



Oryginalna instrukcja obsługi
VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Szanowni Klienci

Gratulujemy zakupu nowego VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. W nowym urządzeniu VarioCooking Center® – dzięki prostej koncepcji obsługi – będziecie Państwo mogli niemal od razu osiągać znakomite efekty kulinarne praktycznie bez nauki i skomplikowanych szkoleń z zakresu użytkowania.

W trybie VarioCooking Control® wystarczy określić za pomocą naciśnięcia przycisku produkt i pożądaną efekt końcowy – i gotowe!

W trybie manualnym są do dyspozycji wszystkie podstawowe funkcje VarioCooking Center®. Za pomocą trybu programowania/zapisu można tworzyć własne programy kulinarne.

Udzielamy Państwu jako klientowi końcowemu 24 miesiące gwarancji na nowe urządzenie, licząc od daty pierwszej instalacji. Obowiązują Ogólne Warunki Handlowe producenta.

Aby móc w jak najszerszym zakresie wykorzystywać różnorodne możliwości i plusy VarioCooking Center MULTIFICIENCY®, zalecamy dokładne przestudiowanie niniejszej instrukcji obsługi i przechowywanie jej w stałe dostępny sposób. Instrukcję obsługi można też zawsze wyświetlić na urządzeniu, naciskając przycisk "?".

Życzymy dużo przyjemności z nowego VarioCooking Center MULTIFICIENCY® !

Państwa FRIMA

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian, mających na celu ulepszenia!

Sprzedawca:

Zamontował

Zamontowano dnia:

Numer seryjny:

Instrukcja obsługi - wyjaśnienie piktogramów	5
Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	6
Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa	6
Wskazówki bezpieczeństwa podczas użytkowania	7
Wskazówki bezpieczeństwa w trakcie frytowania	8
Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa	10
Pielęgnacja	10
Inspekcja, konserwacja i naprawa	11
Odpowiedzialność	11
Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia	12
Elementy funkcyjne (VarioCooking Center® 112T, 112L)	12
Elementy funkcyjne (VarioCooking Center ® 112, 211, 311)	13
Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania	14
Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	16
Praca ze spryskiwaczem ręcznym	19
Wskazówki z zakresu obsługi	20
Ekran dotykowy i pokrętko nastawcze	20
Wyświetlacz poziomego początkowego	21
Objaśnienie przycisków	22
Ilości napełniania w kadzi	29
Funkcja pomocy	33
Przegląd trybów pracy	34
Tryb VarioCooking Control ®	35
Przyciski i piktogramy w trybie VarioCooking Control ®	35
Tryb manualny	38
Przyciski i piktogramy w trybie manualnym	38
Tryb programowania/zapisu	40

Przyciski w trybie programowania/zapisu	40
Konfiguracja urządzenia za pomocą MyVCC	42
Czyszczenie	43
Czyszczenie bieżące	43
Czyszczenie podstawowe	45
Komunikaty serwisowe	46
Drobne naprawy we własnym zakresie	50
Przed wezwaniem serwisu	51
Wyposażenie urządzenia	53

**Niebezpieczeństwo!**

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

**Ostrzeżenie!**

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

**Uwaga!**

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować lekkie uszkodzenie ciała.



Niebezpieczeństwo wybuchu!



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo poparzenia!



Niebezpieczeństwo zranienia!



Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.



Uwaga:
Nie uwzględnienie może spowodować straty materialne.



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.



Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

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

Wskazówki bezpieczeństwa można również wyświetlić, naciskając przycisk „?” na wyświetlaczu urządzenia.

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

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

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



Ostrzeżenie!

Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

- *Upewnić się przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia do celów kulinarnych, czy w kadzi nie pozostały resztki tabletek czyszczących.*
- *Usunąć wszystkie przedmioty położone na urządzeniu.*



Ostrzeżenie!

- *Nie przechowywać w pobliżu urządzenia żadnych materiałów łatwo zapalnych i palnych – niebezpieczeństwo pożaru*
- *Nie wolno obrabiać produktów spożywczych zawierających składniki łatwopalne. Materiały o niskim punkcie zapłonu mogą się same zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!*



Ostrzeżenie!

- *VarioCooking Center® może ustawiać i instalować jedynie wykwalifikowany, przeszkolony w zakresie produktu, i autoryzowany personel fachowy, zgodnie z przepisami lokalnymi.*
- *Nieodpowiednia instalacja, serwis, konserwacja i czyszczenie oraz zmiany w urządzeniu, mogą prowadzić do uszkodzeń, zranień lub śmierci. Przed rozpoczęciem eksploatacji należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.*
- *Urządzenie używać jedynie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.*
- *Środków czyszczących oraz przeznaczonych do czyszczenia akcesoriów wolno używać jedynie do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.*



Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Wskazówki bezpieczeństwa podczas użytkowania



Ostrzeżenie!

- Koszy, ramienia podnoszącego i innych elementów, które znajdowały się w gorącej kadzi lub nad nią, dotykać jedynie w termicznym stroju ochronnym – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Gotujące się i gorące płyny w kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Ostrożnie otwierać pokrywę kadzi – mogą się wydostać gorące opary – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przy zamkniętej pokrywie mogą się wydostać opary - niebezpieczeństwo oparzenia
- Aby zapobiec wychłapywaniu płynów, ostrożnie przechylać kadh – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
- Przy gotowaniu ciśnieniowym (opcja, nie 112T, 112L) należy zwracać uwagę na **minimalne dopuszczalne ilości napełniania**, konieczne do wytworzenia się ciśnienia, oraz **maksymalne dopuszczalne ilości napełniania** (patrz oznaczenie w kadzi oraz rozdział „Wskazówki z zakresu obsługi – ilości napełniania”)– niebezpieczeństwo poparzenia w wyniku spienienia się płynu lub jego pryskania przy otwieraniu pokrywy!
- Nie wykonywać gotowania ciśnieniowego z użyciem oleju, mleka czy zagęszczonych płynów - niebezpieczeństwo poparzenia!
- Płyta VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) może być gorąca – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie używać patelni i garnków z rączką na płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) ani nie stawiać ich na konsolce obsługi. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy zamykaniu pokrywy i ruchach kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Na jeszcze ciepłej płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) nie stawiać żadnych utensyliów kulinarnych, aluminiowych pojemników itp. – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie używać płyty VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) jako powierzchni do odstawiania – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przy poszczególnych trybach pracy uwzględniać maksymalne i minimalne dopuszczalne poziomy napełniania kadzi. Przy nieprawidłowym stosowaniu (przekroczeniu granic w dół albo w górę) istnieje niebezpieczeństwo pożaru albo poparzenia wrzątkiem!
- Nie wlewać wody do rozgrzanej na pusto kadzi – niebezpieczeństwo poparzenia i poparzenia wrzątkiem!
- Temperatura zewnętrzna urządzenia może przekraczać 60 °C - dotykać wyłącznie elementów obsługi urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Urządzenia mobilne przemieszczać jedynie z całkowicie pustą kadhą, aby nie doszło do wychłapania płynów – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
- Przy mobilnym stosowaniu VarioMobil™: jeśli w pojemniku znajduje się płyn, przykryć go, aby nie doszło do wychłapania płynów – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
- W trakcie wylewania stosować odpowiednio szerokie pojemniki, do których wlewa się płyny – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia! Nigdy nie rozgrzewać pustej kadzi bez nadzoru - niebezpieczeństwo poparzenia!



Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

- Przy ruchu pokrywy, w trakcie procesu ryglowania (opcja gotowania ciśnieniowego, nie 112T, 112L) oraz przy ruchu uchylnym kadzi – niebezpieczeństwo zranienia!
- Gdyby w trakcie zamykania albo otwierania pokrywy nastąpiły szarpnięte ruchy, należy całkowicie otworzyć pokrywę i nie uruchamiać zamykania. Natychmiast zawiadomić partnera serwisowego. W celu poinformowania wszystkich użytkowników konieczne jest umieszczenie w takim wypadku na urządzeniu następującej informacji ostrzegawczej: **Uwaga!** Mechanika pokrywy uszkodzona. Nie ruszać pokrywą! – niebezpieczeństwo zranienia!
- Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie albo w zasięgu ruchu pokrywy - niebezpieczeństwo zranienia.
- Jeżeli urządzenia mobilne nie są przemieszczane, należy zablokować hamulce kółek. Na nierównej podłodze urządzenia mogą się odtoczyć – niebezpieczeństwo zranienia!
- Nie używać urządzenia w trybie ciśnieniowym (opcja), jeśli jest ustawione na rolkach (opcja) – niebezpieczeństwo zranienia!
- Wózek na olej, wózek na kosz, VarioMobil™ oraz urządzenia na kółkach mogą się w trakcie transportu po pochyłym podłożu lub próg przewrócić – niebezpieczeństwo zranienia!
- W przypadku ustawienia urządzenia VarioCoking Center® 112T, 112L z dokręconymi nóżkami przy przedniej krawędzi kadzi powstaje miejsce grożące zmiażdżeniem - niebezpieczeństwo zranienia!
- Umieścić termosondę na pokrywie. Zwrócić uwagę, aby końcówka nie odstawała do przodu - niebezpieczeństwo zranienia!
- Nie zatrząskiwać dźwigni zaworu kadzi (112T, 112L), mogłoby przy tym dojść do wytrysnięcia gorącej wody lub oleju - niebezpieczeństwo poparzenia!

Wskazówki bezpieczeństwa w trakcie frytowania



Niebezpieczeństwo!

- Nie gasić palącego się tłuszczu ani oleju wodą – niebezpieczeństwo wybuchu!
- Nie wlewać wody do oleju – niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Nie używać spryskiwacza ręcznego do prac z olejem** – niebezpieczeństwo wybuchu!
- Używać VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) tylko, jeśli jest zabezpieczone ramką albo z bemarem (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia”). Uważać, aby do kadzi nie napryskala żadna ciecz – niebezpieczeństwo wybuchu!



Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

- Nie używać patelni i garnków z rączką na płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) ani nie stawiać ich na konsolce obsługi. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy zamykaniu pokrywy i ruchach kadzi – niebezpieczeństwo wybuchu!
- Nie wolno spuszczać oleju przez wbudowany odpływ kadzi - niebezpieczeństwo wybuchu!
- Spuszczanie gorącego oleju przez odpływ kadzi może spowodować powstanie szkód w budynku. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za te szkody.



Ostrzeżenie!

- Kontrolować regularnie stan oleju! Stary olej może się zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!
- W przypadku używania tłuszczów stałych należy stopić je w trybie frytowania w temperaturze 50 °C. Podczas topienia pokrywa urządzenia powinna być zamknięta.



Ostrzeżenie!

- W trybie frytowania gorący olej – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przy frytowaniu uwzględniać **minimalne i maksymalne dopuszczalne poziomy napełniania** (patrz oznaczenie w kadzi "min oil" i "max oil") – niebezpieczeństwo poparzenia przyskającym olejem!
- Kosze i pręt podnoszący są gorące – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Do opróżniania kadzi używać wózka na olej (patrz rozdział „Wyposażenie urządzenia”) albo innego wystarczająco szerokiego pojemnika. Pozycjonować go tak, aby uniknąć wychłapania – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Aby zapobiec wychłapywaniu płynów, ostrożnie przechylać każdą – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!
- Przy opróżnianiu kadzi może dojść do rozpryskiwania gorącego oleju – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Uwzględnić zalecane w podręczniku użytkownika wielkości załadunków , widoczne na naciśnięcie przycisku „?” – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Olej pieni się i pryska zwłaszcza przy zanurzaniu dużej ilości mokrego produktu – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Temperatura zewnętrzna urządzenia może przekraczać 60 °C, dotykać urządzenia wyłącznie na elementach obsługi – niebezpieczeństwo poparzenia!



Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

Pielęgnacja

Dla zachowania wysokiej jakości stali szlachetnej, z powodów higienicznych oraz w celu uniknięcia zakłóceń pracy, urządzenie należy czyścić codziennie.



Ostrzeżenie!

Jeżeli urządzenie nie będzie czyszczone albo będzie czyszczone w niedostatecznym zakresie, może dojść do zapalenia zebranych resztek tłuszczu i/albo produktów spożywczych – niebezpieczeństwo pożaru!



Ostrzeżenie!

Czyszczenie agresywnymi środkami chemicznymi – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego! Używać przepisowego ubioru ochronnego, rękawic, okularów ochronnych i maski.

- Przed pierwszym użyciem umyć urządzenie.
- Przed pierwszym użyciem oczyścić urządzenie.
- W razie dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia (np. w nocy) uchylać pokrywę oraz otworzyć zawór kadzi.
- Nie czyścić kadzi mechanicznie ostrymi lub spiczastymi narzędziami.
- Nie używać do mycia myjek wysokociśnieniowych.
- Do czyszczenia urządzenia i jego wyposażenia dodatkowego nie używać kwasu solnego, substancji zawierających siarkę lub innych substancji zużywających tlen, ponieważ uszkadzają one pasywną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie oraz wyposażenie dodatkowe mogą się przebarwić.
- Aby usunąć zakamienienie i przebarwienia („kolory tęczy” po gotowaniu), w razie potrzeby wygotować kadh z rozcieńczonym octem spożywczym. Spuścić potem wodę z octem i dokładnie spłukać czystą wodą.
- Regularnie odkręcać zawór kadzi i go czyścić – patrz rozdział: „Czyszczenie”).
- Uwzględniać wskazówki na opakowaniach środków czyszczących.
- Przebieg czyszczenia patrz rozdział „Czyszczenie”.
- Szorujących środków czyszczących używać jedynie wewnątrz kadzi! Inne powierzchnie są wrażliwe na zadrapania!
- Unikać zbierania się na stali szlachetnej soli kuchennej. Przy dodawaniu soli szybko ją rozpuścić za pomocą mieszania, usunąć resztki wyplukując dokładnie świeżą wodą.



Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

Inspekcja, konserwacja i naprawa



Niebezpieczeństwo – wysokie napięcie!

- Prace inspekcyjne, konserwacja i naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych fachowców.
- W trakcie prac inspekcyjnych, konserwacji oraz napraw urządzenie musi być odłączone od zasilania budynkowego.
- W przypadku urządzeń na rolkach (mobilnych) swoboda przemieszczania się urządzenia musi być na tyle ograniczona, aby przy jego przemieszczaniu nie mogło dojść do uszkodzenia przewodów sieci energetycznej, wodnej i odbioru ścieków. W przypadku przemieszczania urządzenia należy zagwarantować prawidłowe rozłączenie przewodów sieci energetycznej, wodnej i odbioru ścieków. Przy ponownym umieszczeniu urządzenia w pierwotnej pozycji należy zgodnie z przepisami zamontować zabezpieczenie ruchu oraz przewody sieci energetycznej, wodnej i odbioru ścieków. **Uwaga! Urządzenie należy ponownie wypoziomować!**
- Aby zachować optymalny technicznie stan urządzenia, należy być przynajmniej raz w roku konserwowane przez autoryzowanego partnera serwisowego.

Odpowiedzialność

Instalacje i naprawy, przeprowadzone nie przez autoryzowanych fachowców lub z użyciem nieoryginalnych części zamiennych, a także wszelkie zmiany techniczne, nie dozwolone przez producenta, prowadzą do wygaśnięcia gwarancji oraz rękojmi udzielanych przez producenta.

Poza tym obowiązują Ogólne Warunki Handlowe producenta.

Elementy funkcyjne (VarioCooking Center® 112T, 112L)

- ① **Tabliczka znamionowa**
(ze wszystkimi ważnymi danymi jak pobór mocy, napięcie, ilość faz i częstotliwość oraz typ, numer i waga urządzenia)
- ② **Panel obsługi**
- ③ **Pokrętło centralne**
- ④ **Pokrywa urządzenia**
- ⑤ **Uchwyt pokrywy**
- ⑦ **Spryskiwacz ręczny** (automatycznie zwijany)
- ⑧ **VarioDose™**
- ⑫ **Czujnik temperatury rdzenia**
- ⑬ **Element do zawieszania pręta podnoszącego**
- ⑮ **Zawór kadzi**
- ⑯ **Kadz**
- ⑰ **Króciec parowy**
- ⑱ **Dźwignia zaworu kadzi**



VarioCooking Center® 112T, 112L

Elementy funkcyjne (VarioCooking Center® 112, 211, 311)

- ① **Tabliczka znamionowa**
(ze wszystkimi ważnymi danymi jak pobór mocy, napięcie, ilość faz i częstotliwość oraz typ, numer i waga urządzenia)
- ② **Panel obsługi**
- ③ **Pokrętko centralne**
- ④ **Pokrywa urządzenia**
- ⑤ **Uchwyt pokrywy**
- ⑥ **Obudowa przestrzeni elektroinstalacyjnej**
- ⑦ **Spryskiwacz ręczny** (automatycznie zwijany)
- ⑧ **VarioDose™**
- ⑨ **Pole VitroCeran** (opcja)
- ⑩ **Nóżki urządzenia** (z regulacją wysokości)
- ⑪ **Gniazdo 1N A C 230V**
- ⑫ **Czujnik temperatury rdzenia**
- ⑬ **Element do zawieszania pręta podnoszącego**
- ⑭ **Urządzenie blokujące do gotowania ciśnieniowego** (opcja)
- ⑮ **Zawór kadzi**
- ⑯ **Kadz**
- ⑰ **Króciec parowy**



VarioCooking Center® 112, 112T bez 9, 11



VarioCooking Center® 211, 311 identycznie

Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania

- Unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł intensywnego ciepła (np. płyt do grillowania, frytownic itp.).
- Urządzenie wolno użytkować jedynie przy temperaturze w pomieszczeniu powyżej 5°C. Przy niższych temperaturach przed uruchomieniem urządzenia należy je ogrzać do temperatury >5°C.
- Przy normalnej pracy poziom hałasu urządzenie nie przekracza 70 dB.
- Używać wyłącznie odpornego na temperaturę wyposażenia dodatkowego producenta urządzenia.
- Wyposażenie dodatkowe zawsze myć przed użyciem.
- Podczas dłuższych przerw w użytkowaniu urządzenia (np. w dniu wolnym od pracy) zamknąć zasilanie urządzenia w prąd i wodę od strony budynku.
- Aby woda nie zaległa w przewodach i nie zaczęły się tworzyć drobnoustroje, dopływy wody (spryskiwacz i VarioDose™) muszą być regularnie używane. Przy przerwach w eksploatacji ponad 3 dni, lub po transporcie urządzenia, zalecamy przepłukanie VarioDose™ i spryskiwacza około 10 litrami wody (w zależności od długości dopływu).
- Upewnić się, czy w okolicy zaworu kadzi nie znajdują się resztki produktów żywnościowych.
- Tego urządzenia nie wolno wyrzucać do śmieci ani oddawać do komunalnego punktu zbiórki śmieci. Chętnie pomożemy przy utylizacji starego urządzenia.

Maksymalne wielkości załadunku dla poszczególnych urządzeń

VarioCooking Center® 112/112T: 15 kg na kadź

VarioCooking Center® 112L: 25 kg na kadź

VarioCooking Center® 211: 100 kg

VarioCooking Center® 311: 150 kg



Przekroczenie maksymalnych dopuszczalnych wielkości załadunku może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Zwrócić uwagę na informacje o maksymalnych dopuszczalnych wielkościach załadunku produktów spożywczych, zawarte w podręczniku użytkownika, które można sprawdzić po naciśnięciu na przycisk „?”.

Uwaga! Zwracamy Państwa uwagę na fakt, że przechowywanie i rozmrażanie produktów spożywczych w nieogrzewanej kuchni budzi wiele wątpliwości z punktu widzenia higieny!

W kadzi oraz na konsolce obsługi nie wolno rozmrażać ani składować produktów mrożonych."



Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Praca z czujnikiem temperatury rdzenia

**Uwaga!**

Czujnik temperatury rdzenia może być gorący – niebezpieczeństwo poparzenia! Dotykać go jedynie w termicznym ubiorze ochronnym.

**Uwaga!**

Przy wbijaniu czujnika chronić dłonie i ręce przed czubkiem – niebezpieczeństwo zranienia!



Wbijać czujnik temperatury rdzenia w najgrubsze miejsce produktu. Igła musi zostać wbita przez środek produktu. Szczegółowy opis optymalnego pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia znajduje się w podręczniku użytkownika, wyświetlanym po naciśnięciu przycisku „?”.



Jeśli nie jest używany, umieścić termosondę w miejscu przewidzianym na pokrywie, w przewidzianej orientacji (przewód prosto, końcówka czujnika odwrócona w prawo i przylegająca do pokrywy).



W przypadku niewłaściwego używania lub umieszczenia termosondy producent nie ponosi odpowiedzialności cywilnej za powstałe w skutek tego szkody.



Jeśli nie jest używany, umieścić czujnik temperatury rdzenia w miejscu przewidzianym na pokrywie, w przewidzianej orientacji – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
Nie dopuszczać, aby czujnik temperatury rdzenia zwiisał z kadzi – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
Przed wyjęciem produktu z kadzi należy wyjąć z niego czujnik temperatury rdzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!



Jeżeli przy rozpoczynaniu gotowania termosonda ma wyższą temperaturę niż ustawiona temperatura gotowania (np. wskutek tego, że leżała w oleju podczas procesu nagrzewania), należy ją schłodzić, zanim zostanie włożona do produktu spożywczego.
Pamiętać, aby termosonda była sucha, zanim wejdzie w kontakt z olejem - niebezpieczeństwo poparzenia!

Maksymalnie do gniazdek zasilania

	moc elektryczna	Zabezpieczenie elektryczne
VarioCooking Center® 112 (nie 112T, 112L)	2,3 KW	10 A
VarioCooking Center® 211/311	3,6 KW	16 A

Wagi urządzeń

Urządzenie	bez opcji ciśnieniowej	z opcją ciśnieniową
112T	99 kg	
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	-
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Praca ze spryskiwaczem ręcznym

- W celu użycia wyciągnąć spryskiwacz i wcisnąć przycisk.
- Po użyciu spryskiwacz zwinie się automatycznie.
- Pozwalać zwijać się przewodowi powoli, cały czas przytrzymując spryskiwacz.

**Ostrzeżenie!**

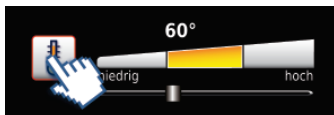
*Nie używać spryskiwacza ręcznego przy pracach z olejem (frytowaniu)!
Przed użyciem spryskiwacza ręcznego zamknąć kłapkę gniazdka elektrycznego!*



Silne wyciąganie spryskiwacza ponad dostępną długość węża, uszkadza wąż.
Upewnić się, czy po użyciu spryskiwacza ręcznego wąż całkowicie się zwinał.

Ekran dotykowy i pokrętło nastawcze

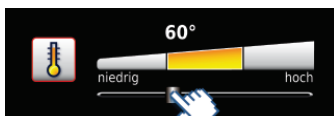
Urządzenie posiada ekran dotykowy. Już lekki dotyk palcem umożliwia sterowanie urządzeniem.



W celu aktywacji przycisku należy go nacisnąć. Aktywacja będzie potwierdzona migającą czerwoną ramką.




W stanie aktywnym przycisku, można dokonywać nastawień za pomocą centralnego pokrętła nastawczego.



Nastawień można także dokonywać za pomocą przestawiania/przeciągania suwaka.

Komenda jest przyjmowana przy naciśnięciu przycisku, centralnego pokrętła nastawczego albo po 4 sekundach.

Wyświetlacz poziomego początkowego

 Włącznik/Wyłącznik


Tryb manualny

 Gotowanie

 Smażenie

 Frytowanie

Tryb VarioCooking Control®

 Top 10


 Mięso

 Ryba

 Warzywa i dodatki


 Potrawy z jajek

 Zupy i sosy

 Potrawy mleczne i słodkie

 Finishing® i podawanie

Dalsza funkcja

 Tryb programowania/zapisu

Objaśnienie przycisków



Przycisk Home: Z powrotem do poziomu początkowego (naciśnąć i przytrzymać)



Przycisk powrotu: Zakończenie procesu albo przeskok na wyższy poziom



Konfiguracja urządzenia MyVCC (Typ 112/112T/112L)



Konfiguracja urządzenia MyVCC (Typ 211/311)



Przycisk wyboru kadzi szary: Zmiana na widok na wyświetlaczu lewej kadzi (Typ 112/112T/112L)



Przycisk wyboru kadzi czerwony: Aktywny jest widok na wyświetlaczu lewej kadzi (Typ 112/112T/112L)



Przycisk wyboru kadzi czerwona ramka: W lewej kadzi odbywa się proces przyrządzania (widok na wyświetlaczu prawej kadzi aktywny). Jeżeli konieczne jest jakieś działanie z lewej strony, ramka miga (Typ 112/112T/112L).



Funkcja pomocy



Przycisk funkcyjny: Włączanie przycisków do obsługi takich komponentów urządzenia jak pokrywa, kadź, VarioDose™, zaworu kadzi i VitroCeran (opcja, nie 112T/112L)

Przyciski przy wciśniętym przycisku funkcyjnym



Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku powoduje zamknięcie pokrywy. W typie 112/112T/112L pokrywę zamyka się ręcznie.



Wciśnięcie przycisku powoduje otwarcie pokrywy. Ponowne naciśnięcie zatrzymuje ruch. W typie 112/112T/112L pokrywę otwiera się ręcznie.



Jeżeli w MyVCC aktywowane zostanie ustawienie „VarioClose” (wyłącznie typ 112L), wyświetla się dodatkowy przycisk. Pozwala on na opuszczenie pokrywy za pomocą silnika, aby umożliwić osiągnięcie uchwytu zamykającego pokrywę w przypadku ustawienia urządzenia na wysokości. Jeżeli pokrywa nie zostanie zamknięta, po upływie 3 sekund otwiera się całkowicie.

**Ostrzeżenie!**

Gdyby w trakcie zamykania albo otwierania pokrywy nastąpiły szarpnięte ruchy, należy całkowicie otworzyć pokrywę i nie uruchamiać zamykania. Natychmiast zawiadomić partnera serwisowego. W celu poinformowania wszystkich użytkowników konieczne jest umieszczenie w takim wypadku na urządzeniu następującej informacji ostrzegawczej:

Uwaga! *Mechanika pokrywy uszkodzona. Nie ruszać pokrywą! – Niebezpieczeństwo zranienia! Nie stawiać żadnych przedmiotów na pokrywie ani w zasięgu ruchu pokrywy.*

**Uwaga!**

Ostrożnie otwierać pokrywę urządzenia. Mogą się wydobyć gorące opary – niebezpieczeństwo poparzenia!



Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje opuszczenie kadzi. Rozpoczęcie rodzaju pracy jest możliwe jedynie przy całkowicie opuszczonej kadzi.



Po naciśnięciu przycisku „Opuść kadź”, pojawia się dodatkowy przycisk „Opuść kadź auto”. Po jego uruchomieniu kadź opuszcza się automatycznie (wyłącznie typ 112, 112T, 112L).

**Ostrzeżenie!**

Nie stawiać żadnych przedmiotów pod kadzią ani w zasięgu jej ruchu. - Niebezpieczeństwo zranienia!



Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje podniesienie kadzi. Jest to możliwe dopiero po całkowitym otwarciu pokrywy!

Uwaga! *W razie korzystania z ramienia podnoszącego należy uprzednio ręcznie je usunąć!*

**Ostrzeżenie!**

Aby zapobiec wchłapywaniu płynów, ostrożnie przechylać kadź – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!

W trakcie wylewania stosować odpowiednio szerokie pojemniki do wlewania płynów – niebezpieczeństwo poślizgnięcia się i poparzenia!

W tym celu zalecamy nasze akcesoria VarioMobil™ i wózek na olej.



VarioDose™ zimny

Funkcja VarioDose™ umożliwia dokładnie dawkowany dodatek wody bezpośrednio do kadzi. Po naciśnięciu przycisku nastawia się ilość wody centralnym pokrętkiem nastawczym. Napełnianie i odliczanie (count down) liczby litrów rozpoczyna się w chwili naciśnięcia na przycisk, pokrętło nastawcze albo po 4 sekundach. Ponowne naciśnięcie pokrętła nastawczego zatrzymuje dopływ wody przed osiągnięciem nastawionej ilości.



VarioDose™ gorący (opcja, nie 112T/122L)

Maksymalne wlewane ilości za pomocą VarioDose™

VarioCooking Center® 112/112T: 14 litrów na kadź

VarioCooking Center® 112L: 25 litrów na kadź

VarioCooking Center® 211: 100 litrów

VarioCooking Center® 311: 150 litrów



Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku otwiera zawór kadzi. Konieczność przytrzymania przycisku zapobiega omyłkowemu otwarciu zaworu kadzi.

Nie można go otworzyć, jeśli kadź jest za gorąca! Może zostać ponownie otwarty po schłodzeniu. Po frytowaniu otwarcie **zaworu kadzi** jest możliwe dopiero, gdy **kadź zostanie w pełni** przechylona.

W przypadku typu 112T/112L zawór kadzi otwiera się ręcznie za pomocą dźwigni.



Naciśnięcie przycisku powoduje zamknięcie zaworu kadzi. Przy wyborze procesu lub manualnego trybu pracy zawór kadzi jest automatycznie zamykany.

W przypadku typu 112T/112L zawór kadzi zamyka się ręcznie za pomocą dźwigni.



W przypadku urządzenia VarioCooking Center®112T/112L wbudowany odpływ kadzi jest otwierany i zamykany ręcznie za pomocą dźwigni. W przypadku otwarcia zaworu kadzi podczas frytowania lub po jego zakończeniu rozlega się akustyczny sygnał ostrzegawczy, a zawór kadzi należy natychmiast ponownie zamknąć. Gorący olej należy usunąć poprzez odlanie go przez dziubek przechylonej kadzi, a następnie zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Nie używać spryskiwacza ręcznego do prac z gorącym olejem (frytowanie)!



Naciśnięcie przycisku obsługuje VitroCeran (opcja, nie 112T, 122L). Za pomocą centralnego pokrętkła można nastawiać 6 różnych poziomów grzania.



VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L): Poziom 1 minimum



VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L): Poziom 6 maksimum

**Ostrzeżenie!**

Płyta VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) może być gorąca - niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie używać patelni i garnków z rączką na płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) ani nie stawiać ich na konsolce obsługi. Niebezpieczeństwo wywrócenia przy poruszaniu naczyniem albo jego pokrywą - niebezpieczeństwo poparzenia!

Na jeszcze ciepłej płycie VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) nie stawiać żadnych utensyliów kulinarnych, aluminiowych pojemników itp. – niebezpieczeństwo poparzenia!

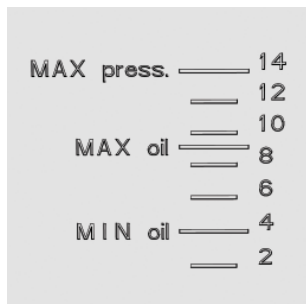
Nie używać płyty VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) jako powierzchni do odstawiania - niebezpieczeństwo poparzenia!

W przypadku pęknięcia lub rozwarstwienia płyty VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L) natychmiast odłączyć urządzenie albo odpowiednie elementy od zasilania - niebezpieczeństwo zranienia!

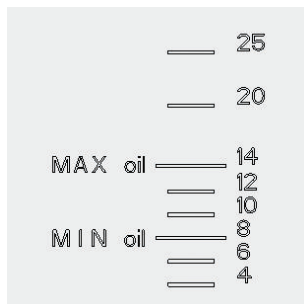
Ilości napełniania w kadzi

Dla bezpieczeństwa należy napełniać kadź zgodnie z oznakowaniami we wnętrzu kadzi.

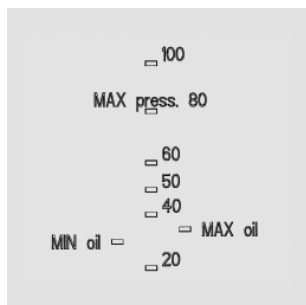
112, 112T



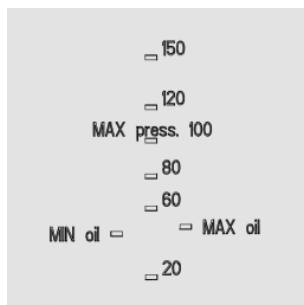
112L



211



311



Ogólne poziomy napełniania

Typ urządzenia	Dopuszczalny minimalny poziom napełniania	Maksymalny dopuszczalny poziom napełniania
112/112T	3 litry	14 litrów
112L	6 litrów	25 litrów
211	20 litrów	100 litrów
311	30 litrów	150 litrów

Typ urządzenia	Dopuszczalny minimalny poziom oleju	Maksymalny dopuszczalny poziom oleju*
112/112T	4 litry	9 litrów*
112L	8 litrów	14 litrów*
211	30 litrów	35 litrów*
311	45 litrów	49 litrów*

*Z zasady należy przestrzegać maksymalnych dopuszczalnych ilości wg DIN 18869-6. W VarioCooking Center® 311 zimny olej napełniać tylko do oznakowania „MIN” (45 litrów), w temperaturze pracy w wyniku zwiększania objętości automatycznie zostanie osiągnięte oznakowanie „MAX” (49 litrów). Pozwala to nie tylko pracować w zgodności z przepisami bezpieczeństwa, ale także wygodnie przechowywać i transportować tę ilość oleju w wózku.

Poziomy napełniania podczas gotowania z koszami

Typ urządzenia	Dopuszczalny poziom napełniania podczas gotowania z koszami
112/112T	10 litrów
112L	18 litrów
211	60 litrów
311	90 litrów

Poziom napełniania podczas gotowania ciśnieniowego (opcjonalnie, nie 112T, 112L)

Wskazówki z zakresu obsługi

Ciśnienie jest wytwarzane poprzez parowanie wody. Prosimy zwracać uwagę, aby w kadzi znajdowało się wystarczająco dużo niezwiązanej wody, która nie zostanie wchłonięta przez produkty podczas gotowania ciśnieniowego.

Typ urządzenia	Dopuszczalny minimalny poziom napełnienia dla gotowania ciśnieniowego	Maksymalny dopuszczalny poziom napełnienia dla gotowania ciśnieniowego
112	2 litry	14 litrów
211	20 litrów	80 litrów
311	30 litrów	100 litrów

Typ urządzenia	Maksymalna dopuszczalna wielkość załadunku
112/112T	15 kg/kadź
112L	25 kg/kadź
211	100 kg
311	150 kg

Maksymalna dopuszczalna wielkość załadunku koszy

Maksymalna dopuszczalna wielkość załadunku koszy stanowiących wyposażenie dodatkowe zależy od produktu spożywczego. Patrz podręcznik użytkownika.

**Ostrzeżenie!**

*Przy poszczególnych trybach pracy uwzględniać **maksymalne i minimalne dopuszczalne poziomy napelniania kadzi** . Przy nieprawidłowym stosowaniu (przekroczeniu granic w dół albo w górę) istnieje niebezpieczeństwo pożaru albo poparzenia wrzątkiem!*



Przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego obciążenia może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Funkcja pomocy

Dla umożliwienia łatwego i wydajnego korzystania z różnorodnych możliwości urządzenia, zapisana jest w nim szczegółowa instrukcja obsługi i podręcznik użytkownika z przykładami praktycznymi i przydatnymi radami. Funkcję pomocy wybiera się za pomocą naciśnięcia przycisku „?”.

Objaśnienie przycisków



Rozpoczęcie funkcji pomocy



Otwarcie menu wyboru i wybór podręcznika



Pokazanie wskazówek bezpieczeństwa



Wyjście z funkcji pomocy



Przewinięcie jedną stroną naprzód



Przewinięcie jedną stroną do tyłu



Otwarcie następnego rozdziału



Otwarcie poprzedniego rozdziału

Przegląd trybów pracy

Po włączeniu lub po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „Home” przechodzi się na poziom początkowy. Można tu wybierać trzy tryby pracy VarioCooking Center® .

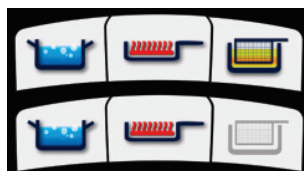


Tryb VarioCooking Control®



Wciśnięcie przycisków mięsa, ryby, warzyw i dodatków, potraw z jajek, zup i sosów, potraw mlecznych i słodkich lub Finishing® i podawanie otwiera się wybór procesów przyrządzania **Vtrybu VarioCooking Control®** . .

Tryb manualny



Wciśnięcie przycisków gotowania, smażenia lub frytowania powoduje wejście w **tryb manualny**.

W urządzeniu z opcją bez frytowania, przycisk frytowania jest zaszarzony.

Tryb programowania/ zapisu



Wciśnięcie przycisku programowania powoduje wejście w **tryb programowania/zapisu**.



Tryb VarioCooking Control®

W trybie VarioCooking Control® wystarczy określić za pomocą naciśnięcia przycisku produkt i pożądaný efekt końcowy. Czas przyrządzania i temperatura są dostosowywane na bieżąco. Wyświetlany jest aktualnie obliczany czas pozostały do końca gotowania. Przykłady i przydatne wskazówki można znaleźć w podręczniku użytkownika, który wywołać można naciśnięciem na przycisk „?”.

Przyciski i piktogramy w trybie VarioCooking Control®



Prędkość gotowania



Temperatura rdzenia/stopień wypieczenia



Delta-T



Stopień dogotowania przy gotowaniu jajek



Czas gotowania



Wielkość produktu



Zarumienienie



Stopień opiekania



Temperatura



Grubość produktu



Czujnik temperatury rdzenia



Rodzaj mięsa



Kosz



Lepkość



Rodzaje czekolady



Informacje i wezwania w bieżącym procesie



Wskazanie rozgrzewania



Wezwanie do włożenia rusztu na dno kadzi



Wskazanie poboru wody



Wezwanie do załadunku



Wezwanie do opuszczenia pokrywy



Żądanie załadowania bemału czekoladą



Wezwanie do zarygłowania pokrywy (opcja gotowania ciśnieniowego, nie 112T, 112L)



Wezwanie do dolania płynu



Wezwanie do odrygłowania pokrywy (opcja gotowania ciśnieniowego, nie 112T, 112L)



Wezwanie do wklucia w produkt czujnika temperatury rdzenia (tutaj: mięso)



Temperatura w bemażu



Wezwanie do ponownego wbcia czujnika temperatury rdzenia.



Wskazanie redukcji ciśnienia (opcja gotowania ciśnieniowego, nie 112T, 112L)



Wezwanie do włożenia czujnika temperatury rdzenia w płyn do gotowania



Wskazanie kroku przyrządzania



Wezwanie do ponownego wbcia czujnika temperatury rdzenia.



Wskazanie końca kroku przyrządzania



Wezwanie do obrócenia produktu (tutaj: ryba)



Awaria zasilania



Wezwanie do domieszania



Tryb VarioCooking Control®



Wskaźnik **maksymalnego napełnienia** przy gotowaniu ciśnieniowym (opcja, nie 112T, 112L)
Typ 112: 14 l
Typ 211: 80 l
Typ 311: 100 l



Wezwanie do domieszania i umieszczenia czujnika temperatury rdzenia



Wezwanie do zamieszania



Wskaźnik procesu awaryjnego w przypadku źle wbitego czujnika temperatury rdzenia.



Przycisk potwierdzenia / Tak



Przycisk przerwania / Nie

Opcje po zakończeniu przyrządzania



Dalej z funkcją czasu



Przekłucie czujnika temperatury rdzenia



Utrzymanie w ciepłe



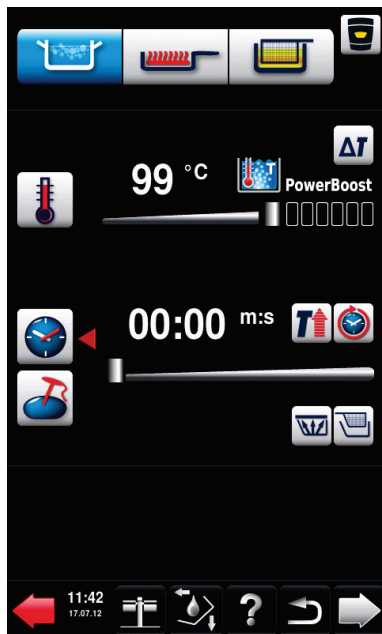
Nowy załadunek



Tryb manualny

W trybie manualnym do dyspozycji są wszystkie podstawowe funkcje VarioCooking Center®.

Przyciski i piktogramy w trybie manualnym



Temperatura przyrządzenia



Temperatura wrzenia



Gotowanie delta T



PowerBoost™



Czas gotowania



Temperatura rdzenia



Rozgrzewanie



Praca ciągła



Gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T, 112L)



Praca z koszami



Gotowanie



Smażenie



Frytowanie



Tryb manualny



Wciśnięcie przycisku temperatury przyrządzenia pozwala wyświetlić aktualne dane przyrządzenia- temperaturę przyrządzenia „JEST”, temperaturę rdzenia „JEST” oraz czas przyrządzenia, jaki minął od początku.

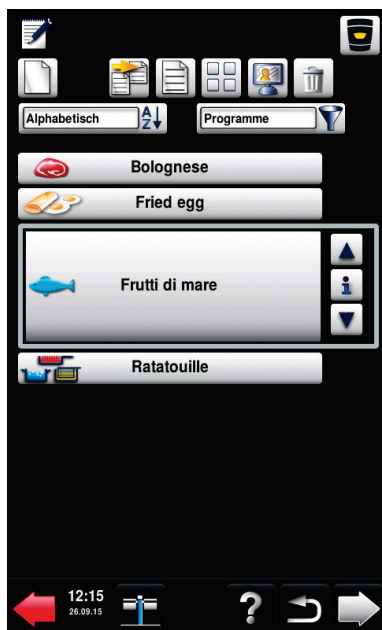
Naciśnięcie przycisku temperatury przyrządzenia na 10 sekund spowoduje ciągłe wyświetlanie wartości „JEST”. Ponowne naciśnięcie przycisku temperatury przyrządzenia powoduje powrót do wartości „MA BYĆ”.



Tryb programowania/zapisu

Za pomocą trybu programowania/zapisu można tworzyć własne programy kulinarne. Można procesy kulinarne VarioCooking Control® -wedle własnych potrzeb kopiować, dostosowywać, zapisywać pod nową nazwą oraz tworzyć własne programy manualne, zawierający do 12 kroków.

Przyciski w trybie programowania/zapisu



Wybrać program za pomocą wciśnięcia przycisków ze strzałkami lub obrotu centralnym pokrętkiem nastawczym.



Okno wyboru programu



Nowy program



Kopiowanie programu



Zmiana programu



Widok obrazu



Widok listy



MyDisplay (patrz rozdział MyVCC - MyDisplay)



Kasowanie programów



Tryb programowania/zapisu



Przycisk informacji: Wyświetlanie w oknie wyboru szczegółów programu

Okno wyboru przy wciśniętym przycisku informacyjnym



Przy wciśniętym przycisku informacyjnym poza nazwą programu można czytać lub zapisywać inne informacje.



Obraz produktu żywnościowego do programu



Notatki do programu



Obraz wyposażenia dodatkowego do programu



Wybierane atrybuty dodatkowe



Przyporządkowanie do grupy (np. „Śniadanie”)



Piktogram obok nazwy programu informuje, czy zapisany program jest manualny (z lewej), czy chodzi o cykl VarioCooking Control®.

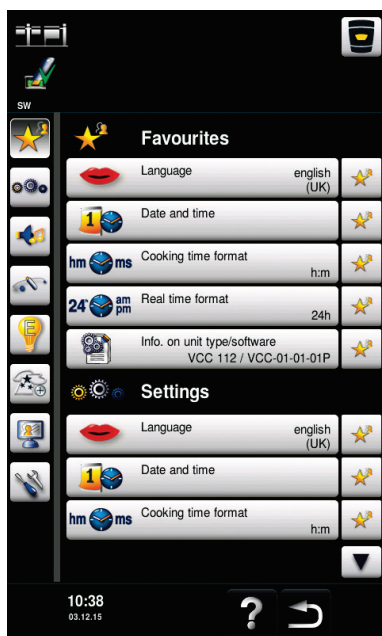


Konfiguracja urządzenia za pomocą MyVCC

MyVCC umożliwia wprowadzenie wszystkich podstawowych ustawień urządzenia (np. godzina, data, język, itd.).



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



Wyjaśnienie piktogramów:



Ulubione (przy wyborze aktywnego trybu MyVCC)



Ustawienia



Dźwięk



Administracja systemu



MyEnergy



Ustawienia eksperckie



MyDisplay



Serwis

Regularne czyszczenie zapewnia utrzymanie wartości, ochronę przed korozją, płynną eksploatację VarioCooking Center® i higieniczne przyrządzanie potraw.

**Ostrzeżenie!**

*Używać przepisowego ubioru ochronnego, rękawic, okularów ochronnych i maski.
Dno kadzi może być gorące. Woda do mycia może się szybko ogrzewać – niebezpieczeństwo oparzenia wrzątkiem!*

Czyszczenie bieżące

Następujące prace czyszczące należy wykonywać po każdym użyciu urządzenia.

Kadz

Po każdym użyciu urządzenia przemyć kadz – zwłaszcza w rogach i na kantach – ciepłą wodą i gąbką. Usunąć z urządzenia i wyposażenia odłożone na nich warstwy kamienia, tłuszczu, skrobi i białka. Z braku dostępu powietrza pod tymi warstwami może się tworzyć korozja. W razie potrzeby stosować rozpuszczający tłuszcz środek myjący albo rozcieńczony ocet (**nie używać kwasu solnego!**). Nie czyścić kadzi mechanicznie ostrymi lub spiczastymi narzędziami.



- Szorujących środków czyszczących używać jedynie wewnątrz kadzi! Inne powierzchnie są wrażliwe na zadrapania!
- Do czyszczenia nie używać druciaków – niebezpieczeństwo korozji!
- Nie używać do mycia myjek wysokociśnieniowych.
- Do czyszczenia urządzenia i jego wyposażenia dodatkowo nie używać kwasu solnego, substancji zawierających siarkę lub innych substancji zużywających tlen, ponieważ uszkadzają one pasywną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie oraz wyposażenie dodatkowe mogą się przebarwić.
- Aby usunąć zakamienienie i przebarwienia („kolory tęczy” po gotowaniu), w razie potrzeby wygotować kadz z rozcieńczonym octem spożywczym. Spuścić potem wodę z octem i dokładnie spłukać czystą wodą.
- Unikać zbierania się na stali szlachetnej soli kuchennej. Przy dodawaniu soli szybko ją rozpuścić za pomocą mieszania, usunąć resztki, dokładnie wypłukując świeżą wodą.

Zawór kadzi

Po użyciu urządzenia oczyścić zawór kadzi, odkręcając pokrywę zaworu przy otwartym zaworze i dokładnie czyszcząc otwór. Oczyścić pokrywę zaworu – zwłaszcza uszczelkę.



Nie uszkodzić gwintowanego pręta zaworu i uszczelki (nie używać narzędzi o ostrych kantach)!
Po oczyszczeniu wkręcić pokrywę zaworu z powrotem.

Uwaga! Przy przepisowym czyszczeniu uszczelkę należy wymienić po maks. 1000 godzinach pracy. Ciągły kontakt uszczelki z olejem i tłuszczem może znacznie skrócić jej żywotność.
W razie uszkodzenia uszczelki należy ją natychmiast wymienić (Nr kat. 20.00.992).

Czujnik temperatury rdzenia

Po każdym użyciu oczyścić czujnik temperatury rdzenia miękką gąbką (nie używać wełny stalowej). W razie potrzeby stosować rozpuszczający tłuszcz środek myjący (nie używać kwasów).

Uszczelka pokrywy

Regularnie czyścić uszczelkę pokrywy. Szczególną uwagę zwracać na dolną strefę uszczelniającą (zagłębienie między wargami uszczelniającymi), gdzie może się zbierać woda. Sprawdzać czystość uszczelki pokrywy zwłaszcza przed gotowaniem ciśnieniowym (opcja, nie 112T). Uszczelkę pokrywy można wyjąć bez narzędzi, a następnie wyczyścić rowek.

Rynna odpływowa Typ 112

Czyścić rynnę odpływową z tyłu kadzi za pomocą spryskiwacza ręcznego.

Czyszczenie podstawowe

Poniższe prace czyszczące należy przeprowadzać po użytkowaniu wedle potrzeb, ale nie rzadziej niż raz na tydzień.

Obudowa urządzenia

Zmywać zewnętrzne powierzchnie VarioCooking Center® jedynie przy opuszczonej kadzi. Uważać, aby polewać urządzenie wodą jedynie od góry.

W razie potrzeby stosować środek czyszczący rozpuszczający tłuszcz (nie używać kwasów). Nie używać myjki wysokociśnieniowej.

VitroCeran (opcja, nie 112T, 112L)

Czyścić pole VitroCeran powszechnymi w handlu środkami do czyszczenia pól Ceran.

Pole obsługi

Czyścić pole obsługi miękką ściereczką. Nie stosować materiałów drapiących ani szorstkich. Nie stosować szorujących ani agresywnych środków czyszczących.

Centralne pokrętko nastawcze

Pokrętko można zdejmować bez narzędzi i czyścić powierzchnię pod nim. Po czyszczeniu ponownie założyć pokrętko. Nie zgubić! Eksploatacja urządzenia bez pokrętła jest zabroniona.

Króciec parowy Typ 112

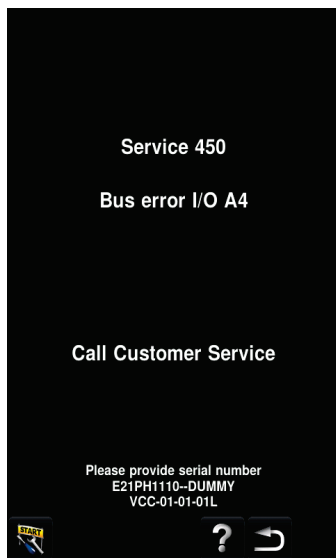
Króciec parowy (nakładka ochronna otworu odprowadzania pary po wewnętrznej stronie pokrywy) można wyjmować bez narzędzi i otwór pod nim umyć spryskiwaczem ręcznym. Umyć króciec za pomocą spryskiwacza ręcznego lub w zmywarce. Po czyszczeniu ponownie założyć króciec. Nie zgubić! Eksploatacja urządzenia bez króćca jest zabroniona.

System gotowania pod ciśnieniem (opcja, nie 112T, 112L)

Raz w tygodniu należy przeprowadzić czyszczenie systemu ciśnieniowego: do umytej kadzi wlewa się minimalną ilość wody (112: 2 litry; 211: 20 litrów; 311: 30 litrów) i wykonuje 5-minutowy tryb pracy pod ciśnieniem.

Wyposażenie urządzenia

Usunąć z urządzenia i wyposażenia odłożone na nich warstwy kamienia, tłuszczu, skrobi i białka. Z braku dostępu powietrza pod tymi warstwami może się tworzyć korozja.



Gdyby nastąpiły zakłócenia pracy urządzenia, będą one wyświetlane na wyświetlaczu. Prosimy zwrócić uwagę na numer telefonu, pozwalający na nawiązanie szybkiego kontaktu z działem obsługi klienta.

Usterki, pozwalające używać urządzenie dalej do celów kulinarnych, można zablokować za pomocą naciśnięcia przycisku wstecz.

Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 100	Błąd czujnika temperatury rdzenia	Możliwa praca bez czujnika temperatury rdzenia Niemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Typ 112/112T/112L: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 101	Błąd czujnika temperatury rdzenia (PR)	Możliwa praca bez czujnika temperatury rdzenia Niemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis

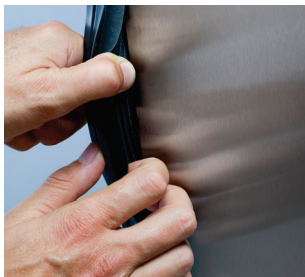
Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 110	Błąd systemu pomiaru temperatury B1	Możliwe pieczenie i smażenie Typ 112/112T/112L: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 111	Błąd systemu pomiaru temperatury B2	Możliwe pieczenie i smażenie Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 121, ... 128	Błąd systemu pomiaru temperatury B4, ... B11	Zawiadomić serwis
Serwis 200	Czujnik przepływu	Skontrolować dopływ wody. Możliwe gotowanie bez automatycznego doprowadzania wody
Serwis 201	Czujnik przepływu ciepłej wody	Skontrolować dopływ ciepłej wody Możliwe gotowanie bez automatycznego doprowadzania wody.
Serwis 220 + 222	Błąd systemu ryglowania	Typ 112: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 221 + 223	Błąd systemu ryglowania (PR)	Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis

Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 230	Błąd sterowania zaworu kadzi	Defekt automatycznego zaworu kadzi Typ 112: Brak ograniczeń w prawej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 231	Błąd sterowania zaworu kadzi (PR)	Defekt automatycznego zaworu kadzi Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 240 + 242	Błąd systemu AutoLift TM	Otworzyć lewą pokrywę i ponownie wybrać AutoLift TM . Nie zamykać ręcznie pokrywy w trybie AutoLift TM .
Serwis 241 + 243	Błąd systemu AutoLift TM (PR)	Otworzyć prawą pokrywę i ponownie wybrać AutoLift TM . Nie zamykać ręcznie pokrywy w trybie AutoLift TM .

Komunikat serwisowy	Błąd	Skutki i działania
Serwis 252	Błąd systemu napędu pokrywy	Zawiadomić serwis
Serwis 260	Błąd systemu pomiaru ciśnienia	Nieemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Typ 112: Brak ograniczeń w prawej kadzi. Zawiadomić serwis
Serwis 261	Błąd systemu pomiaru ciśnienia (PR)	Nieemożliwe gotowanie ciśnieniowe (opcja, nie 112T/112L) Brak ograniczeń w lewej kadzi Zawiadomić serwis
Serwis 262	Błąd system ciśnienia	Błąd gotowanie ciśnieniowe Prosimy skontrolować: - związane produkty? - zbyt mało wody? - przepełnienie? - zanieczyszczenie dyszy parowej? W przeciwnym razie: Zawiadomić serwis
Serwis 263	Błąd systemu ciśnienia (PR)	Błąd gotowanie ciśnieniowe Prosimy skontrolować: - związane produkty? - zbyt mało wody? - przepełnienie? - zanieczyszczenie dyszy parowej? W przeciwnym razie: Zawiadomić serwis
Serwis 450	Usterka magistrali I/O A4	Zawiadomić serwis
Serwis 460	Niezdefiniowany typ urządzenia	Zawiadomić serwis
Serwis 480.1 - 480.5	Błąd systemu	Brak ograniczeń Zawiadomić serwis

Poniższe prace inspekcyjne mogą przeprowadzać doświadczeni w obsłudze technicznej pracownicy. Używać wyłącznie oryginalnych części zapasowych producenta urządzenia.

Wymiana uszczelki pokrywy



Uszczelka pokrywy jest wciśnięta w prowadnicę na brzegu pokrywy.

- Wyjąć starą uszczelkę z rowka. (Nie potrzeba do tego narzędzi.)
- Wyczyścić rowek.
- Zwilżyć wypustkę uszczelki wodą z mydłem.
- Wcisnąć nową uszczelkę w rowek, zaczynając od rogów pokrywy. Wypustka uszczelki musi znaleźć się całkowicie w rowku.

Wymiana uszczelki zaworu kadzi

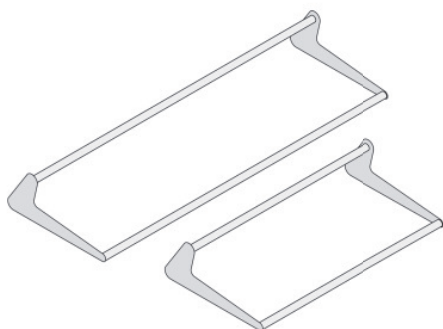


Okrągła uszczelka zaworu kadzi jest umieszczona przy pokrywie zaworu.

- Otworzyć zawór kadzi i odkręcić pokrywę zaworu.
- Wyczyścić rowek.
- Wyciągnąć starą uszczelkę z pokrywy zaworu.
- Włożyć nową uszczelkę.
- Wkręcić pokrywę zaworu.

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Brak wody: „Symbol kranu”	Kran zamknięty	Otworzyć kran
	Filtr na dopływie wody zabrudzony	Kontrola i oczyszczenie filtra, w tym celu: <ul style="list-style-type: none"> - zamknąć kran dopływu wody i odkręcić dopływ wody na urządzeniu. - Zdemontować i oczyścić filtr na dopływie wody. - Założyć ponownie filtr. Podłączyć dopływ wody i sprawdzić szczelność.
Woda wypływa dołem z urządzenia	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy (patrz instrukcja instalacji).
	Odpływ zatkany (może dojść do zatkania, jeżeli często przyrządza się produkty o dużej zawartości tłuszczu lub jeżeli zainstalowano rurę odpływową z za małym spadkiem).	Zdjąć odpływ (rurę HT) na spodzie urządzenia i oczyścić. Zainstalować rurę odpływową zgodnie z instrukcją instalacji.

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Urządzenie nie reaguje po włączeniu	Zewnętrzny wyłącznik główny wyłączony	Włączyć wyłącznik główny.
	Zadziałał bezpiecznik na rozdzielni budynku	Sprawdzić bezpieczniki na rozdzielni budynku.
	Po wyłączeniu urządzenia przez dłuższy czas panowała temperatura otoczenia poniżej 5°C (41°F)	Ogrzać urządzenie do temperatury powyżej 5°C. Z urządzenia wolno korzystać jedynie w temperaturze pomieszczenia powyżej 5°C.

**Ramię do automatyki podnosząco-opuszczającej**

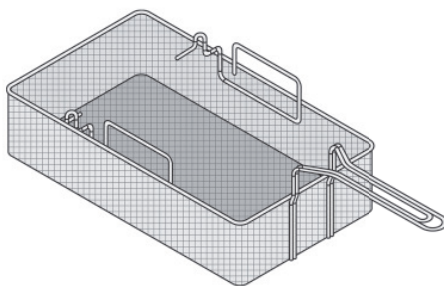
Do gotowania i frytowania w koszach z systemem AutoLift™

Typ 112/112T: Nr kat. 24.00.973

Typ 112L: Nr kat. 60.73.795

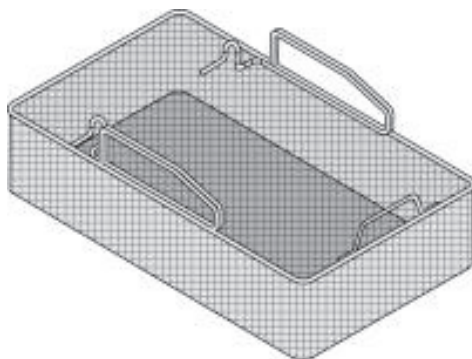
Typ 211: Nr kat. 24.01.008

Typ 311: Nr kat. 24.00.948

**Kosz do frytowania 112/112T**

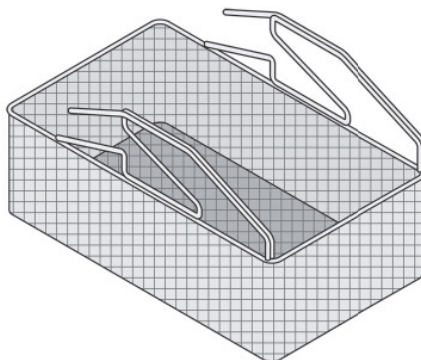
Do frytowania w koszach z AutoLift™

Typ 112/112T: Nr kat. 24.00.972

**Kosz do frytowania 112L**

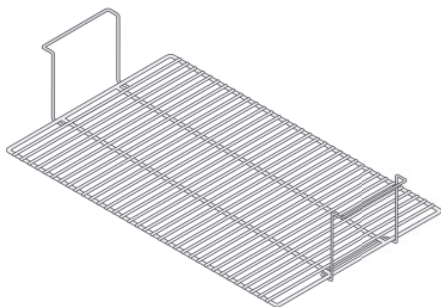
Do frytowania w koszach z AutoLift™

Typ 112L: Nr kat. 60.73.684

**Kosz do frytowania 211/311**

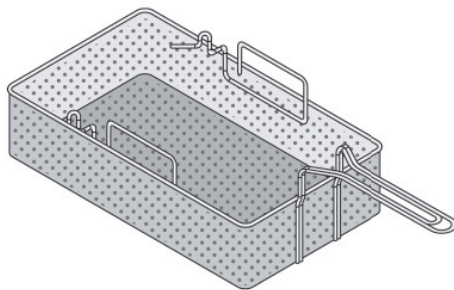
Do frytowania w koszach z AutoLift™

Typ 211/311: Nr kat. 60.70.716

**Wkładka do kosza 211/311**

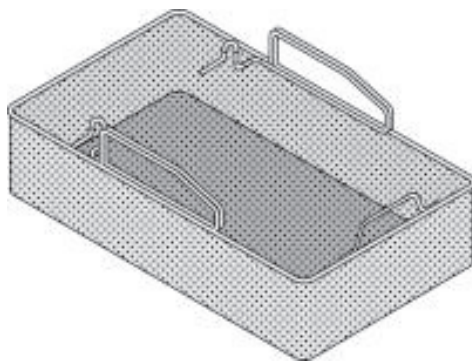
Służy jako dodatkowy poziom do gotowania i frytowania w koszach z systemem AutoLift™

Typ 211/311: Nr kat. 60.70.733

**Kosz do gotowania 112/112T**

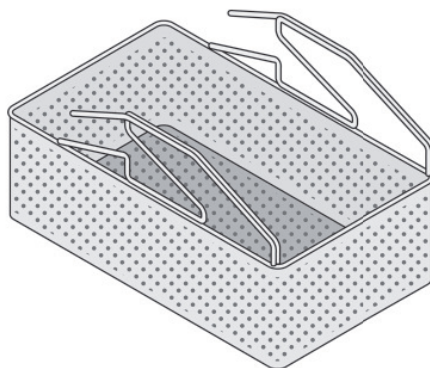
Do gotowania w koszach z AutoLift™

Typ 112/112T: Nr kat. 60.70.752

**Kosz do gotowania 112L**

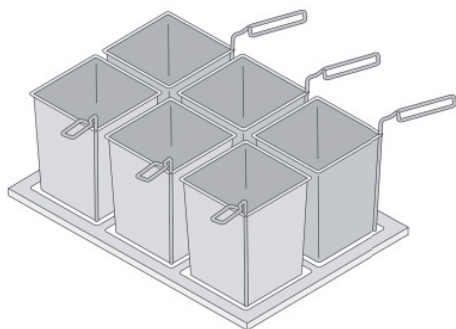
Do gotowania w koszach z AutoLift™

Typ 112L: Nr kat. 60.73.680

**Kosz do gotowania 211/311**

Do gotowania w koszach z AutoLift™

Typ 211/311: Nr kat. 60.70.725



Pojemnik porcjowy z uchwytem

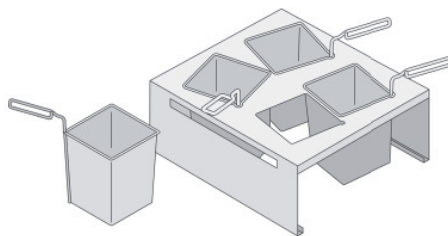
6 pojemników porcjowych perforowanych, z ramką, typ 112/112T: Nr kat. 60.71.919

6 pojemników porcjowych perforowanych, z ramką, typ 112L: Nr kat. 60.73.707

Pojemniki porcjowe z uchwytem, perforowane (2 szt.): Nr kat. 60.72.067

Pojemniki porcjowe z uchwytem i pokrywą, nieperforowane

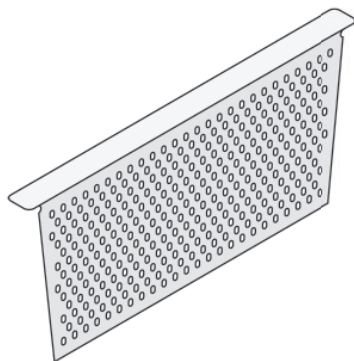
(2 szt.): Nr kat. 60.72.066



Bemar do VitroCeran (opcjonalny, nie 112T, 112L)

Nadstawka z 4 pojemnikami porcjowymi z uchwytami i pokrywami i jednym pojemnikiem GN 2/3:

Nr kat. 60.71.918



Sito

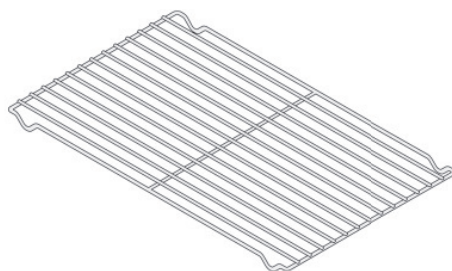
Służy jako wylapywacz luźno gotowanych produktów przy spuszczeniu wody.

Typ 112/112T: Nr kat. 60.71.327

Typ 112L: Nr kat. 60.73.706

Typ 211: Nr kat. 60.71.761

Typ 311: Nr kat. 60.72.034



Podstawka do kadzi

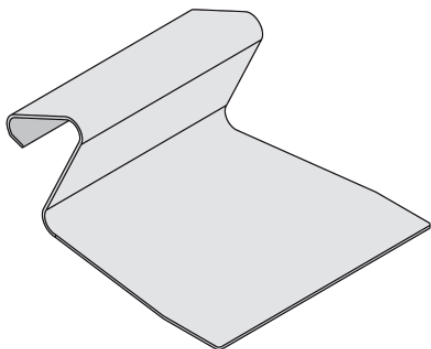
Zapobiega kontaktowi dużych pieczeni z dnem kadzi.

Typ 112/112T: Nr kat. 60.70.787

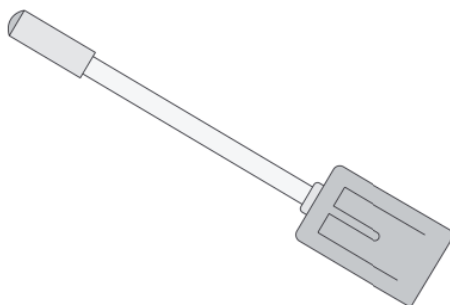
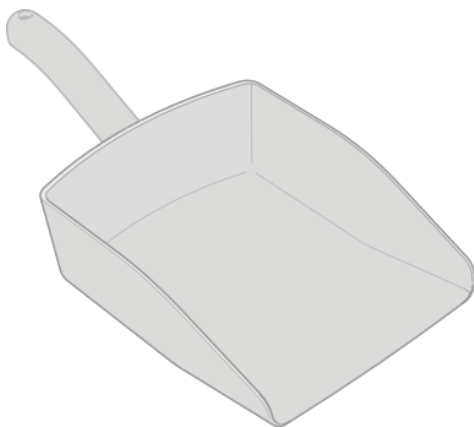
Typ 112L: Nr kat. 60.73.702

Typ 211: po 2x nr kat. 60.71.968

Typ 311: po 3x nr kat. 60.71.968

**Szpatułka**

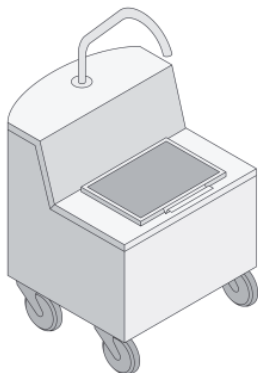
Nr kat. 60.71.643

**Szpatułka do mieszania 211/311**Do domieszania i mieszania produktów w VarioCooking Center® .
Typ 211/311: Nr kat. 60.72.131**Łopatka / Łopatka perforowana**

Do prostego opróżniania kadzi z większych ilości żywności.

Łopatka: Nr kat. 60.73.348

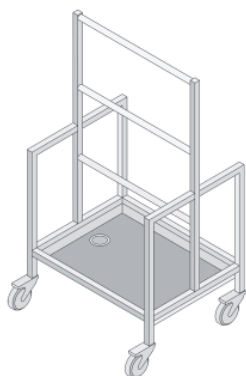
Łopatka perforowana: Nr kat. 60.73.586

**Wózek na olej**

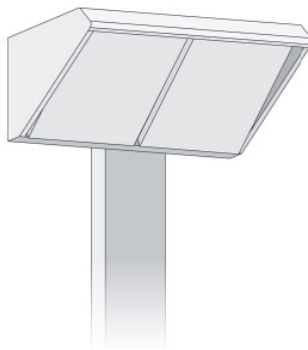
Do napełniania kadzi, przechowywania i filtracji oleju. Z funkcją wstępnego podgrzewania do roztopienia tłuszczów lub schłodzonego oleju. Możliwość wspomagania przepływu gorącego oleju.
Nr kat. 60.71.307

**VarioMobil™**

Do łatwego i bezpiecznego rozładunku produktów i transportu pojemników GN (pojemniki GN nie w zakresie dostawy).
Typ 112/112T/112L: Nr kat. 60.70.771
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.107

**Wózek na kosze 211/311**

Do przechowywania, transportu i skapywania koszy do gotowania.
Typ 211/311: Nr kat. 60.70.108

**Okap kondensacyjny UltraVent®**

Typ 112: Nr kat. 60.70.804
Typ 211: Nr kat. 60.70.806
Typ 311: Nr kat. 60.70.929

FRIMA-T SAS
4 rue de la Charente
F-68271 Wittenheim
France
www.frima.fr



Product: Commercial Multifunctional Cooking appliance
Types: VarioCooking Center MULTIFICIENCY[®]
VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

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

Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. Corr. 1:2014
- EN 60335-2-36:2002 (incl. Corr:2007) + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012 used in conjunction with EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011;
- EN 60335-2-37: 2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition): 2002 + A1:2004 + A2:2008;
- EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008;
- IEC 60335-2-47: 2002 (Fourth Edition) + A1:2008;
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2012;
- PAH Requirements ZEK 01.4-08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008;
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008;
- EN 55016-2-3:2006;
- EN 61000-3-11:2000; EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010;
- EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited of the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS)
Registration Number: D-PL-12085-01-01



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 SVGW



RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU

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

Wittenheim, 14. January 2016


ppa. Markus Lingenheil Manager R & D



VarioCooking Center MULTIFICIENCY® is a trademark of FRIMA T-SAS.

This product incorporates the following software:

1. the software developed independently by FRIMA T-SAS
2. the software licensed under the GNU Gernal Public License, Version 2 (GPL v2)
3. the software licensed under the GNU LESSER General Public License, Version 2.1 (LGPL v2.1) and/or,
4. open sourced software other than the software licensed under the GPL v2 and/or LGPL v2.1

For the software categorized as (3), (4) and (5), please refer to the terms and conditions of GPL v2 and LGPL v2.1, as the case may be at <http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/gpl.-2.0.html> and <http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/lgpl-2.1.html>

At least three (3) years from delivery of products, FRIMA T-SAS will give to any third party who contact us at the contact information provided below, for a charge no more than our cost of physically performing source code distribution, a complete machinereadable copy of the corresponding source code covered under GPL v2/LGPL v2.1.

Contact Information:

sourcecode@frima.fr



FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 257 88 76 10
Fax: +49 (0)69 257 88 76 11
E-Mail: info.de@frima-online.com
www.frima-online.com

FRIMA France SAS

4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel.: +33 (0)3 89 57 02 70
Fax: +33 (0)3 89 57 02 71
E-Mail: info.fr@frima-online.com
www.frima-online.com

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel.: +41 (0)71 727 90 20
Fax: +41 (0)71 727 90 10
E-Mail: info.int@frima-online.com
www.frima-online.com

FRIMA UK Ltd.

Dalton House
60 Windsor Avenue
London SW19 2RR
Tel.: +44 (0)845 680 3981
Fax: +44 (0)845 680 3984
E-Mail: info.uk@frima-online.com
www.frima-online.com