

Руководство по експлуатации пароконвектомата SelfCooking Center®



Предписания по технике безопасности

Предупреждение:

Неправильная установка и подключение аппарата, ошибки при его эксплуатации, техническом обслуживании или очистке, а также внесение изменений в конструкцию аппарата могут привести к повреждению оборудования и к травмированию или смерти персонала. Прежде чем приступить к работе с пароконвектоматом, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

Для Вашей безопасности:

Не храните и не используйте горючие газы или жидкости вблизи от этого аппарата.

Действия в случае опасности и при появлении запаха газа:

- Немедленно перекройте подачу газа
- Не дотрагивайтесь ни до каких электрических переключателей
- Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения
- Избегайте образования искр и открытого пламени
- Воспользовавшись внешним телефоном, немедленно проинформируйте соответствующее предприятие по газоснабжению (если это невозможно, позвоните в соответствующее отделение пожарной охраны).

RESET GAS

"RESET" (только для газовых моделей)

При сбое функции горелки появляется сообщение "RESET ГАЗ". Через 15 секунд раздается акустический сигнал. При нажатии на "RESET ГАЗ" автоматически начинается новый процесс зажигания. Если сообщение "RESET ГАЗ" не появляется снова примерно через 15 секунд, это означает, что пламя есть и аппарат готов к эксплуатации.

Если же, несмотря на повторное нажатие, сообщение появляется вновь, обратитесь в службу по работе с заказчиками!



Уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с приобретением нового пароконвектомата SelfCooking Center®. С покупкой пароконвектомата SelfCooking Center® для Вас началась новая эра в приготовлении пищи. С помощью Вашего SelfCooking Center®, благодаря простой и понятной визуальной концепции обслуживания, Вы сразу же получите великолепные результаты в приготовлении блюд Ц практически без затрат на обучение и инструктаж пользователей.

В режиме SelfCooking Вы лишь выбираете соответствующий продукт и нужную Вам степень приготовления. Просто нажмите кнопку - и готово! Привычная необходимость ввода таких данных, как температура, время и влажность или сложное программирование, а также потребность в постоянном контроле полностью исчезают.

И, разумеется, SelfCooking Center® - это самые разнообразные возможности, открывающиеся при использовании отличного пароконвектомата.

В режиме программирования, благодаря сразу понятной концепции обслуживания аппарата, Вы по желанию можете за считанные секунды создавать собственные программы приготовления.

Мы предоставляем гарантию на 12 месяцев с даты выставления счета. Гарантия не распространяется на дефекты стекла, лампочек и материала уплотнений, а также на повреждения, возникшие в результате неправильного монтажа, ненадлежащей эксплуатации и ошибок при техническом обслуживании, ремонте и удалении накипи.

Для того, чтобы Вы в полном объеме могли использовать возможности и преимущества Вашего пароконвектомата SelfCooking Center®, мы рекомендуем Вам подробно изучить руководство по эксплуатации.

Мы надеемся, что работа с новым пароконвектоматом SelfCooking Center® доставит Вам удовольствие.

С уважением, РАЦИОНАЛЬ АГ

Дилер	Фирма,
	Дата установки и подключения:

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL ChefLine®: +49 8191 327300
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

О^тлавление

Общие указания / указания по технике безопасности	6
Функциональные элементы	11
Общие указания по управлению	12
Режим SelfCooking Control®	14
Элементы управления	15
Управление	16
Режим пароконвектомата	24
Элементы управления	25
Влажный жар	26
Сухой жар	27
Пароконвекция - сочетание влажного и сухого жара	28
Система ClimaPlus Control®	29
Установка времени, длительный режим работы, предварительный нагрев	30
Работа с температурным зондом	31
Подача пара, скорость вентилятора	32
Cool Down (охлаждение)	33
Режим программирования	
Элементы управления	34
Программирование в режиме SelfCooking	35
Программирование в режиме пароконвектомата	36
Запуск, проверка, изменение программ	37
Стирание, копирование программ	38
Функция Level Control (контроль уровня)	39
Блокировка программирования	41
Функции	
CleanJet®	42
Прерывание функции CleanJet®	45
Запрос функции CleanJet®	46
Протоколирование HACCP	47
Метод приготовления "Дельта"	48
Половинный расход энергии, подключение устройства оптимизации расхода энергии	49
Автоматика времени включения	50
Система CalcDiagnose System® CDS	51

О"лавление

Технический сервис

ChefLine® / Сервисная информация	52
Очистка парогенератора от накипи	53
Очистка от накипи форсунки для подачи пара	56
Опорожнение парогенератора	57
"Тип" - идентификация аппарата и программного обеспечения	58

Общие настройки аппарата

Реальное время, формат отображения времени	59
Дата, единица измерения температуры, язык	60
Акустический сигнал, контрастность дисплея, запрос функции CleanJet®	62

Ручная очистка

63

Технические работы, выполняемые на месте

65

Опции

67

Сообщения о неисправности

69

Функция помощи

71



Общие указания / указания по технике безопасности

Пожалуйста, не спешите и внимательно прочитайте следующие указания по эксплуатации и технике безопасности.

Аккуратно храните это руководство по эксплуатации, чтобы им мог в любой момент воспользоваться каждый, кто работает с пароконвектоматом.

Этот пароконвектомат можно использовать только для приготовления пищи на профессиональных кухнях. Любое другое применение рассматривается как применение не по назначению и, таким образом, сопряжено с опасностью.

Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, убедитесь, что в рабочей камере нет остатков таблеток очистителя и промывочного средства.

При работе с пароконвектоматом его можно касаться только руками. Повреждения, возникшие из-за использования колющих, режущих и других предметов, ведут к потере права на гарантийный ремонт.

С пароконвектоматом разрешается работать только квалифицированному персоналу.

Владелец оборудования обязан регулярно проводить инструктаж по технике безопасности для обслуживающего персонала.

Во избежание несчастных случаев и повреждения аппарата мы рекомендуем владельцам оборудования проводить регулярное обучение персонала.

Ежедневная проверка перед включением аппарата

- Заслонку воздухопровода заблокировать сверху и снизу.
- Навесную раму или раму с направляющими зафиксировать в рабочей камере согласно инструкции.

Общие указания

- Стекло дверцы пароконвектомата, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.
- Не устанавливайте сильно нагревающееся оборудование (например, плиты-гриль, фритюрницы и т.д.) рядом с пароконвектоматом.
- При длительных перерывах в эксплуатации необходимо отключить аппарат от системы подачи воды, а также перекрыть подачу газа и электричества.
- При установке настольных моделей на стандартную подставку или, соответственно, шкаф-подставку, выпущенную производителем пароконвектомата, максимальная рабочая высота верхнего уровня загрузки составляет 1600 мм.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если гастроемкости наполнены жидкостью или продуктом, который становится жидким в процессе приготовления, то их разрешается устанавливать на тех уровнях, где работник может видеть содержимое загруженной емкости, но не выше. Соответствующая наклейка поставляется вместе с аппаратом.



Внимание!

Осторожно! Горячий пар (опасность ожога)!

Осторожно! Горячие емкости и решетки!

Следите за тем, чтобы рама с направляющими была соответствующим образом зафиксирована!

Общие указания / указания по технике безопасности



Индикация на дисплее

Чтобы избежать излишнего расхода энергии, во время работы аппарата интенсивность индикации автоматически уменьшается, и происходит это в 2 этапа. Через 10 минут интенсивность индикации уменьшается в первый раз. Еще через 10 минут интенсивность индикации уменьшается во второй раз. Как только Вы дотронетесь до дисплея или откроете дверцу рабочей камеры, интенсивность индикации снова автоматически увеличивается до нормального уровня.

Если Ваш аппарат остается включенным более 20 минут и не активирован ни рабочий режим, ни программа CleanJet®, то автоматически включается устройство экономии энергии и на дисплее отображается только текущее время и дата.

Только для газовых пароконвектоматов

- Если Ваш пароконвектомат установлен под вытяжным зонтом, то последний должен быть включен во время эксплуатации пароконвектомата.
- Если Ваш пароконвектомат подсоединен к дымоходу, то очистка вытяжного трубопровода должна производиться в соответствии с нормами, действующими в Вашей стране. По этому вопросу свяжитесь с фирмой, выполнявшей установку пароконвектомата.
- Не кладите никакие предметы на дымовые трубы Вашего пароконвектомата.
- Пароконвектомат можно эксплуатировать только в помещениях, где нет сильного потока воздуха.

Загрузка / разгрузка

Медленно открыть дверцу пароконвектомата.

При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются.

Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Не дотрагивайтесь до крыльчатки.

Емкости или решетки можно устанавливать только в том случае, если навесная рама соответствующим образом зафиксирована или, соответственно, рама с направляющими задвинута до упора и заблокирована, а защелки закрыты.

Используйте только оригинальные жаростойкие аксессуары, выпускаемые производителем пароконвектомата.

Пароконвектоматы с навесными рамами (6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN)

Снятие рамы

Навесную раму слегка приподнять и вынуть из переднего фиксатора. Повернуть навесную раму к центру рабочей камеры.

Приподнять навесную раму и вынуть из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.





Общие указания / указания по технике безопасности

Рамы с направляющими

Работа с рамой с направляющими, тележкой-кассетой для тарелок и транспортировочной тележкой для настольных моделей (опция)

- Вынуть навесную раму
- Положить направляющие на дно пароконвектомата и зафиксировать их.



- Вкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок
- Задвинуть раму с направляющими или тележку-кассету до упора и зафиксировать с помощью специального блокирующего устройства.
- Транспортировочная тележка должна быть соответствующим образом зафиксирована с помощью держателя на пароконвектомате.
- Разблокировать и выкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок.
- При транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты на транспортировочной тележке следить за тем, чтобы они были зафиксированы в специальном транспортировочном креплении.
- Во избежание опасности ошпаривания емкости с жидкостью должны быть плотно закрыты, чтобы жидкость не перелилась через край.

Работа с тележкой-кассетой для тарелок

Температурный зонд всегда устанавливать в керамическую трубку.



Внимание!

Перед выгрузкой тележки-кассеты необходимо вынуть температурный зонд и закрепить его на направляющей.



Внимание!

Закрывать фиксаторы гастроемкостей GN на раме с направляющими!
Рамы с направляющими, тележки-кассеты для тарелок, транспортировочные тележки и аппараты на колесах могут опрокинуться на неровной поверхности или при перевозке через порог.

Размер пароконвектомата

Макс. масса загрузки

6x1/1 GN
30 кг (на одном уровне - макс. 15 кг)
10x1/1 GN
45 кг (на одном уровне - макс. 15 кг)
20x1/1 GN
90 кг (на одном уровне - макс. 15 кг)

6x2/1 GN
60 кг (на одном уровне - макс. 30 кг)
10x2/1 GN
90 кг (на одном уровне - макс. 30 кг)
20x2/1 GN
180 кг (на одном уровне - макс. 30 кг)



Нехватка воды



Такое сообщение может появиться на дисплее при включении. Это означает, что парогенератор еще не заполнен водой. После заправки сообщение автоматически погаснет.

Если сообщение не исчезает, проверьте, открыт ли водопроводный кран и пропускает ли фильтр воду в точке подачи воды (магнитный клапан).

Температура окружающей среды

Обратите внимание на то, что при температурах ниже +5°C необходимо перед включением разогреть рабочую камеру до комнатной температуры (> + 5°C).

Температурный зонд

- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Используйте кухонные рукавицы.
- Перед использованием охладите термозонд с помощью ручного душа.
- Не оставляйте термозонд вне рабочей камеры.
- Перед разгрузкой рабочей камеры выньте термозонд из продукта.

Cool Down (охлаждение)

Для охлаждения рабочей камеры используйте функцию Cool Down.



Внимание!

- Если активирована функция Cool Down, то вентилятор работает при открытой двери!
- Включайте функцию Cool Down, только заблокировав соответствующим образом заслонку воздуховода.
- Не дотрагивайтесь до крыльчатки.
- Аппарат нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

Ручной душ

- Для использования ручного душа вытяните душевой шланг.
- Нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды.
- Ручной душ оборудован устройством автоматической смотки шланга.
- Убедитесь, что после использования ручного душа шланг полностью смотан.
- Не вытягивайте душевой шланг дальше предельной метки.



Внимание!

Душирующее устройство и вода, поступающая из душа, могут быть горячими!



Общие указания / указания по технике безопасности

Очистка

- Перед пуском очистки CleanJet® нужно установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру в соответствии с предписаниями.
- При длительных перерывах в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата немного приоткрытой.
- Не проводите очистку пароконвектомата с помощью мойки высокого давления.
- Не обрабатывайте пароконвектомат кислотами и не подвергайте воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.
- Соблюдайте указания, приведенные на упаковке очистителя.
- Процесс очистки - см. разделы "CleanJet®" или "Ручная очистка".
- Используйте только чистящие средства, выпускаемые производителем пароконвектомата.



Внимание!

- **Работайте в специальной защитной одежде, перчатках, очках и маске - в соответствии с предписаниями.**

Удаление накипи

- Не забудьте, что при необходимости нужно проводить очистку парогенератора от накипи (см. раздел "Удаление накипи").



Внимание!

- **Работайте в специальной защитной одежде, перчатках, очках и маске - в соответствии с предписаниями.**

Технические работы, выполняемые на месте

- Контрольные проверки, работы по техобслуживанию и ремонту разрешено проводить только квалифицированному персоналу.
- При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet®), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомат необходимо отключить от системы энергоснабжения.
- Если пароконвектомат установлен на колеса, то нужно ограничить его подвижность таким образом, чтобы перемещение аппарата не привело к повреждению линии подачи энергии, водопровода и канализационного трубопровода. При перемещении аппарата обеспечьте правильное его отключение от линии подачи энергии, водопровода и канализации. После установки пароконвектомата на прежнее место необходимо обеспечить его неподвижность, а также подключить к линии подачи энергии, водопроводу и канализации в соответствии с предписаниями.

Техобслуживание

- Для того, чтобы техническое состояние Вашего пароконвектомата было безупречным, необходимо минимум один раз в год поручать проведение техобслуживания авторизованному сервисному центру - партнеру нашей компании.

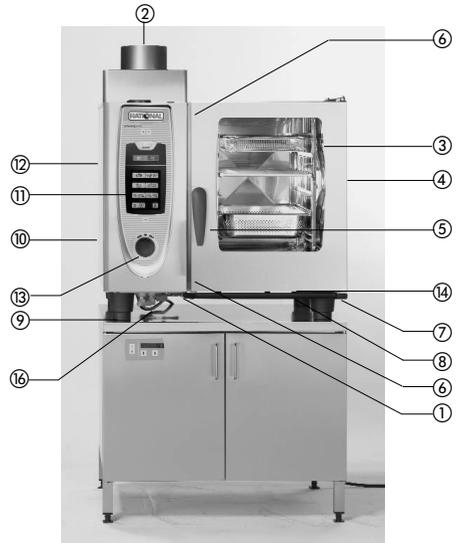


Внимание!

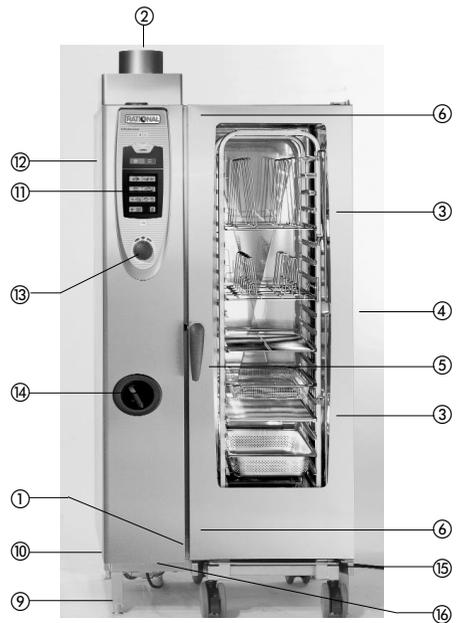
- **Прежде чем открыть сервисные дверцы и начать работать с токопроводящими деталями, нужно отсоединить аппарат от электропроводки здания, отключив напряжение с созданием видимого разрыва цепи.**

Функциональные элементы

- ① **Номер аппарата**
(виден только при открытой дверце)
- ② **Предохранительное устройство контроля за потоком газа** (только для газовых моделей, опция)
- ③ **Подсветка рабочей камеры**
- ④ **Двойная стеклянная дверца пароконвектомата**
- ⑤ **Дверная ручка**
Настольные пароконвектоматы: ручка с функцией захлопывания, открывается одной рукой
Напольные пароконвектоматы: ручка открывается одной рукой
- ⑥ **Деблокиратор для разъединения створок двойной стеклянной дверцы** (внутри)
- ⑦ **Встроенный саморазгружающийся дверной водосборник** (внутри)
- ⑧ **Водосборник пароконвектомата с прямым подключением к системе слива**
- ⑨ **Ножки пароконвектомата** (регулируемые по высоте)
- ⑩ **Фирменная табличка**
(с указанием всех важных данных, таких как потребляемая мощность, вид газа, напряжение, число фаз и частота, а также с указанием типа и номера аппарата, см. также функции/настройки/тип)
- ⑪ **Экран управления**
- ⑫ **Обшивка электроблока**
- ⑬ **Центральный регулятор**
- ⑭ **Ручной душ** (с автоматическим смывающим устройством)
- ⑮ **Направляющие** (напольные пароконвектоматы)
- ⑯ **Воздушный фильтр** (приток воздуха в электроблок)



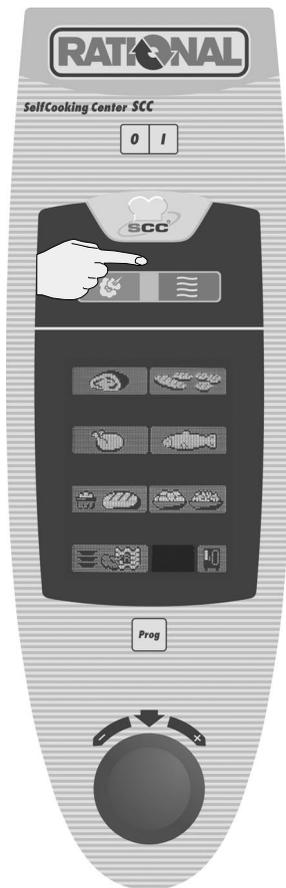
Настольный пароконвектомат SelfCooking Center® 6 x 1/1 GN, аналогично для 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10x2/1 GN.



Напольный пароконвектомат SelfCooking Center® 20 x 1/1 GN, аналогично для 20 x 2/1 GN.

Общие указания по управлению

Режим SelfCooking Control®



Сразу после включения или при нажатии клавиши SCC пароконвектомат начинает работать в режиме SelfCooking Control®.

Описание - см. раздел "Режим SelfCooking Control®".

Режим пароконвектомата



При нажатии клавиши "Влажный жар", "Сухой жар" или обеих клавиш вместе аппарат включается в режим пароконвектомата.

Описание - см. раздел "Режим пароконвектомата".

Режим программирования



При нажатии клавиши "Prog" пароконвектомат включается в режим программирования.

Описание - см. раздел "Режим программирования".

Общие указания по управлению

Ваш пароконвектомат SelfCooking Center® оборудован сенсорным экраном. Для введения настроек для Вашего пароконвектомата SelfCooking Center® достаточно лишь прикоснуться к сенсорной панели.

Выбор функции

Примеры:



Нажать клавишу

Короткий звуковой сигнал и красная мигающая подсветка подтверждают нажатие клавиши. Вокруг активированной клавиши мигает красная рамка.



Пока клавиша мигает, Вы можете выполнить настройки с помощью центрального регулятора.

Подтверждение ввода данных



Следует автоматически через 4 секунды или



при нажатии на центральный регулятор (функция Push)

или



при нажатии на любую клавишу.

Центральный регулятор



Поворачивая центральный регулятор, Вы можете ввести нужные параметры.



Функция Push

Ввод данных можно подтвердить, нажав на центральный регулятор.

Пароконвектомат слишком горячий



Если температура рабочей камеры выше, чем установленная Вами, то мигает клавиша выбранного рабочего режима (например, "Сухой жар").

(Охлаждение рабочей камеры - см. раздел "Cool Down").

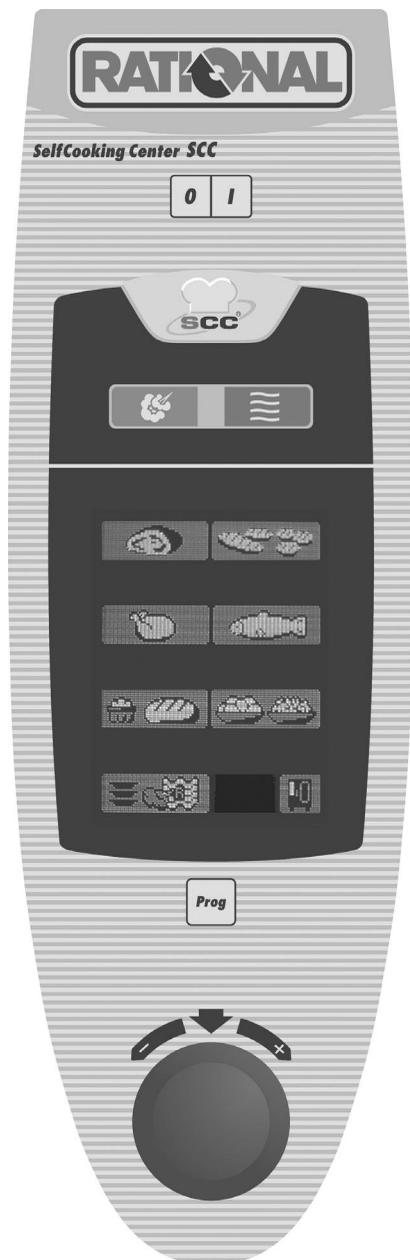
Функция помощи



Здесь Вы найдете полезные советы, которые помогут Вам при ежедневном применении аппарата (см. также раздел "Функция помощи").



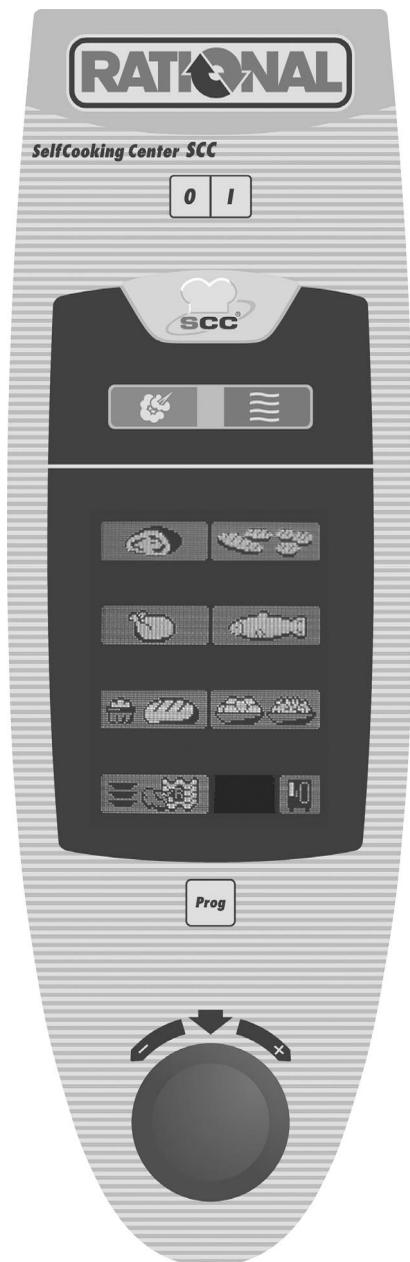
Режим SelfCooking Control®



В 7 рабочих режимах системы SelfCooking Control® (жаркое большой массы, быстрое обжаривание, птица, рыба, хлебобулочные изделия, гарниры, режим регенерации Finishing®) пароконвектомат самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом. Время приготовления, температура, а также идеальный климат рабочей камеры рассчитываются с учетом заданных Вами конечных характеристик приготовления и поднастраиваются в процессе работы. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

Примеры и полезные советы в отношении того, как можно легко и просто приготовить различные блюда, Вы найдете в книге рецептов SCC, а также в SelfCooking®-Guide.

Режим SelfCooking Control®. Элементы управления



Выключатель



Система SelfCooking Control®

7 рабочих режимов:



Жаркое большой массы



Быстрое обжаривание



Птица



Рыба



Хлебобулочные изделия



Гарниры



Регенерация Finishing®



Управляющая клавиша



Клавиша режима
программирования



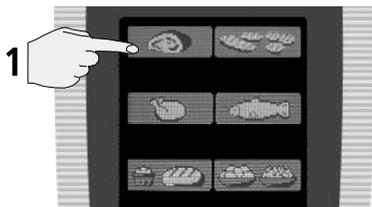
Центральный регулятор
с функцией Push



Режим SelfCooking Control®. Управление

На 5 примерах мы хотели бы вкратце объяснить принципы управления в данном режиме. Много других полезных советов, как без труда приготовить Ваши блюда, Вы найдете в Руководстве пользователя. Или - просто следуйте указаниям, появляющимся на дисплее.

Пример 1: Жаркое из телятины



Выберите режим "Жаркое большой массы"



Выберите способ приготовления, например, "Универсальное жарение". Готово! Пароконвектомат сразу же начинает работать по предварительно заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.



В качестве альтернативы Вы имеете возможность сами изменить степень подрумянивания и степень приготовления.

В течение первых 60 секунд Вы по желанию можете изменить параметры предварительной настройки.

Автоматически происходит предварительный нагрев аппарата. На дисплее появляется сообщение:

прогрев

Как только нужная температура будет достигнута, на дисплее появится сообщение

загрузка



Установить температурный зонд

Обратите внимание на то, что установка термозонда по этому запросу обязательна!

Если термозонд не установлен или установлен неправильно (см. раздел "Работа с температурным зондом"), то на дисплее появится соответствующий запрос.

Fühler Position

Если данное требование не выполнено, то работа в этом режиме будет прервана.

Режим SelfCooking Control®. Управление



Указание

По истечении времени приготовления, после того как дверца рабочей камеры будет открыта, на дисплее отобразится общее количество времени, потребовавшегося для приготовления. Для некоторых рабочих режимов системы SelfCooking Control®, например, для приготовления продуктов в щадящем режиме и приготовления в ночное время, предварительный нагрев рабочей камеры не требуется.

Прерывание работы в режиме SelfCooking Control®

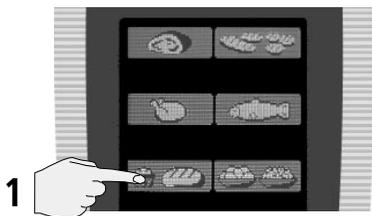


Пока на дисплее отображается символ возврата, работу пароконвектомата в режиме SelfCooking Control® можно прервать. Как только символ возврата погаснет, процесс приготовления можно будет остановить только путем выключения пароконвектомата.

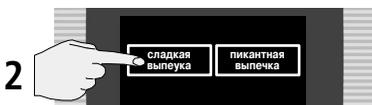


Режим SelfCooking Control®. Управление

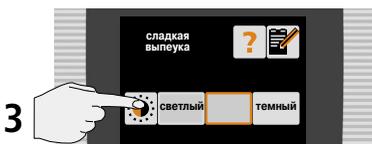
Пример 2: Маффины



Выберите рабочий режим "Хлебобулочные изделия"



Выберите режим "Сладкая выпечка". Готово! Пароконвектомат сразу же начинает работать по предварительно заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.



В качестве альтернативы Вы имеете возможность сами изменить степень приготовления.

В течение первых 60 секунд Вы по желанию можете изменить параметры предварительной настройки.

Автоматически происходит предварительный нагрев аппарата. На дисплее появляется сообщение:

прогрев

Как только нужная температура будет достигнута, на дисплее появится сообщение

загрузка



Установить температурный зонд

Используйте вспомогательное позиционирующее устройство.



Обратите внимание на то, что установка термозонда по этому запросу обязательна!

Если термозонд не установлен или установлен неправильно (см. раздел "Работа с температурным зондом"), то на дисплее появится соответствующий запрос.

Fühler Position

Если данное требование не выполнено, то работа в этом режиме будет прервана.



Режим SelfCooking Control®. Управление

Указание

По истечении времени приготовления, после того как дверца рабочей камеры будет открыта, на дисплее отобразится общее количество времени, потребовавшегося для приготовления.

Прерывание работы в режиме SelfCooking

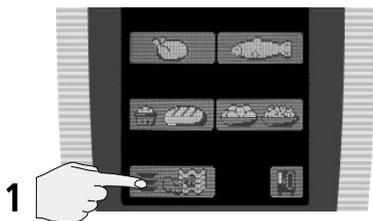


Пока на дисплее отображается символ возврата, работу пароконвектомата в режиме SelfCooking Control® можно прервать. Как только символ возврата погаснет, процесс приготовления можно будет остановить только путем выключения пароконвектомата.

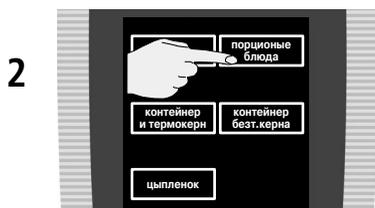


Режим SelfCooking Control®. Управление

Пример 3: "Регенерация Finishing® Ц a la carte"

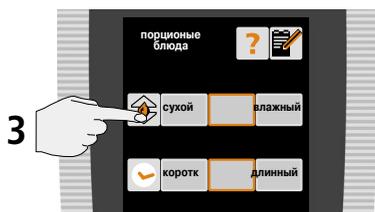


Выберите рабочий режим "Finishing®"



Выберите "a la carte". Готово!

Пароконвектомат сразу же начинает работать по предварительно заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.



В качестве альтернативы Вы имеете возможность по желанию изменить климат рабочей камеры - например, "сухой" или "влажный".

При необходимости можно изменить предварительно заданное время приготовления.

Автоматически происходит предварительный нагрев аппарата.

На дисплее появляется сообщение:

Предварительный нагрев

При желании Вы можете изменить параметры предварительной настройки и сохранить их.

Как только нужная температура будет достигнута, на дисплее появится сообщение:

Загрузка



Установить температурный зонд

Функция Level Control

Функция Level Control автоматически активируется в режиме Finishing® "a la carte" или Finishing®† емкостей для раздачи блюд.



Выберите уровень, куда загружен продукт (например, уровень 3)



Эту операцию Вы можете повторять сколько угодно раз - для всех уровней загрузки.

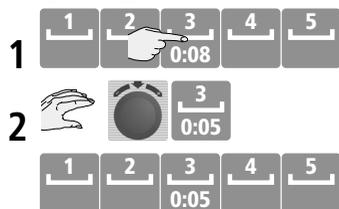
Если дверца рабочей камеры закрыта, то отсчет времени продолжается. Как только дверца рабочей камеры будет открыта, отсчет времени будет остановлен.

Режим SelfCooking Control®. Управление с помощью функции LevelControl



Функция Level Control позволяет для каждого уровня загрузки Вашего пароконвектомата задать индивидуальное время обработки, которое будет отображаться на дисплее. Таким образом Вы всегда точно знаете, когда будет готов тот или иной уровень загрузки. Сразу же по истечении времени обработки, заданного для конкретного уровня, раздается акустический сигнал, а индикатор данного уровня начинает мигать. После открывания и закрывания дверцы рабочей камеры уровень очищен и для него можно ввести новые параметры.

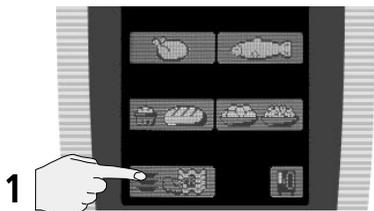
Выберите уровень загрузки, для которого Вы хотели бы изменить время приготовления (например, уровень 3)





Режим SelfCooking Control®. Управление

Пример 4: "Регенерация Finishing®
Ц для банкета"

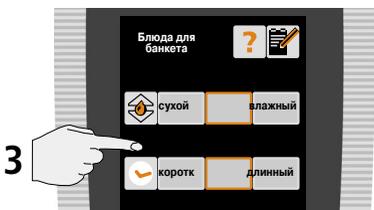


Выберите рабочий режим "Finishing®"



Выберите "Банкет". Готово!

Пароконвектомат сразу же начинает работать по предварительно заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.



В качестве альтернативы Вы имеете возможность по желанию изменить климат для регенерации - например, "сухой" или "влажный".

При необходимости можно изменить предварительно заданное время приготовления.

Автоматически происходит предварительный нагрев аппарата. На дисплее появляется сообщение:

Предварительный на"рев

При желании Вы можете изменить параметры предварительной настройки и сохранить их.

Как только нужная температура будет достигнута, на дисплее появится сообщение:

Загрузка



Установить температурный зонд

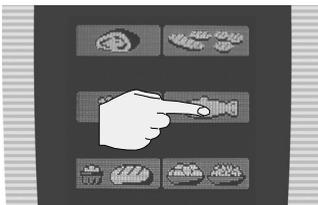
Обратите внимание на то, что по этому запросу термозонд обязательно должен быть установлен в керамическую трубку на тележке-кассете для тарелок!



Режим SelfCooking Control®. Управление

Пример 5: "Рис"

1



Выберите "Гарниры"

2



Выберите "Рис, при" отовленный на пару".
Готово!

Пароконвектомат сразу же начинает работать по предварительно заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.

В качестве альтернативы Вы имеете возможность сами изменить время приготовления.

В течение первых 60 секунд Вы по желанию можете изменить параметры предварительной настройки.



Установить температурный зонд

Обратите внимание на то, что по этому запросу термозонд обязательно должен быть установлен в емкость с рисом!

Если термозонд не установлен или установлен неправильно (см. раздел "Работа с температурным зондом"), то на дисплее появится соответствующий запрос.

Размещение термозонда

Если данное требование не выполнено, то работа в этом режиме будет прервана.

Указание

По истечении времени приготовления, после того как дверца рабочей камеры будет открыта, на дисплее отобразится общее количество времени, потребовавшегося для приготовления.



Режим пароконвектомата

В режиме пароконвектомата Вы можете воспользоваться всеми функциями пароконвектомата.



При нажатии клавиши "Влажный жар", "Сухой жар" или обеих клавиш вместе аппарат включается в режим ручного управления.



Режим пароконвектомата. Элементы управления



Выключатель

3 рабочих режима:



Клавиша "Влажный жар"



Клавиша "Сухой жар"



Клавиши

"Сухой жар" и "Влажный жар" -
одновременно



70%

Поле регулировки климата в
рабочей камере



Температура рабочей камеры



Время



Температура внутри продукта



Ручная подача пара



Скорость вентилятора



Cool Down (охлаждение)



Сохранение в памяти



Управляющая клавиша



Prog

Клавиша режима
программирования



Центральный регулятор
с функцией Push

Запрос текущих параметров процесса приготовления



Нажмите и удерживайте клавишу
температуры

Отображаются следующие параметры:

- текущее значение влажности в рабочей камере
- текущее значение температуры рабочей камеры
- истекшее время (продолжительность процесса обработки)
- текущее значение температуры внутри продукта



Режим пароконвектомата. Влажный жар

Парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар.

Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C.

Можут быть интегрированы такие дополнительные функции, как, например, скорость вентилятора (исключение составляют функции CleanJet®, Cool Down и функция удаления накипи).

Виды тепловой обработки:

Приготовление на пару, тушение, бланширование, варка на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивание, приготовление продуктов в вакуумной упаковке, размораживание, консервирование.

Пример: диапазон регулировки от 30°C до 130°C



или работа с термозондом



Задано Фактически



(см. раздел "Работа с температурным зондом").

Режим пароконвектомата. Сухой жар



Мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C.

Уровень влажности в рабочей камере можно ограничить (см. раздел "Система ClimaPlus Control®").

Виды тепловой обработки:

Выпечка, жарение, гриль, обжаривание во фритюре, запекание, глазирование.

-  
-    70%
-  
-   160°C
-  
-   0:33
-  

или работа с термозондом

-   76°C 19°C
-  

(см. раздел "Работа с температурным зондом").

Могут быть интегрированы такие дополнительные функции, как, например, скорость вентилятора (исключение составляют функции CleanJet®, Cool Down и функция удаления накипи).

Указание

Температура рабочей камеры через 90 минут автоматически понижается с 300°C до 270°C.



Режим пароконвектомата. Пароконвекция - сочетание влажного и сухого жара

Для пароконвекции используются обе среды приготовления: влажный жар и сухой жар. Это сочетание обеспечивает горячий и влажный климат рабочей камеры, необходимый для особенно интенсивной тепловой обработки.

Нужный климат рабочей камеры можно в каждом конкретном случае отрегулировать индивидуально (см. раздел "Система ClimaPlus Control®").

Температуру можно установить в диапазоне от **30°C до 300°C**.

Виды тепловой обработки:

Жарение, выпечка, ре"енерация Finishing®



Нажмите обе клавиши одновременно.



или работа с термозондом



Могут быть интегрированы все дополнительные функции, например, скорость вентилятора (исключение составляют функции CleanJet®, Cool Down и функция удаления накипи).

Hinweis

Температура рабочей камеры через 90 минут автоматически понижается с 300°C до 270°C.

Режим пароконвектомата. Система ClimaPlus Control®



Система ClimaPlus Control® измеряет и регулирует с точностью до процента влажность в рабочей камере. В поле регулировки климата Вы можете точно задать идеальный климат рабочей камеры для каждого конкретного продукта.



Влажный жар

На предприятии-изготовителе система ClimaPlus Control® отрегулирована таким образом, что при температуре до 130°C влажность составляет 100%.



Сухой жар

С помощью системы ClimaPlus Control® уровень влажности в рабочей камере можно ограничить.

Красная шкала и относящийся к ней процентный показатель отображают максимально допустимое влагосодержание в рабочей камере. Чем больше красная часть шкалы на дисплее, тем суше атмосфера рабочей камеры, тем, соответственно, ниже влагосодержание.



Влажный жар + сухой жар

Чем больше синяя часть шкалы в поле регулировки климата, тем более влажная атмосфера в рабочей камере, тем, соответственно, выше влагосодержание.

Чем больше красная часть шкалы в поле регулировки климата, тем суше атмосфера рабочей камеры, тем, соответственно, ниже влагосодержание.

Во время процесса приготовления продукта функция ClimaPlus Control® отображается на дисплее следующим образом:



Горит стрелка, направленная вверх - идет увеличение влажности в рабочей камере.



Горит стрелка, направленная вниз - идет уменьшение влажности в рабочей камере.



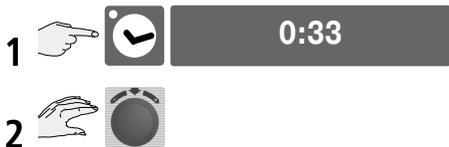
Точное содержание влаги указывается в процентах (например, 70%).



Режим пароконвектомата. Установка времени, длительный режим работы, предварительный нагрев



Таймер



Длительный режим работы



Нажмите клавишу с символом часов и удерживайте ее до тех пор, пока не появится слово "Продолжительность".

или



Поворачивайте центральный регулятор влево до тех пор, пока не появится слово "Продолжительность".



Предварительный на рев. Установка вручную



Поворачивайте центральный регулятор влево. Сначала появится слово "Продолжительность", а затем "Предварительный нагрев".

Установка реального времени

(см. раздел "Общие настройки").

Установка времени включения

(см. раздел "Общие настройки").

Переключение формата времени: мин./с. или ч./мин.

(см. раздел "Общие настройки").

Режим пароконвектомата. Работа с температурным зондом



Процесс приготовления регулируется с помощью измерения температуры внутри продукта в 6 точках.

Перед использованием термозонд нужно очистить и охладить с помощью ручного душа.

Термозонд вставляется в наиболее объемную часть продукта таким образом, чтобы острие зонда находилось в сердцевине продукта.



Функция таймера отключена.

Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, раздается звуковой сигнал.

Применение температурного зонда при приготовлении замороженных продуктов

С помощью специального сверла, входящего в комплект поставки, просверлите отверстие в наиболее объемной части продукта. Для этого положите продукт на жесткую поверхность. Защищайте руки!

Использование вспомогательного позиционирующего устройства для термозонда

Используйте вспомогательное позиционирующее устройство, если есть опасение, что термозонд может выпасть из продукта, а также если продукт имеет мягкую консистенцию или небольшую толщину



Внимание!

- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Используйте кухонные рукавицы!
- Не оставляйте термозонд вне рабочей камеры.
- Перед разгрузкой рабочей камеры выньте термозонд из продукта.



Режим пароконвектомата. Подача пара, скорость вентилятора

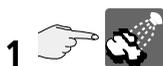


Подача пара

Мощная форсунка с высокой скоростью распыляет воду в рабочей камере.

Благодаря подаче пара создаются идеальные условия для подъема теста, а поверхность готовых хлебобулочных изделий становится блестящей.

Эту функцию можно активировать в режиме сухого жара или пароконвекции.



Продолжительность подачи пара:

Пар подается в течение 2 секунд. Повторная подача пара в течение 2 секунд - только при новом нажатии на клавишу.

Диапазон температур

Температура рабочей камеры - от 30°C до 260°C.



Скорость вентилятора

Вы можете выбрать одну из пяти скоростей вентилятора. На заводе-изготовителе устанавливается стандартная скорость вентилятора.

Скорость вентилятора можно выбрать для любой рабочей среды.



Турбо скорость



Стандартная скорость



1/2 скорости



1/4 скорости



Тактовый режим с 1/4 скорости

Указание

Для того, чтобы при очень длительных процессах приготовления при температурах ниже 100°C Ваши продукты не пересыхали, скорость вентилятора по истечении определенного времени автоматически снижается.

Режим пароконвектомата. Cool Down (охлаждение)



Ваш пароконвектомат работал в режиме высоких температур, а теперь Вы хотели бы продолжить обработку продукта при более низкой температуре рабочей камеры. С помощью функции Cool Down рабочую камеру можно охладить быстро и в щадящем режиме.



Отменить выбор рабочего режима

2 Закрыть дверцу



Открыть дверцу

4 Открыть дверцу

ОХЛАЖДЕНИЕ

133°C

Отображается текущее значение температуры рабочей камеры.



Вы можете установить скорость вентилятора по своему выбору. Максимальная продолжительность режима Cool Down составляет 5 минут.

Указание

Перед запуском дополнительной функции Cool Down закройте дверцу.

Функция Cool Down не программируется.



Внимание!

- Когда активирована функция Cool Down, вентилятор при открывании дверцы не отключается.
- Включайте функцию Cool Down, только заблокировав соответствующим образом заслонку воздухопровода.
- Не дотрагивайтесь до крыльчатки.
- Рабочую камеру нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

Режим программирования. Элементы управления



В режиме программирования, благодаря простому и удобному порядку работы Вы можете по своему усмотрению и за считанные секунды создавать собственные программы приготовления блюд.



Выбрать программу

Clean

Имя программы

новая

Новая программа

изменить

Изменить программу

копировать

Копировать программу

удалить

Стереть программу



Управляющая клавиша

Режим программирования.

Программирование в режиме SelfCooking

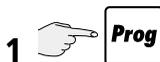
Prog

Программирование в режиме SelfCooking

В соответствии с Вашими индивидуальными потребностями Вы можете копировать, корректировать и сохранять под новым именем 7 рабочих режимов (жаркое большой массы, быстрое обжаривание, птица, рыба, хлебобулочные изделия, гарниры, режим регенерации Finishing®).

Пример:

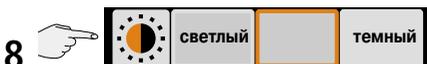
Вы переименовываете режим "Универсальное жарение" и сохраняете его под новым именем "Жаркое из телятины", введя индивидуальные настройки, например, "Подрумьянивание - светлый" и "Степень приготовления - полностью".



Введите нужное имя программы, выбрав буквы с помощью центрального регулятора, и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Если имя не было введено, то программе автоматически присваивается номер.



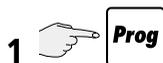
Программа сохранена.

Указание

В качестве альтернативы Вы можете сначала выполнить шаги 5-9, а затем - шаги 2-4.

Режим программирования. Программирование в режиме пароконвектомата

Программирование в режиме ручного управления



Введите нужное имя программы, выбрав буквы с помощью центрального регулятора, и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Если имя не было введено, то программе автоматически присваивается номер.



**или предварительный
нагрев**

или работа с термозондом



Могут быть интегрированы все дополнительные функции, например, скорость вентилятора (исключение составляют функции CleanJet®, Cool Down и функция удаления накипи).



Вы можете сохранить Вашу программу, либо добавить дополнительные шаги, либо закончить программирование.



Дополнительные шаги программы - см. пункты 6 - 9.

Указание

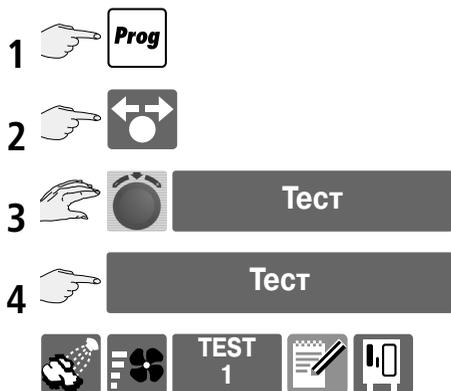
В качестве альтернативы Вы можете сначала выполнить шаги 5-9, а затем - шаги 2-4.

Режим программирования. Запуск, проверка, изменение программ

Prog

Запуск программы

например, программы "Тест"



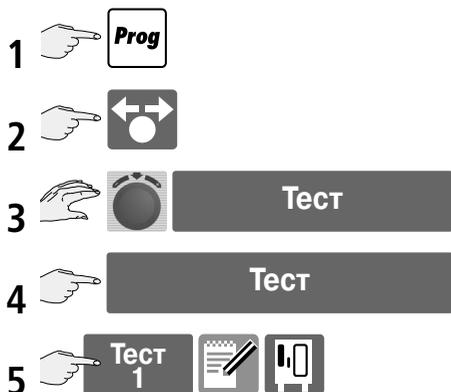
Во время работы программы на дисплее отображается ее имя и номер

Указание

Во время работы программы Вы можете по мере необходимости менять настройки (ClimaPlus Control®, температуру, время и т.д.).

Проверка шагов программы

например, программы "Тест"



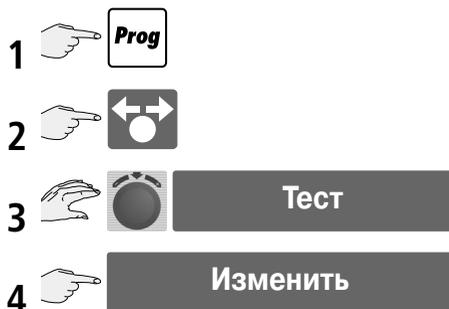
Программный шаг 1



Программный шаг 2

Изменение программы

например, программы "Тест"



При необходимости можно изменить имя программы.



например, температура рабочей камеры



Ваши изменения сохранены.



Режим программирования. Стирание, копирование программ

Стирание программы

например, программы "Тест"

- 1 **Prog**
- 2
- 3 **Тест**
- 4 **Стереть**
- 5 **Стереть**

Копирование программы

например, программы "Тест"

- 1 **Prog**
- 2
- 3 **Тест**
- 4 **Копировать**
- 5 **A B C D E F G H I J K L M**

При необходимости можно изменить имя программы.

Если имя программы не было изменено, то ей присваивается последовательный индекс.

- 6 **Сохранить**

Режим программирования. Функция Level Control (контроль уровня)

Prog

Функция Level Control позволяет для каждого уровня загрузки Вашего пароконвектомата задать индивидуальное время обработки, которое будет отображаться на дисплее. Таким образом Вы всегда точно знаете, когда будет готов тот или иной уровень загрузки. Сразу же по истечении времени обработки, заданного для конкретного уровня, раздаётся акустический сигнал, а индикатор данного уровня начинает мигать. После открывания и закрывания дверцы рабочей камеры уровень очищен и для него можно ввести новые параметры.

Указание

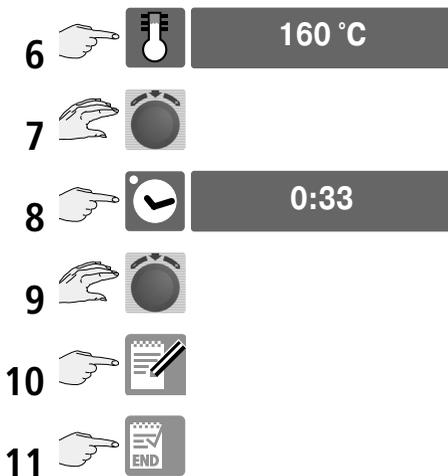
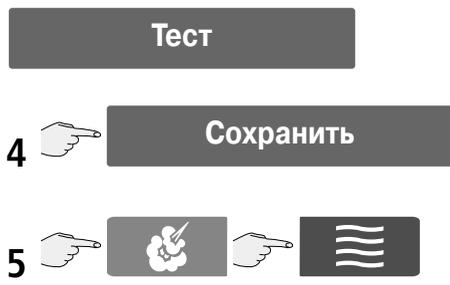
Обратите внимание на то, что параметры приготовления продуктов (климат, температура рабочей камеры, скорость вентилятора и т.д.) всегда должны быть одинаковыми.

Например, программа "Тест"



Введите нужное имя программы. С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы и подтвердите ввод нажатием на регулятор.

Например, программа "Тест"



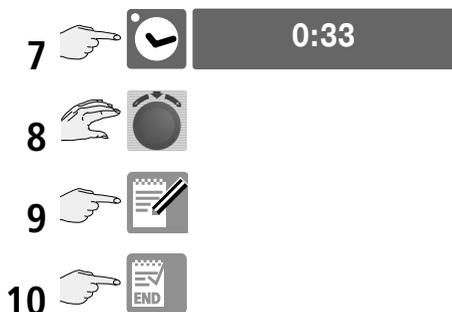
Программа сохранена.

Или Вы работаете с предварительным нагревом рабочей камеры:





Режим программирования. Функция Level Control (контроль уровня)



Программа сохранена.

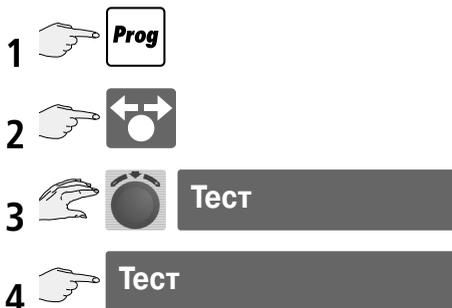
Могут быть интегрированы все дополнительные функции, например, скорость вентилятора (исключение составляют функции CleanJet®, Cool Down и функция удаления накипи).

Указание

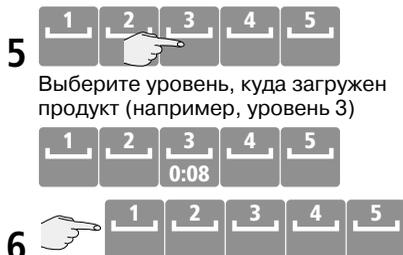
В режиме Level Control можно задать максимум 1 шаг приготовления (а также, при необходимости, "Предварительный нагрев"). Функцию Level Control нельзя использовать для рабочих режимов SelfCooking.

Запуск программы в режиме Level Control

например, программы "Тест"



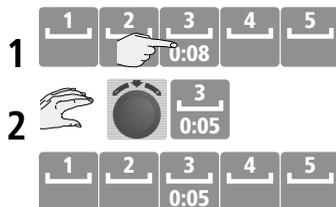
Функция Level Control автоматически активируется в режиме Finishing® "à la carte или Finishing®† емкостей для раздачи блюд.



Эту операцию Вы можете повторять сколько угодно раз - для всех уровней загрузки.

Если дверца рабочей камеры закрыта, то отсчет времени продолжается. Как только дверца рабочей камеры будет открыта, отсчет времени будет остановлен.

Выберите уровень загрузки, для которого Вы хотели бы изменить время приготовления (например, уровень 3)

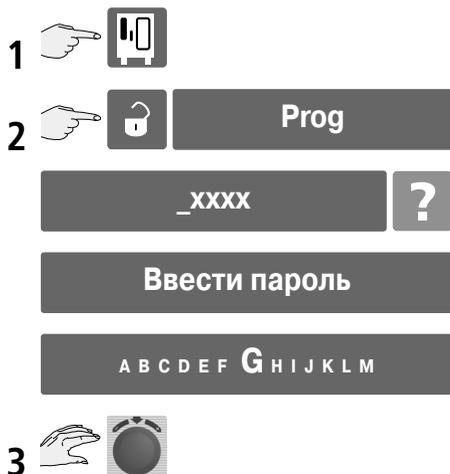


Режим программирования. Блокировка программирования

Prog

Установка блокировки программирования:

Если установлена "Блокировка программирования", то составление новых программ невозможно. Вы можете использовать уже имеющиеся программы, однако не можете их менять, копировать или стирать.



Ввести пароль:
С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы или цифры и подтвердите ввод нажатием на регулятор.

Пароль, установленный при заводской настройке - "12345"

Блокировка программирования активирована

Блокировка программирования деактивирована

Изменение пароля



Ввод пароля:
с помощью центрального регулятора наберите нужные буквы или цифры и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Ввод пароля:
с помощью центрального регулятора наберите нужные буквы или цифры и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Ввод пароля:
с помощью центрального регулятора наберите нужные буквы и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Функции - CleanJet®

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неполадок в работе необходимо ежедневно проводить очистку аппарата.

CleanJet® - это автоматическая система очистки рабочей камеры. Обратите внимание на то, что даже в том случае, если Ваш аппарат работает исключительно в режиме "Влажный жар", проводить его очистку нужно ежедневно. 6 ступеней очистки позволяют поднастроить программу в соответствии с имеющейся степенью загрязнения камеры.

Указание:

Описание ступеней очистки вы найдете на последующих страницах.



Внимание!

- **Таблетки, используемые как средство очистки и окончательной промывки, брать только в защитных перчатках - опасность химического ожога!**
- **Никогда не открывать дверцу рабочей камеры во время процесса очистки - возможен случайный выход химических средств очистки и горячих испарений опасность ожога горячей жидкостью или паром!**
- **Для очистки и окончательной промывки использовать только те таблетки, которые предлагает производитель аппарата. Использование иных чистящих средств может стать нанести ущерб аппарату. Ответственность за косвенный ущерб исключается.**

1 Отказаться от "Про"рамм приготовления или "Рабочего режима"

Указание:

По соображениям безопасности функцию CleanJet® можно вызвать лишь в том случае, если функция "Процесс приготовления" деактивирована.

Следуйте указаниям, которые дает Вам аппарат:



2

3 CleanJet

Указание:

Если при пуске программы CleanJet® температура в рабочей камере выше 75°C, то на дисплее появляется сообщение:

**рабочая камера
слишком горячая**

открыть дверцу



4 Охладите рабочую камеру при помощи функции "Cool down".

Когда аппарат охладится, функция "Cool down" автоматически отключается и Вы можете продолжить операцию очистки:

5 **оиоласк. безтабл.** **оиола-скивание**

промежут. моика

малое загрязнен.

среднее загрязнен.

сильное загрязнен.

Выберите необходимую ступень очистки - с учетом степени загрязнения камеры.

открыть дверцу

брать решетки /противни

Вам необходимо открыть дверцу и удалить решетки и емкости..



Средство промывки (голубой)

Очиститель (красный)



Функции - CleanJet®

6 По запросу положите указанное на дисплее количество таблеток от производителя аппарата на выступ заслонки воздуховода - слева, в рабочей камере. Соблюдайте указанные на следующей странице правила обращения с чистящими химическими средствами.

Указание:

Количество очистительных и промывочных таблеток может быть различным - в зависимости от степени загрязнения и размеров аппарата.



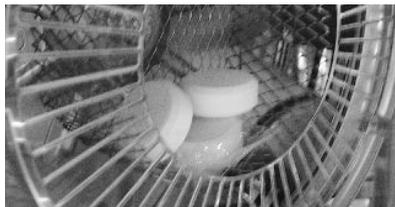
**Промывочная таблетка (голубая):
Удалить только внешнюю обертку.
Прозрачную пленку не повреждать!**



Промывочную таблетку (голубую) в прозрачной пленке положить на выступ заслонки воздуховода - слева в рабочей камере.



Таблетка-очиститель (белая):
Удалить защитную обертку.



Положить таблетку-очиститель (белую) на промывочную таблетку (голубую).



Внимание!

- Очистительные и промывочные таблетки не класть в рабочую камеру!
- Перед пуском очистки CleanJet® нужно установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру в соответствии с предписаниями.



Функции - CleanJet®

11 Закрыть дверцу аппарата.

12 

старт

CleanJet срелнее
загрязнен.

0:43

На дисплее индицируется время очистки.



не открывать дверцу

По окончании выбранной программы очистки звучит сигнал - в течение 20 секунд.



0:00

Ваш аппарат снова готов к приготовлению блюд.



Внимание!

- **Внимание:** по завершении процесса очистки CleanJet® проверить, нет ли в рабочей камере остатков очистителя или промывочного средства.

Указание:

При длительных перерывах в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата немного приоткрытой.

Примеры выбора тех или иных ступеней очистки:

Степень очистки	Описание/применение	Очиститель/ Промывочное средство
Промывка без таблеток	Промывка рабочей камеры теплой водой..	Нет
Окончательная промывка	Загрязнения в виде накипи, без жира, Например: после выпекания, работы в режиме "влажного жара".	Промывочное средство
Промывочное средство	Для любых загрязнений - без сушки Быстрая очистка с повышенным расходом очистителя	Очиститель
Малая	Для малого загрязнения: например, после смешанной загрузки, Работа при макс. 200°C.	Очиститель/ Промывочное средство
Средняя	Для загрязнений после жаркого или гриля, например, после приготовления цыплят, стейков, рыбы на гриле.	Очиститель/ Промывочное средство
Большая	Для сильных загрязнений после жарения и гриля, напр., многократная загрузка цыплят, стейков и т.д.	Очиститель/ Промывочное средство



Функции - CleanJet®/Прерывание CleanJet®

Прерывание программы CleanJet®:

При отключении подачи питания или после выключения аппарата на дисплее появляется:

**прервать авт. мойку
CleanJet**

Если в течение 20 секунд не подтвердить прерывание CleanJet® нажатием на дисплей или на центральный регулятор, программа, не прерываясь, доработает до конца.

Если прерывание CleanJet® подтверждается:



**прервать авт. мойку
CleanJet**

удалить

2 На дисплее появляется указание о том, что Вы должны удалить очистительные и промывочные таблетки (если они имеются).



Внимание!

- **Таблетки, используемые как средство очистки и окончательной промывки, брать только в защитных перчатках - опасность химического ожога!**

закрывать дверцу

3 Закрывать дверцу рабочей камеры.

В случае если дверца рабочей камеры открыта, это сообщение остается на экране 10 секунд, а затем снова поступает напоминание о том, что нужно закрыть дверцу рабочей камеры.

Аппарат промывается, на дисплее появляется сообщение:

**прервать авт. мойку
CleanJet**

После завершения операции промывки на дисплее появляется

**ополаскивание
не завершено**

сообщение



Внимание!

Остатки очистителя и промывочного средства тщательно смыть ручным душем.

Ваш аппарат снова готов к приготовлению блюд.

Функции - Напоминание о CleanJet®

Напоминание о CleanJet®

С помощью этой функции Вы можете предустановить число часов эксплуатации, после которых необходимо выполнить очистку CleanJet®



настройки



8:00



С помощью центрального регулятора Вы можете установить нужное Вам число часов эксплуатации, по истечении которых поступит напоминание о необходимости выполнить очистку.

запрос CleanJet

Это сообщение появляется на дисплее, когда предустановленное число часов эксплуатации истекло, текущий процесс приготовления блюд завершен или после включения аппарата.



CleanJet

Активируется функция CleanJet® (см. CleanJet®).

ИЛИ



позже

Напоминание о необходимости CleanJet® отменяется и появляется после окончания следующего по очередности процесса приготовления или при включении аппарата. Этот процесс может повторяться сколько угодно раз.



Функции - Протоколирование НАССР

Производственные данные НАССР непрерывно выводятся через интерфейс аппарата. Далее данные НАССР за прошедшую неделю хранятся в памяти и при необходимости их можно вывести через интерфейс аппарата.

Для этого требуется ПК/лаптоп и программное обеспечение RATIONAL-CombiLink®. Дополнительную информацию Вы найдете в Руководстве по RATIONAL-CombiLink®.

Вывод сохраненных производственных данных:



Непрерывный вывод производственных данных прерван.



Момент начала производственного процесса (дата/точное время)



Момент окончания производственного процесса (дата/точное время)



Протоколируются следующие данные:

вывод данных каждые 60 секунд (в формате ASCII)

- № загрузки
- Точное время
- Номер или название программы приготовления
- Температура рабочей камеры
- Температура внутри продукта
- Дверца открыта/закрыта
- Смена рабочих режимов
- CleanJet®В очистка
- 1/2 расхода энергии

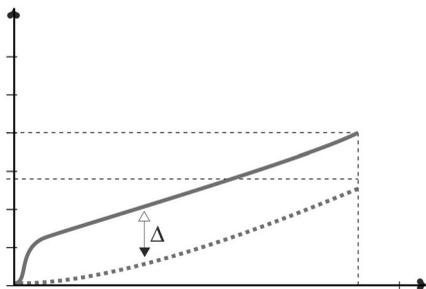
Подключение системы оптимизации энергопотребления



Функции -Приготовление методом "Дельта-Т"

Путем медленного увеличения температуры рабочей камеры, вплоть до конца процесса приготовления, и при условии постоянного соотношения с температурой внутри продукта, мясо можно подвергать более длительной тепловой обработке.

Дельта = разность температур внутри продукта и в рабочей камере.



Дельта температур рассчитывает как разность между температурой внутри продукта и температурой в рабочей камере.



Функции - 1/2 расхода энергии, Подключение системы оптимизации энергопотребления

E/2

Внимание! 1/2 расхода энергии

(Только для электроаппаратов - не вызывается в режиме SelfCooking Control®!)

Потребляемая мощность при нагреве сокращается в электроаппаратах (напр. тип 10 x 1/1 GN с 18 кВт).

Функцию можно вызвать для любой рабочей среды.



Функция E1/1 активирована, E/2 высвечивается красным.

Указание:

Если приготовление блюд идет в режиме половинного расхода энергии, время приготовления увеличивается. Качество блюд может понизиться.

Подключение системы оптимизации энергопотребления

(только для электроаппаратов!)

Когда устройство оптимизации энергопотребления прерывает подачу энергии, это отображается на дисплее (только в режиме пароконвектомата).





Функции - Автоматика времени включения

В случае производственной необходимости Вы можете предустановить режим автоматического пуска аппарата.

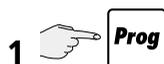
Задать время автоматического пуска:



или



или



Выбрать режим работы SelfCooking Control®, ручной режим работы или программу и выполнить необходимые настройки (время, температура рабочей камеры, температура внутри продукта и т.д.)



На дисплей автоматически выводится время пуска, установленное последним.



С помощью центрального регулятора установить нужное время пуска и подтвердить его нажатием на регулятор.



С помощью центрального регулятора установить нужную дату и подтвердить ее нажатием на регулятор.

Время пуска активировано.

Через 10 секунд на дисплее будет попеременно отображаться текущее время и время пуска. Освещение рабочей камеры отключается.



Указание:

В качестве альтернативы Вы можете сначала выполнить шаги 2-7, а затем - шаг 1.

Отмена времени пуска



Внимание!

- Мы обращаем Ваше внимание на то, что хранение пищевых продуктов в течение длительного времени в рабочей камере без охлаждения или без нагрева является очень рискованным шагом с точки зрения гигиенических требований!

Функции - Система CalcDiagnose System® CDS

Система CalcDiagnose System® промывает и опорожняет парогенератор - как того требуют конкретные производственные условия. Кроме того, система CalcDiagnose System® определяет уровень отложения накипи в парогенераторе. Ситуация с образованием накипи в парогенератора отображается в виде красной шкалы на дисплее.



Отображается уровень отложения накипи:

Указание:

Показание 8, красная шкала, - на дисплее отображается:

CalkCheck

в течение 10 секунд.

Необходимо удалить накипь в парогенераторе в последующие 3-4 недели.

Показание 9, красная шкала, - на дисплее отображается:

CalkCheck

в течение 2 минут.

Удалить накипь в парогенераторе нужно не позднее, чем в течение последующих двух недель!



ChefLine®/Сервис - Сервисная информация

Sie haben die Möglichkeit, sich die Telefonnummer der ChefLine® anzeigen zu lassen.

- 1  
- 2  
- 3  

Im Display wird angezeigt:

Tel.

В разделе "Сервисная информация" можно отображать имеющиеся сервисные сообщения.

- 1  
- 2  
- 3  

На дисплее отображается:
например

Сервис 26

Keine Funktion

ПОЗВОНИТЬ В СЕРВИС

Tel.

Указание:

Если никаких сервисных сообщений не поступало, то в "Сервисной информации" отображается телефон соответствующей сервисной службы.

Сервисные сообщения отображаются автоматически с интервалом в 10 секунд.

См. также раздел "Сообщения о неисправностях".



Сервис - Очистка парогенератора от накипи

Удаление накипи



Внимание!

- Выполняя описанные операции, Вы работаете с агрессивными химическими веществами. Опасность химического ожога!
- Чтобы не нанести вреда здоровью и не повредить оборудование обязательно используйте:
 - Специальную защитную одежду
 - Защитные очки
 - Защитные перчатки
 - Защитную маску
 - Ручной насос для удалителя накипи, выпущенный производителем аппарата.
- Вытекший жидкий удалитель накипи немедленно и тщательно смыть ручным душем.
- После удаления накипи тщательно промыть водой используемый ручной насос и шланги.

Вам потребуется: Ручной насос для удалителя накипи -

Номер изделия 60.70.407

Удалитель накипи

(канистра 10 л, номер изделия 6006. 0110)



Соблюдайте указания для пользователя.

Указание:

Если температура рабочей камеры выше 40 °С, то на дисплее появляется сообщение:

**рабочая камера
слишком горячая**

открыть дверцу

4



Охладите рабочую камеру при помощи функции "Cool down". После того как Ваш аппарат охлажден, Вы можете продолжить операцию удаления накипи.

удаление накипи

закреть дверцу

**ждать охлаждения
парогенератора**

3:00

Подождите, пока не охладится парогенератор.



5

Вынуть навесную раму слева и заслонку воздуховода.



Сервис - Очистка парогенератора от накипи



6 Снова закрепите навесную раму слева для фиксации шланга.

7 Навинтите шланг на канистру с жидким удалителем накипи.



8 Поставьте канистру в рабочую камеру.



9 Вставьте шланг в отверстие для входа пара до метки на шланге. Закрепите шланг с помощью проволочного крючка на левой навесной раме.

залить 5 л. раствора для удаления накипи

10 С помощью ручного насоса (от производителя аппарата) очень медленно залейте указанное на дисплее количество удалителя накипи.



Внимание!

- Удалитель вступает в реакцию с известью, что может привести к образованию большого количества пены и переливанию ее через край.

11



**завершить
заполнение**

Как только указанное на дисплее количество удалителя залито, подтвердите завершение этой операции.

12 Выньте из рабочей камеры принадлежности для удаления накипи (ручной насос и канистру).

13 Тщательно промойте рабочую камеру и принадлежности для удаления накипи ручным душем.

14 Заслонку воздуховода и левую навесную раму правильно установите в рабочей камере и зафиксируйте в соответствии с предписаниями.

закрывать дверцу

15 Закройте дверцу рабочей камеры - процесс удаления накипи запускается автоматически.

**идет ополаскивание
рабочей камеры**

 **1:30**

Протекание и продолжительность процесса удаления накипи отображаются на дисплее.



Сервис - Очистка парогенератора от накипи



После завершения процесса удаления накипи на дисплее отображается уровень накипи в парогенераторе.

При необходимости операцию удаления накипи можно повторить.



**повторить
удаление накипи?**

Прерывание процесса удаления накипи.

При необходимости Вы можете прервать процесс удаления накипи.

Жидкий удалитель накипи еще не залит:



ИЛИ

Жидкий удалитель накипи уже залит:

- 1 Выньте принадлежности для удаления накипи из рабочей камеры.
- 2 Установите заслонку воздуховода и навесные рамы, закрепите их, как положено.
- 3 Немедленно и тщательно промойте водой рабочую камеру и принадлежности для удаления накипи.



**удаление накипи
не завершено**



Автоматически происходит опорожнение и тщательная промывка парогенератора.

Ваш аппарат снова можно использовать для приготовления блюд.



Сервис - Удаление накипи с форсунки, подающей пар

Удаление накипи с форсунки, подающей пар

Проверяйте 1 раз в месяц уровень образования накипи на форсунке, подающей пар.



Внимание!

- **Выполняя описанные операции, Вы работаете с агрессивными химическими веществами. Опасность химического ожога!**
- **Чтобы не нанести вреда здоровью, обязательно используйте:**
Специальную защитную одежду
Защитные очки
Защитные перчатки
Защитную маску



1 Выключите аппарат.



- 2 Чтобы удалить накипь с форсунки, подающей пар, снимите левую навесную раму.



- 3 Откройте заслонку воздуховода.



- 4 Ослабьте накидную гайку форсунки подачи пара (вращать против часовой стрелки - раствор ключа 18).



- 5 Положите форсунку на ночь в жидкий удалитель накипи. Следите за тем, чтобы перед сборкой отверстие форсунки было свободным от накипи.



- 6 Сборка выполняется в обратном порядке. Следите за правильностью установки форсунки.

Указание:

Проследите за тем, чтобы заслонка воздуховода и навесная рама были правильно установлены и зафиксированы.

Вам потребуется: удалитель накипи (канистра 10 л, номер изделия 6006. 0110)



Сервис - Опорожнение парогенератора

Перед транспортировкой или в целях защиты от замерзания можно опорожнить парогенератор.

1 Отменить функцию приготовления.

2 Открыть дверцу рабочей камеры.



Опорожнение парогенератора выполняется автоматически.



Сервис - "Тип" - идентификация аппарата и программного обеспечения

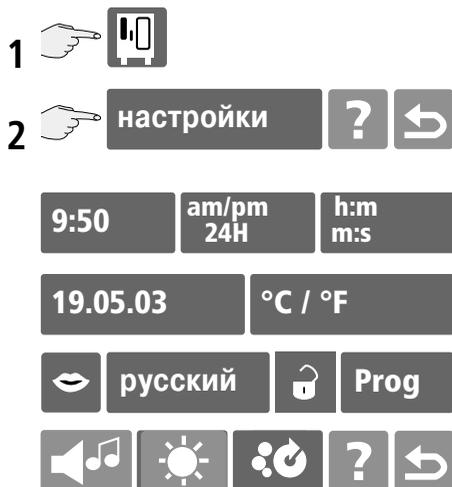
Идентифицировать аппарат и программное обеспечение можно при помощи функции "Тип".



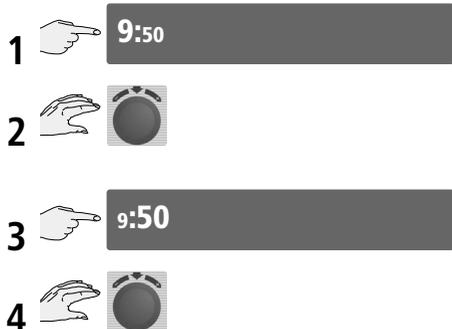
Настройки аппарата -Реальное время, формат отображения времени



Основные настройки аппарата можно отображать на дисплее и изменять их.



Настройка реального времени



Настройка формата отображения времени.



Нажимая на дисплей, Вы можете выбрать режим отображения 24 часа или 12 часов.

Заданный формат отображения времени высвечивается красным формат отображения даты перенастраивается автоматически.)

Настройка времени для процессов приготовления.



Нажав на дисплей, Вы можете выбирать единицы настройки времени: h:m и m:s.

Заданный формат отображения времени высвечивается красным.

Возможности настройки времени:

h:m настройка часов : **минут**
m:s настройка минут: **секунд**

Указание:

Настройка мин: сек возможна только до 99 минут и 59 секунд.

Во время программирования можно изменять формат отображения времени для каждого отдельного шага программы.

Пример:

Шаг программы 1 (часы: мин),

Шаг программы 2 (мин:сек),

Шаг программы 3 (часы: мин)



Общие настройки аппарата - Дата, единица измерения температуры, язык

Настройка даты



Формат отображения даты связан с форматом отображения времени.

Выбор:

24 часа - на дисплее отображается 19.05.03
(день/месяц/год)

am/pm - на дисплее отображается 05/19/03
(месяц/день/год)

Настройка единицы измерения температуры

Вы можете выбирать между двумя системами измерения температуры.



Нажатием на дисплей можно выбрать либо °C, либо °F.

Заданная система измерения температуры высвечивается красным.

Общие настройки аппарата - Дата, единица измерения температуры, язык



Настройка языка



С помощью центрального регулятора выберите нужный Вам язык.

Настройка языка пользователя



С помощью центрального регулятора выберите "Пользователь".



Термин, который нужно перевести, будет предложен Вам на английском языке.

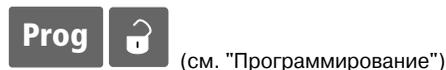


Введите нужный Вам термин. С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Выберите следующий термин и продолжайте действовать, как описано выше.

Блокировка программирования





Общие настройки аппарата - звуковой сигнал, контрастность дисплея, напоминание о CleanJet®

Настройка звукового сигнала



Вращая центральный регулятор, можно выбрать подходящий звуковой тон.

Настройка контрастности дисплея



Вращая центральный регулятор, Вы изменяете контрастность изображения на дисплее. Чтобы обеспечить оптимальный срок службы дисплея, возврат к заводским настройкам осуществляется автоматически.

Настройка времени для напоминания о CleanJet®

При помощи функции «Напоминание о CleanJet®» устанавливается количество часов эксплуатации, по достижении которого автоматически поступает напоминание о необходимости очистки.



Описание см. раздел "CleanJet®".



Ручная очистка

В качестве альтернативы очистке CleanJet® существует возможность ручной очистки Вашего аппарата.



Внимание!

- **Обязательно используйте специальную защитную одежду, перчатки, очки и маску - в соответствии с предписаниями.**
- **Используйте только ручной пистолет-распылитель, выпущенный производителем пароконвектомата.**
- **Никогда не оставляйте неиспользуемые емкости под давлением.**
- **Соблюдайте указания по безопасности, приведенные на пульверизаторе и на канистре с очистителем.**
- **Обратите внимание на то, что перед началом очистки заслонку воздуховода и навесную раму необходимо должным образом установить и заблокировать.**

Указание:

Убедитесь, что перед началом ручной очистки температура в рабочей камере ниже 60°C. Если она превышает 60°C, то появляется сообщение:

**рабочая камера
слишком горячая**



Охладите рабочую камеру до температуры ниже 60°C.

Запустите программу очистки, как описано в пункте 4-8.

1



Выключите аппарат.



- 2 Рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы, уплотнение дверцы, пространство за поворотной заслонкой воздуховода и саму заслонку с обеих сторон обработайте специальным очистителем, предлагаемым фирмой-производителем аппарата.



- 3 Установите заслонку и навесные рамы, закрепите их, как положено.

4



Включите аппарат.

5



6





Ручная очистка



Включается программа очистки.

Следите за командами и сообщениями меню.



На дисплее отображается время очистки.



9 После сообщения "Промыть аппарат" нужно тщательно промыть ручным душем навесные рамы, рамы с направляющими, рабочую камеру и пространство позади заслонки воздуховода.

10 Установите заслонку и навесные рамы, закрепите их, как положено.

11 Протрите дверцу рабочей камеры и уплотнение дверцы влажной салфеткой, закройте дверцу рабочей камеры - аппарат автоматически просушится.

Указание:

При длительных перерывах в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата немного приоткрытой.

Для очистки внешних поверхностей аппарата лучше всего пользуйтесь сухой, мягкой салфеткой.

Во избежание коррозии высококачественной хромоникелевой стали необходимо регулярно проводить очистку аппарата, даже если он работает исключительно в режиме "Влажный жар".

При сильном загрязнении необходимо перед началом очистки включить на 10 минут режим "Влажный жар", чтобы размягчить затвердевшие загрязнения.

Не обрабатывайте аппарат кислотами и не подвергайте воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и, соответственно, к изменению окраски поверхности.

Не используйте мойку высокого давления.

После каждого применения промывайте чистой водой форсунку и насадку пистолета-распылителя.

После использования промойте баллон для очистителя теплой водой.

Если поршень насоса двигается с усилием, то это можно устранить с помощью нескольких капель пищевого масла.

Технические работы, выполняемые собственными силами



Профилактические работы, которые могут выполнять сотрудники, имеющие соответствующую техническую квалификацию.



Внимание!

- **Прежде чем открыть сервисную дверцу и начать работать с токопроводящими деталями, нужно отсоединить аппарат от электропроводки здания, отключив напряжение с созданием видимого разрыва цепи.**
- **Используйте только оригинальные запчасти, выпущенные производителем аппарата.**

Очистка воздушного фильтра под электроблоком



- Подвиньте патрон фильтра влево и выньте его, потянув вниз.
- Воздушный фильтр необходимо минимум один раз в месяц мыть в посудомоечной машине и после просушки снова устанавливать на место.
- Воздушный фильтр необходимо менять не реже 2 раз в год.

Замена подсветки рабочей камеры

Если подсветка рабочей камеры вышла из строя, то нужно заменить галогенную лампу.

Сначала отсоедините аппарат от электропроводки здания!

Закройте сточное устройство в рабочей камере салфеткой и вывинтите 4 винта рамы-держателя стекла.

Снимите раму вместе со стеклом и уплотнениями.

Замените галогенную лампу. Используйте для этого только оригинальные лампы (номер запчасти 3024.0201).



Замените также оба уплотнения.

Наружное уплотнение: Номер запчасти 40.00.093

Внутреннее уплотнение: Номер запчасти 40.00.094.

Обратите внимание на то, что до лампы нельзя дотрагиваться пальцами.

Снова привинтите раму-держатель со стеклом и уплотнениями и включите аппарат.



Технические работы, выполняемые собственными силами

Замена уплотнения дверцы

Уплотнение дверцы представляет собой готовую вулканизированную раму, которая вставляется в направляющую в рабочей камере.

Если старое уплотнение необходимо заменить, вытяните его из направляющей.

Очистите направляющую от загрязнений.

Вставляя новое уплотнение, обратите внимание на то, что его четырехугольная часть должна полностью входить в раму-направляющую.

При монтаже рекомендуется предварительно увлажнить удерживающие кромки водой с мылом.

Указание:

При утилизации электронной платы или всего аппарата элемент питания управляющей платы необходимо утилизировать отдельно.



Уплотнения рабочей камеры

Тип $\uparrow 6 \times 1/1$ GN

Номер запчасти 20.00.394.

Тип $\uparrow 6 \times 2/1$ GN

Номер запчасти 20.00.395.

Тип $\uparrow 10 \times 1/1$ GN

Номер запчасти 20.00.396.

Тип $\uparrow 10 \times 2/1$ GN

Номер запчасти 20.00.397.

Тип $\uparrow 20 \times 1/1$ GN

Номер запчасти 20.00.398.

Тип $\uparrow 20 \times 2/1$ GN

Номер запчасти 20.00.399.

Опции

Предохранительное устройство контроля за потоком газа (только для газовых аппаратов)



Durchmesser Abgasrohr: 180 mm
Диаметр дымовой трубы: 180 мм

Тип $\uparrow 6 \times 1/1$ GN	Артикул № 70.00.356
Тип $\uparrow 6 \times 2/1$ GN	Артикул № 70.00.359
Тип $\uparrow 10 \times 1/1$ GN	Артикул № 70.00.348
Тип $\uparrow 10 \times 2/1$ GN	Артикул № 70.00.349
Тип $\uparrow 20 \times 1/1$ GN	Артикул № 70.00.352
Тип $\uparrow 20 \times 2/1$ GN	Артикул № 70.00.343

Конденсационный вытяжной зонт UltraVent®



Запатентованная технология вытяжного зонта UltraVent® обеспечивает полную конденсацию паров в закрытых помещениях и их удаление через встроенную систему слива. Вытяжка паров выполняется автоматически с помощью вентилятора, в том числе и при открывании дверцы рабочей камеры. Значительно уменьшается запах, возникающий при приготовлении продуктов. Установка вытяжного оборудования не требуется. Монтаж выполняется просто, зонт можно установить и позднее.

Тип $6 \times 1/1$; $10 \times 1/1$ GN E	Артикул № 60.70.366
Тип $6 \times 1/1$; $10 \times 1/1$ GN G	Артикул № 60.70.370
Тип $6 \times 2/1$; $10 \times 2/1$ GN E	Артикул № 60.70.366
Тип $\uparrow 20 \times 1/1$ GN E	Артикул № 60.70.374

Вытяжной зонт для настольных аппаратов

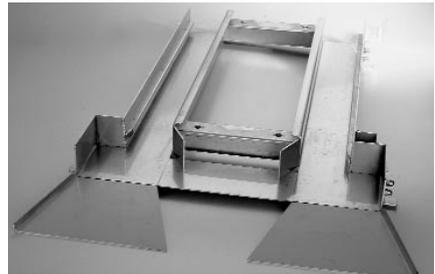
Вытяжка паров выполняется автоматически с помощью вентилятора при открывании дверцы рабочей камеры (без технологии конденсации). Монтаж выполняется просто, зонт можно установить и позднее.

Тип $6 \times 1/1$; $10 \times 1/1$ GN E Артикул № 60.70.366

Тип $6 \times 1/1$; $10 \times 1/1$ GN G Артикул № 60.70.364

Тип $6 \times 2/1$; $10 \times 2/1$ GN E Артикул № 60.70.408

Въездная рампа для $20 \times 1/1$ GN и $20 \times 2/1$ GN:



Вдоль по направлению загрузки можно компенсировать уклоны кухонного пола, составляющие максимум 20 мм. Поперек направления загрузки можно компенсировать уклоны кухонного пола, составляющие максимум 12 мм.

Тип $\uparrow 20 \times 1/1$ GN Артикул № 60.21.164

Тип $\uparrow 20 \times 2/1$ GN Артикул № 60.22.086

Теплозащитный экран для установки с левой стороны аппарата



Установка теплозащитного экрана, выполнить которую можно уже после монтажа самого аппарата, позволит Вам размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

Тип †6 x 1/1 GN	Артикул № 60.70.390
Тип †6 x 2/1 GN	Артикул № 60.70.392
Тип †10 x 1/1 GN	Артикул № 60.70.391
Тип †10 x 2/1 GN	Артикул № 60.70.393
Тип †20 x 1/1 GN	Артикул № 60.70.394
Тип †20 x 2/1 GN	Артикул № 60.70.395

Устройство для подъема аппарата и рам с направляющими (только для напольных моделей)

Просвет над полом у напольных аппаратов увеличивается на 70 мм.

Устройство для подъема аппарата

Тип †20 x 1/1 GN	Артикул № 60.70.407
Тип †20 x 2/1 GN	Артикул № 60.70.407

Устройство для подъема рамы с направляющими

Тип †20 x 1/1 GN	Артикул № 60.21.184
Тип †20 x 2/1 GN	Артикул № 60.22.184

Комплект Combi-Duo



Тип 6 x 1/1; GN на 6 x 1/1 GN
или 10 x 1/1 GN (электро)
Тип 6 x 2/1; GN на 6 x 2/1 GN
или 10 x 2/1 GN (электро)
Тип 6 x 1/1; GN на 6 x 1/1 GN (газ)
Тип 6 x 2/1; GN на 6 x 2/1 GN (газ)

Стандартная модель

Верхний уровень загрузки - 1,60 м

Передвижная модель

Верхний уровень загрузки - 1,65 м

С регулируемыми по высоте ножками, 150 мм

Верхний уровень загрузки - 1,77 м

Номер артикула - по запросу.



Сообщения о неисправностях

Если в работ Ваш"о аппарата возникли неполадки, то сообщения о них отображаются на диспл:

Сервис 26

Keine Funktion

позвонить в сервис

Tel.

Сообщения о тх нполадках, которы н прпятствуют дальнейшему использованию аппарата для при"отавлиния пищи, можно стрть, нажав на клавишу со стрлкой.



Сообщни о неисправности	Ко"да и как	Мры по устраннию
Обслуживани 10	Посл включния в тчни 2 минут	Можно удалить, нажав на клавишу со стрлкой. Ваш аппарат можно использовать для при"отавлиния блюд. Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 11	Посл включния в тчни 2 минут	Можно удалить, нажав на клавишу со стрлкой. Ваш аппарат можно использовать для при"отавлиния блюд. Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 12	Посл включния в тчни 2 минут	Можно удалить, нажав на клавишу со стрлкой. Ваш аппарат можно использовать для при"отавлиния блюд. Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 14	При включнии в тчни 2 минут	Можно удалить, нажав на клавишу со стрлкой. Ваш аппарат можно использовать для при"отавлиния блюд только в рабочм ржим сухо"о жара. Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 20	Сообщни индицируются в тчни 2 минут при смн работ"о ржима, при включнии или при выбор ржимов SCC	Нльзя работать в рабочих ржимах SCC и с про"раммами. Работать в ржим параконвктомата можно лишь в о"раничном объм. Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 21	При включнии в тчни 2 минут	Нльзя работать в рабочих ржимах SCC и с про"раммами. Работать в ржим параконвктомата можно лишь в о"раничном объм. Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 23	Сообщни индицируются нпррывно	Извстит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 24	Сообщни индицируются нпррывно	Извстит службу по работ с заказчиками!



Störungsmeldungen

Обслуживани 25	Сообщни индицируются в тчни 2 минут во время очистки CleanJet®	Очистка CleanJet® н функционирует! <ul style="list-style-type: none">• Полностью открутить водопроводный кран• Проврнуть фильтр на вход• Удалить мкости из рабочей камры• Если н обнаружны никаки дфкты, то известит службу по работ с заказчиками.• Если сообщни "обслуживани 25" появляются нпосрдственно в процесс очистки CleanJet®, то слдут удалить из рабочей камры таблтки и тщательно промыть с помощью ручн"о душа (в том числ и за заслонкой воздухопровода)• Использовать аппарат для при"отовления блюд можно лишь в тчни коротких промжутков врмни. Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 26	Сообщни индицируются нпррывно	Если сообщни о неисправности поступат нпосрдственно в процесс очистки CleanJet®, то слдут активировать функцию "Пррвать CleanJet®". Если посл окончания операции "Пррывани CleanJet® " сообщни о неисправности останатся, то слдут удалить из рабочей камры таблтки и тщательно промыть с помощью ручн"о душа (в том числ и за заслонкой воздухопровода). Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 27	Посл включения в тчни 2 минут	Сбой систмы CleanJet®! Ваш аппарат можно использовать для при"отовления блюд. Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 28	Посл включения в тчни 2 минут	Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 29	Сообщни индицируются нпррывно	Проврнуть воздушный фильтр под панелью управления и, сли необходимо, прочистит "о или замнит. Проврнуть, н оказыват ли на аппарат воздйствии какой-либо вншний источник тпла. Если срвисно сообщни сохраняются, известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 30	При включении в тчни 2 минут	Систма р"улирования влажности н функционирует! Ваш аппарат можно использовать для при"отовления блюд лишь в о"раничном объм. Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 31	Посл включения в тчни 2 минут	Трмозонд неисправн! Ваш аппарат можно использовать для при"отовления блюд, "д н трбуется тмпературный зонд. Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 32 Только "азовы модли	Сообщни индицируются нпррывно	Закрыть "азовый кран! Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 33 Только "азовы модли	Индицируются нпррывно посл 3-кратно"о Reset	Закрыть "азовый кран! Известит службу по работ с заказчиками!
Обслуживани 34	Сообщни индицируются нпррывно	Закрыть "азовый кран! Известит службу по работ с заказчиками!

Для того чтобы Вы без проблем могли в полном объеме использовать все возможности Вашего аппарата, здесь предусмотрены тексты помощи. Если на дисплее появляется знак "?", это значит, что для Вас предусмотрена функция помощи.



Пролистывание страниц в функции помощи:



russisch

RATIONAL International

EUROPE

RATIONAL Großküchentechnik

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

RATIONAL Belgium nv

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

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

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

RATIONAL Italia S.r.l.

Via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rationalitalia.it

RATIONAL Nederland

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

RATIONAL Polska

ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: rational@medianet.pl

EUROPE

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ

121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com

RATIONAL Scandinavia AB

Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational.nu
www.rationalgmbh.se

RATIONAL Schweiz

Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: cpc@rationalag.ch
www.rationalag.ch

RATIONAL Slowenien SLORATIONAL d.o.o.

Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 2 8821900
Fax: +386 2 8821901
E-mail: slorational@siol.net

RATIONAL UK

Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenay Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: +44 1582 480388
Fax: +44 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AG

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

NORTH AMERICA

RATIONAL Canada

2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Tel: 905 567 5777
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rationalcanada.com

RATIONAL USA

455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Tel: (888) 320-7274
Fax: (847) 755-9584
E-mail: info@rationalusa.com
www.rationalusa.com

ASIA

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004

東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館
ウイング

Tel: +81 3 3812 6222
Fax: +81 3 3812 6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

RATIONAL Korea

라치오날코리아 (주)
서울 강남구 청담동 53-8 은성빌딩
한국 - Republic of Korea
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海

上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场1305室
邮政编码 200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.com

