



двухлетняя
гарантия
RATIONAL

Оформите прямо сейчас 2-летнюю гарантию
и бесплатное членство в ClubRATIONAL
www.rational-online.com/warranty

Руководство по эксплуатации SelfCooking Center®



Уважаемый клиент,

поздравляем Вас с приобретением SelfCooking Center®. Благодаря интуитивной визуальной концепции обслуживания SelfCooking Center® – Вы одним движением руки сможете добиться блестящих результатов в приготовлении пищи, практически не тратя время и силы на обучение и на трудоёмкий инструктаж для операторов.

В режиме SelfCooking Control® достаточно всего лишь выбрать соответствующий продукт и требуемый результат простым нажатием кнопки – готово! Не требуется, как раньше, устанавливать время, температуру, влажность или заниматься сложным программированием и постоянно контролировать процесс.

Разумеется, SelfCooking Center® предоставляет Вам также многообразные возможности идеального пароконвектомата.

В режиме программирования несколькими движениями руки Вы можете создавать собственные программы приготовления.

Мы предоставляем двухгодичную гарантию начиная с даты первой установки аппарата. Гарантия действует только в том случае, если гарантийный талон оформлен правильно и полностью. 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 Вам получить удовольствие от работы с Вашим SelfCooking Center®.

Ваша

RATIONAL AG

Вы можете связаться с нашей технической сервисной службой 7 дней в неделю:

Россия +7 495 6632456

Германия +49 8191 327888

С любыми вопросами по эксплуатации обращайтесь в Chef@Line RATIONAL:

Россия +7 495 6632456

Германия +49 8191 327561

<p>Дилер:</p>	<p>Установку произвёл:</p> <p>Дата установки: _____</p>
<p>Номер аппарата:</p>	

Возможны изменения, обусловленные техническим прогрессом!

Первичный пуск в эксплуатацию	6
Объяснение пиктограмм	6
Указания по технике безопасности	7
Ответственность	9
Уход, контроль, техобслуживание и ремонт	10
Функциональные элементы	11
Указания по эксплуатации аппарата	12
Макс. объём загрузки в зависимости от размера аппарата	12
Работа с температурным зондом	14
Работа с ручным душем	15
Обзор рабочих режимов	16
Общие указания по управлению	17
Режим SelfCooking Control®	18
Режим пароконвектомата	25
Влажный жар	27
Сухой жар	28
Комбинированный режим, сочетание влажного и сухого жара	29
Система ClimaPlus Control®	30
Настройка времени	31
Скорость циркуляции воздуха	32
Подача пара	32
Охлаждение	33
Режим программирования – элементы управления	34
Программирование – режим SelfCooking Control®	35
Программирование – режим пароконвектомата	36
Запуск программы, проверка этапов программы	38
Изменение программы	39
Удаление всех программ	40
Удаление программы	40
Копирование программы	41
Создание программы LevelControl®	42
Блокировка программирования	46
Изменение пароля	47
CareControl – Уровень обслуживания	48
Напоминание о необходимости выполнить очистку	49
Индикация уровня загрязнения	49
Очистка CleanJet®+care	50
CleanJet®+care – прерывание	53

Содержание

CleanJet®+care – напоминание	53
Метод приготовления «Дельта-T»	54
1/2 расхода энергии	55
Автоматическое время включения	56
CalcDiagnosis System® (CDS)	57
Очистка парогенератора от накипи	58
Остановка процесса удаления накипи	60
Удаление накипи с форсунки, подающей пар	61
USB-накопитель (карта памяти USB)	62
Протоколирование HACCP	63
Импорт и экспорт программ	64
Обновление программного обеспечения	65
Загрузка сервисных данных	65
Настройки	66
Реальное время	66
Дата	66
Язык	66
Формат реального времени	66
Формат времени приготовления	66
Формат температуры	66
Настройка контрастности	67
Настройка звукового сигнала	67
Возврат к настройкам по умолчанию	67
Изменение IP-адреса/маски подсети/адреса шлюза	68
Технические работы	69
Service@Info	70
Chef@Line	70
«Тип» – идентификация модели аппарата и версии программного обеспечения	71
Помощь	71
Сообщения о неисправностях	72
Прежде чем вызывать сервисную службу	75
EG-объявление о единообразии электрических аппаратов	77
EG-объявление о единообразии газовых аппаратов	78
ClubRATIONAL	79



Объяснение пиктограмм



Опасность!

Ситуация, грозящая непосредственной опасностью, которая может привести к тяжёлым увечьям или к смерти.



Предупреждение!

Ситуация, грозящая потенциальной опасностью, которая может привести к тяжёлым увечьям или к смерти.



Осторожно!

Потенциально опасная ситуация, которая может привести к лёгким травмам.



Агрессивные вещества



Опасность пожара!



Опасность ожога!



Внимание: Несоблюдение указаний может привести к причинению материального ущерба.



Советы и рекомендации по эксплуатации на каждый день.

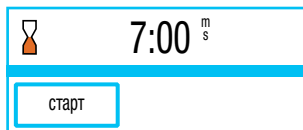
Первичный пуск в эксплуатацию

В ходе первичного пуска в эксплуатацию Вашего нового умного аппарата SelfCooking Center® система предложит Вам запустить автоматическое самотестирование. Самотестирование длится около 15 минут и служит для настройки SelfCooking Center® под специфические условия окружающей среды.

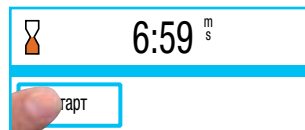


Опасность пожара!

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



Направляющие или раму с направляющими оставить в аппарате, закрыть дверцу



Нажать кнопку «Старт» – запустится самотестирование, на дисплее отобразится время, оставшееся до окончания проверки



Открывать дверцу рабочей камеры во время самотестирования запрещается. Открытие дверцы приводит к остановке самотестирования. На следующий день система снова предложит запустить самотестирование.



Предупреждение!

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 приступать 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!

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 замените стекло целиком



Предупреждение!

Только для газовых аппаратов

- Если Ваш аппарат установлен под вытяжным зонтом, зонт должен быть включён во время работы аппарата – газы могут вызвать ожоги!
- Если Ваш аппарат подсоединён к дымоходу, необходимо регулярно производить очистку выводных труб в соответствии с нормами Вашей страны – опасность пожара! (По этим вопросам свяжитесь с организацией, производившей установку Вашего аппарата)
- Не кладите никакие предметы на выпускные трубы Вашего 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 прекратите подачу газа!
- Не прикасайтесь к электрическим переключателям!
- 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

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

- Заблокируйте заслонку воздухопровода 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 промывочных таблеток, если имеются, и тщательно промойте рабочую камеру ручным душем – опасность химического ожога!



Предупреждение!

Указания по технике безопасности при эксплуатации аппарата

- Если ёмкости наполняются жидкостью или продуктом, разжижающимся в процессе приготовления, нельзя использовать уровни загрузки выше тех, которые позволяют оператору заглянуть в ёмкости в рабочей камере, – опасность ожога!

Указательные наклейки прилагаются к аппарату.

- Всегда открывайте дверь рабочей камеры очень медленно (горячие испарения) – опасность ожога!

- Прикасаясь 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 "Охлаждение" – включайте функцию "Охлаждение" 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 CleanJet®+care+care».

- Не храните легко воспламеняющиеся или горючие материалы поблизости от аппарата – опасность пожара!

- Когда передвижные аппараты и рамы с направляющими не перемещаются, задействуйте стопорные тормоза колёс. 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!

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 продукт.



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. Для этого следуйте указаниям, приведённым в разделе «CareControl – очистка CleanJet®+care+care».



Предупреждение!

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

- Чтобы избежать коррозии рабочей камеры, при эксплуатации исключительно в режиме влажного жара (приготовление на пару) также следует производить очистку аппарата ежедневно.
- Чтобы избежать коррозии, следует регулярно (прибл. раз в 2 недели) обрабатывать рабочую камеру растительным маслом или жиром.
- 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 аппараты могут изменить цвет.
- Используйте только средства очистки, выпущенные производителем аппарата. Использование средств очистки других производителей может привести к повреждениям, а следовательно, к отмене действия гарантии.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства.
- Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры неабразивным моющим средством увеличивает срок службы.
- Фильтр приточного воздуха следует 1 раз в месяц вынимать и прочищать (см. раздел «Технические работы»).

Контроль, техобслуживание и ремонт

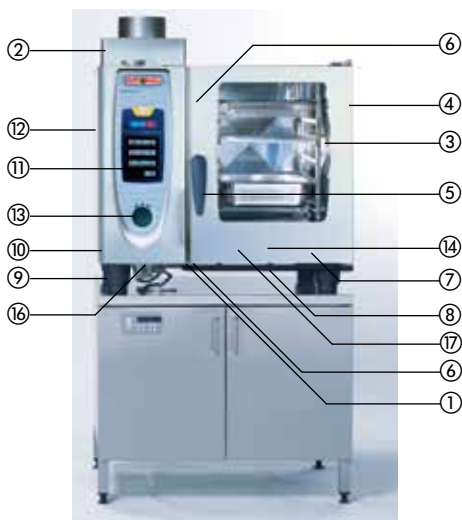


Опасность – высокое напряжение!

- Производить контроль, работы по техобслуживанию и ремонту разрешается только обученным профессионалам.
- При проведении очистки (за исключением очистки CleanJet®+care+care), контроля, техобслуживания и ремонта аппарат следует отключить от электросети.
- При использовании аппарата на роликах (передвижного) следует таким образом ограничить возможности перемещения аппарата, чтобы при перемещении он не повредил электропроводку, трубы подачи и слива воды. При перемещении 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 убедиться, что аппарат находится 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 Предохранительное устройство контроля за потоком газа (опция)
(только для газовых аппаратов)
- ③ Освещение рабочей камеры
- ④ Двойная стеклянная дверца
- ⑤ Дверная ручка
Настольные аппараты: открываются одной рукой, с функцией захлопывания
Напольные аппараты: открываются одной рукой
- ⑥ Разблокировка для открывания двойной стеклянной дверцы (внутри)
- ⑦ Встроенный самоопорожняющийся дверной водосборник (внутри)
- ⑧ Водосборник аппарата с прямым подключением к системе отвода жидкости
- ⑨ Ножки аппарата (регулируются по высоте)
- ⑩ Заводская табличка
(содержит всю важную информацию: потребляемая мощность, вид газа, напряжение, количество фаз и частота, а также тип и номер аппарата (см. раздел «Тип» – идентификация аппарата и программного обеспечения), опциональный номер)
- ⑪ Панель управления
- ⑫ Крышка отдела электропроводки
- ⑬ Центральный регулятор
- ⑭ Ручной душ
(с возвратным механизмом)
- ⑮ Направляющие
(для напольных аппаратов)
- ⑯ Воздушный фильтр
(подача воздуха – техническое помещение)
- ⑰ Лоток / крышка для таблеток Care



- Старайтесь не размещать сильные источники тепла (напр., гриль, фритюрница и т.п.) вблизи аппарата.
- Аппарат допускается эксплуатировать только в помещениях с температурой выше 5°C. Если температура окружающей среды ниже +5°C, перед началом работы с аппаратом необходимо нагреть рабочую камеру до комнатной температуры (> +5°C).
- Как только открывается дверца рабочей камеры, система нагревания и колесо вентилятора автоматически выключаются. Активируется встроенный тормоз колеса вентилятора. Колесо вентилятора недолго продолжает вращаться по инерции.
- Если аппарат находится во включённом состоянии более 20 минут и Вы не выбрали режим работы или не запустили CleanJet®+care, автоматически включается функция энергосбережения, и на дисплее отображается только текущее время.
- Если при запущенном режиме работы аппарату не даются дальнейшие команды, интенсивность индикации автоматически снижается на 2 уровня. Через 10 минут интенсивность индикации снижается в первый раз. Ещё через 10 минут интенсивность индикации снова снижается. Как только Вы прикасаетесь к дисплею или открываете дверцу рабочей камеры, индикация снова приобретает обычную интенсивность.
- При работе в режиме гриля или жарения (напр., цыплёнок) следует всегда вставлять специальную ёмкость для стекающего жира.
- Используйте только жаростойкие оригинальные аксессуары, изготовленные производителем аппарата.
- Всегда очищайте аксессуары перед употреблением.
- Во 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.
- Во время длительных перерывов в работе (например, на выходные) перекрывайте подачу воды, газа или электроэнергии к аппарату.
- По окончании срока службы запрещается утилизировать аппарат с обычным мусором и помещать его в контейнеры для старого оборудования, расположенные в общественных сборных пунктах. Мы будем рады помочь Вам с утилизацией аппарата.

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)



Превышение максимальных объёмов загрузки может привести к повреждению аппарата.

Соблюдайте максимальные объёмы загрузки продуктов, приведённые в руководстве по эксплуатации.

Указания по эксплуатации аппарата

Настольные аппараты с навесной рамой (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Чтобы снять навесную раму, слегка приподнимите её посередине и выньте из переднего фиксатора.
- 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.
- Вставьте в аппарат раму с направляющими или вкатите 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 для тарелок проследите за тем, чтобы они были надёжно зафиксированы на транспортировочной тележке.





Осторожно!

Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими – опасность ожога! Используйте кухонные рукавицы.



Вводите иглу термозонда в самое толстое место продукта под углом от 30 до 45 градусов. Игла должна проходить через середину продукта (см. руководство по эксплуатации).



Если существует вероятность, что термозонд может самостоятельно выпасть из продукта, используйте вспомогательное позиционирующее устройство (например, при работе с продуктами мягкой консистенции или небольшой толщины).



В режиме Finishing® «Банкет / тарелки» вставляйте термозонд в керамическую трубку на тележке-кассете для тарелок.



Осторожно!

Обеспечьте защиту рук и кистей – опасность травмирования!

При работе с замороженными продуктами используйте входящее в комплект поставки черновое сверло. Просверлите отверстие в самом толстом месте продукта. Для этого положите продукт на устойчивую поверхность.



- Всегда устанавливайте термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство в предусмотренное для них 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!



Перед использованием охладите иглу термозонда с помощью ручного душа.

Работа с ручным душем

- Для использования ручного душа вытяните душевой шланг 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!



Ручной душ не имеет фиксатора предельного положения. 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.

Аппараты с опцией AeroCat®

- AeroCat® изнашивается естественным образом. Срок его службы – ок. 2 лет при средней продолжительности использования 8 часов в день.
- При использовании AeroCat® время приготовления увеличивается прикл. на 10-20%.
- В силу изменений воздушного потока обработка деликатных хлебобулочных изделий может оказаться неравномерной.

Режим SelfCooking Control®



При нажатии кнопки SelfCooking Control® аппарат начинает работать в режиме SelfCooking Control®.

Описание см. в разделе «Режим SelfCooking Control®».

Режим пароконвектомата



При нажатии кнопки «Влажный жар», «Сухой жар» или обеих кнопок вместе аппарат включается в режим пароконвектомата.

Описание см. в разделе «Режим пароконвектомата».

Режим программирования

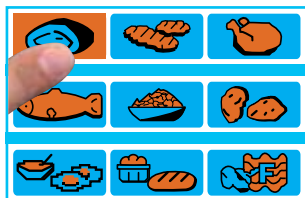


При нажатии кнопки «Prog» аппарат включается в режим программирования.

Описание см. в разделе «Режим программирования».

Общие указания по управлению

Ваш аппарат оборудован сенсорным экраном. Для введения настроек аппарата достаточно лишь прикоснуться к сенсорной панели.



Как только Вы нажимаете на кнопку, активируется заданный процесс приготовления (например, «Жаркое большой массы»).



С помощью центрального регулятора Вы можете изменять настройки.



Введённые настройки автоматически сохраняются через 4 секунды или при нажатии (функция «Push») на центральный регулятор.

Общие указания



Статус температуры прогрева показан на дисплее красным и синим цветом.



Об окончании процесса приготовления сигнализирует мигание кнопки SelfCooking Control® и звуковой сигнал.



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

(Об охлаждении рабочей камеры см. в разделе «Охлаждение».)



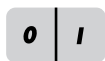
Сообщение о нехватке воды появляется в том случае, если парогенератор не наполнен (откройте водопроводный кран). После заполнения парогенератора сообщение автоматически исчезнет.



«Сбой функции горелки»
При нажатии на «СБРОС ГАЗ» процесс зажигания начинается заново. Если при повторном нажатии сообщение не исчезает, обратитесь в сервисную службу!



Режим SelfCooking Control®



Вкл./выключатель



SelfCooking Control®

9 рабочих режимов:



Жаркое большой массы



Лёгкая прожарка



Птица



Рыба



Гарнир



Картофель



Яичные блюда/десерт



Выпечка



Finishing®



Функциональная кнопка



Кнопка режима программирования



Центральный регулятор с функцией «Push»

Режим SelfCooking Control®



В 9 рабочих режимах системы SelfCooking Control® («Жаркое большой массы», «Лёгкая прожарка», «Птица», «Рыба», «Выпечка», «Гарнир», «Картофель», «Яичные блюда/десерт», «Finishing®») аппарат 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 корректируются в процессе работы. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

Примеры и полезные советы, как без труда приготовить продукты, Вы найдете в руководстве по эксплуатации.

Пояснение к предлагаемым пиктограммам



Температура жарки



Температура внутри продукта/
степень готовности



Температура внутри продукта/
степень готовности



Температура внутри продукта/
степень готовности



Температура внутри продукта/
степень готовности



Степень готовности



Подрумянивание



Выбор размера



Толщина продукта



Запекать



С корочкой



Объём расстойки



Плавная выпечка



Настройка времени



Настройка метода «Дельта-Т»



Помощь



Назад/прервать



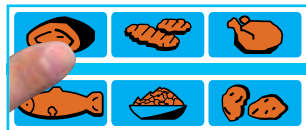
Функция продолжения процесса



Режим SelfCooking Control®

На 5 примерах мы хотели бы вкратце объяснить принципы управления. Много других полезных советов, как без труда приготовить блюда, Вы найдете в руководстве по эксплуатации – или просто следуйте указаниям, появляющимся на дисплее.

Пример 1: жаркое из телятины



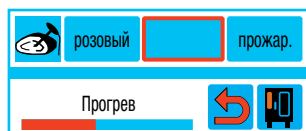
Нажмите кнопку «Жаркое большой массы»



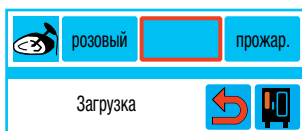
Выберите способ приготовления (например, жарение) – готово!



Степень подрумянивания и прожарки можно менять индивидуально



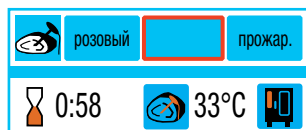
Статус прогрева отображается на дисплее (красный/синий)



Как только достигнута температура прогрева, на дисплее появляется запрос «Загрузка»



Установите термозонд



Аппарат работает в соответствии с заданными настройками. На дисплее отображается оставшееся время приготовления и температура



Вы можете сохранить введённые настройки под индивидуальным именем (см. раздел «Программирование»).



Если термозонд не установлен или установлен неправильно, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится соответствующий запрос.

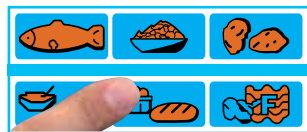


Вы можете одновременно готовить разные по размеру куски жаркого. Сначала вставьте термозонд в самый маленький кусок жаркого. Выньте приготовленный кусок и вставьте термозонд в следующий по размеру кусок жаркого. Нажмите на кнопку со стрелкой, и процесс приготовления продолжится автоматически.

Режим SelfCooking Control®



Пример 2: маффины



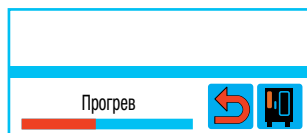
Нажмите на кнопку «Выпечка»



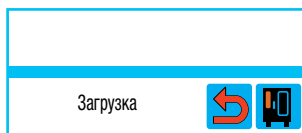
Выберите способ приготовления (например, выпечка) – готово!



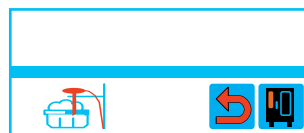
Степень подрумянивания можно менять индивидуально



Статус температуры прогрева показан на дисплее красным и синим цветом



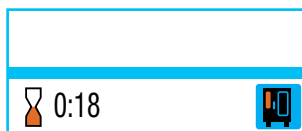
Как только достигнута температура прогрева, на дисплее появляется запрос «Загрузка»



Установите термозонд



Используйте вспомогательное позиционирующее устройство для термозонда



Аппарат работает в соответствии с заданными настройками. На дисплее отображается оставшееся время приготовления



Вы можете сохранить введённые настройки под индивидуальным именем (см. раздел «Программирование»).



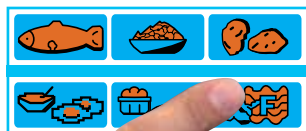
Если термозонд не установлен или установлен неправильно, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится соответствующий запрос.



Режим SelfCooking Control®

Пример 3: Finishing® – a la carte/LevelControl®

Функция LevelControl® позволяет устанавливать и выводить на дисплей индивидуальное время для каждого уровня загрузки. Благодаря этому Вы всегда видите, когда готов каждый из уровней. По истечении времени, установленного для одного из уровней загрузки, раздаётся звуковой сигнал, а на дисплее мигает символ соответствующего уровня. После открытия и закрытия дверцы рабочей камеры уровень загрузки снова свободен, можно вводить новые настройки.



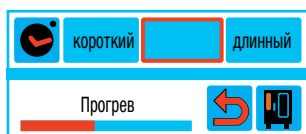
Нажмите кнопку «Finishing®»



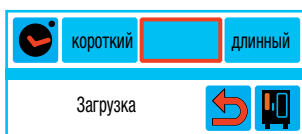
Выберите «Finishing®, тарелки a la carte» – готово!



Климат в рабочей камере и время приготовления можно менять индивидуально



Статус прогрева отображается на дисплее (красный/синий)

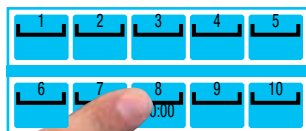


Как только достигнута температура прогрева, на дисплее появляется запрос «Загрузка»

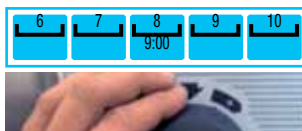


Выберите уровень – время приготовления отобразится на дисплее

Изменить время приготовления



Выберите уровень (например, Level 8)



Измените время приготовления



Вы можете сохранить введённые настройки под индивидуальным именем (см. раздел «Программирование»).

Как только дверца рабочей камеры открывается, отсчёт времени приготовления приостанавливается. В зависимости от того, как долго дверца оставалась открытой и сколько энергии было потеряно, LevelControl® автоматически добавляет время для каждого уровня.

Режим SelfCooking Control®



Пример 4: Finishing® – тарелки для банкета



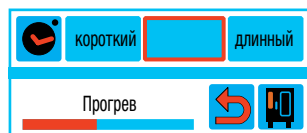
Нажмите кнопку «Finishing®»



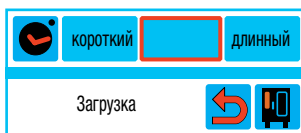
Выберите «Finishing®, банкет / тарелки» – готово!



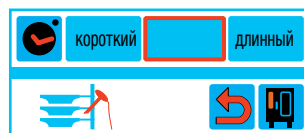
Климат в рабочей камере и время приготовления можно менять индивидуально



Статус прогрева отображается на дисплее (красный/синий)



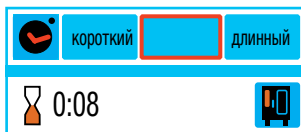
Как только достигнута температура прогрева, на дисплее появляется запрос «Загрузка»



Установите термомониторинг



Вставьте термомониторинг в керамическую трубку на тележке-кассете для тарелок



Аппарат работает в соответствии с заданными настройками. На дисплее отображается оставшееся время приготовления



По истечении времени приготовления на дисплее отображается кнопка со стрелкой. Нажмите на кнопку со стрелкой, чтобы произвести новую загрузку



Вы можете сохранить введённые настройки под индивидуальным именем (см. раздел «Программирование»).



Режим SelfCooking Control®

Пример 5: Лапша в соусе



Нажмите кнопку «Гарнир»



Выберите способ приготовления (например, лапша в соусе) – готово!



Время приготовления можно менять индивидуально



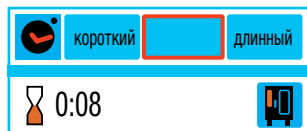
Статус прогрева отображается на дисплее (красный/синий)



Как только достигнута температура прогрева, на дисплее появляется запрос «Загрузка»



Положите термозонд в ёмкость



Аппарат работает в соответствии с заданными настройками. На дисплее отображается оставшееся время приготовления



Вы можете сохранить введённые настройки под индивидуальным именем (см. раздел «Программирование»).



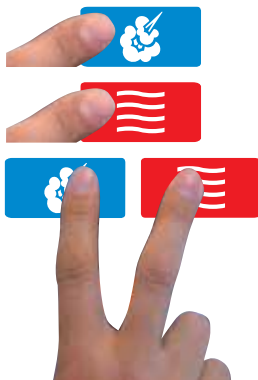
Если термозонд не установлен или установлен неправильно, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится соответствующий запрос.

Режим пароконвектомата



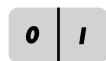
В режиме пароконвектомата Вы можете воспользоваться всеми функциями пароконвектомата.

При нажатии кнопки «Влажный жар», «Сухой жар» или обеих кнопок вместе аппарат включается в режим пароконвектомата.





Режим пароконвектомата



Вкл./выключатель

3 рабочих режима:



«Влажный жар»



«Сухой жар»



Сочетание

влажного и сухого жара



Индикатор климата



Температура в рабочей камере



Время приготовления



Температура внутри продукта



Подача пара



Скорость циркуляции воздуха



Охлаждение



Функциональная кнопка



Режим программирования



Центральный регулятор
с функцией «Push»

Запрос текущих параметров процесса приготовления



Нажмите и удерживайте нажатой кнопку температуры (2 секунды)

На дисплее отображаются следующие параметры:

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

Влажный жар

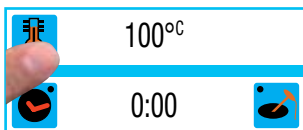


В рабочем режиме «Влажный жар» парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Температуру в рабочей камере можно установить в пределах от 30°C до 130°C.

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



Нажмите кнопку «Влажный жар»

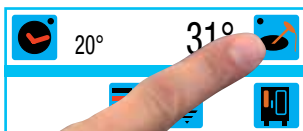


Нажмите кнопку настройки температуры и установите температуру в рабочей камере



Нажмите кнопку настройки времени приготовления и установите время приготовления

**Другой вариант –
настройка температуры
внутри продукта**



Нажмите кнопку настройки температуры внутри продукта и задайте температуру внутри продукта



Могут быть интегрированы такие дополнительные функции, как, например, скорость циркуляции воздуха (исключение составляют режимы CleanJet®+care, охлаждения и удаления накипи).



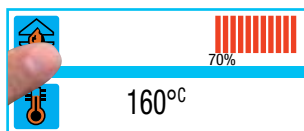
Сухой жар

В рабочем режиме «Сухой жар» мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Температуру в рабочей камере можно установить в пределах от 30°C до 300 °С. При необходимости Вы можете ограничить уровень влажности в рабочей камере.

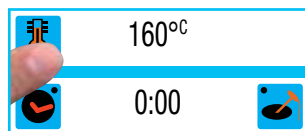
Виды обработки: выпекание, жарение, гриль, обжаривание во фритюре, панирование, глазирование.



Нажмите кнопку «Сухой жар»



Нажмите кнопку настройки климата и установите максимальную влажность в рабочей камере (см. раздел «ClimaPlus Control®»)

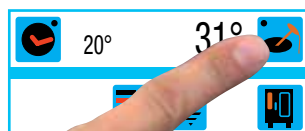


Нажмите кнопку настройки температуры и установите температуру в рабочей камере



Нажмите кнопку настройки времени приготовления и установите время приготовления

Другой вариант – настройка температуры внутри продукта



Нажмите кнопку настройки температуры внутри продукта и задайте температуру внутри продукта



Могут быть интегрированы такие дополнительные функции, как, например, скорость циркуляции воздуха (исключение составляют режимы CleanJet®+care, охлаждения и удаления накипи).

При продолжительной работе через 60 минут температура в рабочей камере автоматически понижается с 300°C до 270°C.

Аппарат без подключения к водопроводу запрещается эксплуатировать в рабочем режиме «Сухой жар» при высокой температуре более 2 часов – это может привести к выходу аппарата из строя.

Комбинированный режим, сочетание влажного и сухого жара

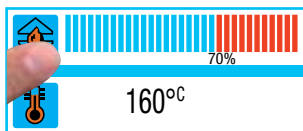


Комбинируются две рабочих среды – «Влажный жар» и «Сухой жар». Эта комбинация создаёт влажный и горячий климат в рабочей камере для особо интенсивной обработки продуктов. Температуру в рабочей камере можно установить в пределах от 30°C до 300 °С. При необходимости Вы можете задать параметры климата в рабочей камере.

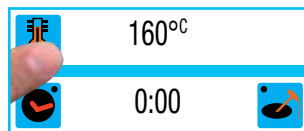
Виды обработки: жарение, выпекание, Finishing®.



Одновременно нажмите кнопки «Влажный жар» и «Сухой жар»



Нажмите кнопку настройки климата и установите параметры климата в рабочей камере (см. раздел «ClimaPlus Control®»)

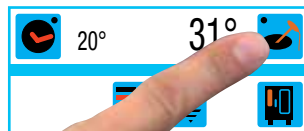


Нажмите кнопку настройки температуры и установите температуру в рабочей камере



Нажмите кнопку настройки времени приготовления и установите время приготовления

Другой вариант – настройка температуры внутри продукта



Нажмите кнопку настройки температуры внутри продукта и задайте температуру внутри продукта



Могут быть интегрированы такие дополнительные функции, как, например, скорость циркуляции воздуха (исключение составляют режимы CleanJet®+sage, охлаждения и удаления накипи).

При продолжительной работе через 60 минут температура в рабочей камере автоматически понижается с 300°C до 270°C.



Система ClimaPlus Control®

Система «ClimaPlus Control®» измеряет и регулирует влажность в рабочей камере с точностью до процента. С помощью индикатора климата Вы можете точно установить климат, идеально подходящий для данного продукта.



Влажный жар

По умолчанию система «ClimaPlus Control®» настроена на 100% влажность.



Сухой жар

С помощью «ClimaPlus Control®» Вы можете ограничить 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.



«Влажный жар» + «Сухой жар»

Вы можете выбрать комбинацию влажного и сухого жара. Чем больше синяя часть шкалы на индикаторе климата, тем более влажная атмосфера в рабочей камере, тем, соответственно, выше содержание влаги.



В ходе процесса приготовления 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.



Настройка времени

Вы можете настроить время приготовления индивидуально, в соответствии с Вашими потребностями.

Настройка времени



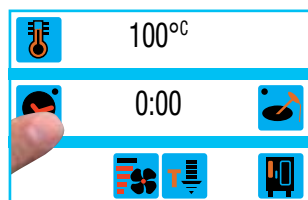
Нажмите кнопку настройки времени приготовления и установите время приготовления

Постоянная работа



Нажмите кнопку настройки времени приготовления, поверните центральный регулятор влево до тех пор, пока на дисплее не появится «ПОСТОЯН.»

Прогрев вручную



Нажмите кнопку настройки времени приготовления



Поверните центральный регулятор влево до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Прогрев»



Установка реального времени (о настройке встроенных часов аппарата см. в разделе «Настройки»)

Установка времени включения (см. раздел «Настройки»)

Изменение формата времени (см. раздел «Настройки»)



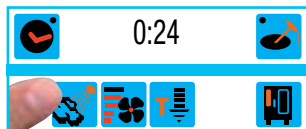
Подача пара

Мощная форсунка толчками распыляет и распределяет воду по рабочей камере. Подача пара обеспечивает идеальный подъём теста и глянцевую корочку при выпекании хлебобулочных изделий.

Функция доступна в режиме «Сухой жар» или при комбинации влажного и сухого жара.

Продолжительность подачи пара: пар подается в течение 2 секунд. Повторная подача пара в течение 2 секунд производится только при новом нажатии на кнопку.

Диапазон температур: температура рабочей камеры – от 30°C до 260°C.



Нажмите кнопку подачи пара

Скорость циркуляции воздуха

Чтобы создать идеальный климат для каждого из процессов приготовления, Вы можете выбрать одну из 5 скоростей циркуляции.



Нажмите кнопку настройки скорости циркуляции воздуха и установите требуемую скорость



Турбо-скорость



1/4 скорости



Стандартная скорость



Тактовый режим с 1/4 скорости



1/2 скорости

Охлаждение



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

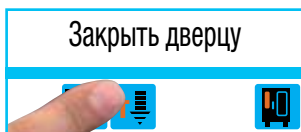


Предупреждение!

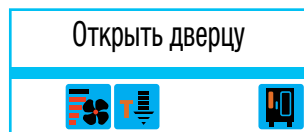
- Перед включением функции «Охлаждение» соответствующим образом заблокируйте заслонку воздухопровода – опасность травмирования!
- Когда активирована функция «Охлаждение», вентилятор при открывании дверцы не отключается.
- Не прикасайтесь к колесу вентилятора – опасность травмирования!
- Когда активирована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



Выберите рабочий режим



Нажмите кнопку «Охлаждение» и закройте дверцу рабочей камеры



Откройте дверцу рабочей камеры



На дисплее отображается символ «Охлаждение» и текущая температура в рабочей камере



Скорость циркуляции воздуха можно настроить индивидуально



Функция «Охлаждение» не программируется.

Режим программирования – элементы управления



В режиме программирования несколькими движениями руки Вы можете создавать собственные программы приготовления блюд.



Выбрать программу

CleanJet+care

Имя программы

Новая

Новая программа

Level Control

Новая программа LevelControl®

Копировать

Копировать программу

Изменить

Изменить программу

Удалить

Удаление программы

Индикация программ приготовления:

Жарение

Процесс приготовления SelfCooking

Жарение

Программа приготовления LevelControl®

Жарение

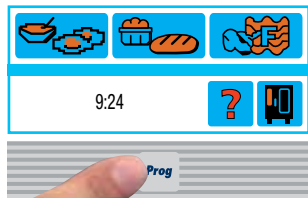
Программа приготовления, настраиваемая вручную

Программирование – режим SelfCooking Control®

Prog

Вы можете скопировать, отредактировать и ввести под новым именем 9 рабочих режимов: «Жаркое большой массы», «Лёгкая прожарка», «Птица», «Рыба», «Выпечка», «Гарнир», «Картофель», «Яичные блюда/десерт», «Finishing®» – в соответствии с Вашими индивидуальными потребностями.

Пример: Вы переименовываете программу «Жарение» и сохраняете процесс приготовления под новым именем «Жаркое из телятины» с индивидуальными настройками, например, «подрумянивание – светлый», «степень приготовления – прожар.»



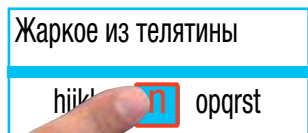
Нажмите кнопку «Prog»



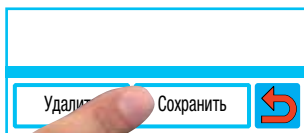
Нажмите кнопку «Новая», чтобы создать новый процесс приготовления



Введите имя программы (например, «Жаркое из телятины»)



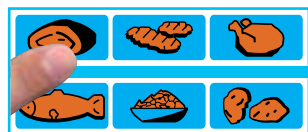
Подтвердите ввод нажатием на букву или на центральный регулятор



Сохраните имя программы



Нажмите кнопку SelfCooking Control®



Выберите режим работы (для жаркого из телятины нажмите кнопку «Жаркое большой массы»)



Выберите способ приготовления



Степень подрумянивания и прожарки можно менять индивидуально



Сохраните введённые данные

Программирование – режим пароконвектомата

Вы можете вручную создать программу приготовления в полном соответствии с Вашими желаниями.



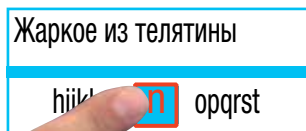
Нажмите кнопку «Prog»



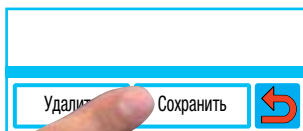
Нажмите кнопку «Новая», чтобы создать новую программу приготовления



Введите имя программы (например, «Жаркое из телятины»)



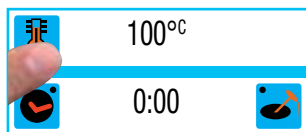
Подтвердите ввод нажатием на букву или на центральный регулятор



Сохраните имя программы



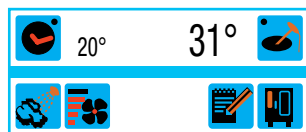
Выберите рабочий режим



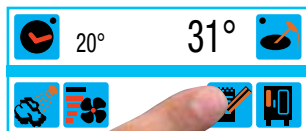
Установите параметры приготовления (например, температуру в рабочей камере, прогрев, время приготовления или температуру внутри продукта и т.д.)



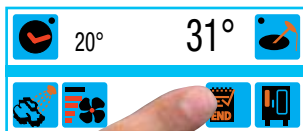
Чтобы перейти на следующий этап программирования, выберите рабочий режим



Установите параметры приготовления (например, температуру в рабочей камере, температуру внутри продукта и т.д.)



Сохраните настройки или добавьте ещё один этап программирования



Завершите программирование

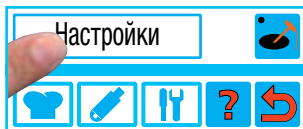
Программирование – режим пароконвектомата



Вы можете указать, чтобы по завершении каждого этапа программы раздавался звуковой сигнал.



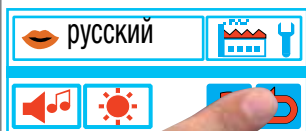
Находясь на этапе программы, нажмите функциональную кнопку



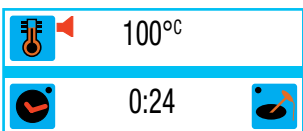
Выберите «Настройки»



Нажмите кнопку подачи звукового сигнала



Нажмите кнопку «Назад»



Продолжайте программирование

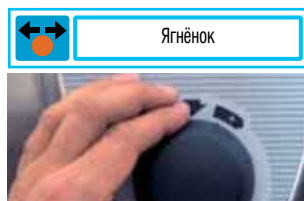
Запуск программы



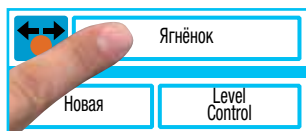
Нажмите кнопку «Prog»



Нажмите кнопку выбора программы

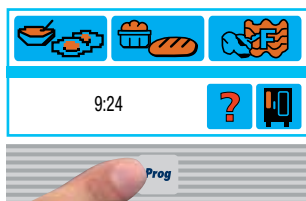


Выберите процесс или программу приготовления



Запустите процесс или программу приготовления

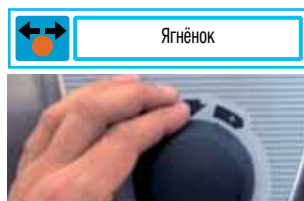
Проверка этапов программы



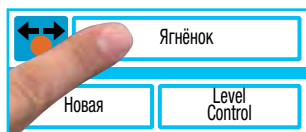
Нажмите кнопку «Prog»



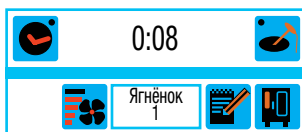
Нажмите кнопку выбора программы



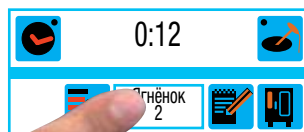
Выберите процесс или программу приготовления



Запустите процесс или программу приготовления



На дисплее отображается 1-й этап программы (ягнёнок 1)



Нажмите кнопку этапа программы – на дисплее отображается 2-й этап программы

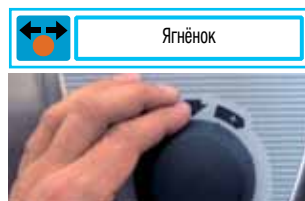
Изменение программы



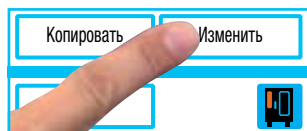
Нажмите кнопку «Prog»



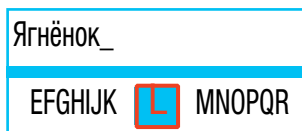
Нажмите кнопку выбора программы



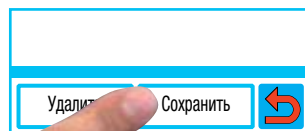
Выберите процесс или программу приготовления



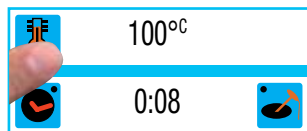
Нажмите кнопку «Изменить»



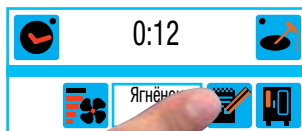
По желанию удалите или измените имя программы



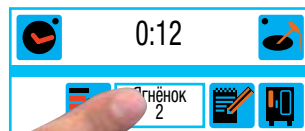
Сохраните имя программы



Установите параметры приготовления (например, температуру в рабочей камере, прогрев, время приготовления или температуру внутри продукта и т.д.)



Сохраните введённые данные



Выйдите из режима изменения, несколько раз нажав на кнопку этапа программы

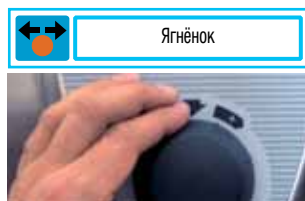
Удаление программы



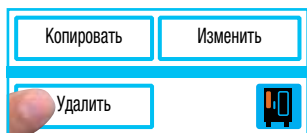
Нажмите кнопку «Prog»



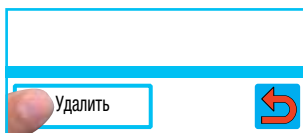
Нажмите кнопку выбора программы



Выберите процесс или программу приготовления

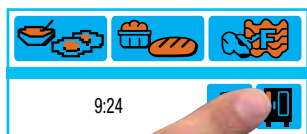


Нажмите кнопку «Удалить»

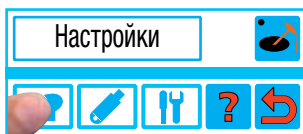


Подтвердите, ещё раз нажав на «Удалить»

Удаление всех программ



Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку «Поварской колпак»



Выберите «Удалить все программы» (кратким нажатием)



Подтвердите ввод – нажмите кнопку «Удалить» и удерживайте её нажатой. Процесс удаления отображается на дисплее в виде перемещающейся стрелки



После удаления аппарат автоматически выключается и включается.

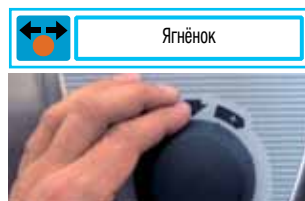
Копирование программы



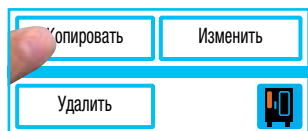
Нажмите кнопку «Prog»



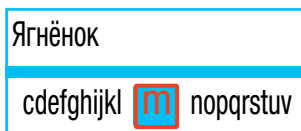
Нажмите кнопку выбора программы



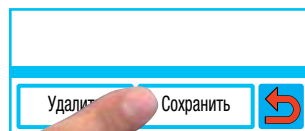
Выберите процесс или программу приготовления



Нажмите кнопку «Копировать»



По желанию удалите или измените имя программы



Сохраните имя программы



Если Вы не изменяете имя программы, ей автоматически присваивается порядковый индекс.

С помощью функции LevelControl® Вы можете одновременно готовить различные продукты. При этом различным может быть лишь время приготовления продуктов. Все остальные параметры приготовления должны быть одинаковыми. Можно установить и вывести на дисплей индивидуальное время для каждого уровня загрузки. По истечении времени, установленного для одного из уровней загрузки, раздаётся звуковой сигнал, а на дисплее мигает символ соответствующего уровня. После открытия и закрытия дверцы рабочей камеры уровень загрузки снова свободен, можно вводить новые настройки.



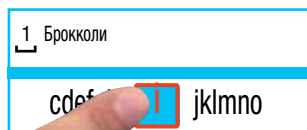
Нажмите кнопку «Prog»



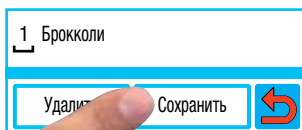
Нажмите кнопку «LevelControl®»



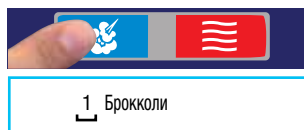
Введите имя программы (например, «Брокколи»)



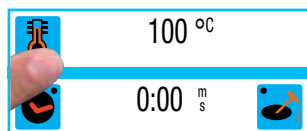
Подтвердите ввод нажатием на букву или на центральный регулятор



Сохраните имя программы



Выберите рабочий режим



Установите параметры приготовления (например, температуру в рабочей камере, время приготовления и т.д.)



Сохраните программу и завершите программирование



Функцию «LevelControl®» нельзя использовать в режимах SelfCooking.

LevelControl® всегда позволяет вводить только один этап программы.

Наклейка с маркировкой уровней загрузки (Level) входит в комплект поставки аппарата. Наклейку допускается прикреплять только на аппарате.

Запустите программу LevelControl®

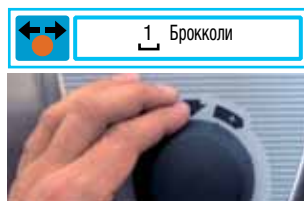
Prog



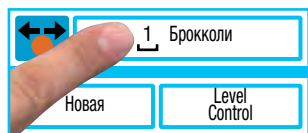
Нажмите кнопку «Prog»



Нажмите кнопку выбора программы



Выберите программу LevelControl®



Запустите программу LevelControl®



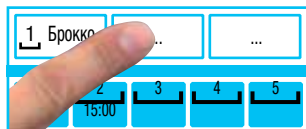
Автоматически производится предварительный прогрев аппарата



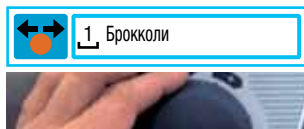
Загрузите продукты и выберите соответствующий уровень загрузки

Работа максимум с 3 программами LevelControl®

В то время, когда уже работает одна программа LevelControl®, нажатием на свободное поле кнопки Вы можете выбрать другую программу LevelControl® (это возможно только при условии, что режим работы, температура в рабочей камере, климат и т.д. идентичны).



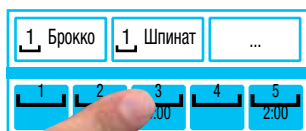
Нажмите на свободную кнопку



Выберите программу LevelControl®



Активируйте программу LevelControl®

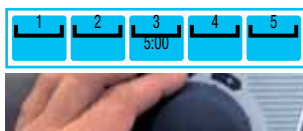


Загрузите продукты и выберите соответствующий уровень загрузки

Сброс времени приготовления в LevelControl®



Нажмите «Level»

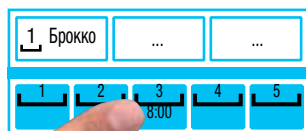


Установите время приготовления

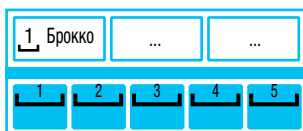


По умолчанию время отображается в формате **минуты:секунды**.

Сброс времени приготовления в LevelControl®



Нажмите на кнопку уровня загрузки и удерживайте её нажатой до тех пор, пока на дисплее не отобразится «0:00»

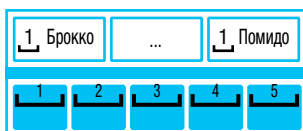


Теперь можно вводить новые настройки для уровня загрузки

Сброс программы LevelControl®



Нажмите на имя программы и удерживайте кнопку нажатой до тех пор, пока на дисплее не отобразится «...»

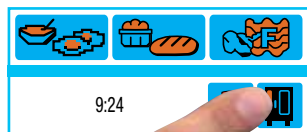


Теперь можно выбрать новую программу

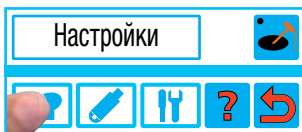


Блокировка программирования

Гибкая концепция безопасности позволяет Вам выбрать один из двух уровней блокировки управления аппаратом.



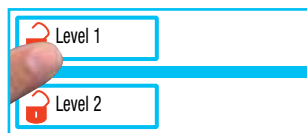
Нажмите функциональную кнопку



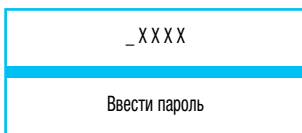
Нажмите кнопку «Поварской колпак»



Нажмите кнопку блокировки программирования



Выберите блокировку программирования «Level»



Введите пароль с помощью центрального регулятора



Пароль по умолчанию – «12345»



Level 1

Можно использовать имеющиеся программы, но нельзя их изменять, копировать или удалять. Можно использовать только программы приготовления. Ручное управление или работа в режиме SelfCooking Control® невозможна.



Level 2

Блокировка программирования неактивна



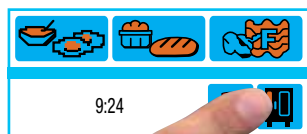
Блокировка программирования активна



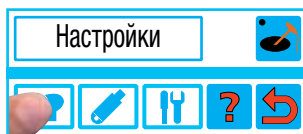
Изменение пароля



Вы можете изменить имеющийся 5-значный пароль «12345» по своему желанию.



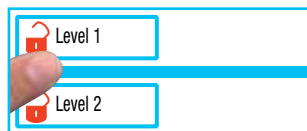
Нажмите функциональную кнопку



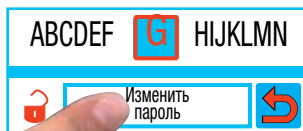
Нажмите кнопку «Поварской колпак»



Нажмите кнопку блокировки программирования



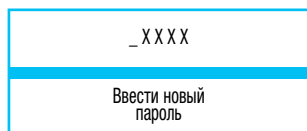
Нажмите кнопку «Level» 1 или 2



Нажмите кнопку «Изменить пароль»



Введите старый пароль с помощью центрального регулятора



Введите новый пароль (5 символов)



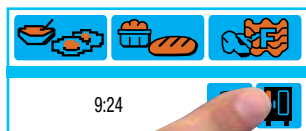
Повторите новый пароль



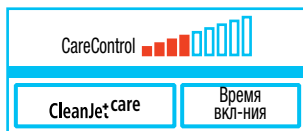
CareControl – Уровень обслуживания

Умная система CareControl самостоятельно определяет степень использования аппарата, общий уровень обслуживания и рассчитывает «just in time» оптимальные параметры процесса очистки, позволяющие снизить расход химических материалов, воды и энергии. В сочетании со специальными таблетками Care эта технология позволяет предотвратить появление накипи.

Красная и синяя полоса на дисплее показывают уровень обслуживания аппарата:



Нажать функциональную кнопку



Индикация уровня обслуживания



Синяя полоса: наивысший уровень обслуживания



Средний уровень обслуживания.

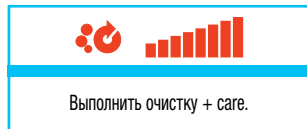


Красная полоса: уровень обслуживания недостаточен, необходимо чаще проводить очистку CleanJet®+care.

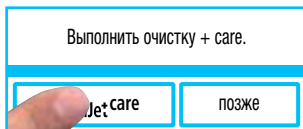
CareControl – Напоминание о необходимости выполнить очистку



Система CareControl определяет, когда следует провести очистку CleanJet®+care. При этом CareControl учитывает особенности режима работы, например длительные простои или время завершения рабочего дня.



Автоматический сигнал появляется тогда, когда необходимо выполнить очистку CleanJet®+care



Запустить очистку CleanJet®+care или нажать «позднее»



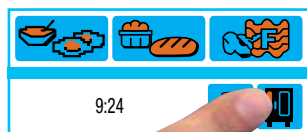
Уровни очистки, обеспечивающие оптимальный уход за аппаратом, отображаются в красном цвете



Система регулярно выводит напоминание о необходимости выполнить очистку CleanJet®+care до тех пор, пока не будет проведена очистка CleanJet®+care

CareControl – Индикация уровня загрязнения

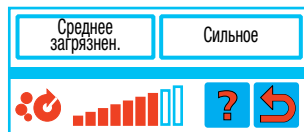
Красная полоса указывает уровень загрязнения. Чем длиннее красная полоса, тем выше уровень загрязнения аппарата.



Нажать функциональную кнопку



Нажать кнопку CleanJet®+care



Индикация уровня загрязнения



Индикация уровня загрязнения после очистки CleanJet®+care

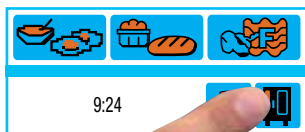
CleanJet®+care – это автоматическая система очистки рабочей камеры.

6 ступеней очистки позволяют выбрать оптимальный режим в соответствии со степенью загрязнения камеры.



Внимание!

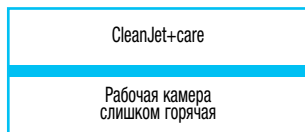
- В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неисправностей необходимо ежедневно проводить очистку аппарата – опасность пожара!
- Обратите внимание на то, что даже при эксплуатации исключительно в режиме «Влажный жар» проводить очистку аппарата нужно ежедневно.
- Используйте только очищающие таблетки и таблетки Care, изготовленные производителем аппарата. Использование других химических чистящих средств может привести к повреждению аппарата. Ответственность за косвенный ущерб исключается!
- Передозировка очистителя может привести к образованию пены.
- Никогда не кладите таблетки в горячую рабочую камеру (>60 °С).
- При использовании умягчённой воды рекомендуемое количество очищающих таблеток можно снизить до 50%. Если, несмотря на правильную дозировку, образуется пена, количество очищающих таблеток следует уменьшить.
- Большое пенообразование даже при уменьшенном количестве очистителя. Пожалуйста свяжитесь с Вашим сервис-партнером или службой работы с клиентами для получения дополнительной информации. Например-противопенное средство артикул 56.00.598



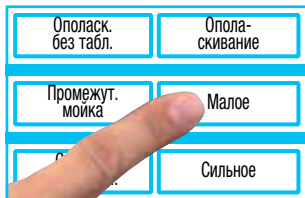
Нажмите функциональную кнопку



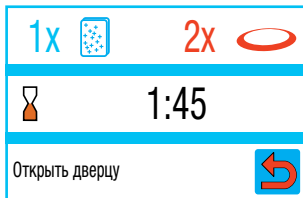
Нажать кнопку CleanJet®+care



Сообщение «Аппарат слишком горячий» появляется в том случае, если температура рабочей камеры выше 75°C. Активируйте функцию «Охлаждение» (см. раздел «Охлаждение»)



Выберите ступень очистки



Откройте дверцу рабочей камеры, выньте ёмкости и решётки



Решётки из нержавеющей стали, CombiFry® и решётки Super-Spike для цыплат можно оставить в камере



Предупреждение!

Прикасаться к очищающим таблеткам и таблеткам Care разрешается только в защитных перчатках – опасность химического ожога!



Напольные аппараты: поместить под крышку указанное количество упаковок таблеток Care



Настольные аппараты: поместить в лоток указанное количество упаковок таблеток Care




Очищающие таблетки: удалить защитную плёнку

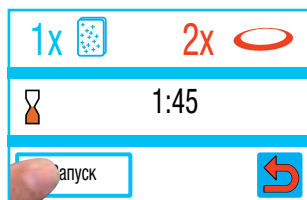


Поместить очищающие таблетки в углубление заслонки воздухопровода



 Не помещайте таблетки в рабочую камеру – опасность повреждения!

Up to Software-Version 04-01-10



Нажмите кнопку запуска – на дисплее отобразится длительность процесса очистки



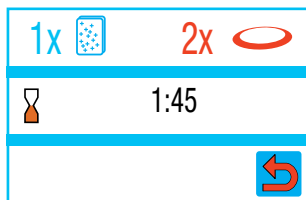
Предупреждение!

Не открывайте дверцу рабочей камеры во время процесса очистки – возможен выход химического очистителя и горячих испарений – опасность химического ожога, опасность обваривания!

Когда очистка всей рабочей камеры (в том числе и за заслонкой) По окончании очистки CleanJet®+care проверить, нет ли в рабочей камере (в том числе и за заслонкой воздухопровода) остатков очищающих таблеток. Удалить остатки и тщательно промыть всю рабочую камеру (в том числе и за заслонкой воздухопровода) ручным душем – опасность химического ожога!



Перед запуском очистки CleanJet®+care необходимо надлежащим образом установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру.



Оистка начинается автоматически, когда печь дверь закрыта!



Предупреждение!

Не открывайте дверцу рабочей камеры во время процесса оистки – возможен выход химического оистителя и горячих испарений – опасность химического ожога, опасность обваривания!

Когда оистка всей рабочей камеры (в том числе и за заслонкой По окончании оистки CleanJet®+care проверить, нет ли в рабочей камере (в том числе и за заслонкой воздухопровода) остатков оищающих таблеток. Удалить остатки и тщательно промыть всю рабочую камеру (в том числе и за заслонкой воздухопровода) ручным душем – опасность химического ожога!



Перед запуском оистки CleanJet®+care необходимо надлежащим образом установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру.

Ступень оистки	Описание/применение	Таблетки
Ополаск. без табл.	Промывка рабочей камеры тёплой водой.	нет
Ополаскивание	Загрязнения в виде накипи, без жира, Например: после выпекания, работы в режиме „влажного жара“.	Care
Промежут. мойка	Для любых загрязнений - без сушки и промывки. Быстрая оистка с повышенным расходом	очищающие таблетки
Малое	Для лёгких загрязнений, например, после смешанной загрузки, после работы при температуре до 200°C.	очищающие/ Care
Среднее загрязнен.	Для загрязнений после жаркого и гриля, например, после приготовления цыплят, стейков, рыбы на гриле.	очищающие/ Care
Сильное	Для сильных загрязнений после жаркого и гриля, например, после многократной загрузки цыплят, стейков и т.д.	очищающие/ Care



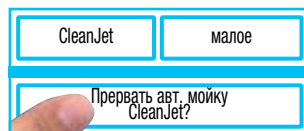
- Во время длительных перерывов в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата слегка приоткрытой.
- Ежедневная оистка уплотнения рабочей камеры увеличивает срок службы. Для оистки уплотнения рабочей камеры используйте мягкую ткань и моющее средство – использовать абразивные вещества запрещается!
- Оищать стекло дверцы снаружи и изнутри, а также внешнюю облицовку аппарата лучше всего влажной мягкой тканью. Используйте для этого неабразивное чистящее средство.

CareControl – CleanJet®+care – прерывание



При отключении электроэнергии более чем на 10 минут или после выключения аппарата на дисплее появляется запрос «Прервать авт. мойку». Если в течение 20 секунд не подтвердить прерывание CleanJet®+care нажатием на дисплей, программа, не прерываясь, доработает до конца.

Прервать CleanJet®+care

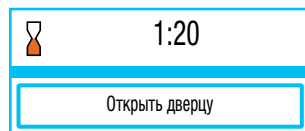


Нажмите кнопку

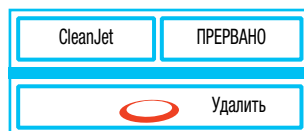


Предупреждение!

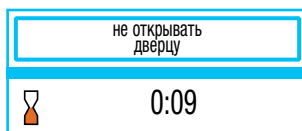
Прикасаться к очищающим таблеткам разрешается только в защитных перчатках – опасность химического ожога!



Удалить очищающие таблетки (если ещё остались)



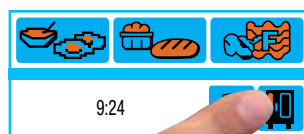
Закройте дверцу рабочей камеры, будет произведена промывка рабочей камеры



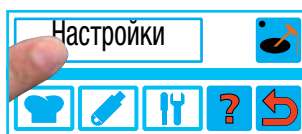
На дисплее отображается длительность промывки

CleanJet®+care – напоминание

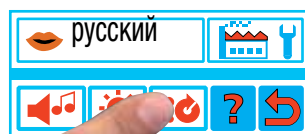
Эта функция позволяет увеличить интервалы между напоминаниями о необходимости выполнить очистку. Использовать её целесообразно при эксплуатации аппарата в режимах, в которых рабочая камера загрязняется незначительно (напр. при приготовлении выпечки).



Нажмите функциональную кнопку



Выберите «Настройки»



Нажмите на символ CleanJet®+care



«красный» CleanJet®+care – Увеличенный интервал напоминания



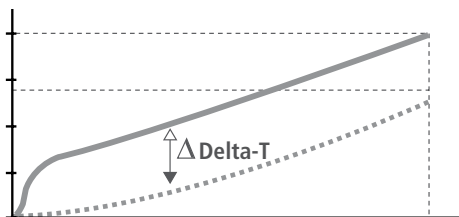
«синий» CleanJet®+care – Стандартный интервал напоминания



Метод приготовления «Дельта-Т»

Дельта-Т = разница между температурой внутри продукта и температурой в рабочей камере.

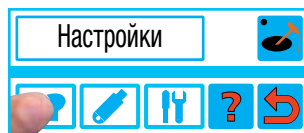
При медленном повышении температуры в рабочей камере вплоть до конца процесса приготовления и при неизменном соотношении с температурой внутри продукта мясо подвергается более длительной тепловой обработке (функция доступна только в режиме пароконвектомата).



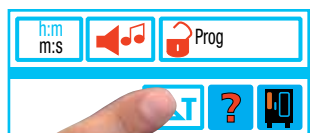
Выберите рабочий режим



Нажмите функциональную кнопку



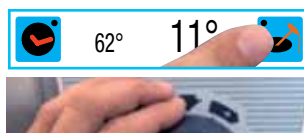
Нажмите кнопку «Поварской колпак»



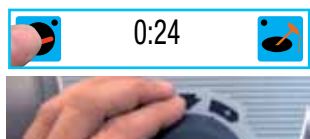
Нажмите кнопку «Дельта-Т»



Установите дельту температур



Установите требуемую температуру внутри продукта

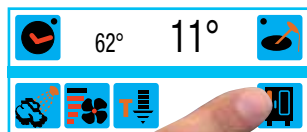


В качестве альтернативы Вы можете также определить временной диапазон длительности приготовления по методу «дельта-Т».

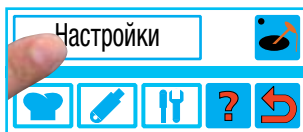
1/2 расхода энергии



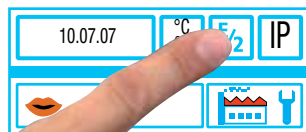
Потребление энергии нагревательными элементами снижается на 50% (например, для типа 10 x 1/1 GN – с 18 кВт до 9 кВт). Функция недоступна в режиме SelfCooking Control®!



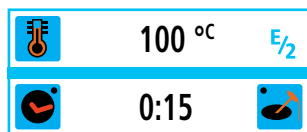
Нажмите функциональную кнопку



Выбрать "Настройки"



Нажмите кнопку «1/2 энергии»



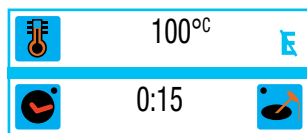
На дисплее отобразится «E/2»
(половинный расход энергии)



При приготовлении с половинным расходом энергии длительность рабочих процессов увеличивается. Возможно ухудшение качества блюд.

Подключение установки оптимизации энергии (только для электроаппаратов!)

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

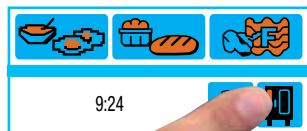




Автоматическое время включения

Вы можете установить время автоматического включения аппарата.

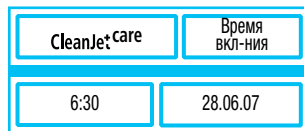
Внимание! Обращаем Ваше внимание на то, что хранение пищевых продуктов в течение длительного времени в рабочей камере без охлаждения или без нагрева очень рискованно с точки зрения гигиенических требований!



Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку «Время вкл-ния»



На дисплее отобразится время старта, установленное в последний раз.



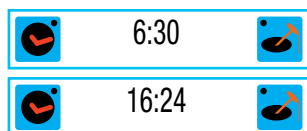
Выберите и установите время с помощью центрального регулятора



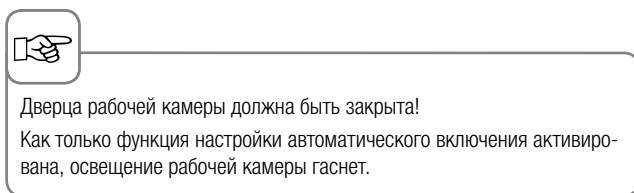
Выберите и установите дату с помощью центрального регулятора – подтвердите ввод многократным нажатием на регулятор



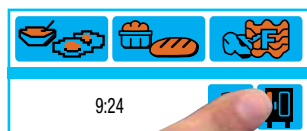
Выберите рабочий режим и установите нужные настройки



Время включения активировано. На дисплее попеременно отображается текущее время и время включения



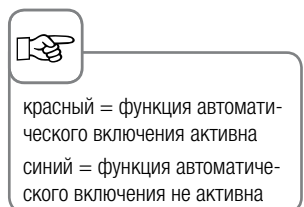
Сброс времени включения



Нажмите функциональную кнопку

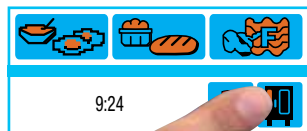


Нажмите кнопку «Время вкл-ния»

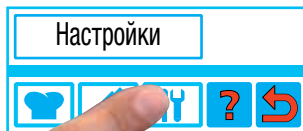




Система CalcDiagnosis System® промывает и опорожняет парогенератор. Кроме того, CalcDiagnosis System® определяет уровень отложения накипи в парогенераторе. Уровень отложения накипи в парогенераторе отображается на дисплее в виде красной шкалы.



Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку технических настроек



На дисплее отобразится уровень отложения накипи



Индикатор 8, красная шкала – на дисплее отображается
При нажатии на дисплей сообщение исчезает.

Необходимо удалить накипь в парогенераторе в течение ближайших 3-4 недель.

CalcCheck

Индикатор 9, красная шкала – на дисплее отображается
Сообщение исчезает автоматически через 30 секунд.

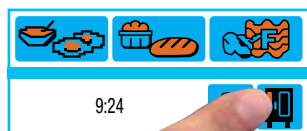
Необходимо очистить парогенератор от накипи не позднее чем в течение ближайших 2 недель!

CalcCheck

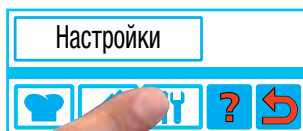
По вопросам об образовании накипи обращайтесь к авторизованному СЕРВИС-ПАРТНЁРУ.

Опорожнение парогенератора

Перед транспортировкой или для обеспечения морозоустойчивости Вы можете опорожнить парогенератор.



Выберите режим работы, нажмите функциональную кнопку и откройте дверцу рабочей камеры



Нажмите кнопку технических настроек



Нажмите кнопку опорожнения – парогенератор будет опорожнён



Очистка парогенератора от накипи

Чтобы избежать повреждения аппарата, при появлении сообщения «CalcCheck» необходимо очистить парогенератор от накипи.

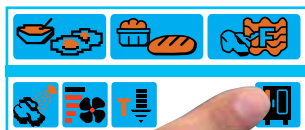


Используйте только средства для удаления накипи и аксессуары, выпущенные производителем аппарата.

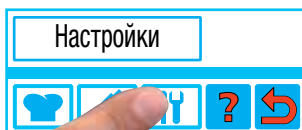
- Электрический насос для удаления накипи – артикул №: 60.70.409

- Удалитель накипи, 10-литровая канистра – артикул №: 6006.0110

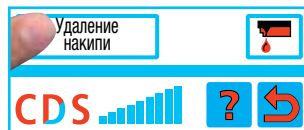
Обратите внимание на указания и меры предосторожности на канистре и на электрическом насосе для удаления накипи.



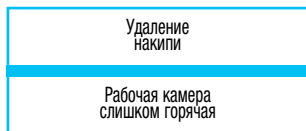
Нажмите функциональную кнопку



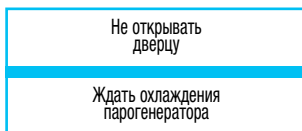
Нажмите кнопку технических настроек



Выберите «Удаление накипи»



Если температура рабочей камеры выше 75°C, появляется сообщение «Аппарат слишком горячий». В этом случае выберите режим «Охлаждение» (см. раздел «Охлаждение»)



Парогенератор опорожняется



Выньте левую навесную раму и заслонку воздухопровода



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.



Введите шланг в отверстие подачи пара до указанной метки



Значения меток приведены в инструкции к электрическому насосу для удаления накипи.

Очистка парогенератора от накипи



Установите навесную раму и зафиксируйте шланг провололочным крючком



Поставьте канистру с удалителем накипи в рабочую камеру, введите шланг в канистру



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

Удаление
накипи

5,0 л Удалитель накипи

Медленно залейте указанное на дисплее количество удалителя накипи, например 5,0 л



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.



Въньте аксессуары для удаления накипи, установите и зафиксируйте заслонку воздухопровода и левую навесную раму

5,0 л Удалитель накипи

Завершить
заполнение

Нажмите кнопку «Завершить заполнение» – процесс будет начат

Удаление накипи
завершено



0:00



Нажмите кнопку «Назад» – процесс завершён

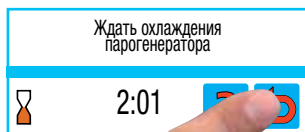


Если в парогенераторе ещё осталась накипь, на это укажет красная шкала на дисплее CDS. При необходимости процесс удаления накипи можно повторить.



Остановка процесса удаления накипи

Удалитель накипи ещё не был залит.



Нажмите кнопку «Назад» – готово

Удалитель накипи уже был залит.



Выключите и снова включите аппарат.



Предупреждение!

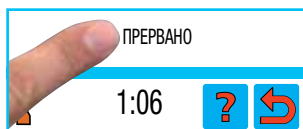
Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

В шлангах может остаться жидкость для удаления накипи. Тщательно промойте водой аксессуары для удаления накипи.

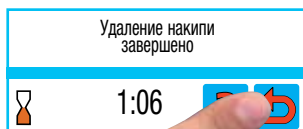
Используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.



Выньте аксессуары для удаления накипи, установите и зафиксируйте заслонку воздухопровода и левую навесную раму



Нажмите кнопку «Прервать» – программа прерывания занимает не менее 1 часа 6 минут

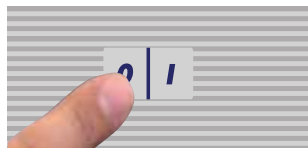


Нажмите кнопку «Назад» – процесс завершён

Удаление накипи с форсунки, подающей пар



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



Выключите аппарат.



Снимите левую навесную раму



Откройте заслонку воздухопровода



Открутите накидную гайку форсунки подачи пара (вращать против часовой стрелки – раствор ключа 15).



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.

После удаления накипи тщательно промойте водой форсунки подачи пара.



Положите форсунку в удалитель накипи и оставьте на некоторое время (накипь с форсунки подачи пара должна быть удалена)



Сборка производится в обратной последовательности. Следите за правильностью установки

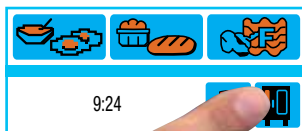


USB-накопитель (карта памяти USB)

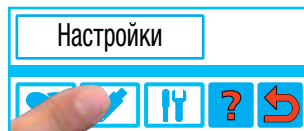
С помощью карты памяти USB Вы можете считывать с аппарата программы приготовления и данные НАССР. Для этого Вам необходима карта памяти USB, выпущенная производителем аппарата, артикул №: 42.00.035. Состояние USB-памяти отображается на дисплее:



Вставьте карту памяти USB в USB-интерфейс под панелью управления



Нажмите функциональную кнопку

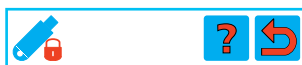


Нажмите кнопку карты памяти

USB-накопитель (карта памяти USB) – индикация на дисплее



Карта памяти USB подключена, файлов нет



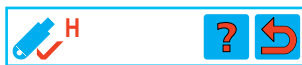
Карта памяти USB подключена, файлов нет, карта памяти защищена от записи



Карта памяти USB подключена, имеется файл НАССР



Карта памяти USB подключена, имеется файл НАССР, карта памяти защищена от записи



Карта памяти USB подключена, файл НАССР скопирован на карту памяти



Карта памяти USB подключена, имеется программный файл



Карта памяти USB подключена, имеется программный файл, карта памяти защищена от записи



Карта памяти USB подключена, программный файл скопирован на карту памяти



Карта памяти USB подключена, ошибка записи



Карта памяти USB подключена, производится запись, не вынимайте карту памяти!

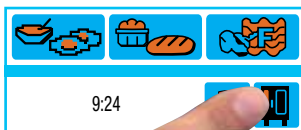
Протоколирование HACCP



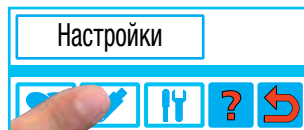
Технические данные HACCP непрерывно выводятся через интерфейс аппарата. Далее данные HACCP за 10 дней хранятся в памяти, и при необходимости их можно вывести через интерфейс аппарата. Для этого требуется ПК/ноутбук. Дополнительную информацию Вы найдете также в руководстве по CombiLink®.



Вставьте карту памяти USB в USB-интерфейс под панелью управления



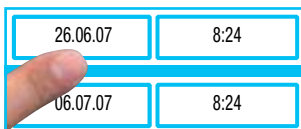
Нажмите функциональную кнопку



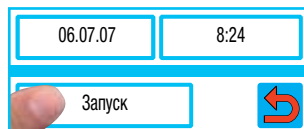
Нажмите кнопку карты памяти



Нажмите кнопку HACCP



Выберите и установите период с помощью центрального регулятора



Нажмите кнопку «Старт»



Протоколируются следующие данные:

- № загрузки
- Температура в рабочей камере
- Смена рабочих режимов
- Подключение устройства оптимизации энергопотребления
- Время
- Температура внутри продукта
- Очистка CleanJet®
- Имя программы приготовления
- Дверца открыта/закрыта
- 1/2 расхода энергии



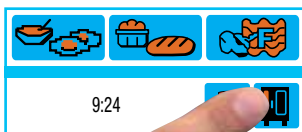


Импорт и экспорт программ

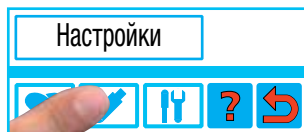
Вы можете копировать Ваши программы приготовления на оригинальную карту памяти USB, выпущенную производителем аппарата. После этого программы приготовления можно записать на компьютер.



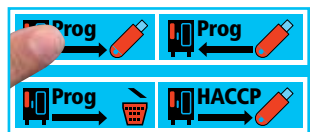
Вставьте карту памяти USB в USB-интерфейс под панелью управления



Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку карты памяти



Экспорт программ:

Программы приготовления записываются на карту памяти USB



Импорт программ:

Программы приготовления будут скопированы в память аппарата — аппарат автоматически выключится и включится снова



Когда процесс записи завершён, символ USB отображается на дисплее синим цветом. Имеющиеся программы остаются в памяти, если имена программ различаются. Если имена программ одинаковы, старая программа заменяется на новую.

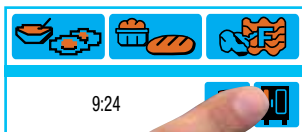
Обновление программного обеспечения



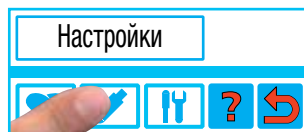
С помощью карты памяти USB Вы можете обновить программное обеспечение аппарата.



Вставьте карту памяти USB с новым программным обеспечением в USB-интерфейс



Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку карты памяти



Нажмите кнопку «Update», программное обеспечение будет обновлено – аппарат автоматически выключится и включится снова



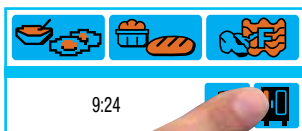
Для обновления программного обеспечения разрешается использовать только оригинальные карты памяти USB от RATIONAL. Необходимо убедиться, что на карте памяти USB находится только программное обеспечение и отсутствуют какие-либо другие данные.

Загрузка сервисных данных

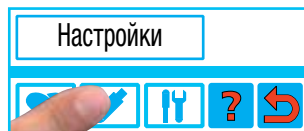
Чтобы облегчить поиск неисправности, сервисные данные можно скопировать на карту памяти USB.



Вставьте карту памяти USB в USB-интерфейс



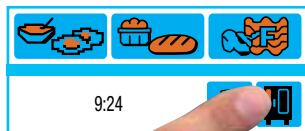
Нажмите функциональную кнопку



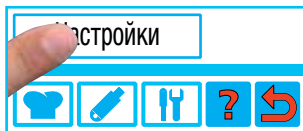
Нажмите кнопку карты памяти



Нажмите кнопку «Info», данные будут скопированы на карту памяти USB



Нажмите функциональную кнопку



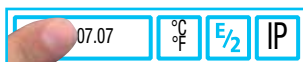
Выберите «Настройки»

Реальное время



Нажмите кнопку настройки реального времени и установите время с помощью центрального регулятора

Дата



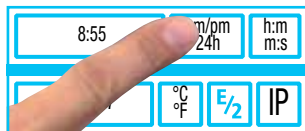
Нажмите кнопку настройки даты и установите дату с помощью центрального регулятора

Язык



Нажмите кнопку выбора языка и установите язык с помощью центрального регулятора

Формат реального времени



Нажмите кнопку настройки формата реального времени. Установленный формат реального времени светится красным (формат даты изменяется автоматически)

Формат времени приготовления



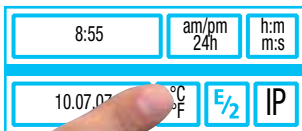
Нажмите кнопку настройки формата времени приготовления. Установленный формат времени приготовления светится красным. h:m — часы : минуты

m:s — минуты : секунды

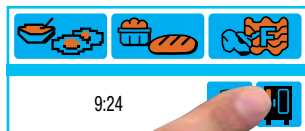
Программирование: формат времени можно менять для каждого этапа программы.

Пример:
этап программы 1 (h:m),
этап программы 2 (m:s)

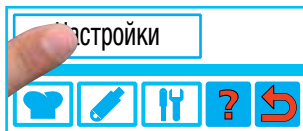
Формат температуры



Нажмите кнопку настройки формата температуры. Установленный формат температуры (градусы по Цельсию или по Фаренгейту) светится красным



Нажмите функциональную кнопку



Выберите «Настройки»

Настройка контрастности

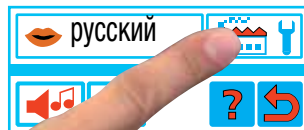


Нажмите кнопку настройки контрастности и установите контрастность с помощью центрального регулятора

Возврат к настройкам по умолчанию



Кратковременно нажмите кнопку установки настроек по умолчанию



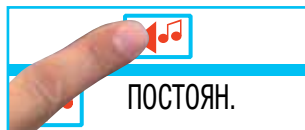
Подтвердите ввод – нажмите кнопку «Возврат к установкам по умолчанию» и удерживайте её нажатой. Будут возвращены все настройки по умолчанию

Настройка звукового сигнала



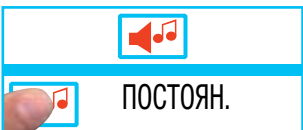
Нажмите кнопку настройки звукового сигнала

Громкость



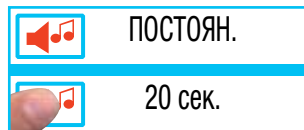
Нажмите кнопку настройки громкости и установите громкость с помощью центрального регулятора

Режим "Постоянный", "Пароконвектомат"



Нажмите кнопку и установите длительность звукового сигнала с помощью центрального регулятора

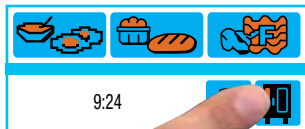
Длительность - LevelControl®



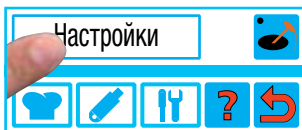
Нажмите кнопку и установите длительность для программ LevelControl® с помощью центрального регулятора

Изменение IP-адреса/маски подсети/адреса шлюза

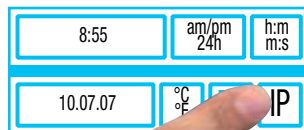
Если Ваш аппарат оборудован опциональной картой интерфейса Ethernet, его можно подключить к локальной компьютерной сети (LAN/Ethernet). Для идентификации аппарата в сети необходимо ввести его IP-адрес, а также при необходимости маску подсети и адрес шлюза. IP-адрес, маска подсети и адрес шлюза назначаются администратором Вашей локальной сети.



Нажмите функциональную кнопку

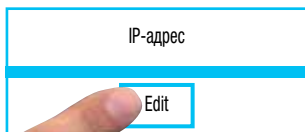


Выберите «Настройки»



Нажмите кнопку настройки IP

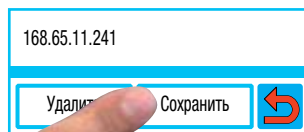
Измените «IP-адрес»



Нажмите кнопку «Edit»



По желанию удалите или измените IP-адрес

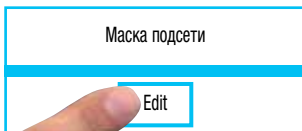


Сохраните IP-адрес

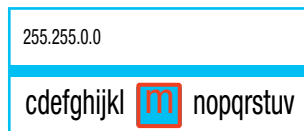
Измените маску подсети/адрес шлюза



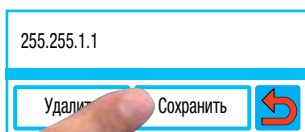
С помощью центрального регулятора выберите «маска подсети» или «адрес шлюза»



Нажмите кнопку «Edit»



По желанию удалите или измените маску подсети или адрес шлюза



Сохраните маску подсети или адрес шлюза



Следующие профилактические работы могут выполнять квалифицированные техники. Используйте только оригинальные запасные детали, изготовленные производителем аппарата.

Прочистка воздушного фильтра



Нажмите влево рычажок для деблокировки фиксатора, потяните фильтр влево и выньте его, потянув вниз.

- Не реже 1 раза в месяц прочищайте воздушный фильтр в посудомоечной машине и устанавливайте его обратно после просушки
- Меняйте воздушный фильтр не реже 2 раз в год
- Не эксплуатируйте аппарат без воздушного фильтра

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:

	Артикул №:
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

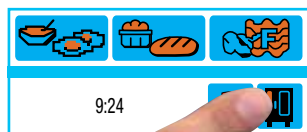
Замена галогенной лампы



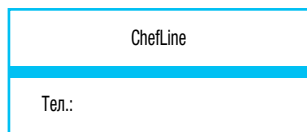
Сначала отсоедините аппарат от электросети!

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

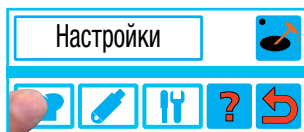
Вы можете вывести на дисплей номер телефона ChefLine.



Нажмите функциональную кнопку



На дисплее отобразится номер телефона ChefLine



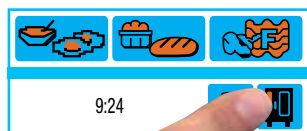
Нажмите кнопку «Поварской колпак»



Выберите «ChefLine»

ServiceInfo

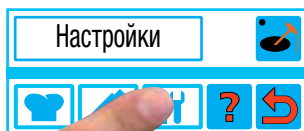
В разделе сервисной информации можно вывести на дисплей имеющиеся сервисные сообщения.



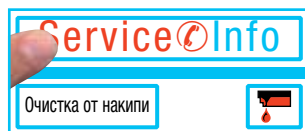
Нажмите функциональную кнопку



На дисплее отобразится номер телефона горячей линии сервисной поддержки



Нажмите кнопку технических настроек



Выберите «ServiceInfo»



Если сервисные сообщения отсутствуют, под Service-Info на дисплее будет показан номер телефона Вашей сервисной службы.

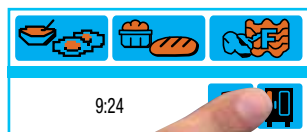
Сервисные сообщения автоматически сменяют друг друга с 10-секундным интервалом.

См. также раздел «Сообщения о неисправностях».

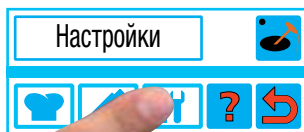
«Тип» – идентификация модели аппарата и версии программного обеспечения



С помощью функции «Тип» можно узнать модель аппарата и версию программного обеспечения.



Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку технических настроек



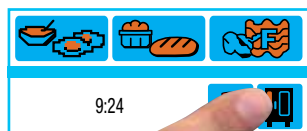
Выберите «Тип»



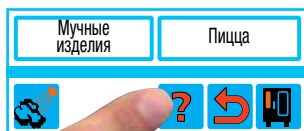
На дисплее отобразится модель аппарата и версия программного обеспечения

Помощь

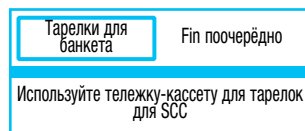
Чтобы Вы могли без затруднений и в полной мере использовать многообразные возможности Вашего аппарата, в его памяти заложена справочная информация. Когда на дисплее отображается «?», это означает, что Вы можете воспользоваться справочной информацией.



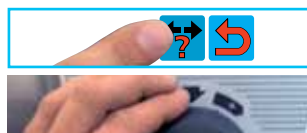
Нажмите функциональную кнопку



Нажмите кнопку помощи



На дисплее отобразится справочная информация



Нажмите кнопку выбора и пролистайте варианты с помощью центрального регулятора



Находясь в режиме справки, можно непосредственно вызвать требуемый процесс приготовления.



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




Сообщения о тех неполадках, которые не препятствуют дальнейшему использованию аппарата для приготовления пищи, можно стереть, нажав кнопку возврата.

Сообщение о неисправности	Когда и как	Меры по устранению
Сервис 10	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав на кнопку со стрелкой. Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 11	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав на кнопку со стрелкой. Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 12	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав на кнопку со стрелкой. Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 14	При включении в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав на кнопку со стрелкой. Аппарат может работать только в режиме «Сухой жар». Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 20	Отображается в течение 30 сек. при смене рабочего режима, при включении или при выборе режимов работы SelfCooking Control®.	Работа в режимах SelfCooking Control® и работа с программами невозможна. Работа в режиме пароконвектомата возможна в ограниченном объеме. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 21	При включении в течение 30 сек.	Работа в режимах SelfCooking Control® и работа с программами невозможна. Работа в режиме пароконвектомата возможна в ограниченном объеме. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 23	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 24	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!

Сообщение о неисправности	Когда и как	Меры по устранению
Сервис 25	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet®+care.	CleanJet®+care не работает! - Полностью откройте водопроводный кран. - Проверьте входной фильтр – Выньте ёмкости из рабочей камеры. - Если дефекты не обнаружены, свяжитесь с сервисной службой. - Если во время выполнения очистки CleanJet®+care появляется сообщение «Сервис 25», удалите таблетки из рабочей камеры и тщательно промойте рабочую камеру ручным душем (в том числе и за заслонкой воздухопровода). - Аппарат можно использовать для приготовления блюд в течение недолгого времени. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 26	Отображается постоянно.	Если сообщение о неисправности появляется во время выполнения очистки CleanJet®+care, запустите программу «Прервать авт. мойку». Если после завершения программы прерывания CleanJet® сообщение не исчезает, удалите таблетки из рабочей камеры и тщательно промойте рабочую камеру ручным душем (в том числе и за заслонкой воздухопровода). Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 27	После включения в течение 30 сек.	Выполнение очистки CleanJet®+care невозможно! Отсоедините аппарат от сети электропитания на 5 секунд и затем снова подсоедините.
Сервис 28	После включения в течение 30 сек.	Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 29	Отображается постоянно.	Проверьте воздушный фильтр под панелью управления и при необходимости прочистите или замените. Проверьте, не воздействует ли на аппарат внешний источник тепла. Если сервисное сообщение не исчезает, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 30	При включении в течение 30 сек.	Система регулировки уровня влажности не работает! Аппарат можно использовать для приготовления блюд в ограниченном объеме. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 31	После включения в течение 30 сек.	Термозонд неисправен! Аппарат можно использовать для приготовления блюд без термозонда. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 32 - газовые аппараты	Отображается постоянно.	Закройте газовый кран! Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 33 - газовые аппараты	Отображается постоянно после 4-кратного сброса.	Закройте газовый кран! Свяжитесь с сервисной службой!

Сообщение о неисправности	Когда и как	Меры по устранению
Сервис 34	Отображается постоянно.	Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 40	Отображается в течение 30 сек. в процессе очистки CleanJet®+care.	Заново запустить очистку CleanJet®+care, если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу! Заново запустить очистку CleanJet®+care, если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 41	Отображается в течение 30 сек. в процессе очистки CleanJet®+care.	Заново запустить очистку CleanJet®+care, если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 42	Отображается в течение 30 сек. в процессе очистки CleanJet®+care.	Заново запустить очистку CleanJet®+care, если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 43	Отображается в течение 30 сек. в процессе очистки CleanJet®+care.	Заново запустить очистку CleanJet®+care, если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 44	Отображается в течение 30 сек. в процессе очистки CleanJet®+care.	Заново запустить очистку CleanJet®+care, если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 100	Отображается постоянно.	Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 110	Отображается постоянно.	Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 120	Отображается постоянно.	Свяжитесь с сервисной службой!

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Из дверцы аппарата капает вода.	Дверца неправильно закрыта. Уплотнение дверцы изношено или повреждено.	<p>Если дверца напольного аппарата закрыта правильно, то дверная ручка направлена вниз.</p> <p>Замените уплотнение дверцы (см. руководство по эксплуатации, раздел «Технические работы»). Указания по уходу в целях обеспечения максимального срока эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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»).
<p>Нехватка воды. «Мигающий символ водопроводного крана».</p> 	<p>Водопроводный кран закрыт.</p> <p>Фильтр на подаче воды в аппарат засорен.</p>	<p>Откройте водопроводный кран.</p> <p>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.</p>
Снизу из аппарата вытекает вода.	Аппарат не выровнен. Засорён сток.	<p>Выровняйте аппарат с помощью ватерпаса (см. руководство по подключению).</p> <p>Демонтируйте водоотводящую трубу (НТ-трубу) с задней стенки аппарата и прочистите её. 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. Регулярно проводите очистку аппарата с помощью CleanJet®+care .</p>

Неисправность	Возможная причина	Устранение
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).
Во время очистки CleanJet®+care вверху на вытяжной трубе аппарата образуется пена.	Слишком мягкая вода.	Свяжитесь с сервисной службой!
	Неправильно смонтирована водоотводящая труба.	Выполните монтаж системы водоотвода согласно требованиям руководства по подключению.
Во время очистки CleanJet®+care продолжительность процесса неожиданно снова устанавливается на максимум.	Процесс CleanJet®+care нарушен.	Убедитесь, что заслонка воздухопровода и навесные рамы правильно зафиксированы в рабочей камере. Во время процесса CleanJet®+care в рабочей камере не должны находиться никакие ёмкости или противни.
На дисплее газового аппарата – индикация «Сменить полярность».	При подключении к электросети была нарушена полярность.	Если аппарат подключен к розетке, то нужно вынуть штекер и повернуть его на 180°. Жесткое подключение аппарата (без штекера) с соблюдением полярности должен выполнить электрик.
На дисплее газового аппарата постоянно отображается сообщение «Сброс».	Подача газа к аппарату прервана. Давление газа слишком низкое.	Откройте газовый кран. Включите вентиляционную панель. Проверьте подачу газа на аппарат.
Мигает клавиша рабочего режима	Рабочая камера слишком горячая	Охладите рабочую камеру с помощью режима «Охлаждение» (см. руководство по эксплуатации, раздел «Общие указания по эксплуатации», «Охлаждение»).

EG-objávanlenie o edinoobrazii elektricheskikh apparatov

RATIONAL AG
Iglinger StraÙe 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövélkező irányelveinek:
HR RATIONAL izjavjuje 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 oświadczá, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declará 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 izjavjuje 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 aşıağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC

(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

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



Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

EG-объявление о единообразии газовых аппаратов

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G
SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006
+ A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN
62233:2008)

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 +
A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)

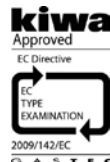
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

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

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



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Зарегистрируйтесь сейчас и станьте членом!

Как член ClubRATIONAL вы имеете доступ к уникальной для всей отрасли платформе на базе Интернета со множеством услуг и преимуществ.

Кратко о преимуществах членства в ClubRATIONAL:

Бесплатное обновление программного обеспечения

Всегда новейшее программное обеспечение для SelfCooking Center®!

Рецепты – нужно лишь нажать на кнопку

Лучшие рецепты для вашего SelfCooking Center®!

Раздел загрузки

Документация по аппаратам всех серий!

Chef@Line, в том числе и по электронной почте

Компетентная помощь – от повара к повару!

Service@Info, в том числе и по электронной почте

Технический сервис RATIONAL – всегда к вашим услугам!

Ежеквартальный информационный бюллетень

Вы всегда будете владеть полной информацией!

Бесплатные семинары по SelfCooking Center®

Academy RATIONAL – Ваш шанс стать профессионалом по SelfCooking Center®!

Ответы на часто задаваемые вопросы

То, что Вы всегда хотели узнать!

Членство в Club для Вас бесплатное!

Оставьте заявку прямо сейчас!

www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

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

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χμ. Θεσ/κ/ης - Πειραιάς Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospital, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

**RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV**
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
www.rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России, СНГ и Балтике
117105, Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

**RATIONAL International AG
istanbul irtibat Bürosu**
Acıbadem Cad., İbrahimpaşa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel/Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

**RATIONAL International AG
Office Mexico**
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

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号館フイング
Tel: (03) 3812-6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话: +86 21 64737473
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아(주)
서울 강남구 삼성동 57-1 삼여빌딩
대한민국
전화: +82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.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

