

Оригинальное руководство по эксплуатации

CombiMaster® Plus

Пакет по системе «все включено», соответствующий своему названию.

Мы хотим, чтобы Вы с самого начала получали максимум преимуществ от вложенных в наш аппарат средств.
В течение всего срока службы и без дополнительных затрат.

БЕСПЛАТНО! - Инструктаж на месте

Наши специалисты наглядно продемонстрируют вашему персоналу прямо на вашем предприятии общественного питания принцип действия наших аппаратов и способы их наиболее оптимального использования в соответствии с вашими требованиями.

БЕСПЛАТНО! - ClubRATIONAL

Интернет-платформа для профессиональных поваров. Рецепты, видео по работе с нашими аппаратами, советы экспертов или новое программное обеспечение, позволяющее значительно увеличить производительность, — здесь Вы найдете интересную информацию и новые идеи для своей кухни.

Просто зарегистрируйтесь на сайте **www.club-rational.com**

2 года гарантии



Мы предоставляем гарантию в течение 24 месяцев, начиная с даты первой установки аппарата. Необходимым условием является полная и правильная регистрация аппарата у нас. Его можно зарегистрировать в режиме онлайн на сайте www.rational-online.com/warranty или с помощью прилагаемой открытки. Гарантия не распространяется на повреждения стекла, ламп накаливания и материала уплотнений, а также на повреждения, ставшие результатом ненадлежащего монтажа, эксплуатации, техобслуживания, ремонта и удаления накипи.

Просто зарегистрируйтесь на сайте **www.rational-online.com/warranty**

CombiMaster – пакет мощности

Уважаемый пользователь,
приобретя CombiMaster® Plus, Вы сделали правильный выбор!
Новый CombiMaster® Plus – это выверенная технология, превосходное качество и впечатляющие функции, которые всегда гарантируют приготовление прекрасных блюд: хрустящие корочки, сочное жаркое, интенсивные запахи и яркие цвета. Система управления с помощью поворотного рычага отличается простотой, компактностью и прочностью. CombiMaster® Plus станет Вашим надёжным партнёром на кухне на долгие годы.
Мы предоставляем двухгодовую гарантию начиная с даты первой установки аппарата. Для этого Вам необходимо полностью и правильно зарегистрировать аппарат в нашей системе. Регистрацию удобно пройти в режиме онлайн на странице www.rational-online.com/warranty или путём отправки прилагаемой почтовой карточки. Гарантия не распространяется на повреждения стекла, на лампы накаливания и материал уплотнения, а также на дефекты, обусловленные ошибками при монтаже, эксплуатации, техобслуживании, ремонте и очистке от накипи.
Желаем успехов!

С уважением Ваш
RATIONAL AG

Знак EAC

Возможны изменения, обусловленные техническим прогрессом!

Дилер:	**Установку произвёл:**
	Дата установки:

Номер аппарата:

Содержание

Объяснение пиктограмм	7
Первичный пуск в эксплуатацию	8
Указания по технике безопасности	10
Ответственность	14
Уход, контроль, техобслуживание и ремонт	15
Функциональные элементы	18
Указания по эксплуатации аппарата	19
Работа с термозондом	22
Работа с ручным душем	24
Органы управления	25
Общие указания	27
ClimaPlus ®	29
Обзор рабочих режимов	31
Рабочий режим "Пар"	33
Рабочий режим "Горячий воздух"	37
Рабочий режим "Комбинация"	41
Рабочий режим Finishing ®	45
Cool Down	49
Режим программирования	50
Создание программ	50
Запуск программы	53
Проверка программы	55
Удаление программы	56
Загрузка программ на внешний носитель	57
Загрузка программ в аппарат	58
HACCP	60
Обновление программного обеспечения	62

Содержание

Настройка формата температуры (градусы по Цельсию / Фаренгейту)	63
Настройка времени / даты	64
Очистка	66
Очистка парогенератора от накипи	70
Опорожнение парогенератора	76
Технические работы	77
Обслуживание воздушного фильтра	77
Замена уплотнения дверцы	78
Замена галогенной лампы	78
Сервисные сообщения	79
Прежде чем позвонить в сервисную службу	82
Декларация о соответствии нормам ЕС для электрических аппаратов	85
Декларация о соответствии нормам ЕС для газовых аппаратов	86

Объяснение пиктограмм



Опасность!

Непосредственно угрожающая опасность, которая может привести к тяжелейшим увечьям или к смерти, если ее не предотвратить.



Предупреждени

Потенциально угрожающая опасность, которая может привести к тяжелым увечьям или к смерти, если ее не предотвратить.



Осторожно!

Потенциально угрожающая опасность, которая может привести к легким или незначительным травмам, если ее не предотвратить.



Едкие вещества



Опасность пожара!



Опасность ожога!



Внимание:
Несоблюдение указаний может привести к причинению материального ущерба.



Советы и рекомендации по эксплуатации на каждый день.



Перед началом использования следует внимательно прочесть руководство по эксплуатации.

Первичный пуск в эксплуатацию

При первичном пуске нового аппарата в эксплуатацию выводится запрос на однократное автоматическое самотестирование. Самотестирование длится около 45 минут и служит для настройки аппарата под специфические условия окружающей среды. Соблюдайте приведённые ниже указания.

- Перед самотестированием удалите из аппарата все упаковочные материалы, проверьте правильность установки направляющих и заслонки воздухопровода.
- Подключение аппарата должно выполняться в соответствии с указаниями по установке.
- В аппараты 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 и 10x2/1 уложите посередине между направляющими плоскую гастроёмкость дном вверх.
- В аппараты 20x1/1 и 20x2/1 GN уложите на раму с направляющими две гастроёмкости. По одной плоской гастроёмкости дном вверх посередине перед верхним и нижним колесом вентилятора.

Опасность пожара!

Удалите упаковочный материал, стартовый комплект, а также решётки и ёмкости.

Открывать дверцу рабочей камеры во время самотестирования запрещается. Открытие дверцы приводит к остановке самотестирования. Выключите аппарат, чтобы запустить самотестирование снова. Предварительно охладите нагретый аппарат. Если самотестирование было прервано, на следующий день система снова предложит запустить самотестирование.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Откройте дверцу рабочей камеры, удалите упаковочный материал, стартовый комплект, решётки и ёмкости.
2		Положите пустую гастроёмкость дном вверх на уровень загрузки перед каждым колесом вентилятора. Подробные указания см. в руководстве по установке.

Первичный пуск в эксплуатацию

Шаг	Кнопка информации	Описание
3		Закройте дверцу рабочей камеры, чтобы запустить самотестирование.
4		Дальнейшее тестирование выполняется в автоматическом режиме. На дисплее отображается сообщение "Само-" "тестиров."
5		Самотестирование завершится прибл. через 45 минут.





Если проводится самотестирование газового аппарата, после него необходимо выполнить измерение отработанных газов!

Указания по технике безопасности

Храните настоящее руководство таким образом, чтобы к нему мог обратиться в любое время каждый из пользователей аппарата!
Эксплуатировать аппарат запрещается детям, лицам с ограниченными физическими и умственными способностями, а также с ограниченной чувствительностью, лицам, не имеющим опыта и/или соответствующих знаний, за исключением случаев, когда эксплуатация контролируется лицом, ответственным за соблюдение требований техники безопасности
Осуществлять управление аппаратом допускается только руками. Повреждения, вызванные использованием острых и прочих предметов, отменяют действие гарантии. Чтобы избежать несчастных случаев и повреждения аппарата, обязательно необходимо регулярно проводить тренинги и инструктаж по технике безопасности для персонала.

Предупреждение!

Проверка перед ежедневным включением и эксплуатацией

- *Зафиксируйте решетку вентилятора сверху и снизу в соответствии с указаниями – вращающееся колесо вентилятора может привести к травмированию!*
- *Убедитесь, что навесные рамы или рама с направляющими надлежащим образом зафиксированы в рабочей камере. Ёмкости с горячими жидкостями могут упасть или выскользнуть из рабочей камеры – опасность ожога!*
- *Перед использованием аппарата для приготовления пищи убедитесь, что в рабочей камере отсутствуют остатки очищающих таблеток. Удалите остатки таблеток, если имеются, и тщательно промойте рабочую камеру ручным душем – опасность химического ожога!*

Указания по технике безопасности

Предупреждение!

Региональные стандарты и правила, касающиеся установки и эксплуатации промышленного оборудования для приготовления пищи, должны быть соблюдены. Ошибки при установке, сервисном и техническом обслуживании или при очистке, а также изменения в аппарате могут привести к повреждениям, травмам или смерти. Внимательно прочитайте руководство оператора, прежде чем присутпить к эксплуатации аппарата.
Этот аппарат разрешается использовать только для приготовления блюд на промышленных кухнях. Любое иное использование является использованием не по назначению и связано с опасностью.
Запрещается готовить в аппарате продукты, содержащие легковоспламеняющиеся вещества (например, продукты, содержащие спирт). Возможно самовозгорание веществ с низкой температурой вспышки – Опасность пожара и взрыва!
Использовать средства для очистки аппарата и для очистки от накипи, а также прилагающиеся к ним аксессуары разрешается только для целей, описанных в настоящем руководстве. Любое иное использование является использованием не по назначению и связано с опасностью.
При повреждении стекла незамедлительно замените стекло целиком.

Предупреждение!

Копчение продуктов в аппарате
Копчение продуктов в аппарате должно осуществляться только с помощью оригинального аксессуара для копчения RATIONAL VarioSmoker.

Указания по технике безопасности

Предупреждение!

Только для газовых аппаратов

- *Если аппарат установлен под вытяжным зонтом, зонт должен быть включён во время работы аппарата – газы могут вызвать ожоги!*
- *Если аппарат подсоединён к дымоходу, необходимо регулярно производить очистку выводных труб в соответствии с национальными нормами – опасность пожара! (По этим вопросам свяжитесь с организацией, производившей установку аппарата.)*
- *Не кладите никакие предметы на выхлопные трубы аппарата – опасность пожара!*
- *Запрещается блокировать и загромождать какими-либо предметами зону под днищем аппарата – опасность пожара!*
- *Эксплуатировать аппарат разрешается только при отсутствии ветра – опасность пожара!*

Действия при появлении запаха газа:

- *Немедленно перекройте подачу газа!*
- *Не прикасайтесь к электрическим переключателям!*
- *Незамедлительно обеспечьте хорошую вентиляцию помещения!*
- *Избегайте открытого огня и образования искр!*
- *С помощью внешнего телефона немедленно проинформируйте о случившемся ответственное предприятие газоснабжения (если предприятие газоснабжения недоступно, вызовите пожарных)!*

Указания по технике безопасности и ответственность

Предупреждение!

Указания по технике безопасности при эксплуатации аппарата

- *Если ёмкости наполняются жидкостью или продуктом, разжижающимся в процессе приготовления, разрешается использовать только те уровни загрузки, которые позволяют оператору легко заглянуть в ёмкости в рабочей камере – опасность ожога! Указательные наклейки прилагаются к аппарату.*
- *Всегда открывайте дверь рабочей камеры очень медленно (горячие испарения) – опасность ожога!*
- *Прикасайтесь к аксессуарам и другим предметам, находящимся в горячей рабочей камере, только в термозащитной одежде – опасность ожога!*
- *Внешняя температура аппарата может превышать 60 °C, прикасайтесь только к органам управления – опасность ожога!*
- *Ручной душ и вода из ручного душа могут быть горячими – опасность ожога!*
- *Режим Cool Down: включайте функцию Cool Down только тогда, когда заслонка воздухопровода надлежащим образом заблокирована, – опасность травмирования!*
- *Не прикасайтесь к колесу вентилятора – опасность травмирования!*
- *Очистка: агрессивные химические вещества – опасность химического ожога! При проведении очистки обязательно носите соответствующую защитную одежду, защитные очки, перчатки, защитную маску для лица. Соблюдайте указания по технике безопасности, приведённые в разделе «Очистка / Efficient CareControl».*
- *Не храните легко воспламеняющиеся или горючие материалы поблизости от аппарата – опасность пожара!*
- *Когда передвижные аппараты и рамы с направляющими не перемещаются, используйте стопорные тормоза. На неровном полу тележки могут покатиться самостоятельно – опасность травмирования!*
- *При мобильном использовании рам с направляющими всегда задействуйте блокировку ёмкостей. Накрывайте ёмкости с жидкостями, чтобы горячие жидкости не выплёскивались, – опасность ожога!*
- *При загрузке и выгрузке тележки-кассеты для тарелок и рамы с направляющими транспортировочная тележка должна быть надлежащим образом закреплена у аппарата – опасность травмирования.*
- *Рамы с направляющими, тележки-кассеты для тарелок, транспортировочные тележки, а также аппараты, установленные на роликах, могут опрокинуться при транспортировке по неровной поверхности или через порог – опасность травмирования!*



Указания по технике безопасности и ответственность

Ответственность

Установка и ремонт аппаратов, выполняемые не авторизованными специалистами или с использованием не оригинальных запасных деталей, а также внесение любых технических изменений, не согласованных с производителем, приводят к прекращению гарантии и ответственности производителя за изделие.

Уход, контроль, техобслуживание и ремонт

Чтобы сохранить высокое качество нержавеющей стали, а также по соображениям гигиены и для избежания неисправностей необходимо производить очистку аппарата ежедневно или по запросу системы. Следуйте указаниям, приведённым в разделе «Efficient CareControl».
Непрерывная работа при высокой температуре рабочей камеры (≥ 260 ° C) или использование максимального уровня колеровки (коричневый 4/5) и приготовление преимущественно с высоким содержанием жира и желатино-содержащих продуктов может привести к более быстрому износу уплотнения двери.
Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры неабразивным моющим средством увеличивает срок службы.

Предупреждение!

Если не производить очистку аппарата или производить недостаточную очистку, отложения жира и / или остатки продуктов питания в рабочей камере могут воспламениться – опасность пожара!

- *В случае возгорания накопившегося жира и/или остатков продуктов в камере приготовления следует немедленно выключить аппарат и держать дверцу камеры закрытой для тушения пожара! Если необходимы дополнительные меры для тушения пожара, отключите аппарат от сети и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения возгорания жира!).*
- *Чтобы избежать коррозии рабочей камеры, ежедневную очистку аппарата следует производить и при эксплуатации исключительно в режиме "Влажный жар" (приготовление продуктов на пару́).*
- *Чтобы избежать коррозии, следует регулярно (прибл. раз в 2 недели) обрабатывать рабочую камеру растительным маслом или жиром.*
- *Для очистки внешнего покрытия следует использовать только бытовые мягкие чистящие средства, например моющее средство на влажной мягкой тряпке. Нельзя применять едкие или абразивные средства.*
- *Запрещается использовать оборудование для очистки под высоким давлением .*
- *Запрещается обрабатывать аппарат кислотами или подвергать воздействию кислотных паров, в противном случае будет повреждён пассивный слой хромоникелевой стали, и аппарат может изменить цвет.*
- *Следует использовать только чистящие средства компании-производителя аппарата. Чистящие средства других производителей могут привести к повреждениям аппарата. На повреждения, ставшие результатом использования чистящих средств и средств по уходу, не рекомендованных производителем аппарат, гарантия не распространяется.*
- *Запрещается использовать абразивные чистящие средства.*

Уход, контроль, техобслуживание и ремонт

Предупреждение!

Техническое обслуживание фильтра приточного воздуха. Аппарат самостоятельно определяет, когда воздушный фильтр загрязнён. Когда воздушный фильтр загрязнён, выводится сервисное сообщение о необходимости его заменить или выполнить очистку. Эксплуатировать аппарат без воздушного фильтра запрещается. При замене воздушного фильтра примите во внимание следующие данные:

Размеры аппаратов 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN
номер артикула воздушного фильтра: 40.03.461
Этот воздушный фильтр может быть извлечён и очищен пользователем. При замене новый воздушный фильтр следует аккуратно установить в правильное положение до щелчка. При замене воздушного фильтра следуйте указаниям, приведённым в разделе "Технические работы".

Размеры аппаратов 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN
Этот воздушный фильтр может быть заменён только авторизованным сервис-партнёром.

***Внимание!** Водозащита аппарата гарантирована только тогда, когда фильтр и крышка полностью установлены.*

Контроль, техобслуживание и ремонт

Опасность – высокое напряжение!

- *Производить работы по контролю, техобслуживанию и ремонту разрешается только обученным специалистам.*
- *При проведении очистки (исключая очистку CleanJet® +care), контроля, техобслуживания и ремонта аппарат следует отключить от электросети.*
- *При использовании аппарата на роликах (передвижного) необходимо таким образом ограничить возможность перемещения аппарата, чтобы при перемещении он не повредил электропроводку, трубы подачи и слива воды. При удалении аппарата необходимо обеспечить его отключение от электросети, водопровода и канализации надлежащим образом. При возвращении аппарата на исходное место следует надлежащим образом ограничить возможности его перемещения и снова установить подключение к электросети, водопроводу и канализации.*
- *Чтобы аппарат находился в технически безупречном состоянии, необходимо не реже 1 раза в год поручать проведение техобслуживания авторизованному сервис-партнёру.*

Функциональные элементы

① **Номер аппарата**
(можно увидеть только при открытой дверце)

② **Устройство для поддержания потока** (опция)
(только для газовых моделей)

③ **Подсветка рабочей камеры**

④ **Двойная стеклянная дверца**

⑤ **Дверная ручка**
Настольные аппараты: дверная ручка с функцией захлопывания, открывается одной рукой
Напольные аппараты: открываются одной рукой

⑥ **Разблокировка для открывания двойной стеклянной дверцы**
(изнутри)

⑦ **Встроенный самоопорожняющийся дверной водосборник** (изнутри)

⑧ **Водосборник аппарата с прямым подключением к системе отвода жидкости**

⑨ **Ножки аппарата** (регулируются по высоте)

⑩ **Заводская табличка**
(содержит важную информацию: потребляемая мощность, вид газа, напряжение, количество фаз и частота, а также тип и номер аппарата, опциональный номер)

⑪ **Панель управления**

⑫ **Крышка отдела электропроводки**

⑬ **Ручной душ** (опция)
(с возвратным механизмом)

⑭ **Направляющие** (для напольных аппаратов)

⑮ **Воздушный фильтр для настольного аппарата** (подача воздуха – техническое помещение)

⑯ **Воздушный фильтр для напольного аппарата** (подача воздуха – техническое помещение, задняя сторона аппарата)



CombiMaster Plus 61
на тепловом шкафу



CombiMaster Plus 201

Указания по эксплуатации аппарата

- Не размещайте источники тепла (напр., гриль, фритюрницу и т.п.) вблизи аппарата.
- Эксплуатировать аппарат допускается только в помещениях с температурой выше 5°C. Если температура окружающей среды ниже +5°C, перед началом работы с аппаратом необходимо нагреть аппарат до температуры, превышающей +5°C.
- Как только открывается дверца рабочей камеры, система нагревания и колесо вентилятора автоматически выключаются. Активируется встроенный тормоз колеса вентилятора, колесо вентилятора некоторое время вращается по инерции.
- При работе в режиме гриля или жарения (напр., при приготовлении цыплёнка) следует всегда подставлять под продукт специальную ёмкость для стекающего жира.
- Используйте только жаростойкие оригинальные аксессуары, изготовленные производителем аппарата.
- Всегда очищайте аксессуары перед употреблением.
- На время длительных перерывов в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата слегка приоткрытой.
- Дверца рабочей камеры имеет функцию захлопывания. У напольных аппаратов дверца плотно закрыта только тогда, когда дверная ручка находится в вертикальном положении.
- На время длительных перерывов в работе (например, на выходные) перекрывайте подачу воды, газа и электроэнергии к аппарату.
- Этот аппарат запрещается утилизовать с обычным мусором и помещать его в контейнеры для старого оборудования, расположенные в общественных сборных пунктах. Мы будем рады помочь Вам с утилизацией аппарата. Связаться с нашей технической сервисной службой можно по телефону: 08191 327333

Макс. объём загрузки в зависимости от размера аппарата

6 x 1/1 GN	30 кг	(каждая загрузка – не более 15 кг)
6 x 2/1 GN	60 кг	(каждая загрузка – не более 30 кг)
10 x 1/1 GN	45 кг	(каждая загрузка – не более 15 кг)
10 x 2/1 GN	90 кг	(каждая загрузка – не более 30 кг)
20 x 1/1 GN	90 кг	(каждая загрузка – не более 15 кг)
20 x 2/1 GN	180 кг	(каждая загрузка – не более 30 кг)

Указания по эксплуатации аппарата

Превышение максимального объёма загрузки может привести к повреждению аппарата. Учитывайте также указания по максимальному объёму загрузки продуктов, приведённые в "Книге рецептов для ручной эксплуатации".

Настольные аппараты с навесными рамами (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Чтобы извлечь навесную раму, слегка приподнимите её посередине. После этого выньте её из переднего, нижнего фиксатора, а затем – из верхнего.
- Поверните навесную раму к центру рабочей камеры.
- Приподнимите навесную раму и выньте её из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.





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

- Снимите навесную раму, как описано выше.
- Уложите направляющие на специальные фиксаторы на дне аппарата. Проследите за точностью посадки при фиксации (4 штифта).
- Учтите, что аппарат необходимо выровнять в точном соответствии с высотой транспортировочной тележки.
- Вкатите транспортировочную тележку до упора по направляющей и убедитесь, что транспортировочная тележка надлежащим образом зафиксирована у аппарата.
- Вкатите в аппарат раму с направляющими (тележку-кассету для тарелок) до упора и убедитесь в исправности фиксаторов в аппарате.
- Чтобы вынуть раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок, разблокируйте фиксаторы и выкатите тележку из рабочей камеры. Перед этим установите термозонд в исходное положение на направляющей.
- При транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты проследите за тем, чтобы они были надёжно зафиксированы на транспортировочной тележке.

Работа с термозондом

Осторожно!
Термозонд может быть горячим – опасность ожога!

Всегда размещайте термозонд в самом толстом месте продукта. Следите за тем, чтобы значительная часть иглы находилась внутри продукта. Для этого вводите термозонд в продукт сбоку. При приготовлении хлебобулочных изделий, которые значительно поднимаются в процессе обработки, вводите термозонд вертикально посередине продукта.



В самое толстое место



Размещайте по диагонали



Введите в несколько кусков мяса



Размещайте по диагонали



В грудку



В самый толстый участок рыбы

- Всегда устанавливайте термозонд в предусмотренное для него исходное положение в соответствии с указаниями – опасность повреждения!
- Термозонд не должен свешиваться из рабочей камеры – опасность повреждения!
- Вынимайте термозонд из продукта, перед тем как вынуть продукт из рабочей камеры, – опасность повреждения!

Работа с ручным душем

- Для использования ручного душа вытяните душевой шланг из исходного положения минимум на 20 см.
- Нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды.
- Ручной душ должен возвращаться в исходное положение медленно.



Осторожно!
Ручной душ и вода из ручного душа могут быть горячими – опасность ожога!



- Попытка с усилием вытянуть ручной душ больше, чем на максимальную длину, приводит к повреждению шланга.
- Убедитесь, что после использования ручного душа шланг полностью смотан.
- Запрещается использовать ручной душ для охлаждения рабочей камеры! – Опасность повреждения рабочей камеры, заслонки воздухопровода или разрушения стекла!

Органы управления



Выключение

Пар (от 30 °C до 130 °C)

Горячий воздух (от 30 °C до 300 °C)

Комбинация пара и горячего воздуха (от 30 °C до 300 °C)

Finishing (от 30 °C до 300 °C)

Cool Down

Программирование / кнопка для начала программирования

Настройка влажности

Настройка температуры в рабочей камере

Переключатель температуры в рабочей камере

Скорость циркуляции воздуха

Органы управления



Настройка времени приготовления (от 0 до 23 ч 59 мин)

Настройка температуры внутри продукта (от 0 °C до 99 °C)

0:35

Индикация времени приготовления / температуры внутри продукта

Переключатель времени приготовления / температуры внутри продукта

Общие указания

Управление:



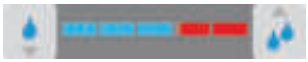
Выберите требуемый режим работы.



Выберите требуемую температуру в рабочей камере.



Выберите требуемое время приготовления / температуру внутри продукта. Продолжительность обработки в диапазоне от 0 до 2 ч можно установить с интервалом в минуту, в диапазоне от 2 до 3 ч – с интервалом в 5 минут, в диапазоне от 3 до 6 ч – с интервалом в 15 минут, а в диапазоне от 6 до 24 ч – с интервалом в 30 минут.



С помощью кнопок со стрелками установите требуемый микроклимат в рабочей камере.



Выберите требуемую скорость циркуляции воздуха.



Поверните переключатель вправо до упора.

Общие указания

Указания:



Символ рабочего режима мигает, если рабочая камера слишком горячая (об охлаждении рабочей камеры см. в разделе "Cool Down").



Кнопка мигает, когда система нагрева активна.



Об окончании процесса обработки сообщает звуковой сигнал.

Сообщения о неисправностях:



Нехватка воды – откройте водопроводный кран. Сообщение исчезнет после залива воды.



"Неисправность газовой горелки". Нажмите кнопку "Время приготовления" – новый процесс зажигания. Если сообщение загорается снова, сообщите в сервисную службу!

Info ClimaPlus®

Система ClimaPlus® измеряет и регулирует влажность в рабочей камере. С помощью индикатора климата можно установить климат, идеально подходящий для данного продукта.



Пар:
ClimaPlus® по умолчанию настроена на 100% влажность.



Горячий воздух:
ClimaPlus® позволяет ограничивать уровень влажности продукта в рабочей камере. Красная шкала и относящийся к ней процентный показатель отображают максимально допустимое содержание влаги в рабочей камере. Чем больше красная часть шкалы на дисплее, тем суше атмосфера рабочей камеры, тем, соответственно, ниже содержание влаги.



Пар + горячий воздух:
можно выбрать комбинацию пара и горячего воздуха. Чем больше синяя часть шкалы на индикаторе климата, тем более влажная атмосфера в рабочей камере, тем, соответственно, выше содержание влаги.



Когда светится стрелка, направленная вверх, влажность в рабочей камере увеличивается.



Когда светится стрелка, направленная вниз, влажность в рабочей камере уменьшается.



Нажмите кнопку времени приготовления или температуры внутри продукта, чтобы на дисплее отобразился текущий уровень влажности в рабочей камере.

Для работы в длительном режиме с максимальной экономией ресурсов мы рекомендуем использовать стандартную влажность в рабочей камере, например, для горячего воздуха – 100%.

Обзор рабочих режимов



Рабочий режим "Пар" (от 30°C до 130°C)
Мощный генератор с новой системой регулировки пара всегда обеспечивает подачу гигиеничного свежего пара. Во время готовки не нужно добавлять воду, не нужно ждать, пока вода закипит. Постоянная температура в рабочей камере и максимальное насыщение микроклимата паром обеспечивают равномерную и очень бережную обработку продуктов. Вы можете быть уверены: цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся, а овощи, кроме того, сохранят в себе питательные вещества и витамины. Этот рабочий режим идеально подходит для тушения, бланширования, приготовления на пару́, поширования, варки на медленном огне с кипением или без, томления и вымачивания.



Рабочий режим "Горячий воздух" (от 30°C до 300℃)
Горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон. Мясной белок сразу же связывается, и мясо остаётся превосходно сочным внутри. Постоянное поддержание температуры горячего воздуха до 300°C – не просто техническая деталь: резерва мощности хватает даже при полной загрузке аппарата. Только благодаря этому удаются сочные и поджаристые продукты лёгкой прожарки, блюда из полуфабрикатов глубокой заморозки и пышная выпечка.



Рабочий режим "Комбинация пара и горячего воздуха" (от 30°C до 300°C)
Комбинированный режим объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жаренье, сохранение большого количества влаги) с достоинствами горячего воздуха (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка). Поворачивать и переворачивать продукты не нужно, время приготовления значительно сокращается, а потери при жаренье уменьшаются максимум на 50% в сравнении со стандартными технологиями.



Рабочий режим "Finishing" (от 30°C до 300℃)
Finishing обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол. От гарнира до готового меню: в оптимальном микроклимате Вы в кратчайшее время доведёте до температуры подачи блюда на подносах, в тарелках или ёмкостях, предварительно приготовленные, а затем охлаждённые. Для Вас эта система обеспечивает гибкость в работе, а для Ваших гостей – наслаждение вкусом, так как блюда больше не требуется хранить в горячем виде долгое время, а значит, их качество не снизится.

Обзор рабочих режимов



"Cool Down"
Функция "Cool Down" служит для быстрого и щадящего охлаждения нагретой рабочей камеры, например, для обработки блюд при низкой температуре или ручной очистки аппарата.



"Программирование / кнопка для начала программирования"
Функция программирования служит для формирования и сохранения вручную созданных программ. Для постоянно используемых процессов приготовления предусмотрено 50 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов. Таким образом Вы обеспечите всегда стабильное качество блюд – даже при привлечении подсобного персонала.

Рабочий режим "Пар"

В рабочем режиме «Пар» парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Можно установить температуру в рабочей камере **от 30 °C до 130 ℃** .
Виды обработки: приготовление на пару́, тушение, бланширование, варка на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивание, приготовление продуктов в вакуумной упаковке, размораживание, консервирование

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим "Пар".
2		Чтобы выполнить прогрев, поверните переключатель до упора влево. На дисплее отобразится "PreEH". Об окончании прогрева информирует звуковой сигнал и сообщение "LoAd" на дисплее.
3		Установите требуемую температуру. Стандартное значение соответствует температуре кипения.
4		Нажмите кнопку для установки времени приготовления.
5		Установите требуемое время приготовления, например 1 ч и 6 мин. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.
4		или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Температура внутри продукта" и установите требуемую температуру внутри продукта.
5		Выберите требуемую температуру внутри продукта.

Рабочий режим "Пар"

- После прогрева и загрузки продукта раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение 00:00. Это означает, что необходимо установить время приготовления или температуру внутри продукта.
- Если после достижения температуры прогрева не предпринимается никаких действий, через 10 минут режим прогрева выключается.
- Установленное время или температура фиксируются через 10 секунд. Чтобы позднее изменить настройки, сначала поверните переключатель в нулевое положение (на 12 часов), а затем снова установите требуемое время или температуру.
- При запросе влажности в рабочей камере в рабочем режиме "Пар" отображается либо 0%, либо 100%. Сообщение о 100% влажности отображается только после того, как произведено достаточное количество пара.
- Установите требуемое время приготовления. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.



Рабочий режим "Пар"

Примеры продуктов

Mise en place
Конкассе из помидоров, гарниры (овощи, фрукты), грибы, бланширование "жюльен" и "брюнуа", бланширование овощей для начинок, рулетов и т.п., очистка лука, очистка каштанов, вымачивание бобовых, бланширование корейки и ветчины, поширование рыбы для супа, пастеризация супов, соусов, подлив, мясного соуса с грибами и т.д. (пресервы).

Закуски
Яичница-болтунья, поширированные яйца в формочке, яйца вкрутую, спаржа, овощные фланы, фаршированные овощи (лук репчатый, кольраби, лук порей, сельдерей и т.д.), галантины, рыбные фрикадельки, террины, блюда в ваккумной упаковке.

Суповые засыпки
Фрикадельки из печени, клёцки (в том числе из шпината), вареники, равиоли, королевские запеканки из овощей, фарши, яичные суфле/королевские запеканки.

Основные блюда
Варёная говядина, копчёная свинина, свиная ножка, язык, курица для супа, ножки индюка, мясо для студня, рыба (лосось, морской язык и т.д.), птица, блюда в вакуумной упаковке (куриная грудка, тафельшпиц, телячий язык), филе индюка, куриная грудка, филе говядины, колбаски вителло.

Гарниры
Ризотто / рис, клёцки (из теста, по- богемски, хлебные, приготовленные в салфетке на пару), макаронные изделия (лапша), овощи свежие и глубокой заморозки, овощной пудинг, картофельные рулеты, картофель очищенный, неочищенный, разрезанный на ломтики одинаковой формы и величины, флан, полента.

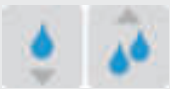
Десерты
Фрукты свежие или глубокой заморозки (например, горячий десерт из малины), компоты, рис на молоке, крем-карамель, кабинетный пудинг.

Рабочий режим "Пар"

Ежедневно проверяйте и продумывайте, какие компоненты можно готовить совместно в режиме **"На пару",** чтобы максимально эффективно использовать ресурсы аппарата. Помните о том, что рыбу, мясо, овощи, гарниры и фрукты (если они требуют одинакового способа обработки) можно готовить одновременно.
Картофель обрабатывается в перфорированных гастроёмкостях. Отверстия улучшают и активизируют пропитывание паром и приготовление продукта.
Овощная подлива может стекать в ёмкость, подставленную под самый нижний уровень загрузки.
Лучше использовать две плоских гастроёмкости, чем одну высокую => **высота укладки продукта** меньше, верхние продукты меньше давят на нижние.
Клёцки не следует укладывать слишком плотно в плоской закрытой гастроёмкости.
Рис и крупы (приготавливаемые как единственный продукт) замачиваются в воде: на 1 часть крупы от 1,5 до 2 частей воды.
Томаты очень легко очищаются от кожицы: обработайте их в режиме "Пар" в течение прибл. 1 мин. и затем обдайте холодной водой.
Ориентировчные значения температуры в рабочей камере
Суповые засыпки: от 75 до 90 °C
Рыба, моллюски и ракообразные: от 65 до 90 °C
Мясо и колбасные изделия: от 72 до 75 °C
Светлое мясо: от 75 до 85 °C
Тёмное мясо: от 80 до 90 °C
Птица: 80 °C
Десерты: от 65 до 90 °C
Приправы
Будьте осторожны с приправами. Низкая температура обработки делает характерный собственный вкус продукта более интенсивным. При приготовлении продуктов в вакуумной упаковке соблюдайте правильную дозировку соусов, настоев и продуктов, полученных путём уваривания!
Консервирование фруктов / овощей
В зависимости от плотности сырья и требуемого результата консервирования залейте продукт горячей или холодной жидкостью. Диаметр ёмкости, используемой для консервирования, не должен превышать 100 мм. Температура обработки определяется в соответствии с особенностями продукта (степень зрелости, нарезка). Ориентировочное значение температуры: от 74 до 99 °C.
Внимание: стеклянную посуду закрывать нельзя!

Рабочий режим "Горячий воздух"

В рабочем режиме «Горячий воздух» мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Можно установить температуру в рабочей камере **от 30 °C до 300 °C** . При необходимости можно ограничить уровень влажности в рабочей камере.
Виды обработки: выпекание, жарение, гриль, обжаривание во фритюре, запекание, глазирование.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим "Горячий воздух".
2		Чтобы выполнить прогрев, поверните переключатель до упора влево. На дисплее отобразится "PreEH". Об окончании прогрева информирует звуковой сигнал и сообщение "LoAd" на дисплее.
3		Установите требуемую температуру.
4		Выберите требуемый уровень влажности в рабочей камере или используйте настройку по умолчанию.
5		Нажмите кнопку для установки времени приготовления.
6		Установите требуемое время приготовления, например 35 минут. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.
5		или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Температура внутри продукта" и установите требуемую температуру внутри продукта.

Рабочий режим "Горячий воздух"

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		Выберите требуемую температуру внутри продукта.

- После прогрева и загрузки продукта раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение 00:00. Это означает, что необходимо установить время приготовления или температуру внутри продукта.
- Если после достижения температуры прогрева не предпринимается никаких действий, через 10 минут режим прогрева выключается.
- Установленное время или температура фиксируются через 10 секунд. Чтобы позднее изменить настройки, сначала поверните переключатель в нулевое положение (на 12 часов), а затем снова установите требуемое время или температуру.
- Установите требуемое время приготовления. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.



Рабочий режим "Горячий воздух"

Примеры продуктов

Mise en place
Обжаривание корейки и костей, поднятие теста (дрожжей).

Закуски
Фрикадельки, запеканки (здоровое питание), запечённые овощи, овощные паштеты, паштеты, ростбиф, куриные крылышки, блюда для фуршета, утиная грудка, пироги, выпечка из сдобного песочного теста, тарталетки.

Суповые засыпки
Бисквитные клёцки, клёцки с ветчиной, сырные гренки.

Основные блюда
Стейк, ромштекс, стейк T-Bone, печень, фрикадельки, куриная грудка, куриные ножки, цыплёнок (половина / целый), индейка, фазан, перепел, продукты в панировке, полуфабрикаты в панировке, рубленые котлеты, утиная грудка, отбивные котлеты, пицца.

Гарниры
Картофельные оладьи, жареный картофель, картофельная запеканка, рёсти, картофель в фольге, картофель "Айдахо", картофельное суфле, печёный картофель в масле (макер), картофель "Дюшес".

Десерты
Бисквит, тесто для кекса, песочное тесто, сдобная выпечка, слоёное тесто, круассаны, хлеб, булочки, багеты, сдобное песочное тесто, яблочный штрудель, хлебобулочные изделия глубокой заморозки (прошедшие предварительную обработку).

Рабочий режим "Горячий воздух"

Время приготовления
Время приготовления зависит от качества, веса и толщины обрабатываемого продукта. Заполняйте решётки или гастроёмкости не слишком плотно, чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха.

Общие указания по приготовлению продуктов быстрого обжаривания
- прогрев при максимально высокой температуре (300°C) для создания достаточного теплового буфера.
- максимально **быстрая загрузка** позволяет не допустить значительного снижения температуры в рабочей камере.

обжаривание панированных продуктов
возможно с любым видом панировочной смеси. Для более интенсивного подрумянивания используйте специальные жиры или смесь растительного масла с паприкой.
Базовое правило: кусок мяса толщиной 1 см нужно готовить около 8-10 минут.
Прогрев: при 300°C (по меньшей мере до тех пор, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева).
Оптимальная толщина кусков: от 1,5 до 2 см.
Аксессуары: противень для жарения и выпекания или ёмкость с гранитовой эмалью. Чтобы продукт подрумянивался одинаково сверху и снизу, нужно выбрать соответствующую толщину противня или одинаковый размер ёмкостей.

Запекание
блюд из белого и тёмного мяса, рыбы и моллюсков, спаржи, цикория, брокколи, фенхеля, томатов, тостов.
Прогрев: при 300°C (по меньшей мере до тех пор, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева). После загрузки установите необходимую температуру.
Аксессуары: например, решётки и ёмкости (20 мм) для запекания тостов, стейков и приготовления супов.

Выпечка
Прогрев: до температуры выпекания. Если аппарат загружается полностью, может потребоваться более высокая температура прогрева.
Температура выпекания: примерно на 20-25°C ниже, чем в обычной печи.
При обработке полуфабрикатов глубокой заморозки предварительно разогрейте рабочую камеру до 300°C.
Заготовки для булочек следует разморозить и дать им подняться.
Аксессуары: перфорированный противень с тефлоновым покрытием, противень для выпекания и жарения или гастроёмкость GN с гранитовой эмалью.



Рабочий режим "Комбинация"

Комбинация рабочих сред "пар" и "горячий воздух". Эта комбинация создаёт влажный и горячий климат в рабочей камере для особо интенсивной обработки продуктов. Можно установить температуру в рабочей камере **от 30°C до 300 °C** . При необходимости можно задать параметры климата в рабочей камере.
Виды обработки: жарение, выпекание, Finishing.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим "Комбинация".
2		Чтобы выполнить прогрев, поверните переключатель до упора влево. На дисплее отобразится "PreEH". Об окончании прогрева информирует звуковой сигнал и сообщение "LoAd" на дисплее.
3		Установите требуемую температуру.
4		Выберите требуемый уровень влажности в рабочей камере или используйте настройку по умолчанию.
5		Нажмите кнопку для установки времени приготовления.
6		Установите требуемое время приготовления. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.
5		или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Температура внутри продукта" и установите требуемую температуру внутри продукта.
6		Выберите требуемую температуру внутри продукта.



Рабочий режим "Комбинация"

Шаг	Кнопка информации	Описание



- После прогрева и загрузки продукта раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение 00:00. Это означает, что необходимо установить время приготовления или температуру внутри продукта.
- Если после достижения температуры прогрева не предпринимается никаких действий, через 10 минут режим прогрева выключается.
- Установленное время или температура фиксируются через 10 секунд. Чтобы позднее изменить настройки, сначала поверните переключатель в нулевое положение (на 12 часов), а затем снова установите требуемое время или температуру.
- Установите требуемое время приготовления. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.



Рабочий режим "Комбинация"

Примеры продуктов

Mise en place
Обжаривание костей.

Закуски
Лотарингский пирог, овощная запеканка, фланы, мусака, лазанья, каннелони, паэлла, запеканка из лапши.

Основные блюда
Жаркое (говядина, телятина, свинина, баранина, птица, дичь), рулеты, фаршированные овощи (паприка, баклажаны, капуста кочанная, лук репчатый, кольраби), запечённые овощи (цветная капуста), ножки индюка, фаршированная телячья грудинка, лапша с ветчиной, флан, свиная ножка, свиная грудинка, различные виды омлета.

Гарниры
Картофельная запеканка, продукты глубокой заморозки (пирожки из картофельного теста и т.д.).

Десерты
Дрожжевое тесто.

Разное
Хлеб, булочки, крендели (заготовки, в том числе глубокой заморозки).



Рабочий режим "Комбинация"



Продукты для жарения укладывайте не слишком близко друг к другу, чтобы обработка была равномерной.
Для жаркого со шкуркой или крупных кусков подавайте пар в течение примерно 1/3 времени приготовления.
Конденсат собирайте в специальную ёмкость (на вспомогательных направляющих) и добавляйте к обжаренным косточкам – для приготовления соуса.

Приготовление соусов
– Установите во вспомогательные направляющие закрытую ёмкость.
– Кости, мирпуа, специи положите в ёмкость и обжарьте под приготавливаемым мясом.
– Добавьте жидкость.
– Тушите в течение всего времени приготовления.
– Получится высоко концентрированная основа для соусов.

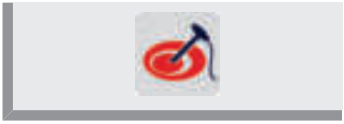
Рулеты
уложите в закрываемую гастроёмкость GN, залейте горячим соусом и закройте другой ёмкостью.

Выпечка
Изделия из дрожжевого, слоёного, заварного теста выпекаются на противнях для жарения и выпекания.



Рабочий режим Finishing®

Комбинация рабочих режимов "Пар" и "Горячий воздух". При этом в рабочей камере создаётся оптимальный микроклимат, препятствующий как засыханию продукта, так и образованию нежелательных лужиц. Можно установить температуру в рабочей камере **от 30 °C до 300 °C** .

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим "Finishing® ".
2		Чтобы выполнить прогрев, поверните переключатель до упора влево. На дисплее отобразится "PreEH". Об окончании прогрева информирует звуковой сигнал и сообщение "LoAd" на дисплее.
3		Рекомендуемая температура в рабочей камере составляет 140 °C. Однако она может варьироваться в зависимости от особенностей продукта.
4		Выберите требуемый уровень влажности в рабочей камере или используйте настройку по умолчанию.
5		Нажмите кнопку для установки времени приготовления.
6		Установите требуемое время приготовления. Как правило, продолжительность обработки сервированных на тарелках блюд в режиме Finishing составляет ок. 8 минут. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.
5		или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Температура внутри продукта" и установите требуемую температуру внутри продукта.

Рабочий режим Finishing®

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		Выберите требуемую температуру внутри продукта.

- После прогрева и загрузки продукта раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение 00:00. Это означает, что необходимо установить время приготовления или температуру внутри продукта.
- Если после достижения температуры прогрева не предпринимается никаких действий, через 10 минут режим прогрева выключается.
- Установленное время или температура фиксируются через 10 секунд. Чтобы позднее изменить настройки, сначала поверните переключатель в нулевое положение (на 12 часов), а затем снова установите требуемое время или температуру.
- Продолжительность обработки в режиме Finishing варьируется в зависимости от продукта, температуры продукта, количества тарелок, высоты блюда или температуры подачи на стол.
- Установите требуемое время приготовления. Для работы в длительном режиме поверните переключатель по часовой стрелке до упора.



Рабочий режим Finishing®

Примеры продуктов

Закуски
Все виды спагетти, каннелони, лазанья, овощные блюда, шпецле с сыром и с капустой, лотарингский пирог, "весенние рулеты", рубленые котлеты, пирог с луком.

Основные блюда
Все виды жаркого, мясной паштет, запеканки, готовые блюда для разогрева, рулеты, фаршированные овощи.

Гарниры
Рис, картофель, лапша, изделия из теста, овощи, запеканки.

Десерты
Штрудель, горячие фруктовые десерты.

Рабочий режим Finishing®

Посуда для Finishing

Фарфоровые тарелки, керамика, стекло, серебряные подносы, медные сковороды, хромоникелевая сталь, алюминиевые контейнеры (посуда для переноски пищи).

Обслуживание банкетов / туристических групп
Finishing тарелок в тележке-кассете для тарелок.
– Большие объёмы – в кратчайшее время.
– Быстрая смена загрузок.
– Минимальное время сервировки обеспечивает высокую производительность.
– Для тарелок диаметром до 31 см.

Сервировочная посуда нагревается вместе с продуктом: тепловой резерв на случай длительной доставки до места раздачи.

Термоизоляционный чехол: для сохранения нужной температуры блюд в течение короткого времени (в частности, при транспортировке).

Отдельные компоненты блюда выкладывайте на тарелки или подносы по возможности равномерно и не слишком плотно.

Перед тем как разложить приготовленные овощи и гарниры по тарелкам для обработки в режиме Finishing, смешайте их с небольшим количеством масла или жира.

Соусы
Всегда добавляйте после обработки в режиме Finishing.

Для разогрева компонентов большого объёма требуется больше времени.

Cool Down

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

Предупреждение!
- *Перед включением функции Cool Down соответствующим образом заблокируйте заслонку воздухопровода – опасность травмирования!*
- *Когда активирована функция «Cool Down», вентилятор при открывании дверцы не отключается.*
- *Не прикасайтесь к колесу вентилятора – опасность травмирования!*
- *Когда активирована функция «Cool Down», из рабочей камеры выходят горячие испарения – опасность ожога!*

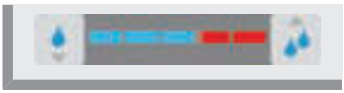
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Закройте дверцу рабочей камеры.
2		Активируйте функцию "Cool Down".
3		Откройте дверцу рабочей камеры.



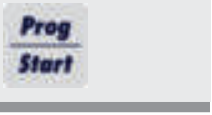
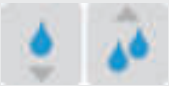
Режим программирования

Функция программирования служит для формирования и сохранения вручную созданных программ. Для постоянно используемых процессов приготовления предусмотрено 2x50 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов. Таким образом Вы обеспечите всегда стабильное качество блюд – даже при привлечении подсобного персонала.

Создание программ

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
2		Вы можете выбирать номера программ 1 -50 и 51 -100, последовательно нажимая кнопку температуры рабочей камеры.
3		Выберите свободную ячейку памяти, напр. P4.
4		Мигание дисплея подтверждает, что ячейка памяти свободна.
5		Нажмите кнопку.
6		На дисплее отобразится "S1" (этап 1), кнопка "Prog/Start" начнёт мигать.
7		Выберите рабочий режим, например, "Пар".
8		Установите требуемую температуру или используйте настройку по умолчанию.

Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
9		Нажмите кнопку для установки времени приготовления.
10		Установите требуемое время приготовления.
11		Нажмите кнопку.
12		Выберите следующий рабочий режим, например "Горячий воздух". В качестве подтверждения на дисплее отобразится "S2".
13		Установите требуемую температуру.
14		Выберите требуемый уровень влажности в рабочей камере или используйте настройку по умолчанию.
15		Нажмите кнопку для установки времени приготовления.
16		Установите требуемое время приготовления.
17		или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Температура внутри продукта".



Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
18		Выберите требуемую температуру внутри продукта.
19		Нажмите кнопку.
20		Переведите переключатель в положение "Prog/Start", чтобы сохранить программу.



- Когда кнопка "Prog/Start" погаснет, снова нажмите её, чтобы приступить к программированию.
- Если на следующем этапе программы необходимо сохранить тот же рабочий режим, установите на короткое время другой рабочий режим, чтобы перейти к следующему этапу программы.
- Начинайте программу с прогрева (для этого поверните переключатель времени приготовления влево до упора).
- Когда достигнуто максимальное количество этапов, на дисплее отображается "----". Завершите программирование нажатием кнопки "Prog/Start".
- Установленное время или температура фиксируются через 10 секунд. Чтобы позднее изменить настройки, сначала поверните переключатель в нулевое положение (на 12 часов), а затем снова установите требуемое время или температуру.

Режим программирования

Запуск программы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
2		Выберите нужную программу.
3		Запустите программу нажатием кнопки "Prog/Start".

Режим программирования

- О пустой ячейке памяти сигнализирует мигающий дисплей.
- На дисплее "Время приготовления / температура внутри продукта" во время работы отображается время, оставшееся до завершения приготовления продукта. Если программа включает в себя этап с термозондом, оставшееся время отображается только по завершении этого этапа.
- Переключение с температуры внутри продукта на время приготовления и обратно невозможно.
- Программа останавливается при открытии дверцы рабочей камеры. Чтобы деактивировать программу, выберите другой рабочий режим или выключите аппарат.
- Чтобы позднее изменить настройки, сначала поверните переключатель в нулевое положение (на 12 часов), а затем снова установите требуемое время или температуру.



Нажмите кнопку во время работы и измените время приготовления, соответствующее текущему этапу. Новое значение не будет сохранено!



Нажмите кнопку во время работы и измените температуру внутри продукта, соответствующую текущему этапу. Новое значение не будет сохранено!

Режим программирования

Проверка программы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
2		Выберите нужную программу.
3		Нажмите "Prog/Start" для отображения первого этапа программы. Нажмите кнопку ещё раз для вызова следующего этапа. Дверца рабочей камеры должна быть открыта.

- О пустой ячейке памяти сигнализирует мигающий дисплей.
- На дисплее "Время приготовления / температура внутри продукта" отображается время, оставшееся до завершения программы. Если программа включает в себя этап с термозондом, оставшееся время отображается только по завершении этого этапа.
- После вызова последнего этапа программы нажатием кнопки "Prog/Start" процедура начинается заново.

Режим программирования

Удаление программы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
2		Выберите программу, например, P4.
4		Удерживайте кнопку "Prog/Start" нажатой в течение 5 секунд.
5		Удаление подтверждается миганием ячейки памяти.

Удаление или изменение отдельных этапов программы невозможно.

Загрузка программ на внешний носитель

С помощью функции загрузки на внешний носитель индивидуальные программы сохраняются на карте памяти USB.

Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и вставьте карту памяти USB в интерфейс под панелью управления.
2		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
3		Поверните переключатель вправо.
4		отобразится на дисплее.
5		Нажмите кнопку для сохранения программ на карту памяти USB.
6		По завершении процедуры на дисплее отобразится сообщение "End". Извлеките карту памяти USB.

Загрузка программ в аппарат

С помощью функции загрузки программ в аппарат выполняется перенос индивидуальных программ.

Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и вставьте карту памяти USB в интерфейс под панелью управления.
2		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
3		Поверните переключатель вправо.
4		отобразится на дисплее.
5		Нажмите кнопку для переноса программ в аппарат.
6		По завершении процедуры на дисплее отобразится сообщение "End". Извлеките карту памяти USB.

Загрузка программ в аппарат

При использовании функции загрузки программ в аппарат содержимое всех ячеек памяти в аппарате перезаписывается. Сохраните имеющиеся программы на карте памяти USB, прежде чем выполнять перенос программ из другого аппарата.

HACCP

Данные за 10 дней хранятся в памяти, и при необходимости их можно вывести через USB-интерфейс аппарата. Если сохранение данных HACCP на карте памяти USB выполняется постоянно, следуйте приведённым ниже указаниям.

Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и вставьте карту памяти USB в интерфейс под панелью управления.
2		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
3		Поверните переключатель вправо.
4		отобразится на дисплее.
5		Нажмите кнопку для переноса данных HACCP на карту памяти USB.
6		По завершении процедуры на дисплее отобразится сообщение "End". Извлеките карту памяти USB.

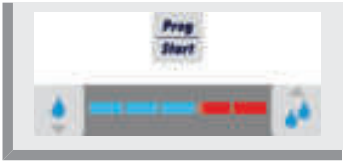
HACCP

Протоколируются следующие данные:
- № загрузки
- время
– имя программы приготовления
- температура в рабочей камере
- температура внутри продукта
– дверца открыта/закрыта
- изменение рабочего режима
– подключение устройства оптимизации энергопотребления
- 1/2 расхода энергии

Обновление программного обеспечения

С помощью карты памяти USB можно обновить программное обеспечение аппарата.

Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и вставьте карту памяти USB в интерфейс под панелью управления.
2		Удерживайте кнопки "ClimaPlus®" и "Prog/ Start" нажатыми одновременно.
3		Включите аппарат. По завершении процесса обновления будет мигать текущая версия программного обеспечения.

Настройка формата температуры (градусы по Цельсию / Фаренгейту)

Аппарат может показывать температуру в градусах Цельсия или Фаренгейта. Чтобы изменить формат температуры, действуйте следующим образом.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите "Prog/Start".
2		Поверните переключатель вправо.
3		отобразится на дисплее.
4		Нажмите кнопку.
5		На дисплее времени приготовления / температуры внутри продукта отобразится "°C" (градусы Цельсия).
6		Поверните переключатель.
7		Отображаемый формат изменится с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта.
8		Нажмите кнопку. Настройки сохранены.

Настройка времени / даты

Для правильной обработки данных HACCP можно настроить время и дату аппарата. Для настройки этих параметров действуйте следующим образом.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите "Prog/Start".
2		Поверните переключатель вправо.
3		отобразится на дисплее.
4		Нажмите кнопку.
5		На верхнем дисплее отобразится "24 12" (режим формата времени). На нижнем дисплее, дисплее времени приготовления / температуры внутри продукта, отобразится "24" (текущий формат времени).
6		Поверните нижний переключатель, чтобы изменить формат времени с 24 часов на 12 часов pm/am.
7		Нажмите кнопку для сохранения настроек.
8		На верхнем дисплее отображается сигнал установки часов. На нижнем дисплее отображается текущий час.

Настройка времени / даты

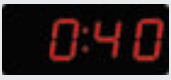
Шаг	Кнопка информации	Описание
9		Поверните нижний переключатель, чтобы настроить час, и сохраните данные нажатием кнопки "Prog/Start".
10		На верхнем дисплее отображается сигнал установки минут. На нижнем дисплее отображается текущая минута.
11		Поверните нижний переключатель, чтобы настроить минуты, и сохраните данные нажатием кнопки "Prog/Start".
12		На верхнем дисплее отображается сигнал установки числа месяца. На нижнем дисплее отображается текущее число месяца.
13		Поверните нижний переключатель, чтобы настроить число месяца, и сохраните данные нажатием кнопки "Prog/Start".
14		На верхнем дисплее отображается сигнал установки месяца. На нижнем дисплее отображается текущий месяц.
15		Поверните нижний переключатель, чтобы настроить месяц, и сохраните данные нажатием кнопки "Prog/Start".
16		На верхнем дисплее отображается сигнал установки года. На нижнем дисплее отображается текущий год.
17		Поверните нижний переключатель, чтобы настроить год, сохраните данные нажатием кнопки "Prog/Start" и выйдите из режима программирования.

Очистка

Внимание!
- В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неполадок в работе необходимо ежедневно проводить очистку аппарата – опасность пожара!
- Обратите внимание на то, что даже при эксплуатации исключительно в режиме «Пар» проводить очистку аппарата нужно ежедневно.
- Примите к сведению указания по технике безопасности на дозаторе-распылителе и на канистре с очистителем.
- Используйте исключительно оригинальный очиститель и оригинальный ручной пистолет-распылитель (артикул №: 6004.0100), выпущенные производителем аппарата.
- Никогда не оставляйте неиспользуемый ручной пистолет-распылитель под давлением.
- Не распыляйте очиститель на людей, животных и на другие предметы.

При очистке температура в рабочей камере должна быть ниже 60°C (см. раздел "Cool Down").
Вы можете выбрать программу "CLE" (для сильных загрязнений) или "CLES" (для легких загрязнений).

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат.
2		Поверните навесную раму и заслонку воздухопровода к центру.
3		**Предупреждение!** Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога! Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица,

Шаг	Кнопка информации	Описание
		ручной пистолет-распылитель, выпущенный производителем аппарата.
4		Распылите очиститель за заслонку воздухопровода, в рабочей камере, на уплотнение дверцы и внутреннюю сторону дверцы. Верните в прежнее положение и зафиксируйте заслонку воздухопровода и навесную раму, закройте дверцу рабочей камеры.
5		**Предупреждение!** Не открывайте дверцу рабочей камеры во время процесса очистки: возможен выход химического очистителя и горячих испарений – опасность химического ожога, опасность обваривания!
6		Нажмите "Prog/Start".
7		Поверните переключатель вправо для выбора желаемой программы очистки CLE или CLES.
8		В зависимости от выбранной программы на дисплее появляется надпись "CLE" или "CLES".
9		Нажмите кнопку.
10		Запускается программа очистки время выполнения программы очистки CLES: 20 мин. время выполнения программы очистки CLE: 40 мин.

Info Очистка

Шаг	Кнопка информации	Описание
11		**Предупреждение!** Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога! Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.
12		По окончании времени очистки аппарат сообщит о необходимости открыть дверцу.
13		По окончании программы очистки промойте аппарат, **в том числе и пространство за заслонкой воздухопровода** Протрите рабочую камеру и уплотнение рабочей камеры влажной тканью, при необходимости откройте внутреннее стекло и также протрите его.
14		Закройте дверцу рабочей камеры. После закрытия двери рабочей камеры для того, чтобы подсушить рабочую камеру на 10 минут автоматически включается режим "Сухой жар" (в программе CLE) или на 5 минут (в программе CLES).
15		По окончании очистки на дисплее появится сообщение "End".
16		Выберите один из рабочих режимов, чтобы выйти из программы очистки.

Info Очистка



Если во время очистки подача напряжения была прервана, то на дисплее появляется следующее предупреждение:
На данном этапе выполнение программы очистки еще можно прервать. Это осуществляется нажатием кнопки Prog/Start. После этого аппарат необходимо вымыть вручную!



Предупреждение!
Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!
Обязательно используйте:
защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.
Промывайте чистой водой форсунку ручного пистолета-распылителя и насадку для форсунки после каждого использования.
После использования промойте ёмкость из-под очистителя тёплой водой.

Прерывание очистки путём выключения аппарата.
Предупреждение!
Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!
Обязательно используйте:
защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.
Всегда открывайте дверь рабочей камеры очень медленно (горячие испарения) – опасность ожога!
По завершении процесса тщательно **промойте аппарат, в том числе и за заслонкой воздухопровода!** *Перед тем как продолжить обработку продуктов питания, удалите все остатки химикатов!*



- Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры увеличивает срок службы.
- Не используйте абразивные средства для очистки уплотнения рабочей камеры!
- Очищать стекло дверцы снаружи и изнутри, а также внешнюю облицовку аппарата лучше всего влажной мягкой тканью. Используйте для этого неабразивное чистящее средство.
- При наличии сильных загрязнений размягчите их перед запуском программы очистки, включив режим «Пар» на 10 минут.
- Если поршень насоса (ручного пистолета-распылителя) двигается с затруднением, капните в него немного пищевого растительного масла.

Очистка парогенератора от накипи

Аппарат оборудован запатентованной автоматической системой SelfClean. Автоматическая система SelfClean значительно увеличивает интервалы между процедурами по удалению накипи. Несмотря на это, в зависимости от жёсткости воды и интенсивности использования аппарата парогенератор требует регулярного удаления накипи.

Рекомендуемые интервалы удаления накипи
(в расчёте на работу в течение 8 часов в день в режиме пара):
- при жёсткости воды до 18 немецких градусов (до 3,2 ммоль/литр) – не реже 1 раза в год;
- при жёсткости воды до 24 немецких градусов (до 4,3 ммоль/литр) – не реже 2 раз в год;
- при жёсткости воды более 24 немецких градусов (до 4,3 ммоль/литр) – не реже 3 раз в год.

В зависимости от состава воды (например, содержания минералов) рекомендуемые интервалы удаления накипи могут отличаться от приведённых ориентировочных значений.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите "Prog/Start".
2		Закройте дверцу рабочей камеры.
3		Поверните переключатель вправо.
4		отобразится на дисплее.
5		Нажмите кнопку. Процесс удаления накипи запускается.
		Если при запуске процесса удаления накипи температура в рабочей камере превышает 40°C, автоматически включается функция "Cool Down" (см. раздел "Cool Down").

Очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		Парогенератор опорожняется. По окончании опорожнения на дисплее отображается сообщение "CALC".
7		Выводится запрос на залив жидкости для удаления накипи.
8		Откройте дверцу рабочей камеры.
9		Выньте левую навесную раму и заслонку воздухопровода.
10		Введите шланг в отверстие подачи пара до указанной метки. **Указание:** значения метки в соответствии с размером аппарата приведены в инструкции к электрическому насосу для удаления накипи.
		*Предупреждение!* *Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!* *Обязательно используйте:* *защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица, электрический насос для удаления накипи, выпущенный производителем аппарата.*

Очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
11		Установите навесную раму и зафиксируйте шланг проволочным крючком.
		*Предупреждение!* *Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!* *В шлангах может остаться жидкость для удаления накипи. Тщательно промойте водой аксессуары для удаления накипи.* *Используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.*
12		Поставьте канистру с удалителем накипи в рабочую камеру, введите шланг в канистру. **Указание:** Удалитель накипи вступает в реакцию с известью, что может привести к образованию большого количества пены и к её переливанию через край. Очень медленно залейте удалитель накипи с помощью насоса для удаления накипи, выпущенного производителем аппарата.

Количество удалителя накипи для электрических аппаратов

6 x 1/1 GN
3.5 литров

10 x 1/1 GN
6 литров

20 x 1/1 GN
9 литров

6 x 2/1 GN
6 литров

10 x 2/1 GN
8.5 литров

20 x 2/1 GN
11.5 литров

Очистка парогенератора от накипи

Количество удалителя накипи для газовых аппаратов

6 x 1/1 GN
4 литров

10 x 1/1 GN
7 литров

20 x 1/1 GN
8 литров

6 x 2/1 GN
6.5 литров

10 x 2/1 GN
9 литров

20 x 2/1 GN
11 литров

Шаг	Кнопка информации	Описание
15		Выньте из рабочей камеры аксессуары для удаления накипи (ручной насос и канистру). Тщательно промойте водой рабочую камеру и аксессуары для удаления накипи, чтобы смыть удалитель накипи! Вставьте и зафиксируйте заслонку воздухопровода и левую навесную раму
16		отобразится на дисплее.
17		Закройте дверцу рабочей камеры. На дисплее отобразится продолжительность соответствующего этапа удаления накипи.
18		Парогенератор автоматически промывается несколько раз, затем аппарат автоматически переключается в режим "На пару́".
19		По окончании этапа удаления накипи на дисплее появится сообщение "End".
20		Выберите один из рабочих режимов, чтобы выйти из процесса очистки. Аппарат снова можно использовать для приготовления блюд.

Очистка парогенератора от накипи

Вам потребуется:
электрический насос для удаления накипи – артикул №: 60.70.409
удалитель накипи, 10-литровая канистра – артикул №: 6006.0110

Прерывание процесса удаления накипи

При необходимости процесс удаления накипи можно прервать.

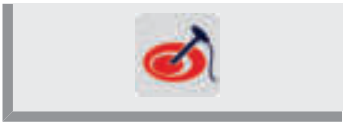
Перед заливом жидкости для удаления накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Удерживайте кнопку температуры внутри продукта нажатой в течение 10 секунд.
2		На дисплее времени приготовления / температуры внутри продукта отобразится "End". Аппарат снова можно использовать для приготовления блюд.

После залива жидкости для удаления накипи
Программа прерывания длится ок. 20 минут.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и подождите 4 секунды
2		Включите аппарат

Очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
3		Процесс удаления накипи прерывается, если удерживать кнопку температуры внутри продукта нажатой в течение 30 секунд. Если кнопка температуры внутри продукта не удерживается нажатой в течение 30 секунд, процесс удаления накипи продолжается без изменений.
4		Парогенератор автоматически опорожняется и тщательно промывается.
5		На дисплее времени приготовления / температуры внутри продукта отобразится "End". Аппарат снова можно использовать для приготовления блюд.

Опорожнение парогенератора

Перед транспортировкой или для обеспечения морозоустойчивости можно опорожнить парогенератор.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Закройте водопроводный кран и откройте дверцу
2		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
3		Поверните переключатель вправо.
4		На дисплее отображается "ESG".
5		Нажмите кнопку. Парогенератор опорожняется.

Обслуживание воздушного фильтра



Настольные аппараты 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN:
разблокируйте воздушный фильтр, нажав на раму в двух шероховатых точках. Переверните фильтр и полностью извлеките его из аппарата.
Очистите воздушный фильтр в посудомоечной машине (использовать CleanJet® нельзя!), а затем дайте ему высохнуть. Если после очистки фильтр остался полностью засорённым и загрязнённым, его необходимо заменить.
Установите новый воздушный фильтр: сначала введите задние крючки в отверстия с нижней стороны аппарата, а затем зафиксируйте его, надавив снизу вверх (в направлении, обратном приложению усилия при извлечении фильтра).
№ воздушного фильтра: 40.03.461



Напольные аппараты 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN:
для замены воздушного фильтра на напольных аппаратах 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN обратитесь к своему сервис-партнёру!

Замена уплотнения дверцы



Уплотнение дверцы вставляется в направляющую в рабочей камере.

- Выньте старое уплотнение из направляющей.
- Прочистите направляющую.
- Вставьте новое уплотнение в направляющую (смочите удерживающие кромки мыльной водой).
- Четырёхугольная часть уплотнения должна полностью входить в раму-направляющую.

Уплотнения рабочей камеры:

6 x 1/1 GN	№: 20.00.394
6 x 2/1 GN	№: 20.00.395
10 x 1/1 GN	№: 20.00.396
10 x 2/1 GN	№: 20.00.397
20 x 1/1 GN	№: 20.00.398
20 x 2/1 GN	№: 20.00.399

Замена галогенной лампы

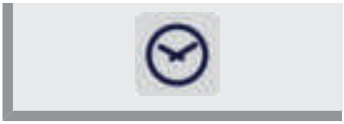


Сначала отсоедините аппарат от электросети!

- Накройте чем-либо водоотвод в рабочей камере.
- Снимите раму вместе со стеклом и уплотнением.
- Замените галогенную лампу (№: 3024.0201), не прикасайтесь пальцами к лампе.
- Замените также уплотнительную раму (№: 40.00.094).
- Зафиксируйте болтами раму вместе со стеклом и уплотнениями.

Сервисные сообщения

Если при работе Вашего аппарата возникли неисправности, сообщения о них отображаются на дисплее.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Сообщения о тех неполадках, которые не препятствуют дальнейшему использованию аппарата для приготовления пищи, можно стереть, нажав кнопку часов.

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
E10	После включения в течение 30 сек.	Аппарат можно использовать для приготовления блюд. - Свяжитесь с сервисной службой!
E16	При возникновении ошибки.	Свяжитесь с сервисной службой!
E17	При возникновении ошибки.	Свяжитесь с сервисной службой!
E18	При возникновении ошибки.	Свяжитесь с сервисной службой!
E20	Отображается в течение 30 сек. после включения аппарата или при изменении рабочего режима.	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены. - Свяжитесь с сервисной службой!
E23	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
E24	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
E28	После включения в течение 30 сек.	Свяжитесь с сервисной службой!

Сервисные сообщения

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
E29	Отображается постоянно	Проверьте и замените воздушный фильтр под панелью управления. Проверьте, не воздействует ли на аппарат внешний источник тепла. Если сервисное сообщение не исчезает, свяжитесь с сервисной службой!
E30	Отображается постоянно	Система регулировки уровня влажности не работает! Аппарат можно использовать для приготовления блюд в ограниченном объёме. - Свяжитесь с сервисной службой!
E31	После включения в течение 30 сек.	Термозонд неисправен! Аппарат можно использовать для приготовления блюд без термозонда. - Свяжитесь с сервисной службой!
E32	Отображается постоянно.	Закройте газовый кран! - Свяжитесь с сервисной службой
E33	Отображается постоянно после 4-кратного сброса.	Закройте газовый кран! - Свяжитесь с сервисной службой
E34	Отображается постоянно	Свяжитесь с сервисной службой!
E35	После включения в течение 30 сек.	Подключите конденсационный вытяжной зонт Ultravent®.
E36	При возникновении ошибки.	Возможности использования аппарата дли приготовления пищи ограничены. - Свяжитесь с сервисной службой!
E37	При возникновении ошибки.	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены. - Свяжитесь с сервисной службой!
E38	При возникновении ошибки.	Переключатель рабочих режимов неисправен. - Свяжитесь с сервисной службой!



Сервисные сообщения

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
E39	При возникновении ошибки.	Переключатель температуры в рабочей камере неисправен. - Свяжитесь с сервисной службой!
E40	При возникновении ошибки.	Переключатель времени приготовления / температуры внутри продукта неисправен. - Свяжитесь с сервисной службой!

Прежде чем позвонить в сервисную службу

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Из дверцы аппарата капает вода.	Дверца закрыта не до конца.	Если дверца напольного аппарата закрыта правильно, то дверная ручка направлена вниз.
	Уплотнение дверцы изношено или повреждено.	Замените уплотнение дверцы (см. руководство по эксплуатации, раздел «Технические работы»). Указания по уходу в целях обеспечения максимального срока эксплуатации: - По окончании производственного процесса всегда очищайте уплотнение дверцы влажной тканью. - При частом приготовлении продуктов гриль (значительное скопление жира) необходимо очищать уплотнение дверцы влажной тканью также и между рабочими циклами. - При длительной эксплуатации аппарата без продуктов не рекомендуется устанавливать температуру рабочей камеры выше 180 °C.
Во время эксплуатации аппарата в рабочей камере возникают шумы.	Заслонки воздухопровода, навесные рамы и т.д. неправильно закреплены.	Правильно закрепите заслонку воздухопровода и навесные рамы в рабочей камере.
Не функционирует подсветка рабочей камеры.	Галогенная лампа неисправна.	Замените лампу (см. руководство по эксплуатации, раздел «Технические работы»).
Нехватка воды На дисплее отображается „OPEn H2O“.	Водопроводный кран закрыт	Откройте водопроводный кран
	Фильтр на подаче воды в аппарат засорен.	Проверьте и прочистите фильтр. Для этого: закройте водопроводный кран, отвинтите трубу подвода воды на аппарате, демонтируйте фильтр

		на подаче воды и прочистите его. Установите фильтр, подсоедините трубу подвода воды и проверьте герметичность соединения.
Снизу из аппарата вытекает вода	Аппарат не выровнен	Выровняйте аппарат с помощью ватерпаса (см. руководство по подключению).
	Засорён сток	Демонтируйте водоотводящую трубу (HT-трубу) с задней стенки аппарата и очистите трубу. Засоры могут возникать при частом приготовлении продуктов с высоким содержанием жира или при недостаточном уклоне водоотводящей трубы. Решение: проложите водоотводящую трубу так, как описано в руководстве по подключению.
Аппарат не функционирует после включения	Выключен внешний главный выключатель	Включите главный выключатель
	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители на распределительном щите
	Температура окружающей среды после выключения аппарата долгое время была ниже 5°C (41°F)	Нагрейте рабочую камеру до температуры выше 20°C (68°F). Аппарат разрешается эксплуатировать только в отапливаемых помещениях (см. руководство по подключению).
На дисплее отображается "CHnG FILt"	Воздушный фильтр загрязнён.	Замените воздушный фильтр. См. руководство по эксплуатации, раздел "Технические работы". Чтобы квитировать сообщение, нажмите кнопку времени приготовления.
На дисплее газового аппарата отображается "CHnG PoL".	При подключении к электросети была нарушена полярность.	Если аппарат подключен к розетке, то нужно вынуть штекер и повернуть его на 180°.

		Поручите электрику выполнить жёсткое подключение аппарата (без штекера) с соблюдением полярности.
На дисплее газового аппарата постоянно отображается сообщение «rES».	Подача газа к аппарату прервана	Откройте газовый кран Включите вентиляционную панель
	Давление газа слишком низкое	Проверьте подачу газа на аппарат
Мигание символов рабочих режимов	Рабочая камера слишком горячая	Охладите рабочую камеру с помощью функции «Cool Down» (см. руководство по эксплуатации, раздел «Cool Down»)

Info Декларация о соответствии нормам ЕС для электрических аппаратов

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

CE

RATIONAL
...dove der Unterschied liegt im Detail!

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

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

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

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

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

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2005-09; EN 61000-3-12: 2005
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV

EMC

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

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

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

Landsberg, 12.06.2014

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

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Декларация о соответствии нормам ЕС для газовых аппаратов

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

CE

RATIONAL
...denn der Unterschied liegt im Detail!

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

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

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

- EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009
  Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008
  Including Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005.

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

kiwa
Approved
EC Directive
EC TYPE EXAMINATION
2009/142/EC
GASTEC

Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

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

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances