SelfCookingCenter®

Руководство по эксплуатации

RATIONAL ServicePlus

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

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

БЕСПЛАТНО! - Инструктаж на месте

Наши специалисты всегда на связи с вами – они проконсультируют ваш персонал посредством телефонной и/или электронной связи, а также при необходимости продемонстрируют прямо на вашем предприятии общественного питания принцип действия наших аппаратов и способы их наиболее оптимального использования в соответствии с вашими требованиями.

БЕСПЛАТНО! - Academy RATIONAL

Academy RATIONAL

Только у нас постоянное повышение квалификации включено в стоимость оборудования. Использовать новые творческие идеи для постоянного совершенствования рабочих процессов на кухне: Мы покажем вам, как сделать использование аппарата еще более эффективным. Мы проводим занятия с любой частотой, как индивидуально, так и для целых коллективов. Обменивайтесь опытом с коллегами и другими поварами – однодневные семинары Academy RATIONAL открывают для этого широкие возможности.

На сайте **www.rational-online.com** вы можете узнать ближайшее место проведения наших следующих семинаров.

БЕСПЛАТНО! - RATIONAL ConnectedCooking

ConnectedCooking

Легко объединяйте свои аппараты RATIONAL в сеть с помощью нашего самого современного сетевого решения для профессиональных кухонь. С ConnectedCooking Вы всегда в курсе событий: простое управление аппаратами, дистанционный доступ с помощью смартфона, автоматическая HACCP-документация и загрузка рецептов из библиотеки RATIONAL на аппараты.

RATIONAL ServicePlus

Просто зарегистрируйтесь на сайте **ConnectedCooking.com**

RATIONAL ServicePlus

БЕСПЛАТНО! - ChefLine®

Если у вас возникли вопросы по использованию аппарата или рецептам, мы будем рады помочь вам по телефону. Быстрая и простая поддержка, оказываемая нашими шеф-поварами доступна по **тел. 8 800 234 2020.**

RATIONAL SERVICE-PARTNER

RATIONAL Service Partner

Наши аппараты надежны и долговечны. Однако в случае необходимости технической поддержки Сервис-партнеры Рациональ окажут Вам быструю помощь. Гарантированное наличие запасных частей и быстрое реагирование.

2 года гарантии

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

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

Уважаемый клиент,

Поздравляем Вас с приобретением аппарата SelfCookingCenter® .
Перед первым пуском аппарата внимательно прочтите руководство по эксплуатации.
Благодаря интуитивно понятной визуальной концепции управления SelfCookingCenter® 5 Senses Вы «одним движением руки» сможете добиться блестящих результатов в приготовлении пищи, практически не тратя время и силы на обучение и на трудоемкий инструктаж для операторов.
Мы предоставляем гарантию в течение 24 месяцев, 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, ламп накаливания и материала уплотнений, а также на повреждения, ставшие результатом ненадлежащего монтажа, эксплуатации, техобслуживания, ремонта и удаления накипи.
Желаем Вам приятной работы с аппаратом SelfCookingCenter® .

Ваша команда
RATIONAL AG

Возможны изменения, обусловленные техническим прогрессом!

Знак EAC

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

Номер аппарата:

Info

Содержание

Пояснения к пиктограммам	13
Первый ввод в эксплуатацию	14
Указания по технике безопасности	16
Ответственность	19
Уход, осмотр, техническое обслуживание и ремонт	21
Функциональные компоненты	24
Инструкция по эксплуатации аппарата	25
Работа с термозондом	29
Работа с ручным душем	32
Указания по использованию USB-интерфейса	33
Базовая эксплуатация	34
Общая инструкция	34
Справка	36
Объяснение пиктограмм	36
Обзор рабочих режимов	37
Дисплей после включения	37
Обзор рабочих режимов	39
Различные режимы работы	39
iCookingControl	41
Изображение iCC Cockpit	41
Пояснения к пиктограммам	41
Информация и напоминания текущего процесса	41
Функции, доступные по завершении процесса приготовления	41
Управление iCC – панель управления	44
Дисплей iCC – монитор	44
iCC Messenger	44
Пример: Цыплята	44

Info

Содержание

10 популярных блюд	50
Режим пароконвектомата	51
Пояснения к пиктограммам	51
Пар	53
Горячий воздух	55
Комбинация пара и горячего воздуха	57
ClimaPlus Control ®	59
Установка времени или постоянный режим	60
Прогрев вручную	60
Ручная подача пара	62
Скорость циркуляции воздуха	62
Дельта-T-приготовление	64
Cool Down	66
Режим программирования	68
Пояснения к пиктограммам	68
Отображение символов	68
Функция сортировки и фильтрации	72
Сохранение в процессе работы	73
Программирование – режим iCookingControl	74
Программирование – режим пароконвектомата	76
Программирование – режим iLC	78
Запуск программы	80
Проверка этапов программы	80
Режим программирования	82
Создать группу	82
Режим программирования	83
Привязка к группе	83

Info

Содержание

Изменить программу	84
Копировать программу	86
Удаление программы	87
Удаление всех программ	87
Дополнительные атрибуты	88
Порядок	88
iLevelControl	90
Пояснения к пиктограммам	90
Загрузка блюд в окно выбора	92
Сохранение программы приготовления iLC	92
Сохранение процесса приготовления iLC	92
Расположение блюд и запуск	92
Удаление блюд	95
Сохранение корзин	96
iLevelControl	97
Работа с опцией «3 термозонда»	97
Efficient CareControl	99
Отображение уровня обслуживания и уровня загрязнения аппарата	99
Напоминание о необходимости выполнить очистку	101
Начало очистки	103
Ступени очистки	108
Прервать CleanJet ® +care	109
Блокировка кнопок	110
Настройка аппарата с помощью MySCC	111
MySCC – избранное	112
Настройки MySCC	113
Язык	113

Info

Содержание

Дата и время	113
Формат времени приготовления	115
Формат реального времени	115
Индикация оставшегося/целевого времени	115
Освещение камеры	117
Освещение камеры без функции поуровневой сигнализации	117
MySCC - настройки	118
Настройки освещения для аппарата SelfCookingCenter XS модели 6 2/3	118
Освещение камеры	118
При открытой дверце	118
MySCC - настройки	120
Настройки освещения аппарата с функцией поуровневой сигнализации.	120
Освещение камеры	120
Приглушение светодиодного освещения дверцы	120
Поуровневая сигнализация	120
Мигание при требовании действия	120
При открытой дверце	120
Ед. измерения температуры	123
Яркость дисплея	123
Время работы вытяжного зонта после отключения	123
Вес тарелки à la carte	123
Вес тарелки / банкет	123
Количество загрузок	123
Последовательность загрузок	123
Время поддержания микроклимата	123
MySCC - звук	125
Общая громкость	125

Info

Содержание

Звук клавиш	125
Громкость звука клавиш	125
Требование загрузки/действия	125
Конец шага программы	125
Конец времени приготовления	125
Прерывание процесса/обнаружение ошибки	125
Заводская настройка звука	125
MySCC – управление системой	127
Скачивание данных HACCP	127
Скачивание информационных данных	129
Скачивание сервисных данных	131
Скачивание программы	132
Загрузка программы	132
Удаление всех программ	132
Скачивание профиля	134
Загрузка профиля	134
Скачивание фотографий	136
Загрузка фотографий	136
Удаление всех собственных фотографий	136
Дистанционное управление другим аппаратом	138
Настройки сети	140
Расширенные настройки для ConnectedCooking	140
MySCC - ConnectedCooking	142
Регистрация аппарата	142
Настройки ConnectedCooking	142
MySCC - управление системой	145
Скачивание/загрузка основных настроек аппарата	145

Info

Содержание

MySCC - MyEnergy	146
Половинная мощность	146
Автоматическое приглушение	147
Время поддержания микроклимата	148
Время поддержания загрузки	149
MySCC - MyEnergy	150
Отображение энергопотребления	150
Скачивание энергопотребления по партиям	150
Скачивание оценки энергопотребления	150
Стандартная единица	150
Messenger энергии	150
MySCC – экспертные настройки	152
Выбор времени включения	152
Измеренное значение термозонда: температура продукта	154
Режим записи	155
Вызов программы записи	155
Принудительная очистка	159
MySCC - экспертная настройка	161
График очистки	161
Режим работы графика очистки	161
Очистка с понедельника по воскресенье	161
Время задержки принудительной очистки	161
Ограничить температуру внутри продукта	164
Сообщения	167
Контроль времени открывания дверцы при загрузке и приготовлении	169
Индикатор очистки встроенной системы слива жира	171
Чистящее средство с малым содержанием гидроксида натрия	173

Info

Содержание

MySCC - MyDisplay	174
Активация/смена профиля	174
Загрузка профиля	174
Скачивание профиля	174
Изменение профиля	174
Добавление нового профиля	174
MySCC - MyDisplay - пример	184
MySCC – сервис	195
Информация о типе аппарата/программном обеспечении	195
Chefline	195
Горячая линия сервиса	195
Подсоединение кабеля ЛВС	196
Бытовая техника	198
Очистка уплотнения дверцы рабочей камеры	198
Очистка стекол	198
Очистка покрытия светодиодов	198
Ополаскивание водосборника и сточного желоба (только настольные аппараты)	198
Обслуживание воздушного фильтра	198
Замена уплотнения дверцы	198
Замена освещения	198
Удаление накипи с форсунки, подающей пар	204
Сообщения о неисправностях	206
Прежде чем позвонить в сервисную службу	211
Декларация о соответствии нормам ЕС	214

Пояснения к пиктограммам

Опасность!

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

Предупреждени

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

Осторожно!

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

Едкие вещества

Опасность пожара!

Опасность ожога!

Внимание!
Несоблюдение указаний может привести к причинению материального ущерба.

Советы и рекомендации по эксплуатации на каждый день.

Перед началом использования следует внимательно прочесть руководство по эксплуатации.

Высота верхнего уровня загрузки не должна превышать 160 см.

Первый ввод в эксплуатацию

Перед началом использования следует внимательно прочесть руководство по эксплуатации.

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

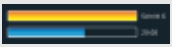
- Перед самотестированием удалите из аппарата все упаковочные материалы, проверьте правильность установки направляющих и заслонки воздухопровода
- Подключение аппарата должно выполняться в соответствии с указаниями по установке.
- В аппараты размером 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 и 10 x 2/1 GN уложите посередине между направляющими плоский лист дном вверх.
- В аппараты размером 20 x 1/1 или 20 x 2/1 GN уложите на раму с направляющими два листа. По одному плоскому листу дном вверх посередине перед верхним и нижним колесом вентилятора.
- Подробные указания см. на дисплее и в руководстве по установке.

Опасность пожара!

Удалите упаковочный материал, стартовый комплект, а также решетки и емкости.

Запрещается открывать дверцу рабочей камеры во время самотестирования. Открытие дверцы приводит к остановке самотестирования. Чтобы снова запустить самотестирование, необходимо отключить аппарат. Предварительно следует охладить нагретый аппарат. Если самотестирование было прервано, на следующий день система снова предложит запустить самотестирование.

Первый ввод в эксплуатацию

Шаг	Кнопка информации	Описание
1	**ПУСК**	Выполните инструкции, показанные на дисплее. Нажмите кнопку, чтобы запустить самотестирование.
2		Выберите вариант подключения к водопроводу (нормальная или мягкая вода).
3	**Далее**	Подтвердите выбор нажатием кнопки «Далее».
1		Дальнейшее тестирование выполняется в автоматическом режиме. Статус отображается в верхнем поле, время, остающееся до завершения самотестирования, – в нижнем поле (поле времени).

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

Указания по технике безопасности

Храните настоящее руководство таким образом, чтобы к нему в любое время мог обратиться каждый из пользователей устройства!
Данный аппарат запрещено эксплуатировать детям и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не имеющим опыта и/или соответствующих знаний за исключением случаев, когда эксплуатация контролируется лицом, ответственным за соблюдение правил техники безопасности. За исключением случаев, когда этот круг лиц контролируется лицом, ответственным за соблюдение правил техники безопасности, и прошел инструктаж по опасностям аппарата. Поверхности и аксессуары могут быть горячими, это следует учитывать при контроле. Очистка и ведение пользователей не могут осуществляться детьми, даже при условии надлежащего контроля.
Управление можно осуществлять только руками. Повреждения, полученные в результате использования острых, колких и других подобных предметов, приводят к отмене гарантии.
Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обязательно необходимо регулярно проводить тренинги и инструктаж по технике безопасности для персонала.
Поврежденный соединительный кабель необходимо заменить силами компании-производителя, уполномоченного по сервису или квалифицированного персонала во избежание риска несчастных случаев или повреждения аппарата.
Если по причине условий установки верхний уровень аппарата будет находиться выше 160 см, то это необходимо указать на приложенном ярлыке.

Предупреждение!

Проверка перед ежедневным включением и эксплуатацией

- *Зафиксируйте воздухопровод сверху и снизу согласно инструкции во избежание риска телесных повреждений в результате вращения вентилятора.*
- *Убедитесь, что навесная рама или рама с направляющими зафиксирована в камере согласно инструкции – емкости с горячими жидкостями могут опрокинуться или выпасть из камеры, став причиной ожога.*
- *Перед эксплуатацией аппарата убедитесь, что в его камере нет остатков таблеток для очистки. Удалите остатки таблеток и тщательно ополосните аппарат ручным душем во избежание ожога.*

Указания по технике безопасности

Предупреждение!

Необходимо соблюдать государственные и местные стандарты и предписания, касающиеся монтажа и эксплуатации аппаратов для профессионального использования.
Ошибки при монтаже, сервисном и техническом обслуживании или при проведении очистки, а также внесение изменений в конструкцию аппарата могут привести к возникновению повреждений, причинению травм или к смерти. Перед запуском аппарата внимательно прочтите руководство по эксплуатации.
Данный аппарат можно применять для приготовления блюд только на профессиональных кухнях. Любое иное использование считается использованием не по назначению и может быть опасным.
Продукты, содержащие легко воспламеняемые вещества (например, алкоголь), готовить в аппарате нельзя. Вещества с низкой температурой возгорания могут воспламениться, став причиной пожара или взрыва.
Средства для очистки и смягчения воды, а также другие подобные вещества можно использовать только в целях, описанных в данном руководстве. Любое иное использование считается использованием не по назначению и может быть опасным.
В случае повреждения оконного стекла необходимо заменить его полностью.

Допуск IEC 60417-6332 разрешает установку пароконвектоматов в электрическом исполнении во влажной и теплой окружающей среде.

Предупреждение!

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

Предупреждение!

Нельзя класть на аппарат какие-либо предметы.
Не ставьте никаких предметов на аппарат. В результате их падения с аппарата можно получить травму.

Указания по технике безопасности

Предупреждение!

Только для газовых аппаратов

- *Если аппарат установлен под вытяжкой, то во время его работы необходимо включить вытяжку для устранения газов сгорания.*
- *Если аппарат подключен к вытяжной трубе, то данное газоотводное устройство необходимо регулярно чистить согласно предписаниям, принятым в стране его применения, во избежание пожара. (Для этого необходимо обратиться к специалисту по монтажу).*
- *Во избежание пожара не следует класть на выпускные трубы аппарата никаких предметов.*
- *Область под аппаратом нельзя загораживать или блокировать какими-либо предметами, иначе может возникнуть пожар.*
- *Аппарат следует эксплуатировать только в помещении без сквозняков, иначе может возникнуть пожар.*

Порядок действий при появлении запаха газа:

- *Немедленно перекройте систему газоснабжения!*
- *Не прикасайтесь ни к каким электрическим переключателям!*
- *Немедленно проветрите помещение тщательным образом!*
- *Обеспечьте отсутствие открытого огня и искрообразования!*
- *Воспользуйтесь экстренным телефоном и немедленно проинформируйте о случившемся службу по газоснабжению (если данная служба не доступна, позвоните в местную пожарную службу)!*

Указания по технике безопасности и ответственность

Предупреждение!

Указания по технике безопасности при эксплуатации аппарата

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

Указания по технике безопасности и ответственность

Осторожно!

Указания по технике безопасности во время использования

- *Аппараты, рамы с направляющими и транспортировочные тележки могут опрокинуться во время транспортировки.*
- *При перемещении аппаратов, рам с направляющими и транспортировочных тележек через пороги или на наклонных плоскостях существует риск защемления и травмирования.*
- *Будьте осторожны, чтобы не опрокинуть аппараты, рамы с направляющими и транспортировочные тележки во время транспортировки.*
- *Осторожно перемещайте аппараты, рамы с направляющими и транспортировочные тележки через пороги и на наклонных плоскостях.*
- *Аппараты и Combi-Duo на роликах могут опрокинуться во время транспортировки или перемещения.*
- *Если ваш аппарат или Combi-Duo установлены на роликах и вы не разблокируете стопорный тормоз перед транспортировкой аппарата, аппарат или Combi-Duo могут опрокинуться.*
- *Разблокируйте стопорные тормоза роликов перед транспортировкой аппарата или Combi-Duo.*
- *После транспортировки снова зафиксируйте ролики с помощью стопорных тормозов.*
- *Ролики могут быть повреждены, если аппарат или Combi-Duo перемещаются при зафиксированных стопорных тормозах.*
- *Если ролики повреждены, аппарат или Combi-Duo могут опрокинуться.*
- *Всегда разблокируйте стопорные тормоза роликов перед перемещением аппарата или Combi-Duo.*
- *Ролики могут быть повреждены при изменении направления роликов при зафиксированных стопорных тормозах.*
- *Если ролики выступают перед аппаратом и Вы хотите изменить направление роликов, сначала разблокируйте стопорный тормоз, а затем поверните ролики.*
- *Не наступайте на ролики.*

Ответственность

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

Уход, осмотр, техническое обслуживание и ремонт

Для сохранения высокого качества нержавеющей стали, для предотвращения неполадок, а также по причинам гигиены аппарат необходимо очищать каждый день или согласно напоминаниям об очистке. Для этого следует выполнять инструкции, указанные в разделе «Efficient CareControl».
Непрерывная эксплуатация при высокой температуре (≥260 °C), или подрумянивание на высоком уровне (Braun 4/5), или приготовление продуктов с высоким содержанием жиров и желатина может привести к быстрому износу уплотнений камеры.
Ежедневная очистка уплотнений с применением мягкого моющего средства продлевает их срок службы.

Предупреждение!

В случае недостаточной очистки аппарата остатки жира и/или пищи в камере могут воспламениться и привести к пожару!

- *В случае возгорания накопившегося жира и/или остатков продуктов в камере приготовления следует немедленно выключить аппарат и держать дверцу камеры закрытой для тушения пожара! Если необходимы дополнительные меры для тушения пожара, отключите аппарат от сети и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения возгорания жира!).*
- *Для снижения коррозии в камере аппарат, используемый только в режиме «На пару», необходимо также очищать каждый день.*
- *Для очистки аппарата нельзя применять устройства, очищающие с помощью высокого давления, пара или прямых струй воды. Класс защиты – IPx5.*
- *Аппарат нельзя подвергать воздействию кислот или кислотных испарений, т.к. пассивный слой хромоникелевой стали будет поврежден, и цвет аппарата изменится.*
- *Для очистки внешнего покрытия следует использовать только бытовые мягкие чистящие средства, например моющее средство на влажной мягкой тряпке. Нельзя применять едкие или абразивные средства.*
- *Следует использовать только чистящие средства компании-производителя аппарата. Чистящие средства других производителей могут привести к повреждениям аппарата. На повреждения, ставшие результатом использования чистящих средств и средств по уходу, не рекомендованных производителем аппарат, гарантия не распространяется.*
- *Нельзя применять никаких абразивных чистящих средств и царапающих очистителей.*

Уход, осмотр, техническое обслуживание и ремонт

Предупреждение!

Обслуживание фильтра приточного воздуха. Аппарат самостоятельно распознает загрязнение воздушного фильтра. Когда фильтр загрязняется, на экране аппарата появляется сервисное сообщение и напоминание об очистке или замене воздушного фильтра. Эксплуатировать аппарат без воздушного фильтра запрещено. Для замены воздушного фильтра необходимо выполнить следующие действия:

Аппараты размером 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN

Артикул воздушного фильтра 6 x 2/3 GN: 40.04.771
Артикул воздушного фильтра
6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN: 40.03.461
Данный воздушный фильтр можно вынуть и очистить самостоятельно. При замене необходимо хорошо зафиксировать воздушный фильтр в правильном положении. Для замены воздушного фильтра необходимо выполнить инструкции, указанные в разделе «Бытовая техника».

Аппараты размером 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN

Замену данного воздушного фильтра может выполнить только уполномоченный сервисный представитель.

Внимание! *Гарантия защиты аппарата от водных струй предоставляется только при условии полностью установленного фильтра и покрытия.*

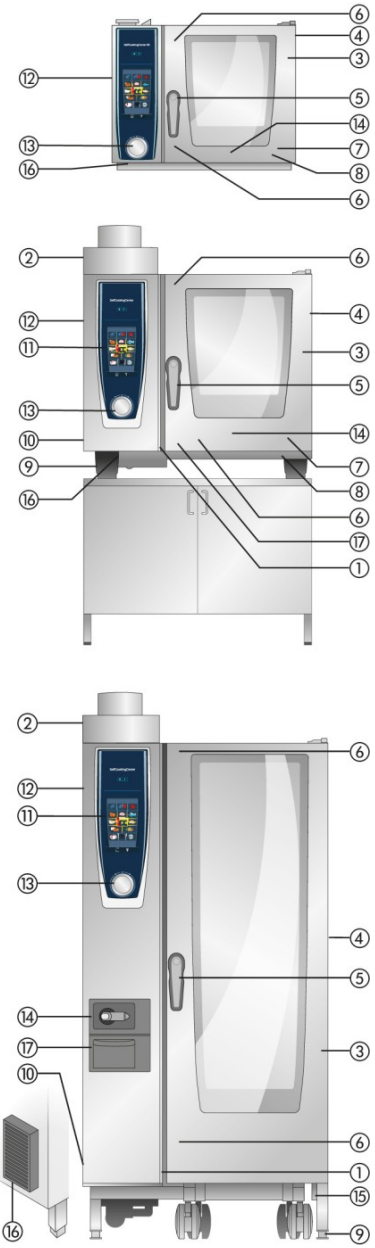
Осмотр, техническое обслуживание и ремонт

Опасность – высокое напряжение!

- *Осмотры, техническое обслуживание и ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный персонал.*
- *Для проведения очистки (исключая очистку CleanJet® +care), осмотра, обслуживания и ремонта аппарат необходимо отключить от энергоснабжения.*
- *Возможность перемещения аппарата, оснащенного колесиками, (передвижного) необходимо ограничить таким образом, чтобы его перемещение не привело к повреждению электропроводки, водопровода и канализации. В случае выноса аппарата из помещения следует убедиться, что он отключен от электропитания, водопровода и канализации надлежащим образом. Если аппарат необходимо установить обратно в прежнее положение, то следует подключить его к электропитанию, водопроводу и канализации и обеспечить безопасность его перемещения согласно инструкции.*
- *Для гарантии безупречности технического состояния уполномоченный сервисный представитель должен проводить техническое обслуживание аппарата как минимум раз в год.*

Функциональные компоненты

① **Номер аппарата**
(виден только при открытой дверце)
② **Устройство отвода выхлопных газов** (дополнительно)
(только для газовых аппаратов)
③ **Освещение камеры**
④ **Дверца рабочей камеры с тройным остеклением**
⑤ **Ручка дверцы**
Настольные аппараты: обслуживание одной рукой с функцией доводчика
Напольные аппараты: обслуживание одной рукой
⑥ **Разблокировка для открытия дверцы с тройным остеклением** (внутри)
⑦ **Встроенный дверной водосборник с автоматическим опорожнением** (внутри)
⑧ **Водосборник с прямым подключением к стоку**
⑨ **Ножки аппарата** (регулируемые по высоте)
⑩ **Заводская табличка**
(содержит важные данные, такие как потребление мощности, вид газа, напряжение, количество фаз и частота, а также модель, номер аппарата (см. раздел «Модель аппарата и идентификация программного обеспечения») и его версия)
⑪ **Панель управления**
⑫ **Покрытие отсека электрических элементов**
⑬ **Центральный поворотный регулятор**
⑭ **Ручной душ** (с возвратным механизмом)
⑮ **Приспособление, облегчающее въезд тележек** (в напольных аппаратах)
⑯ **Воздушный фильтр настольного аппарата** (отсек для установки воздушного фильтра)
⑯ **Воздушный фильтр напольного аппарата** (отсек для установки воздушного фильтра на задней стороне аппарата)
⑰ **Емкость/отсек для таблеток**



Инструкция по эксплуатации аппарата

- Убедитесь в том, что вблизи аппарата отсутствуют источники тепла (например, панели для гриля, фритюрницы и т.п.).
- Эксплуатировать аппарат следует только в помещениях с температурой окружающего воздуха от +5 °C до +40 °C. Если температура окружающего воздуха ниже + 5 °C, то перед вводом в эксплуатацию аппарат необходимо нагреть до + 5 °C.
- После открытия дверцы камеры нагреватель и вентилятор автоматически отключаются. Активируется тормоз вентилятора, и вентилятор вращается еще некоторое время.
- При использовании гриля и обжарки (например, в режиме «Цыплята») необходимо всегда вставлять под продукт емкость для стекания жира.
- Следует использовать только жаропрочные принадлежности от компании-производителя аппарата.
- Принадлежности необходимо очищать каждый раз перед их использованием.
- В случае длительного простоя аппарата (например, в течение ночного времени) оставляйте его дверцу приоткрытой.
- Дверца камеры оснащена доводчиком. Дверца стандартного аппарата плотно закрывается только в том случае, когда ручка дверцы находится в вертикальном положении.
- В случае длительного простоя аппарата (например, в течение выходного дня) следует отключать его от водопровода, напряжения и газа.
- Нельзя выбрасывать данный аппарат в обычный мусор и в контейнеры коммунальных служб. Мы поможем вам утилизировать аппарат. Свяжитесь с нашим техническим специалистом по телефону: +49 8191 327333

В случае прекращения подачи напряжения или выключения аппарата более чем на 15 минут, текущий процесс будет возобновлен в том месте, где он был прерван.

Макс. вес продуктов, загружаемых в аппарат

6 x 2/3 GN	20 кг	(макс. 10 кг на уровень)
6 x 1/1 GN	30 кг	(макс. 15 кг на уровень)
6 x 2/1 GN	60 кг	(макс. 30 кг на уровень)
10 x 1/1 GN	45 кг	(макс. 15 кг на уровень)
10 x 2/1 GN	90 кг	(Макс. 30 кг на уровень)
20 x 2/3 GN	90 кг	(макс. 15 кг на уровень)
20 x 2/1 GN	180 кг	(макс. 30 кг на уровень)

Превышение максимального веса загружаемых продуктов может привести к повреждению аппарата.
Максимально допустимый вес загружаемых продуктов можно посмотреть в руководстве по эксплуатации.

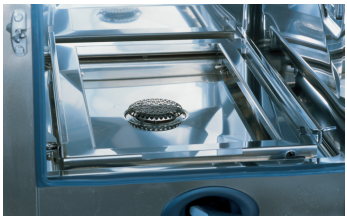
Настольные аппараты с навесными рамами (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Чтобы вынуть раму, слегка приподнимите ее в центре. Снимите ее вначале с переднего и нижнего фиксатора, а затем с верхнего.
- Поверните раму в центр камеры.
- Отсоедините раму и приподнимите ее вверх. Вставка рамы осуществляется в обратном порядке.

Настольный аппарат 6 x 2/3 GN с навесной рамой

- Чтобы вынуть раму с правой стороны, возьмитесь за нее сверху и нажмите по направлению вверх. Рама снимется с 2 фиксирующих болтов, и ее можно будет вынуть.
- Для вставки рамы наденьте ее петли на фиксирующие болты и нажмите сверху на петли таким образом, чтобы они зафиксировались на болтах.
- Чтобы вынуть раму с левой стороны, слегка приподнимите ее и поверните направо в камеру для снятия двух стопорных крючков с воздухопровода. Отвинтите верхний и нижний фиксирующий крючок воздухопровода при помощи отвертки, после этого можно будет вынуть раму вместе с

воздухопроводом. Левую раму можно снять только вместе с воздухопроводом.



Применение рам с направляющими, решетчатых стеллажей для тарелок и транспортировочных тележек для настольных аппаратов (дополнительно)

- Выньте навесную раму, как описано на предыдущей странице.
- Поставьте въездную рампу на предусмотренный для этого фиксатор на дне аппарата. Обратите внимание на соответствующие фиксаторы (4 штифта).
- Транспортировочную тележку необходимо установить точно вровень с аппаратом, по его высоте.
- Вставьте тележку на въездную рампу до упора и убедитесь, что тележка зафиксирована согласно инструкции.
- Вставьте раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок в аппарат до упора и проверьте надежность ее фиксации в аппарате.
- Чтобы вынуть раму с направляющими или тележку-кассету, разблокируйте фиксатор и вытолкните тележку из камеры. Сначала установите термозонд в исходное положение въездной рампы.
- Следите за тем, чтобы во время транспортировки рама с направляющими или тележка-кассета для тарелок была надежно зафиксирована на транспортировочной тележке.

Работа с термозондом

Информацию о работе с функцией **3 термозонда** можно найти в разделе **iLevelControl** .

Осторожно!
Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство могут быть горячими — опасность ожога!

Введите термозонд в самую толстую часть продукта. 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 обработке продуктов с мягкой консистенцией или тонких продуктов).

При обработке тележки-кассеты для тарелок в режиме Finishing® вставляйте термозонд в керамическую трубку на тележке-кассете.

Во время процесса очистки в рабочей камере не должно быть внешних термозондов, подключаемых через дверцу рабочей камеры . Эти зонды нельзя подвергать очистке. Это может нарушить герметичность камеры во время очистки.

Используйте прилагаемое сверло, чтобы сделать отверстие в замороженных продуктах (арт. номер RATIONAL 60.70.359). Просверлите отверстие в самом толстом месте продукта. Для этого положите продукт на устойчивую поверхность и примите меры для защиты рук.

- 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!

При необходимости охладите иглу термозонда с помощью ручного душа перед использованием.

Осторожно!
Защитите руки и кисти от ожога о конец иглы – опасность травмирования!

Указания по эксплуатации аппарата

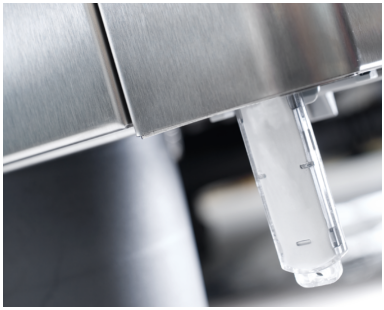
Работа с ручным душем

- При использовании ручного душа вытяните шланг из исходного положения минимум на 20 см.
- Вы можете выбрать 2 уровня дозирования, нажав кнопку подтверждения.
- Всегда медленно возвращайте ручной душ обратно в исходное положение и следите за тем, чтобы шланг ручного душа был чистым.

Осторожно!
- Ручной душ и вода из него могут быть горячими — опасность ожога!
- Если Вы не пользуетесь ручным душем ежедневно, в водопроводной трубе могут размножаться бактерии. Промывайте ручной душ водой 2 раза в день в течение 10 секунд.
- Если Вы начинаете использовать аппарат после более продолжительного простоя, промойте ручной душ не менее чем 10 литрами воды.

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

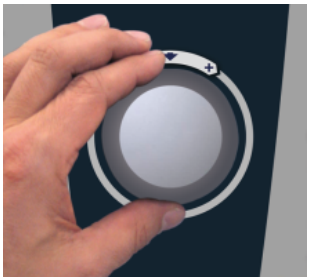
Указания по использованию USB-интерфейса



USB-интерфейс предназначен исключительно для импорта и экспорта данных, а также обновления программного обеспечения с помощью USB-накопителя.
Поэтому он не должен использоваться для зарядки или эксплуатации других электронных устройств, например мобильных телефонов.

Базовая эксплуатация

Аппарат оснащен сенсорным экраном. И одним легким нажатием пальца можно выполнять на нем различные задачи.



С помощью центрального поворотного регулятора можно менять настройки.

Также настройки можно менять, регулируя/ перемещая ползунок.

Настройки меняются в течение 4 секунд, или нажмите на центральный регулятор.

Базовая эксплуатация

Общая инструкция

Назад к начальному экрану

Справка

Режим программирования

Изображение статуса предварительного нагрева, красная стрелка – предварительный нагрев, синяя стрелка – охлаждение.

Камера слишком горячая – кнопка мигает (охлаждение камеры см. в главе «Охлаждение»).

Об окончании процесса приготовления возвещает звуковой сигнал и соответствующее изображение.

Недостаток воды – необходимо открыть водопроводный кран. После наполнения изображение исчезает.

«Неполадки в работе газовой горелки». Необходимо открыть газовый кран. Нажмите кнопку «RESET GAS», в результате процесс воспламенения начнется снова. Если изображение загорится снова, обратитесь в службу поддержки!

Назад/отмена

Общие указания по управлению

Справка

Чтобы Вы могли легко и эффективно использовать многообразные возможности аппарата, в его память записано подробное руководство по эксплуатации и справочник с практическими примерами и полезными советами. Для вызова справки следует нажать кнопку "?". В режиме справки доступны следующие функции:

Объяснение пиктограмм

Запуск справки

Открытие меню выбора и выбор руководства

Переход на следующую страницу

Переход на страницу назад

Открытие предыдущего раздела

Выход из режима справки

Следующий раздел / дополнительная информация

- При выборе руководства открывается соответствующее оглавление. Выберите интересующий Вас раздел.
- Если справка открыта во время работы, система автоматически выходит из режима справки, когда необходимы действия пользователя.

Обзор рабочих режимов

Дисплей после включения

Выключатель

MySCC

Справка

Дополнительные функции

iLevelControl

Режим программирования

Efficient CareControl

Смена профиля

Режим пароконвектомата

Пар

Горячий воздух

Комбинация пара и горячего воздуха

Режим iCookingControl

10 популярных блюд

Мясо

Птица

Рыба

Гарнир

Яичные блюда/десерт

Выпечка

Finishing®

Обзор рабочих режимов

Обзор рабочих режимов

Различные режимы работы

Режим iCookingControl

Для перехода в **режим iCookingControl** необходимо выбрать желаемый результат, например, «Птица», «Гарнир» или «Рыба». Описание см. в разделе «Режим iCookingControl».

Режим пароконвектомата

Нажатием на кнопку «Пар», «Комбинация» или «Горячий воздух» выполняется переход в **режим пароконвектомата** . Описание см. в разделе «Режим пароконвектомата».

Режим программирования

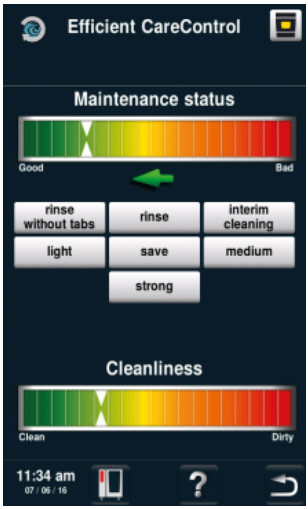
При нажатии кнопки «Режим программирования» аппарат переходит в **режим программирования** . Описание см. в разделе «Режим программирования».

Обзор рабочих режимов

iLevelControl

В режиме **iLevelControl** можно одновременно использовать отдельные загрузки аппарата для различных процессов приготовления.

Efficient CareControl



Efficient CareControl определяет время выполнения очистки. При этом система Efficient CareControl учитывает индивидуальный режим очистки, а также степень использования аппарата, например, длительные простои или завершение работы.

iCookingControl

Система iCookingControl определяет размер продукта и объем загрузки. Время приготовления, температура и микроклимат в рабочей камере корректируются в процессе работы. Кроме того, система iCookingControl показывает ход фазы приготовления в iCC Cockpit. iCC Cockpit автоматически появляется через 10 секунд после выбора желаемого результата. Далее представлены уникальные умные решения системы iCookingControl.

Изображение iCC Cockpit

① Оставшееся время
② Температура внутри продукта фактическая | заданная
③ Текущая фаза приготовления
④ Колонка микроклимата, отображающая микроклимат в рабочей камере посредством температуры и влажности
⑤ Переключение отдельных фаз приготовления
⑥ Кнопка i. Для вызова iCC Monitor необходимо нажать эту кнопку.
⑦ Смена вида настроек
⑧ Активный вид
⑨ Количество фаз приготовления
⑩ Текущий режим работы

Пояснения к пиктограммам

iCC - Cockpit

Кнопка i

Скорость приготовления

Дельта-T

Время приготовления

Подрумянивание

Плотность продукта

Объем расстойки

Микроклимат камеры

Подача пара

Температура продукта/степень приготовления

Температура продукта/степень приготовления

Температура продукта/степень приготовления

Температура продукта/степень приготовления

Степень приготовления

Размер продукта

Температура обжаривания

С корочкой

Запекать с корочкой

Запекание на пару

iCookingControl

Скорость вентиляторов

Степень полуфабриката

Информация и напоминания текущего процесса

Изображение предварительного нагрева

Изображение охлаждения

Отмена напоминания

Надрезать

Настоять

Надрезать выпечку

Смазать выпечку

Надколоть

Функции, доступные по завершении процесса приготовления

Поддерживать температуру

Разогреть до температуры выдачи

С корочкой

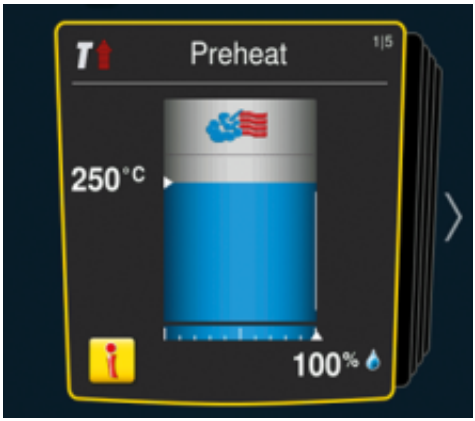
Установить термозонд

Далее со временем

Загрузка новой партии

Управление iCC – панель управления

При помощи центрального поворотного регулятора или нажатия соответствующей кнопки со стрелкой можно создать представление об идеальном способе приготовления – как достичь желаемого результата. Идеальный способ приготовления, который фактически выбирает iCookingControl, зависит от конкретного продукта, который вы готовите.
Желтой рамкой выделяются текущие настройки, выбранные системой iCookingControl. Пролистывая страницу экрана назад, можно увидеть выполненные ранее настройки. Пролистывая вперед, можно ознакомиться с предполагаемыми следующими шагами, необходимыми для достижения выбранного желаемого результата. В процессе приготовления производится коррекция и оптимизация этих шагов.

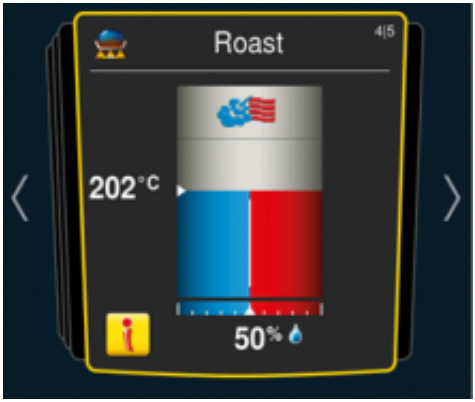


Текущие настройки.
Сюда возвращается изображение через 10 секунд.

Нажимая на стрелки, направленные влево и вправо, можно просматривать прошлые или будущие настройки.

Дисплей iCC – монитор

В iCC Monitor система iCookingControl отображает решения и коррекцию настроек, необходимые для достижения желаемого результата.
Коррекция и индикация отличаются в зависимости от продукта и объема загрузки.



Кнопка i появляется после принятия решения или во время фонового выполнения коррекции настроек.
Для вызова iCC Monitor в iCC Cockpit необходимо нажать на кнопку i или на центральный поворотный регулятор.

Коррекция выполняется на дисплее. Уже принятые решения выделяются зеленой галочкой. Кроме того, вы получаете информацию о решениях, уже принятых системой iCookingControl, и о предстоящих решениях.

В iCC Cockpit и iCC Monitor нельзя выполнять настройки.

Через 6 секунд iCC Monitor автоматически закрывается. Его можно также закрыть повторным нажатием на кнопку i.

iCC Messenger

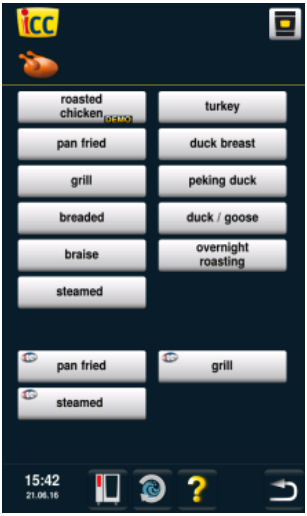
iCC Messenger информирует о процессах и корректировках, выполняемых в данный момент системой iCookingControl.
Через 6 секунды iCC Messenger автоматически скрывается с экрана.

Вы можете в любой момент включить или отключить iCC Messenger в конфигурации аппарата через MySCC.
Соответствующие указания даны в разделе **MySCC – экспертные настройки** .

Пример: Цыплята

Если Вы хотите приготовить цыплят, далее приведены соответствующие шаги, которые позволят Вам получить желаемый результат. Настройки не зависят от объема загрузки, аппарат распознает количество продуктов и корректирует необходимые настройки.

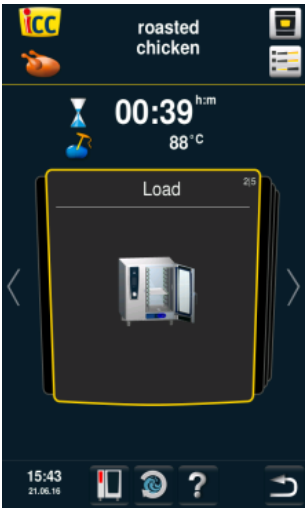
Нажмите кнопку «Птица» на стартовом экрана и выберите желаемый результат.



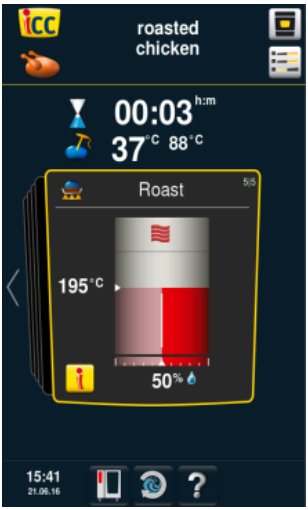
Нажмите кнопку «Цыпленок».

Выберите, например, степень подрумянивания (светлый, темный) и температуру внутри продукта/степень готовности (розовый, прожаренный).

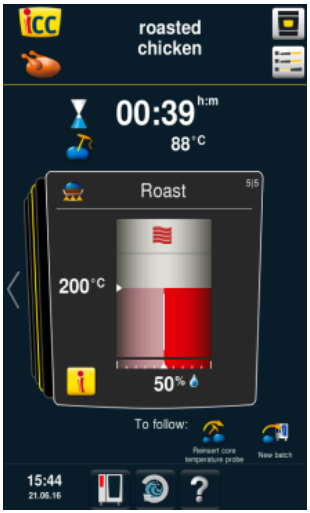
После нажатия кнопки «iCC Cockpit» или автоматически через 10 секунд аппарат переключится на iCC Cockpit.
Аппарат прогревается автоматически.



От оператора потребуется загрузить аппарат.



Жарка в режиме сочетания пара и горячего воздуха (влажность 50% при температуре в рабочей камере 202 °C).



Конец

Конец времени приготовления – раздается звуковой сигнал, выберите опции. Вы можете выбрать дополнительные опции (например, поддержание температуры, перемещение термозонда, с корочкой и др.)

iCookingControl

Жарка в горячем воздухе

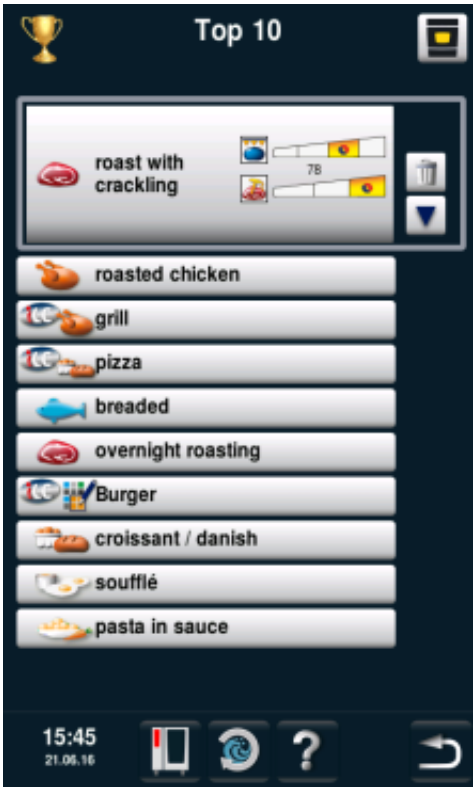
Нажмите эту кнопку для сохранения индивидуальных настроек (см. раздел «Программирования»).

Если термозонд не установлен или установлен неправильно, раздается звуковой сигнал, а на дисплее появляется требование переместить термозонд.

10 популярных блюд

Функция «10 популярных блюд» позволяет быстро и напрямую получить доступ к 10 наиболее часто используемым приложениям.

Для перехода к функции «10 популярных блюд» необходимо нажать кнопку «iCC» на стартовом экране.



В функции **«10 популярных блюд»** не показаны ручные программы.

Режим пароконвектомата

В режиме пароконвектомата можно воспользоваться всеми функциями пароконвектомата. Нажатием на кнопку «Пар», «Комбинация пара и горячего воздуха» или «Горячий воздух» выполняется переход в режим пароконвектомата.

Пояснения к пиктограммам

Дополнительные функции

MySCC

Efficient CareControl

Справка

3 ручных режима работы

Пар

Горячий воздух

Комбинация пара и горячего воздуха

Настройки

Процентная настройка влажности микроклимата камеры

Настройка температуры камеры

Дельта-T

Настройка времени приготовления

Настройка температуры продукта

Предварительный нагрев

Режим пароконвектомата

Дополнительные функции

Вызов функции программирования

Назад/отмена

Настройки

Непрерывная работа

Подача пара

Скорость вентиляторов

Охлаждение

Нажав на кнопку температуры камеры, можно запросить текущие данные процесса приготовления, такие как микроклимат и температура камеры.
Нажмите и удерживайте кнопку в течение 10 секунд, в результате чего будет отображаться текущее значение до тех пор, пока не установится следующее значение.
Указанная здесь влажность микроклимата основывается на абсолютной влажности.
Это значение влажности может согласно определению отличаться от относительной влажности в параметрах настройки.

Режим пароконвектомата

Пар

В рабочем режиме «Пар» парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Можно установить температуру в рабочей камере**от 30°C до 130°C** . В зависимости от установленной температуры выбирается соответствующий регулятор, оптимизирующий качество приготовления и энергопотребление. Если в течение более 1 часа на аппарат не подается нагрузка, SelfCookingCenter® автоматически переключается в энергосберегающий режим.
Виды обработки: приготовление на пару, тушение, бланширование, варка на медленном огне без кипения, вымачивание, приготовление продуктов в вакуумной упаковке, размораживание, консервирование.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите кнопку и установите требуемую температуру. Стандартное значение соответствует температуре кипения.
3		Нажмите кнопку и установите требуемую продолжительность приготовления.
3		Или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Термозонд" и установите требуемую температуру внутри продукта.

Режим пароконвектомата

Можно использовать также дополнительные функции, такие как скорость циркуляции воздуха, прогрев, работа в длительном режиме, Cool Down или приготовление по методу "Дельта-Т". Об использовании функций подачи пара и скорости циркуляции воздуха см. раздел "Ручная подача пара" и "Скорость циркуляции воздуха". Об использовании функции приготовления по методу "Дельта-Т" см. раздел "Дельта-Т" в главе "MySCC".

Режим пароконвектомата

Горячий воздух

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите кнопку и установите максимальную влажность в рабочей камере (см. раздел "ClimaPlus Control® ").
3		Нажмите кнопку и установите требуемую температуру.
4		Нажмите кнопку и установите требуемую продолжительность приготовления.
4		Вариант: нажмите кнопку "Термозонд" и установите требуемую температуру внутри продукта.

Режим пароконвектомата

Можно использовать также дополнительные функции, такие как скорость циркуляции воздуха, прогрев, работа в длительном режиме, Cool Down или приготовление по методу "Дельта-Т". Об использовании функций подачи пара и скорости циркуляции воздуха см. раздел "Ручная подача пара" и "Скорость циркуляции воздуха". Об использовании функции приготовления по методу "Дельта-Т" см. раздел "Дельта-Т" в главе "MySCC".
При постоянной работе через 30 минут температура в рабочей камере автоматически понижается с 300 °C до 260 °C.
Аппарат без подключения к водопроводу запрещается эксплуатировать в рабочем режиме «Горячий воздух» при высокой температуре более 2 часов – это может привести к выходу аппарата из строя.

Режим пароконвектомата

Комбинация пара и горячего воздуха

Комбинация рабочих сред "пар" и "горячий воздух". Эта комбинация создаёт влажный и горячий климат в рабочей камере для особо интенсивной обработки продуктов. Можно установить температуру в рабочей камере**от 30°C до 130°C** . При необходимости можно задать параметры климата в рабочей камере.
Виды обработки: жарение, выпекание.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите кнопку и установите требуемую влажность в рабочей камере (см. раздел "ClimaPlus Control® ").
3		Нажмите кнопку и установите требуемую температуру.
4		Нажмите кнопку и установите требуемую продолжительность приготовления.
4		Вариант: нажмите кнопку "Термозонд" и установите требуемую температуру внутри продукта.

Режим пароконвектомата

Можно использовать также дополнительные функции, такие как скорость циркуляции воздуха, прогрев, работа в длительном режиме, Cool Down или приготовление по методу "Дельта-Т". Об использовании функций подачи пара и скорости циркуляции воздуха см. раздел "Ручная подача пара" и "Скорость циркуляции воздуха". Об использовании функции приготовления по методу "Дельта-Т" см. раздел "Дельта-Т" в главе "MySCC". При постоянной работе через 30 минут температура в рабочей камере автоматически понижается с 300 °C до 260 °C.

Режим пароконвектомата

ClimaPlus Control®

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

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

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

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

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

Режим пароконвектомата

Установка времени или постоянный режим

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим, например "Пар".
2		Нажмите кнопку и установите требуемую продолжительность приготовления. О работе в длительном режиме см. следующую строку.
2		Нажмите кнопку длительного режима. Вариант: нажмите кнопку продолжительности приготовления и поверните центральный регулятор (переместите ползунок) вправо, пока на дисплее не отобразится "ПОСТОЯН."

Прогрев вручную

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим, например "Пар".
2		Нажмите кнопку и установите требуемую температуру прогрева.
3		Нажмите кнопку прогрева. Вариант: нажмите кнопку продолжительности приготовления и поверните центральный регулятор (переместите ползунок) влево, пока на дисплее не отобразится "Прогрев".

Режим пароконвектомата

Настройка времени: см. раздел "Время" в главе "MySCC".

Настройка формата времени : см. раздел "Формат времени" в главе "MySCC".

Настройка формата времени приготовления : см. раздел "Формат времени приготовления" в главе "MySCC".

Настройка времени включения: см. раздел "Автоматическое время включения"

Режим пароконвектомата

Ручная подача пара

Через мощное сопло вода толчками распыляется и распределяется по рабочей камере. Подача пара обеспечивает идеальный подъём теста и глянцевую корочку при выпекании хлебобулочных изделий.
Функция активируется в режиме горячего воздуха или комбинации пара и горячего воздуха.
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 "Подача пара", чтобы выполнить выброс пара в рабочую камеру.

В режиме программирования для каждого этапа программы можно задать подачу пара одного из 3 предусмотренных уровней. Нажмите кнопку и установите требуемый уровень с помощью регулятора.

Подача пара выкл.

3 выбросов пара
(1 сек. импульс / 10 сек. пауза).

1 выброс пара
(1 сек.)

5 выбросов пара
(1 сек. импульс / 10 сек. пауза).

Режим пароконвектомата

Скорость циркуляции воздуха

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

Нажмите кнопку и установите требуемую скорость вентиляции воздуха с помощью регулятора.

Турбо-скорость

1/4 скорости

Стандартная скорость

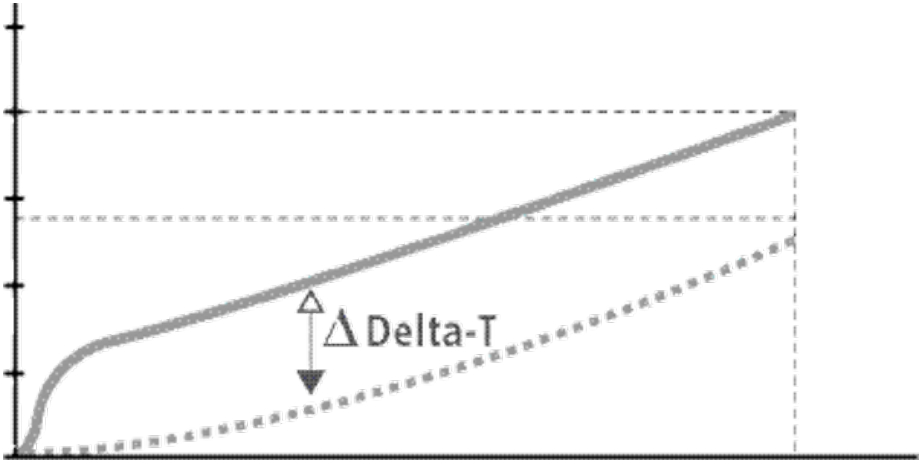
Тактовый режим вентилятора с ¼ скорости

1/2 скорости

Режим пароконвектомата

Дельта-Т-приготовление

Дельта-Т = разница температуры внутри продукта и температуры в рабочей камере. Посредством медленного увеличения температуры в рабочей камере до конца процесса приготовления с постоянной разницей относительно конкретной температуры внутри продукта мясо подвергается более длительной термообработке (можно выбирать только из режима пароконвектомата).



Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выбрать ручной режим работы, например, «Горячий воздух».
2		Нажать кнопку **«Дельта-Т»** .
3	**20 °C**	Установить нужную разницу температур Дельта-Т.
4		Установить нужную температуру внутри продукта.

Режим пароконвектомата

Если настройка Дельта-Т активирована, на дисплее появляется индикация «Дельта-Т».

Настройку Дельта-Т можно активировать только из режима пароконвектомата! Об активации режима «Дельта-Т» сигнализирует символ Дельта на дисплее ручного режима.
В качестве альтернативы можно настроить временные рамки для длительности приготовления в режиме «Дельта-Т».

Режим пароконвектомата

Cool Down

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите рабочий режим, например "Пар".
2		Нажмите кнопку и закройте дверцу рабочей камеры.
3	**Открыть дверцу**	Откройте дверцу рабочей камеры.
4		Нажмите кнопку. Заданную температуру в рабочей камере при необходимости можно корректировать.
5		При необходимости скорость циркуляции воздуха можно настраивать индивидуально.

Режим пароконвектомата

Предупреждение!

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

Функция «Cool Down» не программируется.

Нажмите кнопку температуры в рабочей камере, чтобы на дисплее отображалась ФАКТИЧЕСКАЯ температура в рабочей камере.

Режим программирования

В режиме программирования вы можете легко составлять собственные программы приготовления блюд. С учетом индивидуальных потребностей можно копировать, редактировать и сохранять под новым именем 7 рабочих режимов («Мясо», «Птица», «Рыба», «Выпечка», «Гарниры», «Яичные блюда/десерт», «Finishing») или вручную создавать собственные программы, включающие в себя до 12 этапов.

Нажать на кнопку для перехода в режим программирования.

Пояснения к пиктограммам

Выбрать программу

Новая программа

Новая программа iLC

Копировать программу

Изменить программу

Отображение символов

Отображение в виде списка

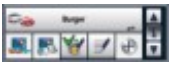
Открыть MyDisplay

Удаление программы

Режим программирования

Окно выбора – запустить программу

Кнопка информации – показать подробную информацию о программе



Окно выбора при нажатой кнопке информации

Помимо имени программы, с помощью указанных выше кнопок можно запросить или сохранить дополнительную информацию.

Изображение продукта для программы

Изображение аксессуара для программы

Привязка к группе (например, «Завтрак»)

Присвоение группе отображается после нажатия кнопки «Gruppenzuordnung» (Групповое присвоение).
Имеющееся присвоение отмечено зеленой галочкой.

Примечание к программе

Сохраненные заметки для программы отображаются сразу после нажатия кнопки «Notizen» (Заметки).
Имеющиеся заметки отмечены зеленой галочкой.

Можно выбрать дополнительные атрибуты (например, «Выбор времени включения»)

Пиктограмма указывает рабочий режим сохраненной программы, например «Комбинация пара и горячего воздуха». Для процессов приготовления iCookingControl- Garabläufe и iLC отображаются другие пиктограммы.

Режим программирования

Режим программирования

Отображение символов

При отображении символов все программы приготовления замещаются заглавным изображением. Если изображение отсутствует, в режиме отображения символов отображается название программы в виде текста.

Перейти в режим отображения символов.

Изменить порядок отображения, например, изменить количество символов на странице с 20 на 16.

Для перемещения в этом режиме нажимайте кнопку со стрелками или воспользуйтесь поворотным регулятором

При последующем обращении применяется тот режим, который использовался последним.

Режим программирования

Функция сортировки и фильтрации

В режиме списка сортировка выполняется в алфавитном порядке по имени. Изменить отображение в режиме списка можно с помощью функции сортировки и фильтрации.

Нажмите эту кнопку, чтобы открыть функцию фильтрации. Выберите критерий фильтрации.

Нажмите эту кнопку, чтобы открыть функцию сортировки. Выберите критерий сортировки.

Режим программирования

Сохранение в процессе работы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку во время работы.
2	**G**	Введите имя программы.
3		Нажмите кнопку, чтобы сохранить процесс приготовления.

Все изменения в процессе iCookingControl , например активация параметров "тонкий" или "толстый", принимаются при сохранении и автоматически используются при следующем вызове этого процесса приготовления.

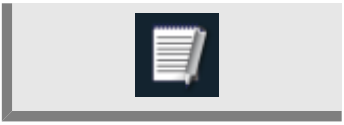
Режим программирования

Программирование – режим iCookingControl

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите эту кнопку для создания новой программы.
3	**Жаркое из телятины...**	Введите имя программы (например, «Жаркое из телятины»).
4		Нажмите кнопку, чтобы сохранить имя.
5		Выберите рабочий режим "Мясо".
6	**Жаренье**	Выберите "Жаренье".
7		Степень подрумянивания и готовности можно менять индивидуально.
8		Нажмите кнопку, чтобы сохранить процесс приготовления и открыть окно выбора.

Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
9		Выберите желаемую программу с помощью регулятора или полосы прокрутки и нажмите на кнопку "Редактировать" над выбором программы. Программа отобразится с опциями редактирования. Здесь Вы можете (слева направо): - выбрать изображение для ракурса кнопки - выбрать аксессуар, который будет отображаться в подробном ракурсе - присвоить программу группе (например, программу "Яичница" группе "Завтрак") - добавить примечание, например с советами по приготовлению - установить время запуска
10		Выход из подробного ракурса программы осуществляется нажатием кнопки "Сохранить".

Режим программирования

Программирование – режим пароконвектомата

Вы можете в полном соответствии с Вашими желаниями вручную создать программу приготовления, состоящую максимум из 12 этапов.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите эту кнопку для создания новой программы.
3	**Яичница-болтунья**	Введите имя программы (например, «Яичница-болтунья»).
4		Нажмите кнопку, чтобы сохранить имя.
5		Выберите ручной рабочий режим, например "Комбинация".
6		Нажмите кнопку для прогрева рабочей камеры.
7		Установите требуемую температуру прогрева.
8		Чтобы сохранить этап, нажмите кнопку один раз. Можно добавить ещё один этап.

Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
9		Выберите рабочий режим для второго этапа программы.
10		Выберите требуемые параметры обработки.
11		Чтобы сохранить этап, нажмите кнопку один раз. Можно добавить ещё один этап.
12		Нажмите кнопку ещё раз, чтобы завершить программирование.

Можно установить акустический сигнал, сообщающий о завершении каждого отдельного этапа программы. Нажмите для этого кнопку акустического сигнала.

На каждом этапе программы можно настроить скорость циркуляции воздуха.

В рабочих режимах "Горячий воздух" и "Комбинация" для каждого этапа программы можно активировать подачу пара одного из 3 уровней. См. также раздел "Ручная подача пара".

Режим программирования

Программирование – режим iLC

Используйте разные уровни загрузки аппарата для одновременно выполнения различных процессов обработки. iLevelControl покажет Вам, какие блюда можно готовить вместе, и автоматически рассчитает время обработки с учётом объёма загрузки, а также частоты и продолжительности открывания дверцы.

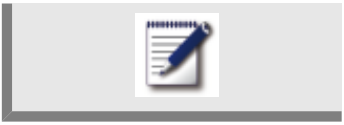
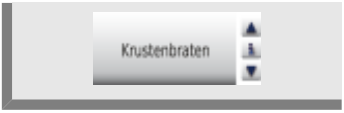
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите эту кнопку для создания новой программы iLC.
3	**Выпечка**	Введите имя программы (например, «Яичница-болтунья»).
4		Нажмите кнопку, чтобы сохранить имя.
5		Выберите ручной рабочий режим, например "Горячий воздух".
6		Выберите требуемые параметры обработки.
7		Чтобы сохранить этап, нажмите кнопку.

Режим программирования

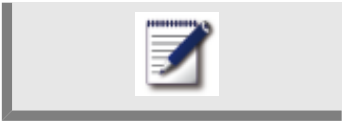
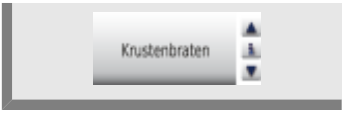
На каждом этапе программы можно настроить скорость циркуляции воздуха.

Режим программирования

Запуск программы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Выберите программу с помощью кнопок со стрелками или с помощью центрального регулятора.
3		Для запуска нажмите на имя программы в окне выбора или на центральный регулятор.

Проверка этапов программы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Выберите программу с помощью кнопок со стрелками или с помощью центрального регулятора.
3		Для запуска или вызова програмы нажмите на имя программы в окне выбора или на центральный регулятор.
4		Проверьте отдельные этапы программы нажатием на символы этапов. Отображаемый этап выделяется красным цветом.

Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
5		Нажмите кнопку, чтобы выйти из программы.

При проверке этапов программы дверца рабочей камеры должна оставаться открытой. Проверять и непосредственно корректировать этапы програмы можно также с помощью функции "Изменить программу".

Режим программирования

Создать группу

Вы можете присвоить программы одной группе и таким образом упорядочить их (например, программы для меню завтрака).

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку.
2		При помощи фильтра выбрать «Группы».
3		Нажать на кнопку для создания новой группы.
4	**Завтрак**	Назвать группу (например, «Завтрак»).
5		Нажать на эту кнопку, чтобы подтвердить ввод имени. Создание группы завершено.

Режим программирования

Привязка к группе

Вы можете присвоить программу определенной группе.
Одной группе можно присвоить любое количество программ (ручная, iLC и т. д.).
Вы можете, например, присвоить программы для своего меню завтрака созданной вами группе «Завтрак».

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку.
2		Выбрать программу при помощи кнопок со стрелками или центрального поворотного регулятора (например, «Яичница-болтунья»).
3		Нажать кнопку, чтобы активировать функцию изменения. Вид меняется на детальное изображение программы.
4		Нажать кнопку. Теперь можно присвоить программу одной или нескольким группам.
5	**Завтрак**	Нажать на нужную группу и выделить ее (например, «Завтрак»).
6		Для завершения нажать эту кнопку **дважды.** Программа (например, «Яичница-болтунья») присвоена группе (например, «Завтрак»).

Режим программирования

Изменить программу

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Выберите программу с помощью кнопок со стрелками или с помощью центрального регулятора.
3		Нажмите кнопку, чтобы активировать функцию изменения. Включится режим детального просмотра программы.
4	**Жаренье**	Нажмите на имя программы, если необходимо его изменить.
5		Подтвердите изменение или текущее имя.
6		Нажмите на пиктограмму рабочего режима, чтобы открыть программу.
7		Выберите этап программы, чтобы внести в него изменения.
8		Внесите изменения.

Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
9		Чтобы закончить, дважды нажмите кнопку.

Нажмите эту кнопку, чтобы удалить отображаемый этап программы.

Нажмите эту кнопку, чтобы добавить этап программы. Новый этап программы добавляется после отображаемого.

Нажмите кнопку, чтобы изменить примечания в режиме просмотра атрибутов программы.

Нажмите кнопку для выбора дополнительных атрибутов, например, статуса привязки к "Избранному".

Нажмите эту кнопку, чтобы прервать внесение изменений.

Режим программирования

Копировать программу

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Выберите программу с помощью кнопок со стрелками или с помощью центрального регулятора.
3		Нажмите кнопку, чтобы скопировать программу.
4	**G**	Введите имя программы.
5		Нажмите кнопку, чтобы сохранить процесс приготовления.

Если Вы не изменяете имя программы, к её имени автоматически присоединяется порядковый индекс.

Режим программирования

Удаление программы

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Выберите программу с помощью кнопок со стрелками или с помощью центрального регулятора.
3		Для удаления программы дважды нажмите кнопку.

Чтобы прервать процедуру удаления, нажмите кнопку "Назад" или другую кнопку.

Удаление всех программ

Удаление всех программ возможно только в "MySCC". См. об этом раздел "MySCC" – "Обмен данными".

Программный режим

Дополнительные атрибуты

С помощью дополнительных атрибутов можно использовать такие функции как изменение порядка ваших программ или активация управления частями суток. Откройте функцию дополнительных атрибутов следующим образом:

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Выберите программу с помощью кнопок со стрелками или центральной кнопки.
3		Нажмите кнопку для вызова функции изменения. Будет отображен обзор подробных данных программы.
4		Нажмите кнопку для вызова функции дополнительных атрибутов.

Программный режим

Порядок

В программном режиме с помощью дополнительного атрибута "Порядок" вы можете располагать процессы приготовления в соответствии с их важностью для вас.

Нажмите кнопку и с помощью поворотного регулятора выберите число от 1 до 100. Процессы приготовления можно отсортировать по возрастанию в ракурсе списка в соответствии с сохраненным числом для последовательности.

Перед выходом из режима изменений нажмите кнопку сохранения, чтобы сохранить все изменения в дополнительных атрибутах.

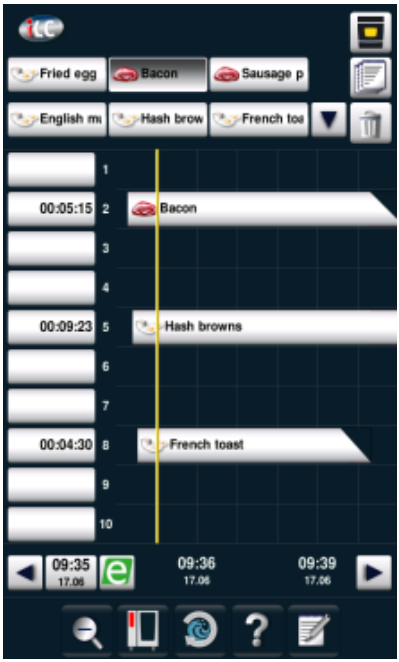
В ракурсе списка выберите критерий "Порядок" для сортировки процессов приготовления.

iLevelControl

Используйте загрузки аппарата одновременно для разных процессов приготовления. iLevelControl показывает, какие блюда можно готовить вместе, и подбирает оптимальное время приготовления в зависимости от количества загрузки, а также количество и продолжительность открытия дверцы. Кроме того, в окне выбора отображаются блюда, которые нельзя комбинировать в текущем режиме. Эти блюда выделены темно-серым цветом.
Поуровневая сигнализация является дополнительной мерой поддержки. Она упрощает использование iLevelControl еще больше: мигающий сигнал указывает на то, какой уровень и когда можно загружать или разгружать.
Эту функцию можно настроить в меню MySCC.
Она входит в стандартный комплект поставки настольных моделей 62 и 102, а для настольных моделей 61 и 101 ее можно приобрести отдельно.

Нажмите эту кнопку для перехода в режим iLevelControl.

Пояснения к пиктограммам



Начальный экран

Блюда в окне выбора

Активное блюдо

Уровень/ось текущего времени

Переход к окну времени

Кнопка текущего времени (окно времени переходит обратно к текущему времени)

Режим ожидания, текущая температура камеры сохраняется в течение 30 минут (см. «Режим ожидания» в разделе «MySCC»)

Масштаб (окно времени увеличивается или уменьшается)

iLevelControl

Выбрать новое блюдо

Сохранение текущей настройки совместного приготовления блюд в корзине.

Удалить блюдо

Messenger энергии

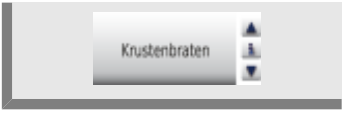
Охлаждение

Поддержание идеального микроклимата в рабочей камере в режиме iLC, если в аппарат не было помещено блюдо. Время поддержания можно установить в диапазоне 10–120 минут. Благодаря этому режиму можно загружать блюда в рабочую камеру без предварительного нагрева.

Пиктограмма указывает рабочий режим для выбираемого блюда, например, «Комбинация пара и горячего воздуха» в ручной программе.

Вы можете в любой момент включить или отключить iLC Messenger в конфигурации аппарата через MySCC. Соответствующие указания даны в разделе **MySCC – экспертные настройки** .

Загрузка блюд в окно выбора

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку.
2		Нажать кнопку, чтобы вызвать программу.
4		Выбрать сохраненное блюдо из списка.
5		Блюдо появится в окне выбора

- Вы можете загрузить в окно выбора все блюда.
- Чтобы запустить режим iLC, можно также выбрать непосредственно процесс iLC, например, iLC-пицца.

Сохранение программы приготовления iLC

Указания по сохранению новой программы iLC содержатся в разделе «Программирование режима iLC ».

Сохранение процесса приготовления iLC

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку.
2	**iLC приготовление на пару**	Нажать кнопку «iLC приготовление на пару»
3		Скорректировать параметры приготовления.
4		Для сохранения нажать кнопку.
5	**Приготовление моркови на пару**	Ввести имя, например, «Приготовление моркови на пару».
6		Нажать кнопку для сохранения имени.

Расположение блюд и запуск

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать на нужное блюдо в окне выбора.
2		Потянув пальцем (методом перетаскивания), переместить блюдо к нужному уровню загрузки и нажать на соответствующий уровень загрузки. Запуск процесса производится автоматически.
3		Аппарат прогревается в автоматическом режиме.
4	**Загрузка**	После достижения температуры прогрева появляется требование выполнить загрузку.

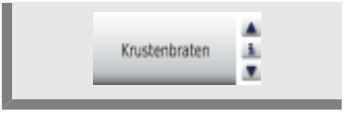
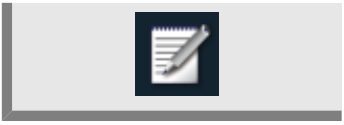
Нажав на расположенный слева от установленного блюда индикатор времени и удерживая его в этом положении, можно изменять время при помощи поворотного регулятора, как только столбик диаграммы начнет мигать красным цветом.

Удаление блюд

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку. Кнопка удаления активна, пока мигает жёлтая рамка на кнопке.
2		Нажмите на блюдо, чтобы удалить его из окна времени или из окна выбора.

Пока кнопка удаления активна (имеется жёлтая рамка), можно удалить любое количество блюд из окна времени или окна выбора.

Сохранение корзин

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		Нажмите кнопку, чтобы вызвать программу.
4		Выберите несколько сохранённых блюд из списка.
5		Блюда отображаются в окне выбора.
5		Нажмите кнопку, чтобы сохранить комбинацию в окне выбора.

- В окно выбора можно ввести все блюда.
- Если на некоторое время нажать на активное блюдо в окне времени, блюда, которые допускают комбинацию с активным блюдом, выделяются в окне выбора.

Работа с опцией «3 термозонда»

В приложениях iLevelControl можно контролировать максимум три продукта с помощью отдельных термозондов. Эта функция применяется как для самостоятельно составленных, так и для уже существующих процессов iLC.
Одновременное выполнение более трех процессов iLC с выбранной температурой внутри продукта невозможно.

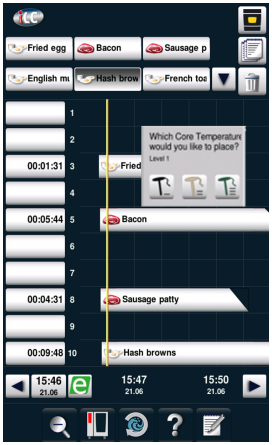
Для различения трех термозондов используются разные цвета
Черный = 1-й термозонд
Синий = 2-й термозонд
Зеленый = 3-й термозонд

На трех термозондах дополнительно выгравированы кольца:
1 кольцо = 1-й термозонд
2 кольца = 2-й термозонд
3 кольца = 3-й термозонд

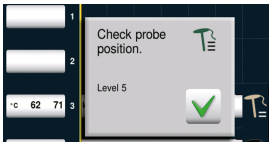
Всегда устанавливайте три термозонда в предусмотренный для них держатель во избежание опасности травмирования.

iLevelControl

Если вы вытащили заказ с температурой внутри продукта, вставьте термозонд в самую толстую часть продукта. Внимание: Точки измерения находятся в передней части. Вставляя термозонд, следите за тем, чтобы игла проходила через середину продукта.



На дисплее появляется следующий вопрос: Подтвердите, какой из трех термозондов используется.



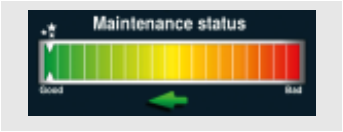
Если термозонд вставлен неправильно или соскальзывает при поэтапной загрузке, появляется следующее предупреждение.

Efficient CareControl

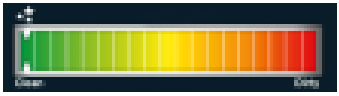
Умная система Efficient CareControl самостоятельно определяет степень использования аппарата, общий уровень обслуживания и рассчитывает «just in time» оптимальные параметры процесса очистки, позволяющие снизить расход химических материалов, воды и энергии. В соответствии с потребностью предлагается необходимое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

Уровень обслуживания и уровень загрязнения аппарата отображается полосками на индикаторах «Care» и «Clean».

Отображение уровня обслуживания и уровня загрязнения аппарата

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2		На верхней диаграмме отображается текущий уровень обслуживания аппарата.
3		На нижней диаграмме отображается текущий уровень загрязнения аппарата.

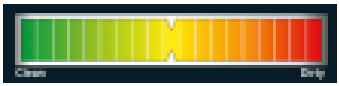
Efficient CareControl



Зеленая полоса:

Индикатор «Уровень обслуживания»: наилучший уровень обслуживания. Парогенератор очищен от накипи.

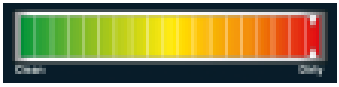
Индикатор «Чистота»: очистка аппарата была произведена недавно.



Индикатор в желтом диапазоне:

Индикатор «Уровень обслуживания»: средний уровень обслуживания. Незначительная накипь в парогенераторе.

Индикатор «Чистота»: аппарат загрязнен, но можно продолжать готовить в нем до появления требования очистки.



Индикатор в красном диапазоне:

Индикатор «Уровень обслуживания»: уровень обслуживания недостаточен, необходимо чаще проводить очистку CleanJet+care.

Индикатор «Чистота»: аппарат очень загрязнен, при появлении требования очистки необходимо произвести ее.

Динамика тенденции индикатора «Уровень обслуживания»: улучшение

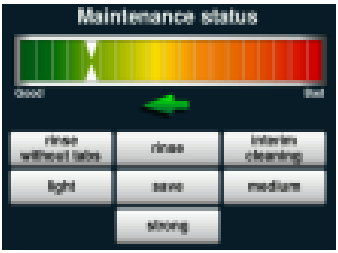
Динамика тенденции индикатора «Уровень обслуживания»: ухудшение

Efficient CareControl

Напоминание о необходимости выполнить очистку

Система Efficient CareControl определяет, когда следует провести очистку CleanJet® +care. При этом Efficient CareControl учитывает индивидуальные особенности выполнения очистки и особенности режима работы, например длительные простои или время завершения рабочего дня. Рекомендуемые ступени очистки помечены цветом.

Автоматическое напоминание выводится тогда, когда необходимо выполнить очистку CleanJet® +care.



Рекомендуемая ступень очистки отображается с помощью символа ротора.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1	**Выполнить очистку + care**	Выводится запрос на очистку аппарата.
2	**CleanJet+care**	Запустите Sie CleanJet® +care, нажав кнопку, или нажмите "Позднее".
3	**средняя**	Выберите рекомендуемую ступень очистки, помеченную цветом, например, "среднюю", и следуйте указаниям меню.

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

Efficient CareControl

Начало очистки

CleanJet® +care – это автоматическая система для выполнения очистки и ухода за аппаратом.
Благодаря наличию 7 степеней очистки можно выполнять очистку в зависимости от уровня загрязнения аппарата.

Внимание!
- По причинам гигиены и в целях уменьшения неполадок очистку аппарата необходимо выполнять каждый день, иначе возможен пожар!
- Обратите внимание, что аппарат, используемый только в режиме «На пару» необходимо также очищать каждый день.
- Следует использовать только таблетки для очистки и ухода компании-производителя аппарата. Использование других чистящих средств может привести к повреждениям аппарата. Компания-производитель не несет ответственности за возникшие вследствие этого повреждения!
- В результате чрезмерного количества очищающего средства может образоваться пена.
- В горячую камеру (> 60 °C) таблетки класть нельзя.

Efficient CareControl

- Оставьте дверцу неработающего аппарата открытой на продолжительное время (например, на ночь).
- Ежедневная очистка увеличивает срок службы уплотнения камеры. Для очистки уплотнения камеры следует использовать мягкую тряпку и моющее средство без абразивных частиц!
- Для очистки оконных стекол внутри и снаружи, а также внешнего покрытия аппарата лучше всего использовать влажную мягкую тряпку. Для этого запрещается использовать абразивные или агрессивные чистящие средства. Используйте для очистки мягкие бытовые моющие средства и регулярно наносите на компоненты из нержавеющей стали средства по уходу за нержавеющей сталью.
- Ополаскивание водосборника и сточного желоба (только настольные аппараты): при интенсивном использовании гриля или приготовлении содержащих жир или желатин продуктов водосборник и сточный желоб следует очищать ежедневно. Для этого следует сначала ввести щетку для очистки (№ арт.: 60.75.779) в сливное отверстие до отметки.

  1/1 аппараты 61 и 101: до маркировочного флажка 2/1 аппараты 62 и 102: до пластиковой ручки.

  Следует избегать движений назад для предотвращения повреждений. Затем ополоснуть сточный желоб ок. 1-2 литрами теплой воды. Не использовать для этого струю ручного душа.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите эту кнопку.
2	**Камера слишком горячая**	Надпись «Камера слишком горячая» появляется, когда температура камеры превышает 50 °C. Выберите «Охлаждение» (см. раздел «Охлаждение»).
3	**Легкая**	Выберите степень очистки, например, «легкая».
4	**Откройте дверцу**	Откройте дверцу аппарата, выньте емкости и листы.

Efficient CareControl

Шаг	Кнопка информации	Описание
5		**Предупреждение!** *Таблетки для очистки и ухода необходимо брать в руки, предварительно надев защитные перчатки, иначе можно получить ожог!*
6		Снимите упаковку с указанного количества таблеток для очистки и положите их в углубление воздуховода (емкость для таблеток) в камере. См. изображение на следующей странице.
7		Снимите упаковку с указанного количества таблеток для ухода и положите их в соответствующую емкость. См. изображение на следующей странице.
8	**Закройте дверцу.**	Очистка начнется автоматически после закрытия дверцы!

Предупреждение!

- Не следует открывать дверцу аппарата во время его очистки, иначе может вытечь очищающее средство или появится горячий пар, в результате чего можно обжечься или ошпариться! Если во время очистки дверца откроется, то зазвучит сигнал.
- После прекращения или окончания очистки CleanJet® +care вся камера (включая область за воздухопроводом) проверяется на предмет остатков очищающего средства. Остатки удаляются и вся камера (включая область за воздуховодом) тщательно ополаскивается ручным душем, иначе можно получить ожог!
- Во время процесса очистки в рабочей камере не должно быть внешних термозондов, подключаемых через дверцу рабочей камеры . Эти зонды нельзя подвергать очистке. Это может нарушить герметичность камеры во время очистки. В результате можно получить ожог или ошпариться!

Инструкция по использованию химических средств:

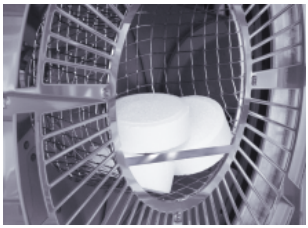
Предупреждени

Таблетки для очистки и ухода следует применять только в соответствии с техникой безопасности. Например, в руки таблетки следует брать, только надев защитные перчатки, иначе можно получить ожог!

Настольные аппараты: Положите указанное количество таблеток для ухода в выдвижную емкость.

Напольные аппараты: Положите указанное количество таблеток для ухода в выдвижное углубление.

Таблетка для очистки: Удалите защитную оболочку.



Положите таблетки для очистки в углубление воздуховода.

Нельзя класть таблетки в камеру, иначе можно повредить аппарат!

Efficient CareControl

Перед запуском очистки CleanJet® +care согласно инструкции необходимо установить в камеру навесную раму или раму с направляющими.
Если вода мягкая, то рекомендуемое количество таблеток для очистки можно уменьшить до 50%. В случае образования пены при правильной дозировке необходимо уменьшить количество таблеток для очистки. Если несмотря на уменьшение количества таблеток пена образуется все равно, то для принятия дальнейших мер следует обратиться в сервисный отдел, например, для получения антипенных таблеток.

Efficient CareControl

Ступени очистки

Ступень очистки	Описание/применение	Таблетки
ополаск. без табл.	Промывка рабочей камеры тёплой водой.	Нет
окончательная промывка	Для накипи без жира, например, после выпекания или приготовления на пару́.	Care
промежуточная очистка	«Краткая очистка» – для любых загрязнений, но без сушки и промывки.	Очищающие таблетки
Быстро	Для лёгких загрязнений, например, после смешанной загрузки, после работы при температуре до 200 °C.	Очищающие таблетки и таблетки Care
Экономичная	Для лёгких загрязнений (до 200 °C), максимально бережное расходование химикатов и воды.	Очищающие таблетки и таблетки Care
средняя	Для загрязнений после жаркого и гриля, например, после приготовления цыплят, стейков, рыбы на гриле.	Очищающие таблетки и таблетки Care
сильная	Для сильных загрязнений после жаркого и гриля, например, после многократной загрузки цыплят, стейков и т.д.	Очищающие таблетки и таблетки Care

Efficient CareControl

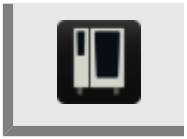
Прервать CleanJet® +care

При отключении электроэнергии более чем на 10 минут или после выключения аппарата на дисплее появляется запрос на **прерывание CleanJet** . Если в течение 20 секунд не подтвердить прерывание CleanJet® , активированная программа CleanJet® +care, не прерываясь, доработает до конца.

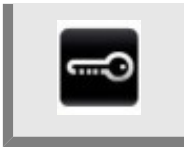
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите и затем снова включите аппарат.
2	**Прервать CleanJet +care?**	Нажмите кнопку и подтвердите прерывание.
3	**Открыть дверцу**	Следуйте указаниям на дисплее. Открывайте дверцу осторожно – горячие испарения!
4		**Предупреждение!** *Прикасаться к очищающим таблеткам разрешается только в защитных перчатках – опасность химического ожога!*
5	**Удалить таблетки**	Удалите очищающие таблетки (если ещё остались) и закройте дверцу рабочей камеры.
6	**00:09**	Рабочая камера автоматически промывается. На дисплее отображается время, остающееся до завершения процесса.
7	**Очистка выполнена не полностью**	Аппарат снова можно использовать для приготовления блюд.

Блокировка кнопок

Для очистки дисплея можно активировать блокировку кнопок.



Чтобы заблокировать кнопки на дисплее, нажмите кнопку MySCC и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. Появится символ ключа.

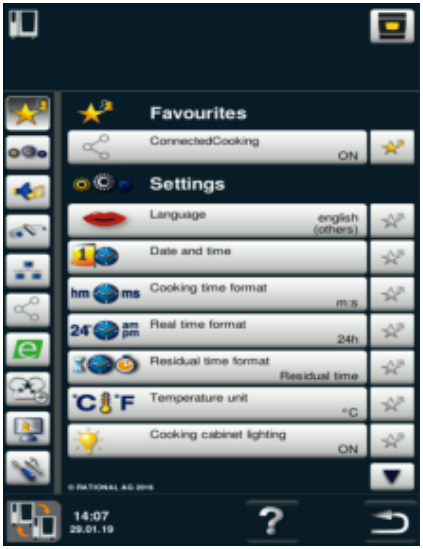


Чтобы разблокировать кнопки, снова нажмите эту кнопку на 3 секунды.

Настройка аппарата с помощью MySCC

В системе MySCC можно установить все основные настройки аппарата (например, время, дату, язык и т.п.).

После нажатия на кнопку «MySCC» открывается перечень настроек аппарата. Здесь можно корректировать настройки с учетом индивидуальных потребностей.



Пояснения к пиктограммам:

Избранное (при активации MySCC)

Настройки

Звук

Управление системой

MyEnergy

Экспертная настройка

MyDisplay

Обслуживание

MySCC – избранное

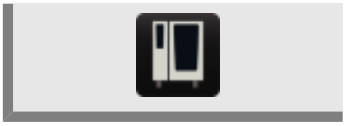
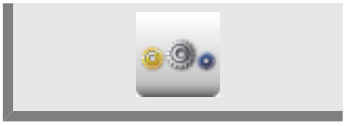
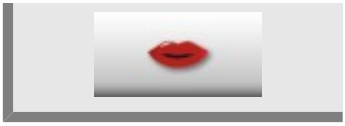
В этом пункте меню можно управлять избранными параметрами (например, языком, форматом времени приготовления и т. д.)

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Автоматически выполняется переход к пункту меню **«Избранное».**
3		С помощью поворотного регулятора выбрать, например, подпункт меню «Язык».
4		Нажать кнопку со звездочкой, расположенную справа рядом с подпунктом меню «Язык».
5		Подпункт меню «Язык» включается в «Избранное», после этого его можно выбирать в пункте меню «Избранное». Нажатием кнопки со звездочкой можно в любой момент отменить выбор избранного параметра.

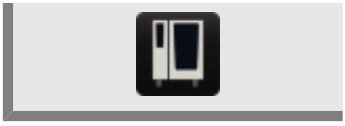
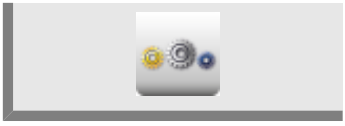
Настройки MySCC

Нажать кнопку **«Настройки»** для изменения, например, национального языка, формата времени, даты и времени, звука и т. д.

Язык

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку **«Настройки».**
3		Нажать кнопку **«Язык».** Установить язык, повернув поворотный регулятор, а затем нажав на него.

Дата и время

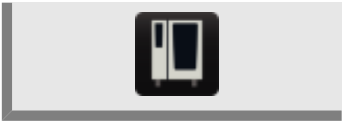
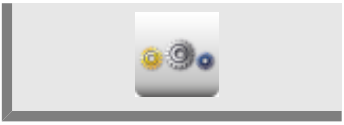
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку **«Настройки».**
3		Нажать кнопку **«Дата и время».**

Настройки MySCC

Шаг	Кнопка информации	Описание
4		Для настройки даты и времени выбрать поля даты и времени (mm, dd, yyyy, HH, MM) и установить их с помощью поворотного регулятора. Подтвердить настройку, нажав на поворотный регулятор.
5		Нажатием на кнопку со стрелкой выполняется переход в главное меню.

MySCC – настройки

Формат времени

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку **«Настройки».**

Формат времени приготовления

Нажать кнопку **«Формат времени приготовления».**
Установленный формат времени приготовления выделяется на дисплее в виде настройки h:m (ч:м) или m:s (м:с).
h:m (ч:м) показывает часы:минуты, **m:s (м:с)** показывает минуты:секунды.

В режиме программирования можно корректировать формат времени приготовления для каждого шага программирования.
Пример: Шаг программирования 1 в (h:m), а шаг программирования 2 в (m:s).

Формат реального времени

Нажать кнопку **«Формат реального времени».**
Установленный формат реального времени отображается в правом нижнем углу дисплея на кнопке в виде 24 ч или обычного рабочего времени.
Нажатием на кнопку можно переключать эти два формата реального времени (формат даты изменяется автоматически).

MySCC – настройки

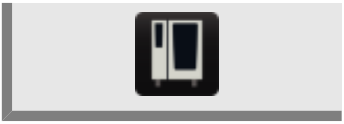
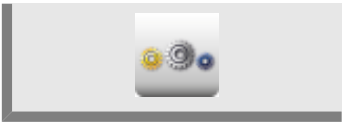
Индикация оставшегося/целевого времени

С помощью функции **«Индикация оставшегося времени»** можно активировать отображение истекшего целевого времени и оставшегося времени до конца идеального пути приготовления.
Нажать кнопку **«Индикация оставшегося времени»** .
Нажатием на кнопку можно переключать индикацию с **«Целевого времени»** на **«Оставшееся время»** и наоборот.

Освещение камеры

Освещение камеры без функции поуровневой сигнализации

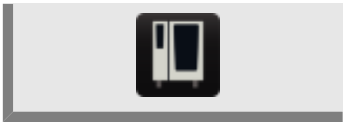
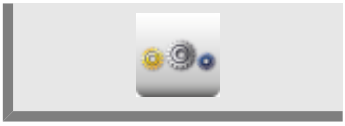
С помощью этой функции можно полностью отключить освещение аппарата.
Для этого необходимо выполнить следующие действия:

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку **Настройки** .
3		Для включения или выключения освещения камеры нажмите кнопку **Освещение камеры** .

MySCC - настройки

Настройки освещения для аппарата SelfCookingCenter XS модели 6 2/3

В данной инструкции описаны настройки для аппарата SelfCookingCenter XS модели 6 2/3.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку **Настройки** .
3		Нажмите кнопку **Настройки освещения** , чтобы открыть подменю.

Здесь можно установить настройки освещения камеры.

Освещение камеры

С помощью этой функции можно полностью отключить освещение аппарата.

Для включения или выключения освещения камеры нажмите кнопку **Освещение камеры** .

MySCC - настройки

При открытой дверце

Здесь можно выбрать, каким образом будет загораться светодиодное освещение в случае открытия дверцы.
Светодиодное освещение состоит из двух светодиодных панелей. Одна панель расположена на левой стороне дверцы, а другая – на правой.

Нажмите кнопку **При открытой дверце** и выберите на поворотном регуляторе один из трех параметров, описанных ниже.

Включить светодиодное освещение на стороне ручки

При выборе этого параметра в случае открытия дверцы будет загораться светодиодная панель, установленная на стороне ручки дверцы (обычно эта сторона дверцы находится слева от оператора, стоящего перед аппаратом). Затем загораются светодиоды в камере.
Когда дверца откроется, светодиодная панель, расположенная на противоположной стороне, отключится.

Выключение светодиодного освещения дверцы

При выборе этого параметра в случае открытия дверцы отключаются обе светодиодные панели.

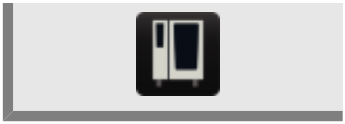
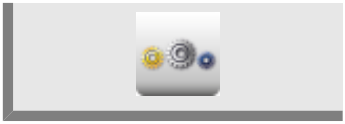
Выключение светодиодного освещения дверцы через 30 секунд

При выборе этого параметра в случае открытия дверцы светодиодная панель, установленная на стороне ручки дверцы (обычно эта сторона дверцы находится слева от оператора, стоящего перед аппаратом), будет отключаться через 30 секунд.
Когда дверца откроется, светодиодная панель, расположенная на противоположной стороне, отключится.

MySCC - настройки

Настройки освещения аппарата с функцией поуровневой сигнализации.

В этом разделе описаны настройки аппарата, которые оснащены функцией поуровневой сигнализации.
Для моделей 201, 202 и 6 2/3 данная функция не доступна.
В инструкции, представленной ниже, описано, как включать и выключать освещение камеры, освещение дверцы, поуровневую сигнализацию и световую сигнализацию.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку **Настройки** .
3		Нажмите кнопку **Настройки освещения** , чтобы открыть подменю.

Здесь можно установить настройки освещения камеры.

Освещение камеры

С помощью этой функции можно полностью отключить освещение аппарата.

Для включения или выключения освещения камеры нажмите кнопку **Освещение камеры** .

MySCC - настройки

Приглушение светодиодного освещения дверцы

С помощью этой функции можно приглушить светодиодное освещение. Его можно уменьшить с шагом в 25% от 0 до 100%.

Нажмите кнопку и с помощью поворотного регулятора выберите число приглушения с шагом в 25%.

Поуровневая сигнализация

Данная функция в режиме iLevelControl подает сигнал, указывающий на то, какой уровень и когда необходимо загружать или разгружать. При этом с помощью светодиодного освещения загорается соответствующий уровень.

Для включения или выключения поуровневой сигнализации нажмите кнопку **Поуровневая сигнализация** .

Мигание при требовании действия

При включении данной настройки светодиодное освещение начинает мигать, когда аппарат завершает процесс приготовления.
Если дополнительно к этой настройке включить функцию поуровневой сигнализации, то в режиме iLevelControl будет мигать готовый уровень.
Если данную настройку отключить, то все мигающие сигналы будут деактивированы.
При использовании функции поуровневой сигнализации готовый уровень будет гореть непрерывным светом.

Для включения или выключения мигающей сигнализации нажмите кнопку **Мигание при требовании действия** .

MySCC - настройки

При открытой дверце

Здесь можно выбрать, каким образом будет загораться светодиодное освещение в случае открытия дверцы.
Светодиодное освещение состоит из двух светодиодных панелей. Одна панель расположена на левой стороне дверцы, а другая – на правой.

Нажмите кнопку **При открытой дверце** и выберите на поворотном регуляторе один из трех параметров, описанных ниже.

Включить светодиодное освещение на стороне ручки

При выборе этого параметра в случае открытия дверцы будет загораться светодиодная панель, установленная на стороне ручки дверцы (обычно эта сторона дверцы находится слева от оператора, стоящего перед аппаратом). Затем загораются светодиоды в камере.
Когда дверца откроется, светодиодная панель, расположенная на противоположной стороне, отключится.

Выключение светодиодного освещения дверцы

При выборе этого параметра в случае открытия дверцы отключаются обе светодиодные панели.

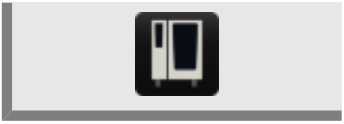
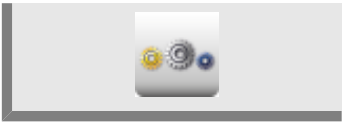
Выключение светодиодного освещения дверцы через 30 секунд

При выборе этого параметра в случае открытия дверцы светодиодная панель, установленная на стороне ручки дверцы (обычно эта сторона дверцы находится слева от оператора, стоящего перед аппаратом), будет отключаться через 30 секунд.
Когда дверца откроется, светодиодная панель, расположенная на противоположной стороне, отключится.

Настройки MySCC

Другие базовые настройки, например, яркость дисплея, количество загрузок, время поддержания микроклимата и т. д., также находятся в пункте меню **«Настройки».**

Для их выполнения необходимо выполнить следующие действия:

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку **«Настройки».**

Ед. измерения температуры

Нажать кнопку **«Ед. измерения температуры»** для выбора отображения температуры по Цельсию или по Фаренгейту. Подтвердить выбор, нажав на поворотный регулятор.

Яркость дисплея

Нажать кнопку **«Яркость дисплея»** и отрегулировать яркость по нескольким ступеням с помощью поворотного регулятора.

Настройки MySCC

Время работы вытяжного зонта после отключения

Нажать кнопку **«Время работы вытяжного зонта после отключения»** и установить время работы вытяжного зонта после отключения (в диапазоне 1–30 мин) с помощью поворотного регулятора.

Вес тарелки à la carte

Нажать кнопку **«Вес тарелки à la carte»** и установить вес пустой тарелки с помощью поворотного регулятора (до 700 г, 700–899 г, 900–1099 г, более 1100 г).

Вес тарелки / банкет

Нажать кнопку **«Вес тарелки / банкет»** и установить вес пустой тарелки с помощью поворотного регулятора (до 700 г, 700–899 г, 900–1099 г, более 1100 г).

Количество загрузок

Нажать кнопку **«Количество загрузок»** и установить количество загрузок для iLC (1–10) с помощью поворотного регулятора.

Последовательность загрузок

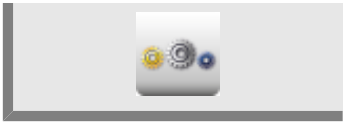
Нажать кнопку **«Последовательность загрузок»** и установить последовательность нумерации загрузок для iLC с помощью поворотного регулятора.

Время поддержания микроклимата

Нажать кнопку **«Время поддержания микроклимата»** и с помощью поворотного регулятора установить время поддержания микроклимата (температуры и влажности) в рабочей камере, если в данный момент вы не готовите блюдо во время iLC.

MySCC - звук

Вы можете по своему желанию выполнить индивидуальные настройки звуковых сигналов (тип, громкость, продолжительность и т. д.) устройства.

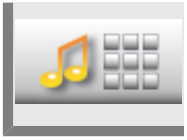
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку **Звук.**

Здесь можно корректировать следующие настройки:

Общая громкость

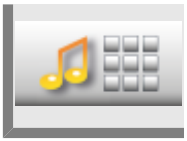
Нажмите кнопку **Общая громкость** и установите общую громкость (от 0 до 100%) с помощью поворотного регулятора.

Звук клавиш



Нажмите кнопку **Звук клавиш** и установите звук клавиш (вкл., выкл.) с помощью поворотного регулятора.

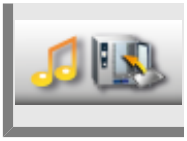
Громкость звука клавиш



Нажмите кнопку **Громкость звука клавиш** и установите громкость звука клавиш (от 0 до 100%) с помощью поворотного регулятора.

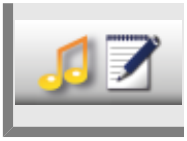
MySCC - звук

Требование загрузки/действия



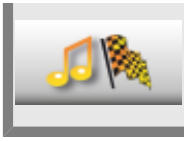
Нажмите кнопку **Требование загрузки/действия** и установите мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для требования загрузки или действия.

Конец шага программы



Нажмите кнопку **Конец шага программы** и установите мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для конца шага программы.

Конец времени приготовления

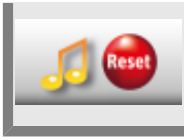


Нажмите кнопку **Конец времени приготовления** и установите мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для конца времени приготовления.

Прерывание процесса/обнаружение ошибки

Нажмите кнопку **Прерывание процесса/обнаружение ошибки** и установите мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для прерывания процесса/обнаружения ошибки.

Заводская настройка звука

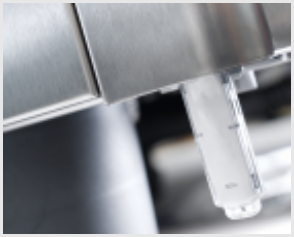


Нажмите кнопку **Заводская настройка звука** и верните все заводские настройки звука мелодии, громкости, длительности звучания и интервала.

MySCC – управление системой

Данные HACCP сохраняются в течение 10 дней, при необходимости их можно вывести через USB-порт аппарата. Для постоянного сохранения необходимо выполнить следующие действия.

Скачивание данных HACCP

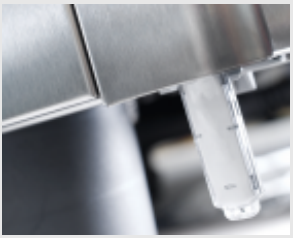
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления. USB-интерфейс предназначен исключительно для импорта и экспорта данных, а также обновления программного обеспечения с помощью USB-накопителя. Поэтому он не должен использоваться для зарядки или эксплуатации других электронных устройств, например мобильных телефонов.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Управление системой».**
4		Нажать кнопку **«Скачать данные HACCP».**
5		Нажать на первое поле «Дата/время» и с помощью поворотного регулятора установить нужную начальную дату данных. Нажать на второе поле «Дата/время» и с помощью поворотного регулятора установить нужную дату окончания данных.

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		Нажатием на кнопку запустить процесс загрузки, после его окончания USB-накопитель будет отмечен галочкой.

Протоколируются следующие данные:
- номер партии;
- время;
- имя программы приготовления;
- температура в рабочей камере;
- температура внутри продукта;
- дверца открыта/дверца закрыта;
- переключение режима работы;
- CleanJet® +care очистка;
- подключение установки для оптимизации энергии;
- 1/2 мощности.

MySCC – управление системой

Скачивание информационных данных

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Управление системой».**
4		Нажать кнопку **«Скачать информационные данные».**
5		Нажать на первое поле «Дата/время» и с помощью поворотного регулятора установить нужную начальную дату данных. Нажать на второе поле «Дата/время» и с помощью поворотного регулятора установить нужную дату окончания данных.
6		Нажатием на кнопку запустить процесс загрузки, после его окончания USB-накопитель будет отмечен галочкой.

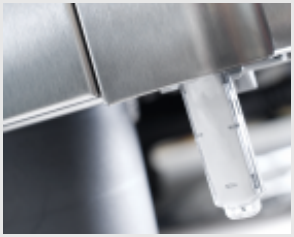
Символ USB-накопителя мигает, если USB-накопитель обнаружен. Теперь можно воспроизводить, загружать или постоянно записывать данные.

Галочка подтверждения сигнализирует об успешном выполнении функции. Извлекать USB-накопитель можно только после того, как загорится символ подтверждения.

MySCC – управление системой

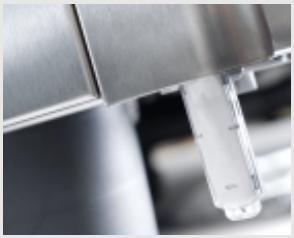
Скачивание сервисных данных

На уровне обслуживания можно запрашивать сервисные данные, например, тип аппарата или версию программного обеспечения.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Управление системой».**
4		Нажать кнопку **«Скачать сервисные данные».** Сервисные данные сохраняются на USB-накопителе.

MySCC – управление системой

Скачивание программы, загрузка программы, удаление всех программ

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Управление системой».**

Скачивание программы

Нажать кнопку **«Скачать программу».** Программы приготовления блюд сохраняются на USB-накопителе.

Для загрузки программ приготовления на USB-накопители следует учитывать, что для каждого аппарата используется отдельный USB-накопитель.

MySCC – управление системой

Загрузка программы

Нажать кнопку **«Загрузить программу».** Выполняется передача программ приготовления блюд с USB-накопителя в аппарат и их сохранение.

Удаление всех программ

Дважды нажать кнопку **«Удалить все программы»** для удаления всех самостоятельно созданных программ, процессов и групп из режима программирования.

Корзины не удаляются. Корзины можно удалить только по отдельности в режиме программирования с помощью кнопки удаления.

MySCC – управление системой

Вы можете создавать профили в меню **«MyDisplay»** . Здесь вы можете выполнить индивидуальную настройку пользовательского интерфейса и сохранить его в виде конкретного профиля.

Скачивание профиля

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Скачать профиль»,** чтобы загрузить профили с аппарата на USB-накопитель.

MySCC – управление системой

Загрузка профиля

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Загрузить профиль»,** чтобы загрузить профили с аппарата на USB-накопитель.

MySCC – управление системой

Скачать фотографии, загрузить фотографии, удалить фотографии

С помощью встроенного USB-порта вы можете управлять собственными изображениями блюд в режиме программирования. Перед тем как использовать индивидуальные фотографии блюд в аппарате, необходимо преобразовать их в файлы специального формата. На сайте www.club-rational.com предлагается удобное решение для обработки фотографий. Регистрация на сайте ClubRATIONAL и использование функции являются бесплатными услугами. Следуйте указаниям по работе с ClubRATIONAL, данным на сайте производителя (**www.rational-online.com**). Затем подключите USB-накопитель с сохраненными фотографиями к аппарату и используйте функцию работы с изображениями для сохранения и удаления фотографий следующим образом.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку **«MySCC»** .
3		Нажать кнопку **«Управление системой».**

MySCC – управление системой

Скачивание фотографий

Нажать кнопку **«Скачать фотографии»** , и ваши собственные фотографии блюд будут загружены с аппарата на USB-накопитель.

Загрузка фотографий

Нажать кнопку **«Загрузить фотографии»** , и фотографии с USB-накопителя будут сохранены в режиме программирования в качестве изображений блюд.

Удаление всех собственных фотографий

Нажать кнопку **«Удалить все собственные фотографии»** , и все собственные фотографии блюд в режиме программирования будут удалены.

Дистанционное управление другим аппаратом

Эта функция позволяет осуществлять дистанционное управление макс. 10 аппаратами в одной сети. Таким образом, например, вы можете увидеть состояние аппарата в плохо видимом месте через более легкодоступный аппарат. Если вы не хотите интегрировать аппараты в свою сеть, можно соединить два аппарата между собой через кабель локальной сети. Это позволяет при использовании Combi-Duo просматривать экран нижнего аппарата на экране верхнего аппарата и удаленно управлять им.
Выполните следующие три шага настройки на всех подключаемых аппаратах, чтобы правильно использовать функцию. В следующем описании в качестве примера используются настройки для Combi-Duo. Если у вас несколько аппаратов, следуйте инструкциям на каждом аппарате.

Нажмите кнопку **Дистанционное управление** , чтобы активировать функцию. Убедитесь, что функция включена на всех подключенных аппаратах.

Нажмите кнопку **Название аппарата** и затем укажите название аппарата, например «Верхний аппарат». Также укажите название второго аппарата, например «Нижний аппарат». Таким образом можно легко установить различие между двумя соединенными аппаратами.

Нажмите кнопку **Цвет аппарата** и выберите цвет для данного аппарата. Это второй признак, помимо имени, с помощью которого можно легко различить два соединенных между собой аппарата.

Нажмите кнопку **Ид. группы** , чтобы присвоить аппараты группе. Благодаря присвоению нескольких аппаратов одной группе ими можно управлять с одного экрана. Возможно создать до 10 различных групп.

Эта функция настроена и может быть использована.
Ниже описано, как вы можете, например, вызвать и управлять экраном нижнего аппарата Combi-Duo на экране верхнего аппарата:

MySCC – управление системой

Нажмите кнопку **Дистанционное управление** . Она отображается внизу экрана слева, как только вы активируете функцию.

После нажатия кнопки появляется окно с названиями доступных аппаратов, например, нижний аппарат в Combi-Duo.
Выберите нужный аппарат. Вы перейдете на экран другого аппарата, и цветная рамка по краю экрана, например синего цвета, сигнализирует о том, что вы сейчас работаете с экраном другого аппарата.

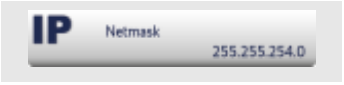
Чтобы вернуться на экран верхнего аппарата, еще раз нажмите кнопку **Дистанционное управление** .

Обратите внимание, что при прямом подключении двух аппаратов в Combi Duo необходимо настроить разные IP-адреса. Однако настройки для IP-шлюза и IP-маски подсети должны быть одинаковыми для обоих аппаратов. Эти настройки находятся в разделе «Настройки сети». Для получения дополнительной информации свяжитесь с вашим сервис-партнёром.

Должны быть выполнены следующие условия, предъявляемые к аппаратному обеспечению:
Данной функцией стандартно оснащены только аппараты SelfCookingCenter® , выпущенные начиная с сентября 2016 года (буква I в серийном номере на заводской табличке, например: E11SI XXXXXX).
Аппараты должны быть оснащены интерфейсом Ethernet и должны быть соединены друг с другом с помощью кабеля локальной сети или подключены к одной и той же сети.

Настройки сети

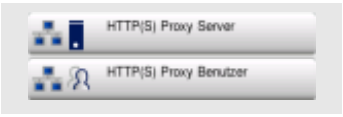
В настройках сети можно отображать и изменять IP-адрес, IP-шлюз и IP-маску подсети конкретного аппарата, а также активировать DHCP.
Также можно просмотреть MAC-адрес сетевой карты аппарата.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку MySCC.
2		Нажмите кнопку "Настройки сети".
		Настройка и изменение IP-адреса.
		Настройка и изменение адреса IP-шлюза.
		Настройка и изменение IP-маски подсети.
		Активация/деактивация DHCP. Для ConnectedCooking рекомендуется активация.
		Отображение MAC-адреса аппарата.

Если DHCP не активирован, сетевые настройки (IP-адрес аппарата, IP-маску подсети и шлюз) можно получить у администратора сети.
Для автоматической конфигурации следует активировать DHCP.

Настройки сети

Расширенные настройки для ConnectedCooking

Шаг	Кнопка информации	Описание
		Данные сервера. Вместе со статическими IP-адресами необходим ввод данных сервера DNS. Для того чтобы получить эти данные, обратитесь к своему администратору сети.
		Настройка и изменение данных для прокси-сервера. Для того чтобы получить эти данные, обратитесь к своему администратору сети.

После настройки необходимо осуществить перезапуск аппарата.

MySCC - ConnectedCooking

Для ConnectedCooking требуется интернет-соединение. Используйте настройку "Включить DHCP" или запросите у своего администратора сети необходимую настройку. SelfCookingCenter® можно подключить с помощью кабеля к имеющемуся порту ЛВС. Аппарат также может быть оснащен комплектом беспроводной связи, для этого обратитесь к своему дилеру или сервис-партнёру.

Регистрация аппарата

Для настройки ConnectedCooking на аппарате необходима учетная запись в ConnectedCooking. Ее можно создать бесплатно на сайте www.connectedcooking.com. Мы рекомендуем загрузить бесплатное приложение ConnectedCooking (iOS и Android) для простой настройки SelfCookingCenter® .

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку MySCC.
2		Нажмите кнопку ConnectedCooking.
3		Активируйте ConnectedCooking нажатием кнопки ConnectedCooking.

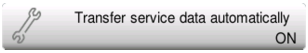
MySCC - ConnectedCooking

Шаг	Кнопка информации	Описание
4		Через несколько секунд на аппарате отображаются коды регистрации. Считайте QR-код с помощью смартфона, на котором установлено приложение ConnectedCooking, или введите на веб-портале или в приложении 9-значный код. Аппарат успешно зарегистрирован.

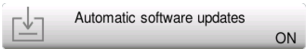
MySCC - ConnectedCooking

Настройки ConnectedCooking

HACCP-данные автоматически сохраняются после завершения процесса приготовления в ConnectedCooking.



Сервисные данные автоматически сохраняются в ConnectedCooking через равные интервалы времени.



Аппарат автоматически информирует вас о доступной обновленной версии ПО. Если функция активирована, обновление ПО загружается в фоновом режиме и автоматически устанавливается при следующем перезапуске.

Системное время аппарата настраивается автоматически.
Кроме того, в ConnectedCooking необходимо задать правильный часовой пояс.
Настройка осуществляется в ConnectedCooking в разделе «Управление» настроек «Группы». Здесь собственные группы можно редактировать нажатием на значок карандаша.

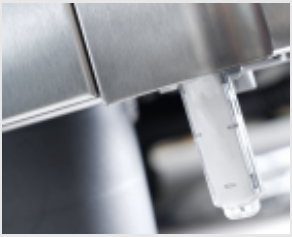
Пользователи с соответствующими полномочиями могут осуществлять дистанционное управление аппаратом. Полномочия присваиваются на веб-портале ConnectedCooking. Соответствующие настройки приведены в пункте меню «Управление», подпункт «Пользователь».

Более подробная информация приведена в руководстве по эксплуатации для ConnectedCooking, которое находится на сайте connectedcooking.com.

MySCC - управление системой

Скачивание/загрузка основных настроек аппарата

С помощью этой функции можно скопировать основные настройки с одного аппарата на другие аппараты.
Сюда относятся различные настройки, такие как язык, время, громкость, предельные значения температуры продукта и т.п.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставьте USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажмите кнопку **MySCC** .
3		Нажмите кнопку **Управление системой.**
4_1		Нажмите кнопку **Скачать основные настройки аппарата** . В результате основные настройки аппарата будут сохранены на USB-накопителе.
4_2		Нажмите кнопку **Загрузить основные настройки аппарата** . Основные настройки аппарата будут загружены с USB-накопителя, заменив первоначальные настройки.

MySCC - MyEnergy

Половинная мощность

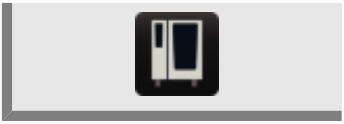
Потребление мощности нагревателей электроприборов снижается на 50% (например, для типа 10x1/1 GN с 18 до 9 кВт). Невозможно активировать в системе iCookingControl!

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выберите ручной режим, например, «Горячий воздух».
2		Нажмите кнопку **MySCC** .
3		Нажмите кнопку меню **MyEnergy.**
1		Нажмите кнопку **Половинная мощность.**
5		На дисплее отобразится «E/2» (половинная мощность).

MySCC - MyEnergy

Автоматическое приглушение

С помощью настройки «Автоматическое приглушение» яркость дисплея автоматически уменьшается, если он не используется.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку меню **MyEnergy.**
3		Нажмите кнопку **Автоматическое приглушение** и установите время до затемнения дисплея (в диапазоне 1–30 мин).

MySCC - MyEnergy

Время поддержания микроклимата

С помощью настройки **Время поддержания микроклимата** в пункте меню **MyEnergy** можно изменять настройку времени поддержания микроклимата в рабочей камере. Поддержание оптимального микроклимата в рабочей камере в режиме iLC возможно только в том случае, если не выполняется приготовление блюд. Время поддержания можно установить в диапазоне 10–120 минут. Благодаря этому режиму можно загружать блюда в рабочую камеру без предварительного нагрева.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку меню **MyEnergy.**
3		Нажмите кнопку **Время поддержания микроклимата** и установите время поддержания микроклимата в рабочей камере (10–120 мин).

MySCC - MyEnergy

Время поддержания загрузки

С помощью этой функции можно во время приготовления в системе iCookingControl сократить максимальное время поддержания после требования загрузки максимум до 10 минут. Процесс приготовления будет автоматически прерван по истечении выбранного времени, если загрузка не была произведена.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку меню **MyEnergy.**
3		Нажмите кнопку **Время поддержания загрузки** и установите время поддержания (2–10 мин).

MySCC - MyEnergy

Отображение энергопотребления

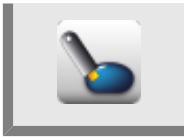
С помощью этой функции можно выводить на экран объем потребляемой энергии или газа в течение приготовления блюда.
Потребление энергии может отображаться:
- по окончании приготовления блюда вручную;
- по окончании приготовления с помощью iCC;
- в режиме iLevelControl;
- По окончании автоматической очистки аппарата Efficient CareControl.

Отображенное значение потребления энергии является не измеренным, а расчетным. Возможно незначительное отклонение отображаемого значения от значения, указанного на измерительном приборе.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку **MyEnergy** .
3		Нажмите кнопку **Энергопотребление** .

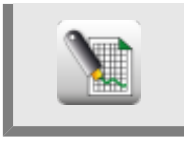
MySCC - MyEnergy

Скачивание энергопотребления по партиям



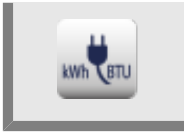
Нажмите кнопку **Скачать энергопотребление по партиям** .
Теперь можно выбрать временной интервал, в течение которого необходимо скачать партии. Затем начните скачивание, нажав кнопку «Скачать». В результате на USB-накопитель скачается энергопотребление по партиям.
Файл можно открыть на компьютере с помощью программы MS Excel.

Скачивание оценки энергопотребления



Нажмите кнопку **Скачать оценку энергопотребления** . В результате на USB-накопитель скачается общая оценка за весь день.
Файл оценки можно открыть на компьютере с помощью программы MS Excel.

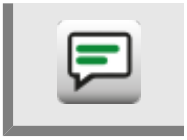
Стандартная единица



Нажав на кнопку **Станд. единица** , можно поменять единицу энергии.

Messenger энергии

Messenger энергии показывает потребление энергии непосредственно по окончании процесса приготовления или автоматической очистки аппарата в режиме Efficient CareControl. В режиме iLevelControl Messenger энергии можно вывести на экран во время процесса приготовления.

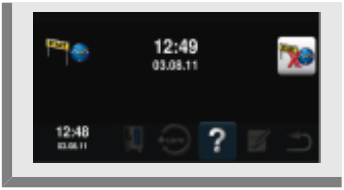


Нажав кнопку **Messenger энергии** , можно активировать или деактивировать Messenger энергии.

MySCC – экспертные настройки

Выбор времени включения

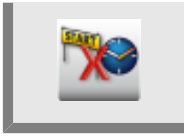
Вы можете установить автоматический запуск аппарата.
Внимание! Предупреждаем, что хранение продуктов в не охлажденной или не прогретой рабочей камере в течение длительного времени очень опасно с точки зрения гигиены!

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку **«Настройки».**
3		Нажать кнопку **«Выбор времени включения»** и установить нужный день и нужное время.
4		Выбрать режим, например, «Гарниры, картофель граттэ» и выполнить необходимые настройки.
5		Время включения активно. Дисплей аппарата затемняется, и на нем четко отображаются только время включения и кнопка отмены времени включения.

MySCC – экспертные настройки

- Дверца рабочей камеры должна быть закрыта!
- Освещение камеры гаснет после активации времени включения.
- Прогрев в режиме заданного времени включения пропускается.
- Время включения не удаляется посредством ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ аппарата. Если время включения активировано, то можно выбирать только справку по работе с аппаратом «?».

Деактивация времени включения



Для деактивации времени включения необходимо удерживать кнопку «Отмена» в нажатом положении в течение 2 секунд.

MySCC – экспертная настройка

Измеренное значение термозонда: температура продукта

С помощью этой кнопки отображается текущая температура в зоне термозонда. Она может использоваться дополнительно в путях приготовления, в которых не применяется температура продукта.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку **«Настройки».**
3		С помощью этой кнопки отображается текущая температура в зоне термозонда.

MySCC – экспертная настройка

Режим записи

С помощью этой функции можно преобразовать часто используемое приложение с управлением на основании температуры внутри продукта в системе iCookingControl в приложение с управлением по времени, что позволит отказаться от использования термозонда.
Эту функцию нельзя использовать для критичных продуктов с температурой внутри ниже 75 °C, отмеченных знаком чувствительной степени приготовления. К ним относятся куски птицы и мяса средней прожарки.

Обязательные условия для использования этой экспертной функции:
- соответствующий высоким стандартам исходный продукт;
- одинаковая исходная температура для процессов записи и воспроизведения;
- одинаковый размер (вес и толщина продукта);
- одинаковое количество продуктов в каждой загрузке;
- использование единообразных и одинаковых принадлежностей для процессов записи и воспроизведения.

Эти обязательные условия необходимо соблюдать при каждом применении режима записи.

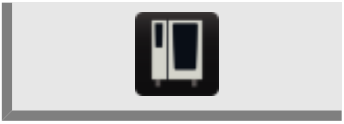
Записанные настройки можно использовать только для аппаратов одного типа. Это исключает возможность их переноса на аппараты большего или меньшего типа.

Для этой экспертной функции имеются следующие приложения:

Режим	Процесс приготовления
Мясо, рыба	Жарение, гриль, быстрое обжаривание в панировке, цыплята, гриль
Птица	

MySCC – экспертная настройка

Порядок действий:

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку пункта меню **«Экспертная настройка».**
3		Нажать кнопку **«Режим записи».**
4		Ввести название управляемого по времени процесса приготовления.
5		Выбрать нужное приложение в системе iCookingControl.

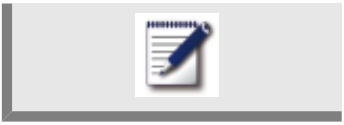
MySCC – экспертная настройка

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		После прогрева загрузить и готовить, как обычно.
7		При требовании разгрузки подтвердить результат приготовления (зеленая галочка) и тем самым сохранить записанный процесс приготовления или отменить его (красный крест).

Следует иметь в виду, что данную функцию можно применять только для стандартизованных продуктов одного размера и с одинаковой исходной температурой. Кроме того, записанные идеальные процессы приготовления всегда подходят только для аппаратов такого же размера, что и те, на которых они были созданы. Ее невозможно использовать на аппарате, размер которого отличается от исходного аппарата.
Если необходимо документировать данные HACCP, рекомендуется использовать соответствующее приложение в системе iCookingControl, отказавшись от режима записи.
Следует учитывать, что в соответствии с местными нормативными документами необходимо проверить температуру блюд перед их раздачей.

MySCC – экспертная настройка

Вызов программы записи

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку на начальном экране.
2		Установить фильтр на **«Программы».**
3		Выбрать нужную программу. После выбора сразу запускается программа с прогревом.

Использование термозонда не требуется.

MySCC – экспертная настройка

Принудительная очистка

Функция принудительной очистки требует от пользователя выполнить очистку аппарата по истечении определенного времени. После появления на дисплее требования очистки аппарат можно снова использовать только после выполнения очистки. Функцию принудительной очистки следует использовать для соблюдения предписаний по очистке и санитарно-гигиенических норм при работе в несколько смен.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку пункта меню **«Экспертная настройка».**
3		Нажать кнопку **«Принудительная очистка».**
4		Нажать кнопку **«Включение/выключение принудительной очистки»** для включения или выключения принудительной очистки. Изображение кнопки показывает, что принудительная очистка активирована.
5		Нажать кнопку **«Время до требования очистки»** и установить время (в часах) до требования очистки.
6		Нажать кнопку **«Время задержки принудительной очистки»** и установить количество часов, на которое можно задержать очистку после соответствующего требования.

MySCC – экспертная настройка

Сигналом активации принудительной очистки является также отображение на дисплее времени следующей очистки.

MySCC - экспертная настройка

График очистки

С помощью графика очистки можно настроить появление предупреждения об очистке или выполнение принудительной очистки в определенные дни недели. Данную функцию следует использовать для соблюдения предписаний по очистке и санитарно-гигиенических норм при работе в несколько смен.
Ниже описано, как воспользоваться данной функцией на аппарате:

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажмите кнопку меню **Экспертная настройка.**
3		Нажмите кнопку **График очистки** .

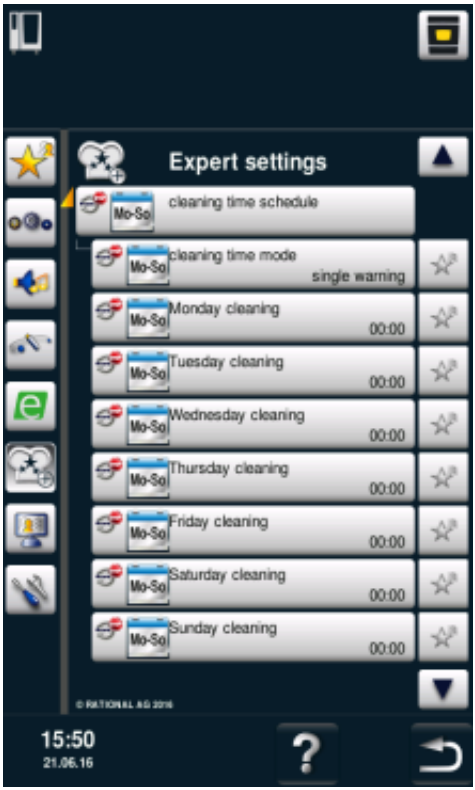
Режим работы графика очистки

Здесь нужно выбрать один из двух режимов.
Выбранный режим будет действовать во все указанные дни.
1. Предупреждение = Напоминание об очистке с вариантами «Сейчас» или «Позже». Данное напоминание появляется только один раз.
2. Принудительная очистка = Напоминание об очистке без варианта «Позже», если не установлено время задержки.
Если время задержки не установлено, аппарат нельзя будет использовать до тех пор, пока не будет проведена его очистка.

Нажмите кнопку **Режим работы графика очистки** и с помощью поворотного регулятора выберите режим – появление предупреждения или выполнение принудительной очистки в определенные дни недели.

Очистка с понедельника по воскресенье

Можно установить время для ежедневной очистки (с понедельника по воскресенье). Время устанавливается с шагом в 10 минут.
Если аппарат был выключен до наступления установленного времени, то напоминание об очистке сработает после включения аппарата.



Время задержки принудительной очистки

При выборе режима принудительной очистки можно устанавливать время ее задержки от 0 до 4 часов. В результате при нажатии кнопки «Позже» аппарат можно использовать еще раз в течение установленного времени. Здесь имеется в виду не обратный отсчет, а время приготовления.

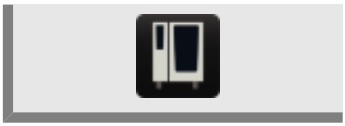
MySCC - экспертная настройка

Нажмите кнопку **Время задержки принудительной очистки** и выберите время задержки с помощью поворотного регулятора.

MySCC – экспертная настройка

Ограничить температуру внутри продукта

С помощью функции «Ограничить температуру внутри продукта» можно ограничивать минимальную и максимальную температуру внутри продукта в ручном режиме и в режиме iCooking для режимов «Птица», «Мясо», «Рыба», а также в режиме iLevelControl.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку пункта меню **«Экспертная настройка».**
3		Нажать кнопку **«Ограничить температуру внутри продукта».**

Ограничение общей температуры внутри продукта

Нажать кнопку **«Минимальная температура внутри продукта»** и установить общую минимальную температуру внутри продукта.

Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить общую максимальную температуру внутри продукта.

MySCC – экспертная настройка

Ограничение температуры птицы

Нажать кнопку **«Минимальная температура внутри продукта»** и установить минимальную температуру внутри продукта для птицы.

Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить максимальную температуру внутри продукта для птицы.

Ограничение температуры мяса

Нажать кнопку **«Минимальная температура внутри продукта»** и установить минимальную температуру внутри продукта для мяса.

Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить максимальную температуру внутри продукта для мяса.

Ограничение температуры рыбы

Нажать кнопку **«Минимальная температура внутри продукта»** и установить минимальную температуру внутри продукта для рыбы.

Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить максимальную температуру внутри продукта для рыбы.

MySCC – экспертная настройка

Ограничение температуры внутри продукта для режима работы Finishing

Нажать кнопку **«Минимальная температура внутри продукта»** и установить минимальную температуру внутри продукта для режима Finishing.

Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить максимальную температуру внутри продукта для режима Finishing.

Заводская настройка температуры внутри продукта

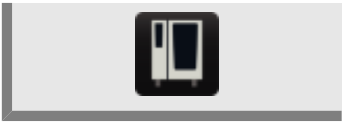
Нажав на кнопку **«Заводская настройка температуры внутри продукта»** можно вернуть заводскую настройку.

При активной функции "Максимальная температура продукта" и заданном максимальном значении температуры продукта меньше 75°C продукты (например, птица) могут быть приготовлены не в соответствии с гигиеническими требованиями.

MySCC – экспертная настройка

Сообщения

Здесь можно отключить сообщения системы iCookingControl в диалоговом окне панели управления.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку пункта меню **«Экспертная настройка».**
3		Нажать кнопку **«Сообщения».**

iLC Messenger

Нажать кнопку **«iLC Messenger»** и активировать/деактивировать сообщения iLC Messenger в режиме iLC.

iCC Messenger

Нажать кнопку **«iCC Messenger»** и активировать/деактивировать сообщения iCC Messenger в диалоговом окне панели управления.

MySCC – экспертная настройка

Уведомление диалогового окна панели управления

Нажать кнопку **«Уведомление диалогового окна панели управления»** и активировать/деактивировать сообщения iCC Messenger.

MySCC – экспертная настройка

Контроль времени открывания дверцы при загрузке и приготовлении

Данная функция предназначена для контроля открывания дверцы в системах iCookingControl и iLevelControl.
Если дверца открыта слишком долго, об этом раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующее сообщение.
Функция контроля активна после загрузки в течение всего процесса приготовления и регулируется по трем ступеням, как описано ниже.

Ступени 1 и 2 указывают на то, что дверца аппарата открыта, в результате чего может пострадать качество продукта.

Ступень 3 доступна только в системе iCookingControl.

Проверьте продукт после достижения ступени 2!
Если дверца остается открытой до достижения ступени 3, процесс приготовления прерывается.

Посредством MySCC можно изменить настройки, выполнив следующие действия:

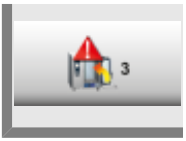
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажатием на кнопку выполняется переход к пункту меню **«Экспертная настройка».**

MySCC – экспертная настройка

Предупреждающие сообщения при загрузке

Нажать **кнопку 1. Предупреждение при загрузке: Закрыть дверцу** и с помощью поворотного регулятора установить или отключить время до предупреждения (5–180 с; выкл.).

Нажать кнопку **2. Предупреждение при загрузке: Проверить продукт** и с помощью поворотного регулятора установить или отключить время до предупреждения (5–180 с; выкл.).



Нажать кнопку **3. Предупреждение при загрузке: Процесс прерван** и с помощью поворотного регулятора установить или отключить время до предупреждения о прерванном процессе приготовления (5–180 с; выкл.).

Предупреждающие сообщения при приготовлении

Нажать кнопку **1. Предупреждение при приготовлении: Закрыть дверцу** и с помощью поворотного регулятора установить или отключить время до предупреждения (5–180 с; выкл.).

Нажать кнопку **2. Предупреждение при приготовлении: Проверить продукт** и с помощью поворотного регулятора установить или отключить время до предупреждения (5–180 с; выкл.).

Нажать кнопку **3. Предупреждение при приготовлении: Процесс прерван** и с помощью поворотного регулятора установить или отключить время до предупреждения о прерванном процессе приготовления (5–180 с; выкл.).

MySCC – экспертные настройки

Индикатор очистки встроенной системы слива жира

Если используется аппарат со встроенной системой слива жира, ее необходимо закрыть до начала очистки. Аппарат напомнит вам закрыть систему слива жира. По умолчанию данная функция выключена. Вы должны ее активировать.

Вы также можете начать очистку, когда система слива жира не закрыта. В таком случае вода и чистящие средства будут выходить из аппарата через встроенную систему слива жира.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку «MySCC».
2		Нажмите кнопку «Настройки».
3		Вращайте центральный регулятор до тех пор, пока в области «Экспертные настройки» не появится запись «Индикатор очистки встроенной системы слива жира».
4		Нажмите кнопку «Индикатор очистки встроенной системы слива жира».
5	**да**	Индикация изменится с «нет» на «да». Теперь данная функция вам доступна.

MySCC – экспертные настройки

Теперь при запуске системы Efficient CareControl появляется указание «Закройте систему слива жира в рабочей камере».
- Закройте систему слива жира в рабочей камере.
- Закройте рабочую камеру.
- Запустите нужную программу очистки.

MySCC – экспертные настройки

Чистящее средство с малым содержанием гидроксида натрия

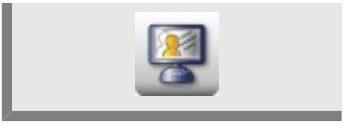
С помощью настройки «Без NaOH, чистящее средство без гидроксида натрия» вы можете использовать очищающие таблетки без гидроксида натрия. После этого нужное количество очищающих таблеток в опции очистки «Сильная» будет увеличено с 6 до 8 штук.
Функция «Без NaOH, чистящее средство без гидроксида натрия» доступна по всему миру. Однако чистящее средство без гидроксида натрия доступно только в тех странах, где это предусмотрено законодательством.
По умолчанию данная функция выключена. Вы должны ее активировать.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку «MySCC».
2		Нажмите кнопку «Настройки».
3		Вращайте центральный регулятор до тех пор, пока в области «Экспертные настройки» не появится запись «Без NaOH, чистящее средство без гидроксида натрия».
4		Нажмите кнопку «Чистящее средство без гидроксида натрия».
5	**ВКЛ.**	Индикация изменится с «ВЫКЛ.» на «ВКЛ.». Теперь система очистки будет показывать правильное количество таблеток для чистящего средства без гидроксида натрия в режиме сильной очистки.

MySCC - MyDisplay

Выполните конфигурацию дисплея и прав доступа с помощью функции **MyDisplay** и сохраните созданную конфигурацию в виде **профиля** .
Вы можете вызывать эти конфигурации, выбирая соответствующий профиль.
Кроме того, можно ограничить доступ таким образом, чтобы, пользователь мог выбирать, например, только самостоятельно сохраненные процессы приготовления.

Активация/смена профиля

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку **MySCC** .
2		Нажатием на кнопку выполняется переход к пункту меню **MyDisplay.**
3		Нажмите кнопку **Активировать профиль** , чтобы изменить соответствующий ракурс профиля с помощью поворотного регулятора. Если вы предварительно установили в профиле пароль, система потребует ввести его.

MySCC - MyDisplay

Кроме того, через стартовый экран можно получить доступ к различным профилям. Для этого необходимо нажать на стрелку, расположенную на правом верхнем краю дисплея. Или необходимо нажать на диаграмму на верхнем краю дисплея. После того, как она начнет мигать красным цветом, можно выбирать разные профили с помощью поворотного регулятора.

С помощью пароля можно защитить свой профиль от несанкционированного доступа. Деактивировать защищенный профиль можно только с помощью пароля. Необходимо защитить себя от потери пароля. Если вы забыли пароль, деактивировать MyDisplay невозможно. В этом случае следует обратиться в сервисную службу.

Загрузка профиля

Нажмите кнопку **Загрузить профиль** , чтобы загрузить профили с USB-накопителя на аппарат. Необходимо сначала вставить USB-накопитель, а затем нажимать на кнопку.

Скачивание профиля

Нажмите кнопку **Скачать профиль** , чтобы скачать профили с аппарата на USB-накопитель. Необходимо сначала вставить USB-накопитель, а затем нажимать на кнопку.

MySCC - MyDisplay

Изменение профиля

Нажмите кнопку **Изменить профиль** для изменения профиля.
Вы можете выполнить следующие настройки:

Нажмите кнопку **Назвать профиль** . Здесь можно изменить имя профиля.

Нажмите кнопку **Установка пароля** и введите пароль, чтобы с его помощью защитить свой профиль.

Нажмите кнопку **Приоритетность** и с помощью поворотного регулятора установите приоритетность данного профиля в диапазоне от 1 до 5. Приоритетность определяет иерархическое положение профиля относительно других профилей на данном аппарате.
Цифра 5 имеет самую высокую приоритетность, а 1 — самую низкую. Это значит, что все профили, имеющие приоритетность от 1 до 4, подчинены профилю с приоритетностью 5.
Таким образом, несмотря на парольную защиту, вам не требуется вводить пароль, если вы хотите перейти из профиля более высокого ранга (например, ранга 5) в профиль более низкого ранга (например, ранг 3). Если же вы хотите перейти из профиля более низкого ранга в профиль более высокого ранга, необходимо всегда вводить пароль при установленной парольной защите.

Нажмите кнопку **Удалить профиль** . После этого можно удалить выбранный профиль.

Изменять конфигурацию дисплея и права доступа можно только через профиль администратора (имя «5 Senses»). Этот профиль предварительно установлен на аппарате и не подлежит удалению.
Все остальные профили можно удалять.

MySCC - MyDisplay

Кроме того, можно выполнить следующие настройки для адаптации профиля к своим индивидуальным запросам.

Ракурс начального экрана

Ручные режимы работы: Нажатием на кнопку вы определяете, должны ли ручные режимы отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Птица»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Птица» отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Мясо»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Мясо» отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Рыба»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Рыба» отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Яичные блюда»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Яичные блюда» отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Гарнир»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Гарнир» отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Выпечка»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Выпечка» отображаться на начальном экране данного профиля.

Режим работы «Finishing»: Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим «Finishing» отображаться на начальном экране данного профиля.

10 популярных блюд: Нажатием на кнопку вы определяете, нужно ли отображать на начальном экране десять наиболее часто используемых приложений при помощи кнопки iCC.

MySCC - MyDisplay

Режим программирования:
Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим программирования отображаться на начальном экране данного профиля.

iLevelControl:
Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим iLC отображаться на начальном экране данного профиля.

Efficient CareControl:
Нажатием на кнопку вы определяете, должен ли режим очистки отображаться на начальном экране данного профиля.

MySCC

Скрыть все позиции кроме Избранного:
Нажатием на кнопку вы можете установить возможность выбора в MySCC только Избранного.

Редактирование Избранное для данного профиля:
Нажатием на кнопку вы определяете Избранное, которое должно быть заложено в данном профиле в MySCC.

MySCC - MyDisplay

Присвоение прав

Вид – изображение/ список:
Здесь можно выбирать вид отображения программ в режиме программирования: изображение или список.

Смена вида изображение/список:
Здесь можно выбирать, требуется ли для данного профиля переключение вида с изображения на список и наоборот в режиме программирования.

Фильтр вида списка:
Здесь можно включать/ выключать использование фильтра вида списка для данного профиля в режиме программирования.

Создание, редактирование и удаление программы:
Здесь можно выбирать возможность создавать новые программы, изменять, удалять или скрывать для данного профиля в режиме программирования.

Масштаб:
Здесь можно выбрать Избранное для масштаба вида изображений данного профиля.

Фильтр:
Здесь можно установить фильтр для режима программирования для данного профиля.

Сортировка:
Здесь можно выбрать признак, по которому будет сортироваться список программ для данного профиля.

Параметры приготовления:
Здесь можно выбрать для данного профиля один из следующих вариантов: возможность настройки параметров приготовления (управляемые параметры), параметры только отображаются,

iCC - Cockpit:
Здесь можно включить или отключить iCC - Cockpit для данного профиля.

параметры вообще
невидимы.

MySCC - MyDisplay

Efficient CareControl

Ополаскивание без таблеток:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Ополаскивание без таблеток».

Ополаскивание:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Ополаскивание».

Промежуточная мойка:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Промежуточная мойка».

Экон.:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Экон.».

Средняя:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Средняя».

Сильная:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Сильная».

Быстрая:
Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Быстрая».

Дополнительная функция

Инфокнопка/Справка:
Кнопки информации и справки удаляются с дисплея.

Структура каталога группы программ:
После нажатия на эту кнопку на дисплее отображается структура каталога группы программ.

Текст строки заголовка:
Сохраните название для отображения во время идеального пути приготовления (например, обед).

Добавление нового профиля

Нажмите кнопку **Добавить новый профиль** для создания нового профиля.

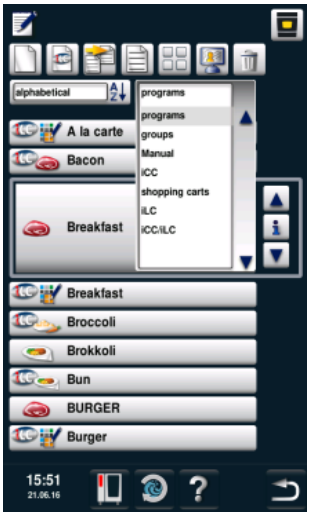
В дополнение к профилю администратора «5 Senses» можно добавить еще 10 других профилей.

MySCC - MyDisplay - пример

В следующем примере представлены возможности индивидуальной настройки профилей с помощью MyDisplay.

Откройте на стартовом экране режим программирования.

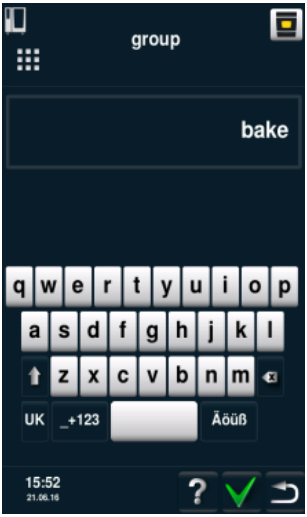
Нажмите кнопку для перехода в режим программирования.



В режиме программирования можно вызывать группы с помощью фильтра. Программы могут быть отнесены к одной группе. Таким образом, вызвав группу, можно получить доступ ко всем входящим в нее программам.

MySCC - MyDisplay - пример

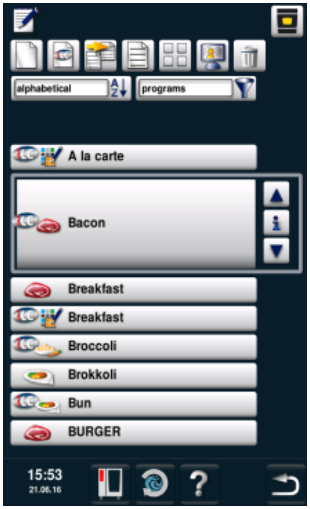
Нажмите эту кнопку для создания новой группы.



Присвойте группе имя. Например, «Пекарня». Подтвердите, установив зеленую галочку.

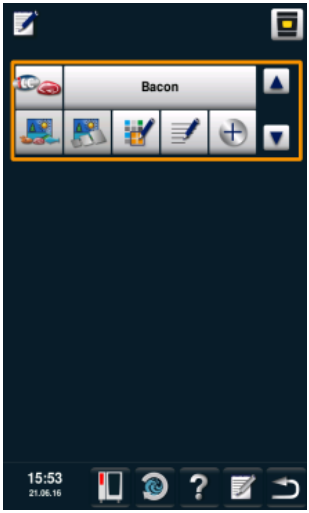
При помощи фильтра снова перейдите от групп к программам.

MySCC - MyDisplay - пример



С помощью центрального поворотного регулятора перейдите в режиме прокрутки к программе, которую необходимо изменить.

Нажмите эту кнопку для изменения программы.



Здесь вы можете вносить индивидуальные изменения в программу.

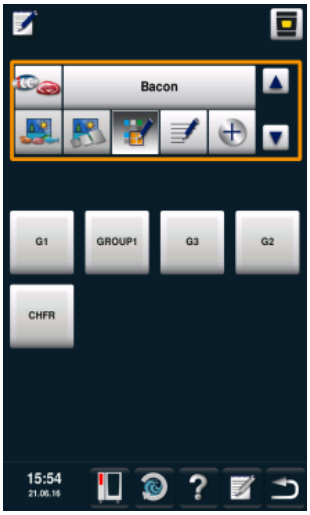
MySCC - MyDisplay - пример

Нажмите эту кнопку для сохранения в программе изображения.

Добавьте нужное изображение.

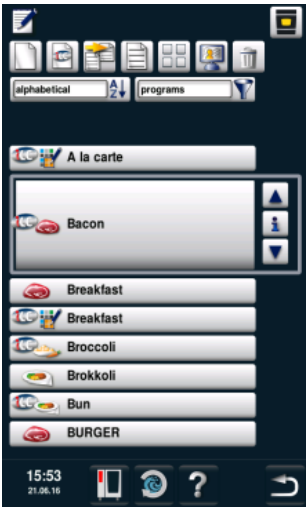
Нажмите эту кнопку, чтобы включить программу в группу.

MySCC - MyDisplay - пример



Выберите группу. Например, группа «Пекарня».

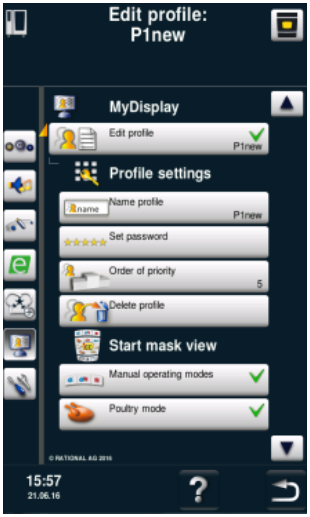
Дважды нажмите кнопку **Сохранить** . Повторите описанные выше действия для других программ, например, «Хлеб», «Чизкейк», «Маффины», «Крендели» или «Булочки».



На следующем этапе после составления всех программ вы можете редактировать свой профиль.

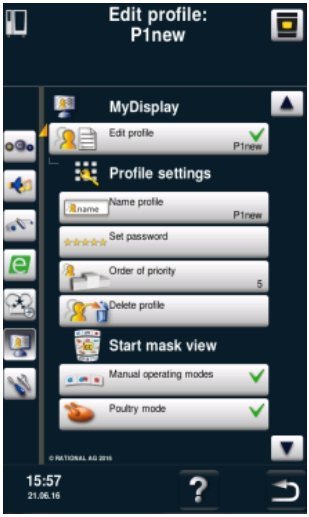
Нажмите кнопку для перехода к редактированию профиля.

MySCC - MyDisplay - пример



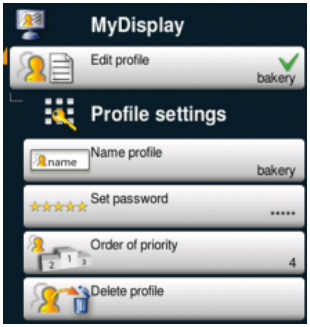
Здесь вам предлагается перечень ваших профилей.

Нажмите кнопку для добавления нового профиля.

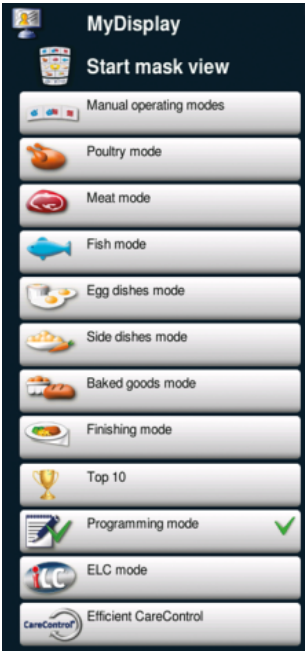


После этого можно редактировать добавляемый профиль.

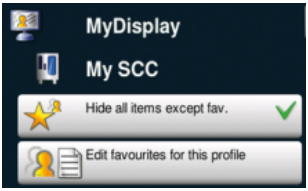
MySCC - MyDisplay - пример



Измените имя профиля (например, на «Пекарня»), установите пароль и присвойте уровень приоритета. Приоритетность определяет иерархическое положение профиля относительно других профилей на данном аппарате. Таким образом, несмотря на парольную защиту, вам не требуется вводить пароль, если вы хотите перейти из профиля более высокого ранга в профиль более низкого ранга. Если же вы хотите перейти из профиля более низкого ранга в профиль более высокого ранга, необходимо всегда вводить пароль при установленной парольной защите.

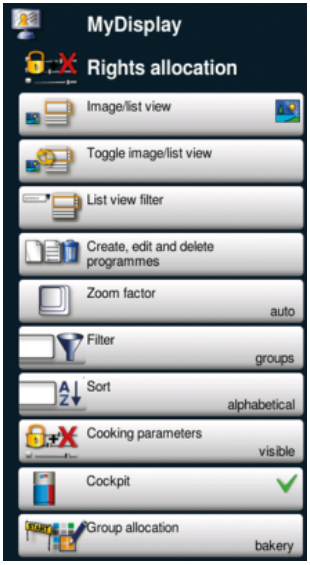


Скорректировать начальный экран с учетом индивидуальных потребностей. Например, можно выбрать все пункты меню, кроме режима программирования. Выбранный пункт меню отмечается зеленой галочкой.

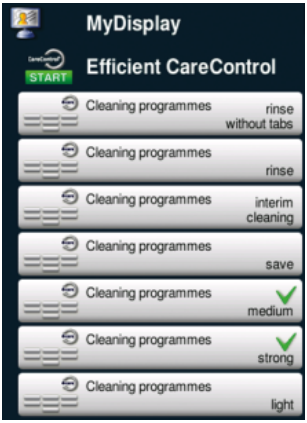


Выберите здесь пункты, которые можно регулировать в данном профиле с помощью MySCC. Например, возможность выбора только Избранного.

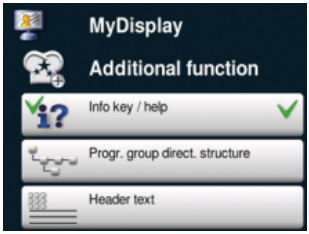
MySCC - MyDisplay - пример



Здесь вы можете настроить вид в режиме программирования. Например, установите следующие настройки:
- Вид: изображение
- Выбор между изображением и списком: выкл.
- Фильтр: выкл.
- Изменение программы: выкл.
- Масштаб: автоматически
- Предварительная настройка фильтра по группам
- Сортировка: автоматически
- Параметры приготовления: отображаются, но изменению не подлежат
- Dialog Cockpit: отображается
- Группа «Пекарня»: отображается



Установите, какую программу очистки можно применять. Например, только средняя и сильная очистка.



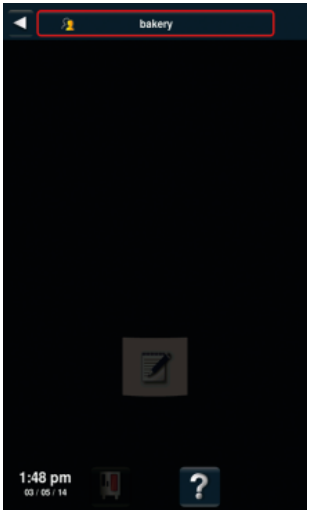
Затем выберите экспертные настройки. Например, доступность только кнопок информации и справки, с помощью которых можно обратиться к онлайн-руководству по эксплуатации.

MySCC - MyDisplay - пример

MySCC - MyDisplay - пример

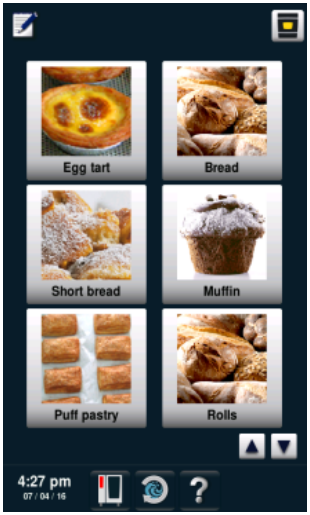
Нажмите эту кнопку для перехода к стартовому экрану.

На верхней панели имеется функция переключения профилей.



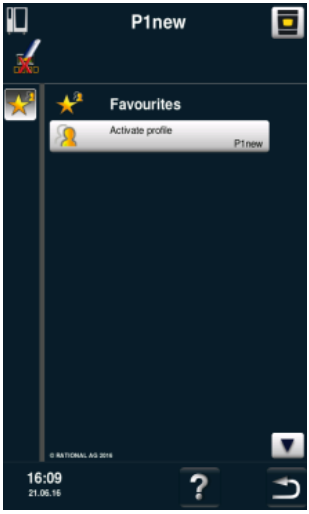
Перейдите к вновь созданному профилю «Пекарня».

MySCC - MyDisplay - пример

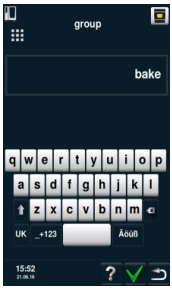


На экране должно появиться следующее изображение. Оно было настроено в ходе выполнения предыдущих этапов. Здесь пользователь может выбрать одно из представленных приложений.

Нажмите эту кнопку, если хотите снова перейти к другому профилю.



Здесь можно перейти к профилю «5 Senses».



Для возврата к начальному экрану необходимо ввести пароль.

Пример закончен.

MySCC – сервис

На уровне обслуживания можно запрашивать данные, например, тип аппарата, версию программного обеспечения или номер телефона горячей линии.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку **«MySCC»** .
2		Нажать кнопку пункта меню **«Сервис».**

Информация о типе аппарата/программном обеспечении

Нажать кнопку **«Информация о типе аппарата/программном обеспечении»** для получения информации о типе аппарата и версии программного обеспечения.

Chefline

Нажать кнопку **«Горячая линия повара»** для отображения горячей линии шеф-повара.

Горячая линия сервиса

Нажать кнопку **«Горячая линия сервиса»** для отображения горячей линии сервиса.

Подсоединение кабеля ЛВС

Далее описывается, как подключить кабель ЛВС (сетевой кабель) к порту ЛВС Вашего аппарата (CombiMaster® Plus дополнительно).

Порт ЛВС расположен на нижней левой стороне аппарата (у типа XS — на задней стенке справа).

Вывинтите брызгозащитную крышку.

Следует нанизать все компоненты на кабель, как показано на рисунке. Затем вставьте сетевой кабель в разъем.

Теперь привинтите все компоненты брызгозащитной крышки.

Затем снова смонтируйте все компоненты (начиная с аппарата). Компоненты следует монтировать вручную и без помощи инструментов, чтобы не повредить компоненты и уплотнительные элементы.

ВНИМАНИЕ!

Если уплотнительные элементы повреждены, защита от брызг воды больше не обеспечивается.

Опасность ожога!
При прокладке сетевого кабеля под днищем аппарата соблюдайте осторожность, чтобы не касаться горячих компонентов.
Не наматывайте сетевой кабель вокруг горячих компонентов.

Подсоединение кабеля ЛВС

Монтаж или защита от брызг воды следует обеспечить, только если используется кабель Ethernet со следующими требованиями:
максимальная длина разъема Ethernet 45 мм
максимальный диаметр штекера по диагонали 18,5 мм
диаметр кабеля 5,5-7,5 мм
Кроме того, для надлежащего функционирования интерфейса нужно использовать сетевой кабель с CAT-6.

При установке Combi-Duo прокладка обоих сетевых кабелей должна осуществляться техническим специалистом.

Очистка уплотнения дверцы рабочей камеры

Оставьте дверцу неработающего аппарата открытой на продолжительное время (например, на ночь).
Ежедневная очистка увеличивает срок службы уплотнения камеры. Для очистки уплотнения камеры следует использовать мягкую тряпку и моющее средство без абразивных частиц!

Очистка стекол

При необходимости внутренние стекла также можно легко очистить. Дверца аппарата для этого специально оснащена поворачивающимися стеклами.
Откройте дверцы аппарата под углом 120° и поверните первое внутреннее стекло после срабатывания обоих стопоров.
Очистите поверхность обоих стекол мягкой тряпкой или губкой с мягким бытовым моющим средством или стеклоочистителем.
Затем задействуйте оба стопора еще раз и поверните второе стекло. После этого с помощью подходящего средства можно помыть раму второго стекла и, при необходимости, покрытие светодиодов (см. ниже).

Дверцу нельзя мыть с помощью встроенного ручного душа или устройства очистки под высоким давлением.
Оконные стекла и покрытие светодиодов можно очищать только мягкой тряпкой или губкой. Ни в коем случае нельзя применять жесткие губки или моющие средства с абразивными частицами.
Можно использовать только мягкие моющие средства, например, стеклоочиститель или средство для мытья посуды.
Моющее средство нельзя наносить на еще горячую поверхность. Дверца должна вначале остынуть.
Аппарат нельзя нагревать во время нанесения моющего средства.
Моющие средства, указанные ниже, применять нельзя:
- Агрессивные моющие средства
- Сильные кислоты и щелочи
- Неразбавленный спирт
- Ацетон и метанол
- Средства для очистки духовок и гриля
- Бензин, бензол, толуол или ксилол

Бытовая техника

Очистка покрытия светодиодов

Покрытие светодиодного освещения хорошо защищено от загрязнений, располагаясь за внутренним и промежуточным стеклом. Тем не менее, оно тоже может загрязниться. Откройте внутреннее и промежуточное стекло, чтобы добраться до покрытия светодиодов. Теперь можно легко очистить покрытие светодиодов. Для этого протрите поверхность мягкой тканью, губкой или салфеткой.

Для очистки покрытия светодиодов необходимо учитывать следующее:
Прозрачная часть покрытия светодиодов является ценным компонентом, который обеспечивает оптимальное распределение света и яркости в аппарате.
Поэтому никогда не применяйте жесткие губки, моющие средства с абразивными частицами или агрессивные моющие средства, такие как сильные кислоты и щелочи, неразбавленный спирт, ацетон, метанол, средство для очистки духовок, бензин, бензол, толуол или ксилол.
Используйте только мягкие, разведенные чистящие средства, например, спиртосодержащие очистители (стеклоочиститель с содержанием этанола) или бытовые средства для мытья посуды.
Не наносите моющее средство на еще горячую поверхность, вначале дверца должна остынуть.
Через небольшой промежуток времени моющее средство следует смыть водой. Ни в коем случае не нагревайте аппарат во время нанесения моющего средства.

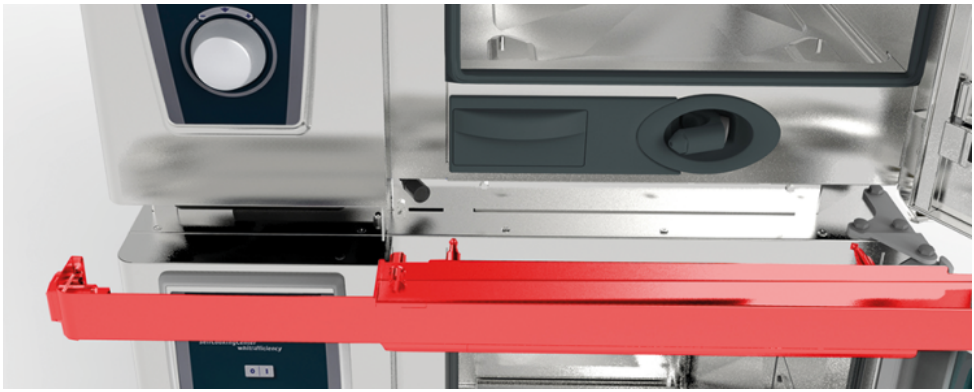
Ополаскивание водосборника и сточного желоба (только настольные аппараты)

При интенсивном использовании гриля или приготовлении содержащих жир или желатин продуктов водосборник и сточный желоб следует очищать ежедневно. Используйте только щетку для очистки производителя аппарата (№ арт.: 60.75.779), чтобы избежать повреждений в канализационной системе.
Осторожно введите щетку для очистки до отметки в сливном отверстии (тип 61/101: до маркировочного флажка, тип 62/102: до пластиковой ручки) и удалите засоры. Следует избегать движений назад во избежание повреждений. Затем ополоснуть сточный желоб ок. 1-2 л теплой воды. Не использовать для этого струю ручного душа.

Обслуживание воздушного фильтра

Настольная модель 6 x 2/3 GN:
Отвинтите воздушный фильтр с помощью подходящего инструмента (монеты, отвертки), затем возьмитесь за паз, расположенный спереди по центру и нажмите назад.
В результате воздушный фильтр будет расфиксирован. Потяните фильтр снизу по диагонали и снимите с аппарата.
Очистите воздушный фильтр в посудомоечной машине (< 80 °C) и затем высушите его.
Если воздушный фильтр после очистки еще больше склеился и загрязнился, то его следует поменять.
Для установки фильтра нажмите на него снизу по диагонали, вставляя в аппарат. Нажмите на пластиковый корпус фильтра вверх, пока он не вставится. Воздушный фильтр № арт.: 40.04.771

Настольные модели 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN:
Отвинтите воздушный фильтр, нажав на раму в обоих шероховатых местах. Потяните фильтр вниз и снимите его с аппарата.
Очистите воздушный фильтр в посудомоечной машине (< 80 °C) и затем высушите его.
Если воздушный фильтр после очистки еще больше склеился и загрязнился, то его следует поменять.
Вначале зацепите фильтр за задний крючок в отверстии на нижней стороне аппарата и зафиксируйте его, нажав снизу вверх (в направлении, противоположном снятию фильтра).
Воздушный фильтр № арт.: 40.03.461



Настольные модели Combi-Duo 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN:
Для замены воздушного фильтра верхнего аппарата Combi-Duo откройте дверцы обоих аппаратов и снимите защитную крышку в направлении вверх. Соблюдайте осторожность в отношении USB-кабеля и шланга для водосборника. Вы получите доступ к воздушному фильтру и сможете заменить его, как было описано выше.

Напольные модели 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN:
Для смены воздушного фильтра напольных моделей
20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN обратитесь к сервис-партнёру!

Замена уплотнения дверцы

Уплотнение дверцы вставлено в направляющие на камере.

- Вытащите старое уплотнение из направляющих.
- Очистите направляющие.
- Вставьте новое уплотнение в направляющие (смочите фиксирующие планки мыльной водой).
- Прямоугольную часть уплотнения полностью вставьте в раму.

Уплотнение камеры:

6 x 2/3 GN	№ изд.: 20.02.549
6 x 1/1 GN	№ изд.: 20.02.550
6 x 2/1 GN	№ изд.: 20.02.551
10 x 1/1 GN	№ изд.: 20.02.552
10 x 2/1 GN	№ изд.: 20.02.553

Замена освещения

Светодиодное освещение

Для замены светодиодного освещения обращайтесь к уполномоченному сервис-партнёру.

Галогенные лампы

Вначале отключите аппарат от напряжения!

- Заблокируйте выполнение операций в камере.
- Снимите рамы со стеклом и уплотнением.
- Замените галогенные лампы (№ арт.: 3024.0201, не касайтесь ламп пальцами).
- Также замените рамы уплотнений (№ арт.: 40.00.094).
- Завинтите рамы со стеклом и уплотнением.

Удаление накипи с форсунки, подающей пар

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

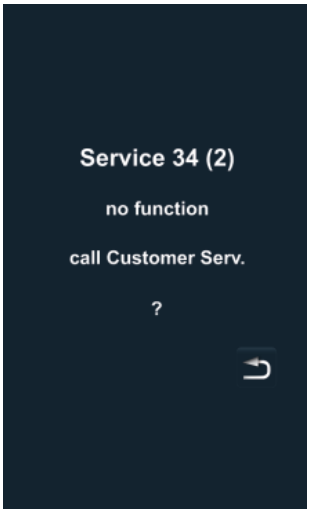
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат
2		Поверните навесную раму и заслонку воздухопровода к центру.
3		Снимите накидную гайку форсунки подачи пара (вращать против часовой стрелки – раствор ключа 15).
		Предупреждение! *Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!* *Используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.* *После удаления накипи тщательно промойте водой форсунки подачи пара.*
4		Положите форсунку в удалитель накипи и оставьте на некоторое время (накипь с форсунки подачи пара должна быть удалена)

Удаление накипи с форсунки, подающей пар

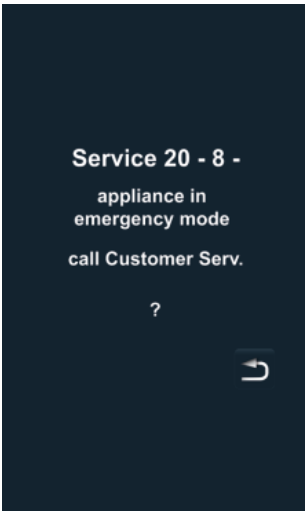
Шаг	Кнопка информации	Описание
5		Сборка производится в обратной последовательности. Следите за правильностью установки форсунки.

Сообщения о неисправностях

Сообщения на дисплее об общих неисправностях



Если при работе Вашего аппарата возникли неисправности, сообщения о них отображаются на дисплее. Обратите внимание на номер телефона для оперативной связи с сервисной службой.



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

Сообщения о неисправностях

Обратите внимание на предлагаемые действия при возникновении неисправности, указанные в таблице ниже.

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
Сервис 10	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 11	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 12	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 14	При включении в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". 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 с iCookingControl .	Работа в режимах iCookingControl и работа с программами невозможна. Работа в режиме пароконвектомата возможна в ограниченном объёме. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 23	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 24	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
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.

Сообщения о неисправностях

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
		- Если дефекты не обнаружены, свяжитесь с сервисной службой. - Если во время выполнения очистки CleanJet® 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 прерывания CleanJet® . 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 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 замените. Проверьте, не воздействует ли на аппарат внешний источник тепла. Если сервисное сообщение не исчезает, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 31	После включения в течение 30 сек.	Термозонд неисправен! Аппарат можно использовать для приготовления блюд

Сообщения о неисправностях

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
		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!
Сервис 34	Отображается постоянно.	Следуйте указаниям на дисплее. Если ошибка не исчезает, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 35	После включения в течение 30 сек.	Обеспечьте электропитание UltraVent® .
Сервис 36	Отображается в течение 30 сек. после включения аппарата или при изменении рабочего режима.	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 37	Отображается в течение 30 сек. после включения аппарата или при изменении рабочего режима.	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 40	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 41	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!

Сообщения о неисправностях

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
Сервис 42	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 43	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet ®+care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 44	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 110	Отображается постоянно.	Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 120	Отображается постоянно.	Свяжитесь с сервисной службой!

Прежде чем позвонить в сервисную службу

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

		на подаче воды и прочистите его. Установите фильтр, подсоедините трубу подвода воды и проверьте герметичность соединения.
Снизу из аппарата вытекает вода.	Аппарат не выровнен.	Выровняйте аппарат с помощью ватерпаса (см. руководство по подключению).
	Засорён сток.	Демонтируйте водоотводящую трубу (НТ-трубу) с задней стенки аппарата и очистите трубу. Засоры могут возникать при частом приготовлении продуктов с высоким содержанием жира или при недостаточном уклоне водоотводящей трубы. Решение: проложите водоотводящую трубу так, как описано в руководстве по подключению. Регулярно проводите очистку аппарата с помощью CleanJet® +care.
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.

Прежде чем позвонить в сервисную службу

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 ёмкости или противни.
Отображается сообщение "Замените воздушный фильтр".	Воздушный фильтр загрязнён.	Замените воздушный фильтр. См. руководство по эксплуатации, раздел "Технические работы". Чтобы квитировать сообщение, нажмите кнопку "Назад".
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°. Жёсткое подключение аппарата (без штекера) с соблюдением полярности должен выполнить электрик.
На дисплее газового аппарата постоянно отображается сообщение «Сброс».	Подача газа к аппарату прервана.	Откройте газовый кран, включите вентиляционную панель.
	Давление газа слишком низкое.	Проверьте подачу газа на аппарат.
Мигает клавиша рабочего режима.	Рабочая камера слишком горячая.	Охладите рабочую камеру с помощью режима «Cool Down» (см. руководство по эксплуатации, раздел «Общие указания по эксплуатации», «Cool Down»).

Декларация о соответствии нормам ЕС

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

CE

RATIONAL

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center whitefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202 (incl. CombiDuo)

Including dedicated extractor hoods:
EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
  EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010

Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Декларация о соответствии нормам ЕС

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

CE

RATIONAL

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center SCC XS 6 2/3 E (incl. CombiDuo)
Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E
Including UltraVent® XS Integration

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
  EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010

Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

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

EMC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Декларация о соответствии нормам ЕС

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

CE

RATIONAL

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

Types:	SelfCooking Center whitefficiency	SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.
	Including dedicated extractor hoods:	EH 61/101 (CombiDuo 61/61)
		UV 61/101 (CombiDuo 61/61)
		UV Plus 61/101 (CombiDuo 61/61)

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

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

- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

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

- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1;2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC **2014/30/EU**

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2014; EN61000-3-3:2013.

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

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Marco Märtin
Produktentwicklung Teamleiter Wärme

Europe

RATIONAL Deutschland GmbH
Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Nederland
Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv
Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS
Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL UK
Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc.
Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rationalusa.com

RATIONAL Argentina – South America
Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL Mexico
Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East
Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL Korea
Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd
Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

© RATIONAL AG 2019

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS
4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com

80.05.722 V-09 MDS/Ad 07/19