



Руководство по эксплуатации **SelfCookingCenter® 5 Senses**



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

Мы хотим, чтобы Вы с самого начала получали максимум преимуществ от вложенных в наш аппарат средств.

В течение всего срока службы и без дополнительных затрат.

БЕСПЛАТНО! - Инструктаж на месте

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

БЕСПЛАТНО! - Academy RATIONAL



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

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



БЕСПЛАТНО! - ClubRATIONAL



Интернет-платформа для профессиональных повара. 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! - ChefLine®

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

RATIONAL SERVICE-PARTNER



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

2 года гарантии



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

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



Уважаемый клиент,

поздравляем с приобретением нового SelfCookingCenter® 5 Senses.

Перед первым пуском аппарата внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

Благодаря интуитивно понятной визуальной концепции управления SelfCookingCenter

® 5 Senses Вы «одним движением руки» сможете добиться блестящих результатов

в приготовлении пищи, практически не тратя время и силы на обучение и на

трудоёмкий инструктаж для операторов.

Мы предоставляем гарантию в течение 24 месяцев, начиная с даты первой

установки аппарата. Гарантия действует только в том случае, если гарантийный талон

оформлен правильно и полностью. Гарантия не распространяется на повреждения

стекла, ламп накаливания и материала уплотнений, а также на повреждения,

ставшие результатом ненадлежащего монтажа, эксплуатации, техобслуживания,

ремонта и удаления накипи.

Желаем Вам получить удовольствие от работы с SelfCookingCenter® 5 Senses.

Ваша

RATIONAL AG

Возможны изменения, обусловленные техническим прогрессом!

EAC Знак EAC

Дилер:

Установку произвёл:

Дата установки:

Номер аппарата:



Содержание

Объяснение пиктограмм	11
Первый пуск в эксплуатацию	12
Указания по технике безопасности	14
Ответственность	18
Уход, контроль, техобслуживание и ремонт	19
Функциональные элементы	22
Указания по эксплуатации аппарата	23
Работа с термозондом	26
Работа с ручным душем	28
Общие указания по управлению	29
Общие указания	30
Справка	31
Объяснение пиктограмм	31
Обзор рабочих режимов	32
Дисплей после включения	32
Обзор рабочих режимов	33
Различные рабочие режимы	33
iCookingControl	35
Изображение iCC Cockpit	35
Объяснение пиктограмм	36
Сообщения и запросы в текущем процессе	37
Опции по завершении обработки	37
iCC - Cockpit	38
iCC Monitor	39
iCC Messenger	40
Пример: Цыпленок	41
10 популярных блюд	44



Содержание

Режим пароконвектомата	45
Объяснение пиктограмм	45
Пар	47
Горячий воздух	48
Комбинация пара и горячего воздуха	50
ClimaPlus Control ®	52
Установка времени или постоянный режим	53
Прогрев вручную	53
Ручная подача пара	55
Скорость циркуляции воздуха	56
Дельта-Т-приготовление	57
Cool Down	59
Режим программирования	61
Пояснения к пиктограммам	61
Отображение символов	64
Функция сортировки и фильтрации	65
Сохранение в процессе работы	66
Программирование – режим iCookingControl	67
Программирование – режим пароконвектомата	69
Программирование – режим iLC	71
Запуск программы	73
Проверка этапов программы	73
Режим программирования	75
Создать группу	75
Режим программирования	76
Привязка к группе	76
Изменить программу	77

Копировать программу	79
Удаление программы	80
Удаление всех программ	80
iLevelControl	81
Объяснение пиктограмм	81
Загрузка блюд в окно выбора	83
Сохранение программы приготовления iLC	84
Сохранение процесса приготовления iLC	84
Расположение блюд и запуск	85
Удаление блюд	86
Сохранение корзин	87
iLevelControl	88
Работа с опцией «3 термозонда»	88
Efficient CareControl	90
Отображение уровня обслуживания и уровня загрязнения аппарата	90
Напоминание о необходимости выполнить очистку	92
Запуск очистки	94
Ступени очистки	99
Прервать CleanJet ® +care	100
Конфигурация аппарата при помощи MySCC	101
MySCC – избранное	102
Настройки MySCC	103
Язык	103
Дата и время	103
Формат времени приготовления	105
Формат реального времени	105
Индикация оставшегося/целевого времени	106

Ед. измерения температуры	107
Яркость дисплея	107
Время работы вытяжного зонта после отключения	108
Вес тарелки à la carte	108
Вес тарелки / банкет	108
Количество загрузок	108
Последовательность загрузок	108
Время поддержания микроклимата	108
MySCC – звук	109
Общая громкость	109
Звук клавиш	109
Громкость звука клавиш	109
Требование загрузки/действия	110
Конец шага программы	110
Конец времени приготовления	110
Прерывание процесса/обнаружение ошибки	110
Заводская настройка звука	110
MySCC – управление системой	111
Скачивание данных НАССР	111
Скачивание сервисных данных	113
Скачивание программы	114
Загрузка программы	115
Удаление всех программ	115
Скачивание профиля	116
Загрузка профиля	117
Скачивание фотографий	119
Загрузка фотографий	119



Содержание

Удаление всех собственных фотографий	119
IP-адреса	120
MySCC – MyEnergy	121
Половинная мощность	121
Автоматическое приглушение	122
Освещение рабочей камеры	123
Время поддержания микроклимата	124
Время поддержания загрузки	125
MySCC – экспертные настройки	126
Выбор времени включения	126
Измеренное значение термозонда: температура продукта	128
Режим записи	129
Вызов программы записи	132
Принудительная очистка	133
Ограничить температуру внутри продукта	135
Сообщения	138
Контроль времени открывания дверцы при загрузке и приготовлении	140
MySCC – MyDisplay	142
Активировать/изменить профиль	142
Загрузка профиля	143
Скачивание профиля	143
Изменить профиль	144
Добавить новый профиль	150
MySCC – MyDisplay – пример	151
MySCC – сервис	162
Информация о типе аппарата/программном обеспечении	162
Chefline	162



Содержание

Горячая линия сервиса	162
Коммуникация	163
Технические работы	164
Обслуживание воздушного фильтра	164
Замена уплотнения дверцы	165
Замена галогенной лампы	165
Удаление накипи с форсунки, подающей пар	166
Сообщения о неисправностях	168
Прежде чем позвонить в сервисную службу	173
Декларация о соответствии нормам ЕС для электрических аппаратов	176
Декларация о соответствии нормам ЕС для газовых аппаратов	177



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.



Перед первым пуском аппарата необходимо внимательно изучить руководство по эксплуатации.

При первом 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 решетки вентилятора
- Подключение аппарата должно выполняться в соответствии с указаниями по установке.
- В аппараты размером 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 и 10 x 2/1 GN установить посередине между направляющими плоскую гастроемкость дном вверх.
- В аппараты размером 20 x 1/1 или 20 x 2/1 GN установить на раму с направляющими две гастроемкости. По одной плоской гастроемкости дном вверх посередине перед верхним и нижним вентилятором.
- Подробные указания см. на дисплее и в руководстве по установке.



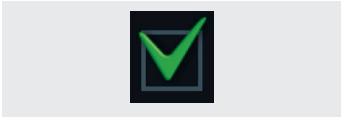
Опасность пожара!

Удалить 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 пуск в эксплуатацию

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



Если проводится самотестирование газового аппарата, после него необходимо выполнить анализ выхлопных 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 при эксплуатации аппарата

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



Указания по технике безопасности и ответственность

Ответственность

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



Уход, контроль, техобслуживание и ремонт

Чтобы сохранить высокое качество нержавеющей стали, а также по соображениям гигиены и для избежания неисправностей необходимо производить очистку аппарата ежедневно или по запросу системы. Следуйте указаниям, приведённым в разделе «Efficient CareControl».

Непрерывная работа при высокой температуре рабочей камеры ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) или использование максимального уровня колеровки (коричневый 4/5) и приготовление преимущественно с высоким содержанием жира и желатино-содержащих продуктов может привести к более быстрому износу уплотнения двери.

Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры неабразивным моющим средством увеличивает срок службы.



Предупреждение!

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

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



Уход, контроль, техобслуживание и ремонт



Предупреждение!

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

Размеры аппаратов 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN

номер артикула воздушного фильтра: 40.03.461

Этот воздушный фильтр может быть извлечён и очищен пользователем. При замене новый воздушный фильтр следует аккуратно установить в правильное положение до щелчка. При замене воздушного фильтра следуйте указаниям, приведённым в разделе "Технические работы".

Размеры аппаратов 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN

Этот воздушный фильтр может быть заменён только авторизованным сервис-партнёром.

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



Уход, контроль, техобслуживание и ремонт

Контроль, техобслуживание и ремонт



Опасность – высокое напряжение!

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

- ❶ **Номер аппарата**
(виден только тогда, когда дверца открыта)
- ❷ **Предохранительное устройство контроля за потоком газа** (опция)
(только для газовых аппаратов)
- ❸ **Подсветка рабочей камеры**
- ❹ **Двойная стеклянная дверца**
- ❺ **Дверная ручка**
Настольные аппараты: дверная ручка с функцией захлопывания, открывается одной рукой
Напольные аппараты: ручка открывается одной рукой.
- ❻ **Разблокировка для открытия двойной стеклянной дверцы**
(изнутри)
- ❼ **Встроенный самоопорожняющийся дверной водосборник** (внутри)
- ❽ **Водосборник аппарата с прямым подключением к системе отвода жидкости**
- ❾ **Ножки аппарата** (с регулировкой по высоте)
- ❿ **Заводская табличка**
(содержит важную информацию: потребляемая мощность, вид газа, напряжение, количество фаз и частота, а также тип и номер аппарата (см. раздел «Идентификация аппарата и программного обеспечения»), опциональный номер)
- ⓫ **Панель управления**
- ⓬ **Крышка отдела электропроводки**
- ⓭ **Центральный регулятор**
- ⓮ **Ручной душ** (с возвратным механизмом)
- ⓯ **Направляющие** (для напольных аппаратов)
- ⓰ **Воздушный фильтр для настольного аппарата** (подача воздуха – техническое помещение)
- ⓱ **Воздушный фильтр для напольного аппарата** (подача воздуха – техническое помещение, задняя сторона аппарата)
- ⓲ **Лоток / крышка для таблеток Care**



настольный аппарат на
шкафу-подставке US IV



напольный аппарат

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



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



Указания по эксплуатации аппарата

Макс. объём загрузки в зависимости от размера аппарата

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



Превышение максимального объёма загрузки может привести к повреждению аппарата. Соблюдайте указания по максимальным объёмам загрузки продуктов, приведённые в руководстве по эксплуатации.

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

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



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

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

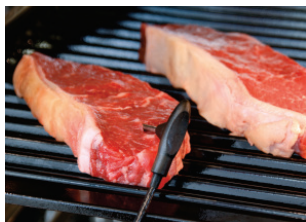


Работа с термозондом



Осторожно!

Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими – опасность ожога!



Введите термозонд в самую толстую часть продукта. Игла должна проходить через середину продукта (см. руководство по эксплуатации).



Если существует вероятность, что термозонд может самостоятельно выпасть из продукта, используйте вспомогательное позиционирующее устройство (например, при обработке продуктов с мягкой консистенцией или тонких продуктов).



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



Во время процесса очистки в рабочей камере не должно быть внешних термокернов, подключаемых с внешней стороны через уплотнение двери рабочей камеры. Во время очистки внешние термокерыны нельзя помещать вовнутрь рабочей камеры. Это может вызвать негерметичность рабочей камеры и как следствие утечку воды.



Используйте сверло, чтобы сделать отверстие в замороженном продукте. Сделайте отверстие в самой толстой части продукта. Для этого поместите продукт на устойчивую поверхность и защитите руки.



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



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



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

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!

Общие указания по управлению

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



С помощью центрального регулятора Вы можете изменять настройки.



Кроме того, грубая настройка возможна также путём перемещения / вытягивания регулятора.



Введённые настройки сохраняются через 4 секунды или при нажатии на центральный регулятор.



Общие указания по управлению

Общие указания



Возврат на начальный уровень



Функция справки



Режим программирования



Индикация статуса прогрева, красная стрелка – прогрев, синяя стрелка – охлаждение.



Если рабочая камера слишком горячая, кнопка мигает (об охлаждении рабочей камеры см. в разделе «Cool Down»).



Об окончании обработки информирует звуковой сигнал и анимация на дисплее.



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

RESET GAS

«Неисправность газовой горелки» Нажмите «СБРОС ГАЗ» – новый процесс зажигания. Если сообщение загорается снова, сообщите в сервисную службу!



Назад/прервать

Справка

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

Объяснение пиктограмм



Запуск справки



Открытие меню выбора и выбор руководства



Переход на следующую страницу



Переход на страницу назад



Открытие предыдущего раздела



Выход из режима справки



Следующий раздел /
дополнительная информация



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

Дисплей после включения



Выключатель



Смена профиля



Режим пароконвектомата



Пар



Горячий воздух



Комбинация пара и горячего воздуха

Режим iCookingControl



10 популярных блюд



Мясо



Птица



Рыба



Гарниры



Яичные блюда/десерт



Выпечка



Finishing®

Дополнительные функции



iLevelControl

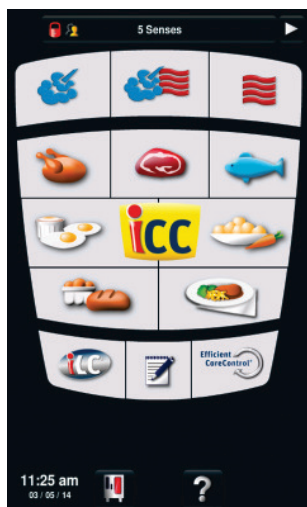


Режим программирования



Efficient CareControl

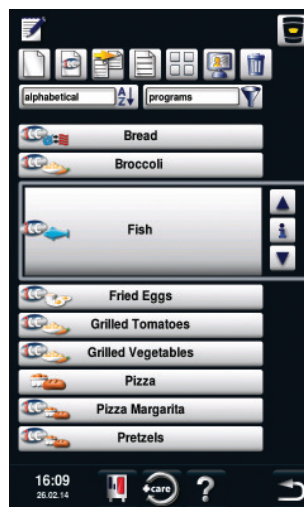
Различные рабочие режимы

Режим
iCookingControl

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

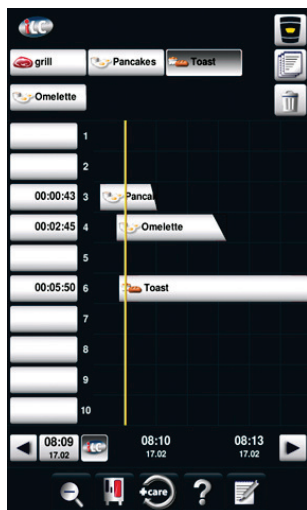
Режим
пароконвектомата

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

Режим
программирования

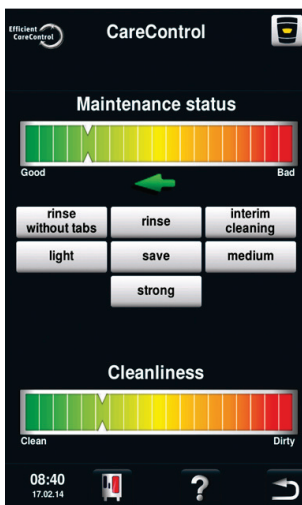
При нажатии кнопки «Режим программирования» аппарат переходит в **режим программирования**. Описание см. в разделе «Режим программирования».

iLevelControl



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

Efficient CareControl



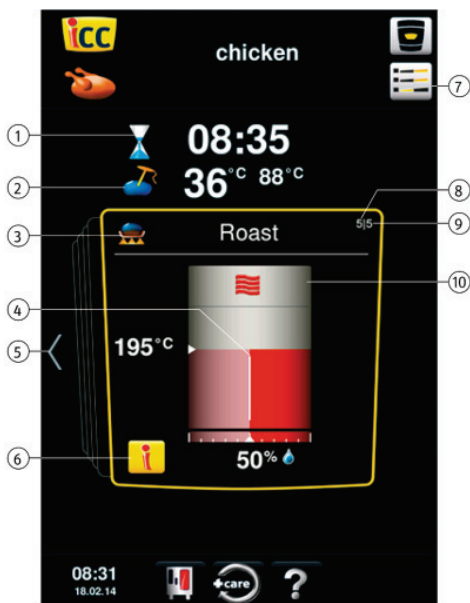
Efficient CareControl определяет время выполнения очистки. При этом система **Efficient CareControl** учитывает индивидуальный режим очистки, а также степень использования аппарата, например, длительные простои или завершение работы.

Система iCookingControl определяет размер продукта и объем загрузки. Время приготовления, температура и микроклимат в рабочей камере корректируются в процессе работы. Кроме того, система iCookingControl показывает ход фазы приготовления в iCC - Cockpit.

iCC - Cockpit автоматически появляется через 10 секунд после выбора желаемого результата. Далее представлены уникальные умные решения системы iCookingControl.

Изображение iCC Cockpit

- ① Оставшееся время
- ② Температура внутри продукта фактическая | заданная
- ③ Текущая фаза приготовления
- ④ Колонка микроклимата, отображающая микроклимат в рабочей камере посредством температуры и влажности
- ⑤ Переключение отдельных фаз приготовления
- ⑥ Кнопка i. Нажатием на нее вызывается iCC Monitor
- ⑦ Переход к просмотру настроек
- ⑧ Текущий вид
- ⑨ Количество фаз приготовления
- ⑩ Текущий режим





Объяснение пиктограмм



iCC - Cockpit



Температура внутри продукта/
степень готовности



Кнопка i



Температура внутри продукта/
степень готовности



Скорость обработки



Температура внутри продукта/
степень готовности



Дельта-T



Температура внутри продукта/
степень готовности



Время приготовления



Степень готовности



Подрумянивание



Размер продукта



Толщина продукта



Температура жарки



Объем расстойки



С корочкой



Микроклимат в рабочей камере



Запекание



Подача пара



Выпечка на пару



Скорость циркуляции воздуха



Степень готовности полуфабриката

Сообщения и запросы в текущем процессе



Индикация прогрева



Нарезка



Индикация Cool Down



Добавить воду



Прерывание запроса



Нарезка выпечки



Смазывание выпечки



Прокалывание иглой

Опции по завершении обработки



Выдерживание температуры



Изменить положение термозонда



Разогрев до температуры подачи



Далее с функцией времени



С корочкой



Загрузка новой партии

iCC - Cockpit

При помощи центрального поворотного регулятора или нажатия соответствующей кнопки со стрелкой можно создать представление об идеальном пути приготовления – как достичь желаемого результата. Идеальный путь приготовления, который фактически выбирает iCookingControl, зависит от конкретного продукта, который вы готовите.

Желтой рамкой выделяются текущие настройки, выбранные системой iCookingControl. Пролистывая страницу экрана назад, можно увидеть выполненные ранее настройки. Пролистывая вперед, можно ознакомиться с предполагаемыми следующими шагами, необходимыми для достижения выбранного желаемого результата. В процессе приготовления производится коррекция и оптимизация этих шагов.



Текущие настройки.
Сюда изображение возвращается через 10 секунд.



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

iCC Monitor

В iCC Monitor система iCookingControl отображает решения и коррекцию настроек, необходимые для достижения желаемого результата.

Коррекция и индикация отличаются в зависимости от продукта и объема загрузки.



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



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



В iCC - Cockpit и iCC Monitor нельзя выполнять настройки.

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

iCC Messenger



iCC Messenger информирует о процессах и корректировках, выполняемых в данный момент системой iCookingControl.

Через 4 секунды iCC Messenger автоматически скрывается с экрана.



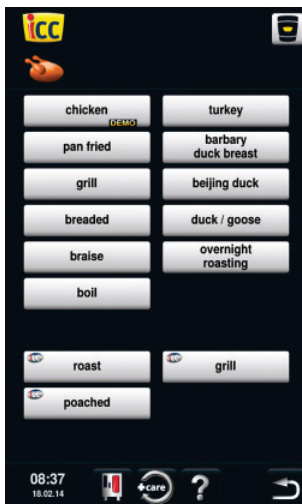
Вы можете в любой момент включить или отключить iCC Messenger в конфигурации аппарата через MySCC.

Соответствующие указания даны в разделе «**MySCC – экспертные настройки**».

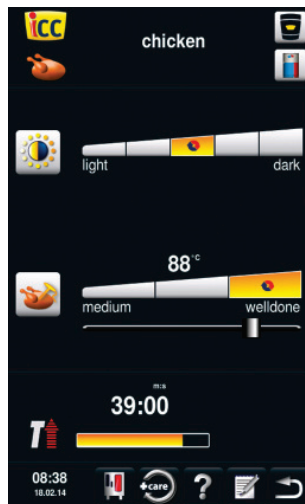
Пример: Цыпленок



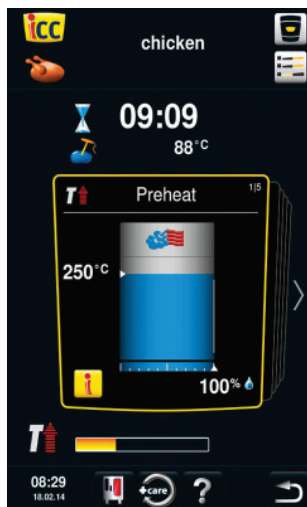
Нажать кнопку «Птица» на стартовом экране и выбрать желаемый результат.



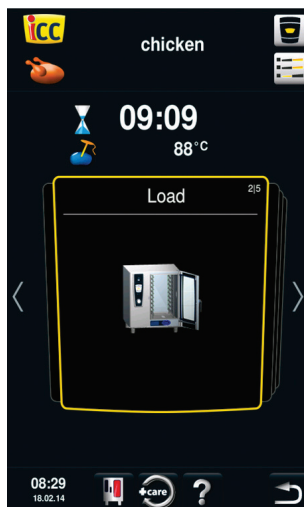
Нажать кнопку «Цыпленок».



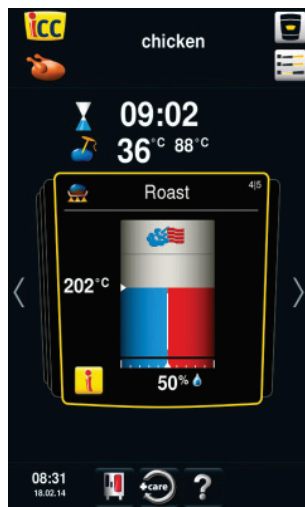
Выбрать, например, степень подрумянивания (светлый, темный) и температуру внутри продукта/степень готовности (розовый, прожаренный).



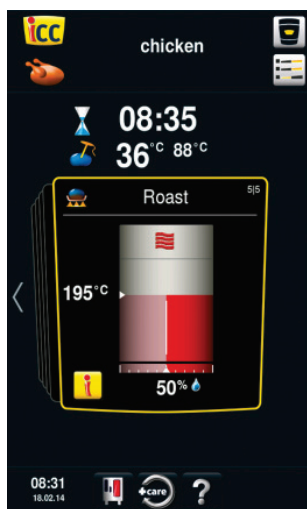
После нажатия кнопки «iCC Cockpit» или автоматически через 10 секунд аппарат переключится на iCC Cockpit. Аппарат прогревается автоматически.



От оператора потребуется загрузить аппарат.



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



Конец

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

Жарить в горячем воздухе



Нажать на кнопку для сохранения индивидуальных настроек (см. раздел «Программирования»).



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

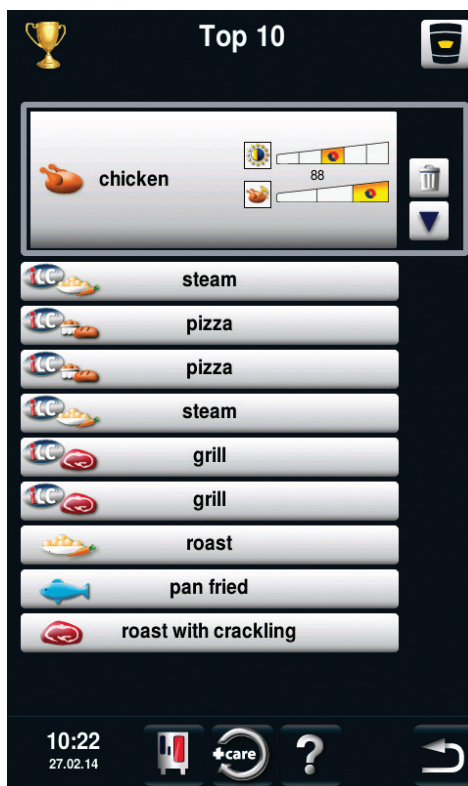


10 популярных блюд

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



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



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



Режим пароконвектомата

В режиме пароконвектомата Вы можете воспользоваться всеми функциями пароконвектомата. При нажатии кнопки «Пар», «Горячий воздух» или "Комбинация пара и горячего воздуха" аппарат включается в режим пароконвектомата.

Объяснение пиктограмм



Пар



Горячий воздух



Комбинация пара и горячего воздуха



Настройка влажности в микроклимате рабочей камеры с точностью до процента



Настройка температуры в рабочей камере



Delta-T



Настройка продолжительности обработки



Настройка температуры внутри продукта



Прогрев



MySCC



Carecontrol



Функция справки



Режим пароконвектомата



Вызов функции
программирования



Работа в длительном режиме



Назад / отмена



Подача пара



Скорость циркуляции воздуха



Cool Down



При нажатии кнопки температуры в рабочей камере выводятся текущие значения параметров обработки, например текущий климат и температура в рабочей камере. Указанная здесь влажность микроклимата основывается на абсолютной влажности. Это значение влажности может согласно определению отличаться от относительной влажности в параметрах настройки.



Режим пароконвектомата

Пар

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

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

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



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



Режим пароконвектомата

Горячий воздух

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

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

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



Режим пароконвектомата



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

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



Режим пароконвектомата

Комбинация пара и горячего воздуха

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

Виды обработки: жарение, выпекание.

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



Режим пароконвектомата



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



Режим пароконвектомата

ClimaPlus Control®

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



Пар:

ClimaPlus Control® по умолчанию настроена на 100% влажность.



Горячий воздух:

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



Пар + горячий воздух:

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



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



Режим пароконвектомата

Установка времени или постоянный режим

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

Прогрев вручную

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



Режим пароконвектомата



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

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

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

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



Режим пароконвектомата

Ручная подача пара

Через мощное сопло вода толчками распыляется и распределяется по рабочей камере. Подача пара обеспечивает идеальный подъём теста и глянцевую корочку при выпекании хлебобулочных изделий.

Функция активируется в режиме горячего воздуха или комбинации пара и горячего воздуха.

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

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



Нажмите кнопку "Подача пара", чтобы выполнить выброс пара в рабочую камеру.

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



Подача пара выкл.



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



1 выброс пара
(1 сек.)



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



Режим пароконвектомата

Скорость циркуляции воздуха

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



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



Турбо-скорость



1/4 скорости



Стандартная скорость



Тактовый режим вентилятора с
1/4 скорости



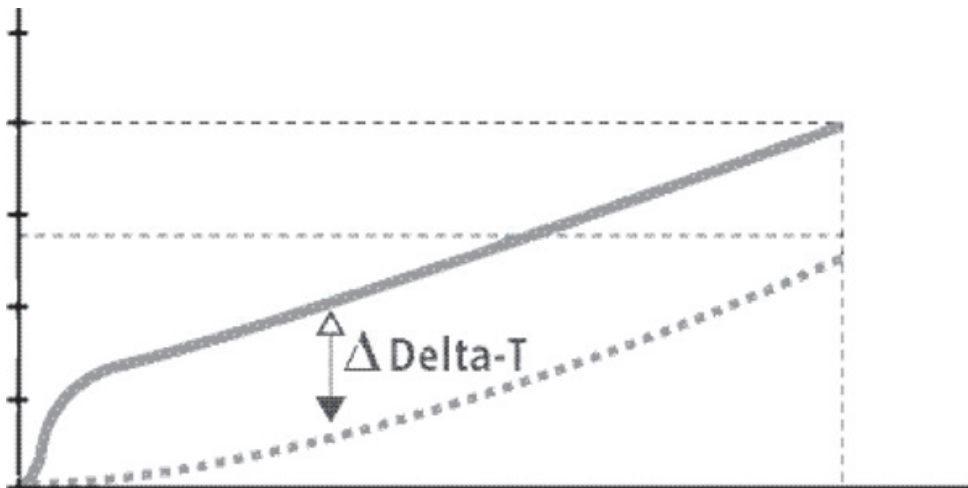
1/2 скорости



Режим пароконвектомата

Дельта-Т-приготовление

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



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



Режим пароконвектомата

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



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

Настройку Дельта-Т можно активировать только из режима пароконвектомата! Об активации режима «Дельта-Т» сигнализирует символ Дельта на дисплее ручного режима.

В качестве альтернативы можно настроить временные рамки для длительности приготовления в режиме «Дельта-Т».



Режим пароконвектомата

Cool Down

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

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



Режим пароконвектомата



Предупреждение!

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



Функция «Cool Down» не программируется.

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



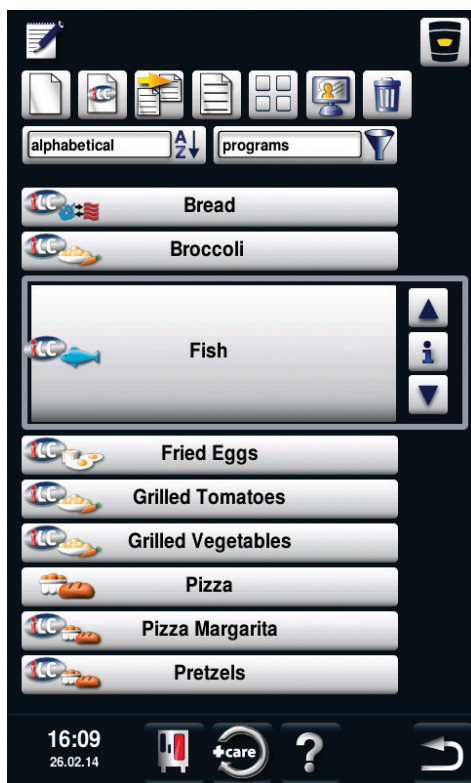
Режим программирования

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



Нажать на кнопку для перехода в режим программирования.

Пояснения к пиктограммам



Выбрать программу



Новая программа



Новая программа iLC



Копировать программу



Изменить программу



Отображение символов



Отображение в виде списка



Открыть MyDisplay



Удаление программы



Режим программирования



Окно выбора – запустить программу



Кнопка информации – показать подробную информацию о программе



Окно выбора при нажатой кнопке информации

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



Изображение продукта для программы



Примечание к программе



Изображение аксессуара для программы



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



Привязка к группе (например, «Завтрак»)



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



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



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



Режим программирования



Режим программирования

Отображение символов

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



Перейти в режим отображения символов.



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



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



При последующем обращении применяется тот режим, который использовался последним.



Режим программирования

Функция сортировки и фильтрации

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



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



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



Режим программирования

Сохранение в процессе работы

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



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



Режим программирования

Программирование – режим iCookingControl

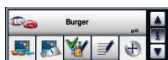
Пример: Вы переименовываете программу «Жаренье» и сохраняете процесс приготовления под новым именем «Жаркое из телятины» с индивидуальными настройками, например, «подрумянивание – светлое», «степень приготовления – прожаренное».

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



Режим программирования

Шаг	Кнопка информации	Описание
9		Выберите изображение для продукта или выйдите из режима детального просмотра программы, нажав кнопку "Сохранить".



В режиме детального просмотра программы можно сохранять атрибуты, например изображение аксессуара, примечания к программе или привязку к группе.



Режим программирования

Программирование – режим пароконвектомата

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

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



Режим программирования

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



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



На каждом этапе программы можно настроить скорость циркуляции воздуха.



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



Режим программирования

Программирование – режим iLC

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

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



Режим программирования



На каждом этапе программы можно настроить скорость циркуляции воздуха.



Режим программирования

Запуск программы

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

Проверка этапов программы

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



Режим программирования

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



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



Режим программирования

Создать группу

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

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



Режим программирования

Привязка к группе

Вы можете присвоить программу определенной группе.

Одной группе можно присвоить любое количество программ (ручная, iLC и т. д.).

Вы можете, например, присвоить программы для своего меню завтрака созданной вами группе «Завтрак».

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



Режим программирования

Изменить программу

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



Режим программирования

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



Нажмите эту кнопку, чтобы удалить отображаемый этап программы.



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



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



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



Нажмите эту кнопку, чтобы прервать внесение изменений.



Режим программирования

Копировать программу

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



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



Режим программирования

Удаление программы

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



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

Удаление всех программ

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

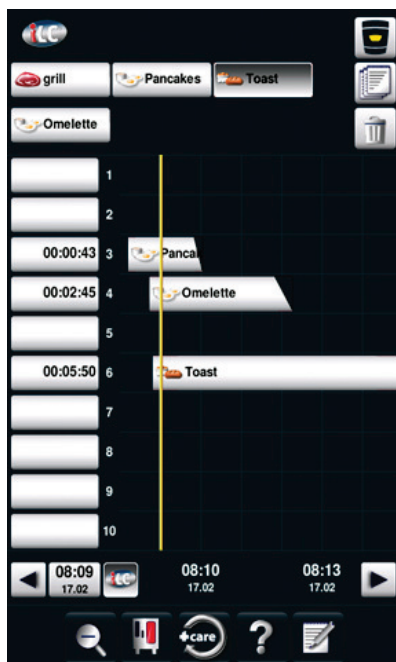


Используйте загрузки аппарата одновременно для разных процессов приготовления. iLevelControl показывает, какие блюда можно готовить вместе и подбирает оптимальное время приготовления в зависимости от количества загрузки, а также количество и продолжительность открытия дверцы. Кроме того, в окне выбора показывается, какие блюда нельзя комбинировать в текущем режиме. Эти блюда выделены темно-серым цветом (например, тост на иллюстрации внизу).



Нажать на кнопку для перехода в режим iLevelControl.

Объяснение пиктограмм



Блюда в окне выбора



Активное блюдо



Уровень загрузки / ось фактического времени



Навигация для окна времени



Кнопка фактического времени (окно времени возвращается к текущему времени)



Режим ожидания, текущая температура в рабочей камере поддерживается в течение 30 мин, см. «Режим ожидания» в разделе «MySCC»



Начальный экран



Масштаб (увеличение или уменьшение окна времени)



Выбрать новое блюдо



Сохранение текущей комбинации блюд в виде корзины.



Удалить блюдо



Cool Down



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



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



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



Загрузка блюд в окно выбора

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



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



Сохранение программы приготовления iLC

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

Сохранение процесса приготовления iLC

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



Расположение блюд и запуск

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



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



Удаление блюд

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



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



Сохранение корзины

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



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



Работа с опцией «3 термозонда»

В приложениях iLevelControl можно контролировать максимум три продукта с помощью отдельных термозондов. Эта функция применяется как для самостоятельно составленных, так и для уже существующих процессов iLC.

Одновременное выполнение более трех процессов iLC с выбранной температурой внутри продукта невозможно.



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



На трех термозондах дополнительно выгравированы кольца:

1 кольцо = 1-й термозонд

2 кольца = 2-й термозонд

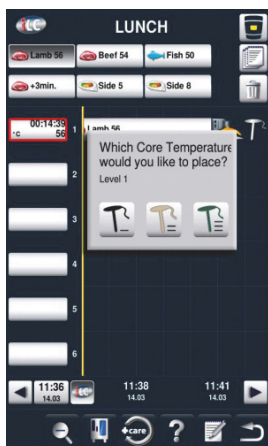
3 кольца = 3-й термозонд



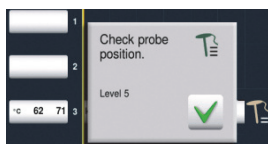
Всегда устанавливайте три термозонда в предусмотренный для них держатель во избежание опасности травмирования.



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



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

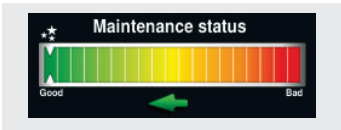
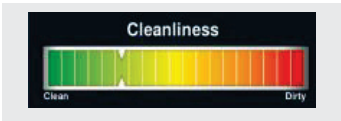


Если термозонд вставлен неправильно или соскальзывает при поэтапной загрузке, появляется следующее предупреждение.

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

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

Отображение уровня обслуживания и уровня загрязнения аппарата

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

**Зеленая полоса:**

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

Индикатор «Чистота»: очистка аппарата была произведена недавно.

**Индикатор в желтом диапазоне:**

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

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

**Индикатор в красном диапазоне:**

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

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



Динамика тенденции индикатора «Уровень обслуживания»: улучшение



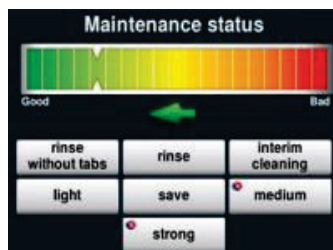
Динамика тенденции индикатора «Уровень обслуживания»: ухудшение

Напоминание о необходимости выполнить очистку

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



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



Рекомендуемая степень очистки помечена цветом.

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



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



Запуск очистки

CleanJet® +care – это автоматическая система очистки рабочей камеры. 7 ступеней очистки позволяют корректировать параметры в соответствии со степенью загрязнения камеры.



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.
- Используйте только очищающие таблетки и таблетки Care, изготовленные производителем аппарата. Использование других химических чистящих средств может привести к повреждению аппарата. Ответственность за косвенный ущерб исключается!
- Передозировка очистителя может привести к образованию пены.
- Никогда не кладите таблетки в горячую рабочую камеру (> 60 °C).



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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажмите кнопку.
2	Рабочая камера слишком горячая	Сообщение «Рабочая камера слишком горячая» появляется в том случае, если температура рабочей камеры выше 50 °C. Активируйте функцию «Cool Down» (см. раздел «Cool Down»).
3	лёгкая	Выберите ступень очистки, например, "лёгкая".
4	Открыть дверцу	Откройте дверцу рабочей камеры, выньте ёмкости и противни.
5		Предупреждение! <i>Прикасаться к очищающим таблеткам и таблеткам Care разрешается только в защитных перчатках – опасность химического ожога!</i>
6		Выньте из упаковки указанное количество таблеток и положите их в углубление заслонки воздухопровода в рабочей камере. См. илл. ниже.
7		Выньте из упаковки указанное количество упаковок таблеток Care и положите их в ёмкость Care. См. илл. ниже.
8	Закройте дверь	Очистка начинается автоматически, когда печь дверь закрыта!



Предупреждение!

- Не открывайте дверцу рабочей камеры во время процесса очистки: возможен выход химического очистителя и горячих испарений – опасность химического ожога, опасность обваривания!
- По окончании очистки CleanJet® +care проверьте, нет ли в рабочей камере (в том числе и за заслонкой воздухопровода) остатков очищающих таблеток. Удалите остатки и тщательно промойте всю рабочую камеру (в том числе и за заслонкой воздухопровода) ручным душем – опасность химического ожога!
- 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.
- Опасность ожога и ошпаривания!

Указания по работе с химикатами:



Предупреждение!

При работе с очищающими таблетками и таблетками Care принимайте необходимые меры безопасности, например, прикасайтесь к таблеткам только в защитных перчатках – опасность химического ожога!



Настольные аппараты:
поместите в лоток указанное количество упаковок таблеток Care.



Напольные аппараты:
поместите под крышку указанное количество упаковок таблеток Care.



Очищающая таблетка:
Удалите защитную плёнку.



Поместите очищающие таблетки в углубление заслонки воздухопровода.



Не помещайте таблетки в рабочую камеру – опасность повреждения!





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

При использовании умягчённой воды рекомендуемое количество очищающих таблеток можно снизить до 50%. Если, несмотря на правильную дозировку, образуется пена, количество очищающих таблеток следует уменьшить. Если сильная пена образуется и после уменьшения дозы очищающих таблеток, свяжитесь с сервис-партнёром / сервисной службой, чтобы принять дополнительные меры, например, использовать противовспенивающие таблетки.

Ступени очистки

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

Прервать CleanJet® +care

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

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

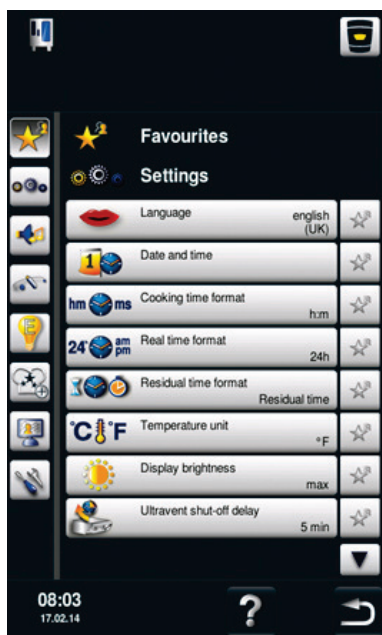


Конфигурация аппарата при помощи MySCC

При помощи MySCC можно выполнять все базовые настройки аппарата (например, время, дату, язык и т. д.).



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



Пояснения к пиктограммам:



Избранное (при активном выборе MySCC)



Настройки



Звук



Управление системой



MyEnergy



Экспертные настройки



MyDisplay



Сервис



MySCC – избранное

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

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



Настройки MySCC



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

Язык

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

Дата и время

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



Настройки MySCC

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



MySCC – настройки

Формат времени

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

Формат времени приготовления



Нажать кнопку «**Формат времени приготовления**».

Установленный формат времени приготовления выделяется на дисплее в виде настройки h:m (ч:м) или m:s (м:с).

h:m (ч:м) показывает часы:минуты, **m:s (м:с)** показывает минуты:секунды.



В режиме программирования можно корректировать формат времени приготовления для каждого шага программирования.

Пример: Шаг программирования 1 в (h:m), а шаг программирования 2 в (m:s).

Формат реального времени



Нажать кнопку «**Формат реального времени**».

Установленный формат реального времени отображается в правом нижнем углу дисплея на кнопке в виде 24 ч или обычного рабочего времени.

Нажатием на кнопку можно переключать эти два формата реального времени (формат даты изменяется автоматически).



Индикация оставшегося/целевого времени



С помощью функции «**Индикация оставшегося времени**» можно активировать отображение истекшего целевого времени и оставшегося времени до конца идеального пути приготовления.

Нажать кнопку «**Индикация оставшегося времени**» .

Нажатием на кнопку можно переключать индикацию с «**Целевого времени**» на «**Оставшееся время**» и наоборот.



Настройки MySCC

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

Для их выполнения необходимо выполнить следующие действия:

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

Ед. измерения температуры



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

Яркость дисплея



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



Настройки MySCC

Время работы вытяжного зонта после отключения



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

Вес тарелки à la carte



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

Вес тарелки / банкет



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

Количество загрузок



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

Последовательность загрузок



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

Время поддержания микроклимата



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



MySCC – звук

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

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

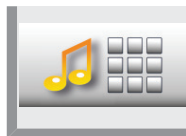
Здесь можно корректировать следующие настройки:

Общая громкость



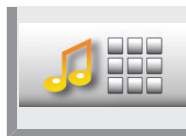
Нажать кнопку «**Общая громкость**» и отрегулировать общую громкость (0–100 %) с помощью поворотного регулятора.

Звук клавиш



Нажать кнопку «**Звук клавиш**» и отрегулировать звук клавиш (включение, выключение) с помощью поворотного регулятора.

Громкость звука клавиш



Нажать кнопку «**Громкость звука клавиш**» и отрегулировать громкость звука клавиш (0–100%) с помощью поворотного регулятора.

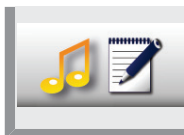


Требование загрузки/действия



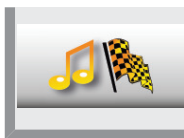
Нажать кнопку **«Требование загрузки/действия»** и установить индивидуальную мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для требования загрузки или действия.

Конец шага программы



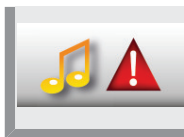
Нажать кнопку **«Конец шага программы»** и установить индивидуальную мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для конца шага программы.

Конец времени приготовления



Нажать кнопку **«Конец времени приготовления»** и установить индивидуальную мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для конца времени приготовления.

Прерывание процесса/обнаружение ошибки



Нажать кнопку **«Прерывание процесса/обнаружение ошибки»** и установить индивидуальную мелодию, громкость, длительность звучания и интервал для прерывания процесса/обнаружения ошибки.

Заводская настройка звука



Нажать кнопку **«Заводская настройка звука»** и вернуть все заводские настройки звука мелодии, громкости, длительности звучания и интервала.



MySCC – управление системой

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

Скачивание данных НАССР

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Вставить USB-накопитель в разъем под панелью управления.
2		Нажать кнопку «MySCC» .
3		Нажать кнопку «Управление системой» .
4		Нажать кнопку «Скачать данные НАССР» .
5		Нажать на первое поле «Дата/время» и с помощью поворотного регулятора установить нужную начальную дату данных. Нажать на второе поле «Дата/время» и с помощью поворотного регулятора установить нужную дату окончания данных.



MySCC – управление системой

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



Протоколируются следующие данные:

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



MySCC – управление системой

Скачивание сервисных данных

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

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



MySCC – управление системой

Скачивание программы, загрузка программы, удаление всех программ

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

Скачивание программы



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



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



MySCC – управление системой

Загрузка программы



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

Удаление всех программ



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



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



MySCC – управление системой

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

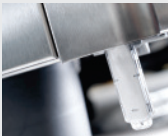
Скачивание профиля

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



MySCC – управление системой

Загрузка профиля

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



MySCC – управление системой

Скачать фотографии, загрузить фотографии, удалить фотографии

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

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



Скачивание фотографий



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

Загрузка фотографий



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

Удаление всех собственных фотографий



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



IP-адреса

Здесь можно отображать и изменять IP-адрес, IP-шлюз и IP-маску подсети конкретного аппарата.



Нажать кнопку **«IP-адрес»** и ввести свой IP-адрес.



Нажать кнопку **«IP-шлюз»** и ввести свой адрес шлюза.



Нажать кнопку **«IP-маска подсети»** и ввести свой адрес маски подсети.



Половинная мощность

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выбрать ручной режим работы, например, «Горячий воздух».
2		Нажать кнопку «MySCC» .
3		Нажать кнопку пункта меню «MyEnergy».
4		Нажать кнопку «Половинная мощность».
5		На дисплее появляется изображение «E/2» (половинная мощность).



Автоматическое приглушение

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку « MySCC » .
2		Нажать кнопку пункта меню « MyEnergy ».
3		Нажать кнопку « Автоматическое приглушение » и установить время до затемнения дисплея (в диапазоне 1–30 мин).



Освещение рабочей камеры

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку « MySCC » .
2		Нажать кнопку пункта меню « MyEnergy ».
3		Для включения и выключения освещения рабочей камеры необходимо нажать кнопку « Освещение камеры ».



Время поддержания микроклимата

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку « MySCC » .
2		Нажать кнопку пункта меню « MyEnergy ».
3		Нажать кнопку « Время поддержания микроклимата » и установить время поддержания микроклимата в рабочей камере (10–120 мин).



Время поддержания загрузки

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

Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку « MySCC » .
2		Нажать кнопку пункта меню « MyEnergy ».
3		Нажать кнопку « Время поддержания загрузки » и установить время поддержания (2–10 мин).

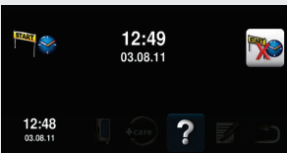


MySCC – экспертные настройки

Выбор времени включения

Вы можете установить автоматический запуск аппарата.

Внимание! Предупреждаем, что хранение продуктов в не охлажденной или не прогретой рабочей камере в течение длительного времени очень опасно с точки зрения гигиены!

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

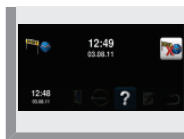


MySCC – экспертные настройки



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

Деактивация времени включения



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



MySCC – экспертная настройка

Измеренное значение термозонда: температура продукта

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

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



MySCC – экспертная настройка

Режим записи

С помощью этой функции можно преобразовать часто используемое приложение с управлением на основании температуры внутри продукта в системе iCookingControl в приложение с управлением по времени, что позволит отказаться от использования термозонда.

Эту функцию нельзя использовать для критичных продуктов с температурой внутри ниже 75°С, отмеченных знаком чувствительной степени приготовления. К ним относятся куски птицы и мяса средней прожарки.

Обязательные условия для использования этой экспертной функции:

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

Эти обязательные условия необходимо соблюдать при каждом применении режима записи.

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

Для этой экспертной функции имеются следующие приложения:

Режим

Мясо, рыба
Птица

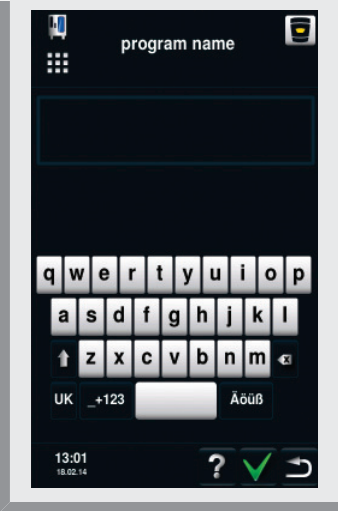
Процесс приготовления

Жарение, гриль, быстрое
обжаривание в панировке, цыпленка,
гриль



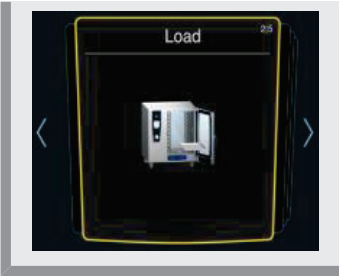
MySCC – экспертная настройка

Порядок действий:

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



MySCC – экспертная настройка

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



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



MySCC – экспертная настройка

Вызов программы записи

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



Использование термозонда не требуется.



MySCC – экспертная настройка

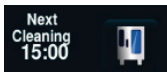
Принудительная очистка

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

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



MySCC – экспертная настройка



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



MySCC – экспертная настройка

Ограничить температуру внутри продукта

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

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

Ограничение общей температуры внутри продукта



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

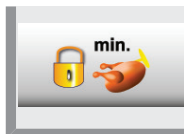


Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить общую максимальную температуру внутри продукта.

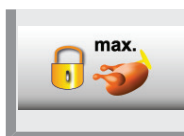


MySCC – экспертная настройка

Ограничение температуры птицы



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



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

Ограничение температуры мяса



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

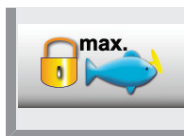


Нажать кнопку **«Максимальная температура внутри продукта»** и установить максимальную температуру внутри продукта для мяса.

Ограничение температуры рыбы



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



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



MySCC – экспертная настройка

Ограничение температуры внутри продукта для режима работы Finishing



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



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

Заводская настройка температуры внутри продукта



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



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



MySCC – экспертная настройка

Сообщения

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

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

iLC Messenger



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

iCC Messenger



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



MySCC – экспертная настройка

Уведомление диалогового окна панели управления



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



MySCC – экспертная настройка

Контроль времени открывания дверцы при загрузке и приготовлении

Данная функция предназначена для контроля открывания дверцы в системах iCookingControl и iLevelControl.

Если дверца открыта слишком долго, об этом раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется соответствующее сообщение.

Функция контроля активна после загрузки в течение всего процесса приготовления и регулируется по трем ступеням, как описано ниже.

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

Ступень 3 доступна только в системе iCookingControl.



Проверьте продукт после достижения ступени 2!

Если дверца остается открытой до достижения ступени 3, процесс приготовления прерывается.

Посредством MySCC можно изменить настройки, выполнив следующие действия:

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



MySCC – экспертная настройка

Предупреждающие сообщения при загрузке



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



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



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

Предупреждающие сообщения при приготовлении



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



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



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



MySCC – MyDisplay

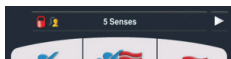
Выполнить конфигурацию дисплея и прав доступа с помощью функции «**MyDisplay**» и сохранить созданную конфигурацию в виде **профиля** .

Вы можете вызывать эти конфигурации, выбирая соответствующий профиль.

Кроме того, можно ограничить доступ таким образом, чтобы, пользователь мог выбирать, например, только самостоятельно сохраненные процессы приготовления.

Активировать/изменить профиль

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



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



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

Загрузка профиля



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

Скачивание профиля



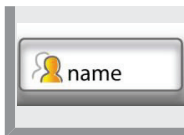
Нажать кнопку **«Скачать профиль»**, чтобы загрузить профили с аппарата на USB-накопитель. Необходимо сначала вставить USB-накопитель, а затем нажимать на кнопку.



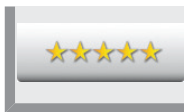
Изменить профиль



Нажать кнопку **«Изменить профиль»**, чтобы внести изменения в профиль. Вы можете выполнить следующие настройки:



Нажать кнопку **«Назвать профиль»**. Здесь можно изменить имя профиля.



Нажать кнопку **«Установка пароля»** и ввести пароль, чтобы с его помощью защитить свой профиль.



Нажать кнопку **«Приоритетность»** и с помощью поворотного регулятора установить приоритетность данного профиля в диапазоне от 1 до 5.

Приоритетность определяет иерархическое положение профиля относительно других профилей на данном аппарате.

Цифра 5 имеет самую высокую приоритетность, а 1 — самую низкую. Это значит, что все профили, имеющие приоритетность от 1 до 4, подчинены профилю с приоритетностью 5.

Таким образом, несмотря на парольную защиту, вам не требуется вводить пароль, если вы хотите перейти из профиля более высокого ранга (например, ранга 5) в профиль более низкого ранга (например, ранг 3). Если же вы хотите перейти из профиля более низкого ранга в профиль более высокого ранга, необходимо всегда вводить пароль при установленной парольной защите.



Нажать кнопку **«Удалить профиль»**. После этого можно удалить выбранный профиль.



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

Все остальные профили можно удалять.



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

Ракурс начального экрана



Ручные режимы:

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



Режим работы «Птица»:

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



Режим работы «Мясо»:

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



Режим работы «Рыба»:

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



Режим работы «Яичные блюда»:

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



Режим работы «Гарнир»:

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



Режим работы

«Выпечка»:

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



Режим работы

«Finishing»:

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



10 популярных блюд:

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



Режим программирования:

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



iLevelControl:

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



Efficient CareControl:

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

MySCC



Скрыть все позиции, кроме Избранного:

Нажатием на кнопку вы можете установить возможность выбора в MySCC только Избранного.



Редактировать Избранное для данного профиля:

Нажатием на кнопку вы определяете Избранное, которое должно быть заложено в данном профиле в MySCC.



Присвоение прав



Вид: изображение/список:

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



Смена вида

изображение/список:

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



Фильтр вида списка:

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



Создать, редактировать и удалить программы:

Здесь можно выбирать возможность создавать новые программы, изменять, удалять или скрывать для данного профиля в режиме программирования.



Масштаб:

Здесь можно выбрать Избранное для масштаба вида изображений данного профиля.



Фильтр:

Здесь можно установить фильтр для режима программирования для данного профиля.



Сортировка:

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



Параметры

приготовления:

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



iCC - Cockpit:

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



MySCC – MyDisplay

параметры вообще
невидимы.



Efficient CareControl



Ополаск. без табл.:

Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Ополаск. без табл.».



Ополаскивание:

Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Ополаскивание».



Промежуточная мойка:

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



Экон.:

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



Средняя:

Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Средняя».



Сильная:

Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Сильная».



Быстрая:

Выбор, следует ли выбирать программу очистки «Быстрая».

Дополнительная функция



Кнопка информации/справка:

Кнопки информации и справки удаляются с дисплея.



Структура каталога группы программ:

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



Текст строки заголовка:

Сохраните название для отображения во время идеального пути приготовления (например, обед).



Добавить новый профиль



Нажать кнопку **«Добавить новый профиль»**, чтобы создать новый профиль.

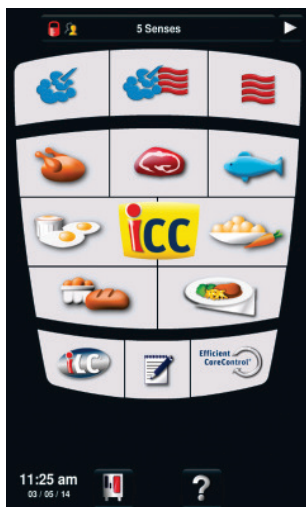


В дополнение к профилю администратора «5 Senses» можно добавить еще 10 других профилей.



MySCC – MyDisplay – пример

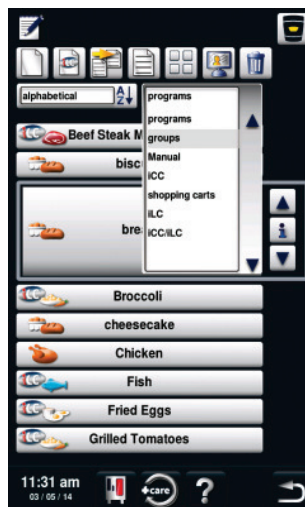
В следующем примере представлена возможность персонализации профиля с помощью MyDisplay.



Вызвать со стартового экрана режим программирования.



Нажать на кнопку для перехода в режим программирования.



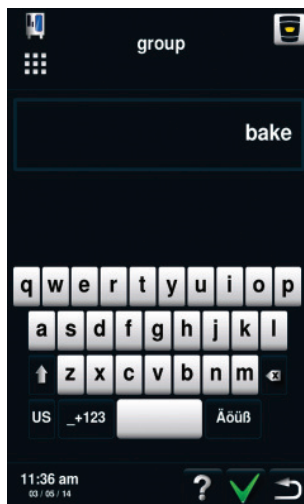
В режиме программирования можно вызывать группы с помощью фильтра. Программы могут быть отнесены к одной группе. Таким образом, вызвав группу, можно получить доступ ко всем входящим в нее программам.



MySCC – MyDisplay – пример



Нажать на кнопку для создания новой группы.



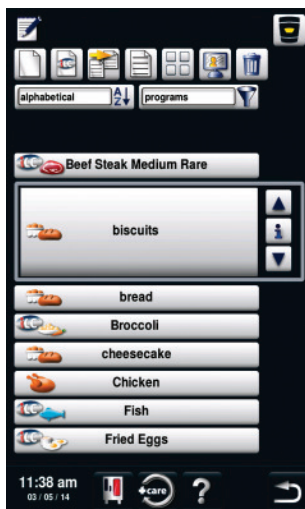
Присвоить группе имя. Например, «Пекарня». Подтвердить, установив зеленую галочку.



При помощи фильтра снова перейти от групп к программам.



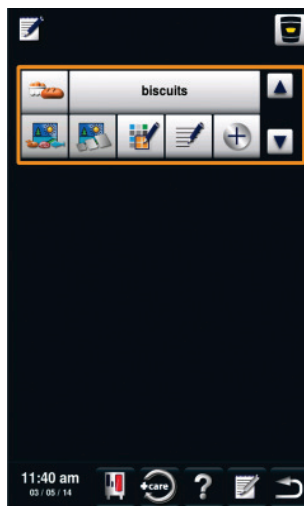
MySCC – MyDisplay – пример



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



Нажать на кнопку для изменения программы.



Здесь вы можете вносить индивидуальные изменения в программу.



MySCC – MyDisplay – пример



Нажать на кнопку для сохранения в программе изображения.



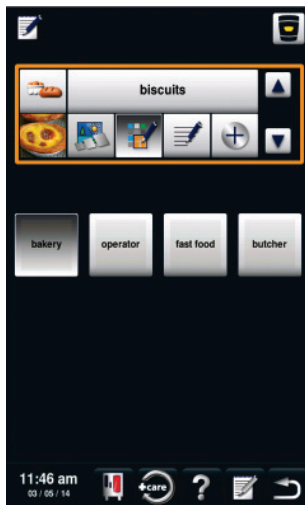
Добавить нужное изображение.



Нажать на кнопку, чтобы включить программу в группу.



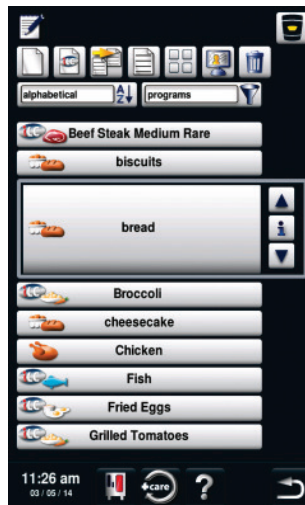
MySCC – MyDisplay – пример



Выбрать группу.
Например, группа
«Пекарня».



Дважды нажать на кнопку
«Сохранить».
Повторить описанные
выше действия для других
программ, например,
«Хлеб», «Чизкейк»,
«Мафины», «Крендели»
или «Булочки».



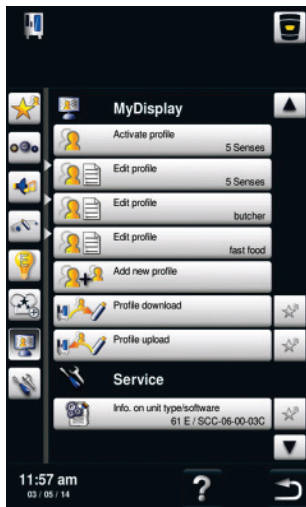
На следующем этапе
после составления всех
программ вы можете
редактировать свой
профиль.



Нажать на кнопку
для перехода к
редактированию профиля.

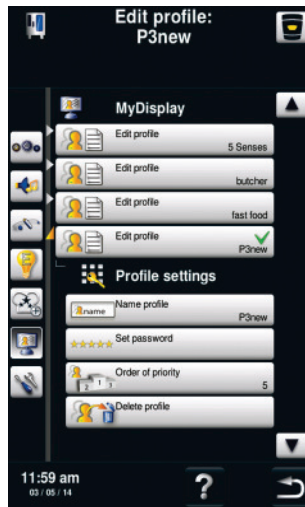


MySCC – MyDisplay – пример



Нажать на кнопку для добавления нового профиля.

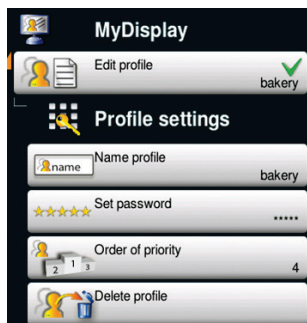
Здесь вам предлагается перечень ваших профилей.



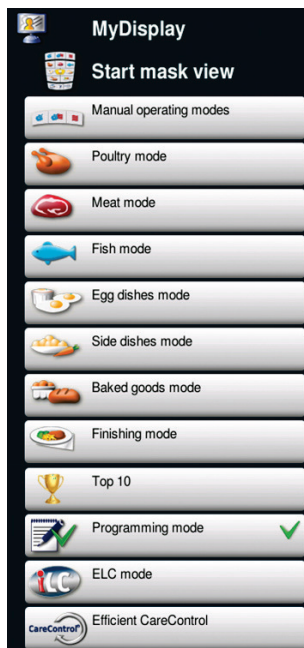
После этого можно редактировать добавляемый профиль.



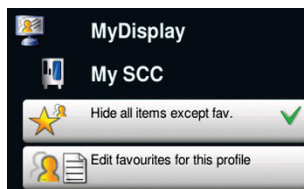
MySCC – MyDisplay – пример



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



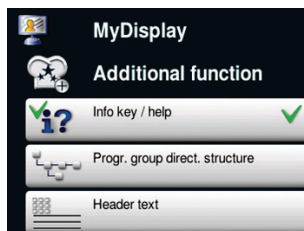
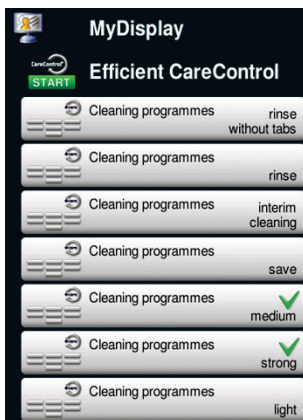
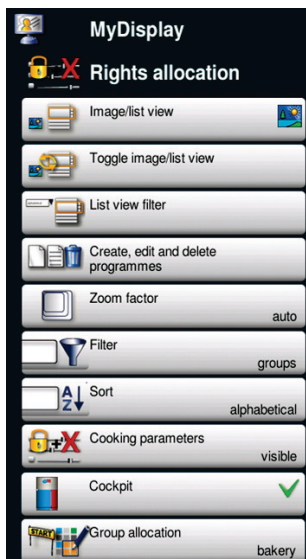
Скорректировать начальный экран с учетом индивидуальных потребностей. Например, можно выбрать все пункты меню, кроме режима программирования. Выбранный пункт меню отмечается зеленой галочкой.



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



MySCC – MyDisplay – пример



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

Задать программы очистки, которые можно использовать. Например, только средняя и сильная очистка.

Здесь вы можете настроить вид в режиме программирования.

Например, вы можете установить:

- вид изображений;
- переключение между изображениями и списками;
- фильтр выкл.;
- редактирование программ выкл.;
- масштаб автоматический;
- предварительная настройка фильтра на группы;
- сортировка автоматическая;
- параметры приготовления отображаются, но не подлежат изменению;
- отображение диалогового окна панели управления;



MySCC – MyDisplay – пример

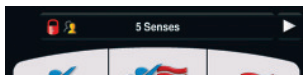
- отображение группы
«Пекарня».



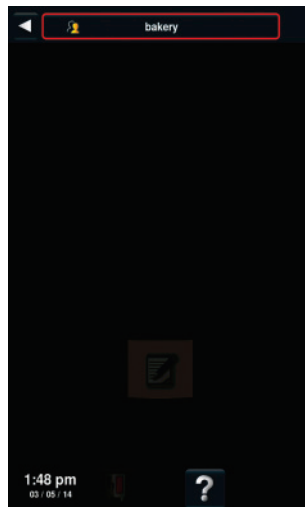
MySCC – MyDisplay – пример



Нажать на кнопку для перехода к стартовому экрану.



На верхней панели имеется функция переключения профилей.



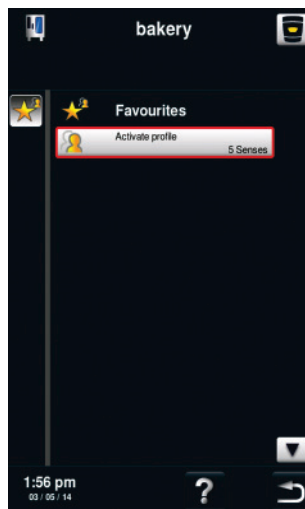
Перейти к вновь созданному профилю «Пекарня».



MySCC – MyDisplay – пример

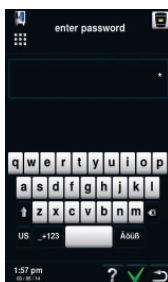


Нажмите на кнопку, если хотите снова перейти к другому профилю.



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

Здесь можно перейти к профилю «5 Senses».



Пример закончен.

Для возврата к начальному экрану необходимо ввести пароль.



MySCC – сервис

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

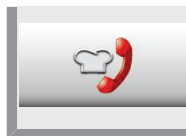
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Нажать кнопку « MySCC » .
2		Нажать кнопку пункта меню « Сервис ».

Информация о типе аппарата/программном обеспечении



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

Chefline



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

Горячая линия сервиса



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

Для обеспечения обмена данными с нашим программным обеспечением KitchenManagement System аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses должен быть включен в однородную сеть. В этой сети также должен находиться компьютер, на котором установлено ПО KitchenManagement System.

При этом следует учитывать следующее:

- аппарат SelfCookingCenter® 5 Senses стандартно оснащен сетевой картой;
- дополнительно для него следует заказать/дооснастить опцией интерфейса Ethernet;
- IP-адрес, маску подсети и шлюз следует установить на аппарате;
- затем SelfCookingCenter® 5 Senses можно подключить к сети аналогично компьютеру.

После успешного выполнения этих действий вы можете проверить соединение с находящегося в той же сети компьютера посредством команды PING.



Аппарат может быть подключен к сети с помощью:

- маршрутизатора WLAN;
- адаптора Powerline;
- точки доступа.

Обслуживание воздушного фильтра

Настольные аппараты 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN и 10 x 2/1 GN:

разблокируйте воздушный фильтр, нажав на раму в двух шероховатых точках. Переверните фильтр и полностью извлеките его из аппарата.

Очистите воздушный фильтр в посудомоечной машине (использовать CleanJet® нельзя!), а затем дайте ему высохнуть. Если после очистки фильтр остался полностью засорённым и загрязнённым, его необходимо заменить.

Установите новый воздушный фильтр: сначала введите задние крючки в отверстия с нижней стороны аппарата, а затем зафиксируйте его, надавив снизу вверх (в направлении, обратном приложению усилия при извлечении фильтра).

№ воздушного фильтра: 40.03.461

Напольные аппараты 20 x 1/1 GN и 20 x 2/1 GN:

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





Замена уплотнения дверцы

Уплотнение дверцы вставляется в направляющую в рабочей камере.

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



Уплотнения рабочей камеры:

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

Замена галогенной лампы

Сначала отсоедините аппарат от электросети!

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



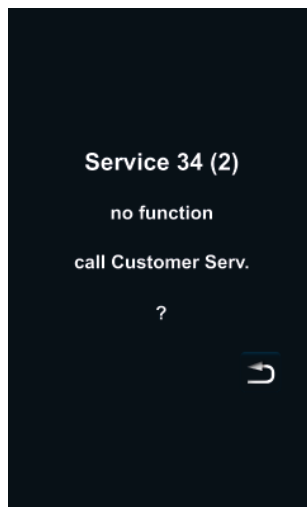
Удаление накипи с форсунки, подающей пар

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

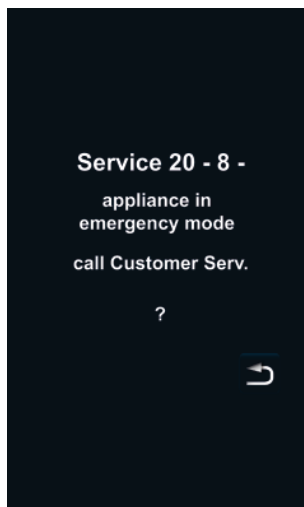
Шаг	Кнопка информации	Описание
1		Выключите аппарат
2		Поверните навесную раму и заслонку воздухопровода к центру.
3		Снимите накидную гайку форсунки подачи пара (вращать против часовой стрелки – раствор ключа 15).
		Предупреждение! <i>Агрессивная химическая жидкость – опасность химического ожога!</i>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

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

Сообщения на дисплее об общих неисправностях



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



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

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

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
Сервис 10	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 11	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 12	После включения в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат можно использовать для приготовления блюд. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 14	При включении в течение 30 сек.	Можно удалить, нажав кнопку "Назад". Аппарат может работать только в режиме «Сухой жар». Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 20	Отображается в течение 30 сек. при смене рабочего режима, при включении или при выборе режимов с iCookingControl .	Работа в режимах iCookingControl и работа с программами невозможна. Работа в режиме пароконвектомата возможна в ограниченном объёме. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 23	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 24	Отображается постоянно.	Выключите аппарат, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 25	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	CleanJet® +care не работает! - Полностью откройте водопроводный кран. - Проверьте входной фильтр – выньте ёмкости из рабочей камеры.

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
		- Если дефекты не обнаружены, свяжитесь с сервисной службой. - Если во время выполнения очистки CleanJet® появляется сообщение «Сервис 25», удалите таблетки из рабочей камеры и тщательно промойте рабочую камеру ручным душем (в том числе и за заслонкой воздухопровода). - Аппарат можно использовать для приготовления блюд в течение недолгого времени. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 26	Отображается постоянно.	Если сообщение о неисправности появляется во время выполнения очистки CleanJet® +care, запустите программу прерывания CleanJet®. Если после завершения программы прерывания CleanJet® сообщение не исчезает, удалите таблетки из рабочей камеры и тщательно промойте рабочую камеру ручным душем (в том числе и за заслонкой воздухопровода). Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 27	После включения в течение 30 сек.	Выполнение CleanJet® +care невозможно! Отсоедините аппарат от сети электропитания на 5 секунд и затем снова подсоедините.
Сервис 28	После включения в течение 30 сек.	Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 29	Отображается постоянно.	Проверьте воздушный фильтр под панелью управления и при необходимости замените. Проверьте, не воздействует ли на аппарат внешний источник тепла. Если сервисное сообщение не исчезает, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 31	После включения в течение 30 сек.	Термозонд неисправен! Аппарат можно использовать для приготовления блюд

Сообщение о неисправности	Когда и как	Мероприятия
		без термозонда. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 32 (газовые аппараты)	Отображается постоянно.	Закройте газовый кран! Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 33 (газовые аппараты)	Отображается постоянно после 4-кратного сброса.	Закройте газовый кран! Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 34	Отображается постоянно.	Следуйте указаниям на дисплее. Если ошибка не исчезает, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 35	После включения в течение 30 сек.	Обеспечьте электропитание UltraVent®.
Сервис 36	Отображается в течение 30 сек. после включения аппарата или при изменении рабочего режима.	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 37	Отображается в течение 30 сек. после включения аппарата или при изменении рабочего режима.	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены, свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 40	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!
Сервис 41	Отображается в течение 30 сек. во время очистки CleanJet® +care.	Запустите очистку CleanJet® +care заново. Если ошибка возникает снова, обратитесь в сервисную службу!

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

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

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. Регулярно проводите очистку аппарата с помощью CleanJet® +care.
Аппарат не функционирует после включения.	Выключен внешний главный выключатель.	Включите главный выключатель.
	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранители на распределительном щите.
	Температура окружающей среды после выключения аппарата долгое время была ниже 5 °C (41 °F)	Нагрейте рабочую камеру до температуры выше 20 °C (68 °F). Аппарат разрешается эксплуатировать только в отапливаемых помещениях (см. руководство по подключению).
Во время очистки CleanJet® +care вверх на вытяжной трубе аппарата образуется пена.	Слишком мягкая вода.	Свяжитесь с сервисной службой!
	Неправильно смонтирована водоотводящая труба.	Выполните монтаж системы водоотвода согласно требованиям руководства по подключению.

Прежде чем позвонить в сервисную службу

Во время очистки CleanJet® +care продолжительность процесса неожиданно снова устанавливается на максимум.	Процесс CleanJet® +care нарушен.	Убедитесь, что заслонка воздухопровода и навесные рамы правильно зафиксированы в рабочей камере. Во время процесса CleanJet® +care в рабочей камере не должны находиться ёмкости или противни.
Отображается сообщение "Замените воздушный фильтр".	Воздушный фильтр загрязнён.	Замените воздушный фильтр. См. руководство по эксплуатации, раздел "Технические работы". Чтобы квитировать сообщение, нажмите кнопку "Назад".
На дисплее газового аппарата – индикация «Сменить полярность».	При подключении к электросети была нарушена полярность.	Если аппарат подключен к розетке, то нужно вынуть штекер и повернуть его на 180°. Жёсткое подключение аппарата (без штекера) с соблюдением полярности должен выполнить электрик.
На дисплее газового аппарата постоянно отображается сообщение «Сброс».	Подача газа к аппарату прервана.	Откройте газовый кран, включите вентиляционную панель.
	Давление газа слишком низкое.	Проверьте подачу газа на аппарат.
Мигает клавиша рабочего режима.	Рабочая камера слишком горячая.	Охладите рабочую камеру с помощью режима «Cool Down» (см. руководство по эксплуатации, раздел «Общие указания по эксплуатации», «Cool Down»).

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



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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími 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 követelkezé irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt 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 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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



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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

Landsberg, 12.06.2014

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

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

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



... denn der Unterschied liegt im Detail!

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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími 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 kövelkező 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 estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC

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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

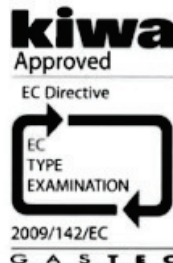
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

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

Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances





(495) 790-76-06
www.proshop.su