

Инструкция по эксплуатации VarioCooking Center®





Предписания по технике безопасности

Предупреждение:

Неправильная установка и подключение аппарата, ошибки при его эксплуатации, техническом обслуживании или очистке, а также внесение изменений в конструкцию аппарата могут привести к повреждению оборудования и к травмированию или смерти персонала. Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, прежде чем начать работу с аппаратом.

Для Вашей безопасности:

Не храните и не используйте горючие газы или жидкости вблизи от этого аппарата.

Уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с покупкой нового аппарата VarioCooking Center®. С помощью Вашего VarioCooking Center®, благодаря простой и понятной визуальной концепции обслуживания, Вы сразу же получите великолепные результаты в приготовлении блюд – практически без затрат на обучение и инструктаж пользователей.

В режиме VarioCooking Control Вам достаточно лишь выбрать соответствующий продукт и указать конечные характеристики приготовления - и Вы получите превосходный результат. Привычная необходимость ввода таких данных, как температура и время, или сложное программирование, а также потребность в постоянном контроле полностью исчезают.

Мы предоставляем гарантию на 12 месяцев с даты выставления счета. Гарантия не распространяется на дефекты материала уплотнений, а также на повреждения, возникшие в результате неправильного монтажа, ненадлежащей эксплуатации и ошибок при техническом обслуживании и ремонте.

Чтобы полностью использовать многообразные возможности и преимущества VarioCooking Center®, основательно изучите руководство по эксплуатации и всегда держите его под рукой.

Мы надеемся, что работа с новым VarioCooking Center® доставит Вам удовольствие.

С уважением, РАЦИОНАЛЬ АГ

Дилер	Фирма, Дата установки и подключения: _____
-------	---

Мы оставляем за собой право вносить технические изменения в целях усовершенствования оборудования!

Общие указания / указания по технике безопасности	6
Функциональные элементы	10
Общие указания по управлению	11
Указания по эксплуатации тигеля; емкость тигеля, крышка тигеля	13
Режим VarioCooking Control	
Элементы управления и оснащения	15
Эксплуатация	16
Ручной режим	20
Элементы управления и оснащения	21
Варка	22
Варка в корзинах	23
Приготовление под давлением	24
Жаркое	26
Обжаривание во фритюре	27
Фритирование в корзинах	28
Таймер, длительный режим работы, предварительный нагрев	29
Работа с температурным зондом	30
Сохранить	
Элементы управления	31
Запустить сохранённые процессы в режиме VarioCooking Control	32
Сохранить в режиме VarioCooking Control	33
Сохранить – удалить процесс, копировать	34
Сохранить – блокировка сохранения	35
Функции	
Встроенная система заливки воды VarioDose™, керамическая плита VitroCeran	36
Клапан тигеля, подключение системы оптимизации энергопотребления	37
Протоколирование HACCP	38
Приготовление методом «Delta-T»	39
Обслуживание клиентов	
Линия Chef@Line, сервисная информация, функция „Tur“ – идентификация аппарата и программного обеспечения	40
Импорт и экспорт сохранённых процессов	41
Память данных USB (USB-Stick)	42
Очистка	43

Оглавление

Настройки аппарата

Реальное время, формат отображения времени	44
Дата, единица измерения температуры, язык, зуммер, контрастность дисплея	45
Функция помощи	46

Технические работы, выполняемые на месте

46

Сообщения о неисправностях

47

Аксессуары к аппарату

48



Общие указания / указания по технике безопасности

Пожалуйста, не спешите и внимательно прочитайте следующие указания по эксплуатации и технике безопасности.

Аккуратно храните это руководство по эксплуатации, чтобы доступ к нему в любое время мог получить каждый пользователь аппарата.

Этот аппарат можно использовать только для приготовления пищи на профессиональных кухнях. Любое другое применение рассматривается как применение не по назначению и, таким образом, сопряжено с опасностью.

Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, убедитесь, что в тигеле нет остатков чистящего средства.

Работая с аппаратом, прикасайтесь к нему только руками. Повреждения, возникшие из-за использования колющих, режущих и других предметов, ведут к потере права на гарантийный ремонт.

С аппаратом разрешается работать только квалифицированному персоналу.

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.

Владелец оборудования обязан регулярно проводить инструктаж по технике безопасности для обслуживающего персонала.

Ежедневная проверка перед включением аппарата

- Убрать с аппарата все находящиеся на нем предметы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- При подъеме и опускании крышки, ее блокировке для приготовления под давлением или опрокидывании тигеля возникает опасность защемления.



Внимание!

Если крышка открывается или закрывается толчкообразными движениями, полностью откройте крышку, больше не закрывайте её и незамедлительно проинформируйте Вашего сервис-партнёра RATIONAL.

Чтобы проинформировать всех пользователей, в этом случае необходимо поместить на аппарат предупреждающую табличку:

Внимание!

Механизм крышки неисправен. Крышка должна оставаться открытой! Не двигайте крышку! Опасность травмирования



Общие указания / указания по технике безопасности

Общая информация

- Не устанавливайте сильно нагревающееся оборудование (например, плиты-гриль, фритюрницы и т.д.) рядом с аппаратом.
- При длительных перерывах в работе (например, на ночь) оставляйте крышку аппарата и клапан тигеля немного приоткрытыми.
- При длительных перерывах в эксплуатации необходимо отключить аппарат от системы подачи воды, а также перекрыть подачу энергии.
- Убедитесь, что в зоне клапана тигеля нет остатков пищевых продуктов.
- Не ставьте никакие предметы на крышку или в зону ее перемещения.
- Не ставьте на керамовую плиту сковороды или кастрюли с ручкой, так как они могут опрокинуться при закрывании крышки или при перемещении тигеля.
- Не наливайте холодную воду в пустой, предварительно нагретый тигель.
- Никогда не оставляйте без присмотра пустой тигель во время предварительного нагрева.
- Соблюдайте максимальные и минимальные уровни заполнения тигелей для соответствующих рабочих режимов. При неправильном заполнении (ниже или выше указанных границ) возникает опасность пожара или ожога.
- Не храните и не используйте горючие газы или жидкости вблизи от аппарата.



Внимание!

- **Осторожно! Горячий пар (опасность ожога)!**
- **Осторожно! Корзины и подъемный кронштейн горячие!**
- **Осторожно! Горячее масло при рабочем режиме «Опасность ожога»!**
- **Осторожно! Не добавлять воду в масло – опасность ожога!**

- **Осторожно! В тигеле кипящая или горячая вода! Опасность ожога!**
- **Осторожно! Опрокидывайте тигель осторожно, чтобы не допустить переливания горячей жидкости через край!**
- **Осторожно! Не гасить водой горящий жир и масло!**
- **Внимание! При приготовлении под давлением соблюдайте максимальную ёмкость (см. стр. 13, опасность обваривания пеной, переливающейся через край)!**
- **Осторожно! Сливая жидкость, используйте специальные ёмкости необходимой ширины.**
- **Осторожно! При работе с VarioPan™ существует опасность ожога**

Индикация на дисплее

Если при запущенном режиме работы аппарату не даются дальнейшие команды, интенсивность индикации автоматически снижается на 2 уровня. Через 10 минут интенсивность индикации снижается в первый раз. Ещё через 10 минут интенсивность индикации снова снижается. Как только Вы прикасаетесь к дисплею или открываете дверцу рабочей камеры, индикация снова приобретает обычную интенсивность.

Загрузка / разгрузка

Отрывайте крышку аппарата осторожно – может произойти выброс горячего пара!

Используйте только оригинальные жаростойкие аксессуары, выпускаемые производителем аппарата.

Размер аппарата	Макс. масса загрузки
Тип 111/112	15 кг на каждый тигель
Тип 211	100 кг
Тип 311	150 кг



Общие указания / указания по технике безопасности

Нехватка воды



Если появился этот символ, проверьте, открыт ли водопроводный кран и пропускает ли фильтр воду в точке подачи воды (магнитный клапан).

Прерывание подачи тока

В зависимости от длительности отключения тока снова включается процесс приготовления, который был активирован последним.

Температура окружающей среды

Не эксплуатировать аппарат при температуре окружающей среды ниже +5°C.

Термозонд

- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Используйте кухонные рукавицы!
- Охладить термозонд перед использованием.
- Не оставляйте термозонд вне тигеля.
- Перед разгрузкой тигеля выньте термозонд из продукта.
- Если Вы не используете термозонд, оставьте его в специально предусмотренном месте на крышке.

Ручной душ

Вытяните ручной душ, чтобы воспользоваться им.

Ручной душ оборудован устройством автоматической смотки шланга.

Убедитесь, что после использования ручного душа шланг полностью смотан.



Внимание!

- **Перед использованием ручного душа закройте крышкой розетку!**

Плита VitroCeran

Не ставьте на керамическую плиту сковороды или кастрюли с ручкой (они могут опрокинуться при движении крышки или тигеля).



Внимание!

- **Не ставьте на еще не остывшую керамическую плиту никакие кухонные принадлежности, алюминиевые противни и т.д.**
- **Не используйте керамическую плиту как полочку для установки каких либо вещей – опасность ожога!**
- **Если керамическая плита разбита или треснула, немедленно отключите аппарат или его узлы от сети.**

Клапан тигеля

Если тигель слишком горячий, то клапан тигеля заблокирован, его можно будет открыть только после охлаждения тигеля.



Общие указания / указания по технике безопасности

Очистка и уход

- При длительных перерывах в работе (например, на ночь) оставляйте крышку аппарата и клапан тигеля немного приоткрытыми.
- Не используйте для очистки аппарата мойку высокого давления.
- Не обрабатывайте аппарат кислотами и не подвергайте воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.
- Регулярно отвинчивайте и производите очистку клапана тигеля, см. раздел „Ручная очистка“
- Соблюдайте указания, приведенные на упаковке очистителя.
- Процесс очистки – см. раздел „Ручная очистка“.
- Абразивные чистящие средства использовать исключительно внутри тигеля! На всех остальных поверхностях могут остаться царапины!
- Избегать скопления поваренной соли на поверхностях из специальной стали. Добавляя соль, помешивать жидкость, чтобы соль быстро растворилась; ее остатки удалить, прополоскав чистой водой.



Внимание!

- Работайте в специальной защитной одежде, перчатках, очках и маске - в соответствии с предписаниями.

Технические работы, выполняемые на месте

- Контрольные проверки, работы по техобслуживанию и ремонту разрешено проводить только квалифицированному персоналу.

- При проведении контрольных, ремонтных работ и техобслуживания аппарат должен быть отсоединён от сети электропитания.
- Если аппарат установлен на колесики, то нужно ограничить его подвижность таким образом, чтобы перемещение аппарата не привело к повреждению линии подачи энергии, водопровода и канализационного трубопровода.

При перемещении аппарата обеспечьте правильное его отключение от линии подачи энергии, водопровода и канализации. После установки аппарата на прежнее место необходимо обеспечить его неподвижность, а также подключить к линии подачи энергии, водопроводу и канализации в соответствии с предписаниями.



Внимание!

Аппарат необходимо снова выровнять по горизонтали.

Техобслуживание

- Для того, чтобы техническое состояние Вашего аппарата было безупречным, необходимо минимум один раз в год поручать проведение техобслуживания авторизованному сервисному центру - партнеру нашей компании.



Внимание!

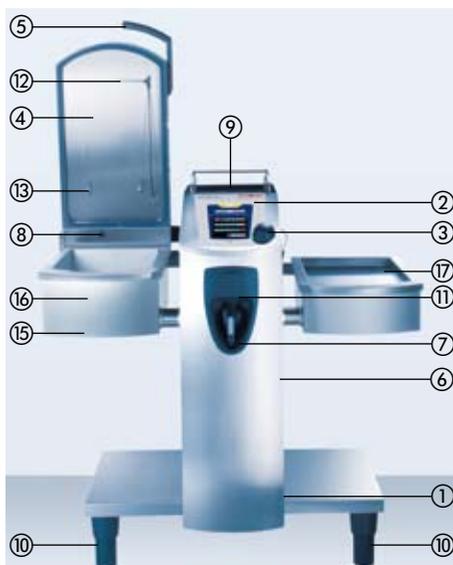
Прежде чем снять наружный кожух и начать работать с токопроводящими деталями, нужно отсоединить аппарат от электропроводки здания, отключив напряжение с созданием видимого разрыва цепи.

Функциональные элементы

- ① **Фирменная табличка**
(с указанием всех важных данных, таких как потребляемая мощность, напряжение, число фаз и частота, а также с указанием типа и номера аппарата, см. также функции/настройки/тип)
- ② **Панель управления**
- ③ **Центральный регулятор**
- ④ **Крышка аппарата**
- ⑤ **Рукоятка крышки (только 112)**
- ⑥ **Обшивка электроблока**
- ⑦ **Ручной душ (с автоматическим смывающим устройством)**
- ⑧ **Система заливки воды**
- ⑨ **Плита Vitroceram**
- ⑩ **Ножки аппарата (регулируемые по высоте)**
- ⑪ **Розетка 1N AC 230V**
- ⑫ **Термозонд**
- ⑬ **Устройство подвески подъемного кронштейна**
- ⑭ **Запирающее устройство для приготовления под давлением (опция)**
- ⑮ **Клапан тигеля**
- ⑯ **Тигель**
- ⑰ **VarioPan™**



VarioCooking Center® 211, VarioCooking Center® 311 – идентично.



VarioCooking Center® 111, VarioCooking Center® 112 – идентично.

Общие указания по управлению

Режим VarioCooking Control



Сразу после включения или при нажатии клавиши VarioCooking Control аппарат начинает работать в режиме **VarioCooking Control**.
Описание - см. раздел "VarioCooking Control".

Ручной режим



При нажатии клавиши «Варка», «Жарение» или обеих клавиш (фритирование) аппарат переключается в **ручной режим**.
Описание - см. раздел "Ручной режим".

Общие указания по управлению

Ваш аппарат VarioCooking Center® оборудован сенсорным экраном. Для ввода настроек Вашего VarioCooking Center® достаточно лишь прикоснуться к сенсорной панели.

Выбор функции

Примеры:



Нажать клавишу

Короткий звуковой сигнал и красная мигающая подсветка подтверждают нажатие клавиши.

Вокруг активированной клавиши мигает красная рамка.



Пока клавиша мигает, Вы можете выполнить настройки с помощью центрального регулятора.

Подтверждение ввода данных



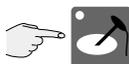
Следует автоматически через 4 секунды

или



при нажатии на центральный регулятор (функция Push)

или



при нажатии на любую клавишу.

Центральный регулятор



Поворачивая центральный регулятор, Вы можете ввести нужные параметры.



Функция Push

Ввод данных можно подтвердить, нажав на центральный регулятор.

Подачу воды можно прервать с помощью функции «Push»

Клавиша возврата



Чтобы завершить выбранный процесс или перейти на более высокий уровень, достаточно нажать кнопку.

Функция помощи



Здесь Вы найдете полезные советы, которые помогут Вам при ежедневном применении аппарата (см. также раздел “Функция помощи”).

Указания по эксплуатации тигеля; емкость тигеля

Подъем и опускание тигеля



При нажатии и удерживании клавиши «Поднять» происходит выемка продукта из тигеля. Но это возможно только после того, как будет полностью открыта крышка и, при необходимости, удален подъемный кронштейн.



При нажатии и удерживании клавиши «Опустить» тигель опускается. Включение рабочего режима возможно, только если тигель полностью опущен.

Клавиша выбора тигеля (только 112)



Для того чтобы начать работу с тигелем, необходимо сначала с помощью соответствующей клавиши выбрать левый или правый тигель. Поле рядом со стрелкой указывает, идет ли процесс приготовления на соответствующей стороне.



Если поле имеет красную подсветку, то соответствующая ему сторона (здесь правая) активна.

Если поле белое, то соответствующая сторона (здесь левая) не эксплуатируется.



Соответствующая сторона мигает, если процесс приготовления завершен или требуется вмешательство персонала. Одновременно раздается звуковой сигнал, и мигает желтая клавиша VarioCooking Control.

Емкость тигеля

В целях Вашей безопасности не превышайте допустимый уровень заполнения тигеля, отмеченный специальными метками.



Контрольные значения указаны в литрах

Тип	111*/112	211	311
Минимальный уровень заполнения	3	20	30
Уровень масла мин.	4	30	45
Уровень масла макс.	6	35	49
Уровень заполнения для варки в корзинах	10	60	90
Макс. уровень заполнения	14	100	150

Исключения:

Макс.уровень заполнения, в том числе для приготовления под давлением	14	80	100
Мин. уровень заполнения для приготовления под давлением (**свободная вода)	2	20	30

* при работе с VarioCooking Center® 111 указанные объемы действительны для левой чаши. VarioPan™ вмещает не более 3 литров жидкости.

**вода для образования пара, которая не будет поглощаться продуктом.

Указания по эксплуатации крышки тигеля

Подъем и опускание крышки



211/311

При нажатии и удерживании клавиши «Опустить крышку» крышка закрывается.



211/311

При нажатии клавиши «Поднять крышку» крышка открывается. Повторное нажатие клавиши «Поднять крышку» останавливает движение.



Крышку «Опустить» 211/311



Крышку «Заблокировать»



Крышку «Разблокировать»



Крышку «Поднять» 211/311
когда крышка открыта



Внимание!

Если крышка открывается или закрывается толчкообразными движениями, полностью откройте крышку, больше не закрывайте её и незамедлительно проинформируйте Вашего сервис-партнёра RATIONAL.

Чтобы проинформировать всех пользователей, в этом случае необходимо поместить на аппарат предупреждающую табличку:

Внимание!

Механизм крышки неисправен. Крышка должна оставаться открытой! Не двигайте крышку! Опасность травмирования

Блокировка и деблокировка крышки

При приготовлении продуктов под давлением крышка должна быть заблокирована.



При нажатии и удерживании клавиши «Заблокировать крышку» крышка блокируется.



При нажатии и удерживании клавиши «Разблокировать крышку» крышка деблокируется.

Режим VarioCooking Control

Элементы управления и оснащения



Выключатель Вкл/Выкл



VarioCooking Control

9 рабочих подрежимов:



Жаркое большой массы



Быстрое жаренье



Рыба/морепродукты



Овощи/картофель



Изделия из теста/рис



Блюда из яиц и муки



Молоко/десерты



Супы/соусы



Finishing®



Кнопка выбора тигля
(только 111/112)



или функциональная
кнопка



Кнопка «Сохранить»



Центральный регулятор

В 9 рабочих режимах («Жаркое большой массы», «Быстрое жаренье», «Рыба/морепродукты», «Овощи/картофель», «Изделия из теста/рис», «Блюда из яиц и муки», «Молоко/десерты», «Супы/соусы» и Finishing®) при работе с системой VarioCooking Control автоматически определяются специфические для каждого продукта требования, размер продукта, а также объём загрузки. Время приготовления и температура корректируются во время работы с учетом заданных Вами конечных характеристик приготовления. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

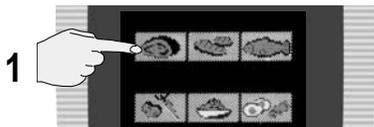
Примеры и полезные советы, как без труда приготовить продукты, Вы найдёте в руководстве по эксплуатации.



Режим VarioCooking Control – Управление

На 3 примерах мы хотели бы вкратце объяснить принципы управления в данном режиме. Просто следуйте указаниям, появляющимся на дисплее. Красные клавиши всегда требуют подтверждения нажатием. Синие кнопки в инструкции для пользователя обозначают опциональные возможности. Например, в конце процесса приготовления имеется возможность приготовить следующую партию продукта.

Пример 1: Тушеное мясо



Выберите режим "Жаркое большой массы"



Выбор способа приготовления, например, «Тушение»

Аппарат сразу же начинает работать по предварительно заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.



В качестве альтернативы Вы имеете возможность сами изменить степень подрумянивания и степень приготовления.

В течение первых 60 секунд Вы по желанию можете изменить параметры предварительной настройки.

Автоматически осуществляется предварительный нагрев аппарата. На дисплее появляется сообщение:

Прогрев

Как только нужная температура предварительного нагрева будет достигнута, на дисплее появится сообщение:

Обжаривание

Вы определяете конец фазы обжаривания, нажав на клавишу „Обжарено до готовности?“ . В режиме VarioPan™ процесс заканчивается после фазы обжаривания.

Аппараты с опцией приготовления под давлением позволяют после дегласирования выбрать, следует ли продолжать обработку с давлением или без.



Затем появляется сообщение о необходимости установить термометр.



Обратите внимание на то, что термозонд должен быть установлен по этому запросу и клавиша должна быть нажата!

Указание:



Вы можете сохранить введенные Вами данные под индивидуальным именем (см. раздел «Сохранить»).

По истечении времени приготовления на синей кнопке отображаются песочные часы с галочкой – попеременно с общим временем приготовления и температурой внутри продукта. Имеется возможность продолжить обработку в течение установленного времени или с заданной температурой (См. руководство по эксплуатации).



Режим VarioCooking Control – Управление

Прерывание работы в режиме VarioCooking Control®



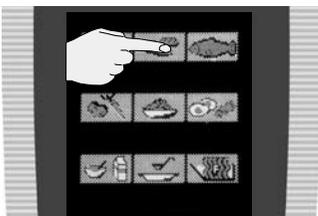
В то время, когда на дисплее отображается символ возврата, можно прервать процесс приготовления в режиме VarioCooking Control или же нужно удерживать клавишу VarioCooking Control в течение 4 сек. Процесс можно запустить заново только после полного опорожнения тигеля.



Режим VarioCooking Control – Управление

Пример 2: Быстрое обжаривание

1



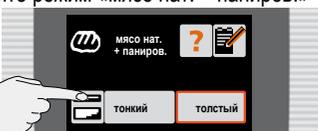
Выберите режим «Быстрое обжаривание»

2



Выберите режим «мясо нат. + паниров.»

3



Укажите толщину кусков мяса

4



Аппарат сразу же начинает работать по предварительной заданной программе, протестированной на нашей фирме, и Вы получаете желаемый результат.

Автоматически осуществляется предварительный нагрев аппарата. На дисплее появляется сообщение:

Прогрев

Как только нужная температура предварительного нагрева будет достигнута, на дисплее появится сообщение:



Обратите внимание на то, что термозонд должен быть установлен по этому запросу и клавиша должна быть нажата!

Затем на дисплее появится запрос на переворачивание продукта.



После переворачивания кусков мяса нужно нажать на клавишу!

Указание:



Вы можете сохранить введенные Вами данные под индивидуальным именем (см. раздел «Сохранить»).

По истечении времени приготовления попеременно отображаются песочные часы с галочкой и общее время приготовления с температурой внутри продукта.

Прерывание работы в режиме VarioCooking Control



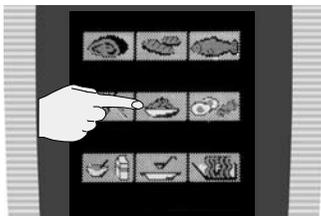
В то время, когда на дисплее отображается символ возврата, можно прервать процесс приготовления в режиме VarioCooking Control или же нужно удерживать клавишу VarioCooking Control в течение 4 сек. Процесс можно запустить заново только после полного опорожнения тигеля.



Режим VarioCooking Control – Управление

Пример 3: Рис

1



Выбор режима «Изделия из теста/рис»

2



Выберите «рис варить»

3



Вы можете работать с корзиной или без корзины. Установите время, указанное на упаковке продукта.

Например, работа с корзиной.

В тигель автоматически заливается оптимальное количество воды.

Прогрев

да

нет

Продукты можно опускать для приготовления в горячую либо холодную воду по выбору, в зависимости от того, выбран ли режим прогрева.

Загрузка



В течение первых 60 секунд Вы по желанию можете изменить параметры предварительной настройки.

Обратите внимание на то, что по этому запросу термозонд обязательно должен быть установлен в емкость с рисом!

После подтверждения корзина автоматически опускается в тигель.

Указание:



Вы можете сохранить введенные Вами данные под индивидуальным именем (см. раздел «Сохранить»).

По истечении времени приготовления отображается общее количество времени, потребовавшегося для приготовления.

Прерывание работы в режиме VarioCooking Control



В то время, когда на дисплее отображается символ возврата, можно прервать процесс приготовления в режиме VarioCooking Control или же нужно удерживать клавишу VarioCooking Control в течение 4 сек. Процесс можно запустить заново только после полного опорожнения тигеля.



Ручной режим



В **ручном режиме** Вам доступны все функции VarioCooking Center®:



При нажатии кнопки «Варка», «Жарение» или обеих кнопок (фритирование) аппарат переключается в ручной режим.

При использовании VarioPan™ рабочие режимы «Варка» и «Фритирование» неактивны.

Ручной режим

Элементы управления и оснащения



Выключатель Вкл/Выкл

3 рабочих подрежима:



Клавиша «Варка»



Клавиша «Жарение»



Обжаривание во фритюре



Температура тигеля, основы для соуса



Время



Температура внутри продукта



Приготовление под давлением



Работа с корзинами



Клавиша выбора тигеля (112)



Поднять/опустить крышку (211, 311)



Функциональная клавиша (111)



Функциональная клавиша (112)



Функциональная клавиша (211, 311)



Клавиша режима программирования



Центральный регулятор с функцией Push

Запрос текущих параметров процесса приготовления



Удерживайте клавишу температуры (2 с.)

Отображаются следующие параметры:

- Температура тигеля в текущий момент
- Истекшее время (продолжительность процесса обработки)
- Температура внутри продукта в текущий момент

Указание:

Для того чтобы данные процесса приготовления индицировались постоянно, нужно удерживать клавишу температуры дольше 30 с. Для выхода из данного режима индикации достаточно еще раз прикоснуться к клавише температуры.



Ручной режим Варка

Базовая настройка температуры кипения.

Установите время приготовления или температуру внутри продукта.

Виды тепловой обработки:

Тушение, бланширование, варка на медленном огне, не доводя до кипения, варка, вымачивание, приготовление продуктов в вакуумной упаковке, консервирование.

Пример: диапазон настройки от 30°C до температуры кипения

- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 

или работа с термозондом

- 4 

Задано Фактически
 - 5 
- (см. раздел “Работа с температурным зондом”).

Варка с использованием функции PowerBoost™



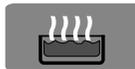
Если температура кипения зависит от уровня жидкости, можно выбрать уровень PowerBoost™ от 0 до 6.

VarioBoost™ позволяет выбрать оптимальный режим кипения – от легкого до интенсивного.

- 1 
- 2 
 - 
 - 
 - 
 - 
 - 
 - 
 - 

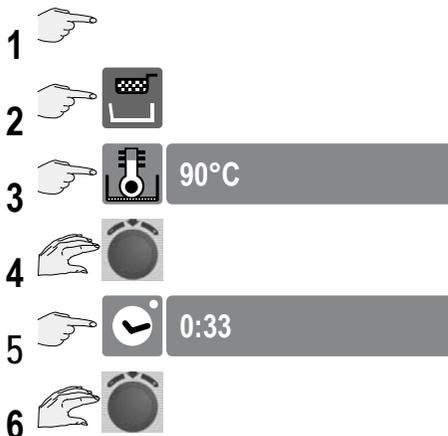
Ручной режим

Варка в корзинах



Базовая настройка температуры кипения.

Нагрев продолжается постоянно, даже в том случае, если в жидкость, где готовится продукт, корзины не помещены!



или работа с термозондом



(см. раздел “Работа с температурным зондом”).



Корзины можно опустить сразу после того, как достигнута нужная температура жидкости, в которой будут готовиться продукты (красная стрелка и звуковой сигнал), для этого нужно нажать на соответствующую клавишу.



Корзины можно поднять в любое время, нажав на кнопку. Отсчет времени прекращается, и на дисплее отображается истекшее время приготовления.

При последующем погружении корзин можно сохранить это значение или изменить его.

Окончание цикла приготовления

По истечении установленного времени или, соответственно, при достижении заданной температуры внутри продукта корзины автоматически поднимаются.

Отображается истекшее время приготовления, его можно сохранить для следующего рабочего цикла или изменить.



Корзины можно опустить сразу после того, как достигнута нужная температура жидкости, в которой будут готовиться продукты (красная стрелка), для этого нужно нажать на соответствующую клавишу.

Варка с использованием функции VarioBoost™

См. страницу 21



Ручной режим Приготовление под давлением

При использовании рабочего режима «Приготовление под давлением» время приготовления существенно сокращается. В некоторых процессах VarioCooking Control® предусмотрены умные способы обработки с давлением, оптимизированные для соответствующих продуктов. Подробнее об этом см. в руководстве по эксплуатации. В этом режиме регулировка температуры не предусмотрена. Внимание! При приготовлении под давлением соблюдайте максимальную ёмкость (см. стр. 13, опасность обваривания пеной, переливающейся через край)!



или работа с термозондом



Задано Фактически



Прежде чем закрыть крышку, убедитесь, что уплотнение крышки и поверхность тигеля, с которой оно соприкасается, чистые.



Нажать и удерживать кнопку «Закрыть крышку» или закрыть крышку вручную (111/112).

Если крышка закрыта полностью, то появляется клавиша «Заблокировать крышку».



Заблокировать крышку, нажав и удерживая клавишу.

В процессе приготовления под давлением, после блокировки крышки, на дисплее появляется символ:



После установки нужного давления начинается отсчет времени, и на дисплее появляется символ:



По истечении установленного времени или, соответственно, при достижении заданной температуры внутри продукта автоматически происходит снижение давления.

В течение 4 секунд слышится звуковой сигнал, и мигает желтая клавиша VarioCooking Control.



Разблокировать крышку, нажав и удерживая клавишу.

Работа в режиме приготовления под давлением автоматически завершается.

Ручной режим

Приготовление под давлением



Прерывание работы в режиме приготовления под давлением



Приготовление под давлением прерывается при выборе другого рабочего режима, например «Варка».



Приготовление под давлением прерывается при сбросе времени на 0:00. Чтобы установить время или температуру внутри продукта, необходимо сначала удерживать пиктограмму нажатой в течение 4 секунд.

2 Во время автоматического снижения давления на дисплее появляется символ:





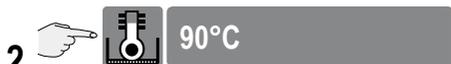
Ручной режим Жарение

Базовая настройка температуры дна тигеля
160°C.

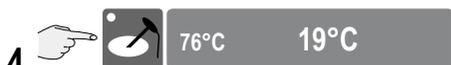
Температуру тигеля можно отрегулировать в
диапазоне от 30°C до 250°C.

Виды приготовления:

Жарение, гриль



или работа с термозондом



Задано Фактически



Указание:

При достижении установленной температуры
предварительного нагрева раздается звуковой
сигнал.

Когда крышка закрыта, можно установить
температуру не выше 160°C.

Ручной режим

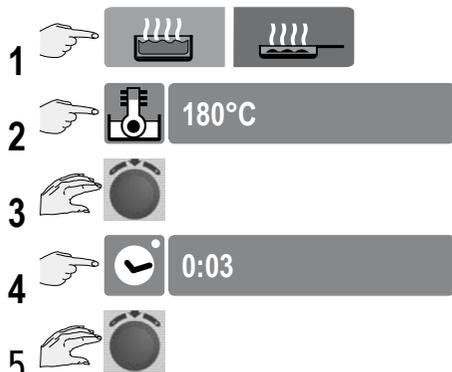
Обжаривание во фритюре



Базовая настройка температуры масла 180°C.

Температуру масла можно установить в диапазоне от 120°C до 180°C.

Заполнение тигеля маслом между метками МИН и МАКС.



или работа с термозондом



(см. раздел “Работа с температурным зондом”).

Указание:

При достижении установленной температуры масла раздается звуковой сигнал.

Изменить рабочий режим и открыть клапан тигеля можно только в том случае, если посредством опрокидывания тигеля из него было слито масло.

Мы рекомендуем использовать тележку для масла.



Внимание!

- Если масло нагревается выше 230°C, аппарат отключается.
- Соблюдайте предписания по уровню заполнения маслом!
- Соблюдайте рекомендованные объемы загрузки!
- Масло пенится и разбрызгивается особенно сильно при погружении больших объемов влажного продукта!



Внимание!

- Осторожно! Регулярно проверяйте качество масла! Старое масло может воспламениться!
- Осторожно! Корзины и подъемный кронштейн горячие!
- Осторожно! Горячее масло!
- Осторожно! Опрокидывайте тигель осторожно, чтобы не допустить переливания горячей жидкости через край!

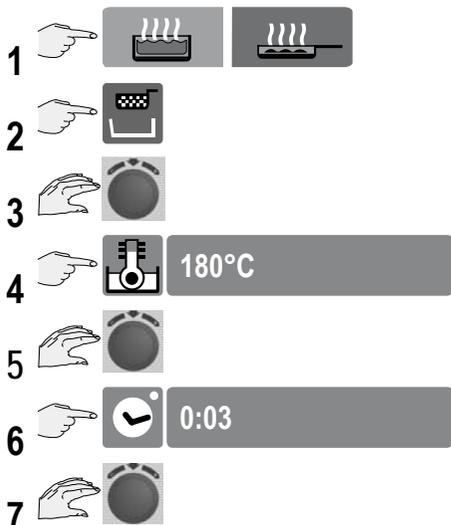


Ручной режим Фритирование в корзинах

Базовая настройка температуры масла 180°C.

Температуру тигеля можно отрегулировать в диапазоне от 120°C до 180°C.

Заполнение тигеля маслом между метками МИН и МАКС.



или работа с термозондом



Корзины можно опустить в масло сразу или после того, как будет достигнута нужная температура масла (акустический сигнал и красная стрелка), для этого нужно нажать на соответствующую клавишу.



Корзины можно поднять в любое время, нажав на кнопку. Отсчет времени прекращается, и на дисплее отображается истекшее время приготовления.

При последующем погружении корзин можно сохранить это значение или изменить его.

Окончание цикла приготовления

По истечении установленного времени или, соответственно, при достижении заданной температуры внутри продукта корзины автоматически поднимаются.

Установленное время или температура внутри продукта снова отобразятся на дисплее. Их можно сохранить или изменить для следующего цикла.



Прежде чем начать следующий цикл, подождите, пока стрелка на клавише не загорится красным.

Указание:

Изменить рабочий режим можно только в том случае, если посредством полного опрокидывания тигеля из него было слито масло.

Мы рекомендуем использовать тележку для масла.



Внимание!

- **Осторожно! Горячее масло при рабочем режиме «Обжаривание во фритюре»!**
- **Осторожно! Не добавлять воду в масло – опасность ожога!**
- **Осторожно! Не гасить водой горящий жир и масло!**
- **Осторожно! В процессе обжаривания во фритюре не открывать клапан тигеля (заблокирован программой)!**

Ручной режим

Таймер, длительный режим работы, Прогрев



Таймер

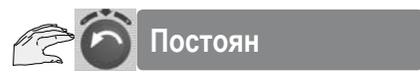
-  1
-  2

Длительный режим работы

-  1 **Постоян**

Нажмите клавишу с символом часов и удерживайте ее до тех пор, пока не появится слово "Продолжительность".

или

-  1
-  2 **Постоян**

Поворачивайте центральный регулятор влево до тех пор, пока не появится слово "Продолжительность".

Установка реального времени

(см. раздел "Общие настройки").

Переключение формата времени: мин./с. или ч./мин.

(См. раздел "Функции".)

Предварительный нагрев. Установка вручную

-  1
-  2 **Постоян**
-  3 **Прогрев**

Поворачивайте центральный регулятор влево. Сначала появится слово "Продолжительность", а затем "Предварительный нагрев".



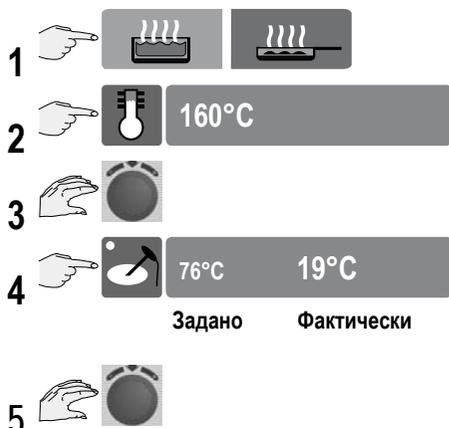
Работа с термозондом

Использование термозонда позволяет регулировать время приготовления путем измерения температуры внутри продукта и контролировать процесс приготовления (НАССР).

Термозонд можно устанавливать в любом рабочем режиме, но в процессе приготовления «DELTA-T» его установка обязательна.

Перед использованием термозонд нужно очистить и охладить.

Устанавливайте термозонд в самое толстое место продукта.



Функция таймера отключена.

Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, раздается звуковой сигнал, мигает желтая клавиша VarioCooking Control и процесс приготовления завершается.



Внимание!

- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство могут быть горячими. Используйте кухонные перчатки.
- Не допускайте, чтобы термозонд свешивался из тигля.
- Перед разгрузкой тигля выньте термозонд из продукта.



Сохранить – элементы управления



В VarioCooking Center® Вы можете одним движением руки сохранить индивидуально выбранные настройки процессов приготовления и присвоить им имя.

В VarioCooking Center® 112 сохраненные один раз процессы приготовления можно использовать для обоих тигелей.



Выбрать процесс



Имя процесса



Сохранить новый процесс



изменить собственный процесс



копировать собственный процесс



удалить собственный процесс



Функциональная клавиша 111



Функциональная клавиша 112



Функциональная клавиша 211, 311

Запустить сохранённые процессы в режиме VarioCooking Control



Запустить процесс

напр., процесс «тест»

- 1  **Prog**
 - 2  
 - 3   **Тест**
 - 4   **Тест**
- 

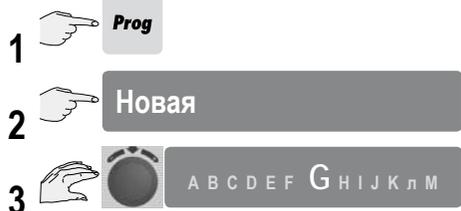
В ходе выполнения процесса на дисплее отображается имя процесса.

Указание:

При необходимости Вы можете корректировать настройки в ходе процесса приготовления.

Сохранить в режиме VarioCooking Control

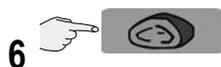
Сохранить в режиме VarioCooking Control



Ввести желаемое имя процесса.
Выберите буквы с помощью центрального регулятора и подтвердите ввод нажатием на регулятор.



Выберите нужный процесс приготовления, например, Жаркое большой массы / тушение

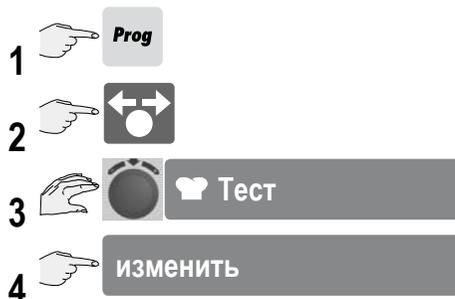


В качестве альтернативы Вы имеете возможность сами изменить степень подрумянивания и степень приготовления.

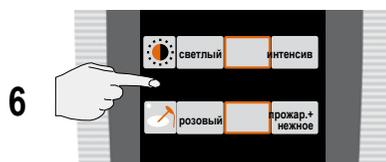


Изменить процесс

напр., процесс «тест»



При необходимости можно изменить наименование программы.



Ваши изменения сохранены.

Сохранить – удалить процесс, копировать

Удалить отдельные процессы

например, программу «Тест»

- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 

Удалить все процессы

- 1 
- 2 
- 3 

Кратковременно нажать клавишу один раз, мигает красная рамка.
- 4 

Удерживать клавишу нажатой до тех пор, пока цвет фона не поменяется с красного на синий.
Процесс удаления программы отображается с помощью подвижного указателя.

Указание:

После удаления программы аппарат включается автоматически.

Копировать процесс

напр., процесс «тест»

- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 

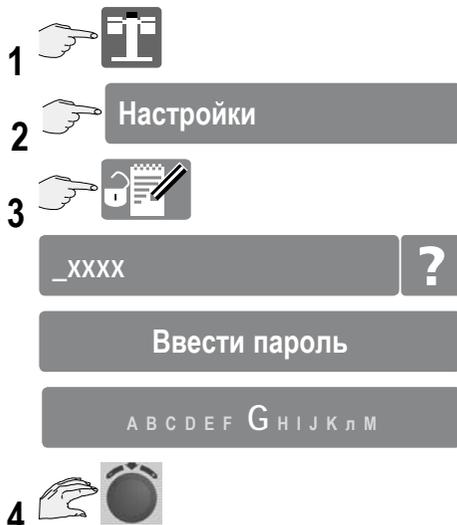
При необходимости можно изменить наименование программы. Если наименование программы не меняет имя процесса, аппарат присваивает процессу порядковый индекс.

- 6 

Сохранить – блокировка сохранения

Настройка блокировки сохранения

Если «Блокировка сохранения» активирована, сохранение новых процессов невозможно. Вы можете использовать имеющиеся процессы, но не можете их изменять, копировать или удалять.



_XXXX ?

Ввести пароль

A B C D E F G H I J K L M



Ввод пароля:
С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы или цифры и подтвердите ввод нажатием на регулятор.
Пароль, установленный при заводской настройке - "12345"

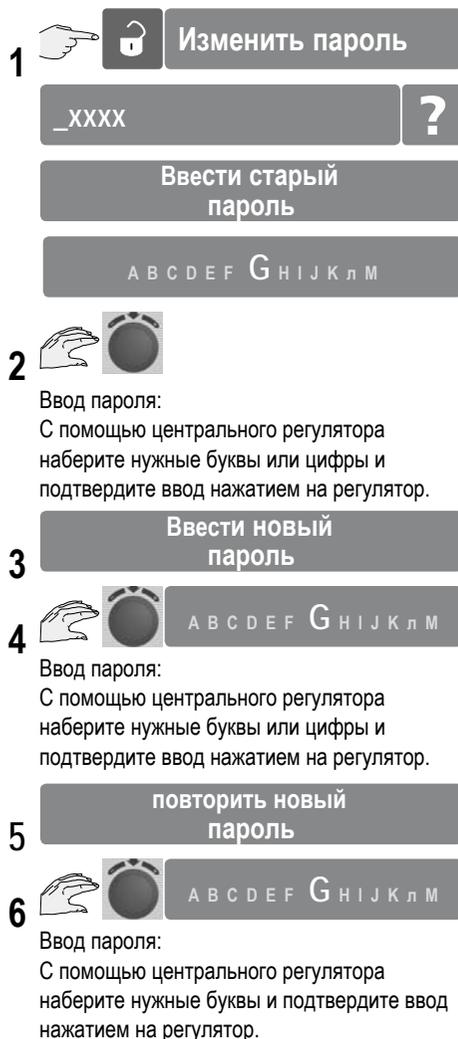


Блокировка сохранения активирована



Блокировка сохранения деактивирована

Изменить пароль



Изменить пароль

_XXXX ?

Ввести старый пароль

A B C D E F G H I J K L M



Ввод пароля:

С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы или цифры и подтвердите ввод нажатием на регулятор.

Ввести новый пароль



Ввод пароля:

С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы или цифры и подтвердите ввод нажатием на регулятор.

повторить новый пароль



Ввод пароля:

С помощью центрального регулятора наберите нужные буквы и подтвердите ввод нажатием на регулятор.

A B C D E F G H I J K L M

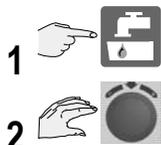


Функции VarioDose™, VitroCeran

VarioDose™

Функция VarioDose™ обеспечивает точно дозированную подачу воды непосредственно в тигель.

Заливка воды с помощью функции VarioDose™:



Через 4 с. начинается заливка воды и обратный отсчет (count down) литров.

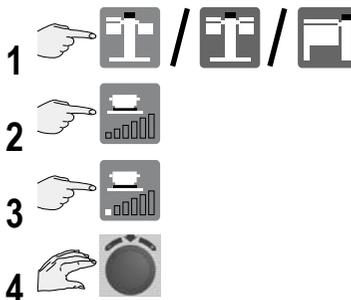


Повторное нажатие клавиши или использование функции Push центрального регулятора останавливает подачу воды.

Максимальное заполнение:

VarioCooking Center® 111 слева	14 л
VarioCooking Center® 112	14 л
VarioCooking Center® 211	100 л
VarioCooking Center® 311	150 л

Плита VitroCeran



Возможные ступени нагрева:



Внимание!

- Плита Vitro-Ceran может быть горячей!
- Не ставьте на керамическую плиту сковороды или кастрюли с ручкой, так как они могут опрокинуться при закрытии крышки.

Функции – клапан тигеля, подключение системы оптимизации энергопотребления



Клапан тигеля

Клапан тигеля автоматически закрывается при выборе рабочего режима.

Открытие клапана тигеля:



При нажатии на эту клавишу клапан открывается.

Закрывание клапана тигеля:



При нажатии на эту клавишу клапан закрывается.

Клапан тигеля невозможно открыть, если рабочая камера слишком горячая! После охлаждения рабочей камеры клапан тигеля можно снова открыть.

Подключение системы оптимизации энергопотребления

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





Функции - Протоколирование HACCP

Производственные данные HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Анализ рисков и критические контрольные точки) постоянно выводятся через интерфейс аппарата. Далее данные HACCP за период в 10 дней хранятся в памяти и при необходимости их можно вывести через интерфейс аппарата.

Для этого требуется ПК/лаптоп и программное обеспечение RATIONAL CombiLink®.

Дополнительную информацию Вы найдете в Руководстве по RATIONAL CombiLink®.

Вывод сохраненных производственных данных:



Непрерывный вывод производственных данных прерван.



Момент начала производственного процесса (дата/точное время)



Момент окончания производственного процесса (дата/точное время)



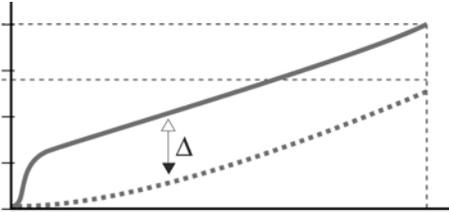
Протоколируются следующие данные:

вывод данных каждые 60 секунд (в формате ASCCII)

- № партии
- Точное время
- Наименование процесса приготовления
- Температура тигеля / температура жидкости, в которой готовится продукт
- Температура внутри продукта
- Смена рабочих режимов
- Подключение системы оптимизации энергопотребления

Функции -Приготовление методом “Дельта-Т”

Путем медленного увеличения температуры тигеля, вплоть до конца процесса приготовления, и при условии постоянного соотношения с температурой внутри продукта, мясо можно подвергать более длительной и более щадящей тепловой обработке.



Дельта температур рассчитывается как разность между температурой внутри продукта и температурой в тигеле.

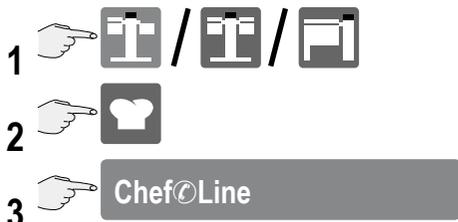
Приготовление методом «Delta-T» возможно только в рабочем режиме «Варка» или «Варка с корзинами».

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
- или
- 5
 - 6



ChefLine®/Сервис - Сервисная информация, “Тип” - идентификация аппарата и программного обеспечения

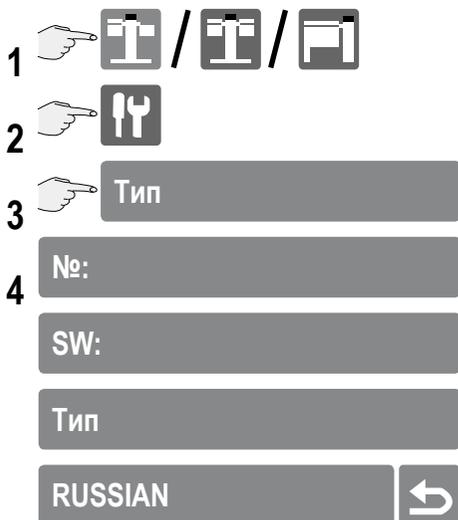
Вы можете вывести на дисплей телефонный номер горячей линии.



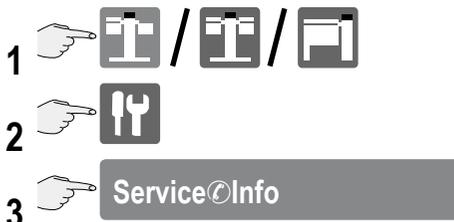
На дисплее отображается:



Идентифицировать аппарат и программное обеспечение можно при помощи функции „Тип“.



В разделе „Сервисная информация“ можно отображать имеющиеся сервисные сообщения.



На дисплее отображается:
например:



Указание:

Если никаких сервисных сообщений не поступало, то в „Сервисной информации“ отображается телефон соответствующей сервисной службы.

Сервисные сообщения отображаются автоматически с интервалом в 10 секунд. См. также раздел „Сообщения о неисправностях“.



Импорт и экспорт сохранённых процессов

Импорт и экспорт

Вы можете скопировать Ваши процессы приготовления на оригинальную карту памяти USB, выпущенную производителем аппарата. Затем программы приготовления можно копировать на компьютер или другой аппарат.

Если Вам необходима карта памяти USB-Stick от производителя аппарата: Арт. №: 42.00.035

Экспорт программ:



Выключить и включить аппарат



Вставить карту памяти USB-Stick в USB-интерфейс под панелью управления.



Процессы приготовления сохраняются на карту памяти USB (когда сохранение завершено, цвет символа карты памяти USB меняется с красного на синий, и отображается галочка).

Импорт программ:



Выключить и включить аппарат

2 Вставить карту памяти USB-Stick в USB-интерфейс под панелью управления.



Процессы приготовления записываются в память аппарата (когда сохранение завершено, цвет символа карты памяти USB меняется с красного на синий, и отображается галочка).

6 Аппарат автоматически включается снова.

Указание:

Имеющиеся процессы сохраняются, если их имена отличаются от записываемых вновь. Если имена идентичны, старый процесс заменяется новым.

Если версия ПО, с помощью которого были созданы процессы, раньше 5-й, эти процессы невозможно конвертировать для 5-й или более поздней версии!



Флэш-карта USB (USB-Stick)

Флэш-карта USB (USB-Stick)

С помощью карты памяти USB Вы можете считывать из аппарата процессы приготовления и данные HACCP.

Состояние памяти данных USB отображается на дисплее.

1



Вставить карту памяти USB-Stick в порт USB под панелью управления.

2



3



Значение символов индикации карты памяти USB (USB-Stick)



Карта USB-Stick подключена, файл отсутствует.



Карта USB-Stick подключена, файлы отсутствуют, карта защищена от записи.



Карта USB-Stick подключена, имеется файл HACCP.



Карта USB-Stick подключена, имеется файл HACCP, карта защищена от записи.



Карта USB-Stick подключена, файл HACCP успешно записан.



Карта USB-Stick подключена, имеется Файл процесса.



Карта USB-Stick подключена, имеется Файл процесса, карта защищена от записи.



Карта USB-Stick подключена, Файл процесса успешно записан.



Карта USB-Stick подключена, ошибка записи.



Карта USB-Stick подключена, идет процесс записи, не удалять!



Очистка

Регулярная очистка гарантирует бесперебойную работу VarioCooking Center® и соблюдение гигиенических требований при приготовлении блюд.



Внимание!

- **Дно тигеля может быть горячим. Вода для очистки может быстро нагреться! Опасность ожога!**
- **Не мыть нижнюю часть дна тигеля водой или чистящими средствами!**
- **Абразивные чистящие средства использовать исключительно внутри тигеля! На всех остальных поверхностях могут остаться царапины!**
- **Не использовать кислоты или агрессивные вещества!**
- **Не использовать мойку высокого давления!**

Tiegel und Tiegelventil

- Тигель и клапан тигеля
- Проводите очистку тигеля после каждого процесса приготовления или при необходимости с использованием теплой воды и губки.
- При необходимости используйте жирорастворяющее чистящее средство (не кислоты).
- Для очистки клапана тигеля нужно вывинтить корпус клапана и тщательно очистить его и отверстие с помощью салфетки.
Внимание! Не повредите резьбовую часть! После очистки снова ввинтите корпус клапана!
- Удалите известковый налет, образующийся на дне тигеля.

Уплотнение крышки

- Очистите с помощью мягкой салфетки и затем просушите. Обращайте особое внимание на чистоту уплотнения крышки перед приготовлением продуктов под давлением.

Корпус аппарата

- Стенки VarioCooking Center® мыть только при опущенном тигеле.
- При необходимости используйте жирорастворяющее чистящее средство (использовать кислоту запрещается).

Плита VitroCeran

- Для керамической плиты используйте обычное подходящее чистящее средство.

Термозонд

- Проводите очистку термозонда после каждого процесса приготовления, при котором Вы его использовали, с помощью мягкой губки (использовать стальную вату запрещается).
- При необходимости используйте жирорастворяющее чистящее средство (использовать кислоту запрещается).

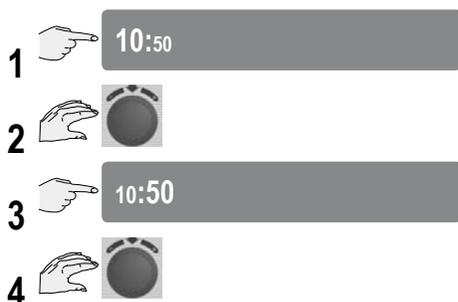


Общие настройки аппарата – реальное время, формат отображения времени

Основные настройки аппарата можно отображать на дисплее и изменять их.



Настройка реального времени



Настройка формата отображения времени.



Нажимая на дисплей, Вы можете выбрать режим отображения 24 часа или 12 часов.

Заданный формат отображения времени высвечивается красным (формат отображения даты перенастраивается автоматически.)

Настройка времени для процессов приготовления.



Нажав на дисплей, Вы можете выбирать единицы настройки времени: h:m и m:s.

Заданный формат отображения времени высвечивается красным.

Возможности настройки времени:

h:m Настройка: часы : **минуты**

m:s Настройка минуты : **секунды**

Указание:

Настройка мин: сек возможна только до 99 минут и 59 секунд.

Настройки аппарата - Дата, единица измерения температуры, язык, зуммер, контрастность дисплея



Настройка даты

-  21.12.04
- 
-  21.12.04
- 
-  21.12.04
- 

Формат отображения даты связан с форматом отображения времени.

Выбор:

24h на дисплее отображается **19.05.03** (день/месяц/год)

am/pm на дисплее отображается **05/19/03** (месяц/день/год)

Настройка единицы измерения температуры

Вы можете выбирать между двумя системами измерения температуры.

-  °C / °F

Нажатием на дисплей можно выбрать либо °C, либо °F.

Заданная система измерения температуры высвечивается красным.

Настройка языка

-  **Немецкий**
- 

С помощью центрального регулятора выберите нужный Вам язык.

Настройка звукового сигнала

-  
- 

Вращая центральный регулятор, можно выбрать подходящий звуковой тон.

Настройка контрастности дисплея

-  
- 

Вращая центральный регулятор, Вы изменяете контрастность изображения на дисплее. Чтобы обеспечить оптимальный срок службы дисплея, возврат к заводским настройкам осуществляется автоматически.

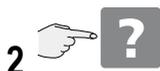


Функция помощи, технические работы, выполняемые на месте

Функция помощи

Для того чтобы Вы без проблем могли в полном объеме использовать все возможности Вашего аппарата, здесь предусмотрены тексты помощи.

Если на дисплее появляется знак „?“ , это значит, что для Вас предусмотрена функция помощи.



Пролистывание страниц в функции помощи:



Указание:

Через функцию помощи можно напрямую вызвать нужный процесс приготовления.

Контрольные работы, которые могут проводить сотрудники, прошедшие технический инструктаж:



Внимание!

- Прежде чем открыть сервисную дверцу и начать работать с токопроводящими деталями, нужно отсоединить аппарат от электропроводки здания, отключив напряжение с созданием видимого разрыва цепи.
- Используйте только оригинальные запчасти, выпущенные производителем аппарата.

Указание:

При утилизации электронной платы или всего аппарата элемент питания управляющей платы необходимо утилизировать отдельно.



Сообщения о неисправностях

Если в работе Вашего аппарата возникли неполадки, то сообщения о них отображаются на дисплее:

Сервис 26

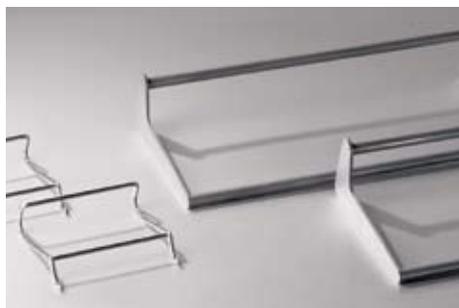
позвонить в сервис

Тел.:

Сообщения о тех неполадках, которые не препятствуют дальнейшему использованию аппарата для приготовления пищи, можно стереть, нажав на клавишу со стрелкой.

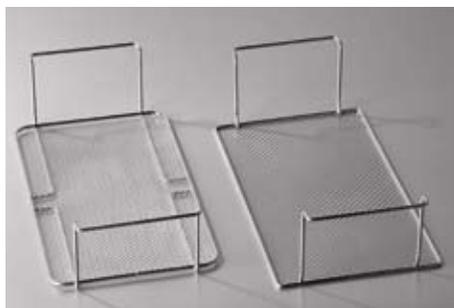


Сообщение о неисправности	Когда и как	Меры по устранению
Сервис 20	Термоэлемент неисправен, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 21	Термоэлемент неисправен, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 22	Проблема с гашением, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 24-30	Термоэлемент неисправен, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 31+33	Короткое замыкание SSR, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 32+34	SSR открыт, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 35+36	Термоэлемент неисправен, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 37	Температура PCB, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 41+44	Крышка деблокирована, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 42+45	Крышка заблокирована, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 43+46	Сток открыт, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 47+49	Крышка открыта, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 48+50	Крышка внизу, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 51+53	Потенциометр положения тигеля, нет сигнала, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 52	Потенциометр крышки, нет сигнала, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание
Сервис 54+55	„Датчик давления не подает сигнал, сообщение появляется на 2 мин. после включения“	Провести техническое обслуживание
Сервис 56	Ограничитель температуры нагревательной системы неисправен	Провести техническое обслуживание
Сервис 60-62	Ошибка шины, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание



Кронштейн для автоматического подъемного устройства

Для приготовления в корзинах с устройством AutoLift™



Вставка для фритурования

Для фритурования в корзинах



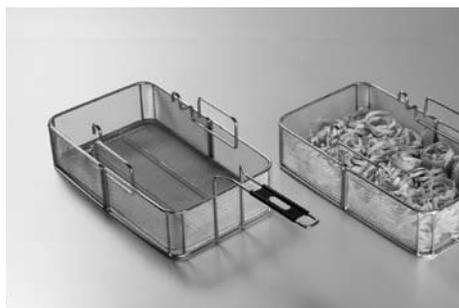
Корзина для фритурования 111/112

Например, для обжаривания во фритюре 1 кг картофеля фри



Корзина для фритурования 211/311

Например, для обжаривания во фритюре 2,5 кг картофеля фри



Корзина для пасты 111/112

Например, для варки 1 кг сухого риса или макарон



Корзина для пасты 211/311

Например, для варки 3 кг сухого риса или макарон

Аксессуары к аппарату



Порционные корзины 111/112

Для работы с порциями



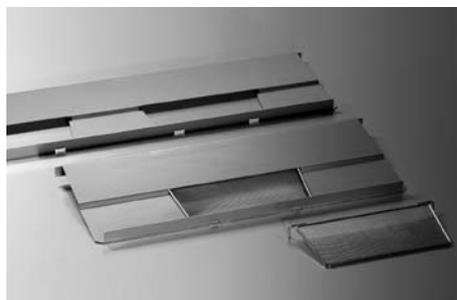
Рама VarioPan™

Для оптимизации работы с VarioPan™



Водяная баня для плиты VitroCeran™

Для идеального хранения в горячем виде различных продуктов (количеством до 6) в гастрорёмкостях



Сито

Для рассыпчатых отварных продуктов



Шпатель



Решетка на дно тигеля

Для предотвращения контакта между продуктом и дном тигеля



Тележка для масла / тележка для масла с нагревом

Для заполнения, фильтрации, растапливания, транспортировки и хранения масла или жира для фритирования объемом до 49 литров.



Тележка для корзин

Для хранения и перевозки корзин, а также для стекания из них остатков жидкости



Рабочий стол шеф-повара Chef-Tisch™

Ваше мобильное рабочее место: все принадлежности и ингредиенты всегда под рукой



Variomobil™

для простой выемки и удобного порционирования больших объемов продуктов

Аксессуары к аппарату



**Конденсационный вытяжной зонт
UltraVent®**



Тепловой шкаф

Для гигиеничного хранения и транспортировки горячих блюд в гостроемкостях



ООО „РАЦИОНАЛЬ РУС“ · 121170, г.Москва · Кутузовский пр-т, д.36, стр. 41

Тел: + 7 495 5043483 · Факс: +7 495 9807230

Эл. почта: info@rational-russland.com · www.rational-russia.ru