



CombiMaster® Plus / CombiMaster®

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

БЕСПЛАТНО! - Club RATIONAL



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

Просто зарегистрируйтесь на сайте www.club-rational.com



БЕСПЛАТНО! - Chef@Line®

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 365 дней в году. Линия Chef@Line® доступна по **тел. 8 800 234 2020**.

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Наши аппараты надежны и долговечны. Однако в случае необходимости технической поддержки RATIONAL SERVICE-PARTNER окажут Вам быструю помощь. Гарантированное наличие запасных частей и работающая по выходным аварийная служба: **тел.: +49 (0) 81 91/327 666**.

2 года гарантии

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

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



CombiMaster – пакет мощности

Уважаемый пользователь,

приобретя CombiMaster® Plus, Вы сделали правильный выбор!

Новый CombiMaster® Plus – это выверенная технология, превосходное качество и впечатляющие функции, которые всегда гарантируют приготовление прекрасных блюд: хрустящие корочки, сочное жаркое, интенсивные запахи и яркие цвета.

Система управления с помощью поворотного рычага отличается простотой, компактностью и прочностью. CombiMaster® Plus станет Вашим надёжным партнёром на кухне на долгие годы.

Мы предоставляем двухгодичную гарантию начиная с даты первой установки аппарата. Для этого Вам необходимо полностью и правильно зарегистрировать аппарат в нашей системе. Регистрацию удобно пройти в режиме онлайн на странице www.rational-online.com/warranty или путём отправки прилагаемой почтовой карточки. Гарантия не распространяется на повреждения стекла, на лампы накаливания и материал уплотнения, а также на дефекты, обусловленные ошибками при монтаже, эксплуатации, техобслуживании, ремонте и очистке от накипи.

Желаем успехов!

С уважением Ваш
RATIONAL AG

EAC Знак EAC

Возможны изменения, обусловленные техническим прогрессом!

Дилер:	Установку произвёл: Дата установки:
Номер аппарата:	<input type="text"/>



Содержание

Объяснение пиктограмм	7
Первый ввод в эксплуатацию	8
Указания по технике безопасности	10
Ответственность	13
Уход, осмотр, техническое обслуживание и ремонт	15
Функциональные компоненты	18
Инструкция по эксплуатации аппарата	19
Работа с термозондом	22
Работа с ручным душем	24
Элементы управления	25
Общие указания	27
ClimaPlus ®	29
Обзор рабочих режимов	31
Рабочий режим "Пар"	33
Рабочий режим "Горячий воздух"	37
Рабочий режим "Комбинация"	41
Рабочий режим Finishing ®	45
Cool Down	49
Режим программирования	50
Создание программ	50
Запуск программы	53
Проверка программы	55
Удаление программы	56
Загрузка программ на внешний носитель	57
Загрузка программ в аппарат	59
НАССР	61
Обновление программного обеспечения	63



Содержание

Настройка формата температуры (градусы по Цельсию / Фаренгейту)	64
Настройка времени / даты	66
Очистка CombiMaster ® Plus	68
Начало очистки	68
Программы очистки	75
Отмена CleanJet ®	77
Очистка CombiMaster ®	82
Дисплей удаления накипи, парогенератор	86
Подсоединение кабеля ЛВС	87
Настройки сети	89
Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи	91
Бытовая техника - опорожнение парогенератора	98
Бытовая техника	99
Обслуживание воздушного фильтра	99
Замена уплотнения дверцы	99
Замена освещения	99
Замена галогенной лампы	99
Сервисные сообщения	101
Прежде чем позвонить в сервисную службу	104
Декларация о соответствии нормам ЕС	107

Объяснение пиктограмм



Опасность!

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



Предупреждение!

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		Откройте дверцу камеры и удалите упаковочный материал, стартовый комплект, а также решетки и емкости.
2		Вставьте пустой лист дном вверх, в паз перед каждым вентилятором. Более подробную информацию см. в инструкции по установке.
3		Закройте дверцу камеры, чтобы запустить самотестирование.
1		Дальнейшее тестирование выполняется в автоматическом режиме. На дисплее появится надпись «Самотестирование».
5		Самотестирование выполняется в течение приблизительно 45 минут.



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

Указания по технике безопасности

Храните настоящее руководство таким образом, чтобы к нему мог обратиться в любое время каждый из пользователей аппарата!

Эксплуатировать аппарат запрещается детям, лицам с ограниченными физическими и умственными способностями, а также с ограниченной чувствительностью, лицам, не имеющим опыта и/или соответствующих знаний, за исключением случаев, когда эксплуатация контролируется лицом, ответственным за соблюдение требований техники безопасности

Осуществлять управление аппаратом допускается только руками. Повреждения, вызванные использованием острых и прочих предметов, отменяют действие гарантии. Чтобы избежать несчастных случаев и повреждения аппарата, обязательно необходимо регулярно проводить тренинги и инструктаж по технике безопасности для персонала.



Предупреждение!

Проверка перед ежедневным включением и эксплуатацией

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

Указания по технике безопасности



Предупреждение!

Региональные стандарты и правила, касающиеся установки и эксплуатации промышленного оборудования для приготовления пищи, должны быть соблюдены. Ошибки при установке, сервисном и техническом обслуживании или при очистке, а также изменения в аппарате могут привести к повреждениям, травмам или смерти. Внимательно прочитайте руководство оператора, прежде чем присутствовать к эксплуатации аппарата.

Этот аппарат разрешается использовать только для приготовления блюд на промышленных кухнях. Любое иное использование является использованием не по назначению и связано с опасностью.

Запрещается готовить в аппарате продукты, содержащие легковоспламеняющиеся вещества (например, продукты, содержащие спирт). Возможно самовозгорание веществ с низкой температурой вспышки – Опасность пожара и взрыва!

Использовать средства для очистки аппарата и для очистки от накипи, а также прилагающиеся к ним аксессуары разрешается только для целей, описанных в настоящем руководстве. Любое иное использование является использованием не по назначению и связано с опасностью.

При повреждении стекла незамедлительно замените стекло целиком.



Предупреждение!

Копчение продуктов в аппарате

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

Указания по технике безопасности



Предупреждение!

Только для газовых аппаратов

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



Действия при появлении запаха газа:

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

Указания по технике безопасности и ответственность



Предупреждение!

Указания по технике безопасности во время использования

- При заполнении ёмкостей жидкостью или наполнении во время приготовления пищи жидким продуктом могут использоваться только уровни загрузки, где пользователь легко может посмотреть в установленную ёмкость — опасность ожога! Этикетка с указанием поставляется с аппаратом.
- Всегда открывайте дверцу рабочей камеры очень медленно (горячие пары) — опасность ожога!
- Касайтесь аксессуаров и других предметов в горячей рабочей камере только при наличии защитной одежды — опасность ожога!
- Внешняя температура аппарата может быть выше 60 °C, касайтесь только элементов управления — опасность ожога!
- Ручной душ и вода из него могут быть горячими — опасность ожога!
- Режим работы «Охлаждение» - активируйте функцию охлаждения только при правильно заблокированной заслонке воздухопровода - Опасность травмирования!
- Не касайтесь вентилятора - Опасность травмирования!
- Очистка - агрессивные химические вещества - опасность ожога! Для очистки необходимо использовать соответствующую защитную одежду, защитные очки, перчатки и маску для защиты лица. Соблюдайте указания по технике безопасности из раздела «Очистка».
- Не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы вблизи аппарата - опасность пожара!
- Включите стояночные тормоза передвижных аппаратов и рам с направляющими во время их остановки. Тележки могут откатываться на неровном полу - опасность травмирования!
- Для мобильного использования рам с направляющими всегда активируйте блокировку ёмкостей. Закрывайте крышкой ёмкости с жидкостями, чтобы избежать выплескивания горячих жидкостей - опасность ожога!
- При загрузке и разгрузке решетчатого стеллажа для тарелок и рамы с направляющими тележка всегда должна быть зафиксирована у аппарата - опасность травмирования!
- Рамы с направляющими, решетчатые стеллажи для тарелок, транспортировочные тележки и аппараты на роликах могут во время движения опрокинуться на неровной поверхности или пороге - риск травмирования!

Указания по технике безопасности и ответственность

Ответственность

Монтаж и ремонтные работы, выполненные неуполномоченными специалистами или с использованием неоригинальных запасных частей, а также внесение в конструкцию любых технических изменений, которые не были одобрены изготовителем, ведут к прекращению гарантии и снимают с изготовителя ответственность 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 «Очистка».

Непрерывная эксплуатация при высокой температуре ($\geq 260^{\circ}\text{C}$), или поджаривание 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 снижения коррозии камеру следует регулярно смазывать растительным маслом или жиром (примерно через каждые 2 недели).
- 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

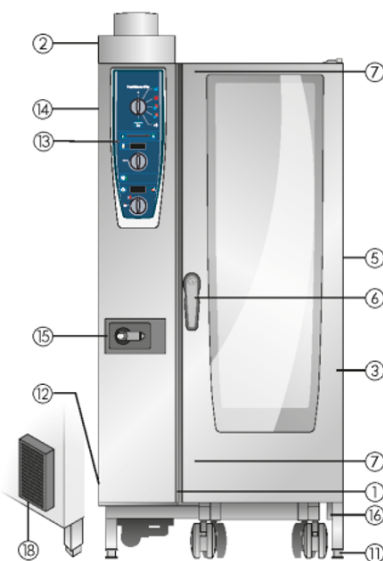
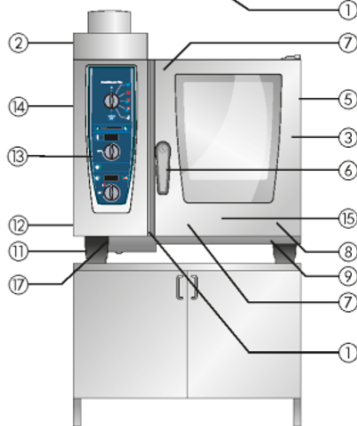
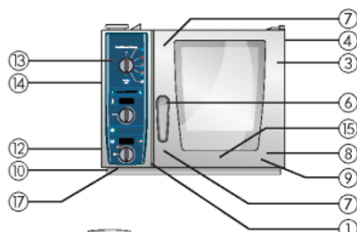


Опасность – высокое напряжение!

- Осмотры, техническое обслуживание и ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный персонал.
- Для проведения очистки (исключая очистку CleanJet®), 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 аппарата с тройным остеклением**
- ⑤ **Дверца аппарата с двойным остеклением**
- ⑥ **Ручка дверцы**
Настольные аппараты: обслуживание одной рукой с функцией доводчика
Напольные аппараты: обслуживание одной рукой
- ⑦ **Разблокировка для открытия дверцы с остеклением (внутри)**
- ⑧ **Встроенный дверной водосборник с автоматическим опорожнением (внутри)**
- ⑨ **Водосборник с прямым подключением к стоку**
- ⑩ **Цоколь аппарата**
- ⑪ **Ножки аппарата (регулируемые по высоте)**
- ⑫ **Заводская табличка**
(содержит важные данные, такие как потребление мощности, вид газа, напряжение, количество фаз и частота, а также модель, номер аппарата и его версия)
- ⑬ **Панель управления**
- ⑭ **Покрытие отсека электрических элементов**
- ⑮ **Ручной душ (дополнительно) (с возвратным механизмом)**
- ⑯ **Приспособление, облегчающее въезд тележек (в напольных аппаратах)**
- ⑰ **Воздушный фильтр настольного аппарата (отсек для установки воздушного фильтра)**
- ⑱ **Воздушный фильтр напольного аппарата (отсек для установки воздушного фильтра на задней стороне аппарата)**



CombiMaster Plus 61
на тепловом шкафу

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 $> 5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Если температура окружающего воздуха ниже $+ 5\text{ }^{\circ}\text{C}$, то перед вводом в эксплуатацию аппарат необходимо нагреть до $+ 5\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 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 «Цыплетя») 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 для сбора отслуживших приборов. Мы поможем вам утилизировать аппарат.

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 1/1 GN	90 кг	(макс. 15 кг на уровень)
20 x 2/1 GN	180 кг	(макс. 30 кг на уровень)

Инструкция по эксплуатации аппарата



Превышение максимального веса загружаемых продуктов может привести к повреждению аппарата.
Максимально допустимый вес загружаемых продуктов также можно посмотреть в кулинарной книге.

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.



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.



Инструкция по эксплуатации аппарата

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

- Выньте навесную раму, как описано выше.
- 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.



Указания по эксплуатации аппарата

Работа с термозондом



*Осторожно!
Термозонд может быть горячим – опасность ожога!*

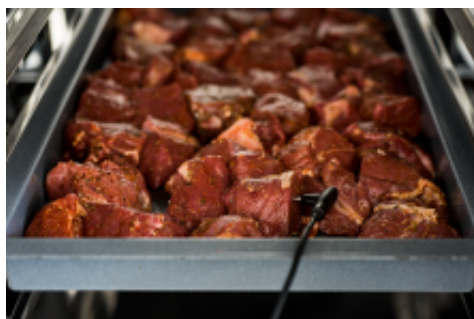
Всегда размещайте термозонд в самом толстом месте продукта. Следите за тем, чтобы значительная часть иглы находилась внутри продукта. Для этого вводите термозонд в продукт сбоку. При приготовлении хлебобулочных изделий, которые значительно поднимаются в процессе обработки, вводите термозонд вертикально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



В самое толстое место



Размещайте по диагонали



Введите в несколько кусков мяса



Размещайте по диагонали

Указания по эксплуатации аппарата



В грудку



В самый толстый участок рыбы



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

Указания по эксплуатации аппарата

Работа с ручным душем

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



Осторожно!

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



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

Элементы управления



Переключатель режимов работы



Пар (от 30 °C до 130 °C)



Сухой жар (от 30 °C до 300 °C)



Комбинация пара и сухого жара (от 30 °C до 300 °C)



Finishing (от 30 °C до 300 °C)



Охлаждение



Программирование / запуск программ и очистки



Программирование / запуск программ (только CombiMaster(R) 61E)



Регулировка влажности / индикация количества очищающих и ополаскивающих таблеток



Настройка температуры камеры

Элементы управления



Переключатель температуры рабочей камеры



Скорость вентилятора



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



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



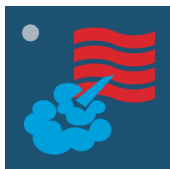
Индикация времени приготовления/температуры продукта/времени очистки



Переключатель времени приготовления/температуры продукта

Общие указания

Управление:



Выберите требуемый режим работы.



Выберите требуемую температуру в рабочей камере.



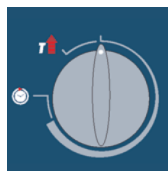
Выберите требуемое время приготовления / температуру внутри продукта.
Продолжительность обработки в диапазоне от 0 до 2 ч можно установить с интервалом в минуту, в диапазоне от 2 до 3 ч – с интервалом в 5 минут, в диапазоне от 3 до 6 ч – с интервалом в 15 минут, а в диапазоне от 6 до 24 ч – с интервалом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



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



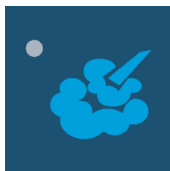
Выберите требуемую скорость циркуляции воздуха.



Поверните переключатель вправо до упора.

Общие указания

Указания:



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



Кнопка мигает, когда система нагрева активна.



Об окончании процесса обработки сообщает звуковой сигнал.

Сообщения о неисправностях:



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



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

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



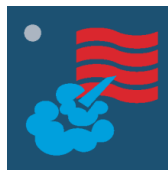
Пар:

ClimaPlus® по умолчанию настроена на 100% влажность.



Горячий воздух:

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



Пар + горячий воздух:

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



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



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



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

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

Обзор рабочих режимов



Рабочий режим «Пар» (от 30 °С до 130 °С)

Мощный генератор с новой системой регулировки пара всегда обеспечивает подачу гигиеничного свежего пара. Во время готовки не нужно добавлять воду, не нужно ждать, пока вода закипит. Постоянная температура в рабочей камере и максимальное насыщение микроклимата паром обеспечивают равномерную и щадящую обработку продуктов. Цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся, а овощи, кроме того, сохранят в себе питательные вещества и витамины. Режим «Пар» идеально подходит для тушения, приготовления на пару, бланширования, поширования, варки на медленном огне, томления и варки.



Рабочий режим «Сухой жар» (от 30 °С до 300 °С)

Сухой жар, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон. Мясной белок сразу же связывается, и мясо остаётся превосходно сочным внутри. Постоянное поддержание температуры сухого жара до 300 °С не просто техническая деталь: резерва мощности хватает даже при полной загрузке аппарата. Только благодаря этому удаются сочные и поджаристые продукты легкой прожарки, блюда из полуфабрикатов глубокой заморозки и пышная выпечка.



Рабочий режим «Комбинация пара и сухого жара» (от 30 °С до 300 °С)

Комбинированный режим объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жаренье, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка). Поворачивать и переворачивать продукты не нужно, время приготовления значительно сокращается, а потери при жарении уменьшаются до 50% в сравнении со традиционными технологиями.



Рабочий режим «Finishing» (от 30 °С до 300 °С)

Система Finishing обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол. От гарнира до полного меню: оптимальный климат позволяет в кратчайшее время довести предварительно приготовленные и охлажденные блюда до нужной температуры — независимо от того, разложены ли они по тарелкам или ёмкостям. Вы получаете гибкость, а Ваши гости — удовольствие от блюд, поскольку с помощью этой системы предотвращается поддержание в теплом состоянии и связанные с этим потери качества.

Обзор рабочих режимов



«Охлаждение»

С помощью функции охлаждения Вы можете быстро и щадяще охладить прогретую рабочую камеру, например для низкотемпературного приготовления или ручной очистки.



«Программирование/запуск программ/очистки»

С помощью функции программирования вы можете вручную создавать и сохранять программы. Для повторяющихся процессов приготовления имеются 100 программных мест с максимум 6 этапами приготовления. Таким образом обеспечивается постоянное качество, даже при привлечении помощников к процессу приготовления.

Благодаря автоматической очистке* Вы можете восстановить идеальную гигиену Вашего аппарата без дополнительных затрат на персонал.

* CombiMaster® 61 E: ручная очистка

Рабочий режим "Пар"

В рабочем режиме «Пар» парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Можно установить температуру в рабочей камере **от 30°С до 130°С** .

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

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

Рабочий режим "Пар"



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

Рабочий режим "Пар"

Примеры продуктов

Mise en place

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

Закуски

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

Суповые засыпки

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

Основные блюда

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

Гарниры

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

Десерты

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

Рабочий режим "Пар"



Ежедневно проверяйте и продумывайте, какие компоненты можно готовить совместно в режиме **"На пару"**, чтобы максимально эффективно использовать ресурсы аппарата. Помните о том, что рыбу, мясо, овощи, гарниры и фрукты (если они требуют одинакового способа обработки) можно готовить одновременно.

Картофель обрабатывается в перфорированных гастрёмкостях. Отверстия улучшают и активизируют пропитывание паром и приготовление продукта.

Овощная подлива может стекать в ёмкость, подставленную под самый нижний уровень загрузки.

Лучше использовать две плоских гастрёмкости, чем одну высокую => **высота укладки продукта** меньше, верхние продукты меньше давят на нижние.

Клёчки не следует укладывать слишком плотно в плоской закрытой гастрёмкости.

Рис и крупы (приготавливаемые как единственный продукт) замачиваются в воде: на 1 часть крупы от 1,5 до 2 частей воды.

Томаты очень легко очищаются от кожицы: обработайте их в режиме "Пар" в течение прибл. 1 мин. и затем обдайте холодной водой.

Ориентировочные значения температуры в рабочей камере

Суповые засыпки: от 75 до 90 °С

Рыба, моллюски и ракообразные: от 65 до 90 °С

Мясо и колбасные изделия: от 72 до 75 °С

Светлое мясо: от 75 до 85 °С

Тёмное мясо: от 80 до 90 °С

Птица: 80 °С

Десерты: от 65 до 90 °С

Приправы

Будьте осторожны с приправами. Низкая температура обработки делает характерный собственный вкус продукта более интенсивным. При приготовлении продуктов в вакуумной упаковке соблюдайте правильную дозировку соусов, настоев и продуктов, полученных путём уваривания!

Консервирование фруктов / овощей

В зависимости от плотности сырья и требуемого результата консервирования залейте продукт горячей или холодной жидкостью. Диаметр ёмкости, используемой для консервирования, не должен превышать 100 мм. Температура обработки определяется в соответствии с особенностями продукта (степень зрелости, нарезка). Ориентировочное значение температуры: от 74 до 99 °С.

Внимание: стеклянную посуду закрывать нельзя!

Рабочий режим "Горячий воздух"

В рабочем режиме «Горячий воздух» мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Можно установить температуру в рабочей камере **от 30°С до 300°С**. При необходимости можно ограничить уровень влажности в рабочей камере.

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

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

Рабочий режим "Горячий воздух"

Шаг	Кнопка информации	Описание
-----	-------------------	----------



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

Рабочий режим "Горячий воздух"

Примеры продуктов

Mise en place

Обжаривание корейки и костей, поднятие теста (дрожжей).

Закуски

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

Суповые засыпки

Бисквитные клёцки, клёцки с ветчиной, сырны гренки.

Основные блюда

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

Гарниры

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

Десерты

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

Рабочий режим "Горячий воздух"



Время приготовления

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

Общие указания по приготовлению продуктов быстрого обжаривания

- **прогрев** при максимально высокой температуре (300 °C) для создания достаточного теплового буфера.

- максимально **быстрая загрузка** позволяет не допустить значительного снижения температуры в рабочей камере.

обжаривание панированных продуктов

возможно с любым видом панировочной смеси. Для более интенсивного подрумянивания используйте специальные жиры или смесь растительного масла с паприкой.

Базовое правило: кусок мяса толщиной 1 см нужно готовить около 8-10 минут.

Прогрев: при 300 °C (по меньшей мере до тех пор, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева).

Оптимальная толщина кусков: от 1,5 до 2 см.

Аксессуары: противень для жарения и выпекания или ёмкость с гранитовой эмалью. Чтобы продукт подрумянивался одинаково сверху и снизу, нужно выбрать соответствующую толщину противня или одинаковый размер ёмкостей.

Запекание

блюد из белого и тёмного мяса, рыбы и моллюсков, спаржи, цикория, брокколи, фенхеля, томатов, тостов.

Прогрев: при 300 °C (по меньшей мере до тех пор, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева). После загрузки установите необходимую температуру.

Аксессуары: например, решётки и ёмкости (20 мм) для запекания тостов, стейков и приготовления супов.

Выпечка

Прогрев: до температуры выпекания. Если аппарат загружается полностью, может потребоваться более высокая температура прогрева.

Температура выпекания: примерно на 20-25 °C ниже, чем в обычной печи.

При обработке полуфабрикатов глубокой заморозки предварительно разогрейте рабочую камеру до 300 °C.


Заготовки для булочек следует разморозить и дать им подняться.

Аксессуары: перфорированный противень с тефлоновым покрытием, противень для выпекания и жарения или гастроёмкость GN с гранитовой эмалью.

Рабочий режим "Комбинация"

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

Виды обработки: жарение, выпекание, Finishing.

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

Рабочий режим "Комбинация"



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

Рабочий режим "Комбинация"

Примеры продуктов

Mise en place

Обжаривание костей.

Закуски

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

Основные блюда

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

Гарниры

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

Десерты

Дрожжевое тесто.

Разное

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

Рабочий режим "Комбинация"



Продукты для жарения укладывайте не слишком близко друг к другу, чтобы обработка была равномерной.

Для жаркого со шкуркой или крупных кусков подавайте пар в течение примерно 1/3 времени приготовления.

Конденсат собирайте в специальную ёмкость (на вспомогательных направляющих) и добавляйте к обжаренным косточкам – для приготовления соуса.

Приготовление соусов

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

Рулеты

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

Выпечка


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

Рабочий режим Finishing®

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

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

Рабочий режим Finishing®

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		Выберите требуемую температуру внутри продукта.



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

Примеры продуктов

Закуски

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

Основные блюда

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

Гарниры

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

Десерты

Штрудель, горячие фруктовые десерты.



Посуда для Finishing

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

Обслуживание банкетов / туристических групп

Finishing тарелок в тележке-кассете для тарелок.

- Большие объёмы – в кратчайшее время.
- Быстрая смена загрузок.
- Минимальное время сервировки обеспечивает высокую производительность.
- Для тарелок диаметром до 31 см.

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

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

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

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

Соусы

Всегда добавляйте после обработки в режиме Finishing.

Для разогрева компонентов большого объёма требуется больше времени.

Cool Down

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



Предупреждение!

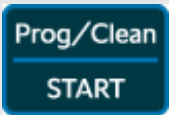


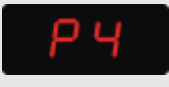
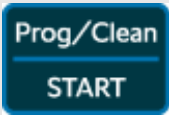


- Перед включением функции Cool Down соответствующим образом заблокируйте заслонку воздухопровода – опасность травмирования!
- Когда активирована функция «Cool Down», вентилятор при открывании дверцы не отключается.
- Не прикасайтесь к колесу вентилятора – опасность травмирования!
- Когда активирована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

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

Режим программирования

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


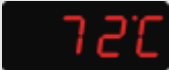
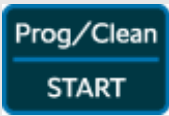

Создание программ

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

Режим программирования

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

Режим программирования

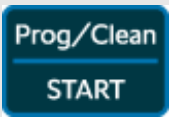
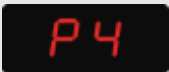

Шаг	Кнопка информации	Описание
17		или (альтернативный вариант) нажмите кнопку "Температура внутри продукта".
18		Выберите требуемую температуру внутри продукта.
19		Нажмите кнопку.
20		Переведите переключатель в положение "Prog/Clean Start", чтобы сохранить программу.



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

Режим программирования

Запуск программы

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

Режим программирования



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



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



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

Режим программирования

Проверка программы

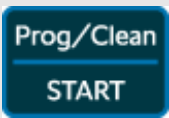
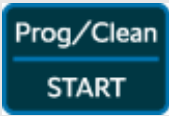

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Переведите переключатель в положение "Prog/Start".
2		Выберите нужную программу.
3		Нажмите "Prog/Start" для отображения первого этапа программы. Нажмите кнопку ещё раз для вызова следующего этапа. Дверца рабочей камеры должна быть открыта.



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

Режим программирования

Удаление программы

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



Удаление или изменение отдельных этапов программы невозможно.

Загрузка программ на внешний носитель


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



Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

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

Загрузка программ на внешний носитель


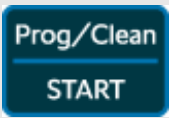
Шаг	Кнопка информации	Описание
6		По завершении процедуры на дисплее отобразится сообщение "End". Извлеките карту памяти USB.

Загрузка программ в аппарат


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



Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

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

Загрузка программ в аппарат

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		По завершении процедуры на дисплее отобразится сообщение "End". Извлеките карту памяти USB.



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

НАССР


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



Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

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

НАССР

Шаг	Кнопка информации	Описание
6		По завершении процедуры на дисплее отобразится сообщение "End". Извлеките карту памяти USB.



Протоколируются следующие данные:

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

Обновление программного обеспечения

С помощью карты памяти USB можно обновить программное обеспечение аппарата.



Подключать карту памяти USB следует тогда, когда аппарат выключен!

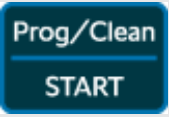
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и вставьте карту памяти USB в интерфейс под панелью управления.
2		Удерживайте кнопки "ClimaPlus®" и "Prog/Start" нажатыми одновременно.
3		Включите аппарат. По завершении процесса обновления будет мигать текущая версия программного обеспечения.

Настройка формата температуры (градусы по Цельсию / Фаренгейту)

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

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

Настройка формата температуры (градусы по Цельсию / Фаренгейту)

Шаг	Кнопка информации	Описание
8		Нажмите кнопку. Настройки сохранены.

Настройка времени / даты

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите "Prog/Start".
2		Поверните переключатель вправо.
3		отобразится на дисплее.
4		Нажмите кнопку.
8		На верхнем дисплее отображается сигнал установки часов. На нижнем дисплее отображается текущий час.
9		Поверните нижний переключатель, чтобы настроить час, и сохраните данные нажатием кнопки "Prog/Start".
10		На верхнем дисплее отображается сигнал установки минут. На нижнем дисплее отображается текущая минута.

Настройка времени / даты

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

Очистка CombiMaster® Plus

Начало очистки

CleanJet® – это автоматическая система для выполнения очистки рабочей камеры. Благодаря наличию 3 программ очистки можно выполнять очистку в зависимости от уровня загрязнения аппарата.

Автоматическая очистка доступна только в тип аппарата CombiMaster® Plus. Для аппаратов CombiMaster® очистка выполняется вручную (см. «Ручная очистка»).



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 очищающие и ополаскивающие таблетки 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.
- 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.

Для очистки температура рабочей камеры должна быть ниже 60 °C (см. раздел «Охлаждение»).

Для очистки можно выбрать CLE1 (для сильных загрязнений), CLE2 (для небольших загрязнений) и CLE3 (ополаскивание без таблеток).

Шаг	Кнопка информации	Описание
-----	-------------------	----------


Очистка CombiMaster® Plus

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Поверните верхний поворотный регулятор в положение кнопки «Прог/Пуск».
2		Поверните регулятор температуры вправо для выбора желаемой программы очистки CLE1, CLE2 или CLE3.
3		В зависимости от выбранной программы очистки на дисплее появляется «CLE1», «CLE2» или «CLE3».
4		Нажмите на кнопку.
5_1		Теперь попеременно отображается дисплей с информацией о том, сколько очищающих или ополаскивающих таблеток требуется для соответствующей программы очистки. Например: если попеременно отображаются «CL 3» и «r1 2», нужно положить 3 очищающих и 2 ополаскивающих таблетки.
5_2		Теперь попеременно отображается дисплей с информацией о том, сколько очищающих или ополаскивающих таблеток требуется для соответствующей программы очистки. Например: если попеременно отображаются «CL 3» и «r1 2», нужно положить 3 очищающих и 2 ополаскивающих таблетки.
6_1		Помимо дисплея мигает строка влажности в соответствии с цветом таблетки. Подсвеченные сегменты показывают, сколько нужно положить таблеток. Например: строка светится красным с 3 сегментами — нужно положить 3

Очистка CombiMaster® Plus

Шаг	Кнопка информации	Описание
		очищающих таблетки, светится синим с 2 сегментами — 2 ополаскивающих таблетки
6_2		Помимо дисплея мигает строка влажности в соответствии с цветом таблетки. Подсветенные сегменты показывают, сколько нужно положить таблеток. Например: строка светится красным с 3 сегментами — нужно положить 3 очищающих таблетки, светится синим с 2 сегментами — 2 ополаскивающих таблетки
7	Открыть дверцу	Теперь откройте дверцу рабочей камеры, чтобы положить очищающие и ополаскивающие таблетки.
8		Предупреждение! Очищающие таблетки необходимо брать в руки только в защитных перчатках, иначе можно получить ожог.
9		Снимите упаковку с указанного количества ополаскивающих таблеток и положите их в корзину для таблеток. См. изображение на следующей странице.
10		Снимите упаковку с указанного количества очищающих таблеток и положите их в корзину для таблеток в рабочей камере. См. изображение на следующей странице.
11	Закрыть дверцу	Очистка начнется автоматически после закрытия дверцы. Теперь мигает двоеточие на дисплее времени ниже. Таким образом аппарат указывает на то, что выполняется программа очистки. Идет обратный отсчет времени.

Очистка CombiMaster® Plus

Шаг	Кнопка информации	Описание
12		По завершении очистки дисплей времени изменится с «00:00» на «End». Зуммер издается в течение 10 секунд или открытия двери.

Очистка CombiMaster® Plus



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® вся камера (включая область за воздухопроводом) проверяется на предмет остатков очищающего средства. Остатки удаляются и вся камера (включая область за воздухопроводом) 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!

Очистка CombiMaster® Plus

Инструкция по использованию химических средств:



Предупреждение

Очищающие и ополаскивающие таблетки следует применять только в соответствии с техникой безопасности. Например, в руки таблетки следует брать, только надев защитные перчатки, иначе можно получить ожог!



Ополаскивающие таблетки: удалять только внешнюю защитную пленку. Не повредите прозрачную защитную пленку.



Положите ополаскивающие таблетки с прозрачной защитной пленкой в корзину для таблеток.



Очищающие таблетки: Удалите защитную оболочку.



Положите очищающие таблетки на ополаскивающие таблетки.



Нельзя класть таблетки в камеру, иначе можно повредить аппарат!

Очистка CombiMaster® Plus



Перед запуском очистки CleanJet® 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 противопенных таблеток.

Очистка CombiMaster® Plus

Программы очистки

Степень очистки	Описание/применение	Таблетки
CLE1	«Сильная очистка» Для сильных загрязнений при жарении и приготовлении на гриле, например несколько партий курицы, стейков и и т.д. Продолжительность около 3 ч 45 мин.	Очищающие и ополаскивающие таблетки
CLE2	Экономичная очистка - «Эко» Для легких загрязнений (до 200 °С) при наиболее эффективном использовании химических веществ и воды. Продолжительность около 2 ч 30 мин.	Очищающие и ополаскивающие таблетки
CLE3	Промежуточная мойка - «короткое время очистки» Для всех типов загрязнений, но без сушки и ополаскивания Продолжительность около 40 мин.	Очищающие таблетки

CLE1

Аппарат	Без умягчённой воды		Умягчённая вода		Время работы
	Очищающие таблетки	Ополаскивающие таблетки	Очищающие таблетки	Ополаскивающие таблетки	
6x 2/3 GN	2	1	2	1	03:30 h:mm
6x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
10x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
6x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
10x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 1/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 2/1 GN	6	2	3	1	03:30 h:mm

Очистка CombiMaster® Plus

CLE2

Аппарат	Без умягчённой воды		Умягчённая вода		Время работы
	Очищающие таблетки	Поласкивающие таблетки	Очищающие таблетки	Поласкивающие таблетки	
6x 2/3 GN	1	1	1	1	02:30 h:mm
6x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
10x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
6x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
10x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 1/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm

CLE3

Аппарат	Без умягчённой воды		Умягчённая вода		Время работы
	Очищающие таблетки	Поласкивающие таблетки	Очищающие таблетки	Поласкивающие таблетки	
6x 2/3 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
10x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
10x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 1/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm

Очистка CombiMaster® Plus

Отмена CleanJet®

В случае отключения питания или после выключения аппарата на дисплее температуры отображается «StOP» и кнопка «Прог/Пуск» мигает.

Если кнопка «Прог/Пуск» не будет нажата, через 30 секунд очистка возобновится.

Для отмены необходимо нажать кнопку «Прог/Пуск».

Существует два типа отмены:

Отмена, когда очищающие или ополаскивающие таблетки еще не вступили в контакт с водой

Отмена, когда очищающие или ополаскивающие таблетки уже вступили в контакт с водой

Отмена, когда очищающие или ополаскивающие таблетки еще не вступили в контакт с водой





Шаг	Кнопка информации	Описание
1		На дисплее температуры отображается «STOP»
2		Для отмены необходимо нажать кнопку «Прог/Пуск».
3_1		После подтверждения отмена отображаются индикаторы «tAb» и «out». В строке влажности попеременно мигает количество вложенных ранее таблеток.
3_2		После подтверждения отмена отображаются индикаторы «tAb» и «out». В строке влажности попеременно мигает количество вложенных ранее таблеток.
4	Открыть дверцу	Откройте дверь и выньте таблетки. Снова закройте дверцу, когда все таблетки были вынуты из рабочей камеры.

Очистка CombiMaster® Plus

Шаг	Кнопка информации	Описание
5		Еще раз нажмите кнопку «Прог/Пуск»
6_1		Затем на дисплее температуры отображается слово «rInS», и весь дисплей влажности мигает синим.
6_2		Кроме того, на дисплее времени появляется слово «cAb».
7	Открыть дверцу	Откройте дверцу.
8		Ополосните рабочую камеру (также за заслонкой воздухопровода) водой.
9	Закрыть дверцу	Закройте дверцу.
10		Еще раз нажмите кнопку «Прог/Пуск»
11		Затем дисплей переходит в выбранный режим работы, и аппарат может использоваться для приготовления продуктов.

Очистка CombiMaster® Plus

Отмена, когда очищающие или ополаскивающие таблетки уже вступили в контакт с водой

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		На дисплее температуры отображается «STOP»
2		Для отмены необходимо нажать кнопку «Прог/Пуск».
3_1		После подтверждения отмена отображаются индикаторы «tAb» и «out». В строке влажности попеременно мигает количество вложенных ранее таблеток.
3_2		После подтверждения отмена отображаются индикаторы «tAb» и «out». В строке влажности попеременно мигает количество вложенных ранее таблеток.
4	Открыть дверцу	Откройте дверь и выньте таблетки. Снова закройте дверцу, когда все таблетки были вынуты из рабочей камеры.
5		Для запуска программы отмены еще раз нажмите кнопку «Прог/Пуск».
6		Затем на дисплее температуры отображается слово «rInS», а на дисплее времени — оставшееся время программы отмены (прим. 20 минут). В конце программы отмены звучит звуковой сигнал, аналогичный тому, который звучит в конце очистки.
7		На дисплее отображается «End». Программа отмены успешно завершена.

Очистка CombiMaster® Plus

Шаг	Кнопка информации	Описание
-----	-------------------	----------

Очистка CombiMaster® Plus



Если в момент отмены в рабочую камеру еще не была подана вода или если еще не истекло определенное время, программа отмены не будет выполняться. Т.е. рабочая камера не будет автоматически ополаскиваться водой.

После того как из корзинки вынуты таблетки и дверь снова закрыта, дисплей снова переключается в выбранный режим работы.

Очистка CombiMaster®



Внимание!




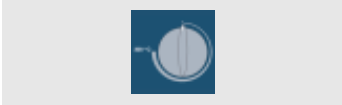



- В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неполадок в работе необходимо ежедневно проводить очистку аппарата – опасность пожара!
- Обратите внимание на то, что даже при эксплуатации исключительно в режиме «Пар» проводить очистку аппарата нужно ежедневно.
- Примите к сведению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

При очистке температура в рабочей камере должна быть ниже 60°C (см. раздел "Cool Down").

Вы можете выбрать программу "CLE" (для сильных загрязнений) или "CLES" (для легких загрязнений).

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

Очистка CombiMaster®

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

Очистка CombiMaster®

Шаг	Кнопка информации	Описание
11		Предупреждение! Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога! Обязательно используйте: защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки, защитную маску для лица.
12		По окончании времени очистки аппарат сообщит о необходимости открыть дверцу.
13		По окончании программы очистки промойте аппарат, в том числе и пространство за заслонкой воздухопровода . Протрите рабочую камеру и уплотнение рабочей камеры влажной тканью, при необходимости откройте внутреннее стекло и также протрите его.
14		Закройте дверцу рабочей камеры. После закрытия двери рабочей камеры для того, чтобы подсушить рабочую камеру на 10 минут автоматически включается режим "Сухой жар" (в программе CLE) или на 5 минут (в программе CLES).
15		По окончании очистки на дисплее появится сообщение "End".
16		После очистки на дисплее отображается «Охлаждение» (Cool) и актуальная температура рабочей камеры. Теперь возможен переход в новый режим работы. В противном случае аппарат будет охлажден до комнатной температуры.

Очистка CombiMaster®



Если во время очистки подача напряжения была прервана, то на дисплее появляется следующее предупреждение:

На данном этапе выполнение программы очистки еще можно прервать. Это осуществляется нажатием кнопки Prog/Start. После этого аппарат необходимо вымыть вручную!



Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Обязательно используйте:

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

Промывайте чистой водой форсунку ручного пистолета-распылителя и насадку для форсунки после каждого использования.

После использования промойте ёмкость из-под очистителя тёплой водой.

Прерывание очистки путём выключения аппарата.

Предупреждение!

Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!

Обязательно используйте:

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

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

По завершении процесса тщательно промойте аппарат, в том числе и за заслонкой воздухопровода! Перед тем как продолжить обработку продуктов питания, удалите все остатки химикатов!



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

Дисплей удаления накипи, парогенератор

Аппарат оснащен системой автоматической очистки CleanJet®. Несмотря на это, парогенератор аппарата необходимо регулярно очищать от накипи в зависимости от жесткости воды и частоты применения.

Calc Info определяет степень удаления накипи Вашего парогенератора. После достижения критической степени кальцификации, на дисплее аппарата отображается сообщение о том, что необходимо выполнить удаление накипи на парогенераторе. Для удаления накипи рекомендуется воспользоваться услугами технического специалиста.

После завершения очистки аппарата системой автоматической очистки CleanJet®, следующий индикатор свидетельствует о том, что необходимо выполнить удаление накипи на парогенераторе.

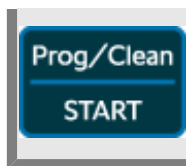
На обоих дисплеях попеременно отображаются «CALC InFo» и «CALL tECH».

A rectangular black display with red LED characters showing the word "CALC".

A rectangular black display with red LED characters showing the word "CALL".

A rectangular black display with red LED characters showing the word "Info".

A rectangular black display with red LED characters showing the word "tECH".



Для полного завершения очистки нажмите кнопку «Прог/Пуск».

Подсоединение кабеля ЛВС

Далее описывается, как подключить кабель ЛВС (сетевой кабель) к порту ЛВС Вашего аппарата.



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.



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.

Теперь привинтите все компоненты брызгозащитной крышки.



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.

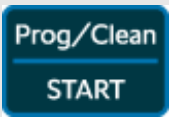
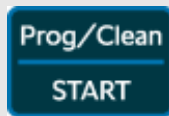



При установке Combi-Duo прокладка обоих сетевых кабелей должна осуществляться техническим специалистом.





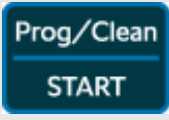
Настройки сети

Ниже описан процесс выполнения настроек сети на аппарате. Возможны следующие настройки:

- IP-адрес
- Маска подсети
- Шлюз

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Поверните верхний поворотный регулятор в положение кнопки «Прог/Пуск».
2		Поверните регулятор температуры направо, пока не будет отображено «IP».
3		На дисплее появляется «IP».
4		Нажмите на кнопку.
5		Поверните регулятор температуры до упора налево, пока на дисплее не появится «IP 1».
6		На дисплее времени (нижний дисплей) появляется число. Это первый блок из четырех IP-адресов. Например 10.x.x.x. Измените число с помощью селектора временных интервалов.

Настройки сети

Шаг	Кнопка информации	Описание
7		Подтвердите число кнопкой «Температура продукта».
8		Поверните регулятор температуры слегка направо, пока на дисплее температуры не появится «IP 2». Теперь можно указать второй разряд IP-адреса. Например 10.10.x.x.
9		Далее вводится маска подсети. Процедура здесь такая же, как при вводе IP-адреса.
10		В завершение вводится адрес шлюза. Процедура здесь такая же, как при вводе IP-адреса или маски подсети.
11		Переход в предыдущее меню осуществляется нажатием кнопки «Прог/Пуск». Сетевые настройки сохраняются.

Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи

Парогенератор необходимо регулярно вручную очищать от накипи.

Процедуру удаления накипи рекомендуется проводить через следующие промежутки времени

(при условии 8-часовой эксплуатации на пару в день)

- до 18 °dH (немецкой жесткости воды) (до 3,2 ммоль/л) минимум раз в год
- до 24 °dH (немецкой жесткости воды) (до 4,3 ммоль/л) минимум два раза в год
- выше 24 °dH (немецкой жесткости воды) (до 4,3 ммоль/л) минимум три раза в год

Рекомендуемые промежутки между процедурами удаления накипи могут отличаться от значений, указанных выше, в зависимости от состава воды (например, содержания минералов).



Необходимое оборудование:

Электрический насос для удаления накипи – артикул: 60.70.409

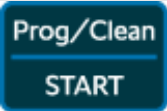
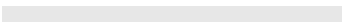
Жидкость для удаления накипи, 10-литровая канистра – артикул: 6006.0110



Сильную кальцификацию парогенератора должен удалять только технический специалист.

Если степень кальцификации парогенератора выше, это будет отображено в конце программы очистки CleanJet® с помощью функции Calc Info.

Более подробная информация об этом содержится в подразделе «Дисплей удаления накипи» настоящего руководства по эксплуатации.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите «Прог/Пуск».
2		Закройте дверцу рабочей камеры.


Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
3		Поверните переключатель вправо.
4		Появится на дисплее.
5		Нажмите на кнопку. Начнется процедура удаления накипи.
		Если во время запуска процедуры температура камеры будет выше 40 °C, то автоматически запустится процесс охлаждения (см. раздел «Охлаждение»).
6		Выполняется опорожнение парогенератора. По окончании процесса откачки на дисплее появится надпись «CALC».
7		Необходимо залить жидкость для удаления накипи.
8		Откройте дверцу камеры.
9		Выньте навесную раму слева и воздухопровод.

Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
10		<p>Вставьте шланг в отверстие для впуска пара до указанной метки.</p> <p>Примечание. Связь меток с размером аппарата описана в инструкции по эксплуатации насоса для удаления накипи.</p>
		<p><i>Предупреждение!</i> <i>Агрессивная химическая жидкость может стать причиной ожога!</i> <i>Необходимо использовать следующую экипировку:</i> <i>Защитную одежду, очки, перчатки, маску для защиты лица, насос для удаления накипи от производителя аппарата.</i></p>
11		<p>Вставьте навесную раму и закрепите шланг при помощи проволочных крючков.</p>
		<p><i>Предупреждение!</i> <i>Агрессивная химическая жидкость может стать причиной ожога!</i> <i>В шлангах может остаться небольшое количество жидкости для удаления накипи. Тщательно ополосните водой принадлежности для удаления накипи.</i> <i>Наденьте: защитную одежду, очки, перчатки и маску для защиты лица.</i></p>

Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
12		<p>Поставьте канистру с жидкостью для удаления накипи в камеру и вставьте шланг в канистру.</p> <p>Примечание. Жидкость для удаления накипи вступает в реакцию с накипью и может образовать пену.</p> <p>Наливать жидкость для удаления накипи в насос от производителя аппарата следует очень медленно.</p>

Объем жидкости для удаления накипи с электроаппаратов

6 x 2/3 GN
1,8 л

10 x 1/1 GN
6 л

20 x 1/1 GN
9 л

6 x 1/1 GN
3,5 л

10 x 2/1 GN
8,5 л

20 x 2/1 GN
11,5 л

6 x 2/1 GN
6 л

Объем жидкости для удаления накипи с газовых аппаратов

6 x 1/1 GN
4 л

10 x 1/1 GN
7 л

20 x 1/1 GN
8 л

6 x 2/1 GN
6,5 л

10 x 2/1 GN
9 л

20 x 2/1 GN
11 л

Шаг	Кнопка информации	Описание
-----	-------------------	----------

Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
15		<p>Выньте инструменты для удаления накипи из камеры (ручной насос и канистру).</p> <p>Тщательно смойте водой жидкость для удаления накипи в камере и ополосните инструменты для удаления накипи.</p> <p>Вставьте и зафиксируйте воздухопровод и навесную раму слева.</p>
16		Появится на дисплее.
17		Закройте дверцу рабочей камеры. На экране отобразится длительность процедуры удаления накипи.
18		Парогенератор ополаскивается автоматически несколько раз, затем аппарат автоматически переключается в режим образования пара.
19		По окончании процедуры удаления накипи на экране появляется надпись «Конец».
20		После выбора режима работы процедура удаления накипи завершается. Аппарат можно вновь использовать для приготовления пищи.

Отмена процедуры удаления накипи

При необходимости процедуру удаления накипи можно остановить.

Перед наполнением жидкости для удаления накипи

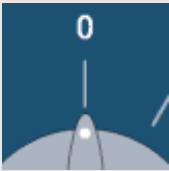


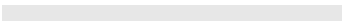
Шаг	Кнопка информации	Описание
-----	-------------------	----------

Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи


Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите и удерживайте кнопку температуры продукта в течение 10 секунд.
2		На экране «Время приготовления/ температура продукта» появится надпись «Конец». Аппарат можно вновь использовать для приготовления пищи.

После наполнения жидкости для удаления накипи

Программа отмены выполняется в течение 20 минут.

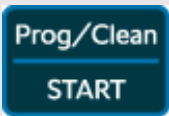
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат и подождите 4 секунды.
2		Включите аппарат.
3		Процедура удаления накипи прекращается путем нажатия кнопки «Температура продукта» и ее удерживания в течение 30 секунд. Если кнопку «Температура продукта» удерживать менее 30 секунд, то процедура удаления накипи продолжится без изменений.
4		Выполняется опорожнение и тщательное ополаскивание парогенератора.

Бытовая техника - очистка парогенератора от накипи

Шаг	Кнопка информации	Описание
5		На экране «Время приготовления/ температура продукта» появится надпись «Конец». Аппарат можно вновь использовать для приготовления пищи.

Бытовая техника - опорожнение парогенератора

Имеется возможность опорожнить парогенератор перед транспортировкой или для защиты от замерзания.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Закройте кран и откройте дверцы
2		С помощью переключателя выберите "Программный/Пуск".
3		Поверните переключатель вправо.
4		На дисплее появится «ESG».
5		Нажмите эту кнопку. Выполняется опорожнение парогенератора.

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 (без CleanJet®) 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 №: 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 (без CleanJet® !) 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 №: 40.03.461

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 в службу поддержки компании Rational.



Бытовая техника

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	№ 20.02.549
6 x 1/1 GN	№ 20.02.550
6 x 2/1 GN	№ 20.02.551
10 x 1/1 GN	№ 20.02.552
10 x 2/1 GN	№ 20.02.553
20 x 1/1 GN	№: 20.00.398
20 x 2/1 GN	№: 20.00.399

Замена освещения

Светодиодное освещение

Для замены светодиодного освещения обращайтесь к уполномоченному сервис-партнёру компании RATIONAL.

Замена галогенной лампы


Вначале отключите аппарат от напряжения!

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



Сервисные сообщения

При возникновении ошибок они отображаются на дисплее аппарата.

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Неполадки аппарата, которые позволяют продолжать использовать для приготовления, можно квитировать нажатием кнопки с часами.

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
E10	После включения в теч. 30 секунд.	Аппарат можно использовать для приготовления пищи. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E16	При возникновении ошибки.	Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E17	При возникновении ошибки.	Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E18	При возникновении ошибки.	Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E19	При возникновении ошибки.	Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E20	Индикация в течение 30 секунд после включения или при смене режима работы.	Приготовление возможно только с ограничениями. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E23	Отображается непрерывно.	Выключите аппарат - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E24	Отображается непрерывно.	Выключите аппарат - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E25/E26/E27	Необходимо подтверждение в	Аппарат можно использовать для приготовления пищи. Очистка

Сервисные сообщения

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
	конце программы очистки.	невозможна. - Обратитесь в службу по работе с клиентами.
E28	После включения в теч. 30 секунд.	Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E29	Отображается непрерывно.	Проверьте воздушные фильтры под панелью управления и обновите их. Проверьте наличие воздействия внешнего источника тепла на аппарат. Если сервисное сообщение продолжает отображаться, обратитесь в службу по работе с клиентами!
E30	Отображается непрерывно.	Регулировка влажности отключена! Аппарат можно использовать для приготовления пищи с ограничениями. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E31	После включения в теч. 30 секунд.	Термозонд неисправен! Аппарат можно использовать для приготовления пищи без термозонда. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E32	Отображается непрерывно.	Закройте газовый кран! - Обратитесь в службу по работе с клиентами.
E33	Отображается непрерывно после 4 сбросов.	Закройте газовый кран! - Обратитесь в службу по работе с клиентами.
E34	Отображается непрерывно.	Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E35	После включения в теч. 30 секунд.	Подключите конденсационный вытяжной зонт Ultravent
E36	При возникновении ошибки.	Приготовление возможно только с ограничениями. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!

Сервисные сообщения

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
E37	При возникновении ошибки.	Приготовление возможно только с ограничениями. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E38	При возникновении ошибки.	Переключатель для режима работы неисправен. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E39	При возникновении ошибки.	Переключатель для температуры рабочей камеры неисправен. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E40	При возникновении ошибки.	Переключатель времени приготовления/ температуры продукта неисправен. - Обратитесь в службу по работе с клиентами!
E44	Необходимо подтверждение в конце программы очистки.	Режим работы «Пар» и «Комбинация» недоступны - обратитесь в службу по работе с клиентами.
E50	При возникновении ошибки.	Часы реального времени (rtc) не инициализированы - см. главу Установка времени/даты
E51	При возникновении ошибки.	Замените батарею - обратитесь в службу по работе с клиентами.
E60	При возникновении ошибки.	Ошибка блока поджига - обратитесь в службу по работе с клиентами.

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.	<p>Замените уплотнение дверцы (см. руководство по эксплуатации, раздел «Технические работы»).</p> <p>Указания по уходу в целях обеспечения максимального срока эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - По окончании производственного процесса всегда очищайте уплотнение дверцы влажной тканью. - При частом приготовлении продуктов гриль (значительное скопление жира) необходимо очищать уплотнение дверцы влажной тканью также и между рабочими циклами. - При длительной эксплуатации аппарата без продуктов не рекомендуется устанавливать температуру рабочей камеры выше 180 °С.
Во время эксплуатации аппарата в рабочей камере возникают шумы.	Заслонки воздухопровода, навесные рамы и т.д. неправильно закреплены.	Правильно закрепите заслонку воздухопровода и навесные рамы в рабочей камере.
Не функционирует подсветка рабочей камеры.	Галогенная лампа неисправна.	Замените лампу (см. руководство по эксплуатации, раздел «Технические работы»).
Нехватка воды На дисплее отображается „Open H2O“.	Водопроводный кран закрыт	Откройте водопроводный кран
	Фильтр на подаче воды в аппарат засорен.	Проверьте и прочистите фильтр. Для этого: закройте водопроводный кран, отвинтите трубу подвода воды на аппарате, демонтируйте фильтр

Прежде чем позвонить в сервисную службу

		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.
Аппарат не функционирует после включения	Выключен внешний главный выключатель	Включите главный выключатель
	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители на распределительном щите
	Температура окружающей среды после выключения аппарата долгое время была ниже 5 °C (41 °F)	Нагрейте рабочую камеру до температуры выше 20 °C (68 °F). Аппарат разрешается эксплуатировать только в отапливаемых помещениях (см. руководство по подключению).
На дисплее отображается "CHnG FILt"	Воздушный фильтр загрязнён.	Замените воздушный фильтр. См. руководство по эксплуатации, раздел "Технические работы". Чтобы квитировать сообщение, нажмите кнопку времени приготовления.
На дисплее газового аппарата отображается "CHnG PoL".	При подключении к электросети была нарушена полярность.	Если аппарат подключен к розетке, то нужно вынуть штекер и повернуть его на 180°.

Прежде чем позвонить в сервисную службу

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

Декларация о соответствии нормам ЕС

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CM 61, CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102,
CMP 201, CMP 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 směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H MI, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió közzétett irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estos productos están en conformidad con las siguientes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

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, 01.03.2017

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201,
CMP 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 směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H MI, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelkező irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas UE:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC
- EN 203-1:2014; 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.

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)

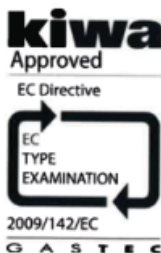
EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

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

L.V. Marco Märkin
Produktentwicklung Teamleiter Wärme



Декларация о соответствии нормам ЕС

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



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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 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, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance



...



...



Europe

RATIONAL

Großküchentechnik 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 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

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・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 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 AUSTRIA GmbH

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

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

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

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 上海

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-china.com
rational-china.cn

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 15 285500
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 International AG

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

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

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 2016