟度



食品厚度



熟度



烹飪量



食品大小



烹飪腔氣候



快炒溫度



濕蒸



脆皮烤



空氣流動速度



裏面品



## SelfCookingControl 模式

---



半成品程度



蒸汽烘焙

### 烹飪過程中的資訊和提示



預熱指示



切割



冷卻指示



澆



中斷提示

### 烹飪結束後的選項



保溫



重新插入中心溫度探針



加熱到上菜溫度



繼續烹飪



脆皮烤



裝入新批次





# SelfCookingControl 模式

## 資訊按鈕

資訊按鈕可以隨時為您展示當前烹飪程式由幾個步驟組成，以及有哪些後續選項可供選擇。



顯示烹飪順序

下麵是“煎烤”程式的烹飪循序：





## SelfCookingControl 模式

在此用一個例子說明操作過程。瞭解其他關於簡便地烹製食品的信息，請您查閱您的用戶手冊，或者遵照顯示屏上面的操作指引。

### 例如：煎牛肉

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按“肉類”按鈕。
2	<b>煎烤</b>	觸按“煎烤”按鈕。
3		選擇熟化速度
4		選擇預煎烤溫度
5		選擇內部溫度 / 熟化度
6		設備自動進行預熱
7		要求裝料提示



## SelfCookingControl 模式

步驟	資訊/按鈕	描述
8		插入內部溫度傳感器
9	03:58	剩餘時間顯示
10	結束	熟化時間結束， 蜂鳴器響起，選擇選項。



觸按按鈕保存個體化的設置（參閱“編程”章節）。



如果內部溫度傳感器沒有插入或者沒有插好，則會發出音響信號，顯示屏也會出現要求重新插入內部溫度傳感器的提示。



## 組合蒸具模式

組合蒸具模式提供了組合蒸具的所有功能。您可以通過“蒸汽”、“高溫空氣”或“蒸汽和高溫空氣組合”按鈕進入組合蒸具模式。

### 3種手動運行模式



蒸汽



高溫空氣



蒸汽和高溫空氣組合

### 圖形說明



對烹飪腔氣候的濕度的設置可以精確到百分比



設置烹飪腔溫度



設置烹飪時間



設置烹飪時間



預熱



持續運行



我的SCC



濕蒸



Carecontrol系統



空氣流動速度



## 組合蒸具模式



幫助功能



冷卻



打開編程功能



返回/取消



按下烹飪腔溫度按鈕可以查詢當前烹飪資料，例如當前烹飪腔氣候和當前烹飪腔溫度。  
按住按鈕保持10秒鐘，當前值將會在螢幕上持續顯示，直至進行下一次設置。



## 萬能蒸烤箱模式

### 蒸汽

在“蒸汽”運行模式中，蒸汽發生器產生清潔衛生的新汽。 熟化腔溫度可以在30°C至130 °C之間調節。

熟化方式：蒸、焗、揮、煨、泡漲、真空熟化、解凍、防腐。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕，然後調節所需的溫度。標準值是沸點。
3		觸按按鈕，然後調節所需的熟化時間。
3		或者觸按“內部溫度傳感器”按鈕，然後調節所需的內部溫度。



還可以選擇其他附加功能，例如空氣速度、預熱、持續運行、冷卻或者Delta-T功能。關於如何使用濕化和空氣速度，請參閱“手動濕化”和“空氣速度”章節。關於Delta-T的使用，請參閱“MySCC”中的“Delta-T”章節。



## 萬能蒸烤箱模式

### 熱空氣

在“熱空氣”運行模式中，功能強大的加熱器對乾燥的空氣進行加熱。熟化腔溫度可以在**30°C**至**300°C**之間調節。必要時，也可以限制熟化腔的濕度。

熟化方式：烘焙，煎烤，架烤，油炸，脆皮烤，澆汁。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕，設置最大熟化腔濕度（參閱“ClimaPlus Control®”章節）。
3		觸按按鈕，然後調節所需的溫度。
4		觸按按鈕，然後調節所需的熟化時間。
4		觸按“內部溫度傳感器”按鈕，然後調節所需的內部溫度。



## 萬能蒸烤箱模式



還可以選擇其他附加功能，例如空氣速度、預熱、持續運行、冷卻或者Delta-T功能。關於如何使用濕化和空氣速度，請參閱“手動濕化”和“空氣速度”章節。關於Delta-T的使用，請參閱“MySCC”中的“Delta-T”章節。

在持續運行中，熟化腔的溫度在30分鐘後自動從300°C降低到260°C。

在沒有連接水供應的情況下，設備在“熱空氣”運行模式在高溫工作的時間不得超過2小時，否則有導致設備發生損壞的危險。





## 萬能蒸烤箱模式

### 蒸汽和熱空氣組合

兩者熟化介質“蒸汽”和“熱空氣”彼此結合到一塊。這種組合使熟化腔有濕熱的氣候，由此加強熟化過程。熟化腔溫度可以在30°C至300°C之間調節。必要時可以調節熟化腔氣候。

熟化方式：煎烤，烘焙。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕，設置所需的熟化腔濕度（參閱“ClimaPlus Control®”章節）。
3		觸按按鈕，然後調節所需的溫度。
4		觸按按鈕，然後調節所需的熟化時間。
4		觸按“內部溫度傳感器”按鈕，然後調節所需的內部溫度。



## 萬能蒸烤箱模式



還可以選擇其他附加功能，例如空氣速度、預熱、持續運行、冷卻或者Delta-T功能。關於如何使用濕化和空氣速度，請參閱“手動濕化”和“空氣速度”章節。關於Delta-T的使用，請參閱“MySCC”中的“Delta-T”章節。

在持續運行中，熟化腔的溫度在30分鐘後自動從300°C降低到260°C。



## 萬能蒸烤箱模式

### ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® 準確地測量並調控熟化腔中的濕度。在氣候窗口中，可以為每一種不同的食品準確地調節食品相關的理想氣候。



**蒸汽：**  
ClimaPlus Control® 的出廠預設為100%濕度。



**熱空氣：**  
通過ClimaPlus Control® 可以限制熟化腔中的產品濕度。紅色指示欄和相關的百分數顯示出熟化腔的最大允許濕度。顯示屏中顯示出的紅色越多，說明熟化腔氣氛越乾燥，也就是說其中的濕度越低。



**蒸汽+熱空氣：**  
可以設定蒸汽和熱空氣的組合。氣候窗口中顯示出的藍色線條越多，說明熟化腔氣氛越潮濕，也就是說其中的濕度越高。



箭頭向上發亮 — 加大熟化腔的濕度。



箭頭向下發亮 — 降低熟化腔的濕度。



為了在持續運行中盡可能地節省資源，我們建議使用標準熟化腔濕度，例如在熱空氣使採用100%的濕度。



## 萬能蒸烤箱模式

### 時間調節或者持續運行

步驟	資訊/按鈕	描述
1		選擇一運行模式，例如“蒸汽”。
2		觸按按鈕，然後調節所需的熟化時間。持續運行請參閱下行。
2		觸按持續運行按鈕。觸按熟化時間按鈕，向右轉動調節輪 / 移動滑塊直到顯示出“持續”。

### 手動預熱

步驟	資訊/按鈕	描述
1		選擇一運行模式，例如“蒸汽”。
2		觸按按鈕，然後調節所需的預熱溫度。
3		觸按預熱按鈕。觸按熟化時間按鈕，向左轉動調節輪 / 移動滑塊直到顯示出“預熱”。



## 萬能蒸烤箱模式

---



**調節時間：** 參閱“MySCC”中的“時間”章節。

**調節時間格式：** 參閱“MySCC”中的“時間格式”章節。

**調節熟化時間格式：** 參閱“MySCC”中的“熟化時間格式”章節。

**調節啟動時間：** 參閱“自動啟動時間”章節。



## 萬能蒸烤箱模式

### 手動濕化

通過功能強大的噴嘴，水被急速地噴灑到熟化腔中。通過濕化，烘焙食品可以有理想的疏鬆度和光亮的表面。

可以在熱空氣或者蒸汽和熱空氣的組合中選用。

濕化持續時間：濕化時間限制在2秒鐘。只有在重新觸按按鈕時，才再次濕化2秒鐘。

溫度範圍：熟化腔溫度30°C至260°C。



觸按按鈕“濕化”觸發噴水濕化。

在編程模式中，可以對每一程序步分3個等級設定濕化。

觸按按鈕，然後用調節輪設定所需的級別。



關閉濕化



3次噴水  
(噴水1秒 / 間隔10秒)



1次噴水  
(1秒鐘)



5次噴水  
(噴水1秒 / 間隔10秒)

### 空氣速度

為了對各個熟化過程營造理想的熟化氣候，可以設定5種不同的空氣速度。



觸按按鈕，然後用調節輪設定所需的空氣速度。



渦輪空氣速度



1/4空氣速度



標準空氣速度



通風機葉輪用1/4空氣速度節律運行



## 萬能蒸烤箱模式

---



1/2空氣速度



## 萬能蒸烤箱模式

### 冷卻

在高熟化溫度使用設備之後，需要在較低的熟化溫度繼續使用設備。使用“冷卻”功能，可以將熟化腔快速並保護設備地冷卻。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		選擇一運行模式，例如“蒸汽”。
2		觸按按鈕並關閉熟化腔門。
3	打開門	打開熟化腔門。
4		觸按按鈕。必要時，可以調整目標熟化腔溫度。
5		需要時，可以調節空氣速度。





## 萬能蒸烤箱模式



### 警告！

- 只有在按照規定鎖定導風板的情況下，才可以激活“冷卻”功能，否則有發生受傷的危險！
- 在“冷卻”的過程中，通風機葉輪在門打開時繼續運轉。
- 不要將手伸到通風機葉輪處，否則有發生受傷的危險！
- 在“冷卻”的過程中，有熾熱的水汽從熟化腔中溢出，有發生受傷的危險！



對“冷卻”功能不能編程。

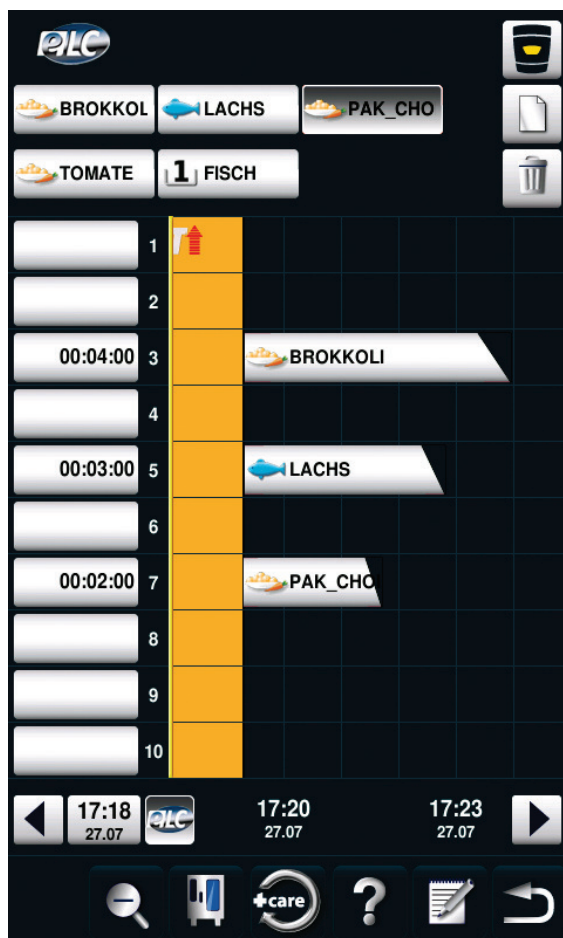
觸按“熟化腔溫度”按鈕以顯示熟化腔實際溫度。

# Efficient LevelControl (ELC)

可以同時將設備的插槽用於不同的熟化過程。 Efficient LevelControl 可以顯示出哪些食品可以同時熟化，並根據裝載量、開門的次數和持續時間而智能地調整熟化時間。

 觸按按鈕進入到 Efficient LevelControl 模式。

## 符號說明



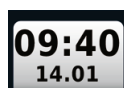
 選擇窗口中的食品


 激活的食品

 插槽水平


 時間窗口導航


 實際時間軸


 實際時間按鈕（時間窗口跳到當前時間）

 待機，當前熟化時間溫度被保持30分鐘，參閱“MySCC”中的“待機”。

 Home 按鈕

 縮放（放大或者縮小時間窗口）

 選擇新的食品

 在選擇窗口保存食品組合

 刪除食品



## Efficient LevelControl (ELC)

---



符號顯示可選食品的運行模式，例如蒸汽和熱空氣組合。

## 在選擇窗口加載食物

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕調用程序。
4		從列表中選擇一個已經儲存的食物。
5		食物顯示在選擇窗口中



- 可以在選擇窗口加載所有各種食物。
- 也可以直接通過選擇一個ELC過程例如ELC比薩餅啟動ELC模式。
- 通過在選擇窗口觸按並保持按住一種食物4秒鐘，可以進入到更改模式而調整運行過程。



## Efficient LevelControl (ELC)

### 保存ELC熟化程序

關於如何保存新的ELC程序，請參閱“ELC模式編程”章節。

### 保存ELC熟化過程

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2	ELC蒸	觸按“ELC蒸”按鈕。
3		調整熟化參數。
4		觸按按鈕進行保存。
5	蒸胡蘿蔔	輸入名稱例如蒸胡蘿蔔。
6		觸按按鈕保存名稱。



通過在選擇窗口觸按並保持按住一種食品4秒鐘，可以進入到更改模式而調整運行過程。

## 放置食品並啟動

步驟	資訊/按鈕	描述
1		在選擇窗口中觸按所需的食品。
2		通過用手指拖放 (drag & drop) 將食品放置到所需的插槽水平，或者觸按相應的插槽水平。過程自動啟動。
3		設備自動進行預熱。
4	<b>裝載</b>	在達到預熱溫度之後，設備提示要求裝載。



- 通過在時間窗口中觸按並保持按住激活的食品，在選擇窗口中突出顯示出可以和激活食品相組合的其他食品。
- 只要食品處於激活狀態，可以通過觸按時間窗口中空閒的插槽水平而放置食品。
- 同樣氣候的食品可以同時放置。
- 通過觸按待機按鈕（ELC符號）可以在一固定的時間段內將熟化腔溫度保持在當前狀態（預設為30分鐘，可以在MySCC待機狀態設置該時間段）。
- 通過觸按時間按鈕，可以將時間段重置為當前時間。



## 刪除食品

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。只要按鈕的黃色邊框閃亮，刪除按鈕即出於激活狀態。
2		觸按食品，將其從時間窗口和選擇窗口中刪除。



只要刪除按鈕處於激活狀態（有黃色邊框），就可以將任意食品從時間窗口和選擇窗口中刪除。

## 保存貨籃

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕調用程序。
4		從列表中選擇多個已經儲存的食物。
5		食物顯示在選擇窗口中。
5		觸按按鈕保存在選擇窗口的組合。



- 可以在選擇窗口加載所有各種食物。
- 通過在時間窗口中觸按並保持按住激活的食物，在選擇窗口中突出顯示出可以和激活食物相組合的其他食物。





## 編程模式

在編程模式下，您可以易如反掌的創建您自己的烹飪程式。您可以根據自己的需求複製和調節7種運行模式（肉類、禽類、魚、焙製品、佐菜、蛋類菜肴/點心和Finishing），也可以創建最多包含12個步驟的手動程式。



請按按鈕進入編程模式。

## 圖形說明



新程式



新ELC程式



複製程式



刪除程式



修改程式



圖片視圖



列表視圖



U盤下載/上傳



選擇程式



選擇視窗 – 啟動程式



選擇視窗 – 顯示程式詳細資訊



## 編程模式



按住資訊按鈕時的選擇視窗



打開MyDisplay

除了更改程式名稱以外，還可以通過下列按鈕查看和輸入更多資訊。



用於程式的食品圖片



程式的備註



用於程式的配件圖片



可選擇附加屬性



分組排列 (例如早餐)



該示意圖顯示了被儲存程式的運行模式，例如蒸汽和高溫空氣組合。SelfCooking Control烹飪過程和EPS會採用其他相應的示意圖。



## 編程模式

### 圖片視圖

在圖片視圖中，所有程式的描述都顯示為一個縮略圖。如果沒有圖片，則在圖片視圖中顯示程式的標題。



換成圖片視圖。



您可以通過按箭頭按鈕或調節旋鈕在您的視圖中進行流覽。



將每頁顯示的視圖圖示數從20個圖示改成16個圖示。



最後採用的視圖將在下次打開時再次顯示。



## 編程模式

---

### 排序和篩選功能

列表視圖是根據名稱的字母順序排列。可以通過排序和篩選功能更改列表視圖。



觸按打開篩選功能的按鈕。選擇一個篩選標準。



觸按打開排序功能的按鈕。選擇一個排序標準。

可以使用以下排序功能或者篩選功能：

- **名稱**：程序用名稱的字母順序排序，沒有篩選功能（默認設定）。
- **程序種類**：程序用其運行模式排序，沒有篩選功能。
- **最後20**：僅顯示出最後20個使用過的程序，自動篩選功能。最後一次使用的程序在第一位置。
- **首選**：程序用其首選設定排序，自動篩選功能。要在程序屬性中事先設定程序的首選狀態。
- **作者**：程序用其作者排序，自動篩選功能。要在程序屬性中事先設定程序的作者。
- **分組**：程序根據所選的組別例如“早餐”組而被篩選。要在程序屬性中事先設定程序的組別。



## 編程模式

### 編程 — SelfCookingControl模式

例如：將“煎烤”熟化過程用新的名稱“小牛肉煎烤”進行保存，其中的個體化設置包括“淺色”和“煎透”設置。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕創建新的程序。
3	小牛肉煎烤...	輸入程序名稱（例如小牛肉煎烤）。
4		觸按按鈕保存名稱。
5		選擇“肉類”運行模式。
6	煎烤	選擇“煎烤”。
7		對褐變度和熟化度可作個體化的更改。
8		觸按按鈕保存熟化過程並打開選擇窗口。



## 編程模式

步驟	資訊/按鈕	描述
9		例如選擇一張熟化原料的圖片，或者通過觸按“保存”按鈕退出程序細節觀。



在程序細節觀中可以保存屬性，例如配件圖片、對程序的注釋以及程序的分組。



## 編程模式

### 編程 — 萬能蒸烤箱模式

可以完全根據自己的需要，手動創建包括12個程序步在內的程序。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕創建新的程序。
3	炒雞蛋	輸入程序名稱（例如炒雞蛋）。
4		觸按按鈕保存名稱。
5		選擇一手動模式，例如組合。
6		觸按預熱熟化腔的按鈕。
7		設置所需的預熱溫度。
8		觸按按鈕一次保存該步驟。還可以添加其他步驟。



## 編程模式

步驟	資訊/按鈕	描述
9		選擇第二程序步的運行模式。
10		選擇所需的熟化參數。
11		觸按按鈕一次保存該步驟。還可以添加其他步驟。
12		再次觸按結束編程過程的按鈕。



可以設置在各個程序步運行之後都響起音響信號。為此激活“蜂鳴器”按鈕。



可以設定每一程序步的空氣速度。



在熱空氣和組合運行模式中，可以為每一程序步設定三種不同的濕化。參閱“手動濕化”章節。


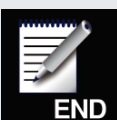




## 編程模式

### 編程 — ELC模式

可以同時將設備的插槽用於不同的熟化過程。 Efficient LevelControl可以顯示出哪些食品可以同時熟化，並根據裝載量、開門的次數和持續時間而智能地調整熟化時間。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕創建新的elc程序。
3	糕餅	輸入程序名稱（例如炒雞蛋）。
4		觸按按鈕保存名稱。
5		選擇一手動模式，例如熱空氣。
6		選擇所需的熟化參數。
7		觸按按鈕保存該步驟。



## 編程模式

---



可以設定每一程序步的空氣速度。



## 編程模式

### 在運行期間的保存

步驟	資訊/按鈕	描述
1		在運行期間觸按按鈕。
2	<b>G</b>	輸入程序名稱。
3		觸按按鈕保存熟化過程。



所有在SelfCookingControl熟化過程中激活的更改，例如薄片或者厚片，在保存時均被接受，在下次調用熟化過程時，所作的更改會自動得到重複使用。



## 編程模式

### 啟動程序

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		用箭頭按鈕或者中心調節輪選擇程序。
3		在選擇窗口觸按程序或者觸按中心調節輪啟動程序。

### 檢查程序步

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		用箭頭按鈕或者中心調節輪選擇程序。
3		在選擇窗口觸按程序或者觸按中心調節輪啟動或者調用程序。
4		觸按程序步符號檢查各個程序步。顯示的步驟用紅色突出顯示。



## 編程模式

步驟	資訊/按鈕	描述
5		觸按按鈕退出程序。



在檢查程序步的過程中，熟化腔門應該保持在打開的狀態。也可以用“更改程序”功能檢查並直接調整程序步。



## 編程模式

### 複製程序

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		用箭頭按鈕或者中心調節輪選擇程序。
3		觸按複製程序的按鈕。
4		輸入程序名稱。
5		觸按按鈕保存熟化過程。



如果不更改程序名稱，則自動為程序名稱分配一個連續索引號。



## 編程模式

### 刪除程序

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		用箭頭按鈕或者中心調節輪選擇程序。
3		觸按按鈕兩次刪除程序。



要取消刪除過程，可觸按後退按鈕或者一個其他按鈕。

### 刪除全部程序

只能在“MySCC”刪除全部程序。請參閱“MySCC通信”章節。



## 編程模式

### 更改程序

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		用箭頭按鈕或者中心調節輪選擇程序。
3		觸按按鈕激活更改功能。視圖切換為程序細節觀。
4	煎烤	如果要更改程序名稱，觸按相應的程序名稱。
5		確認更改或者當前的名稱。
6		觸按運行模式符號，以便打開程序。
7		選擇要調整的程序步。
8		進行更改。





## 編程模式

步驟	資訊/按鈕	描述
9		觸按按鈕兩次可結束更改。



觸按按鈕刪除顯示出的程序步。



觸按按鈕添加一個程序步。新的程序步添加在顯示出的程序步的後面。



在程序屬性視圖中，觸按更改注釋的按鈕。



觸按選擇其他屬性例如首選狀態的按鈕。



觸按取消更改的按鈕。



## 編程模式

### 上載 / 下載程序

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		觸按按鈕。
3		觸按按鈕，將現有的程序保存在一個U盤中。
4		觸按按鈕，加載U盤中現有的程序。詳情請參閱“MySCC上載 / 下載通信”章節。



智能化的CareControl可以自動識別設備的使用情況、設備的一般護理狀態，並及時地計算出降低化學清潔劑、水和能源消耗的最佳清潔過程。所需的化學清潔劑用量會根據具體的需要而做出建議。和專用的護理劑片連用，可以防止設備中的鈣沉積。

設備的護理狀態和污染狀態顯示在“護理”和“清潔”兩個狀態欄上。

## 顯示護理和污染狀態

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按按鈕。
2		在上面的“護理”圖中顯示出當前設備維護狀態。
3		在下麵的“清潔”圖中顯示出當前設備污染狀態。



### 綠色指示欄：

“護理”顯示：設備有最佳的維護狀態。

“清潔”顯示：設備在不久前已經清潔過。



### 多個實心指示條：

“護理”顯示：設備的維護狀態為中度。

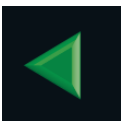
“清潔”顯示：設備已經處於污染狀態，但還可以繼續用於生產，直到出現要求清潔的提示。



### 全部是實心的顯示，可以看到紅色指示欄：

“護理”顯示：對設備的維護不足，要經常用CleanJet+care清潔設備。

“清潔”顯示：設備的污染嚴重，在出現要求清潔的提示時，要清潔設備。

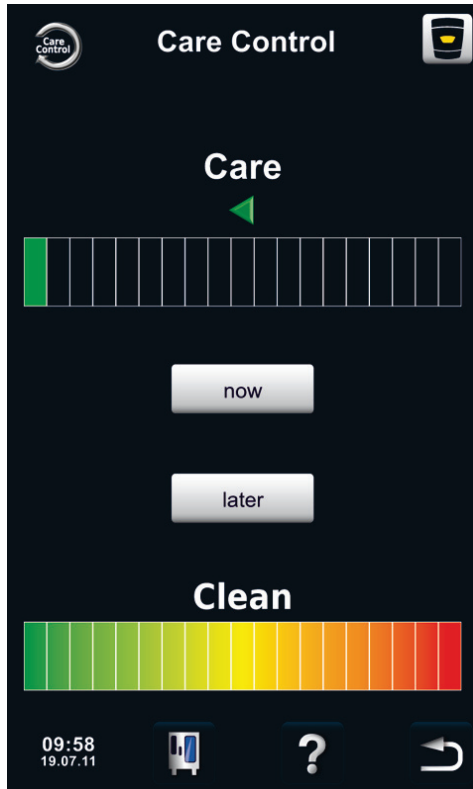


“護理”顯示的變化趨勢。

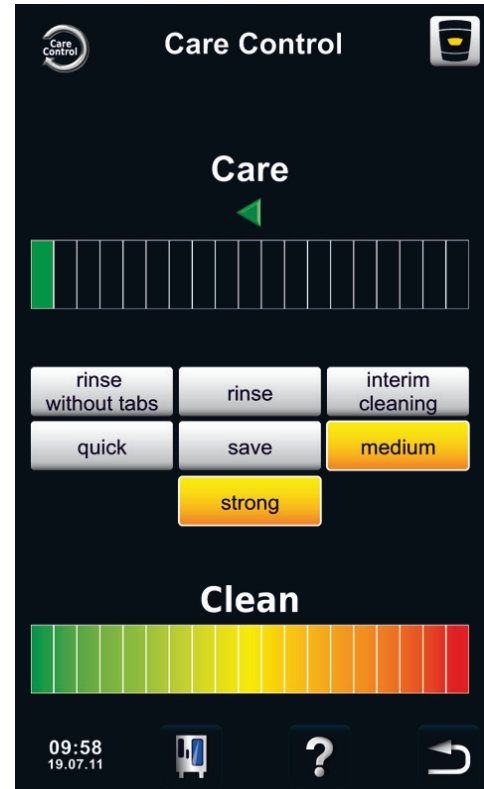


## 清潔提示

CareControl 系統能夠自動識別什麼時候需要進行一次 CleanJet® +care 清潔。CareControl 系統會根據用戶具體的清潔習慣和工作習慣，例如較長的休息時間或下班時間等因素進行調整。系統建議的清潔等級通過顏色標示。



當系統認為有必要進行一次 CleanJet® +care 清潔時，將會自動顯示提示資訊。



系統建議的清潔等級將通過顏色標示。



# CareControl系統

步驟	資訊/按鈕	描述
1	請進行清潔 + 保養	系統提示您清潔設備。
2	CleanJet+care	請通過按鈕啟動 CleanJet <sup>®</sup> +care 程式，或選擇“以後再說”。
3	中度	請選擇系統通過顏色標示對您建議的清潔等級，例如“中度”，並按照功能表提示進行操作。



CleanJet<sup>®</sup> +care 清潔提示將以固定的間隔反復出現，直至設備進行一次 CleanJet<sup>®</sup> +care 清潔。

## 開始清潔

CleanJet® +care 是用於清潔烹飪腔的自動清潔系統。  
您可以在7檔清潔等級中選擇與設備的污染程度相匹配的清潔等級。



### 注意!

- 出於衛生原因和為了避免運行故障，必須每天對您的設備進行清潔 – 小心火災事故!
- 請注意，即使您的設備只使用“汽蒸”模式運行，也必須每天清潔。
- 請只使用設備製造商提供的清潔和保養片劑。其他製造商的清潔劑可能導致設備損傷，從而導致質保權利的喪失。如果清潔劑使用過量，可能導致泡沫的形成。
- 絕不要把片劑放入
- 高溫的烹飪腔內(> 60 °C)。



- 如果設備長時間不運行（例如晚間），請將設備門稍微打開一點。
- 每天清潔烹飪腔密封件將延長使用壽命。請用一塊軟布蘸清洗劑清潔烹飪腔密封件 – 切勿使用研磨劑!
- 最好使用濕的軟布來清潔內外層玻璃以及設備的外殼。同樣不要使用研磨型清潔劑。



## CareControl系統

步驟	資訊/按鈕	描述
1		請按按鈕。
2	烹飪腔過熱	當烹飪腔溫度高於75 °C 時，顯示幕上會出現"烹飪腔過熱"的提示。 選擇"冷卻"功能 (參見"冷卻"章節)。
3	輕度	選擇清潔等級，例如"輕度"。
4	打開烹飪腔門	打開烹飪腔門，取出容器和烹調板 (不銹鋼烤架，CombiFry 和超級烤架，禽類烤架可以留在烹飪腔內)。
5		<b>警告!</b> 必須穿戴防護手套才可以解除清潔和保養片劑 – 灼傷危險!
6		將系統提示的清潔片劑數量拆封，然後將清潔片劑放入烹飪腔內空氣導流板凸起的位置 (片劑收納籃)。參見下方圖片。
7		將系統提示的保養片劑數量拆封，然後將保養片劑放入保養容器內容。參見下方圖片。
8	開始	請按下"開始"按鈕，螢幕將顯示清潔程式時間。



**警告!**

- 清潔過程中禁止打開烹飪腔門 – 否則可能有清潔化學品以及高溫蒸汽溢出 – 小心灼傷和燙傷!
- CleanJet® +care 清潔完成後，檢查整個烹飪腔 (包括空氣導流板後面)內是否存在清潔劑殘留物。如有發現立即清除，並用手噴槍徹底將整個烹飪腔(包括空氣導流板後面)徹底沖洗乾淨 – 否則有灼傷危險!

**關於化學品處理的說明:****警告!**

必須通過恰當的安全措施使用清潔和保養片劑，例如必須在穿戴防護手套的情況下接觸片劑 – 否則有灼傷危險!



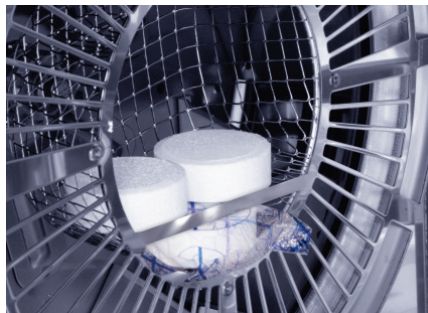
**立式設備:** 將系統提示的保養片劑數量拆封，放入設備中存放片劑的抽屜。



**立式設備:** 將系統提示的保養片劑數量拆封，放入設備中存放片劑的活門。



清潔片劑: 拆掉防護膜。



將清潔片劑放入烹飪腔內空氣導流板凸起的位置。



片劑不能直接放入烹飪腔 – 否則可能對設備造成損傷!



啟動 CleanJet® +care 清潔程式前，掛架或擱架平臺車必須按規定固定在烹飪腔內。  
如果使用的是軟化水，系統建議的清潔片劑用量可以最多減少50 %。如果在清潔片劑用量正確的情況下，仍然出現起泡的情況，應酌情減少清潔片劑的用量。如果在使用小劑量清潔片劑的情況下仍然產生大量泡沫，請聯繫服務夥伴/客戶服務，以便採取其他措施，例如使用消泡片劑。

## 清潔等級

清潔等級	描述/應用	片劑
不使用片劑的沖洗	用溫水沖洗烹飪腔。	否
清水洗滌	用於不含油污的鈣化污染，例如在烘焙或汽蒸運行後。	保養
快速清潔	“清潔時間短” – 用於清潔所有類型的污垢，但不進行烘乾和清水洗滌。	清潔劑
快速模式	用於程度較輕的污垢，例如烹飪溫度不超過 200 °C 的混合裝料烹飪後。	清潔劑 & 保養
節省模式	用於程度較輕的污垢（應用溫度不超過 200°C），從而盡可能的節省化學品和水的用量以達到環保目的。	清潔劑 & 保養
中度	用於煎烤和燒烤污垢，例如烤雞、烤牛排和烤魚之後。	清潔劑 & 保養
強力	用於嚴重的煎烤和燒烤污垢，例如在烤雞、烤牛排等食品的多重裝料烹飪後。	清潔劑 & 保養

## CleanJet® +care 程式中斷

如果斷電超過10分鐘，或者設備被關閉，螢幕將顯示“CleanJet中斷”。如果在20秒內不按螢幕上的 CleanJet® 中斷提示，已經啟動的 CleanJet® +care 程式將不間斷的繼續運行，直至程式結束。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		請將設備關閉，然後再打開。
2	<b>CleanJet +care 中斷?</b>	按下按鈕，確認中斷。
3	<b>打開烹飪腔門</b>	請按照螢幕上的指示操作，小心的打開烹飪腔門 – 當心高溫蒸汽!
4		<b>警告!</b> 必須戴防護手套接觸清潔片劑 – 小心灼傷!
5	<b>清除片劑</b>	清除清潔片劑 (如果還留有殘餘的話)，關閉烹飪腔門。
6	<b>00:09</b>	系統將自動沖洗烹飪腔，螢幕上將顯示剩餘時間。
7	<b>清潔未完成</b>	現在，設備可以隨時用於烹飪。



## 通過MySCC的設備配置

通過MySCC您可以進行所有各種設備基本設置（例如時間、日期、語言等）。請選擇以下子菜單：



觸按MySCC按鈕更改設備配置。



設備設置，例如語言選擇、時間/日期等



HACCP資料儲存在一個U盤上



程式、設備資料、HACCP數據等的下載/上傳



設備服務功能，例如設備型號和資料，服務熱線



通過myDisplay設置您的顯示方式和操作許可權。



設置強制清潔



## 通過MySCC的設備配置



觸按設置按鈕可更改語言、時間格式、時間 / 日期、音響等。

### 時間 / 日期

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。
3		觸按時間 / 日期按鈕。
4	11:00	選擇時間字段，用調節輪進行調節。觸按調節輪確認。
5	24.12.2010	選擇日期字段，同樣用調節輪進行調節。



# MySCC設置

## 時間格式

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。

## 熟化時間格式



觸按熟化時間格式按鈕。所設定的熟化時間格式突出顯示出來。

h:m表示小時:分鐘，m:s表示分鐘:秒鐘

編程：可以為每一程序步更改時間格式。例如：程序步1用(h:m)，程序步2用(m:s)。

## 實時時間格式



觸按實時時間格式按鈕。所設定的實時時間格式突出顯示（日期格式自動切換）。



## MySCC設置

### 自動啟動時間

您的設備可以按時自動啟動。

**注意！** 我們在此指出，如果將食品較長時間地放置在沒有冷卻或者加熱的熟化腔中，則會有出現衛生方面嚴重問題的風險！

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。
3		觸按啟動時間按鈕。
4	<b>04:00</b>	選擇時間字段，用調節輪調節所需的啟動時間。
5	<b>25.12.2010</b>	選擇日期字段，設置所需的某一天。
6		選擇一個運行模式例如魚類，然後進行所需的設置。
7		啟動時間激活，顯示屏變暗，啟動時間以及用於取消啟動時間的按鈕在顯示屏上突出顯示。



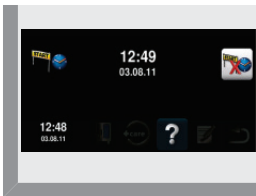


## MySCC設置



- 熟化腔門必須關上！
- 在啟動時間激活時，熟化腔的照明燈熄滅。
- 在自動啟動時間運行時，預熱期被跳過。
- 啟動時間不會由於觸按設備的關閉 / 啟動按鈕而被刪除。在激活了啟動時間的情況下，只可以選擇設備幫助按鈕即“？”。

### 停用啟動時間



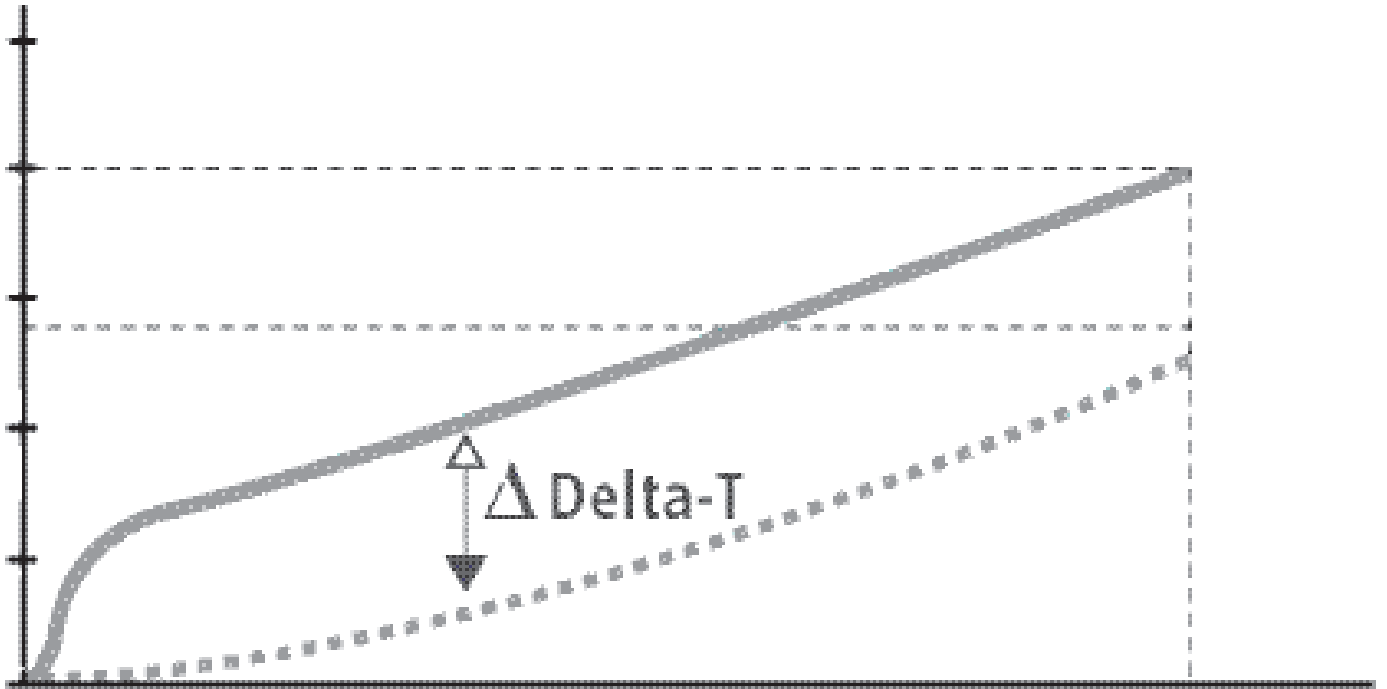
觸按取消按鈕可停用啟動時間。



## MySCC設置

### Delta-T熟化


Delta-T = 內部溫度和熟化腔溫度之間的溫度差別。 熟化腔的溫度緩慢升高，直到在熟化過程結束之前，熟化腔的溫度和相應的內部溫度均保持恒定的差別，由此肉類食品的熟化過程得到延長（僅在萬能蒸烤箱模式才可以選用）。



步驟	資訊/按鈕	描述
1		選擇一手動模式，例如熱空氣。
2		觸按MySCC按鈕。
3		觸按設置按鈕。
4		觸按Delta-T按鈕。



## MySCC設置

步驟	資訊/按鈕	描述
5	20°C	設置所需的Delta-T溫度。
6		設置所需的內部溫度。



在激活了Delta-T設置情況下的“Delta-T”顯示。

Delta-T只能在萬能蒸烤箱模式才能被激活！ 激活的Delta-T運行可以從手動運行模式中顯示出的Delta符號看出。

您也可以為Delta-T熟化的持續時間設定時間段。



# MySCC設置

## 語言，溫度格式，顯示屏亮度

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。

### 語言



觸按按鈕，然後用調節輪設定語言。

### 溫度格式



觸按按鈕。設置的溫度格式（攝氏度或者華氏度）被突出顯示。

### 顯示屏亮度



觸按按鈕，然後用調節輪分級設定亮度。



## MySCC設置

### 1/2能量

加熱的功率被降低一半（例如10 x 1/1 GN型從18 kW降低到9 kW）。在SelfCookingControl模式不能被選取！

步驟	資訊/按鈕	描述
1		選擇一手動模式，例如熱空氣。
2		觸按MySCC按鈕。
3		觸按設置按鈕。
4		觸按1/2能量按鈕。
5		顯示出“E/2”（一半能量）。



在激活了1/2能量設置時顯示屏的“E/2”顯示。

在用一半能量進行熟化時，熟化時間延長。食物質量有降低的可能。



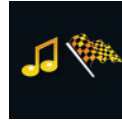
# MySCC設置

## 音響

您可以根據自己的需要設置音響信號（類型、響度、持續時間等）。  
可以調節以下音響類型：



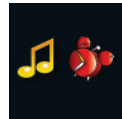
設備的一般鈴聲響度。



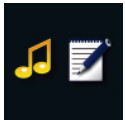
熟化結束時的要求。



要求裝料。



識別出故障（例如內部溫度傳感器） / 中斷。

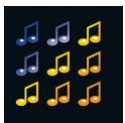


在手動程序的要求。信號在程序中手動應用。

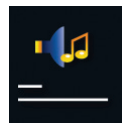


關閉按鈕確認音。

可以對音響類型調整以下音響特徵：



在本列中選擇一信號音。



在本列中設置信號持續時間（持續 / 關閉 / 秒鐘）。



在本列中設置所需的響度（0-100%）。



在本列中設置間隔的脈衝持續時間（關閉 / 秒鐘 / 無）。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。
3		觸按音響按鈕。



## MySCC設置

步驟	資訊/按鈕	描述
4	4	觸按第一字段，例如選擇裝料音，然後選擇信號音，例如第4種。
5	70%	觸按第二字段，設定裝料音的響度，例如70%。
6	130	觸按第三字段，設定裝料音的持續時間，例如130秒鐘。
7	25	觸按第三字段，設定裝料音的脈衝持續時間，例如每分鐘想起25次。

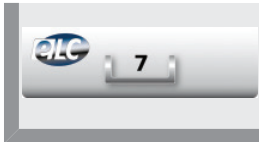


## MySCC設置

插槽級別（水平）的順序和數量，餐盤重量

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。

### 水平數量



觸按按鈕，然後調節ELC的插槽數量。

### 水平順序



觸按按鈕，然後更改插槽號碼的順序。

### 宴會餐盤重量



觸按按鈕，選擇合適的重量（宴會的空餐盤重量）。

### 點餐的餐盤重量



觸按按鈕，選擇合適的重量（點餐的空餐盤重量）。





## MySCC設置

待機狀態熟化腔溫度，重置為工廠默認設定

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按設置按鈕。

### 待機狀態熟化腔溫度

為了避免不必要的能源消耗，熟化腔溫度在ELC模式的待機狀態的30分鐘後自動降低。這一時間段可以在10分鐘至2小時之間進行設定。



觸按按鈕，然後用調節所需的時間（分鐘）。

### 工廠默認設定



觸按按鈕恢復工廠默認設定。在此觸按按鈕予以確認。



恢復到工廠默認設定對已經保存的程序和過程沒有任何影響。



## MySCC - HACCP

HACCP數據保存10天，必要時，可以通過USB接口輸出數據。為了長久保存數據，請遵照說明進行。

### 下載HACCP數據

步驟	資訊/按鈕	描述
1		將U盤插到操作面板下麵的接口中。
2		觸按MySCC按鈕。
3		觸按按鈕打開HACCP模式。
4	<b>12.09.2011</b>	觸按第一個日期 / 時間字段，用調節輪調節所需的數據開始日期。
5	<b>22.09.2011</b>	觸按第二個日期 / 時間字段，用調節輪調節所需的數據結束日期。
6		觸按按鈕啟動下載過程，在結束之後U盤帶有鈎形標記。



記錄的數據如下：

- 批號
- 時間
- 熟化程序
- 熟化溫度
- 內部溫度
- 開門 / 關閉
- 運行模式更換
- CleanJet<sup>®</sup> +care清潔
- 能源優化設備的連接
- 1/2能量



## MySCC通信

軟件更新，軟件管理，設備數據

通過內置的USB接口可以管理程序、更新設備軟件並可將設備的其他數據保存到U盤。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		將帶有設備軟件的U盤插到操作面板下麵的接口中。
2		觸按MySCC按鈕。
3		觸按按鈕。
4		觸按按鈕並選擇一功能。

## 更新



當識別出U盤中的軟件時，按鈕被激活。觸按按鈕啟動更新。遵照屏幕上的提示，不要斷開設備的供電。

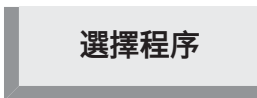


在使用U盤的情況下，您也可以通過設備關機/開機來啟動升級功能。  
只允許使用設備製造商的原廠U盤來進行軟體升級。此外，請確保U盤上只存儲了設備軟體，不  
存在其他檔。  
軟體升級、程式上傳或刪除操作完成後，設備將自動重啟。  
在確認後方可拔出U盤（U盤圖示打鉤）。

## 程序下載



觸按按鈕。



可以下載所有程序或者選擇的某個程序。

## 程序上載



觸按按鈕。 熟化程序被保存在設備中。

## 刪除所有程式



按兩次按鈕，可從編程模式中刪除所有自己創建的程式、流程和程式組。



物品籃不會被刪除。物品籃只能在編程模式下用刪除鍵逐個刪除。

## HACCP



觸按按鈕。最後10天的HACCP數據被保存在U盤中。



詳情請參閱“HACCP”章節。



## 下載設備數據



觸按按鈕。設備數據被保存到U盤中。



當時別出U盤時，USB符號發亮。現在可以複製數據、下載數據或者長期記錄數據。



“確認”鉤號表示功能已經成功結束。只有在出現確認時，才可以將U盤拔出。



## IP地址

通過可選的以太網接口，設備可以和網絡連接。按照以下方法保存連接的IP地址。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		將帶有設備軟件的U盤插到操作面板下麵的接口中。
2		觸按MySCC按鈕。
3		觸按按鈕。
4		觸按按鈕並選擇一功能。
5		觸按按鈕並輸入局域網IP地址。
6		觸按按鈕並輸入網關地址。
7		觸按按鈕並輸入子網掩碼地址。





## MySCC維護

在維護水平，可以查詢諸如設備類型 / 軟件或者服務熱線等數據。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		觸按MySCC按鈕。
2		觸按“維護”按鈕。

### 我的設備



觸按該按鈕查詢關於設備類型和軟件版本的信息。

### 熱線



觸按該按鈕查詢維護熱線或者主廚熱線。

### 沖洗蒸汽發生器



觸按按鈕沖洗蒸汽發生器。

### 自檢



觸按按鈕啟動設備的短時自檢。 作為結果將顯示出是否所有功能都正常的提示。



## 演示 / 虛擬模式



觸按按鈕啟動演示模式。在演示模式，所有的設備功能均只是模擬，而不能真正對食品熟化。



在顯示屏上可以看出激活的虛擬模式。

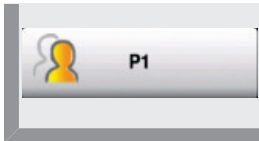


## MySCC - MyDisplay

通過“myDisplay”來設置您的顯示方式和操作許可權。您可以隨意限制操作許可權，例如讓使用者只能夠選擇自己保存的烹飪流程。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		請按 "MySCC"-按鈕。
2		請按 "MyDisplay"按鈕。

### 我的用戶檔案



例如，按"Profil 1"按鈕，切換到對應的用戶檔案視圖。如果您之前在用戶檔案中設置過密碼，系統將要去您輸入密碼。

### 退出用戶檔案



按下切換到標準視圖的按鈕，您將退出用戶檔案視圖。

### “退出用戶檔案”的密碼



按該按鈕，用於保存一個用於關閉用戶檔案的密碼。



保存一個密碼，用於通過一個密碼來關閉所有用戶檔案。切勿遺忘該密碼。如果忘記密碼，您將無法關閉MyDisplay功能。如果發生這種情況，請聯繫客戶服務人員。  
設置用戶檔案時，不能有任何用戶檔案被啟用。（按"退出用戶檔案"按鈕）。

## 修改用戶檔案



按該按鈕，修改用戶檔案。下列視圖將被打開。

## 下載用戶檔案



按該按鈕，將用戶檔案從設備系統複製到U盤中。按下該按鈕前，請先插入U盤。

## 上傳用戶檔案



按該按鈕，將用戶檔案從U盤複製到設備系統中。按下該按鈕前，請先插入U盤。



選擇用戶檔案

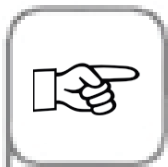
## 用戶檔案的命名和保護



用戶檔案的命名



保存密碼



保存一個密碼，之後如果要啟用用戶檔案的話必須輸入密碼。

## 限制運行模式



隱藏組合蒸具模式



隱藏SelfCooking Control<sup>®</sup> 模式



隱藏編程模式



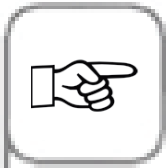
# MySCC - MyDisplay



隱藏CareControl功能



隱藏ELC<sup>®</sup>系統



一個按下的按鈕代表一個被顯示的功能。未選擇或未按下的、亮色按鈕代表在用戶檔案被啟用時，按鈕對應的功能被隱藏。  
一些功能必須通過按鈕加調節旋鈕的組合操作來進行設置。

## 限制設置和溝通功能



隱藏MySCC設置



隱藏MySCC溝通

## 限制編程模式



在編程模式中選擇圖形或列表視圖的個人設置。



隱藏圖形或列表視圖的選擇功能



隱藏列表視圖的篩選功能。



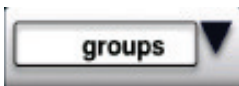
隱藏新建、修改、刪除程式



選擇圖形視圖的縮放比例的個人設置。



選擇排序的個人設置（例如按字母、型號等排列）。



選擇篩選功能的個人設置（例如分組，手動程式等）。



烹飪參數視圖的設置：烹飪參數可見，但無法修改。



烹飪參數視圖的設置：烹飪參數被隱藏，無法修改



請按下按鈕，選擇一個歸屬於用戶檔案的組別（例如午餐組）。



分組關聯功能：在程式模式中調用分組篩選功能時，系統只顯示關聯組別（午餐組）的內容。您可以將分組關聯功能與篩選的個人設置功能結合起來。選擇“分組”個人設置，從而在編程模式中只顯示關聯組別。

## 限制CareControl功能



按下按鈕，選擇需要隱藏的程式。



被隱藏的清潔程式（按鈕被隱藏）將無法在CareControl中啟動。請注意，某些清潔程式（清潔和保養片劑）對設備的穩定運行是必需的。

## 限制附加資訊，定義優先程度



資訊按鈕和幫助功能將被隱藏。



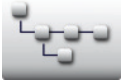
按下用於顯示程式組目錄結構的按鈕。



保存一個用於在烹飪過程中顯示的名稱（例如中午）。



按下按鈕，設置用戶檔案的重要程度。（5表示最高級，1表示最低級）。



啟動目錄結構將顯示被打開組別或程式的檔夾和子檔夾。在編程模式中打開圖形視圖，並打開一個帶有下列組別的組，從而顯示路徑結構。



通過優先程度功能，您可以制定用戶檔案的等級次序。您不需要輸入密碼就可以隨時從一個高級別用戶檔案切換到一個低級別用戶檔案。但是，只要預先設置過密碼，就必須在輸入正確密碼的情況下才能夠關閉所有的用戶檔案。





## MySCC – 強制清潔功能

強制清潔要求設備用戶在設定的時間到期時進行一次清潔。當螢幕顯示清潔提示時，設備只有在運行過一次清潔程式後才能夠再次投入使用。請利用強制清潔功能來確保在翻班運作中，清潔和衛生規定得到良好遵守。

步驟	資訊/按鈕	描述
1		按下 "MySCC" 按鈕。
2		按下 "強制清潔" 按鈕。

### 打開/關閉強制清潔功能



通過按按鈕來打開或關閉強制清潔功能。按鈕圖形表示強制清潔功能被打開。

### 至下次清潔提示出現的剩餘時間



按下按鈕，設置至下次清潔提示出現的剩餘時間（小時數）。

### 清潔的延期

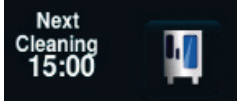


按下按鈕，設置當清潔提示出現，允許延期執行的小時數。



## MySCC – 強制清潔功能

---



如果您看到螢幕上顯示下次清潔的時間，表示強制清潔功能被打開。

## 關於空氣篩檢程式的服務

**臺式設備 型號 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN 和 10 x 2/1 GN:**

在兩側不平的位置按壓邊框，從而取出空氣濾清器。向下倒出濾清器，從設備整個取出。

用沖洗設備對空氣篩檢程式進行清潔 (請勿使用CleanJet<sup>®</sup>!) 並洩幹。如果空氣篩檢程式在清潔後仍然粘膩污濁請將其更換。

首先將空氣篩檢程式後部的鉤子套入設備底部的孔裏，然後通過按壓由下至上將其定位 (取出篩檢程式步驟相反)。

空氣濾清器 物料號: 40.03.461

**立式設備 型號20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN:**

對於立式設備 型號20 x 1/1 GN 和 20 x 2/1 GN，請聯繫您的服務合作夥伴進行空氣濾清器的更換!



## 更換門密封件

門密封件裝在烹飪腔上的一個槽體內。

- 從槽體內取出舊的密封件。
- 清潔槽體導軌。
- 將新的密封件插入槽體(先用肥皂水濕潤擋邊)。
- 密封件的直角形部分必須被完全包裹在槽體框內。



烹飪腔密封件：

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

## 更換鹵素燈管

請先關閉設備電源！

- 蓋住烹飪腔內的設備排放管。
- 拆除框架上的玻璃和密封件。
- 放入鹵素燈管(物料號: 3024.0201, 請勿用手指接觸燈管)。
- 密封框架需要同時更換(物料號: 40.00.094)。
- 重新安裝並擰緊玻璃和密封件。

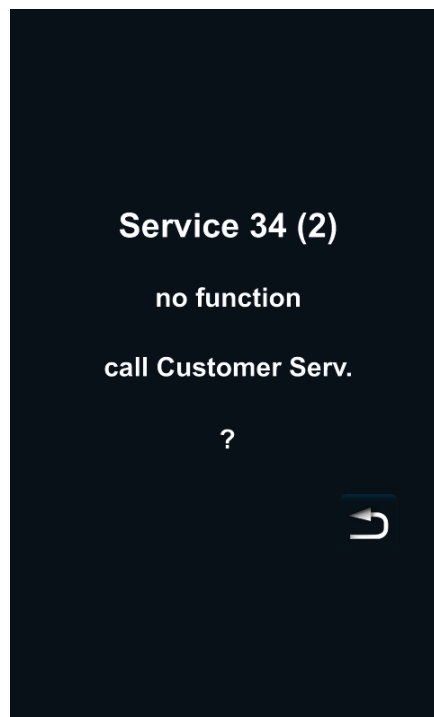


請您每個月檢查一次濕化噴嘴的鈣沉積情況。

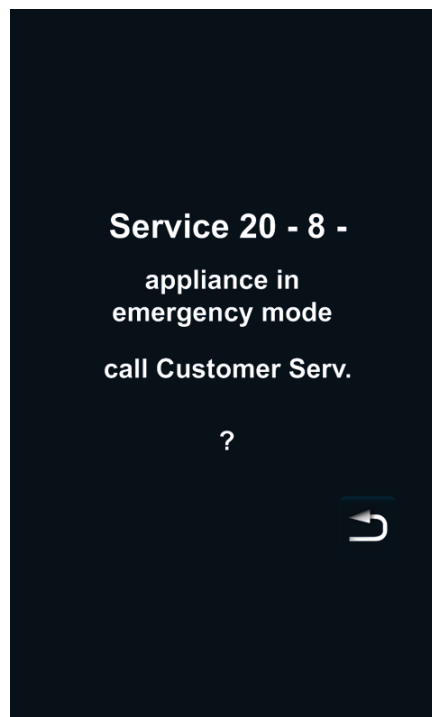
步驟	資訊/按鈕	描述
1		將設備關機
2		將懸置支架和導風板轉到中間。
3		擰開濕化噴嘴的鎖緊螺母（用扳手開口度為15的扳手沿逆時針方向擰動）。
		<p><b>警告！</b>            有腐蝕性的化學液體有導致受傷的危險！            要穿戴：防護服，安全眼鏡，防護手套，防護面罩。            在除鈣之後用清水徹底沖洗濕化噴嘴。</p>
4		將濕化噴嘴放入到除鈣液中，使其在除鈣液中浸泡一段時間（濕化噴嘴必須完全沒有鈣垢）。

步驟	資訊/按鈕	描述
5		安裝採用相反的順序，並要注意正確的安裝位置

## 一般故障的螢幕顯示



如果設備出現故障，顯示幕上將顯示對應的報錯資訊。請留意您的對口客戶服務的電話，以便儘快取得聯繫。



允許設備繼續進行烹飪的故障報錯，可以通過按“返回”按鈕來消除。

請參考下表中關於應對故障的建議措施。

故障報錯	何時及如何	措施
服務 10	開啟後30秒	可以通過按“返回”按鈕消除。設備可以繼續用於烹飪。請聯繫客戶服務！
服務 11	開啟後30秒	可以通過按“返回”按鈕消除。設備可以繼續用於烹飪。請聯繫客戶服務！
服務 12	開啟後30秒	可以通過按“返回”按鈕消除。設備可以繼續用於烹飪。請聯繫客戶服務！
服務 14	設備打開後顯示30秒	可以通過按“返回”按鈕消除。設備只能繼續運行“幹蒸”模式。請聯繫客戶服務！
服務 20	更改運行模式時或設備打開後或選擇 SelfCooking Control 運行模式時，顯示30秒。	不可使用 SelfCooking Control 運行模式或程式。組合蒸具模式僅限部分功能可用。請聯繫客戶服務！請聯繫客戶服務！
服務 23	持續顯示。	關閉設備 – 請聯繫客戶服務！
服務 24	持續顯示。	關閉設備 – 請聯繫客戶服務！
服務 25	在 CleanJet® +care 清潔過程中顯示30秒。	<p>CleanJet® +care 無功能!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 完全打開水龍頭。</li> <li>- 檢查進水管濾網 – 將容器從烹飪腔中取出。</li> <li>- 如果未發現任何問題，請聯繫客戶服務。</li> <li>- 如果在 CleanJet® +care 清潔過程中出現服務 25故障報錯，請將片劑從烹飪腔中取出，並用手噴槍徹底沖洗烹飪腔 (包括空氣導流板後面的位置)。</li> <li>- 設備暫時可用於烹飪。</li> </ul> <p>請聯繫客戶服務！</p>
服務 26	持續顯示。	如果在 CleanJet® +care 清潔運行過程中出現該故障報錯，請選擇中斷 CleanJet®。如果在 CleanJet® 中斷過程完畢後，該故障報錯繼續顯示，請將片劑從烹飪腔中取出，並用手噴槍徹底沖洗烹飪腔 (包括空氣導流板後面的位置)。請聯繫客戶服務！



故障報錯	何時及如何	措施
服務 27	開啟後30秒	CleanJet® +care 無法運行！請切斷設備電源5秒鐘，然後重新打開。
服務 28	開啟後30秒	請聯繫客戶服務！
服務 29	持續顯示。	請檢查操作面板下面的空氣濾清器，必要時更換。檢查是否有外部熱源對設備造成影響。如果該服務提示繼續顯示 – 請聯絡客戶服務！
服務 31	開啟後30秒	中心溫度探針發生故障！設備可以在無需中心溫度探針的情況下使用。請聯繫客戶服務！
服務 32 燃氣型設備	持續顯示。	關閉燃氣閥門！請聯繫客戶服務！
服務 33 燃氣型設備	4次重置後持續顯示。	關閉燃氣閥門！請聯繫客戶服務！
服務 34	持續顯示。	請依照顯示幕上的提示操作，如果故障報錯繼續顯示，請聯絡客戶服務！
服務 35	開啟後30秒	請連接 UltraVent 的電源。
服務 36	設備打開後或更改運行模式時顯示30秒。	烹飪運行功能受限 - 請聯絡客戶服務！
服務 37	設備打開後或更改運行模式時顯示30秒。	烹飪運行功能受限 - 請聯絡客戶服務！
服務 40	在 CleanJet® +care 清潔過程中顯示30秒。	重新啟動 CleanJet® +care清潔程式，如果該故障報錯再次出現，請聯絡客戶服務！
服務 41	在 CleanJet® +care 清潔過程中顯示30秒。	重新啟動 CleanJet® +care清潔程式，如果該故障報錯再次出現，請聯絡客戶服務！
服務 42	在 CleanJet® +care 清潔過程中顯示30秒。	重新啟動 CleanJet® +care清潔程式，如果該故障報錯再次出現，請聯絡客戶服務！

故障報錯	何時及如何	措施
服務 43	在 CleanJet®+care 清潔過程中顯示30秒。	重新啟動 CleanJet® +care清潔程式，如果該故障報錯再次出現，請聯絡客戶服務！
服務 44	在 CleanJet® +care 清潔過程中顯示30秒。	重新啟動 CleanJet® +care清潔程式，如果該故障報錯再次出現，請聯絡客戶服務！
服務 110	持續顯示。	請聯繫客戶服務！
服務 120	持續顯示。	請聯繫客戶服務！

錯誤	可能的原因	排除
水從設備門上滴落。	設備門為正確關閉。	立式設備的門正確關閉時，門把手應指向下方。
	設備門密封件磨損或損壞。	更換門密封件 (參見手冊中的“建築設備工程技術”章節) 保養說明，實現最大化使用壽命： - 烹飪結束後，用一塊濕布徹底清潔門密封件。 - 如果經常烹飪燒烤食品 (產生大量油脂)，在每次烹飪過程的間隙必須用一塊濕布清潔門密封件。 - 如果設備長時間空轉，建議烹飪腔溫度設置不要超過180 °C。
設備運行過程中，烹飪腔內產生噪音。	空氣導流板、掛架等未正確固定。	將空氣導流板、掛架等正確的固定在烹飪腔內。
烹飪腔照明燈不亮。	鹵素燈管故障。	更換燈管 (參見手冊中的“建築設備工程技術”章節)。
缺水，螢幕上水龍頭圖示閃爍。	水閥被關閉。	打開水閥。
	設備的進水濾清器被污染。	檢查並清潔濾清器，採取下列措施： 關閉水閥，擰開設備的進水管，拆下進水管的濾清器並進行清潔。裝上濾清器，連接進水管，檢查密封性。
設備下面有水流出。	設備水準調節不正確。	用水平儀校準設備 (參見安裝手冊)。
	排水管堵塞。	拔出設備背面的排水管 (HT管) 並進行清潔。如果設備經常用來烹飪含油量高的食品或者排水管的排布高度落差太小，可能造成排水管堵塞。 解決方法：按照安裝手冊中的描述排布排水管。 定期用 CleanJet® +care 程式清潔設備。
開機後，設備沒有任何反應。	外部總開關被關閉。	打開總開關。
	房屋配電箱的保險絲熔斷。	檢查房屋配電箱的保險絲。

	關機後，環境溫度長時間在5 °C (41 °F)以下。	將烹飪腔加熱到20 °C (68 °F)以上。設備只可以放在防凍的房間內運行(參見安裝說明書)。
在 CleanJet® +care 清潔運行過程中，設備排氣管上方出現泡沫。	水質太軟。	請聯繫客戶服務！
	排水管安裝不正確。	按照安裝手冊中的描述排布排水管。
在 CleanJet® +care 程式運行過程中，螢幕顯示的剩餘時間突然變大。	CleanJet® +care 程式被干擾。	請確保空氣導流板和掛架正確的固定在烹飪腔內。在 CleanJet® +care 程式運行過程中，烹飪腔內不允許有其他容器或烹飪板。
系統顯示“請更換濾清器”。	空氣濾清器被污染。	請更換空氣濾清器。參見手冊中“建築設備工程技術”章節。請按“返回箭頭”按鈕確認該報錯提示。
燃氣型設備的螢幕顯示“更換相性”。	電源連接的相性不對。	如果設備通過插座連接電源，請將插座拔出並旋轉180°。 請讓電工以正確的相性（不用插座）固定方式連接電源。
燃氣型設備持續顯示 Reset。	設備的燃氣供應被斷開。	打開燃氣閥。打開通風蓋。
	燃氣壓力太小。	聯繫專業人員檢查燃氣供應。
運行模式標誌閃爍。	烹飪腔過熱。	用冷卻功能為烹飪腔降溫 (參見手冊中的“冷卻”，“一般操作說明”章節)。



## RATIONAL俱樂部

---

我們誠意邀請您作為 SelfCookingCenter<sup>®</sup> 的積極使用者參加RATIONAL學院的學習班。您將在輕鬆的氛圍中體驗如何將 SelfCooking Center<sup>®</sup> whiteefficiency 更優化更高效的用於您的廚房工作中。您可以通過您的專業經銷商或者通過訪問網站 [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com) 獲取活動的時間和地點以及您的個人邀請函。該活動對您是免費的。

### 現在就註冊成為會員!

RATIONAL俱樂部會員可以享用豐富的資訊和免費下載，可以與RATIONAL大廚或同行交流經驗。請立即訪問網址 [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)進行註冊。成為RATIONAL俱樂部會員是免費的。

### 會員身份的優勢一覽:

#### 免費升級

始終享用最新版的SelfCooking Center<sup>®</sup> 軟體!

#### 大量菜譜 – 按鍵獲得

獲得配製您SelfCooking Center<sup>®</sup> whiteefficiency!的最佳方案!

#### 下載區域

所有設備系列的文檔資料!

#### 可通過電子郵件聯繫ChefLine大廚熱線!

得到廚師對廚師的專業幫助!

#### 可通過電子郵件獲得服務資訊

RATIONAL服務團隊 – 隨時為您提供幫助!

#### 每季度一期的新聞簡報

您始終掌握最新訊息!

#### 對常見問題的答復

您一直想要瞭解的資訊!

### 請立即註冊!

[www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)

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



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

Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:  
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:  
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:  
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:  
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes 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 Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

#### Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



#### Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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



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

#### Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

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

Landsberg, 19.07.2011

i.V. Bruno Maas  
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann  
Product Architect Electric Appliances

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: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G  
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,  
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.  
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma Rationál 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 kövelkezö irányelveinek:  
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:  
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:  
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:  
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:  
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşıgağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

#### Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC**

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

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

#### Machinery Directive **MD 2006/42/EC**

#### Restriction of Hazardous Substances **RoHS 2002/95/EC**

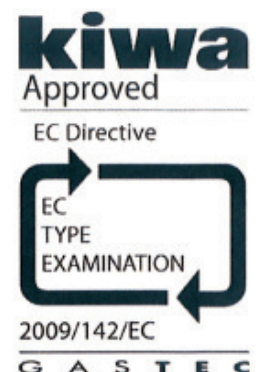
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

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

Landsberg, 20.07.2011

i.V. Bruno Maas  
Manager R & D

i.V. Rainer Ottinghaus  
Product Architect Gas Appliances



## Europe

### RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

### FRIMA RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 3 89 57 05 55  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

### RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5959801  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)

### RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch)

### RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

### RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

### RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)

### RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

### RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[www.rational-online.se](http://www.rational-online.se)

### Представительство АО Рациональ Интернациональ АГ

Тел./Факс: + 7 (495) 640-63-38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)  
[www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)

### RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

### RATIONAL International AG HELLAS

Тηλ. +30 23920 39410  
[info@rational-online.gr](mailto:info@rational-online.gr)  
[www.rational-online.gr](http://www.rational-online.gr)

### RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

### RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)  
[www.slorational.si](http://www.slorational.si)

### RATIONAL International AG

TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-international.com](http://www.rational-international.com)

## America

### RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rational-online.ca](http://www.rational-online.ca)

### RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

### RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rational-online.us](http://www.rational-online.us)

### RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://www.rationalaustralia.com.au)

### RATIONAL International AG

Office Mexico  
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

### 株式会社 ラシヨナル・ジャパン

TEL. (03) 3812 -6222  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://www.rational-online.jp)

### RATIONAL India

PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://www.rational-online.in)

### RATIONAL 上海

电话 : +86 21 64737473  
电邮 : [shanghai.office@rational-china.com](mailto:shanghai.office@rational-china.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

### RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)

### RATIONAL Korea

전화+82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://www.rationalkorea.co.kr)

### RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 337 5455  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)



### RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. +41 71 727 9090  
FAX: +41 71 727 9080  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

### RATIONAL AG

Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
TEL. +49 8191 3270  
FAX +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-ag.com](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)